

FAC (Ficha Académica de Curso)

Curso	Curso Livre em Sistema HACCP -Hazard Analysis and Critical Control Points		
Unidade Orgânica	Faculdade de Engenharia	Grau	É atribuído certificado de participação ou competência com ECTS
ECTS	5	Horas de Contacto	60
Data de Início Prevista e duração (semanas ou meses)	8 semanas	Horário previsto	Pós – laboral (6ªfeira e sábado)
Direção / Coordenação	Nubélia Bravo	Secretariado	Susana Morgado
Apresentação do curso	Este curso pretende desenvolver, implementar e gerir um sistema de segurança alimentar com base na metodologia HACCP de forma a fazer face às atuais necessidades de formação nesta área. Visa dotar ou complementar conhecimentos, como forma de qualificar os profissionais do setor, proporcionando-lhes uma aprendizagem que permita tornarem-se competitivos na área da segurança alimentar.		
Objetivos	Desenvolver, implementar e gerir um sistema de segurança alimentar com base na metodologia HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).		
Estudos futuros	Não aplicável		
Competências	<p>Conhecer as imposições legais relativas à Segurança Alimentar;</p> <p>Compreender os princípios e a metodologia de implementação do sistema HACCP;</p> <p>Conhecer os pré-requisitos do sistema HACCP;</p> <p>Elaborar uma análise de perigos e uma avaliação dos riscos;</p> <p>Elaborar um plano HACCP.</p> <p>Conhecer as etapas de uma auditoria de HACCP</p>		
Destinatários	Alunos do ensino superior Profissionais que exerçam ou pretendam exercer a sua atividade na área da segurança alimentar.		
Condições de acesso (se aplicável)	Não aplicável		
Metodologia de avaliação	<p>Sendo um curso que assume um cariz teórico-prático e orientado à aplicação dos conhecimentos, dá-se prioridade à avaliação contínua, que é feita por média ponderada entre os seguintes elementos de avaliação, trabalho escrito, apresentação oral de trabalhos e relatório da visita de estudo.</p> <p>Caso o aluno não seja aprovado na avaliação contínua é feito um exame final, e a classificação final será a classificação do exame.</p>	Modelo de ensino	<input checked="" type="checkbox"/> Presencial

Estrutura Curricular

Unidade Curricular				Docente	
Ano/Semestre	Designação	ECTS	Horas contacto	Nome	Habilitação
ND	Sistema HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points	5	30 30	Nubélia Bravo Cláudia Neves	Doutor Mestre