

Workshop HACCP

Oeiras - 21 de outubro 2016

Auditório DGAV

Auditório INIAV

- 09:00 **Sessão de abertura**
Sua Excelência o Senhor Secretário de Estado da Agricultura e Alimentação (a confirmar)
- 09:15 **Implementação do HACCP no setor alimentar**
Prof. Fernando Bernardo - DGAV
- 09:45 **Importância da implementação dos pré-requisitos**
Professor António Barreto - FMV U. Lisboa
- 10:30 **Simplificação do HACCP e aplicação do princípio da flexibilidade**
Dr.ª Ana Barreira - DSAV Centro
- 11:00 **INTERVALO**
- 11:15 **Implementação do HACCP no fabrico de produtos à base de carne**
 - Caso prático
Eng. Luís Raimundo - Nobre
- Debate**
- 12:45 **ALMOÇO**
- 14:00 **Implementação do HACCP na preparação dos produtos da pesca**
 - Caso prático
Dr.ª Fátima Barata - Conservas Ramirez
- Debate**
- 15:30 **INTERVALO**
- 15:45 **Implementação do HACCP no fabrico de produtos lácteos**
 - Caso prático
Dr. João Cristina - João Cristina, Consultoria e Formação Unipessoal Lda
- Debate**
- 17:45 **Conclusões e encerramento**

- Implementação do HACCP no abate de ungulados**
 - Caso prático
Dr. Nuno Allen - Alicontrol
- Debate**
- ALMOÇO**
- Implementação do HACCP no abate de aves de capoeira**
 - Caso prático
Dr.ª Sónia Felix - Triperu
- Debate**
- INTERVALO**
- Implementação do HACCP na desmancha de carnes e fabrico de preparados de carne**
 - Sala de Desmancha/Caso prático
Eng.ª Vitória Pinhão - IberGados e Efal Carnes
Dr. Pascoal Freitas Costa - Modelo Continente Hipermercados
- Debate**