

Designação do Curso	IMPLEMENTAÇÃO HACCP NOVO
Área de Formação:	541- Indústrias Alimentares
Modalidade de formação:	Formação Contínua
Forma de organização:	Formato presencial à distância – Online
Nº Mínimo de Formandos	5
Nº Máximo de Formandos	20
<u>Carga horária total:</u>	<u>25 Horas</u>
Horas de formação teórica:	15 Horas
Horas de formação prática:	10 Horas
Equipa Pedagógica:	Cecília Raquel Domingues
Coordenador Pedagógico:	Felisbela Almeida Pereira
Formadores	Dirce Martins
Data de início	25 de Maio de 2026
Data de Fim	22 de Junho de 2026
Horário de funcionamento	- Aulas síncronas <i>(em direto e ao vivo)</i> dias: 23, 30 de Maio , 06, 13 e 20 de Junho 2026 - das 9:00h às 13:00h
Local de realização	Online - Plataforma Zoom

Objetivos Gerais e Específicos do curso

Objetivos Gerais:	Os formandos deverão ser capazes de definir o que é o sistema HACCP, bem como a sua importância na obtenção e manutenção de boas práticas de higiene e segurança alimentar. Deverão ainda ficar habilitados com os conhecimentos necessários para desenvolver, implementar, gerir e verificar a operacionalidade de um sistema preventivo de Segurança Alimentar – baseado na metodologia HACCP.
Objetivos específicos:	<p>No final da formação espera-se que os formandos estejam aptos a:</p> <p>Conhecer as imposições legais relativas à segurança alimentar e as alterações do Codex Alimentarius – versão 2020, com a inclusão da nova árvore de decisão versão 2023, e, introdução à Cultura de Segurança Alimentar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saber elaborar uma análise de perigos e uma avaliação dos riscos • Compreender os princípios e a metodologia de implementação do sistema HACCP bem como os benefícios da sua implementação e aplicabilidade (através de exemplos práticos) • Saber utilizar as metodologias de implementação do sistema HACCP <ul style="list-style-type: none"> • Elaborar um plano HACCP • Depreender acerca da possibilidade de integração do sistema HACCP com o sistema de segurança alimentar como a NP EM ISO22000, FSSC22000, IFS Food e BRC Food.

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

Condições de Acesso:	<p><u>Obrigatório 12º.ANO</u></p> <p>Destina-se a Estudantes dos cursos de engenharia alimentar, química, biologia ou similar.</p> <p>Profissionais da área da qualidade e segurança alimentar, tais como:</p> <ul style="list-style-type: none">-Responsáveis pelo controlo da higiene, qualidade e segurança alimentar.-Técnicos e Consultores. <p>Outros profissionais com interesse no desenvolvimento de competências específicas nesta área.</p>
Forma de seleção	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Certificado de Habilitações<input type="checkbox"/> Análise Profissional<input type="checkbox"/> Ordem de inscrição<input type="checkbox"/> Liquidação da fatura de inscrição

Avaliação, Aprovação e Certificação

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

- Ficha de avaliação no Final de cada Unidade (Formativa)
- 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.



Entidade Formadora Certificada

ÁREAS DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO:

541- Indústrias Alimentares
851- Tecnologia de proteção do ambiente
862- Segurança e Higiene no Trabalho

