

Referencial do Curso Implementação da Metodologia de HACCP



[2010]

1. **DATA DE INICIO:**

De acordo com o Plano de Formação

2. **DATA DE FIM:**

De acordo com o Plano de Formação

3. **MÓDULOS:**

Módulo 1 - Conceitos Gerais do Sistema HACCP

Módulo 2 - Controlo de Perigos

Módulo 3 - Pré-requisitos do Sistema HACCP

Módulo 4 - O Sistema HACCP

Módulo 5 - HACCP / ISO 22000:2005

Módulo 6 - Estudo de Casos

4. **DURAÇÃO:**

8 Horas.

5. **FORMADOR:**

A definir.

6. DESTINATÁRIOS: _____

- ▣ Quadros e Técnicos com responsabilidades na área de higiene e segurança alimentar, que desenvolvam a sua actividade em qualquer sector do ramo alimentar.

7. PRÉ-REQUISITOS: _____

- ▣ Esta acção está concebida para um máximo de 12 formandos por acção.

8. OBJECTIVO GERAL: _____

- ▣ No final da acção os formandos deverão estar aptos a adoptar, nos seus postos de trabalho, posturas e modos de trabalho seguros a nível de HACCP

9. OBJECTIVOS ESPECÍFICOS: _____

- ▣ Pretende-se com este curso dotar os formandos de conhecimentos das boas práticas de higiene e segurança alimentar, dominando metodologias para a apreciação da HACCP e para a detecção dos pontos críticos de controlo na preparação de alimentos .

10. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS: _____

Módulo 1: Conceitos Gerais do Sistema HACCP

- A. Âmbito e Conceitos
- B. Referências Normativas/ Legislação
- C. Definições

Módulo 2: Controlo de Perigos

- A. Físicos
- B. Químicos
- C. (Micro) Biológicos

Módulo 3: Pré-requisitos do Sistema HACCP

- A. Códigos de Boas Práticas de Fabrico e de Higiene
- B. Implementação de Boas Práticas
- C. Recepção de matérias-primas
- D. Armazenagem
- E. Pré-preparação
- F. Processamento
- G. Manutenção
- H. Distribuição
- I. Higiene e Comportamento Pessoal

Módulo 4: O Sistema HACCP

- A. Os 7 Princípios do Sistema HACCP
- B. Metodologia HACCP

- C. Equipa HACCP
- D. Descrição do Produto
- E. Uso Pretendido para o Produto
- F. Construção do Fluxograma e sua Simbologia
- G. Verificação do Fluxograma no Terreno
- H. Análise de Perigos
- I. Determinação dos Pontos Críticos de Controlo
- J. Estabelecimento de Limites Críticos
- K. Estabelecimento do Sistema de Monitorização
- L. Estabelecimento de Acções Correctivas
- M. Estabelecimento de Procedimentos de Verificação
- N. Documentação e Registo
- O. Auditorias e certificação

Módulo 5: HACCP / ISO 22000:2005

- A. ISO 22000:2005

Módulo 6: Estudo de Casos

- A. Elaboração de planos de HACCP
- B. Discussão de casos práticos
- C. Preenchimento de Check-lists

D. MODALIDADE DE FORMAÇÃO: _____

Formação Inicial

E. METODOLOGIAS: _____

Formação presencial (em sala) – será seguida uma metodologia baseada em pedagogia activa, recorrendo-se de forma estruturada ao método interrogativo, corrigindo e estabilizando conhecimentos e comportamentos associados aos objectivos do programa.

Formação prática (em sala) – resolução de exercícios práticos de aplicação.

F. FORMAS DE ORGANIZAÇÃO: _____

A Formação será ministrada em sala.

G. AVALIAÇÃO: _____

O aproveitamento no curso de formação é objecto de Avaliação de acordo com as seguintes fases:

- Avaliação diagnóstica aos conhecimentos dos formandos realizada no início da sessão utilizando o método interrogativo.

REFERENCIAL

Avaliação formativa realizada através da aplicação de exercícios práticos ao longo da sessão.

H. RECURSOS MATERIAIS E PEDAGÓGICOS:

Manuais de apoio devidamente ilustrados;

Exercícios práticos;

Dossier técnico pedagógico;

Salas com espaço, sonorização e luminosidade adequadas;

Quadro cerâmico ou “Flip Chart”

Computador portátil

Vídeo Projector

I. LOCAL: De acordo com o Plano de Formação