



Seminário Norma ISO e HACCP - a Distância



Seminário Norma ISO e HACCP - a Distância

Este curso é dirigido a todos os profissionais que pretendam adquirir conhecimentos sobre as Normas de Qualidade e de Segurança ISO e o Sistema HACCP.

No final do seminário os participantes ficarão aptos a:

- Identificar e aplicar as Normas ISO;
- Aplicar o Sistema HACCP;
- Usar metodologias para a aplicação dos planos de autocontrolo no âmbito da manipulação de alimentos.

Destinatários

Este curso destina-se a todos os profissionais que necessitem conhecer e aplicar as Normas de Qualidade e de Segurança e o Sistema HACCP nas suas unidades.

Pré-requisitos

Os pré-requisitos necessários para frequentar este seminário são:

- Ter acesso a um computador ou um tablet com ligação à Internet e um browser (programa para navegar na web), como o Chrome, Safari, Firefox ou Internet Explorer.
- Pode aceder ao seminário a partir de qualquer computador (por exemplo, em casa e no escritório), tablet ou smartphone.

Data de Realização

27 e 28 de Junho de 2024

Duração

07 Horas

Horário

17h00 às 20h30

Valor

150,00€ + IVA

Orador: Dr. Raúl Santos

Habilitações

Graduado em Direção Hoteleira pelo INFT/EHL
Licenciatura em Gestão Hoteleira (2º Ano) - ISPI
Bacharel em Geografia - UL
Diretor Geral de Hotéis (4 e 5 Estrelas) – Registado na DGT
Diretor Geral de Operações (Grupo Hoteleiro Internacional)
Participação em Feiras Nacionais e Internacionais
Curso de Formação de Formadores



Resumo das suas competências

Diretor Hoteleiro com mais de 40 anos de experiência na direção geral de várias unidades, assegurando a gestão de todas as vertentes; Acolhimento, F&B, Comercial, Técnica, RH, Procurement.

Delegado Norte e Centro da ADHP

Vogal na JUNTA DE TURISMO LUSO-BUSSACO

Membro da Comissão da Qualidade da SOC. ÁGUA DE LUSO, SA

Vogal na UNIHSNOR/APHORT

Vice-Presidente da ASSOCIAÇÃO COMERCIAL E INDUSTRIAL DA MEALHADA – ACIM

Cofundador do PPC (Plano de Promoção Conjunta) do Centro

Vogal da C.C.R.C. (Comissão de Coordenação da Região Centro)

Formação Académica

Desde 2018, Formador na High Skills Lda. – Formação e Consultoria Lda;

De 2016 a 2017, Diretor Operacional Espaço Gourmet;

De 2013 a 2016, Diretor Geral de Operação para Moçambique – Grupo VIP International;

De 2010 a 2013, Diretor Geral Residente Hotel VIP Grand Maputo;

De 2008 a 2010, Diretor Geral Residente Hotel Turismo Braga;

De 1997 a 2007, Diretor Geral Residente Grande Hotek de Luso & SPA;

De 1995 a 1997, Diretor Geral Residente Hotel Malhoa;

1992 a 1995, Gestor Operacional Sul Gertal, S.A – Catering, Restauração, Banqueting;

1989 a 1992, Diretor Geral Residente Hotel Turismo de Braga.

Temas do Seminário

Módulo 0 – Apresentação da Plataforma e Método de Utilização

Módulo I – Qualidade do Serviço

- Qualidade:
 - Novos requisitos da Norma ISO 9001;
 - Conceito de processo;
 - Processo de melhoria contínua – caracterização e aplicação;
 - Processo de avaliação e satisfação do cliente;
 - Gestão de topo e o seu papel no processo de gestão integrada da qualidade;

Módulo II – Introdução à Higiene e Segurança na Restauração - HACCP

- O Sistema HACCP;

Módulo III – Contaminações Alimentares e Saúde Pública

- Contaminação química, física e biológica;
- Os 7 pecados da contaminação;

Módulo IV – Higiene Pessoal

- Regras gerais;
- Procedimentos e condutas;

Módulo V – Processos e Planos de Limpeza e Desinfestação

- Dos locais, equipamentos e instrumentos;

Módulo VI – Normas de Referência

- APCER, ISO 9001, ISO 22000, Codex Alimentarius, BRC Global Standards;

Módulo VII – Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar – ISO 22000:2005 e HACCP

- Princípios de aplicação;
- Perigos químicos, físicos e biológicos;
- Metodologia para a aplicação do autocontrole;
- Preparação dos planos de autocontrole.

Condições

Para se inscrever deverá nos contatar através dos seguintes meios

E-mail: geral@highskills.pt | Telefone: +351 217 931 365

Ou enviando a Ficha de Inscrição devidamente preenchida (encontra-se na ultima pagina).

Se tem mais do que uma inscrição, consulte-nos, pois, têm desconto de grupo associado!

High Skills – Formação e Consultoria, LDA.

Avenida de Berna, nº 11, 8º, 1050-040 Lisboa, Portugal

Nº fiscal: 513 084 568

A inscrição só fica confirmada após emissão da fatura final e o pagamento da mesma.

Cancelamentos e Não Comparências

O(s) formando(s) poderão fazer-se substituir por outro(s) participante(s), devendo comunicar a alteração até 2 dias úteis antes do início do seminário.

A sua não comparência do(s) formando(s) no dia de início da formação não dará lugar ao reembolso do valor da inscrição e será cobrada na sua totalidade.

Contactos para mais informações

E-mail: geral@highskills.pt | Telefone: +351 217 931 365

Avenida de Berna, nº11, 8º, 1050-040 Lisboa – Portugal

Ficha de Inscrição

Deverá preencher e enviar-nos via e-mail geral@highskills.pt

1. CLIENTE (Preencher quando o Formando não é cliente final)			
Entidade:			
Responsável:			
Morada:			
Código Postal:			
Nº Contribuinte / Fiscal:			
Telefone:			
E-mail:			
2. DADOS FORMANDO(s)			
Nome:			
E-mail:			
Naturalidade (Junta de Freguesia):			
Seminário:	Seminário Norma ISO e HACCP - a Distância		
Data Nascimento:		Nacionalidade:	
Nº de Doc de Identificação		Data de Validade:	