Grupo RTA

RTA Consultoria

RTA Academy

KNOWLEDGE, EXPERIENCE, SKILLS
... TO INSPIRE & SHARE!

www.rta-consultoria.pt

POTENCIAL HUMANO |
CERTIFICAÇÃO, QUALIFICAÇÃO, SKILLS, VALOR

Entidade Formadora Certificada dgert

ACT AUTORIDADE PARA AS CONDIÇÕES DO TRABALHO

Ficha de Caracterização do Curso:

GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR (ISO 22000, FSSC 22000) | SISTEMA DE GESTÃO, AUDITORIAS

ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

541 – Indústrias alimentares

DURAÇÃO E REGIME

30 horas em regime E-learning
(3h de sessões síncronas/online e 27h de sessões assíncronas/ autoestudo)

OBJETIVOS GERAIS

Capacitar os formandos para interpretar, implementar e auditar sistemas de gestão de segurança alimentar segundo as normas ISO 22000:2018, FSSC 22000 V5 e as diretrizes da ISO 19011:2018, desenvolvendo competências técnicas e comportamentais para a realização de auditorias internas eficazes.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Interpretar os requisitos das normas ISO 22000:2018 e FSSC 22000 V5 e compreender a sua aplicabilidade a diferentes organizações do setor alimentar.
- Identificar os elementos-chave de um Sistema de Gestão de Segurança Alimentar (SGSA) e compreender a sua integração com outros sistemas de gestão (ex: ISO 9001).
- Analisar criticamente os requisitos adicionais da FSSC 22000 V5, nomeadamente os relacionados com cultura de segurança alimentar, fraude e defesa alimentar.
- Aplicar metodologias de auditoria de acordo com a ISO 19011:2018, planeando, conduzindo e relatando auditorias internas com base na ISO 22000.
- Desenvolver competências práticas de auditoria, através da realização de estudos de caso e simulações (case studies).

Água & Águas Residuais | Ambiente | Energia | Qualidade | Responsabilidade Social | Segurança Alimentar | Segurança e Saúde no Trabalho | Soft Skills & Comportamental | Sustentabilidade & ESG

- Elaborar relatórios de auditoria, identificar não conformidades e propor ações corretivas e de melhoria contínua.
- Compreender os requisitos para certificação profissional de auditor interno, preparando a candidatura formal de acordo com as normas aplicáveis.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

Módulo 1 – Fundamentos da Segurança Alimentar e Normalização

- Conceitos base de segurança alimentar e cultura de segurança
- Cadeia alimentar e controlo de perigos
- Estrutura e papel das normas ISO na gestão da qualidade e segurança alimentar
- Enquadramento legal e normativo (ISO 22000, FSSC 22000, *Codex Alimentarius*)
- Relação entre HACCP e Sistemas de Gestão de Segurança Alimentar (SGSA)

Módulo 2 – Interpretação da Norma ISO 22000:2018

- Estrutura de Alto Nível (HLS) e abordagem por processos
- Contexto da organização e análise de riscos
- Liderança, planeamento e suporte ao SGSA
- Planeamento e controlo operacional
- Avaliação de desempenho e melhoria contínua
- Integração com outros sistemas de gestão (ISO 9001, ISO 14001)

Módulo 3 – FSSC 22000 Versão 6: Requisitos Adicionais

- Estrutura e âmbito da FSSC 22000
- Cultura de segurança alimentar
- Food Fraud (fraude alimentar) e Food Defense (defesa alimentar)
- Gestão de serviços, produtos externos e rótulos
- Integração dos requisitos FSSC no sistema de gestão

Módulo 4 – Princípios e Boas Práticas de Auditoria

- Conceitos, princípios e tipos de auditoria
- Funções e responsabilidades do auditor e do auditado
- Código de ética e conduta profissional
- Planeamento, escopo e critérios de auditoria
- Gestão do programa de auditorias e preparação documental

Módulo 5 – Condução de Auditorias Internas

- Planeamento e execução da auditoria
- Técnicas de entrevista e recolha de evidências
- Comunicação durante a auditoria
- Identificação e classificação de não conformidades
- Elaboração de relatórios e acompanhamento de ações corretivas

Módulo 6 – Estudo de Caso

- Case study: auditoria interna ISO 22000 e FSSC 22000
- Planeamento, execução e relatório de auditoria
- Discussão e análise de resultados

PÚBLICO-ALVO

- Gestores e técnicos de qualidade e segurança alimentar
- Auditores e consultores de sistemas de gestão
- Profissionais do setor alimentar com responsabilidades no SGSA
- Profissionais que pretendam adquirir a qualificação de Auditor Interno ISO 22000 / FSSC 22000.

