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:

TOXICOLOGIA ALIMENTAR

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

O curso tem como objetivo geral proporcionar aos participantes uma compreensão sólida dos princípios básicos da toxicologia e da sua aplicação no setor alimentar, capacitando-os a identificar os principais perigos químicos presentes nos alimentos, sejam eles de origem natural, processual ou ambiental. Pretende ainda que os formandos reconheçam os efeitos tóxicos e os riscos associados aos contaminantes alimentares para a saúde humana, desenvolvendo competências para analisar e interpretar os limites legais, normas e regulamentos aplicáveis à toxicologia alimentar. Paralelamente, procura promover práticas eficazes de controlo e prevenção, assegurando a proteção da saúde do consumidor e a conformidade das organizações com os requisitos nacionais e internacionais em matéria de segurança alimentar.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

- Definir os conceitos fundamentais de toxicologia alimentar, como dose, risco, perigo e efeito.
- Diferenciar toxicidade aguda de crónica e compreender o seu impacto na saúde pública.
- Identificar e caracterizar toxinas naturais presentes nos alimentos, incluindo micotoxinas, toxinas marinhas e antinutrientes vegetais.
- Reconhecer os contaminantes químicos de origem ambiental mais relevantes, como metais pesados, pesticidas e resíduos veterinários.

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

- Avaliar os riscos associados a substâncias formadas durante o processamento alimentar, como acrilamida, HAPs e nitrosaminas.
- Interpretar os princípios de segurança aplicados aos aditivos alimentares e compreender o conceito de IDA (Ingestão Diária Aceitável).
- Aplicar metodologias de avaliação e gestão do risco toxicológico, de acordo com as orientações da EFSA, OMS e demais entidades reguladoras.
- Relacionar os critérios legais, Limites Máximos de Resíduos (LMR) e normas em vigor com a prática profissional no setor alimentar.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

Módulo 1 – Introdução à Toxicologia Alimentar

- Conceitos fundamentais
- Histórico e importância da toxicologia na segurança alimentar
- Toxicidade aguda *vs* toxicidade crónica

Módulo 2 – Tóxicos Naturais nos Alimentos

- Micotoxinas (aflatoxinas, ocratoxina, entre outras)
- Alcaloides, glicoalcaloides e toxinas marinhas
- Antinutrientes de origem vegetal

Módulo 3 – Contaminantes Químicos de Origem Ambiental

- Metais pesados
- Dioxinas, PCBs e pesticidas
- Resíduos veterinários

Módulo 4 – Substâncias Formadas Durante o Processamento

- Acrilamida e Hidrocarbonetos Aromáticos Policíclicos (HAPs)
- Nitrosaminas e compostos neoformados
- Impacto do processamento e armazenamento alimentar

Módulo 5 – Aditivos Alimentares e Segurança do Consumo

- Avaliação de segurança de aditivos alimentares
- Conceito de Ingestão Diária Aceitável (IDA)
- Regulamentação europeia e internacional

Módulo 6 – Avaliação e Gestão do Risco Toxicológico

- Princípios e etapas da avaliação do risco alimentar
- Papel da EFSA, OMS e outras entidades reguladora
- Critérios legais e limites máximos de resíduos (LMR)

Módulo 7 – Estudo de Casos

PÚBLICO-ALVO

Este curso destina-se a técnicos e responsáveis de qualidade e segurança alimentar, profissionais da indústria alimentar (produção, transformação e distribuição), técnicos de restauração e hotelaria, consultores e auditores de sistemas de segurança alimentar e estudantes ou profissionais que pretendam aprofundar conhecimentos em toxicologia alimentar e segurança química dos alimentos.

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.

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

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.

INVESTIMENTO

420,00 € (+ 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