



SISTEMA HACCP

Carga Horária:18 horasLocal de Realização:LeiriaHorário:Das 19:30h às 23:30hFinanciamento:NãoData de Início:Data a definirData de Fim:Data a definir

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.

OBJECTIVOS GERAIS

Habilitar os formandos com os conhecimentos necessários para desenvolver, implementar, gerir um sistema preventivo de auto-controlo de Segurança Alimentar - o HACCP - e verificar a sua operacionalidade.

REQUISITOS DE ACESSO

_

PLANO CURRICULAR

Segurança alimentar (HACCP)

Enquadramento
Princípios e conceitos
Regulamentação em vigor
Aplicação do sistema HACCP

REGALIAS

Certificado de Qualificação

Documentação de apoio