



I9PROJECT

Formação, Consultoria e Organização de
Eventos



I9PROJECT

Formação, Consultoria e Organização de Eventos

Rua Sá da Bandeira, 766 1º Esq.
4000-432 Porto
Tel: 220933609/ 919404878

cursos@i9project.net

www.i9project.net

Curso de Higiene e Segurança Alimentar - HACCP

30 horas

Apoios:

Formação.com.pt

Portal de Formação Profissional

8 de Setembro - Porto

Curso de Higiene e Segurança Alimentar - HACCP (3ª 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. - Porto)

DURAÇÃO E HORÁRIO:

30 horas - Segundas, Quartas e Sextas das 19 às 22 horas.

CALENDARIZAÇÃO:

8, 10, 13, 15, 17, 20, 22, 24, 27 e 29 de Setembro de 2010

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.

Mais informações através do E-mail: cursos@i9project.net ou tel.: 919404878

Inscrições online em:
<http://www.i9project.net/inonline.php>

Inscrições até dia 3 de Setembro inclusive e válidas após pagamento.

I9PROJECT

Rua Sá da Bandeira, 766, 1º Esq.

4000-432 Porto

Tel.: 220933609 / 919404878

Correio electrónico: cursos@i9project.net

www.i9project.net