

Designação

Segurança Alimentar

Área de Formação

811 – Hotelaria e Restauração

Enquadramento

A segurança alimentar constitui um elemento central na proteção da saúde pública e na confiança dos consumidores. A implementação de sistemas de gestão da qualidade e da segurança alimentar, nomeadamente através da metodologia HACCP e da Norma ISO 22000:2018, é fundamental para garantir o controlo eficaz dos perigos e a conformidade legal das organizações do setor alimentar. Este curso visa dotar os formandos de competências práticas e técnicas para planear, implementar, auditar e melhorar sistemas de gestão da segurança alimentar integrados, reforçando a cultura da qualidade e da conformidade dentro das organizações.

Destinatários

Profissionais do setor alimentar, gestores de qualidade, técnicos de higiene e segurança alimentar, auditores internos, responsáveis de produção e demais colaboradores com funções de implementação, controlo ou melhoria de sistemas de gestão da segurança alimentar.

Objetivos Gerais

No final da formação, o formando deve ser capaz de planear, implementar e avaliar um sistema de gestão da segurança alimentar, em conformidade com os princípios do HACCP e com os requisitos da Norma ISO 22000:2018, num contexto organizacional real ou simulado, demonstrando capacidade para assegurar a conformidade legal, a prevenção de riscos e a melhoria contínua do sistema.

Objetivos Específicos

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

- Identificar os conceitos e princípios fundamentais da qualidade e da segurança alimentar, em contexto de gestão organizacional, demonstrando compreensão dos benefícios e impacto da sua aplicação nos resultados e na conformidade legal.
- Aplicar os princípios do sistema HACCP, em situações práticas de análise e controlo de perigos alimentares, elaborando fluxogramas e medidas preventivas adequadas conforme os sete princípios do sistema.
- Analisar os requisitos das normas ISO 9001:2015 e ISO 22000:2018, num contexto de integração de sistemas de gestão da qualidade e segurança alimentar, demonstrando capacidade para relacionar o ciclo PDCA, o pensamento baseado no risco e a melhoria contínua.

- Interpretar e aplicar os requisitos da ISO 22000:2018, em situações reais ou simuladas de implementação, garantindo a conformidade com os princípios de liderança, planeamento, operação, avaliação de desempenho e melhoria.
- Executar atividades de planeamento, realização e acompanhamento de auditorias internas ao sistema de gestão da segurança alimentar, em conformidade com a ISO 19011:2018, evidenciando competência técnica, objetividade e rigor no processo de auditoria.
- Reconhecer e interpretar os requisitos legais aplicáveis à segurança alimentar, em casos práticos de conformidade e não conformidade, demonstrando capacidade de decisão e correção face a desvios normativos e regulamentares.
- Integrar os conhecimentos adquiridos em estudos de caso ou simulações de implementação e auditoria, num contexto de trabalho em equipa e resolução de problemas, demonstrando autonomia, pensamento crítico e compromisso com a melhoria contínua.

Duração Total

14 horas

Conteúdos Programáticos e Respetiva Carga Horária

Sequência de módulos/temáticas a desenvolver	Carga Horária
Módulo 1 – Fundamentos da Qualidade e da Segurança Alimentar <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos de qualidade e segurança alimentar • Benefícios da implementação de sistemas de gestão • Legislação essencial em higiene e segurança alimentar 	2h
Módulo 2 – Sistema HACCP e Boas Práticas <ul style="list-style-type: none"> • Conceito de segurança alimentar e perigos alimentares • Pré-requisitos e Boas Práticas de Higiene • Princípios e metodologia do sistema HACCP 	2:30h
Módulo 3 – Sistemas de Gestão da Qualidade e da Segurança Alimentar (ISO 9001 e ISO 22000) <ul style="list-style-type: none"> • Princípios da gestão da qualidade – ISO 9001:2015 • Ciclo PDCA e pensamento baseado no risco • Introdução à ISO 22000:2018 • Benefícios e integração de sistemas de gestão 	2:30h
Módulo 4 – Implementação e Requisitos da ISO 22000:2018 <ul style="list-style-type: none"> • Estrutura e requisitos da norma (Contexto, Liderança, Planeamento, Suporte, Operação, Avaliação e Melhoria) 	3h

