

Designação do Curso	IFS FOOD V8 e IFS LOGISTICS V.3
Área de Formação:	541 – Indústrias Alimentares
Modalidade de formação:	Formação Contínua
Forma de organização:	Formação Presencial à distância (online- com aulas síncronas e assíncronas)
Nº Mínimo de Formandos	4
Nº Máximo de Formandos	20
Carga horária total:	16 horas
Horas de formação teórica:	10
Horas de formação prática:	6
Equipa Pedagógica:	Cecília Raquel Domingues e Dirce Martins
Coordenador Pedagógico:	Felisbela Pereira
Formadores	Catarina Quina Ribeiro
Data de início	5 de Fevereiro de 2024
Data de Fim	19 de Fevereiro de 2024
Horário de funcionamento	Sessões síncronas: 5, 7, 12, 14, 19 de Fevereiro das 19h30 às 21h30 (inclui avaliação sumativa)
Local de realização	Online – Plataforma ZOOM

Objetivos Gerais e Específicos do curso

Objetivos Gerais:	Adotar as boas práticas para a realização de operações de produção de alimentos e de logística relacionadas com a receção, armazenamento e distribuição de produtos alimentares.
Objetivos específicos:	No final da formação espera-se que os formandos estejam aptos a: <ul style="list-style-type: none"> - Aplicar o protocolo de certificação da norma - Identificar os requisitos KO - Identificar os requisitos mais importantes para o desenvolvimento dos procedimentos necessários para implementar a norma. - Adquirir uma atitude proativa no âmbito da implementação da norma.

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

Condições de Acesso:	12º ano completo e conhecimentos prévios nos conceitos do HACCP
Forma de seleção	Através de diploma escolar (conclusão do 12º ano) e análise de currículo, certificados de cursos, licenciatura (por exemplo, na área alimentar) ou qualquer outra comprovação de experiência ou formação relativas ao HACCP

Avaliação, Aprovação e Certificação

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

- Ficha de Avaliação Final (Sumativa)
- Trabalho assíncrono
- 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, Interesse e Participação e Relacionamento interpessoal.

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

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.

Conteúdos e Estratégia pedagógica

Unidades Temáticas/ Módulos		Objetivos No final da unidade os formandos deverão estar aptos a:	Temas/Conteúdos Programáticos	Metodologia Pedagógica	Recursos e atividades Didáticas	Carga horária
1	Estrutura geral das normas IFS Food e IFS Logistics	Conhecer a estrutura de cada norma Identificar as diferenças e semelhanças entre as duas normas.	<ul style="list-style-type: none"> • Âmbito das normas • Elementos-chave das normas • Categorias de produtos 	Expositivo Interrogativo Ativo	Síncrona PC Plataforma de videoconferência Zoom	2
2	Requisitos comuns às duas normas	Identificar os principais requisitos que são comuns às duas normas	Requisitos 1, 2, 3, 4, 5, 6	Expositivo Interrogativo Ativo	Síncrona PC Plataforma de videoconferência Zoom	2
				-	Assíncrona	2
3	Requisitos específicos da norma IFS Food	Identificar os principais requisitos que são apenas aplicáveis nesta norma	Requisitos 1, 2, 4	Expositivo Interrogativo Ativo	Síncrona PC Plataforma de videoconferência Zoom	2
				-	Assíncrona	2

4	Requisitos específicos da norma IFS Logistics	Identificar os principais requisitos que são apenas aplicáveis nesta norma	Requisitos 1, 2, 4	Expositivo Interrogativo Ativo	Síncrona PC Plataforma de videoconferência Zoom	2
					Assíncrona	2
5	Protocolo de certificação	Identificar as regras para a obtenção da certificação e conhecer os diferentes tipos de avaliação	<ul style="list-style-type: none"> • Protocolo de certificação • Diferentes tipos de avaliação • Classificação dos requisitos • Classificação da avaliação • Relatório de avaliação • Certificado 	Expositivo Interrogativo Ativo	Síncrona PC Plataforma de videoconferência Zoom	1
	Avaliação Final	Teste de Avaliação Final				1
Carga horária Total						16