

Ficha Descritiva

Sistema de HACCP

(20 horas e-Learning)



Rev. 00.01342020



- Reconhecer a legislação aplicada ao sector alimentar e os princípios do HACCP;
- Entender os requisitos do Sistema HACCP e sua relação com as Boas Práticas e a segurança dos alimentos;
- Compreender as etapas de implementação e os sete princípios do HACCP para a gestão de riscos associados com a segurança dos alimentos;
- Simular a aplicação dos 7 princípios de HACCP

Conteúdo Programático

Reconhecer a legislação aplicada ao sector alimentar e os princípios do HACCP

Módulo	Carga Horária
Módulo 1 – Conceitos gerais <ul style="list-style-type: none">• Legislação aplicada ao sector alimentar• O Codex Alimentarius• Os perigos físicos químicos e biológicos	5H Assincronas
Módulo 2 – O PPR - Programa de Pré-Requisitos <ul style="list-style-type: none">• Os Códigos de Boas Práticas	5H Assincronas
Módulo 3 - As 12 etapas de implementação HACCP e os 7 princípios HACCP	6H Assincronas + 1H Síncrona
Módulo 4 – Regulamento (CE) nº 852/2004 - Lista de verificação <ul style="list-style-type: none">• Simulação da aplicação dos 7 princípios HACCP	3H Assincronas

222 456 974 | 210 868 855
Porto • Estarreja • Palmela • Sines • Castro Verde
www.cedros.pt - cedros@cedros.pt



Sistema de HACCP

(20 horas e-Learning)



Rev. 00.01342020

Forma de Organização da Formação

Formação e-Learning, realizada através da componente assíncrona (autoestudo) e uma componente síncrona.

- A **formação assíncrona** – corresponde à interação dos e-formandos para com os materiais da formação a fim de desenvolver o seu autoestudo/autoaprendizagem. Serve igualmente para esclarecimento de dúvidas com o formador (fóruns); discussão de ideias; realização de trabalhos e atividades promovendo o desenvolvimento coletivo de competências. O e-formando tem um período temporal para aceder ao curso, nesse período tem acesso durante 24horas/dia.
- As **Sessões síncronas** decorrem em tempo real e encontram-se previamente calendarizadas. Promovem a interação entre o e-formando e formador, a comunicação em tempo real (através de chat escrito; videoconferência e audioconferência), quebrando desta forma a barreira da distância.

Cada módulo é composto por:

- Lições (slides intercalados com questões de resposta fechada);
- Manual e/ou outros documentos de apoio ao estudo
- Fóruns (esta formação integra um fórum de esclarecimento de dúvidas, através do qual o e-formando poderá solicitar apoio do formador)
- Trabalho ou teste final

Metodologias de Formação

A metodologia da formação é predominantemente participativa e assenta na realização de situações práticas, análise de situações concretas, assim como na troca de experiências entre participante e o formador.

Os métodos a utilizar serão o expositivo, interrogativo, demonstrativo e participativo/ativo.

Sistema de HACCP

(20 horas e-Learning)



Rev. 00.01342020

Metodologias de Avaliação das Aprendizagens

O curso tem uma componente de avaliação final. A nota final das atividades corresponde à avaliação no curso.

Tipo de Avaliação	Caracterização	Ponderação na avaliação final do módulo
Avaliação Contínua	Corresponde à realização/participação nas lições e fóruns do elemento	40%
Avaliação Final	Corresponde à realização do trabalho final ou teste de cada módulo/curso	60%

Recursos pedagógicos/Espaços e equipamentos

Para a realização do curso os e-formandos deverão ter acesso a um computador e internet, devendo ter um browser atualizado.

Os e-formandos terão acesso a:

- Slides por módulo;
- Manual por módulo;
- Documentação complementar (por exemplo, guias e legislação complementar, quando aplicável).

Público-alvo:

Quadros técnicos responsáveis pelo controlo da higiene, qualidade e segurança alimentar.

Duração Total do Curso: 20 horas