



## SESSÃO DE ESCLARECIMENTO

### Tecnologia e segurança dos alimentos: doces, compotas, geleias e marmeladas

14 de novembro de 2018

#### PROGRAMA

09H00 - 09H30	Receção aos participantes
09H30 - 10H00	<b>Qualidade de segurança microbiológica de conservas de frutos no âmbito HACCP</b> Origem, ação e fatores condicionantes da atividade microbiana Critérios microbiológicos na gestão da qualidade e segurança Sistemas de controlo da qualidade microbiológica e rastreabilidade Conceito HACCP: definições e terminologia <i>Dr.ª Cristina Aleixo - INIAV</i>
10H30 - 11H00	Coffee-break
11H00 - 13H00	<b>Tecnologia de doces, compotas, geleias e marmeladas</b> Enquadramento: conceito de produto, qualidade <i>versus</i> segurança Processamento tecnológico: matéria-prima, processo, embalagem e armazenamento <b>Desenvolvimento do plano HACCP</b> Desenvolvimento do plano de pré-requisitos Avaliação do risco e identificação dos pontos de controlo Plano de controlo HACCP Auditoria <i>Dr.ª Elsa M. Gonçalves - INIAV</i>
13H00 - 14H30	Almoço livre
14h30 - 17h30	<b>Análise de situações práticas</b> <b>Debate e conclusão</b> <i>Dr.ª Elsa M. Gonçalves - INIAV</i> <i>Dr.ª Marta Abreu - INIAV</i>