

### Nome da Ação: Segurança dos Alimentos: Identificação, Gestão e Controlo de Perigos

#### 1. Objetivos da aprendizagem:

Os formandos no final do curso devem:

- Compreender o conceito de segurança dos alimentos e a sua importância na cadeia de abastecimento alimentar
- Identificar os principais perigos alimentares: biológicos, químicos, físicos e alérgenos
- Reconhecer as fontes de contaminação e as consequências associadas a cada tipo de perigo
- Conhecer os princípios gerais de prevenção e controlo de perigos no âmbito do sistema HACCP
- Distinguir entre alergias e intolerâncias alimentares e conhecer os alérgenos de declaração obrigatória
- Aplicar boas práticas de higiene e segurança dos alimentos na prevenção da contaminação
- Colaborar na gestão e implementação de medidas de controlo adequadas a cada tipo de perigo

#### 2. Destinatários:

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.

#### 3. Modalidade de formação: Formação contínua - Inter-empresas (outra formação profissional)

#### 4. Forma de organização da formação: Formação à distância

#### 5. Conteúdos programáticos:

- Segurança dos alimentos na União Europeia - Evolução
- Segurança dos alimentos - Enquadramento legal
- Segurança dos alimentos - Perigos
- Segurança dos alimentos - Como reduzir perigos?
- Como reduzir perigos? O caso específico dos Alérgenos
- Qual a relação entre perigos e o HACCP?

#### 6. Carga horária: 4h00

#### 7. Metodologias de formação:

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 experiências.

#### 8. Critérios e metodologias de avaliação:

O critério de avaliação 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 crítico e iniciativa). Será realizada através da observação directa do formador no decorrer de toda a sessão.

A sessão poderá ainda ter no final uma avaliação de competências dos formandos, de forma a poder avaliar

## Programa da Formação

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 prático/trabalho. Nesta formação não existir nenhum exercício ou trabalho prático, pelo que a avaliação de competências é realizada através da observação direta 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.

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.

### **9. Recursos pedagógicos:**

Plataforma zoom; documentação (apresentação em formato powerpoint e outros documentos). A apresentação será posteriormente cedida aos formandos. Acesso a computador com câmara e microfone.

### **10. Espaços e equipamentos:**

Não aplicável