

PROGRAMA*

CURSO HACCP: DOS FUNDAMENTOS À CERTIFICAÇÃO

Presencial: Campinas, 6 a 8 de agosto 2024
Aulas gravadas disponíveis de 22 de julho a 08 de agosto de 2024

Centro de Ciência e Qualidade de Alimentos – Ital
Flavor Food Consulting

Coordenação: Margarete M. Okazaki, Ana Claudia Frota e Juliane Dias.

PROGRAMAÇÃO

6 de agosto (terça-feira)

Entendimento e aplicação da ferramenta HACCP

08:30 - 9:00	Boas Vindas e apresentação
09:00 - 10:00	Introdução e organização dos grupos de trabalho
10:00 - 10:20	<i>Coffee Break</i>
10:20 - 12:00	Programas de Pré-requisitos
12:00 - 13:00	Almoço
13:00 - 15:30	Teoria sobre etapas preliminares para análise do plano APPCC e
15:30 - 15:50	<i>Coffee Break</i>
15:50 - 17:30	Exercícios sobre etapas preliminares para análise do plano APPCC e

7 de agosto (quarta-feira)

Entendimento e aplicação da ferramenta HACCP

08:30 - 10:00	Teoria sobre a análise de perigos de insumos e etapas de processo - Princípio 1)
10:00 - 10:20	<i>Coffee break</i>
10:20 - 12:00	Exercícios sobre a análise de perigos de insumos e etapas de processo - (Princípio 1)
12:00 - 13:00	Almoço
13:00 - 14:00	Teoria sobre classificação de medidas de controle (Princípio 2)
14:00 - 15:00	Exercícios sobre classificação de medidas de controle (Princípio 2)
15:30 - 15:50	<i>Coffee Break</i>
15:50 - 17:30	Teoria sobre plano de controle de perigos (Princípios 3 a 7)

8 de agosto (quinta-feira)

08:30 - 09:00	Recapitulação (<i>Ana Cláudia Frota - Flavor Food</i>)
09:00 – 10:00	Exercícios sobre plano de controle de perigos (Princípios 3 a 7)
10:10 - 10:30	<i>Coffee Break</i>
10:30 – 12:30	Exercícios sobre plano de controle de perigos (Princípios 3 a 7)
12:30 - 13:30	Almoço
13:30 - 14:30	Validação de Medidas de Controle (<i>Juliane Dias – Flavor Food</i>)
14:30 – 15:00	Repasse do conteúdo
15:00 - 15:20	<i>Coffee Break</i>
15:20 - 17:30	Avaliação

Programa preliminar*: sujeito a alteração