Grupo RTA

POTENCIAL HUMANO |
CERTIFICAÇÃO, QUALIFICAÇÃO, SKILLS, VALOR

Entidade Formadora Certificada dgert

ACT AUTORIDADE PARA AS CONDIÇÕES DO TRABALHO

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

Ficha de Caracterização do Curso:

IFS FOOD E BRC FOOD | REQUISITOS, 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

Pretende-se que no final do curso os formandos devam ser capazes de reconhecer os requisitos das normas IFS Food e BRC Food, preparar, realizar e conduzir auditorias.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

No final da formação, os participantes deverão ser capazes de:

- Caracterizar as normas IFS Food e BRC Food;
- Identificar e interpretar os requisitos das normas;
- Enumerar os benefícios da aplicação das normas;
- Identificar não-conformidades relacionadas com as normas IFS Food e BRC Food;
- Avaliar de forma eficaz o sistema de gestão da qualidade e da segurança alimentar;
- Relacionar o referencial IFS Food com o referencial BRC Food;
- Distinguir os diversos tipos de auditorias;
- Planear e realizar auditorias internas a sistemas IFS Food e BRC Food, em conformidade com a norma NP EN ISO 19011:2019, desenvolvendo competências de auditor e assegurando imparcialidade e rigor na avaliação;
- **Obter qualificação como auditor interno**, demonstrando capacidade de avaliar conformidades, identificar não conformidades e propor planos de melhoria.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

Módulo 1: Referencial IFS Food

- Pontos históricos
- Âmbito
- Requisitos
- Tipos de auditoria IFS
- Processo de certificação
- Benefícios da certificação IFS
- Exercício prático de identificação de não-conformidades

Módulo 2: Referencial BRC Food

- Pontos históricos
- Âmbito
- Requisitos
- Classificação de não-conformidades
- Tipos de auditoria BRC
- Processo de certificação
- Benefícios da certificação BRC
- Exercício prático de identificação de não-conformidades

Módulo 3: Auditorias

- Tipos e classificação
- Principais requisitos da norma NP EN ISO 19011:2019
- Planeamento, execução e resultados da auditoria

Módulo 4: Estudo de Casos

- Análise de constatações
- Simulação de auditoria

PÚBLICO-ALVO

Este curso destina-se a Responsáveis da Qualidade e Segurança Alimentar; Colaboradores de unidades de produção; Consultores, Auditores e Outros profissionais com interesse na área.

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;

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

- 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

240,00 € (+ IVA)

Aguardamos por si!

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

"Saber-saber | Saber-fazer | Saber-ser

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