Grupo RTA

RTA Consultoria

RTA Academy

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

www.rta-consultoria.pt

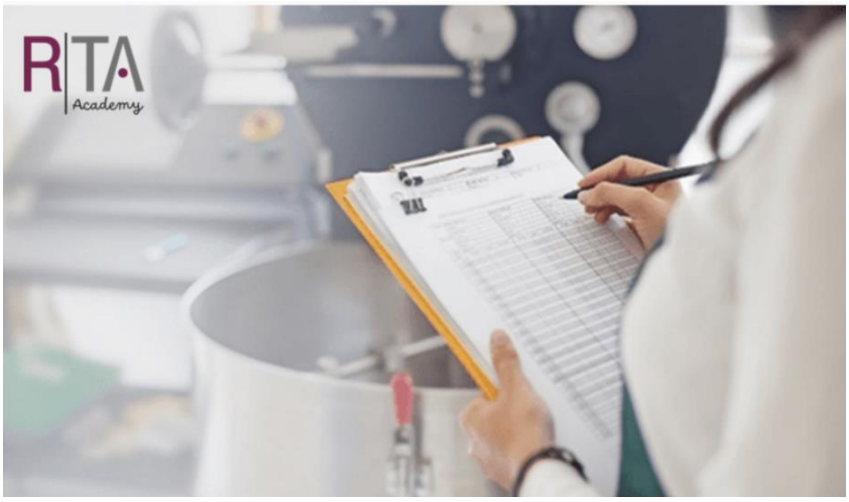
POTENCIAL HUMANO |
CERTIFICAÇÃO, QUALIFICAÇÃO, SKILLS, VALOR

Entidade Formadora Certificada dgert

ACT AUTORIDADE PARA AS CONDIÇÕES DO TRABALHO

Ficha de Caracterização do Curso:

PROGRAMA DE PRÉ-REQUISITOS (PPRs) | HACCP



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 formandos com os conhecimentos e competências necessárias para desenvolver, implementar e gerir um sistema preventivo de autocontrolo de segurança alimentar (HACCP), assegurando o cumprimento do Programa de Pré-Requisitos (PPRs).

De forma a prevenir, eliminar ou apenas reduzir os perigos que podem vir a contaminar o género alimentício durante o seu processo produtivo e posterior distribuição, devem ser tidos em conta requisitos que uma vez contemplados permitem a aplicação efetiva do sistema HACCP. Os pré-requisitos controlam os perigos associados ao meio envolvente ao processo de produção do género alimentício e o sistema HACCP controla os perigos associados ao processo de produção.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

- Identificar os principais conceitos de higiene e segurança alimentar;
- Identificar os pré-requisitos;
- Aplicar boas práticas de higiene pessoal dos manipuladores;
- Descrever e aplicar procedimentos de higienização de instalações e equipamentos;
- Compreender os mecanismos de controlo de pragas e gestão de resíduos;
- Identificar e aplicar as regras de higiene alimentar nos processos de receção, armazenamento e confeção;
- Saber definir um programa de pré-requisitos e integrar no sistema HACCP.

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 Geral

- Conceitos básicos de higiene e segurança alimentar
- Compreender a importância dos pré-requisitos antes de implementar um sistema HACCP

Módulo 2: Boas Práticas de Higiene e Controlo Operacional

- Higiene pessoal dos manipuladores
- Limpeza e desinfeção de instalações e equipamentos
- Controlo de pragas e gestão de resíduos
- Manutenção preventiva e boas práticas de fabrico
- Higiene nas operações de receção, armazenamento e confeção
- Produtos e materiais

Módulo 3: Programas de Pré-Requisitos (PPRs)

- Conceito e importância dos PPRs
- Estrutura e componentes essenciais dos PPRs
- Relação entre PPRs e HACCP
- Exemplo de programas: água, alergénios, temperatura, rastreabilidade
- Avaliação da eficácia dos PPRs

Módulo 4: Estudo de Casos

- Simulação prática
- Elaboração de um PPR

PÚBLICO-ALVO

- Profissionais do setor agroalimentar;
- Responsáveis pela higiene, qualidade e segurança alimentar;
- Técnicos, consultores e manipuladores de alimentos;
- Outros profissionais interessados em segurança alimentar e HACCP.

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

180,00 € (+ 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

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