

Indústria Agroalimentar



Cursos de Formação

Primeiro Semestre 2016





Assista aos nossos cursos e atualize os seus conhecimentos sobre os requisitos inerentes à Indústria Agroalimentar.



Introdução

Bem-vindo ao programa de formação para a Indústria Agroalimentar disponibilizado pela Intertek para o primeiro semestre de 2016.

O objetivo dos nossos cursos de formação é ajudar as empresas a melhorar as suas competências, assim como as capacidades dos seus colaboradores no adequado cumprimento dos diferentes requisitos normativos.

Estes cursos são lecionados por profissionais experientes para assegurar que a sua empresa obtém informação relevante e atualizada sobre temas-chave para o seu negócio. As sessões de formação têm como objetivos ajudar os intervenientes envolvidos na cadeia de distribuição a compreender os requisitos regulamentares, melhorar os seus processos comerciais e responder às necessidades do mercado, salvaguardando a qualidade e a segurança dos seus produtos e processos.

Através destes cursos pretendemos não só proporcionar um amplo conhecimento sobre a temática selecionada, como também disponibilizar uma plataforma de *Networking* que lhe permitirá partilhar experiências com profissionais relacionados com o seu setor de atividade.

Localização

Os nossos cursos realizam-se nas instalações da Intertek, em Perafita, Matosinhos.

Os cursos programados incluem toda a documentação necessária para a sua realização.

Oferecemos também a possibilidade de realizar estes ou outros cursos nas instalações da sua empresa, com solicitação prévia. Esta opção permite-lhe selecionar as datas pretendidas para a formação e aprofundar os conteúdos programáticos mais relevantes para a sua empresa.

Se deseja organizar uma formação à sua medida, por favor entre em contacto connosco expondo as suas necessidades específicas, através de email info.portugal@intertek.com ou telefone 22 999 80 84.

Inscrição

Para se inscrever num dos nossos cursos, por favor complete o formulário de inscrição apresentado no final deste documento e envie-o para o seguinte endereço eletrónico info.portugal@intertek.com ou para o número de fax 22 999 80 81.

Calendário Primeiro Semestre de 2016

Cursos	Mês	Local	Carga Horária
Indústria Agroalimentar			
<i>Food Defense</i>	5 de Maio 21 de Junho	Perafita, Matosinhos	8 horas
HACCP e Programas de Pré-requisitos – Chefias/Dirigentes	17 a 18 de Maio	Perafita, Matosinhos	12 horas
HACCP e Programas de Pré-requisitos – Manipuladores de Alimentos	31 de Maio	Perafita, Matosinhos	8 horas
Novidades <i>BRC Food Safety Issue 7</i>	17 de Junho	Perafita, Matosinhos	6 horas
Norma <i>FSSC 22000</i>	30 de Junho	Perafita, Matosinhos	8 horas

Alimentação

Food Defense



Informação sobre o curso

O conceito *Food Defense* consiste em todas as atividades para prevenir a contaminação intencional dos produtos alimentares por agentes biológicos, químicos ou radioativos que têm probabilidades razoáveis de ocorrer no decurso da sua produção e distribuição. Desde há alguns anos, o tema *Food Defense* é prioritário para a FDA. Os referenciais de segurança alimentar, tais como *IFS Food*, *BRC Food* e *FSSC 22000*, já incluem esta temática nos seus requisitos.

É precisamente este o motivo pelo qual muitas empresas estão a proceder ao desenvolvimento e implementação de um sistema adequado de *Food Defense* que garanta o cumprimento das disposições estabelecidas nestes referenciais.

A Intertek preparou este curso para permitir às empresas compreender o conceito *Food Defense* e todas as atividades associadas à preparação e implementação de um plano apropriado.

Conteúdo do curso

- Em que consiste o conceito *Food Defense*, a Biosegurança e o Bioterrorismo?
- Que diferenças existem entre os termos "Food Defense", "Food Safety" e "Food Security"?
- Gestão de crises
- Exemplos de situações de crise na Indústria Alimentar: aprender através da experiência
- Apresentação e comparação dos requisitos e referenciais GFSI: *IFS V6* e *BRC Issue 7*
- Trabalho prático de integração

Objetivos

- Apresentar uma abordagem concreta e apropriada às empresas com a finalidade de as guiar na implementação e desenvolvimento de um sistema adequado de *Food Defense*.

Dirigido a...

- Colaboradores de unidades de produção, estabelecimentos e distribuidores de alimentos que pretendam obter conhecimentos referentes ao conceito de *Food Defense* de forma a cumprir com os seus requisitos.
- Responsáveis de qualidade, profissionais independentes e consultores que pretendam adquirir as ferramentas necessárias para a implementação do plano *Food Defense* em qualquer organização.

