São Paulo - SP - Brasil
Rua Dona Germaine Burchard, 409
CEP: 05002-062
fundepag@fundepag.br
+55(11) 3879-3355

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)
	INÍCIO TÉRMINO	**TEMPO (MINUTOS)**	**TÍTULO DA PROGRAMAÇÃO**
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**

São Paulo - SP - Brasil
Rua Dona Germaine Burchard, 409
CEP: 05002-062
fundepag@fundepag.br
+55(11) 3879-3355

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)