

Objetivos

No final da formação, o participante está apto a:

- Compreender o conceito de food defense e a importância da sua aplicação;
- Identificar as medidas preventivas para assegurar a proteção dos produtos alimentares e das instalações;
- Interpretar os requisitos de food defense segundo os referenciais de Segurança Alimentar IFS, BRC e FSSC 22000;

Destinatários

Diretores, Gestores ou outros quadros técnicos com responsabilidade na área de gestão da Qualidade e Segurança Alimentar, Consultores e Auditores, outras partes interessadas no setor alimentar.

Duração

1 dia (7 horas)



Conteúdo Programático

- ✓ Enquadramento food defense
 - Definição
 - Terminologia alimentar
- ✓ Importância na prevenção dos Sistemas Alimentares
- ✓ Contaminação intencional: causas e consequências
- ✓ Programa de consciencialização: A.L.E.R.T
- ✓ Requisitos específicos do food defense nas normas de segurança alimentar: IFS, BRC e FSSC22000;
- ✓ Ferramentas para desenvolver e implementar um plano de food defense
 - Threat Assessment Critical Control Point (THCCP)
 - Estratégias de Mitigação: Gerais e específicas
 - Avaliação de vulnerabilidades
 - Plan Builder
- ✓ Exercício Prático + Teste de avaliação

Formador

MANUELA LUCRÉCIO

Licenciada em Engenharia Agro-Industrial no Instituto Superior de Agronomia (ISA), Universidade de Lisboa e com pós-graduação Master Internacional em Auditoria de Seguridad Alimentaria, implementou programas de consultoria, auditoria e formação em diversas empresas.

Na experiência profissional inclui-se: Responsável Qualidade na Campotec, S.A., Comércio e Consultadoria em hortofrutícolas (1997-2000); Formadora em diversas entidades; Responsável Qualidade (2000-2010) colaborando no desenvolvimento e acompanhamento de Produtos de Marca Própria (MDD) e exercendo auditorias a fornecedores com base nos referenciais ISO 9001; ISO 22000 e IFS, na empresa Regional Mercadorias, SCA.

Em 2011 tornou-se Sócia gerente da Ecoalimentar, Lda, onde exerce funções de consultoria, formação e auditoria em vários referenciais de segurança alimentar, nomeadamente: BRC; IFS; Global Gap; FSSC 22000, ISO 22000:2005, ISO 9001, ISO 19011:2012; Codex Alimentarius.

Realiza ainda auditorias de certificação nos referenciais BRC, ISO 9001, ISO 22000, através de entidades certificadoras.