Detalhes do curso

- Modalidade: Presencial
- Horário: A definir (8 horas)
- Preço: 160 € + IVA



- 5 de Maio: Perafita, Matosinhos
- 21 de Junho: Perafita, Matosinhos

Alimentação



HACCP e Programas de Pré-requisitos – Chefias/Dirigentes

Informação sobre o curso

O sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo (HACCP) é um dos sistemas com maior reconhecimento internacional na garantia da segurança dos alimentos de um ponto de vista preventivo.

Para além do objetivo primordial de garantir a segurança dos alimentos, a implementação do sistema HACCP favorece o uso eficaz dos recursos da sua empresa, evitando produções não seguras e melhorando a rapidez e eficácia de resposta face a problemas de segurança alimentar. Consequentemente, a sua organização sentirá a confiança dos seus clientes, bem como das autoridades sanitárias.

O curso “HACCP e Programas de Pré-requisitos – Chefias/Dirigentes” da Intertek é lecionado por profissionais com elevada experiência em auditorias e ações formativas de segurança alimentar. Os participantes deste curso poderão obter as ferramentas necessárias para aprofundar o seu conhecimento acerca dos critérios operacionais para gerir um plano HACCP de forma eficaz

Conteúdo do curso

- Abordagem à Segurança Alimentar
- Enquadramento Legal
- Pré-requisitos do Sistema HACCP
- O plano HACCP passo a passo: 7 princípios e sua aplicação prática
- Principais perigos associados ao HACCP
- Validação e Verificação do plano HACCP: casos práticos
- Preparação de Auditoria HACCP

Objetivos

- Consolidar conhecimentos relacionados com a Higiene e Segurança Alimentar.
- Compreender o Sistema HACCP como ferramenta de Segurança Alimentar.

Dirigido a...

- Empresários e/ou Responsáveis de qualidade em matéria de segurança alimentar.
- Empresas que queiram implementar e/ou certificar o seu sistema de gestão de segurança alimentar.
- Técnicos de produção e manutenção de instalações alimentares.
- Consultores com atividade no sector agroalimentar.

Detalhes do curso

- Modalidade: Presencial
- Horário: A definir (12 horas)
- Preço: 240 € + IVA



- 17 a 18 de Maio: Perafita, Matosinhos

Alimentação



HACCP e Programas de Pré-requisitos – Manipuladores de Alimentos

Informação sobre o curso

O sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo (HACCP) é um dos sistemas com maior reconhecimento internacional na garantia da segurança dos alimentos de um ponto de vista preventivo.

Para além do objetivo primordial de garantir a segurança dos alimentos, a implementação do sistema HACCP favorece o uso eficaz dos recursos da sua empresa, evitando produções não seguras e melhorando a rapidez e eficácia de resposta face a problemas de segurança alimentar. Consequentemente, a sua organização sentirá a confiança dos seus clientes, bem como das autoridades sanitárias.

O curso “HACCP e Programas de Pré-requisitos – Manipuladores de Alimentos” da Intertek é lecionado por profissionais com elevada experiência em auditorias e ações formativas de segurança alimentar. Os participantes desde curso poderão obter as ferramentas necessárias para aprofundar o seu conhecimento acerca dos critérios operacionais para gerir um plano HACCP de forma eficaz.

Conteúdo do curso

- Introdução e História do HACCP
- Abordagem à Higiene e Segurança Alimentar
- Pré-requisitos do Sistema HACCP
- O plano HACCP passo a passo: 7 princípios e sua aplicação prática
- Principais perigos e situações de risco associados ao HACCP
- Pressupostos inerentes à Higienização e Manutenção
- Exercícios práticos para consolidar conceitos

Objetivos

- Reconhecer a importância da Higiene e Segurança Alimentar.
- Consciencialização do impacto de diferentes fatores na ocorrência de riscos para a Segurança Alimentar.

Dirigido a...

- Profissionais do setor da manipulação e produção de alimentos.
- Consultores com atividade no sector agroalimentar.

Detalhes do curso

- Modalidade: Presencial
- Horário: A definir (8 horas)
- Preço: 160 € + IVA



- 31 de Maio: Perafita, Matosinhos

Alimentação



Novidades *BRC Food Safety Issue 7*

Informação sobre o curso

O referencial normativo *British Retail Consortium* (BRC) *Food* para a segurança alimentar, criado pelos retalhistas do Reino Unido, é atualmente reconhecido e aplicado em todo o mundo. A certificação segundo a norma *BRC Food* permite às empresas comercializar os seus produtos através de grandes cadeias de distribuição ou outras organizações que adotaram esta norma como referência.

