

## Ficha Descritiva

**Food Fraud (Fraude Alimentar)**  
**(8 horas)**  
**E-learning**



Rev. 00.26052020



### Objetivos Gerais:

- Identificar tipos de fraude;
- Identificar requisitos específicos do Food Fraud nos principais referenciais de segurança alimentar;
- Caracterizar um plano de Food Fraud.

### Objetivos Específicos:

- Identificar requisitos específicos do Food Fraud nos principais referenciais de segurança alimentar: IFS, BRC e FSSC22000;
- Caracterizar um plano de Food Fraud;
- Identificar e aplicar ferramentas para desenvolvimento do plano.

### Conteúdo Programático / Carga Horária

Conteúdo Programático	Carga Horário por módulo
<b>1 - Food Fraud – Introdução e tipos de Fraude</b>	<b>7h assíncronas e 1h em videoconferência</b>
<b>2 - Requisitos específicos do Food Fraud nos principais referenciais de segurança alimentar: IFS, BRC e FSSC22000</b>	

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



## Ficha Descritiva

**Food Fraud (Fraude Alimentar)**  
**(8 horas)**  
**E-learning**



Rev. 00.26052020

<b>3 - Plano de Food Fraud - Apresentação de ferramentas para desenvolvimento do plano</b>	
--	--

### 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

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



## Ficha Descritiva

### Food Fraud (Fraude Alimentar) (8 horas) E-learning



Rev. 00.26052020

#### 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.

#### 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/course	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).

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



## Ficha Descritiva

**Food Fraud (Fraude Alimentar)**  
**(8 horas)**  
**E-learning**



Rev. 00.26052020

### **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.

**Duração Total do Curso: 8 horas**

222 456 974 | 210 868 855

Porto • Estarreja • Palmela • Sines • Castro Verde

[www.cedros.pt](http://www.cedros.pt) - [cedros@cedros.pt](mailto:cedros@cedros.pt)