Grupo RTA
RTA Consultoria
RTA Academy
KNOWLEDGE, EXPERIENCE, SKILLS
... TO INSPIRE & SHARE!
www.rta-consultoria.pt
Água & Águas Residuais | Ambiente | Energia | Qualidade | Responsabilidade Social | Segurança Alimentar | Segurança e Saúde no Trabalho | Soft Skills & Comportamental | Sustentabilidade & ESG

ORGANIZAÇÃO DA FORMAÇÃO

Formação em regime e-Learning, com componente assíncrona (autoestudo) e síncrona (online/virtual, sessões calendarizadas em tempo real):

- *Sessões assíncronas* - Refere-se à interação dos e-formandos com os materiais disponibilizados, com o objetivo de estimular o autoestudo e a autoaprendizagem. Esta componente inclui também o esclarecimento de dúvidas junto do formador (através de fóruns), a partilha e discussão de ideias, bem como a realização de atividades que favorecem o desenvolvimento de competências.
  O e-formando dispõe de um período definido para frequentar o curso, durante o qual tem acesso à plataforma 24 horas por dia.
- *Sessões síncronas* - Realizam-se em tempo real, em datas previamente agendadas e incentivam a interação direta entre formador e e-formando, possibilitando a comunicação imediata por meio de chat, videoconferência ou audioconferência.

Cada módulo inclui os seguintes elementos:

- Sessões de estudo, constituídas por slides acompanhados de questões de resposta fechada;
- Manual e/ou materiais complementares de apoio ao estudo;
- Fórum de apoio, onde o e-formando pode colocar dúvidas e receber orientação do formador;
- Atividades, que poderão assumir a forma de questões, exercícios, trabalhos ou testes, destinadas a consolidar os conhecimentos adquiridos e a aplicabilidade.

METODOLOGIAS DE FORMAÇÃO

A metodologia adotada privilegia a participação ativa dos formandos, recorrendo a atividades práticas, à análise de casos reais e à partilha de experiências entre os participantes e o formador. Para tal, são utilizados diferentes métodos, nomeadamente: expositivo, interrogativo, demonstrativo e participativo/ativo.

METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO DAS APRENDIZAGENS

O curso inclui uma avaliação final, sendo que a classificação obtida nas atividades determina a nota global do curso:

- *Avaliação Contínua:* Corresponde à realização/participação nas sessões de estudo e fóruns dos diferentes módulos | Ponderação na avaliação final do módulo – 40%
- *Avaliação Final:* Corresponde à realização de trabalhos ou testes | Ponderação na avaliação final do módulo – 60%.

RECURSOS PEDAGÓGICOS/ESPAÇOS E EQUIPAMENTOS

Para realizar o curso, os e-formandos devem ter acesso a um computador com ligação à internet, equipado com um navegador atualizado, garantindo assim a plena utilização de todos os recursos digitais disponibilizados, como slides, manuais e materiais complementares.

INVESTIMENTO

340,00 € (+ IVA)

Aguardamos por si!

Solicite-nos um orçamento personalizado em função do número de interessados para formação à medida.

Grupo RTA
RTA Consultoria
RTA Academy
KNOWLEDGE, EXPERIENCE, SKILLS
... TO INSPIRE & SHARE!
www.rta-consultoria.pt
Água & Águas Residuais | Ambiente | Energia | Qualidade | Responsabilidade Social | Segurança Alimentar | Segurança e Saúde no Trabalho | Soft Skills & Comportamental | Sustentabilidade & ESG