



**I9PROJECT**

Formação, Consultoria e Organização de  
Eventos

## Curso de Higiene e Segurança Alimentar - HACCP

30 horas

**I9PROJECT**

Formação, Consultoria e Organização de Eventos

Rua Sá da Bandeira, 766 1º Esq.

4000-432 Porto

Tel: 220933609/ 919404878

[cursos@i9project.net](mailto:cursos@i9project.net)

[www.i9project.net](http://www.i9project.net)



**15 de Setembro - Porto**

# Curso de Higiene e Segurança Alimentar - HACCP (4ª Ed.)

## OBJECTIVOS:

- Capacitar os participantes para a aplicação dos princípios do Sistema de Segurança Alimentar

## METODOLOGIA:

Expositiva, demonstrativa e activa através da participação dos formandos nos casos práticos.

## DESTINATÁRIOS:

Profissionais de empresas agro-alimentares. Responsáveis pelo controlo da higiene, qualidade e segurança alimentar. Técnicos e Consultores. Outros profissionais com interesse no desenvolvimento de competências específicas nesta área.

**LOCAL:** PORTO - Rua Sá da Bandeira, 766, 1º Esq.

## DURAÇÃO E HORÁRIO:

30 horas - Terças e Quintas-feiras das 19 às 22 horas.

## CALENDARIZAÇÃO:

15, 20, 22, 27 e 29 de Setembro, 4, 6, 11, 13 e 18 de Outubro de 2011

**PREÇO:** 185 €

## PROGRAMA:

### Módulo 1 - Noções Gerais de Microbiologia Alimentar 6h

- Factores que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos;
- Perigos biológicos;
- Doenças Alimentares;
- Factores intrínsecos e extrínsecos aos alimentos;
- Amostra testemunha;
- Microorganismos patogénicos.

### Módulo 2 - Tipos de conservação e armazenamento 3h

- Tipos de conservação dos alimentos;
- Armazenamento e embalagem;
- Condições de assepsia.

### Módulo 3 - Legislação Alimentar 3h

- Enquadramento legal;
- Normas internacionais, legislação nacional e comunitária.

### Módulo 4 - Programa de Pré - Requisitos para a implementação do sistema HACCP 9h

- Requisitos gerais das instalações de fabrico;
- Planos de Higiene;
- Viaturas de Transporte de géneros alimentícios;
- Saúde e Higiene Pessoal;
- Controlo de Pragas;
- Resíduos Alimentares;
- Análises microbiológicas e químicas;
- Manutenção preventiva de equipamentos;
- Rastreabilidade;
- Fichas técnicas de produtos alimentares;
- Quantificação de fornecedores;

### Módulo 5 - HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) 9h

- Definições segundo o Codex Alimentarius;
- Breve história da origem do sistema preventivo HACCP;
- Perigos microbiológicos, Físicos e químicos;
- Princípios e Etapas do HACCP;
- Árvore de Decisão (Codex Alimentarius);
- Pontos Críticos de Controlo;
- Benefícios do sistema HACCP;
- Simulação de casos práticos.

## CERTIFICAÇÃO

No final da acção os formandos aprovados terão direito a um certificado de formação.

Inscrições online em:

<http://www.i9project.net/inonline.php>

*Inscrições até dia 12 de Setembro inclusive e válidas após pagamento.*

## I9PROJECT

Rua Sá da Bandeira, 766, 1º Esq.

4000-432 Porto

Tel.: 220933609 / 919404878 (Segunda a sexta-feira das 14 às 19 horas)

[cursos@i9project.net](mailto:cursos@i9project.net)

[www.i9project.net](http://www.i9project.net)