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	Introdução à Segurança Alimentar, Legislação aplicável e Cultura de Segurança Alimentar	<p>Compreender os conceitos de segurança alimentar, alimentação segura, higiene alimentar e qualidade alimentar.</p> <p>Conhecer a Legislação aplicável à área alimentar</p> <p>Conhecer e interpretar a nova versão, do Codex Alimentarius - Princípios Gerais de Higiene Alimentar CXC1-1969 Ver.2020</p> <p>Saber o que é a Cultura de Segurança Alimentar e as principais referencias: Regulamento (EU) 2021/382 da Comissão de 3 de Março de 2021.</p>	<p>Boas-vindas e apresentação dos formandos</p> <p>Apresentação do curso – Cronograma e programa formativo</p> <p>Segurança alimentar Alimentação Segura Higiene Alimentar Qualidade Alimentar</p> <p>Higiene Alimentar - Princípios gerais de Higiene Alimentar CXC 1-1969, VER.2020 do Codex Alimentarius e nova árvore de Decisão (versão2023).</p> <p>Enquadramento legal (legislação) - Apresentação e resumo dos principais regulamentos e decretos aplicáveis ao setor alimentar:</p> <p>Higiene dos géneros alimentícios: Reg. (CE) 852/2004 e Reg. (CE) 853/2004, Reg. (UE) 2021/382</p> <p>Aditivos: Reg. (CE) 1333/2008 e Reg. (UE) 231/2012</p> <p>Contaminantes: Reg. (CE) 1881/2006</p> <p>Água: D.L. 306/2007 e D.L. 152/2017</p> <p>Materiais em contacto com os alimentos: Reg. (CE) 1935/2004, Reg. (CE) 2023/2006, Reg. (CE) 282/2008 e Reg. (UE) 10/2011</p> <p>Pesticidas: Reg. (CE) 396/2005</p> <p>Alimentação especial: Reg. (UE) 609/2013</p> <p>Informação ao consumidor / rotulagem: Reg. (UE) 1169/2011</p> <p>Comunicação Europeia (2022/C 355/01)</p> <p>A Cultura de Segurança Alimentar nos Princípios gerais de Higiene Alimentar CXC 1-1969, VER.2020 do Codex Alimentarius, no Regulamento (EU) 2021/382 da Comissão de 3 de Março de 2021.</p>	<p>Expositivo, Interrogativo, Debate em grupo, Trabalho Individual</p>	<p>Aula síncrona</p> <p><input type="checkbox"/> Plataforma Zoom (ou equivalente)</p> <p>Power Point Legislação</p> <p>Aula – assíncrona</p> <p>Legislação Alimentar Cultura de Segurança Alimentar Aplicação Prática</p>	5H

2	Identificação e Classificação de Perigos e Doenças Alimentares	Identificar perigos biológicos, químicos, físicos, radiológicos e alergénios. Pesquisar no RASFF - saber trabalhar com a plataforma Saber Identificar o Nível aceitável do Perigo Conhecer e identificar as TIAS – Toxinfeções alimentares	Perigos biológicos, químicos e físicos Perigos alergénios e radiológicos Plataforma RASFF Nível aceitável Doenças de origem alimentar - Infeções e intoxicações Sintomas mais frequentes Quais os alimentos mais propícios	Exposição e aprendizagem colaborativa	Aula síncrona <input type="checkbox"/> Plataforma Zoom (ou equivalente) Acesso ao RASFF, Power Point	2 H
3	Pré-requisitos HACCP e Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar	Conhecer todos os pré-requisitos inerentes ao sistema HACCP Saber elaborar um programa de Pré-requisitos e um Manual de Boas práticas de Higiene e Segurança Alimentar	CONTRUÇÃO E MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES SELEÇÃO E QUALIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES EQUIPAMENTOS HIGIENIZAÇÃO CONTROLO DE PRODUTOS QUÍMICOS RASTREABILIDADE, NOTIFICAÇÃO E RECOLHA DE PRODUTO CONTROLO DE PRAGAS GESTÃO DE RESÍDUOS MEIOS DE TRANSPORTE FORMAÇÃO Boas práticas de Higiene e Segurança Alimentar	Exposição e aprendizagem colaborativa	Aula síncrona <input type="checkbox"/> Plataforma Zoom (ou equivalente) Legislação PowerPoint Aula assíncrona Aplicação Prática	4H

