

**UNIDADE DE COMPETÊNCIA**

<b>UC</b> E04102A	<b>TBD</b>	<b>Aplicar o sistema HACCP (<i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i>)</b>
<b>UFCD</b> E04102A	<b>3297</b>	<b>Sistema HACCP (<i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i>)</b>

**1. Pontos de Crédito.**

2,25 pontos de crédito.

**2. Nível de Proficiência.**

a. QNQ:

4

b. NATO:

200

**3. Realizações.**

R1. Aplicar os princípios de análise de riscos e controlo dos pontos críticos no processo produtivo dos alimentos.

R2. Realizar a manutenção de processos baseados nos sete (7) princípios do Sistema HACCP.

**4. Resultados de aprendizagem.**

a. Conhecimentos:

- Regulamentação nacional e europeia de segurança alimentar em vigor;
- Segurança alimentar (princípios e conceitos);
- Sistema HACCP (etapas e procedimentos);
- Manutenção de processos baseados nos sete (7) princípios do HACCP.

b. Aptidões:

- Aplicar os princípios de análise de riscos e controlo dos pontos críticos no processo produtivo dos alimentos, de forma a garantir a segurança alimentar;
- Realizar a manutenção dos processos associados ao sistema HACCP.

c. Atitudes:

- Agir em conformidade com as normas de segurança e boas práticas de higiene alimentar.
- Demonstrar sentido de responsabilidade na manutenção de processos baseados nos sete (7) princípios do HACCP.

**5. Critérios de Desempenho.**

Aplicar o sistema HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*).

- CD1.1. Identificando o enquadramento e conceitos fundamentais de análise e controlo de riscos no processo produtivo dos alimentos.
- CD1.2. Aplicando os sete (7) princípios do HACCP no processo produtivo.
- CD1.3. Cumprindo a regulamentação em vigor da segurança alimentar.
- CD1.4. Aplicando as catorze (14) etapas do sistema HACCP.
- CD1.5. Executando procedimentos e processos de manutenção do sistema HACCP.

**6. Contexto (Exemplos de uso da competência).**

- Na receção, preparação, confeção (todo o processo produtivo de alimentos), conservação e distribuição realizar os registos impostos pelo plano de segurança alimentar.
- Em campanha e em qualquer U/E/O, implementar procedimentos que garantam a segurança alimentar dos géneros alimentícios.

**7. Recursos.**

- Manuais e publicações sobre o sistema HACCP e de segurança e defesa alimentar.
- Equipamentos informáticos com acesso à internet.

**8. Observações.**

- Nada a referir.

**9. Qualificações.**

- Nada a referir.