



ESPECIALIZAÇÃO AVANÇADA

Bootcamp Master in Food Safety

17 de fevereiro 2021

Bootcamp Master in Food Safety

Garantir a segurança dos alimentos é seguramente uma **prioridade** mas, por vezes, torna-se extremamente complexo e difícil **compreender, aplicar e integrar** todas as exigências da legislação e dos referenciais normativos. Este programa **intenso** e predominantemente **prático** procura facilitar este processo com base no conhecimento e experiência de vários especialistas e peritos.

Este curso será ministrado **totalmente online**, com sessões síncronas, numa plataforma de e-learning.

OBJECTIVOS GERAIS

- Identificar, analisar criticamente e avaliar problemas de segurança e qualidade dos alimentos;
- Identificar, avaliar e melhorar processos de controlo de qualidade e da segurança de alimentos.

OBJECTIVOS ESPECÍFICOS

- Conhecer as características gerais dos referenciais normativos: IFS FOOD, BRCGS FOOD e FSSC;
- Conhecer as principais tendências destes referenciais;
- Conhecer os perigos mais relevantes, parâmetros de controlo mais relevantes e PCCs mais comuns, em setores específicos;
- Conhecer contextos empresariais de certificação GFSI e usufruir das suas experiências e partilhas.

DESTINATÁRIOS

Gestão de Topo, Quadros Técnicos, Auditores e Consultores.

CONDIÇÕES DE ACESSO

Conhecimentos de Segurança Alimentar.

COORDENAÇÃO CIENTÍFICA-PEDAGÓGICA



Dora Gonçalves (APCER)
Diretora do Curso

Unit Leader – APCER Education & Training. Docente e Formadora. Coach. Oradora. Auditora. Membro da Comissão de Coordenação do curso de Pós-Graduação em Gestão da Qualidade em Saúde (parceria APCER/Católica-Instituto de Ciências da Saúde). Membro da Comissão Científico-Pedagógica do Curso de Técnico Superior em Gestão de Segurança e Saúde no Trabalho (parceria APCER/UNAVE-Universidade de Aveiro). Licenciatura em Engenharia Química-FCTUC. Mestre em Engenharia do Ambiente-FEUP. Master Executive em Gestão de Recursos Humanos e MBA em Gestão-UCP Porto. Licensed Coaching Practitioner. Anteriormente, desenvolveu atividade profissional como Diretora (Executiva-Certificação, Certificação e Auditores, Auditores e Formação, Comercial e Operações), Coordenadora e Gestora de Cliente também na APCER. Foi também Gestora de Projetos/Consultora/Técnica na AEP-Associação Empresarial de Portugal e Engenheira de Processos na NESTE-Produtos Químicos (atual REPSOL-Complexo Industrial de Sines).



Gabriela Pinheiro (APCER)
Unit Leader – APCER Agrifood

Unit Leader – APCER Agrifood. Auditora IFS Food, IFS Logistics, IFS Broker, BRCGS Food, FSSC 22000, ISO 22000. Licenciatura em Engenharia Alimentar ESB-UCP. MBA em Gestão – UCP Porto. Pós-Graduação em Engenharia da Qualidade – IEP. Anteriormente exerceu funções de Gestora de Desenvolvimento, Gestora de Produto, Gestora Coordenadora e Gestora de Cliente também na APCER. Foi também consultora, auditora e formadora de sistemas de gestão de segurança alimentar.

COORDENAÇÃO CIENTÍFICA-PEDAGÓGICA



Tânia Leal (APCER)
Education & Training Manager

Manager - APCER Education & Training. Coordenadora e Gestora de Formação. Licenciatura em Ciências da Educação pelo Instituto de Educação da Universidade de Lisboa e Mestre em Políticas de Desenvolvimento de Recursos Humanos pelo ISCTE. Desde sempre que desenvolve atividade profissional como Gestora e Coordenadora de Formação.

FORMADORES

▶ Aline Torrão

Business Developer na APCER. Auditor de Qualidade, Segurança Alimentar, Segurança de Alimentos, FSSC 22000 e Lead Auditor RSPO. Formada em Nutrição e em Gestão de Gastronomia pela Universidade Anhembi Morumbi, no Brasil, e em Gestão em Qualidade e Produtividade pela Faculdade Oswaldo Cruz no Brasil.

