



# Implementação de um Sistema HACCP



20, 21 maio  
3, 4 jun  
16h-18h

## Objetivos

No final deste curso os formandos deverão ter adquirido competências que lhes permitam:

- Desenvolver, implementar, gerir e melhorar continuamente um sistema preventivo de segurança alimentar - HACCP (de acordo com a última revisão do Codex Alimentarius);

## Conteúdos programáticos

- Abordagem à Segurança Alimentar e enquadramento legal
- Pré-requisitos ao sistema HACCP
- Requisitos do Sistema HACCP
- Elaboração de planos HACCP - Estudo de casos
- Verificação e validação de planos HACCP
- Conclusões e debate

## Formadora

Marina Cunha | Mais de 10 anos de experiência a trabalhar como consultora e auditora de sistemas de segurança alimentar.

## Data/horário (8h)

20 e 21 de maio das 16-18h | Formação realizada via Teams  
3 e 4 de junho das 16-18h | Formação realizada via Teams

## Valor

- 120€ (Não Cliente)
- 110€ (Cliente ativo)
- 100€ (Cliente ativo +1 inscrição)