Se está atualmente a implementar a norma *BCR Food*, será do seu interesse saber que já se encontra publicada a sua versão 7.

O curso "Novidades *BRC Food Safety Issue 7*" da Intertek permitir-lhe-á conhecer as mais recentes alterações introduzidas pela versão 7 deste referencial e compreender os requisitos necessários para o seu total cumprimento.

Conteúdo do curso

- Introdução ao referencial *BRC Food Safety Issue 7*
- Módulos voluntários
- Novos graus de classificação de auditoria
- Requisitos fundamentais:
 - Aprovação de Fornecedores
 - Rastreabilidade
 - Autenticidade do Produto e Cadeia de Custódia
 - Controlo de rotulagem
 - Zonas de Cuidados Especiais
 - Foco no Cliente e Comunicação
 - Gestão de Excedentes Alimentares e Produtos para Alimentação Animal
 - Organização e Higiene
 - Controlo de Pragas
 - Exercícios práticos para consolidar conceitos

Objetivos

- Analisar os novos requisitos do referencial *BRC Food Safety Issue 7*.
- Associar os requisitos da norma *BRC Food Safety Issue 7* aos requisitos do HACCP segundo exigências setoriais.
- Preparar para as auditorias das Entidades de Certificação e dos Clientes.
- Favorecer a integração com outros Sistemas de Segurança Alimentar.

Dirigido a...

- Profissionais do setor agroalimentar.
- Diretores de Produção, Qualidade e Compras.
- Consultores especializados no setor agroalimentar.
- Técnicos destinados a realizar e apoiar auditorias *BRC Food Safety Issue 7*.

Detalhes do curso

- Modalidade: Presencial
- Horário: A definir (6 horas)
- Preço: 120 € + IVA



- 17 de Junho: Perafita, Matosinhos

Alimentação

Norma FSSC 22000



Informação sobre o curso

A *FSSC 22000* é uma norma de segurança alimentar independente, aprovada pela *Global Food Safety Initiative* (GFSI), que incorpora normas já existentes, incluindo *ISO 22000*, programas de pré-requisitos (PPR's) específicos do setor e HACCP.

Com esta norma de ampla aceitação internacional, toda a cadeia de fornecimento está incluída numa única certificação, tornando este sistema de gestão de segurança alimentar o mais abrangente atualmente disponível no mercado.

As empresas que já se encontram certificadas segundo a norma *ISO 22000* e que pretendam transitar para a certificação *FSSC 22000* necessitarão apenas de uma revisão adicional segundo os requisitos adicionais das especificações técnicas para os PPR's específicos para o setor, juntamente com os requisitos adicionais da norma *FSSC 22000*.

O curso "Norma *FSSC 22000*" da Intertek permitirá-lhe conhecer as etapas e os requisitos necessários inerentes à norma *FSSC 22000*, bem como compreender a sua abordagem para a gestão de riscos de segurança alimentar em toda a cadeia de abastecimento.

Conteúdo do curso

- *Global Food Safety Initiative* (GFSI)
- Introdução à norma *FSSC 22000*
- Requisitos da norma *FSSC 22000*
- O enquadramento com a *ISO 22000*
- Programas de pré-requisitos (PPR's) específicos

Objetivos

- Analisar e compreender os requisitos inerentes à norma *FSSC 22000*.
- Aplicar os requisitos da norma *FSSC 22000* na preparação de um processo de certificação.

Dirigido a...

- Profissionais do setor agroalimentar.
- Diretores de Produção, Qualidade e Compras.
- Consultores especializados no setor agroalimentar.
- Técnicos destinados a realizar e aprovar auditorias *FSSC 22000*.
- Quadros técnicos de empresas certificadas pela norma *ISO 22000* que pretendam transitar para a certificação *FSSC 22000*.

