

Ficha Descritiva

Gestão de Alergénios na Cadeia Alimentar (30 horas) E-learning



Rev. 00.26052020



Objetivos Gerais:

- Desenvolver um Sistema de Gestão de Alergénios de forma a contribuir para uma maior segurança alimentar.

Objetivos Específicos:

- Identificar os principais alergénios;
- Reconhecer o enquadramento legislativo;
- Caracterizar a gestão do risco;
- Caracterizar o processo produtivo no âmbito da Gestão de Alergénios;
- Aplicar princípios de Rotulagem no âmbito da Gestão de Alergénios.

Conteúdo Programático / Carga Horário por módulo

Conteúdo Programático	Carga Horário por módulo
Módulo 1 <ul style="list-style-type: none">• Enquadramento e Principais conceitos• Principais Alergénios• Enquadramento Legislativo	7h

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



Ficha Descritiva

Gestão de Alergénios na Cadeia Alimentar (30 horas) E-learning



Rev. 00.26052020

<p>Módulo 2</p> <ul style="list-style-type: none">• Gestão do Risco – a abordagem dos principais referenciais de Gestão: BRC, IFS, FSSC 22000 (Parte I)<ul style="list-style-type: none">○ Pessoal○ Fornecedores○ Materias Primas	<p>7h assíncronas e 1h assíncrona em videoconferência</p>
<p>Módulo 3</p> <ul style="list-style-type: none">• Gestão do Risco – a abordagem dos principais referenciais de Gestão: BRC, IFS, FSSC 22000 (Parte II)<ul style="list-style-type: none">○ Equipamentos○ Layout○ Processo Produtivo○ Limpeza e validação da mesma	<p>7h assíncronas</p>
<p>Módulo 4</p> <ul style="list-style-type: none">• Rotulagem• Géneros alimentícios não pré-embalados• Métodos analíticos	<p>7h assíncronas e 1h síncrona (em videoconferência)</p>

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



Gestão de Alergénios na Cadeia Alimentar (30 horas) E-learning



Rev. 00.26052020

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.

Ficha Descritiva

Gestão de Alergénios na Cadeia Alimentar (30 horas) E-learning



Rev. 00.26052020

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

Gestores de produção, gestores da qualidade, técnicos das indústrias alimentares, e outros profissionais envolvidos no setor alimentar, que pretendam adquirir competências para as boas práticas e cumprimento legal em matéria de gestão de alergénios na cadeia alimentar.

Duração Total do Curso: 30 horas

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

