

Comunilog



REFERENCIAL DA FORMAÇÃO

INTRODUÇÃO À SEGURANÇA ALIMENTAR



Management
System
ISO 9001:2015
www.tuv.com
ID 910505136

Exame
MELHORES
EMPRESAS
2014-2015
everis AESE



FICHA TÉCNICA

Identificação do Curso:	Introdução à Segurança Alimentar
Versão:	1
Data da Última Atualização:	23/12/2021
Atualizado por:	Filipa Casal

ÍNDICE

Ficha Técnica	
Curso	5
Área de Formação	5
Duração	5
Enquadramento	5
Metas	5
Destinatários	5
Requisitos de Acesso	5
Documentos Necessários	6
Modalidade de Formação e Organização da Formação	6
Plataformas Colaborativas de Aprendizagem	6
Metodologia de Ensino e Aprendizagens	6
Objetivo Geral	6
Objetivos Específicos	6
Conteúdos programáticos	7
Recursos Didáticos e Pedagógicos	7
Metodologia de Avaliação	7
Bibliografia de Referência	8

“A Vida sem paixão não faz sentido.”

Comunilog Consulting

CURSO

Introdução à Segurança Alimentar

ÁREA DE FORMAÇÃO

862 – Segurança e Higiene no Trabalho

DURAÇÃO

12 horas (7,5 horas presenciais + 1,5 horas em videoconferência + 3 horas em autoestudo)

ENQUADRAMENTO

A Segurança dos Alimentos é a garantia de que os alimentos não causem danos ao consumidor e a formação nesta área está prevista no Regulamento 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios, no capítulo XII-Formação, que refere:

Os operadores das empresas do sector alimentar devem assegurar que:

- 1) O pessoal que manuseia os alimentos seja supervisionado e disponha, em matéria de higiene dos géneros alimentícios, de instrução e/ou formação adequadas para o desempenho das suas funções;
- 2) Os responsáveis pelo desenvolvimento e manutenção do processo referido no n.º 1 do artigo 5.º do presente regulamento ou pela aplicação das orientações pertinentes tenham recebido formação adequada na aplicação dos princípios HACCP; e
- 3) Todos os requisitos da legislação nacional relacionados com programas de formação de pessoas que trabalhem em determinados sectores alimentares sejam respeitados.

A Formação em Segurança Alimentar, poderá ser uma mais valia para os formandos porque permite ao formando identificar perigos e reconhecer doenças relacionadas com microrganismos alimentares de forma a preveni-los, cumprindo com a legislação em vigor.

METAS

Esta ação de formação visa formar trabalhadores do setor alimentar a manusear/armazenar corretamente o produto de forma a prevenir contaminações dos alimentos.

DESTINATÁRIOS

Esta formação destina-se a trabalhadores do setor alimentar, com necessidade de manusear diretamente os alimentos, ou outros que pretendam vir a desempenhar funções deste âmbito.

REQUISITOS DE ACESSO

- 9º ano
- Trabalhadores recém contratados na área do setor alimentar ou que pretendam começar a trabalhar nessa área

DOCUMENTOS NECESSÁRIOS

- Cartão de Cidadão
- Declaração da entidade patronal em como começou nas funções designadas há menos de um mês ou declaração de desemprego

MODALIDADE DE FORMAÇÃO E ORGANIZAÇÃO DA FORMAÇÃO

- Modalidade de Formação: inicial
- Organização da Formação: presencial

PLATAFORMAS COLABORATIVAS DE APRENDIZAGEM

A utilização da plataforma colaborativa de aprendizagem da Comunilog permite-lhe gerir o seu ritmo de estudo e aprendizagem. As atividades pedagógicas que irá desenvolver na plataforma e-learning da Comunilog durante esta ação de formação são:

- Consulta do cronograma da formação
- Uso de videoconferência para sessões online, partilha de experiências, realização de trabalhos em grupo, etc.
- Uso do Fórum de esclarecimento de dúvidas
- Leitura do material de apoio disponibilizado
- Participação em Fóruns de discussão
- Realização de avaliações diagnósticas
- Realização de testes online
- Avaliação de satisfação

METODOLOGIA DE ENSINO DE APRENDIZAGEM

As metodologias a utilizar são focadas necessidades específicas e expectativas reveladas pelos formandos, com recurso às seguintes técnicas de dinamização (dentro dos métodos indicados):

- Método Ativo: Estudo de casos, Simulações pedagógicas, Brainstorming, role-play, jogo pedagógico
- Método Interrogativo: perguntas abertas, criativas e pessoais realizadas ao grupo e individualmente
- Método Expositivo: realização de síntese com integração de novos conceitos e teorias