Detalhes do curso

- Modalidade: Presencial
- Horário: A definir (8 horas)
- Preço: 160 € + IVA



- 30 de Junho: Perafita, Matosinhos

Pedido de inscrição

Para inscrever-se nos nossos cursos, por favor complete e envie este formulário para info.portugal@intertek.com

Nome do curso:

Localização:

Nome(s) e apelido(s)

Preço:

Requerente:*

*(a preencher em
maiúsculas)

1.	€ + IVA
2.	€ + IVA
3.	€ + IVA
4.	€ + IVA
5.	€ + IVA
6.	€ + IVA

Dados para faturação:

Contacto:

Telefone e email:

Empresa e NIF:

Morada:

Cidade e Código
Postal:

Empresa e Data:

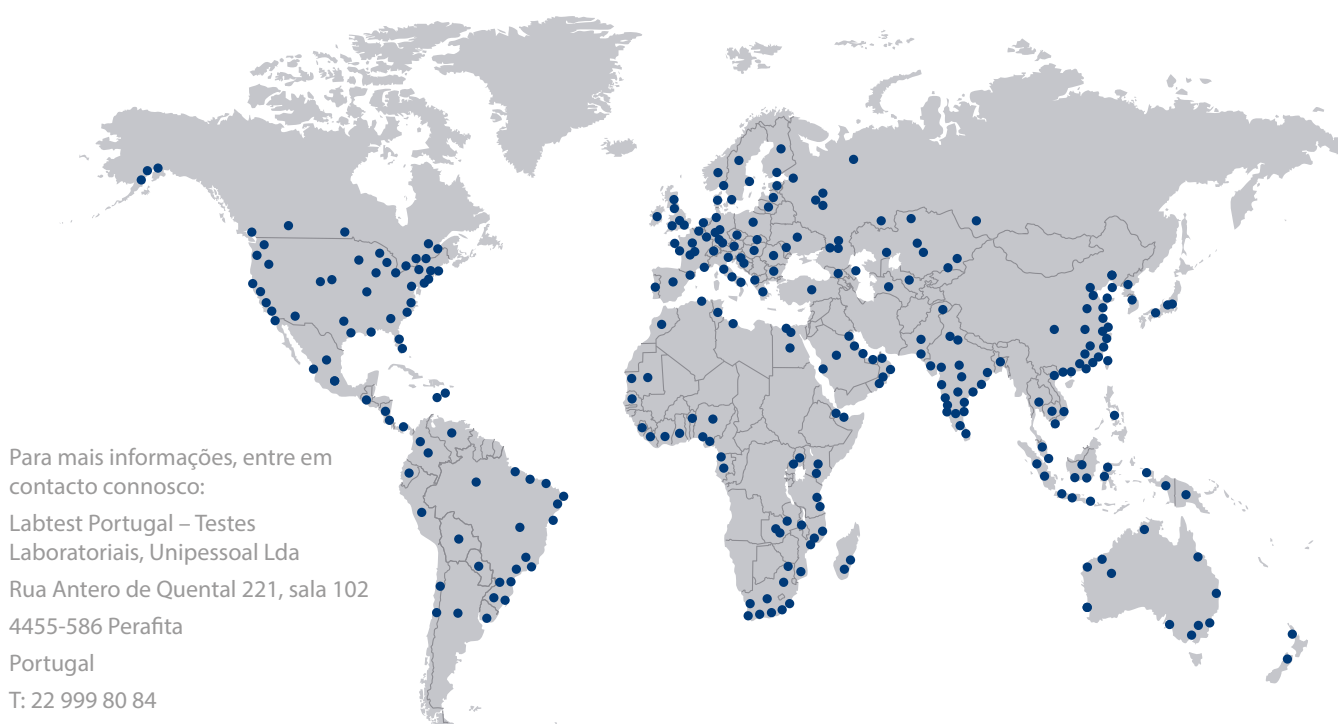
Por que eleger a Intertek como a sua entidade formadora?

A Intertek é uma empresa internacional líder na prestação de serviços nas áreas da qualidade e segurança.

O nosso objetivo é ajudar os nossos clientes a oferecer produtos e serviços de qualidade, aportando valor acrescido ao seu negócio através de serviços como auditorias, inspeções, análises, formação, assessoria e certificação.

Através da sua equipa de profissionais experientes, a Intertek ajuda os seus clientes a cumprir com os requisitos em matéria de segurança, sustentabilidade, desempenho e integridade em praticamente qualquer mercado a nível mundial.

No setor agroalimentar, a Intertek opera na vanguarda das normas locais e internacionais, dos requisitos de cumprimento legal e das boas práticas de fabrico. Para além disso, a Intertek conta com especialistas experientes no setor agroalimentar para assegurar que a sua empresa obtém informação relevante e atualizada em temas-chave para o seu negócio.



Para mais informações, entre em contacto connosco:

Labtest Portugal – Testes
Laboratoriais, Unipessoal Lda

Rua Antero de Quental 221, sala 102
4455-586 Perafita

Portugal

T: 22 999 80 84

F: 22 999 80 81

E: info.portugal@intertek.com