

Curso de Especialização em Gestão da Qualidade no Sector Agro-Alimentar (100h)

Apresentação do Programa

O presente programa visa proporcionar o desenvolvimento das competências chave para aceder a uma carreira na área da gestão da qualidade nas empresas do setor agro-alimentar.

Esta formação é exclusivamente dirigida a empregados (requisito mínimo 12º ano completo), tendo em vista a especialização no programa.

O curso vai preparar os seus participantes para exercerem a atividade de consultor, gestor e auditor de Sistemas de Gestão da Qualidade no setor agro- alimentar.

Objetivos Gerais

Os objetivos a alcançar com a Especialização em Gestão da Qualidade no Setor Agro-Alimentar são as seguintes:

- Qualificar ou reconverter ativos empregados a desenvolver actividade enquanto profissionais liberais (trabalhadores independentes);
- Afinar/requalificar as competências de ativos empregados de microempresas e trabalhadores independentes na área da Gestão da Qualidade no Setor Agro-Alimentar.

Objetivos Específicos

No final do curso, os/as participantes devem ser capazes de:

- Identificar os perigos de contaminação no setor alimentar;
- Reconhecer as principais tecnologias de conservação/ preservação alimentar;
- Reconhecer os princípios gerais de higiene alimentar;
- Identificar e aplicar os princípios de limpeza, desinfeção e higiene;
- Reconhecer o enquadramento legal aplicado ao setor alimentar;
- Identificar os princípios e metodologia para a implementação do HACCP;
- Reconhecer o referencial ISO 22000 e interpretar os seus requisitos;
- Aplicar um plano de monitorização e medição dos processos/produto;
- Desenvolver e implementar programas de melhoria, de acordo com o referencial normativo ISO 22000, promovendo a cultura da melhoria continua.



Conteúdos Programáticos

PARTE I – Tecnologia Alimentar – 25 horas

(com base na UFCD 0736)

Apresentação da Parte I - 1h

Módulo 1: Segurança Alimentar – 14 horas

- Toxinfecções alimentares – situações mais frequentes
- Patogénicos emergentes
- Perigos de contaminação
- Tecnologia da conservação alimentar
- Prevenção

Módulo 2: Higiene e Conceção das Instalações – 10 horas

- Instalações: desenho higiénico
- Limpeza e desinfecção
- Higiene pessoal
- Boas Práticas

PARTE II – Gestão da Qualidade nas Industrias Alimentares – 25 horas

(com base na UFCD 0737)

Apresentação da Parte II - 1h

Módulo 3: Sistemas HACCP – 09 horas

- Qualidade e segurança alimentar
- Legislação regulamentar e a norma ISO 22000
- HACCP - terminologia e conceitos fundamentais
- Os 7 princípios do HACCP
- Etapas do procedimento HACCP

Módulo 4: Sistemas de Gestão da Qualidade Alimentar – 15 horas

- Requisitos de um sistema de gestão de segurança alimentar de acordo com a ISO 22000
- Responsabilidade da gestão
- Gestão de recursos
- Planeamento e realização de produtos seguros
- Verificação, validação e melhoria do sistema de gestão de segurança alimentar

PARTE III – Monitorização e Medição – 25 horas

(com base na UFCD 0730)

Apresentação da Parte III – 1h

Módulo 5: Ferramentas de Monitorização e Medição – 14 horas

- Introdução e conceitos
- Estabelecer objetivos e indicadores
- O que deve incluir a definição de um indicador
- Métodos de medição
- Plano de monitorização e medição
- Métodos de medição
- Ferramentas

Módulo 6: Análise de Resultados – 10 horas

- Resultado das medições
- Análise dos resultados
- Dimensões do serviço
- Identificação de oportunidades de melhoria
- Medida da qualidade em serviços
- Medida da qualidade e o tratamento dos resultados

PARTE IV – Melhoria da Qualidade – 25 horas

(com base na UFCD 5167)

Apresentação da Parte IV – 1h

Módulo 7: Ferramentas da Melhoria da Qualidade – 20 horas

- Conceitos e sua evolução
- Melhoria reativa, contínua e preventiva
- Programas de melhoria

Módulo 8: Os custos da qualidade – 5 horas

- Métodos de recolha e tratamento de dados
- Os custos da qualidade na melhoria da qualidade
- Conceito de ciclo de custo do produto

Equipa formadora

Formadores especializados na área da Gestão da Qualidade no setor agro-alimentar, que trabalham com o Centro de Formação Avançada Comenius há vários anos.

NUNO SOARES: Doutorado em Engenharia Química e Biológica, na Universidade do Minho, com uma vasta experiência em Sistemas de Gestão de Qualidade e Segurança Alimentar no setor alimentar. Gestor de páginas relacionadas com a temática onde escreve frequentemente artigos técnicos.

ANA OLIVEIRA: Licenciada em Bioquímica e Química Alimentar, na Universidade de Aveiro, apresenta uma vasta experiência como consultora em Sistemas de Gestão de Qualidade e Segurança Alimentar no setor alimentar.

JOANA SOUSA: Licenciatura em Engenharia do Ambiente, na Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa, e com experiência superior a 10 anos como consultora e auditoria.

MANUELA CRUZ: Licenciatura em Engenharia Química, no Instituto Superior de Engenharia do Porto, e com experiência, superior a 15 anos, como consultora e auditora na área alimentar, nomeadamente nos referenciais ISO 22000; IFS; BRC.

Entidade certificadora

Rui Pena & Associados (<http://www.ruipena.pt>)

Entidade Formadora Certificada pela DGERT na área
347 – Enquadramento na Organização/Empresa.



Coordenação Pedagógica

Eunice Rocha Santos – ÉS Segurança, Lda.



Entidades cofinanciadoras

Cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Social Europeu

Edição prevista para 2018

EDIÇÃO 2 – PORTO

DATAS: início a 6 de março

HORÁRIO: 3as e 5as (19h-22h)

Preço *(gratuito)*

Cofinanciado por:

Cofinanciado por:



Inscrições

As inscrições encontram-se abertas, devendo preencher a ficha de inscrição a que se pode aceder através do link: [Inscrições Online](#).

Os dados complementares serão requeridos posteriormente via email.