Módulo 5 – Auditorias e Melhoria Contínua <ul style="list-style-type: none">• Norma ISO 19011:2018 – diretrizes e princípios• Planeamento e gestão do programa de auditorias• Competências do auditor e avaliação de riscos na auditoria	2h
Módulo 6 – Casos Práticos e Integração de Conhecimentos <ul style="list-style-type: none">• Análise de casos reais (não conformidades, incidentes, boas práticas)• Discussão guiada e partilha de experiências	2h

Modalidade de Formação

Formação contínua (não inserida no Catálogo Nacional de Qualificações).

Forma de Organização

Formação presencial e/ou Formação online, em ambiente de sala virtual e de interação do formador.

Metodologias de Formação

Os conteúdos programáticos serão desenvolvidos através do recurso aos métodos expositivo, interrogativo, demonstrativo e ativo. Dar-se-á preferência ao método ativo, recorrendo, sempre que possível, a exemplos de aplicação prática e fomentando os momentos de participação direta dos formandos, privilegiando-se a partilha de experiências, o debate de ideias e a experiência pessoal de cada formando.

Técnicas Pedagógicas: **Exercícios práticos em grupo; Brainstorming; Estudos de caso.**

Metodologias de Avaliação

Avaliação da satisfação e desempenho da equipa pedagógica

- No final do curso, os formandos, clientes e formadores preenchem um questionário de satisfação para avaliarem os diversos aspetos da ação de formação (programa, organização, acompanhamento, recursos, desempenho da equipa).
- A coordenação pedagógica também avalia o desempenho do formador no final de cada ação de formação.

Avaliação das aprendizagens

A avaliação dos formandos será feita através de resolução de exercícios práticos e de simulação de situações de comunicação e assertividade em contexto laboral.

A classificação final da participação dos formandos no curso de formação, baseada numa escala de 0 a 20 valores, é composta em 30% pela nota atribuída à participação dos formandos e em 70% pela nota atribuída à execução de atividades e exercícios práticos.

CRITÉRIOS DE APROVAÇÃO

Para obterem aprovação, os formandos necessitam de cumulativamente cumprir com o seguinte:

- Ter uma assiduidade de 100% da duração total do curso.

- Ter uma classificação final igual ou superior a 9,5 valores, de acordo com a seguinte escala de avaliação:

0 - 9,4 valores Insuficiente Não aprovado

9,5 – 13,4 valores Suficiente Aprovado

13,5 – 17,4 valores Bom Aprovado

17,5 – 20 valores Muito Bom Aprovado

Aos formandos que obtiverem aproveitamento será entregue um Certificado de Formação Profissional emitido pelo CEDR na plataforma SIGO. A quem não obtiver aproveitamento ou não tiver a frequência mínima será emitida uma declaração de frequência do curso.

Espaços e Requisitos Logísticos

- Sala teórica e prática com boa luminosidade, ventilação, temperatura e isoladas de ruídos perturbadores ao bom funcionamento da ação;
- Mesas;
- Cadeiras;
- Videoprojector;
- Tela e portátil;
- Acesso à internet;
- Espaço equipado com todos os recursos didáticos necessários;
- Plataforma ZOOM TEAMS.

Recursos Materiais e Pedagógicos

- Computador para o Formador, com projetor e tela de projeção;
- Quadro e respetivas canetas;
- Material específico para a concretização de dinâmicas de grupo;
- Suportes de apoio à aprendizagem.

Documentação de Apoio

No decorrer da ação de formação será facultado aos Formandos um conjunto de suportes de apoio, nomeadamente, apresentação em PowerPoint (utilizada pelo formador) manuais, grelhas de análise, exercícios e textos bem como outros instrumentos de experimentação e consolidação de conhecimentos, que forem considerados fundamentais para o desenvolvimento das aprendizagens no âmbito do presente curso.