



**Form<sup>+</sup>HSA**



# Form<sup>+</sup>HSA

## **O que é?**

O **Form<sup>+</sup>HSA** é um serviço de formação criado para apoiar os diversos intervenientes na cadeia alimentar na formação e valorização de competências, dando resposta às necessidades do mercado no âmbito de Sistemas de Higiene e Segurança Alimentar bem como da optimização de recursos.

## **Equipa Formativa**

As acções de formação **Form<sup>+</sup>HSA** são ministradas por uma equipa de formadores com vasta experiência técnica em higiene e segurança alimentar no sector alimentar. Garantimos a optimização e profissionalismo das nossas acções formativas.

## **Tipologia da Formação**

**Inter-empresa** – Propomos cursos calendarizados no Plano de Formação e realizados nas instalações da Biostrument (Porto).

## **Inscrição**

Cada formando poderá formalizar a inscrição enviando por email ou fax a ficha de inscrição devidamente preenchida. O pagamento deverá ser realizado até 1 semana antes da data de início da acção de formação. Em caso de impossibilidade de presença será devolvida a totalidade paga da inscrição se comunicada com 15 dias de antecedência.

## **Datas**

A realização das acções de formação poderá ser suspensa sempre que não se atinja o número mínimo de participantes, sendo devolvidos os montantes previamente pagos.

## ÍNDICE

*FHSA.1 – Higiene e Segurança Alimentar – Conceito básicos (**restauração**)*

*FHSA.2 – Microbiologia alimentar – o papel dos microrganismos e o seu controlo*

*FHSA.3 – Programa de Pré-requisitos do Sistema de HACCP*

*FHSA.4 – Introdução ao Sistema de HACCP*

*FHSA.5 – Certificação de Sistemas de Segurança Alimentar*

*FHSA.6 - Auditorias*

**Formação | Especialização | Técnica**

## **FHSA.1** *Higiene e Segurança Alimentar – Conceito básicos (restauração)*

### *objectivo*

No final da acção, os formandos deverão ser capazes de:  
Identificar, interpretar e caracterizar as principais fontes de contaminação alimentar  
Requisitos gerais de instalações e equipamentos (sector alimentar).  
Identificar as Boas Práticas e Procedimentos afectos ao Sistema de Higiene e Segurança Alimentar/HACCP

### *programa*

- Introdução e apresentação
- Âmbito e principais conceitos de higiene alimentar
- Principais perigos e fontes de contaminação
- Higiene Pessoal
- Boas Práticas e Procedimentos de Higiene e Segurança Alimentar
- Referências:
  - Livro branco de segurança alimentar
  - *Codex Alimentarius*
  - Legislação nacional e europeia;

*Duração*

*Data*

*Local*

6 horas

08 de Julho

Porto

*Valor*<sup>(\*)</sup>

80 € por participante (IVA não incluído) – limite de 10 participantes.  
(\*) desconto de 10% na 2ª inscrição na mesma acção por empresa.

**FHSA.2**

**FHSA.2 – Microbiologia alimentar – o papel dos microrganismos e o seu controlo**

## *objectivo*

No final da acção, os formandos deverão ser capazes de:  
Identificar os principais microrganismos responsáveis por infecções alimentares  
Reconhecer sintomatologia e linha temporal associada a intoxicações alimentares  
Elaborar plano analítico de microbiologia para alimentos mediante diferentes objectivos de análise.

## *programa*

- Conceitos básicos de microbiologia
- A microbiologia alimentar – principais patogéneos
- Vias de contaminação
- Alimentos de risco
- Toxi-infecções alimentares
- Análises microbiológicas – indicadores de higiene e patogéneos

*Duração*

*Data*

*Local*

4 horas

16 Setembro

Porto

*Valor*<sup>(\*)</sup>

55 € por participante (IVA não incluído) – limite de 10 participantes.  
(\*) desconto de 10% na 2ª inscrição na mesma acção por empresa.

## **FHSA.3** Programa de Pré-requisitos do Sistema de HACCP

### *objectivo*

No final da acção, os formandos deverão estar aptos a efectuar e implementar um Programa de Pré-Requisitos numa unidade do sector alimentar.

### *programa*

- Códigos de boas práticas de higiene e fabrico
- Implementação de boas práticas:
  - Recepção, armazenagem, preparação, confecção, manutenção, distribuição
  - Higiene das instalações
  - Higiene pessoal
  - Controlo de pragas
  - Controlo de água
- Elaboração de planos de Pré-Requisitos

*Duração*

*Data*

*Local*

4 horas

28 de Julho

Porto

*Valor*<sup>(\*)</sup>

55 € por participante (IVA não incluído) – limite de 10 participantes.  
(\*) desconto de 10% na 2ª inscrição na mesma acção por empresa.

