

Workshop: "Qualidade e Segurança Alimentar. Gestão de Qualidade para PMEs de Alimentos Tradicionais"

Formação Gratuita



Com a colaboração do:



10 de Outubro 2014, Bragança, PORTUGAL

Duração do workshop: 8h

Objetivo do workshop: Fornecer às PMEs e público em geral informação sobre Qualidade e Segurança Alimentar, bem como acerca da Gestão de Qualidade para produtores de alimentos tradicionais dos setores da carne, laticínios e panificação.

O workshop intitulado "**Qualidade e Segurança Alimentar. Gestão de Qualidade para PMEs de Alimentos Tradicionais**" tem como objetivo fornecer informação atualizada a PMEs dos setores da carne, laticínios e panificação, produtoras de alimentos tradicionais, e público em geral, sobre a temática da Qualidade e Segurança Alimentar.

Este workshop insere-se no projeto TRADEIT, financiado pela União Europeia, cujo objetivo principal é aumentar a competitividade e trazer benefícios a PMEs produtoras de Alimentos Tradicionais (setor das carnes, laticínios e panificação).

O projeto TRADEIT é constituído por 19 membros situados no Reino Unido, Irlanda, Portugal, Espanha, Polónia, Alemanha, Holanda, Finlândia e Itália. Tem a duração de 3 anos e oferece às empresas a possibilidade de participarem em atividades e workshops que abordam diversos temas, tais como qualidade e segurança alimentar, rotulagem, cadeia de fornecimento, embalagem, sustentabilidade, entre outros tópicos.

OBJETIVOS

Ao finalizar o workshop "**Qualidade e Segurança Alimentar. Gestão de Qualidade para PMEs de Alimentos Tradicionais**", os participantes serão capazes de:

- Conhecer a legislação em vigor relativa à Qualidade e Segurança Alimentar;
- Compreender o papel das autoridades europeias e nacionais responsáveis pela avaliação da qualidade e segurança de géneros alimentícios;
- Conhecer alguns dos recursos disponíveis na área da Qualidade e Segurança Alimentar;
- Aplicar Boas Práticas de Higiene e de Fabrico;
- Compreender as características dos produtos alimentares que são relevantes para a segurança alimentar;

- Conduzir uma análise de risco;
- Preparar e compreender um Sistema de HACCP;
- Compreender a importância dos pontos críticos de controlo;
- Elaborar documentos modelo e registos para monitorizar atividades que garantam a aplicação prática do Sistema HACCP;
- Conduzir e participar em auditorias.

DIRIGIDO A

PMEs de Alimentos Tradicionais (setor das carnes, laticínios e panificação) e comunidade em geral.

PROGRAMA

8:30-8:45 Registo.

8:45-9:00 Sessão de Boas Vindas e Apresentação dos Participantes

9:00-9:15 Abertura do Workshop e Apresentação da Agenda de Trabalhos

9:15-9:30 Oportunidade para os Produtores de Alimentos Tradicionais no que respeita à Qualidade e Segurança Alimentar

9:30-10:00 Informação mais recente em Qualidade e Segurança Alimentar - alertas, outbreaks, recalls, encerramentos

10:00-10:30 Legislação alimentar para Produtores de Alimentos Tradicionais.

10:30-11:00 Autoridades europeias e nacionais de segurança alimentar e recursos gratuitos disponíveis para as empresas alimentares

11:00-11:15 Intervalo

11:15- 11:45 Sistemas de Qualidade e Segurança Alimentar. Normas para as empresas alimentares.

11:45-13:00 Boas Práticas de Higiene e Fabrico

13:00-14:00 Almoço

14:00-15:15 Análise de Risco e Sistema HACCP

15:15-16:00 Auditorias em Qualidade e Segurança Alimentar

16:00-16:15 Intervalo

16:15-16:45 Documentação e Modelos relativos à Qualidade e Segurança Alimentar

16:45-17:30 Feedback e discussão

17:30 Encerramento

ORADORES

	<p>Elsa Ramalhosa, exerce atividades de docência (Professor Adjunto) na Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança, e de investigação no Centro de Investigação de Montanha (CIMO).</p>
	<p>José Alberto Pereira, exerce atividades de docência (Professor Coordenador com Agregação) na Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança, e de investigação no Centro de Investigação de Montanha (CIMO).</p>

	<p>Ermelinda Pereira, exerce atividades de docência (Professor Adjunto) na Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança, e de investigação no Centro de Investigação de Montanha (CIMO).</p>
	<p>Luana Fernandes, Licenciada em Ciências da Alimentação e Nutrição pela Faculdade de Ciências e Nutrição da Universidade do Porto, e Mestre em Qualidade e Segurança Alimentar pela Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança. Atualmente encontra-se a desenvolver o seu doutoramento na área da ciência e tecnologia alimentar e nutrição.</p>

MAIS INFORMAÇÕES

O Workshop é **gratuito** para todos os participantes que realizarem inscrição prévia. O número de inscrições é limitado.

Se desejar inscrever-se ou obter mais informações, contactar Elsa Ramalhosa por correio eletrónico eramalhosa@tradeitnetwork.eu ou elsa@ipb.pt ; telefone 273 30 33 08 ou telemóvel 91 714 64 87.

LOCAL DO WORKSHOP

Este curso decorrerá a **10 de Outubro 2014** na:

Escola Superior Agrária

Instituto Politécnico de Bragança
Campus Santa Apolónia
5301-855 Bragança
PORTUGAL