

Centro de Formação Profissional para o Sector Alimentar

FORMAR PARA DAR LUGAR À QUALIDADE

Criado em 1984 a partir de um protocolo estabelecido entre o IEFP e várias associações empresariais e sindicais do sector alimentar, o CFPSA tem como missão contribuir para o aumento da qualidade na prestação de serviços das empresas do sector, através da formação dos recursos humanos com vista à sua dignificação profissional, desenvolvimento de aptidões e valorização pessoal e sua qualificação continua.

Graças ao trabalho conjunto desenvolvido com os seus outorgantes, o CFPSA tem privilegiado o contacto tão próximo quanto possível com as empresas do sector, com o objectivo de preparar, apresentar e pôr em prática soluções técnicas e de formação ajustadas às suas reais necessidades, sempre na perspectiva da melhoria da qualidade dos serviços e no estrito cumprimento das disposições legais que regulam a actividade.

A formação que disponibiliza desenvolve-se em cinco áreas fundamentais: restauração (cozinha, serviço de mesa e serviço de bar), panificação/pastelaria, carnes, controlo da qualidade alimentar e formação transversal. Dispõe de quatro modalidades de formação: qualificação profissional com dupla certificação (escolar e profissional), formação de

aperfeiçoamento/especialização, formação de formadores e formação à medida nas empresas.

O CFPSA possui delegações no Porto, Coimbra e Loulé, além de três unidades móveis de panificação/pastelaria, cozinha e corte de carnes. Desde 1998, ano em que se instituiu a acreditação das entidades formadoras, o CFPSA tem visto a sua actividade formativa sucessivamente acreditada (IQF – Proc. 1392), num sinal de reconhecimento e valorização das suas competências.

SERVIÇO DE CONSULTORIA CERTIFICADO



Consciente do valor da sua actividade na qualificação dos profissionais e na melhoria da qualidade do serviço prestado pelas empresas, o CFPSA não ficou alheio às obrigações legais introduzidas pelo Reg. 852/04, em vigor desde 1 de Janeiro de 2006, que considera os operadores do sector "os principais responsáveis pela segurança dos géneros alimentícios". Nesse sentido, assumindo a sua responsabilidade institucional de colaborar na implementação de metodologias de garantia da segurança alimentar



baseadas nos princípios do HACCP, o CFPSA decidiu apostar na certificação do seu serviço de consultoria.

Procurando estar na linha da frente em termos de qualidade técnica e formativa, o CFPSA quis dar uma resposta à necessidade sentida pelos empresários do sector em conseguirem, de forma segura e fiável, a implementação de sistemas de higiene e segurança alimentar. Assim impunha-se um processo de certificação do seu serviço de consultoria que garantisse, a si e ao mercado, o cumprimento dos requisitos de qualidade do serviço que presta, a bem da concretização plena dos pressupostos da higiene e segurança alimentar e visto que, mais importante do que se tratar de uma imposição legal, trata-se acima de tudo de uma questão de saúde pública.

Dessa forma foi iniciado, desenvolvido e concluído com a Certif – Associação para a Certificação de Produtos um inovador e pioneiro processo de certificação neste segmento de actividade, ficando à disposição do tecido empresarial inigualáveis níveis de fiabilidade, qualidade e segurança do serviço de consultoria, reforçando-se também a imagem de credibilidade e confiança da insti-



tuição. O CFPSA é assim a primeira entidade a nível nacional e europeu a ter certificado na globalidade o seu serviço de Consultoria em Higiene e Segurança Alimentar em estabelecimentos de Restauração e Bebidas (Certif – SCA - 001/2006, de 30 de Novembro).

SOLUÇÕES À MEDIDA PARA IMPLEMENTAR O HACCP

À especificidade e características próprias de cada empresa, o CFPSA responde com a solução mais adequada para cada caso, recorrendo aos seus técnicos credenciados e ao seu Laboratório de Ensaios acreditado (IPAC – NP EN ISO/IEC 17025 – nº 96/L.180). De forma simples e concisa o serviço de consultoria desenrola-se do seguinte modo:

- Com a aceitação formal do orçamento, e nunca antes disso, é iniciado o processo de acordo com o plano de acção apresentado.
- Em média, todo o processo demora cerca de um ano, implicando várias visitas de acompanhamento por parte do técnico do CFPSA.
- É essencial assumir que, após a implementação do sistema, passa a ser da responsabilidade do empresário actuar em conformidade e garantir a sua manutenção ao longo do tempo, recorrendo para isso a entidades credenciadas para o efeito, de que o CFPSA é exemplo.
- A não ser que todos os manipuladores da empresa já possuam formação certificada em higiene e segurança alimentar, a

ção) ou certificados (Consultoria), são os seguintes:

- Diagnóstico de necessidades técnicas e de formação de acordo com as especificidades de cada empresa;
- Formação Profissional Contínua (obrigatória pelo Código do Trabalho) à medida das necessidades de cada empresa;
- Implementação e Acompanhamento de Sistemas de Segurança e Higiene Alimentar (HACCP);
- Auditorias higio-sanitárias aos estabelecimentos do sector;
- Análises microbiológicas a matérias-primas ou alimentos completos crus ou confeccionados;
- Análises da eficácia de lavagem de superfícies, instrumentos, equipamentos e utensílios;
- Fornecimento de Veóleo – Teste rápido para avaliação da qualidade dos óleos de fritura. O CFPSA é o produtor exclusivo e o distribuidor deste importante e obrigatório teste.



- Após a manifestação da necessidade pelo operador do sector da hotelaria, restauração e similares, qualquer processo de implementação do sistema HACCP deverá iniciar-se com um exaustivo levantamento de necessidades quanto à actividade quotidiana da empresa, condições existentes, pré-requisitos já cumpridos, entre outros. Este diagnóstico apenas se consegue com a visita de um técnico ao local e através de uma avaliação conjunta com o empresário ou responsável técnico da empresa.
- A segunda etapa consiste na elaboração de uma proposta detalhada, incluindo cronograma de intervenção, plano de acção e orçamento. Até este ponto o empresário não terá qualquer encargo de ordem financeira, estando livre para aceitar ou rejeitar a proposta apresentada.

implementação do sistema iniciar-se-á obrigatoriamente por essa formação, ministrada também pelo CFPSA.

Por último, é de referir que na apreciação de uma proposta e respectivo orçamento é imprescindível ter em conta não apenas aspectos de ordem financeira, mas sobretudo as questões de ordem técnica e as garantias apresentadas. Neste ponto poderá estar a diferença entre um processo bem implementado e de acordo com a regulamentação em vigor ou o início de uma série de problemas de ordem técnica e legal que certamente todos terão interesse em evitar.

SERVIÇOS DISPONÍVEIS

Os serviços que o CFPSA disponibiliza, os quais estão totalmente acreditados (Forma-

A actividade do CFPSA tem-se pautado pela busca e manutenção de um sentido ascensional em termos técnicos e de qualidade da formação, pelo que todos os projectos em que se envolve se regem pelos princípios orientadores da sua missão. A consecução desta conta com a colaboração e o empenho de todos os seus outorgantes, mas torna-se igualmente imprescindível a sensibilização e a motivação dos empresários do sector para as questões que giram em torno da actividade da Restauração e Bebidas, tendo por meta a melhoria da qualidade dos serviços prestados ao cliente, e que justificam a razão de ser deste centro de formação profissional.

cfpsa@cfpsa.pt
www.cfpsa.pt