## FHSA.4

### Introdução ao Sistema de HACCP

#### objectivo

No final da acção, os formandos deverão ser capazes de:  
Reconhecer o enquadramento legal do Sistema de HACCP;  
Identificar os princípios do Sistema de HACCP;  
Definir as etapas de implementação de um Sistema de HACCP;  
Desenhar e implementar um sistema básico de HACCP

#### programa

- Enquadramento e conceitos do sistema de HACCP
- Princípios do HACCP
- Metodologia do HACCP
- Documentação e registo
- Elaboração de um Planos de HACCP
- Implementação de um Sistema de HACCP

*Duração*

*Data*

*Local*

8 horas

14 de Julho

Porto

*Valor*<sup>(\*)</sup>

110 € por participante (IVA não incluído) – limite de 10 participantes.  
(\* ) desconto de 10% na 2ª inscrição na mesma acção por empresa.

## **FHSA.5** *Certificação de Sistemas de Segurança Alimentar*

### *objectivo*

No final da acção, os formandos deverão estar aptos a reconhecer os principais referenciais de certificação no sector alimentar no âmbito de higiene e Segurança Alimentar/HACCP, seus requisitos e forma de implementação

### *programa*

- Referenciais de certificação;
- Requisitos de certificação;
- Realidade e integração de sistemas de segurança alimentar.

*Duração*

3 horas

*Data*

23 Setembro

*Local*

Porto

*Valor*<sup>(\*)</sup>

45 € por participante (IVA não incluído) – limite de 10 participantes.  
(\*) desconto de 10% na 2ª inscrição na mesma acção por empresa.

**FHSA.6**

**Auditoria**

## *objectivo*

No final da acção, os formandos deverão estar:  
Sensibilizados para as metodologias de realização de auditorias;  
Habilitados a programar e executar auditorias em unidades do sector alimentar;  
Habilitados a elaborar relatórios de auditoria completos e precisos.

## *programa*

- Sensibilização para o papel e postura do auditor;
- Técnicas de auditoria;
- Recursos e concretização de auditoria e posterior seguimento;
- Enquadramento da auditoria no sistema de higiene e segurança alimentar.
- Casos práticos (elaboração de check-list, avaliação in loco (simulação), relatório – Não Conformidades e Medidas Correctivas)

*Duração*

*Data*

*Local*

8 horas

22 de Julho

Porto

*Valor*<sup>(\*)</sup>

110 € por participante (IVA não incluído) – limite de 10 participantes.  
(\*) desconto de 20% na 2ª inscrição na mesma acção por empresa.

## Ficha de Inscrição

### Dados do Participante

Nome: \_\_\_\_\_

Morada: \_\_\_\_\_

Código Postal: \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ Telemóvel: \_\_\_\_\_

e-mail: \_\_\_\_\_ N.º de Contribuinte: \_\_\_\_\_

Função: \_\_\_\_\_ Empresa: \_\_\_\_\_

Formação Académica: \_\_\_\_\_

Formação Profissional: \_\_\_\_\_

### Dados da Empresa

Nome: \_\_\_\_\_

Morada: \_\_\_\_\_

Código Postal: \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ Telefone: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

Empresa: \_\_\_\_\_ N.º de Contribuinte: \_\_\_\_\_

Sector de Actividade: \_\_\_\_\_

Formação Profissional: \_\_\_\_\_

### Dados da Acção de Formação (Seleccione com um "X" as acções de Formação)

Código: FHSA.1  FHSA.2  FHSA.3  FHSA.4  FHSA.5  FHSA.6

### Pagamento

N.º de inscrições: \_\_\_\_\_ Valor Total (euros): \_\_\_\_\_

Débito da Formação:

Ao Formando:  À Empresa/Organismo:

Modo de Pagamento:

1.  Cheque n.º: \_\_\_\_\_ Banco: \_\_\_\_\_

Passado à ordem de Biostrument S.A.

2.  Transferência Bancária (banco BES: NIB 0007 0000 0024499105823)

Assinatura: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

### Calendarização das acções de Formação

Código	Tema	Horas	Destinatários	Preço (euros)	Datas * 2011
<b>FHSA.1</b>	Higiene e Segurança Alimentar – Conceito básicos (restauração)	<b>6</b>	<b>Gerentes e operadores restauração</b>	<b>80</b>	<b>11 de Julho</b>
<b>FHSA.2</b>	Microbiologia alimentar – o papel dos microrganismos e o seu controlo	<b>4</b>	<b>Técnicos de Segurança Alimentar</b>	<b>55</b>	<b>16 Setembro</b>
<b>FHSA.3</b>	Programa de Pré-requisitos do Sistema de HACCP	<b>4</b>	<b>Responsáveis de Sistemas de Segurança Alimentar</b>	<b>55</b>	<b>28 de Julho</b>
<b>HSA4</b>	Introdução ao Sistema de HACCP	<b>8</b>	<b>Responsáveis de Sistemas de Segurança Alimentar</b>	<b>110</b>	<b>14 de Julho</b>
<b>FHSA.5</b>	Certificação de Sistemas de Segurança Alimentar	<b>3</b>	<b>Responsáveis de Sistemas Qualidade e Segurança Alimentar</b>	<b>45</b>	<b>23 Setembro</b>
<b>FHSA.6</b>	Auditorias	<b>8</b>	<b>Responsáveis de Sistemas de Segurança Alimentar</b>	<b>110</b>	<b>22 de Julho</b>

\* As datas indicadas são provisórias sendo confirmadas até ao dia 08 do mês em que está prevista a sua realização