

INFORMAÇÕES DO EVENTO
INSTITUTO/CENTRO

ITAL|INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS|ITAL-CCQA

TÍTULO

CURSO ON-LINE "HACCP: DOS FUNDAMENTOS À CERTIFICAÇÃO"

CATEGORIA

Curso

ABERT. INSCRIÇÕES

25/03/2026 08:00

LIMITE INSCRIÇÕES

13/10/2026 23:59

PROGRAMAÇÕES DO EVENTO
ASSOCIADOS ABIA ABIC E ABICAB

	INÍCIO TÉRMINO	TEMPO (MINUTOS)	TÍTULO DA PROGRAMAÇÃO
20/10/2026	08:30 17:30	540	Entendimento e aplicação da ferramenta HACCP 08:30 - 09:00 Boas Vindas e apresentação (Margarete M. Okazaki - CCQA/Ital, Juliane Dias - Flavor Food e Ana Claudia Frota - Flavor Food) 09:00 - 10:15 Revisão das aulas teóricas - BPF (Ana Claudia Frota - Flavor Food) 10:15 - 10:30 Intervalo 10:30 - 11:20 Revisão das aulas teóricas - BPF (Ana Claudia Frota - Flavor Food) 11:20 - 12:00 Divisão das equipes e organização para os trabalhos; Apresentação da sistemática para elaboração do estudo HACCP (Ana Cláudia Frota - Flavor Food) 12:00 - 13:00 Pausa - Almoço 13:00 - 14:30 Teoria: etapas preliminares do estudo HACCP. (Ana Cláudia Frota - Flavor Food) 14:30 - 15:00 Aplicação da prática: etapas preliminares do estudo HACCP. (Ana Cláudia Frota - Flavor Food) 15:00 - 15:15 Intervalo 15:15 - 17:30 Aplicação da prática: etapas preliminares do estudo HACCP. (Ana Cláudia Frota - Flavor Food)
21/10/2026	08:30 17:30	540	Entendimento e aplicação da ferramenta HACCP 08:30 - 10:15 Teoria: análise de perigos de matérias-primas e etapas do processo. (Ana Cláudia Frota - Flavor Food) 10:15 - 10:30 Intervalo 10:30 - 12:00 Teoria: análise de perigos de matérias-primas e etapas do processo. (Ana Cláudia Frota - Flavor Food) 12:00 - 13:00 Pausa - Almoço 13:00 - 15:30 Aplicação da prática: análise de perigos de matérias primas e etapas de processo. (Ana Cláudia Frota - Flavor Food) 14:30 - 15:00 Aplicação da prática: etapas preliminares do estudo HACCP. (Ana Cláudia Frota - Flavor Food) 15:00 - 15:15 Intervalo 15:15 - 16:30 Aplicação da prática: análise de perigos de matérias primas e etapas de processo. (Ana Cláudia Frota - Flavor Food) 16:30 - 17:30 Teoria: classificação de medidas de controle e plano de controle. (Ana Cláudia Frota - Flavor Food)
	INÍCIO TÉRMINO	TEMPO (MINUTOS)	TÍTULO DA PROGRAMAÇÃO

PROGRAMAÇÕES DO EVENTO

22/10/2026	08:30 17:30	540	08:30 - 10:15 Aplicação da prática: classificação de medidas de controle e plano de controle. (Ana Cláudia Frota - Flavor Food) 10:15 - 10:30 Intervalo 10:30 - 12:00 Certificações em APPCC 12:00 - 13:00 Pausa - Almoço 13:00 - 15:00 Esclarecimentos de dúvidas; Revisão para a avaliação (Ana Cláudia Frota - Flavor Food) 15:00 - 15:15 Intervalo 15:15 - 15:30 Preparação para Avaliação final (Ana Cláudia Frota- Flavor Food e Margarete M. Okazaki - CCQA/Ital) 15:30 - 17:30 Avaliação final (prova). (Ana Cláudia Frota- Flavor Food e Margarete M. Okazaki - CCQA/Ital)
-------------------	----------------	-----	---