



Associação Empresarial das Ilhas Terceira, Graciosa e São Jorge

Formação Profissional

WORKSHOPS

“GESTÃO DE ALERGÉNIOS NAS EMPRESAS DO SETOR ALIMENTAR”

Dia 22 de setembro de 2017 – 6ª feira – 5 horas

Horário – das 17h às 22h

Valor de Inscrição para Associados: € 50,00 Não Associados: € 75,00

“ELABORAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS DE PRODUTOS ALIMENTARES”

Dia 23 de setembro de 2017 – Sábado – 8 horas

Horário – das 09h às 13h e das 14h às 18h

Valor de Inscrição para Associados: € 60,00 Não Associados: € 85,00

Local: Núcleo Empresarial da Ilha de São Jorge

Formadora: Drª Aida Ferreira

Formadora Certificada da empresa EXCELLENCE AZORES

Público Alvo: Colaboradores do setor alimentar

Área de Formação: 541 – Indústrias Alimentares

Mínimo de participantes em cada workshop : 10

Máximo de participantes em cada workshop : 14

Data limite de inscrição: 15 de setembro de 2017

“GESTÃO DE ALERGÉNIOS NAS EMPRESAS DO SETOR ALIMENTAR”

OBJETIVOS GERAIS

- Identificar os ingredientes potencialmente alergénicos;
- Conhecer a legislação aplicável aos alergénios;
- Compreender a gestão das contaminações cruzadas;
- Criar, implementar e gerir procedimentos de gestão de alergénios.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Noções gerais sobre alergias e intolerâncias alimentares;
- Requisitos legais relacionados com alergénios e intolerâncias alimentares;
- Processos de produção, rastreabilidade e ferramentas para a gestão do risco de alergénios;

“ELABORAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS DE PRODUTOS ALIMENTARES”

OBJETIVOS GERAIS

Identificar toda a informação que deve constar numa ficha técnica de produto

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Legislação aplicável;
- Informação necessária;
- A importância das fichas técnicas;
- Conteúdos das fichas técnicas.

