

Curso SEGURANÇA E HIGIENE ALIMENTAR

3 a 11 de Agosto

Valor: 179.000AKZ

Certificado
pelo
INEFOP

Duração: **40h**

Valor da inscrição: **179.000AKZ**

Local: **NWA Academy**

Destinatários:


Profissionais de empresas agro-alimentares. Responsáveis pelo controlo da higiene, qualidade e segurança alimentar. Técnicos e Consultores. Outros profissionais com interesse no desenvolvimento de competências específicas nesta área.

Equipa Técnica Pedagógica:

As formações são asseguradas e organizadas por formadores que dispõem dos devidos reconhecimentos e certificações, necessários e indispensáveis, para ministrar os cursos propostos.

Objectivos:

- Pretende-se que no final da formação o formando seja capaz de:
- Conhecer as imposições legais relativas à Segurança Alimentar;
- Saber elaborar uma análise de perigos e uma avaliação dos riscos;
- Saber quais os factores que afectam o crescimento microbiano e as doenças de origem alimentar;
- Conhecer os pré-requisitos do sistema HACCP;
- Compreender os princípios e a metodologia de implementação do sistema HACCP;
- Saber elaborar um plano HACCP;
- Saber elaborar a documentação necessária ao funcionamento do sistema HACCP;
- Conhecer os benefícios da implementação do sistema HACCP.

 A higiene e segurança alimentar constituem uma componente prioritária do dia-a-dia de cada um e de um vasto conjunto de actividades e instituições.

Aprenda a implementar sistemas de segurança e higiene de géneros alimentícios baseados na metodologia HACCP. Este curso permite-lhe desenvolver, implementar e gerir um sistema de segurança alimentar na empresa com base na metodologia HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Conteúdos programáticos:

- Segurança Alimentar: Introdução
- Identificação e Classificação de Perigos
- Factores que afectam o Crescimento Microbiano
- Doenças de Origem Alimentar
- O Pré-requisitos HACCP
- O que é o HACCP?
- História do Sistema HACCP
- Formação e Responsabilidades na Implementação do Sistema HACCP
- Os Princípios do HACCP
- Requisitos do Sistema HACCP
- Benefícios e Flexibilidade do Sistema HACCP
- Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar (ISO 22000:2005)

Horário: **Sextas e Sábados das 08:30 às 17:30 /
Terça, Quarta e Quinta das 13:30 às 17:30**

Inscreva-se em: inscricoes.nwangola.com

Mais informações: (+244) 940 560 559

■ www.nwangola.com
geral@nwangola.com

Travessa à Rua Eduardo Mondlane,
Nº 5 1º Piso Município das Ingombotas
Luanda, Angola

NWA
ACADEMY