4	Metodologia HACCP	<p>Compreender e interpretar adequadamente o significado exato dos 7 princípios.</p> <p>Conhecer e aplicar as 12 etapas para a Implementação HACCP</p> <p>Saber avaliar os perigos alimentares</p> <p>Saber avaliar o risco alimentar em PCC ou outras medidas de controlo (PC, PPRO), através de metodologias de avaliação.</p>	<p>As 12 etapas para a implementação HACCP</p> <p>- 5 Etapas preliminares + 7 Princípios</p> <p>Passo 1 - Constituição da Equipa HACCP</p> <p>Passo 2 - Descrição do produto;</p> <p>Passo 3 - Identificação do uso pretendido;</p> <p>Passo 4 - Construção do fluxograma;</p> <p>Passo 5 - Confirmação do fluxograma no terreno;</p> <p>Passo 6 - Identificação e análise de perigos, análise e identificação de medidas preventivas para controlo dos perigos identificados (princípio 1);</p> <p>Passo 7 - Determinação dos pontos críticos de controlo (princípio 2);</p> <p>Passo 8 - Estabelecimento dos limites críticos de controlo para cada PCC (princípio 3);</p> <p>Passo 9- Estabelecimento do sistema de monitorização para cada PCC (princípio 4);</p> <p>Passo 10 – Estabelecimento de ações corretivas (Princípio 5);</p> <p>Passo 11 – Estabelecimento de princípios de verificação (princípio 6);</p> <p>Passo 12 – Estabelecimento de documentação (princípio 7);</p> <p>- Tabelas HACCP Tabela de avaliação de Perigos alimentares</p> <p>- Plano de Controlo de Perigos alimentares</p> <p>- PCC ou outras medidas de controlo (PC ou PPRO)</p> <p>- Metodologia avaliação de critérios Metodologia pontuação por pergunta Metodologia de avaliação de Perigos com aplicação prática</p> <p>-Metodologia controlo do processo – Monitorização PCC ou PPRO</p> <p>-Simplificação do HACCP – Metodologia CHAC</p>	Exposição e aprendizagem colaborativa	<p>Aula síncrona</p> <p><input type="checkbox"/> Plataforma Zoom (ou equivalente)</p> <p>PowerPoint</p> <p>(Aplicação Prática das etapas em grupo)</p> <p>Aula assíncrona</p> <p>Aplicação Prática</p>	5H
---	-------------------	--	--	---------------------------------------	---	----

5	Construção do Plano HACCP	Construir planos HACCP Realizar controlos de processos – Monitorização Saber quando e onde aplicar e de que forma a simplificação HACCP	- Aplicação Práticas das ferramentas apresentadas no módulo anterior - Apresentação de estudos reais de implementação HACCP - Área da restauração - Área das Carnes -Área da Pastelaria -Área das Frutas	Exposição, aprendizagem colaborativa e aplicação prática	Aula Síncrona <input type="checkbox"/> Plataforma Zoom (ou equivalente) PowerPoint Ferramentas de aplicação Prática Workbook HACCP Aula Assíncrona Aplicação Prática (Continuação da aplicação da metodologia HACCP)	6H
6	Relação do HACCP com normas de Certificação (ISO 22000:2018, FSSC22000, IFS FOOD V8 e BRC FOOD V9)	Conhecer os requisitos inerentes ao HACCP nas normas de certificação: ISO 22000:2018, IFS FOOD V7 e BRCFOOD V9	- ISO 22000:2018 Estrutura da norma Requisito 8.2 Requisito 8.5 e 8.5.4 - IFS FOOD V8 Estrutura do Referencial Requisito 2.2 Requisito 2.1.1 Requisito 2.2.2 Requisito 2.2.3 - BRC FOOD V9		Aula Síncrona <input type="checkbox"/> Plataforma Zoom Powerpoint ISO22000:2018 IFS FOOD V7 BRC FOOD V9	2H

Avaliação	Teste de Avaliação - aula Síncrona	1H
Carga Horária Total		25H

