

# Ação de formação\_ HACCP básico

ALCOBAÇA, 4 DE JULHO , 8 horas, laboral (sede do COTHN)

## Enquadramento/Objetivos

O sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo (HACCP) tem na sua base uma metodologia preventiva, com o objetivo de poder evitar potenciais riscos que podem causar danos na saúde dos consumidores, através da eliminação ou redução de perigos, de forma a garantir que não estejam colocados, à disposição do consumidor, alimentos não seguros.

No final da ação de formação, os participantes ficarão habilitados a desenvolver, implementar e verificar Sistemas de Segurança Alimentar.

## 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.

## Condições

Os cursos realizam-se com um número mínimo de 12 participantes e um máximo de 18 sendo a seleção feita por ordem de chegada das inscrições ao COTHN. A formalização da inscrição deverá ser efetuada através do [link](#).

## Custo de inscrição

O custo desta ação de formação será de **90 €** (acresce IVA) para **sócios COTHN** e **120 €** (acresce IVA) para **não sócios**. O custo de inscrição inclui almoço. A formalização da inscrição só é considerada se o pagamento da mesma for feito até 29 de maio. O pagamento do curso deverá ser feito ao COTHN por cheque ou transferência bancária (NIB: 0045 5020 4015 62 01928 55) e deverá enviar o comprovativo de pagamento para [ana.paula@cothn.pt](mailto:ana.paula@cothn.pt)

## Programa

- **Legislação Alimentar**  
Legislação – Enquadramento legal / Normas internacionais
- **Noções Gerais de Microbiologia Alimentar**  
Fatores que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos  
Perigos biológicos  
Doenças Alimentares  
Fatores intrínsecos e extrínsecos aos alimentos  
Amostra testemunha  
Bactérias patogénicas
- **Programa de Pré-Requisitos para a implementação do sistema HACCP**  
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, alérgenos e DNA  
Manutenção preventiva de equipamentos  
Rastreabilidade  
Fichas técnicas de produtos alimentares  
Avaliação de fornecedores
- **HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)**  
Definições segundo o Codex Alimentarius  
Breve história da origem do sistema preventivo HACCP  
Perigos microbiológicos, físicos e químicos  
Metodologias de pesquisa para identificação de perigos associados ao produto  
Perigos emergentes no sector alimentar  
Etapas e Princípios do HACCP  
Determinação da probabilidade e severidade  
Árvore de Decisão (Codex Alimentarius)  
Pontos Críticos de Controlo  
Benefícios do sistema HACCP  
Simulação de casos práticos
- **Conceitos gerais**  
Plano HACCP  
Plano de Segurança Alimentar  
Plano de Food Defense  
Plano de Food Fraud
- **Plano de Segurança Alimentar**  
Definições  
Metodologia  
PCQI  
Plano de segurança alimentar