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:

LEGISLAÇÃO ALIMENTAR E AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE

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

Capacitar os participantes para a compreensão e aplicação da legislação nacional e europeia em matéria de higiene e segurança alimentar, assegurando a conformidade legal, a correta implementação de sistemas de autocontrolo (HACCP) e sistemas de gestão (ISO 22000, FSSC 22000).

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

- Compreender a legislação aplicável à higiene e segurança alimentar;
- Conhecer a legislação relativa a critérios microbiológicos;
- Reconhecer boas práticas de higiene e pré-requisitos legais;
- Integrar requisitos legais no sistema HACCP;
- Interpretar normas e requisitos de aditivos alimentares, contaminantes, resíduos, rotulagem e outros;
- Identificar as entidades competentes;
- Avaliar a conformidade legal das atividades da cadeia alimentar, propondo melhorias e ajustes sempre que necessário;
- Integrar os requisitos legais nos sistemas de gestão da segurança alimentar (ex.: ISO 22000), garantindo monitorização contínua e eficácia dos processos.

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

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

Módulo 1 – Enquadramento Legal da Higiene e Segurança Alimentar

- Conceitos fundamentais: higiene, segurança alimentar, responsabilidade do operador, cadeia alimentar "do prado ao prato"
- Estrutura legislativa da União Europeia e transposição para Portugal
- Principais diplomas aplicáveis:
  - Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de Abril de 2004 - higiene dos géneros alimentícios
  - Regulamento (CE) n.º 853/2004, de 29 de Abril de 2004 - regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal
  - Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de Junho - regime de execução em Portugal dos Regulamentos acima, define autoridades competentes e regime sancionatório
  - Outros diplomas nacionais relevantes, como o regime de formação e autocontrolo dos operadores
- Importância dos códigos de boas práticas e da rastreabilidade

Módulo 2 – Critérios Microbiológicos e Verificação da Conformidade

- Definição e classificação de perigos alimentares: biológicos, químicos, físicos
- Critérios microbiológicos aplicáveis aos alimentos e aos locais de preparação/serviço
- Diplomas aplicáveis:
  - Regulamento (CE) n.º 2073/2005, da Comissão, de 15 de Novembro de 2005 - critérios microbiológicos para géneros alimentícios
  - Regulamento (UE) n.º 2024/2895, da Comissão, de 20 de Novembro de 2024 - que altera o Regulamento n.º 2073/2005 no que diz respeito à *Listeria monocytogenes*
  - Orientações técnicas como o Guia para o Estabelecimento de Critérios Microbiológicos em Géneros Alimentícios e os Valores-guia INSA para interpretação de resultados em alimentos prontos a consumir e superfícies

Módulo 3 – Boas Práticas de Higiene e Pré-Requisitos Legais

- Higiene das instalações, equipamentos, utensílios e pessoal manipulador
- Higiene pessoal, formação e autocontrolo
- Qualidade da água e abastecimento, armazenamento e conservação:
  - Diretiva (UE) n.º 2020/2184, de 16 de dezembro - qualidade da água destinada ao consumo humano
  - Decreto-Lei n.º 69/2023, de 21 de agosto - transposição/adequação da referida Diretiva em Portugal
- Relação entre pré-requisitos, higiene e eficácia do sistema HACCP

Módulo 4 – Sistema HACCP e Requisitos Legais

- Integração dos requisitos legais na prática diária do Sistema HACCP
- Documentação, registos e auditoria interna

Módulo 5 – Controlo Oficial, Responsabilidades Legais e Certificação

- Entidades competentes em Portugal (ASAE, DGAV, DGS)
- Fiscalização, auditorias, sanções e penalizações em caso de incumprimento
- Códigos de boas práticas, normalização voluntária (ex.: ISO 22000) e vantagens da certificação

Módulo 6 – Aditivos Alimentares, Contaminantes e Normas Complementares

- Regulamento (UE) n.º 1333/2008 - aditivos alimentares: categorias, requisitos de utilização e segurança
- Outras normas complementares de contaminantes, resíduos, rotulagem, entre outros
- Impacto das normas no processo produtivo/restauração e implicações práticas

Módulo 7 – Avaliação da Conformidade Legal

- Lista de requisitos legais e outros requisitos
- Procedimento de identificação e análise de requisitos legais e outros requisitos
- Avaliação da conformidade legal

Módulo 8 – Estudo de Casos

- Aplicação prática

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

Grupo RTA
RTA Consultoria
RTA Academy
KNOWLEDGE, EXPERIENCE, SKILLS
... TO INSPIRE & SHARE!
www.rta-consultoria.pt

PÚBLICO-ALVO

- Profissionais da indústria alimentar;
- Técnicos de qualidade, responsáveis de produção, HACCP e segurança alimentar;
- Auditores e consultores de sistemas de gestão alimentar;
- Todos os interessados em aprofundar conhecimentos sobre legislação, segurança e qualidade alimentar.

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.

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.

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

INVESTIMENTO

360,00 € (+ 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