

FSSC 22000 V. 5.1 E ISO 22000:2018 SISTEMAS DE GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR



OBJETIVOS

No final da ação de formação, os formandos deverão ser capazes de:

- ❖ Interpretar os requisitos da FSSC 22000 versão 5.1;
- ❖ Determinar os métodos para operacionalizar os requisitos da FSSC 22000;
- ❖ Identificar as etapas do processo de implementação da FSSC 22000;
- ❖ Instrumentalizar a integração com outros Sistemas de Gestão.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

- ❖ 1. A Norma FSSC 22000 V.5.1 – origem, evolução, âmbito e benefícios para as Organizações
- ❖ 2. Estrutura atual da FSSC 22000
- ❖ 3. Abordagem detalhada aos Requisitos da FSSC 22000:
 - 3.1. Norma ISO 22000:2018
 - 3.2. Programa de pré-requisitos da Norma ISO TS 22002-1:2009
 - 3.3. Requisitos adicionais
- ❖ 4. Processo de Certificação
- ❖ 5. Estudo de caso – Cultura de Segurança Alimentar

MODALIDADE DE FORMAÇÃO

Formação online: o curso decorrerá com recurso a duas plataformas, com o objetivo de manter o grupo sempre conectado ao longo de todo o percurso formativo. A **plataforma Zoom** para as sessões síncronas e a **App Telegram** para disponibilização de materiais, gerar lembretes e interação entre Formador e Formandos.

EQUIPA FORMATIVA

Camila Miret Ramponi - Licenciada em Engenharia Alimentar, Mestre em Tecnologia/ Qualidade Alimentar pela Univ.Nova de Lisboa. Consultora e Formadora no domínio da Segurança alimentar, com vasta experiência em diferentes sectores da indústria alimentar, em várias normas. Auditora coordenadora em diferentes Organismos de certificação.

DURAÇÃO: 20 Horas (12,5H síncronas e 7,5H assíncronas)

CONTACTOS

Email: formacao@esseguranca.pt | Tel. 220 992 131 ou 211 367 470| Tlm. 912 417 820.