OBJETIVO GERAL

No final da formação, o formando deverá ser capaz de compreender a importância da Segurança Alimentar.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

No final da formação, o formando deverá ser capaz de:

- Identificar a diferença entre Segurança dos Alimentos e Segurança Alimentar;
- Diferenciar os tipos de perigos alimentares;
- Identificar 3 doenças que podem ser causadas por alimentos;

- Definir Contaminação Cruzada;
- Identificar 3 Boas Práticas da Segurança Alimentar sem pesquisar;

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

M1 – Introdução à Segurança Alimentar (12horas)

- Diferença entre Segurança dos Alimentos e Segurança Alimentar
- Tipos de Perigos Alimentares
- Doenças que possam ser causadas por alimentos
- Contaminação Cruzada
- Boas Práticas de Segurança Alimentar

RECURSOS PEDAGÓGICOS E DIDÁTICOS

- 1 Computador com acesso à internet;
- 1 Sistema de som;
- 1 Apresentação PowerPoint;
- 1 Projetor;
- 1 Quadro branco;
- 2 Marcadores;
- Manual da formação (um por formando);
- Smartphone para realização de Kahoot! (um por formando);
- Teste de Diagnóstico (um por formando);
- Teste de Avaliação (um por formando);

METODOLOGIA DA AVALIAÇÃO

A avaliação da formação é um processo indispensável que vai permitir a recolha de informação que permitirá comparar os níveis de qualidade esperados (identificados no início da formação) com os resultados efetivamente obtidos após a formação. Os desvios identificados constituem um dado fundamental de apoio à coordenação do curso no processo de melhoria contínua, pois é através da sua análise que se pode identificar e decidir sobre as ações de melhoria contínua a implementar.

De forma a obter uma avaliação mais abrangente, entendemos ser fundamental:

- Envolver os vários intervenientes na formação;
- Implementar um processo de avaliação contínua, que se estenda aos diferentes momentos da formação (antes, durante e depois);
- Avaliar as diferentes componentes da avaliação (programa, instalações, formadores, coordenação, etc.).

A Comunilog, consciente dos benefícios e procurando sempre a melhoria contínua dos serviços que presta, aplica um modelo de avaliação (apresentado de forma pormenorizada, nas páginas que se seguem) e que tem como principais objetivos:

- Selecionar os candidatos com o perfil de entrada adequado aos objetivos da formação;
- Reajuste permanente das ações de formação a implementar de forma a minorar os desvios relativos aos objetivos propostos;
- Averiguar a eficiência e eficácia da formação ministrada;
- Averiguar se as competências esperadas foram adquiridas pelos formandos;
- Recolher e processar informações necessárias à melhoria progressiva pelos formandos.

A avaliação faz parte integrante do processo formativo e tem como finalidade validar os conhecimentos, capacidades e aptidões adquiridas ou desenvolvidas pelos formandos ao longo da formação.

O processo de avaliação para além de permitir averiguar se as competências esperadas foram adquiridas pelos formandos, permite também recolher e processar informações necessárias à melhoria progressiva dos formandos. Permite ainda verificar a eficiência e eficácia da formação ministrada, através da análise de cada ação de modo a que se realize um ajustamento permanente das ações de formação futuras de forma a minorar os desvios relativos aos objetivos propostos.

Este sistema integrará uma avaliação inicial diagnóstica, com vista a avaliar as competências iniciais de cada formando relativas a cada unidade de formação.

Nesta ação de formação será realizada:

Avaliação dos participantes (formandos)

- Diagnóstica: teste diagnóstico
- Contínua: grelha de observação de comportamentos
- Sumativa: teste online

Avaliação a realizar pelos formados

- Questionário de avaliação de satisfação face à ação de formação

Avaliação da ação de formação

- Questionário global de avaliação da ação

BIBLIOGRAFIA DE REFERÊNCIA

- Miguel, Alberto Sérgio S.R. (2005), “Manual de Higiene e Segurança do Trabalho”, 8ª Edição Porto Editora, 2005
- Freitas, Luís Conceição (2019), “Segurança e Saúde do Trabalho”, 4ª edição, Edições Sílabo, 2019
- Pinto, José e Ricardo Neves (2010), “HACCP-Análise de riscos no processamento alimentar”, 2ª edição, Publindústria, Edições Técnicas, 2010
- Decretos Lei, Portarias e Regulamentos na área da Segurança Alimentar



Av. Cidade de Béjar - LT 7 R/C Esq
6300 - 534 Guarda
NIPC: 507 424 395
Tlf: 271 100 017 | Fax: 271 100 001
Tlm: 96 154 43 00
consultores@comunilog.com
www.comunilog.com

Comunilog 
Consulting Lda