

Designação do Curso	AUDITOR INTERNO HACCP 5ª. EDIÇÃO
Área de Formação:	541- Indústrias Alimentares
Modalidade de formação:	Formação Contínua
Forma de organização:	Formato presencial à distância – Online
Nº Mínimo de Formandos	5
Nº Máximo de Formandos	20
Carga horária total:	12 Horas
Horas de formação teórica:	6 Horas
Horas de formação prática:	6 Horas
Equipa Pedagógica:	Cecília Raquel Domingues
Coordenador Pedagógico:	Felisbela Almeida Pereira
Formadores	Dirce Martins
Data de início	19 de Fevereiro de 2024
Data de Fim	29 de Fevereiro de 2024
Horário de funcionamento	- Aulas síncronas - dias: 19, 22, 26 e 29 de Fevereiro 2024 – das 19:30h às 21:30h
Local de realização	Online- Plataforma Zoom

Objetivos Gerais e Específicos do curso

Objetivos Gerais:	Avaliar e auditar um sistema de segurança alimentar baseado na metodologia HACCP
Objetivos específicos:	<p>No final da formação espera-se que os formandos estejam aptos a:</p> <ul style="list-style-type: none">Saber avaliar o sistema HACCPElaborar planos de auditoria, checklists e outros instrumentos de trabalho;Identificar evidências de auditoria;Simular auditorias internas de segurança alimentar;Elaborar relatórios de auditorias de HACCP;Analisar e interpretar um relatório de auditoria.

Condições de Acesso/Pre-requisitos à frequência do curso/ Seleção

<p>Condições de Acesso:</p>	<p><u>Obrigatório 12º.ANO</u></p> <p>Destina-se a Estudantes dos cursos de engenharia alimentar, química, biologia ou similar.</p> <p>Profissionais da área da qualidade e segurança alimentar, tais como:</p> <ul style="list-style-type: none">-Responsáveis pelo controlo da higiene, qualidade e segurança alimentar.-Técnicos e Consultores. <p>Outros profissionais com interesse no desenvolvimento de competências específicas nesta área.</p>
<p>Forma de seleção</p>	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Certificado de Habilitações<input type="checkbox"/> Análise Profissional<input type="checkbox"/> Ordem de inscrição<input type="checkbox"/> Liquidação da fatura de inscrição

Avaliação, Aprovação e Certificação

A avaliação dos formandos será feita, de forma contínua, através de parâmetros **quantitativos**:

- Ficha de avaliação no Final de cada Unidade (Formativa)
- Ficha de Avaliação Final (Sumativa)
- Assiduidade (frequência mínima de 90% da carga total do curso, não podendo faltar a uma unidade por completo)

E com base em parâmetros **qualitativos**, por observação:

- Pontualidade, Participação, Motivação, Interesse, Maturidade, Relacionamento com os colegas e Relacionamento com os formadores

A Classificação Final = **Classificação da Ficha de avaliação final** (ponderada em relação aos parâmetros qualitativos)

Serão aprovados todos os formandos com uma **Classificação Final igual ou superior a 50%**, de acordo com a seguinte escala avaliativa:

0% - 49%	Insuficiente	Não Apto
50% - 69%	Suficiente	Apto
70% a 89%	Bom	
90% a 100%	Muito Bom	

A todos os formandos que obtiverem aproveitamento será entregue um Certificado de Formação Profissional, conforme lei em vigor.

O não cumprimento das regras de assiduidade, a falta de aproveitamento, ou o não pagamento das prestações previstas determinam a não emissão do Certificado de Formação Profissional, sendo apenas emitida uma declaração de frequência do curso



Entidade Formadora Certificada

ÁREAS DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO:

541- Indústrias Alimentares
851- Tecnologia de proteção do ambiente
862- Segurança e Higiene no Trabalho

Conteúdos e Estratégia pedagógica

Unidades Temáticas/ Módulos		Objectivos No final da unidade os formandos deverão estar aptos a:	Temas/Conteúdos Programáticos	Metodologia Pedagógica	Recursos e atividades Didáticas	Carga horária
8	Auditor	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Conhecer termos e definições relevantes para auditorias. <input type="checkbox"/> Identificar o perfil, as competências básicas e as funções e responsabilidades de um auditor interno do sistema HACCP. <p>Conhecer e aplicar os princípios de auditoria segundo a NP EN ISO 19011:2019 – Linhas de orientação para auditorias a sistemas de gestão</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Boas-vindas e apresentação dos formandos. <input type="checkbox"/> Introdução à NP EN ISO 19011:2019 – Linhas de orientação para auditorias a sistemas de gestão. <input type="checkbox"/> Termos e definições relevantes: auditoria, programa de auditoria, âmbito da auditoria, plano de auditoria, critérios de auditoria, evidência objetiva, evidências de auditoria, constatações da auditoria, conclusões da auditoria, requisito, processo, conformidade, não conformidade, competência, eficácia. <input type="checkbox"/> Perfil e competências do auditor interno do sistema HACCP <input type="checkbox"/> Funções e responsabilidades do auditor <p>Princípios de auditoria segundo a NP EN ISO 19011:2019.</p>	<p>Métodos expositivo, interrogativo e ativo (Trabalhos individuais ou em grupos, leitura, debates)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Apresentação Power Point <input type="checkbox"/> Plataforma Zoom (ou equivalente) <input type="checkbox"/> Atividades práticas (realizadas pelo Zoom na sessão síncrona e pelos materiais disponibilizados online aos formandos em PDF, Word, Excel nas atividades assíncronas) <p>Grupo de discussão via rede social ou aplicação de comunicação (por exemplo, Whatsapp)</p>	2H

9	Auditorias ao SGSA - HACCP	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Reconhecer os diferentes tipos de auditoria e os benefícios de uma auditoria <input type="checkbox"/> Planear auditorias internas ao sistema HACCP Preparar-se para realizar auditorias ao sistema HACCP	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Tipos de auditoria: primeira, segunda e terceira parte. <input type="checkbox"/> Benefícios de uma auditoria. <input type="checkbox"/> Gestão do programa de auditoria e planeamento das auditorias internas do sistema HACCP. <input type="checkbox"/> Preparação das atividades de auditoria. <input type="checkbox"/> Modelos de check-list de auditoria 	Métodos expositivo, interrogativo e ativo (Trabalhos individuais ou em grupos, leitura, debates)	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Apresentação Power Point <input type="checkbox"/> Manual do formando <input type="checkbox"/> Plataforma Zoom (ou equivalente) <input type="checkbox"/> Atividades práticas Grupo de discussão via rede social ou aplicação de comunicação (por exemplo, Whatsapp)	3H
10	Realização de auditorias internas	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Conhecer e aplicar as técnicas de auditoria Elaborar relatórios, incluindo as não conformidades	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Condução das atividades de auditoria <input type="checkbox"/> Comunicação durante a auditoria <input type="checkbox"/> Reunião de abertura <input type="checkbox"/> Recolha e verificação de informações <input type="checkbox"/> Constatações e conclusão da auditoria <input type="checkbox"/> Reunião de encerramento <input type="checkbox"/> Relatório de auditoria Não conformidades e seguimento da auditoria	Métodos expositivo, interrogativo e ativo	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Apresentação Power Point <input type="checkbox"/> Manual do formando <input type="checkbox"/> Plataforma Zoom (ou equivalente) <input type="checkbox"/> Atividades práticas <input type="checkbox"/> Grupo de discussão via rede social ou 	6H
11	Avaliação	Teste de Avaliação				1H
Carga Horária Total						12 H