▶ Maria José Gonçalves

Diretora de Serviços do Departamento Alimentar dos Serviços de Ação Social da Universidade do Minho. Docente convidada do Departamento Engenharia Biológica da Universidade do Minho no Mestrado em Gestão Ambiental. Auditora Coordenadora e Formadora APCER. Licenciada em Engenharia Biológica pela Universidade do Minho.

▶ Jaqueline Telo

Auditor e Consultor de segurança Alimentar e Segurança de Alimentos. Médico Veterinário pela Faculdade de Medicina Veterinária, Pós Graduação em Marketing no Instituto Português de Administração e Marketing de Lisboa, Master of Business Administration (MBA) na Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias

▶ Manuela Lucrécio

Auditora e Consultora em Segurança Alimentar. Formada em Engenharia Agro-Industrial e em Food Science.

FORMADORES

Paula Neto

Auditora coordenadora APCER em Qualidade e Segurança Alimentar. Consultora na Indústria Agro Alimentar. IFS Lead Auditor. Mestrado em Analytical Chemistry pela Universidade de Aveiro. Pós Graduação em Safety Engineering pelo ISQ.

Simão Monteiro

Consultor, auditor e formador em Qualidade e Segurança Alimentar. Licenciado em Ciências da Nutrição; Pós-Graduação em Química e Qualidade dos Alimentos. Mestrado em Viticultura e Enologia.

Paulo Baptista

Auditor e Consultor em Segurança Alimentar e Segurança de Alimentos. Licenciado em Engenharia Química, pela Faculdade de Engenharia da Universidade do Porto e Doutoramento em Biotecnologia pela Universidade Católica Portuguesa Exerceu as funções de Director no Centro de Tecnologia Alimentar. Consultor sénior na Sociedade Portuguesa de Inovação. Avaliador de projectos em programas de I&D da Comissão Europeia dirigidos a PME.

Rócio Ruiz

Focada no desenvolvimento de modelos de avaliação de cultura de segurança alimentar. Licenciada em Biologia pela Universidade do Porto (FCUP) e com Mestrado em Tecnologia e Ciência Alimentar na Universidade do Minho e FCU. Desenvolveu o produto Whummey para o concurso ECOTROPHELIA PORTUGAL.

PROGRAMA

UC 1: PRINCIPLES

Conteúdo Programático:

1. Introdução aos referenciais normativos de segurança alimentar IFS, BRCGS e FSSC 22000
2. Necessidade de implementação e certificação - GFSI
3. Estrutura e formas de avaliação/certificação das normas: IFS Food, BRCGS Food, FSSC 22000
4. Principais diferenças entre os requisitos das normas
 - Requisitos de gestão, controlo documental e a responsabilidade da gestão
 - Pré-requisitos de HACCP
 - Aspetos da produção
 - Aspetos da infraestrutura e instalações
 - Aspetos de controlo
5. Pessoas
6. Business Cases

Duração: 24 horas

UC 2: BUSINESS ESSENTIALS

Conteúdo Programático:

1. Cultura de Segurança Alimentar
 - Importância da cultura de segurança alimentar
 - Boas práticas para desenvolver a cultura de segurança alimentar
 - Auditorias: Interação do auditor com a cultura da segurança alimentar
 - Business Cases

PROGRAMA

2. Food Fraud

- Requisitos específicos de Food Fraud
- Ferramentas de desenvolvimento de um plano Food Fraud
- Business Cases

3. Materiais em Contacto

- Princípios e requisitos gerais para todos os materiais
- Migração global e específica
- Recomendações
- Business Cases

4. Alergénios

- Alergénios e intolerâncias alimentares: responsabilidades, manuseamento e técnicas de gestão
- Rotulagem e informação ao consumidor
- Business Cases

Duração: 8 horas

UC 3: HANDS-ON TALKS

Conteúdo Programático:

1. Testemunhos e experiências em setores de atividade específicos:
Carne, Conservas, Lacticínios, Frutas e Legumes, Cereais/Produtos Secos, Vinhos/Bebidas e Petfood

Duração: 7 horas

PROGRAMA

UC 4: SHOW & TELL

Conteúdo Programático:

1. Entrevistas e Visitas temáticas:

Empresas do setor agro-alimentar com Questions & Answers para
auscultação de Drive Changes/Inovações/Insights de negócio

Duração: 7 horas

AVALIAÇÃO

- Avaliação Contínua;
- Observação direta de comportamentos, formulação de perguntas e resolução de exercícios práticos.

