

Designação do Curso	Food Defense e Food Fraud - 5.EDIÇÃO
Área de Formação:	541 – Indústrias Alimentares
Modalidade de formação:	Formação Contínua
Forma de organização:	Presencial – à distância/online
Nº Mínimo de Formandos	5
Nº Máximo de Formandos	20
Carga horária total:	12 Horas
Horas de formação teórica:	8 horas
Horas de formação prática:	4 horas
Equipa Pedagógica:	Dirce Martins
Coordenador Pedagógico:	Felisbela Pereira
Formadores	Diana Nascimento
Data de início	01 de Março de 2024
Data de Fim	19 de Março de 2024
Horário de funcionamento	19:30h às 21:30h
Local de realização	Plataforma Zoom - Online

Objetivos Gerais e Específicos do curso

Objetivos Gerais:	<ul style="list-style-type: none">- Aprender a desenvolver um plano de defesa alimentar para assegurar a proteção dos produtos alimentares e instalações- Aplicar medidas preventivas para assegurar a proteção dos alimentos e instalações.- Aplicação de métodos de avaliação para determinar a vulnerabilidade dos produtos aos vários tipos de fraude.
Objetivos específicos:	No final da formação espera-se que os formandos estejam aptos a: <ul style="list-style-type: none">- Identificar vulnerabilidades e ameaças, conhecer, interpretar e identificar FOOD FRAUD e FOOD DEFENSE- Implementar medidas preventivas e elaborar um plano de FOOD FRAUD e FOOD DEFENSE adequado às organizações para assegurar a proteção dos produtos alimentares e das instalações- Distinguir as ferramentas para construir um plano de Food Fraud.

Condições de Acesso/Pre-requisitos à frequência do curso/Seleção

Condições de Acesso:	<p>Gestores, Quadros Médios e Superiores, Técnicos das indústrias alimentares, estudantes e outros profissionais envolvidos no sector alimentar, que pretendam adquirir competências para o cumprimento em matéria de Defesa Alimentar e Fraude Alimentar</p> <p>Para frequentar este curso é necessário ter acesso a um computador, um tablet ou um telemóvel com som, microfone e câmara ativos, ligação à</p>
----------------------	--

	Internet e um browser (programa para navegar na web), como o Chrome, Safari, Firefox ou Internet Explorer.
Forma de seleção	A seleção dos formandos é efetuada pela Coordenadora Pedagógica com base nos critérios de seleção, coerência da candidatura com o público-alvo e objetivos do curso e verificação da importância da frequência na ação para desenvolvimento profissional/pessoal e a data/hora de inscrição.

Avaliação, Aprovação e Certificação

A avaliação dos formandos será feita, de forma contínua, através de parâmetros **quantitativos**:

- Atividades Práticas
- Ficha de Avaliação Final (Sumativa)
- Assiduidade (frequência mínima de 90% da carga total do curso, não podendo faltar a uma unidade por completo)

E com base em parâmetros **qualitativos**, por observação:

- Pontualidade, Participação, Motivação, Interesse, Maturidade, Relacionamento com os colegas e Relacionamento com os formadores

A Classificação Final = **Classificação da Ficha de avaliação final** (ponderada em relação aos parâmetros qualitativos)

Serão aprovados todos os formandos com uma **Classificação Final igual ou superior a 50%**, de acordo com a seguinte escala avaliativa:

0% - 49%	Insuficiente	Não Apto
50% - 69%	Suficiente	Apto
70% a 89%	Bom	
90% a 100%	Muito Bom	

A todos os formandos que obtiverem aproveitamento será entregue um Certificado de Formação Profissional, conforme lei em vigor.

O não cumprimento das regras de assiduidade, a falta de aproveitamento, ou o não pagamento das prestações previstas determinam a não emissão do Certificado de Formação Profissional, sendo apenas emitida uma declaração de frequência do curso.

Conteúdos e Estratégia pedagógica

Unidades Temáticas/ Módulos		Objectivos No final da unidade os formandos deverão estar aptos a:	Temas/Conteúdos Programáticos	Metodologia Pedagógica	Recursos e atividades Didácticas	Carga horária
1	Módulo I - Introdução ao Food Defense e ao conceito de Fraude Alimentar	<ul style="list-style-type: none"> Conhecer os diferentes conceitos de Food Defense, Fraude Alimentar, segurança Alimentar e Qualidade Alimentar, o que têm de comum e o que os diferencia. Identificar Cenários de Food defense e fraude Alimentar Desenvolver um procedimento de gestão de crises 	<ul style="list-style-type: none"> Evolução História de Food Defense Global Food Safety Initiative (GFSI) Conceito de Food Defense ~ Food Safety, Food Quality, Food Defense e Food Fraud Terrorismo Alimentar Bioterrorismo Alimentar Agroterrorismo Alimentar Crime Alimentar Contaminações Intencionais 	Expositivo Interrogativo Ativo	Powerpoint Plataforma Zoom	2
2	MÓDULO II - Metodologias da Defesa Alimentar	<ul style="list-style-type: none"> Seguir as etapas que contemplam os elementos para o desenvolvimento do plano de defesa alimentar (Food Defense) Conhecer as metodologias da Defesa Alimentar e a relação com o sistema de gestão de segurança alimentar 	<ul style="list-style-type: none"> Sistema para a Defesa Alimentar Sistema de Gestão da Segurança Alimentar 	Expositivo Interrogativo Ativo	Powerpoint Plataforma Zoom	1
3	MÓDULO III - Plano de Defesa Alimentar e Fraude Alimentar	<ul style="list-style-type: none"> Medidas preventivas para assegurar a proteção dos alimentos e das instalações; Aplicação de métodos de avaliação para determinar a vulnerabilidade dos produtos e das instalações; Aplicação de métodos de avaliação para determinar a vulnerabilidade dos produtos aos vários tipos de fraude. 	<ul style="list-style-type: none"> Plano de Defesa Alimentar Iniciativa Alerta Adoção do Plano de Defesa Alimentar Vulnerabilidades na Indústria Medidas Preventivas Ferramenta para Elaboração do Plano de Defesa Alimentar 	Expositivo Interrogativo Ativo	Powerpoint Plataforma Zoom	6
4	MÓDULO IV - Referenciais de Segurança Alimentar da BRC, IFS e FSSC 22000	<ul style="list-style-type: none"> Conhecer os requisitos legais e requisitos de normas de certificação em matéria de Fraude alimentar e Defesa Alimentar. 	<ul style="list-style-type: none"> Defesa Alimentar nos Referenciais de Segurança Alimentar da BRC, IFS e FSSC 	Expositivo Interrogativo Ativo	Powerpoint Plataforma Zoom	2

	Avaliação Final	Teste de Avaliação Final	1
Carga horária Total			12