

**Workshop Internacional para Capacitação
das Indústrias de Aquicultura e Pesca para o Mercado Europeu**
15 a 19 de julho de 2019 - Auditório do SINDIPI
Itajaí, Santa Catarina, Brasil

1º Dia - segunda-feira - manhã		
Abertura e Introdução ao Workshop		
Hora	Tópico	Tutor
8:00	Recepção e Registro dos Participantes.	SAP/MAPA e Sindipi
9:00	Solenidade de Abertura.	SAP/MAPA; SINDIPI; FAO Brasil
10:30	Boas Vindas; Introdução ao Workshop; Apresentação dos Tutores.	FAO; MAPA;
10:50	Painel: Exportações de pescado brasileiro à União Europeia – histórico, desafios e perspectivas.	Jairo Gund – Diretor Pesca SAP/MAPA
11:15	Antecedentes, objetivos e resultados esperados para o Workshop e breve introdução ao trabalho da FAO no Brasil.	John Ryder
12:00	Almoço/intervalo.	
1º Dia - segunda-feira - tarde		
Antecedentes, quadro jurídico da UE e principais requisitos de segurança sanitária, auditoria DG Sante 2017		
13:00	Apresentação dos participantes, incluindo informações sobre o tipo de indústria, teste de auto avaliação e expectativas quanto ao Workshop/treinamento.	John Ryder; Steve Roberts; Michelle Riblet
	1. Introdução sobre a estrutura legal da UE para segurança alimentar. <i>Apresentação, Trabalho em Grupo</i>	Michelle Riblet
	2. Comissão de auditorias da UE para terceiros países (e.g. Brasil): o papel da Diretoria Geral nas missões de saúde e segurança alimentar. <i>Vídeo: https://www.youtube.com/watch?v=vc4C0td7F</i>	Steve Roberts; Michelle Riblet.
	3. Comissão de Auditorias da UE ao Setor Pesqueiro Brasileiro em 2017. - Principais considerações relacionadas à indústria; - Discussões sobre os desafios identificados no relatório. <i>Apresentação, Discussão em Grupo</i>	Michelle Riblet
	4. Introdução sobre a estrutura legal da UE para segurança alimentar – continuação. - Regulamento 178/2002, Reg. 852/2004 e Reg. 853/2004. <i>Apresentação, Trabalho em Grupo</i>	Michelle Riblet
	5. Preocupação sobre Contaminantes – Legislação UE sobre critérios microbiológicos e contaminantes químicos. <i>Apresentação, Trabalho em Grupo</i>	Steve Roberts
	Encerramento, conclusões e reflexões do 1º Dia	John Ryder
17:00	Lanche/coffee break	
2º Dia - terça-feira – manhã		
Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar (SGSA/FSMS) baseados nos princípios do HACCP		
9:00	Exercício matutino: - Legislação da UE; - lições do dia 1; - FSMS/HACCP; - teste de conhecimento.	John Ryder, Steve Roberts Michelle Riblet.
	6. Recapitulação: o SGSA/FSMS com base nos princípios do HACCP. - Requerimentos legais da UE; - Pré-requisitos de conceitos de programas e aplicação; e - Pontos de controle críticos - conceito e aplicação; <i>Apresentação, Trabalho em Grupo</i>	Michelle Riblet.
	7. Riscos à Segurança Alimentar por pescado e seus produtos. <i>Apresentação, Trabalho em Grupo</i>	Steve Roberts
	8. Revisão dos sistemas HACCP da indústria. - perigos de segurança de alimentos identificados, pontos de controle atuais, pontos de controle críticos atuais; - Falhas/GAPs identificados; - Desafios para a indústria. <i>Trabalho em Grupo</i>	John Ryder; Steve Roberts; Michelle Riblet.
	9. Avaliação do Trabalho em Grupo; Discussão.	
12:00	ALMOÇO	

2º Dia - terça-feira – tarde		
Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar (SGSA) baseados nos princípios do HACCP		
13:00	10. Requisitos de higiene para instalações de processamento. <i>Apresentação, Trabalho em Grupo</i>	Michelle Riblet
	11. Requisitos de higiene para embarcações pesqueiras e locais de desembarque. <i>Apresentação, Trabalho em Grupo</i>	Steve Roberts
	12. Pontos Críticos de Controle - PCCs típicos em plantas de processamento de pescado e embarcações pesqueiras. <i>Apresentação, Discussão em Grupo</i>	Steve Roberts
	Discussão em grupo	
	Encerramento, conclusões e reflexões do 2º Dia	John Ryder
17:00	Lanche/coffee break	
3º Dia – quarta-feira*		
Visita técnica a planta de processamento		
8:45	Transporte: saída do Sindipi.	
9:00	13. Visita a Planta de Processamento. - Visita; - Exercício prático para completar durante a visita; - Discussão em grupo.	John Ryder; Steve Roberts; Michelle Riblet.
12:00	ALMOÇO	
13:00	14. Avaliação sobre o exercício prático.	John Ryder; Steve Roberts; Michelle Riblet.
	Encerramento, conclusões e reflexões do 3º Dia	John Ryder
17:00	Lanche/coffee break	
4º Dia – quinta-feira *		
Visita técnica a embarcações pesqueiras.		
8:45	Transporte: saída do Sindipi.	
9:00	15. Visita a embarcação pesqueira. - Visita; - Exercício prático para completar durante a visita; - Discussão em grupo.	John Ryder; Steve Roberts; Michelle Riblet.
12:00	ALMOÇO	
13:00	16. Avaliação sobre o exercício prático.	John Ryder; S. Roberts; Michelle Riblet.
	Encerramento, conclusões e reflexões do 4º Dia	John Ryder
17:00	Lanche/coffee break	
5º Dia – sexta-feira		
Avaliação geral e encerramento.		
9:00	17. Avaliação da visita à planta de processamento de pescado. - Desafios e soluções propostas para o setor de processamento.	Steve Roberts
	18. Avaliação da visita à embarcação pesqueira. - Desafios e soluções propostas para o setor de pesca.	Steve Roberts
12:00	ALMOÇO	
13:00	19. Recapitulação dos requisitos chave para a importação de pescado brasileiro pela UE.	Michelle Riblet.
	Resumo do Workshop.	John Rider
	Comentários finais e próximos passos	Aniella Banat - MAPA
	Avaliação do treinamento; entrega de certificados e encerramento.	John Rider

* poderá haver alteração/inversão da programação nas visitas técnicas, a depender de clima e disponibilidade.

Metodologia de ensino e outras informações:	
Trabalho em Grupo	Grupos de aproximadamente 10 pessoas, modificados cada dia. Cada grupo será assistido por um tutor, com objetivo de cumprir a tarefa determinada.
Discussão em Grupo	Todos participarão de discussão sobre um tópico específico, orientado pelo tutor.
Reflexão do dia	Ao final de cada dia, cada participante terá um minuto para responder: 1) Qual é o ponto mais importante que você aprendeu hoje? e 2) Quais perguntas não respondidas você ainda tem? O coordenador de treinamento facilitará isso antes das conclusões do dia.
Apresentação	O material será apresentado por um tutor aos participantes usando o PowerPoint.
Café e água	Disponíveis na ante-sala do evento.
Lanche/Coffee break	Ao final de cada dia será gentilmente oferecido um Coffee Break pelo SINDIPI.
Transporte	Apenas para as visitas técnicas, nos 3º e 4º dias. Saída do SINDIPI às 8:40h.