DURAÇÃO

46 horas

IDIOMA

Português

C R O N O G R A M A (As datas indicadas poderão sofrer alterações)

		Duração	Data	Horário
UC 1: PRINCIPLES		24h	17 fevereiro	09h00-18h00
			20 fevereiro	09h00-13h00
			22 fevereiro	09h00-18h00
			23 fevereiro	09h00-13h00
UC 2: BUSINESS ESSENTIALS FOR ACTION	Cultura de Segurança Alimentar	2h	04 Março	18h00-20h00
	Alergénios	2h	05 Março	09h00-11h00
	Materiais de contacto	2h	12 Março	15h45-17h45
	Food Fraud	2h	13 Março	09h00-11h00
UC 3: HANDS-ON TALKS	Carnes	1h	05 Março	11h15-12h15
	Vinhos/Bebidas	1h	09 Março	14h30-15h30
	Laticínios	1h	09 Março	16h00-18h00
	Frutas e Legumes	1h		
	Petfood	1h	16 Março	14h40-15h40
	Cereais/Produtos secos	1h	16 Março	16h00-18h00
	Conservas	1h		
UC 4: SHOW & TELL		7h	18 Março	16h30-17h30
			25 Março	09h30-16h30

VALOR

Taxa de inscrição: 200€ (valor a descontar no momento do pagamento completo do curso)

Inscrição no curso completo: 1.200,00 €

DESCONTOS

10% para pagamento completo antes do início do curso;

5% para 2 inscrições da mesma organização nesta ação;

10% para 3 ou mais inscrições da mesma organização nesta ação.

Os descontos não são acumuláveis.

DATA DE INÍCIO

17 de fevereiro de 2021

CONDIÇÕES GERAIS

A inscrição na ação de formação só será considerada definitiva mediante o envio do respetivo pagamento, devendo o mesmo ser efetuado após a confirmação da realização do curso via email, pelo coordenador da ação.

É obrigatório o envio da requisição ou nota de encomenda com a identificação do(s) formando(s), sempre que aplicável.

Em caso de desistência (obrigatoriamente comunicada por escrito), os formandos pagam metade do valor das propinas, sendo aceite que o façam através do sistema de mensalidades.

A não comunicação por escrito do impedimento da presença, até 24 horas da data de início, obriga ao pagamento de 50% do valor da inscrição.

O nº de participantes para cada ação é limitado, pelo que as inscrições serão aceites por ordem de cronológica de chegada.

CERTIFICADOS

O Certificado de Formação Profissional é emitido sempre que os formandos obtenham uma avaliação positiva na ação de formação. A emissão é realizada através da plataforma SIGO (Sistema de Informação e Gestão da Oferta Educativa e Formativa) coordenado pelo GEPE-Ministério da Educação e Ciência, tal como previsto na Portaria nº 474/2010, de 8 de Julho. Aos outros formandos será emitido um Certificado de Frequência da Ação.

CONTACTOS

Esclarecemos as suas questões.

Entre em contacto connosco através dos meios abaixo:

E-mail:

educacaoeformacao@apcer.pt

tania.leal@apcer.pt

Tel:

+351 229 993 688

+351 213 616 436

+351 926 381 865



ENTIDADE
FORMADORA
ERTIFICADA

CIÊNCIAS EMPRESARIAIS
• Gestão e administração
• Enquadramento na organização/empresa
ENGENHARIA E TÉCNICAS AFINS
• Electricidade e energia
AGRICULTURA, SILVICULTURA E PESCAS
• Silvicultura e caça
PROTECÇÃO DO AMBIENTE
• Protecção do ambiente - programas não
classificados noutra área de formação
SERVIÇOS DE SEGURANÇA
• Segurança e higiene no trabalho