

Plano de Sessão

Designação da ação: Pré-Requisitos e Sistema HACCP

Objetivos:

Os formandos no final do curso devem:

- conhecer a importância da implementação de um sistema de segurança alimentar
- conhecer a legislação aplicável mais relevante
- conhecer os perigos alimentares
- saber o que são boas práticas de higiene
- identificar e aplicar os 7 princípios e os 12 passos do HACCP
- saber colaborar na elaboração e implementação de um Plano HACCP

Duração global da sessão: 6h00 min

Identificação do formador: Isabel Cardoso

Público-alvo:

Quadros médios e superiores das Indústrias Alimentares, responsáveis pelo Sistema de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar, responsáveis pelo Controlo de Qualidade de alimentos e outros quadros com interesse no tema.

Desenvolvimento da Sessão:

| Conteúdos | Actividades | Métodos e Técnicas | Recursos | Tempo (h) |
|--|--|---|---|-----------|
| Apresentação / Introdução dos formandos e formador | Apresentação do formador e dos formandos e avaliação de expectativas para a ação de formação | Comunicação oral. Método interrogativo | Não aplicável | 10 min |
| A segurança alimentar na União Europeia – evolução | Enquadramento histórico da segurança alimentar na União Europeia | Comunicação oral Método expositivo dos conteúdos partilhados em formato digital. | Documentação (apresentação em formato powerpoint da sessão) | 30 min |
| Enquadramento legal | Apresentação da legislação aplicável a nível da UE e a nível nacional | Método | | 30 min |

| | | | | |
|--|--|---|---|---------|
| Pré-requisitos de um sistema HACCP | Apresentação detalhada dos pré-requisitos, Boas Práticas de Fabrico e Boas Práticas de Higiene | demonstrativo utilizando exemplos práticos de aplicação dos mesmos. | | 120 min |
| O que é o HACCP? | Explicação da definição de HACCP e enquadramento histórico | Método interrogativo e método ativo através da análise de situações apresentadas pelos participantes e pelo formador. | | 30 min |
| Sistema HACCP – os 7 princípios | Enumeração e apresentação dos 7 princípios em que assenta o sistema HACCP | | | 40 min |
| Estudo e implementação do sistema HACCP – os 12 passos | Enumeração e apresentação dos 12 passos necessários para o estudo e implementação do sistema HACCP | | | 70 min |
| Os erros mais comuns na implementação do sistema HACCP | Apresentação dos erros mais comuns, aquando da implementação do sistema HACCP | | | 20 min |
| Avaliação da satisfação da formação por parte dos formandos e formador | Preenchimento dos questionários de avaliação | Comunicação oral Método expositivo | Questionários enviados por email para preenchimento | 10 min |

(sequência dos conteúdos a abordar, definição das actividades a realizar, distribuição temporal)

Descrição pormenorizada dos métodos e técnicas pedagógicas: Método expositivo que consiste na transmissão oral de um determinado saber, informações ou conteúdos (através da apresentação em powerpoint), que pode ser seguida de questões colocadas pelos formandos ou pelo próprio formador. Também será utilizado o método interrogativo, onde o formador envolve o grupo numa participação activa e promove uma discussão e reflexão conjuntas.

Ainda será utilizado o método demonstrativo que consiste, essencialmente, na transmissão de técnicas visando a repetição do procedimento através da demonstração: explicação - demonstração - aplicação. Será utilizado quando se pretende uma aprendizagem rápida e eficaz de tarefas.

Metodologias activas tais como *brainstorming*, promoção de debate, dinâmicas de grupo e partilha de experiencias.

Recursos Técnico-Pedagógicos de apoio:

Documentação (apresentação em formato powerpoint da sessão e outros documentos de interesse).

A apresentação powerpoint será posteriormente cedida aos formandos; plataforma online (zoom). Acesso a computador com câmara e microfone.

Momentos, critérios e instrumentos de avaliação:

O critério de avaliação de conhecimentos será a participação do(a) formando(a) durante a formação, em contexto de grupo e individual (capacidade de exposição das suas ideias, perguntas e respostas adequadas, pensamento critico e iniciativa - Grau de conhecimentos e competências adquiridos). Será realizada através da observação directa do formador no decorrer de toda a sessão.

A sessão poderá ainda ter uma avaliação de competências dos formandos, de forma a poder avaliar os conhecimentos e competências que cada um adquiriu com a formação mediante a execução de uma prova/questionário final (em regime de escolha múltipla ou verdadeiros e falsos) ou de exercício/caso prático. No entanto, nesta formação não vai existir nenhum exercício ou trabalho prático, pelo que a avaliação de competências é realizada através da observação directa do formador e da interacção formador-formando.

No fim da sessão, ambos (formador e formandos) se avaliam mutuamente preenchendo um questionário de avaliação da satisfação.

Por fim, o formador também avalia as principais dificuldades sentidas nos diferentes domínios e descreve-as no Relatório Final da Formação.

| Crítérios | Indicadores | Instrumentos |
|---|--|----------------------|
| Participação e Pertinência/eficácia dos objectivos definidos | 1. Grau de conhecimentos e competências adquiridos pelos formandos de acordo com as competências chave | – Observação directa |

| | | |
|--|---|---|
| | 2. Principais dificuldades sentidas na transmissão dos diferentes domínios do saber | – Relatório Final da Formação elaborado pelo formador |
|--|---|---|

Avaliação da satisfação

No fim da sessão, ambos (formador e formandos) se avaliam mutuamente preenchendo um questionário de avaliação da satisfação e avaliam também a equipa pedagógica.

Passados 3 meses da formação é enviado, por correio electrónico para os formandos, um questionário com o objetivo de avaliar a satisfação pós formação dos formandos, no que respeita à aplicabilidade dos conteúdos leccionados em contexto laboral, nível de aquisição de conhecimentos, entre outros critérios.