

UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO

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

1. Carga Horária.

25 horas

2. Pontos de Crédito.

2,25 pontos de crédito

3. Nível de Proficiência.

a. QNQ:

4

b. NATO:

200

4. Objetivos de Aprendizagem.

OA1. Aplicar os princípios de análise de riscos e controlo dos pontos críticos no processo produtivo dos alimentos.

OA2. Realizar a manutenção de processos baseados nos 7 princípios do Sistema HACCP.

5. Especificação da Formação.

CONTEÚDOS	MÉTODO	TFD	TFN	EAD	EXC	REFERÊNCIAS
OA1. Aplicar os princípios de análise de riscos e controlo dos pontos críticos no processo produtivo dos alimentos.						
OE1.1. Aplicar os sete princípios do HACCP no processo produtivo dos alimentos.	Expositivo e ativo	5		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	A: Cap 1 a Cap 3, Pág. 1-1 a 3-6
1.1.1. Segurança Alimentar: - Enquadramento; - Princípios e conceitos.						
OE1.2. Identificar a terminologia e regulamentação em vigor.	Expositivo	10		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	A: Cap 1 a Cap 3, Pág. 1-1 a 3-6
1.2.1. Segurança Alimentar: - Terminologia; - Regulamentação em vigor.						
OA2. Realizar a manutenção de processos baseados nos 7 princípios do Sistema HACCP.						
OE2.1. Aplicar as 14 etapas do sistema HACCP.	Demonstrativo e ativo	6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	A: Cap 4 a Cap 5, Pág. 4-1 a 5-10 B: Cap 10, Pág. 10-1 a 10-2
2.1.1. Etapas e procedimentos do sistema HACCP.						
OE2.2. Executar procedimentos de manutenção do sistema HACCP.	Demonstrativo e ativo	3		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	A: Cap 4 a Cap 5, Pág. 4-1 a 5-10 B: Cap 10, Pág. 10-1 a 10-2
2.2.1. Procedimentos e processos de manutenção do sistema HACCP.						
Outras Atividades						
Avaliação (Teste teórico)		1				

NÃO CLASSIFICADO

Legenda: TFD – Tempos de Formação Diurnos; TFN – Tempos de Formação Noturnos; EAD- Ensino a Distância; ExC – Exercícios de Campo.

6. Especificação da Carga Horária.

a. Formação presencial:

25 Tempos de Formação.

b. Formação não presencial:

Não aplicável.

7. Critérios de avaliação.

Os constantes nos critérios de desempenho da respetiva Unidade de Competência.

8. Referências.

A: Estado-Maior do Exército (2018). *PAD 420-01 Manual de Sistema HACCP*. Lisboa: Exército Português

B: Estado-Maior do Exército (2017). *PDE 4-23-00 Segurança e Defesa Alimentar*. Lisboa: Exército Português.

9. Formadores.

a. Requisitos de formação:

- Possuir o Curso de Formação de Oficiais do Exército e Licenciatura em medicina veterinária ou enfermagem veterinária.

b. Experiência profissional:

- Acompanhamento de Visitas de Apoio Técnico na área de segurança e defesa alimentar a diversas U/E/O ou experiência em acompanhamento de auditorias a sistemas de segurança alimentar.

c. Outros requisitos:

- Possuir o Certificado de Competências Pedagógicas (CCP).

10. Classificação final da UFCD (fórmula de avaliação).

Class da UFCD = 50% Avaliação teórica + 50% somatório das avaliações práticas e parcelares realizadas.

11. Observações.

Nada a referir.