Grupo RTA

RTA Consultoria

RTA Academy

KNOWLEDGE, EXPERIENCE, SKILLS
... TO INSPIRE & SHARE!

www.rta-consultoria.pt

POTENCIAL HUMANO |
CERTIFICAÇÃO, QUALIFICAÇÃO, SKILLS, VALOR

Entidade Formadora Certificada dgert

ACT AUTORIDADE PARA AS CONDIÇÕES DO TRABALHO

Ficha de Caracterização do Curso:

FOOD DEFENSE E FOOD FRAUD

ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

541 - Indústrias alimentares

DURAÇÃO E REGIME

30 horas em regime E-learning
(3h de sessões síncronas/online e 27h de sessões assíncronas/autoestudo)

OBJETIVOS GERAIS

Implementar medidas preventivas e desenvolver planos de defesa e mitigação de riscos alimentares, assegurando a proteção de produtos e instalações, bem como a prevenção de fraudes alimentares.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

No final da formação, os participantes deverão ser capazes de:

- Definir conceitos de Food Defense e Food Fraud.
- Distinguir Food Safety, Food Quality, Food Defense e Food Fraud.
- Compreender conceitos de terrorismo, bioterrorismo, agroterrorismo e crime alimentar.
- Identificar vulnerabilidades e medidas preventivas na indústria alimentar.
- Caracterizar as etapas de um plano de defesa alimentar.
- Elaborar um plano de mitigação de Food Fraud.
- Especificar sistemas e ferramentas de defesa alimentar.
- Reconhecer os requisitos de Food Defense e Food Fraud segundo IFS, BRC e FSSC 22000.
- Elaborar planos completos de Food Defense e Food Fraud.

Água & Águas Residuais | Ambiente | Energia | Qualidade | Responsabilidade Social | Segurança Alimentar | Segurança e Saúde no Trabalho | Soft Skills & Comportamental | Sustentabilidade & ESG

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

Módulo 1 – Introdução ao Food Defense e Food Fraud

- Evolução histórica e GFSI
- Conceitos de Food Defense *vs* Food Safety, Food Quality e Food Fraud

Módulo 2 – Ameaças à Segurança Alimentar

- Terrorismo, bioterrorismo, agroterrorismo e crime alimentar
- Contaminações intencionais

Módulo 3 – Sistemas e Metodologias de Defesa Alimentar

- Metodologias de prevenção
- Sistemas de gestão da segurança alimentar

Módulo 4 – Plano de Defesa Alimentar e Mitigação de Food Fraud

- Etapas de conceção do plano de defesa alimentar
- Medidas preventivas e ferramentas aplicáveis
- Plano de mitigação de Food Fraud
- Iniciativas de alerta e adoção prática

Módulo 5 – Integração nos Referenciais de Segurança Alimentar

- Requisitos de Food Defense e Food Fraud em IFS
- Requisitos de Food Defense e Food Fraud em BRC
- Requisitos de Food Defense e Food Fraud em FSSC 22000

Módulo 6 – Estudo de Casos

PÚBLICO-ALVO

Profissionais do setor alimentar, qualidade e segurança alimentar, gestores de produção, técnicos de indústrias alimentares e outros profissionais interessados em desenvolver competências na proteção, defesa e mitigação de riscos de fraudes alimentares.

ORGANIZAÇÃO DA FORMAÇÃO

Formação em regime e-Learning, com componente assíncrona (autoestudo) e síncrona (online/virtual, sessões calendarizadas em tempo real):

- *Sessões assíncronas* - Refere-se à interação dos e-formandos com os materiais disponibilizados, com o objetivo de estimular o autoestudo e a autoaprendizagem. Esta componente inclui também o esclarecimento de dúvidas junto do formador (através de fóruns), a partilha e discussão de ideias, bem como a realização de atividades que favorecem o desenvolvimento de competências.
- O e-formando dispõe de um período definido para frequentar o curso, durante o qual tem acesso à plataforma 24 horas por dia.
- *Sessões síncronas* - Realizam-se em tempo real, em datas previamente agendadas e incentivam a interação direta entre formador e e-formando, possibilitando a comunicação imediata por meio de chat, videoconferência ou audioconferência.

Cada módulo inclui os seguintes elementos:

- Sessões de estudo, constituídas por slides acompanhados de questões de resposta fechada;
- Manual e/ou materiais complementares de apoio ao estudo;
- Fórum de apoio, onde o e-formando pode colocar dúvidas e receber orientação do formador;
- Atividades, que poderão assumir a forma de questões, exercícios, trabalhos ou testes, destinadas a consolidar os conhecimentos adquiridos e a aplicabilidade.

KNOWLEDGE, EXPERIENCE, SKILLS
... TO INSPIRE & SHARE!

www.rta-consultoria.pt

Água & Águas Residuais | Ambiente | Energia | Qualidade | Responsabilidade Social | Segurança Alimentar | Segurança e Saúde no Trabalho | Soft Skills & Comportamental | Sustentabilidade & ESG

METODOLOGIAS DE FORMAÇÃO

A metodologia adotada privilegia a participação ativa dos formandos, recorrendo a atividades práticas, à análise de casos reais e à partilha de experiências entre os participantes e o formador. Para tal, são utilizados diferentes métodos, nomeadamente: expositivo, interrogativo, demonstrativo e participativo/ativo.

METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO DAS APRENDIZAGENS

O curso inclui uma avaliação final, sendo que a classificação obtida nas atividades determina a nota global do curso:

- *Avaliação Contínua:* Corresponde à realização/participação nas sessões de estudo e fóruns dos diferentes módulos | Ponderação na avaliação final do módulo – 40%
- *Avaliação Final:* Corresponde à realização de trabalhos ou testes | Ponderação na avaliação final do módulo – 60%.

RECURSOS PEDAGÓGICOS/ESPAÇOS E EQUIPAMENTOS

Para realizar o curso, os e-formandos devem ter acesso a um computador com ligação à internet, equipado com um navegador atualizado, garantindo assim a plena utilização de todos os recursos digitais disponibilizados, como slides, manuais e materiais complementares.

INVESTIMENTO

210,00 € (+ IVA)

Aguardamos por si!

Solicite-nos um orçamento personalizado em função do número de interessados para formação à medida.

"Saber-saber | Saber-fazer | Saber-ser

Grupo RTA
RTA Consultoria
RTA Academy
KNOWLEDGE, EXPERIENCE, SKILLS
... TO INSPIRE & SHARE!
www.rta-consultoria.pt
Água & Águas Residuais | Ambiente | Energia | Qualidade | Responsabilidade Social | Segurança Alimentar | Segurança e Saúde no Trabalho | Soft Skills & Comportamental | Sustentabilidade & ESG