

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC	E04112A	 	4985	Implementar e avaliar o sistema HACCP
UFCD	E04112A	 	1728	Implementação e avaliação do Sistema HACCP

1. Pontos de Crédito.

4,50 Pontos de Crédito.

2. Nível de Proficiência.

a. QNQ:

4

b. NATO:

200

3. Realizações.

R1. Analisar os requisitos de qualidade do sistema de gestão de segurança alimentar.

R2. Aplicar processos de controlo do sistema Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP).

4. Resultados de aprendizagem.

a. Conhecimentos:

- Construção do sistema HACCP;
- HACCP e o sistema da qualidade;
- Simulação de casos práticos;
- Auditorias a sistemas HACCP.

b. Aptidões:

- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar;
- Promover a aplicação de técnicas de desinfeção, esterilização e conservação dos equipamentos e utensílio;
- Elaborar um plano para o sistema HACCP;
- Analisar os sete (7) princípios do sistema HACCP;
- Analisar as catorze (14) etapas do sistema HACCP;
- Avaliar os perigos e riscos;
- Monitorizar os Pontos Críticos de Controlo (PCC);
- Auditar e assegurar a aplicação do HACCP.

c. Atitudes:

- Agir em conformidade com as normas de segurança e boas práticas de higiene alimentar;

NÃO CLASSIFICADO

- Demonstrar sentido de responsabilidade na manutenção de processos baseados nos sete (7) princípios do HACCP;
- Demonstrar capacidade para aplicar, de forma adequada os conhecimentos e as informações técnicas essenciais ao exercício da função;
- Estabelecer prioridades de ação fazendo uma gestão de tempo e de recursos necessários para o alcance dos objetivos de forma eficaz;
- Demonstrar confiança e firmeza na realização das suas tarefas mesmo perante situações de adversidade;
- Avaliar a validade, a pertinência, aplicabilidade, relevância da informação ou conhecimento e das fontes de informação (pensamento crítico).

5. Critérios de Desempenho.

Implementar e avaliar o sistema HACCP.

- CD1. Garantindo a segurança alimentar da U/E/O, durante todo o processo de produção e distribuição alimentar.
- CD2. Evitando a contaminação cruzada, em conformidade com o Plano de Segurança Alimentar.
- CD3. Garantindo a aplicação dos conceitos fundamentais de segurança alimentar.
- CD4. Minimizando a probabilidade e severidade das ocorrências dos riscos e perigos, através da sua avaliação, no âmbito do funcionamento de uma Secção de Alimentação.
- CD5. Utilizando a árvore de decisão nas várias etapas do processo, determinando os pontos críticos de controlo.

6. Contexto (Exemplos de uso da competência).

- Na receção, conservação, preparação, confeção (todo o processo produtivo de alimentos), e distribuição realizar os registos impostos pelo Plano do sistema HACCP.
- Integrado nas Secções de Alimentação, em campanha ou 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, instrumentos e utensílios de desinfeção, esterilização e conservação.
- Equipamentos informáticos com acesso à internet.

8. Observações.

- Nada a referir.

9. Qualificações.

- Nada a referir.