PÓS-GRADUAÇÃO

CONSULTORIA E AUDITORIA ALIMENTAR

AUDITOR LÍDER ISO 22000:2005

Lead Auditor Training course

Instituto Politécnico de Viana do Castelo
Escola Superior
de Tecnologia
e Gestão

SGS

ENTIDADES PARCEIRAS

SGS PORTUGAL – SOCIEDADE GERAL DE SUPERINTENDÊNCIA, S.A.

O Grupo SGS – Société Générale de Surveillance S.A é a maior organização mundial no domínio da inspecção, verificação, análise e certificação. Com mais de 48000 colaboradores, a SGS opera uma rede de mais de 1000 escritórios e laboratórios em todo o mundo.
Presente em Portugal desde 1922, o Grupo SGS tem total cobertura geográfica em termos nacionais, apoiados por uma rede de modernos laboratórios nas áreas Agro-Alimentar, Ambiental, Ensaios Não-Destrutivos, e Petroquímica.
Regendo-se pelos valores fundamentais de Independência, Integridade e Inovação, a SGS privilegia a troca internacional de conhecimentos e experiências, reunindo competências que permitem oferecer as melhores soluções do mercado, com serviços ao nível de:

- Supervisão
- Logística
- Comércio Internacional
- Segurança Alimentar
- Auditorias Mistério
- Formação
- Inspecção Industrial
- Segurança
- Construção
- Certificação
- Ambiente
- Automotive
- Seguros
- Comércio internacional

ESTG / IPVC

A Escola Superior de Tecnologia e Gestão (ESTG), unidade orgânica do Instituto Politécnico de Viana do Castelo (IPVC), foi criada em 1985 pelo Decreto-lei nº46/85, de 22 de Novembro.Como centro de formação de nível superior, tem por missão, designadamente:

- Proporcionar a todos os seus membros uma adequada formação humana e cultural, contribuindo para o seu desenvolvimento individual e auto-realização;
- Garantir a actualização e a progressiva melhoria dos cursos que ministra e dos métodos que aplica;
- Promover e apoiar actividades de investigação científica;
- Optimizar a utilização de todos os recursos postos à sua disposição;
- Garantir a todos os seus membros participação efectiva na vida da ESTG;
- Preparar profissionais altamente qualificados no âmbito da tecnologia e da gestão e das ciências e técnicas subjacentes;
- Contribuir para a inserção dos diplomados na vida profissional;
- Divulgar as suas actividades e prestar serviços no âmbito das suas competências.

Enquanto membro de uma comunidade, vocacionada para a transmissão do saber, para a utilização da ciência e para a aplicação técnica, cabe à ESTG:

- Manter abertos, canais privilegiados de comunicação com o meio envolvente, sobretudo nas suas esferas económica e social, interagindo com a comunidade, no sentido da valorização recíproca;
- Partilhar o seu potencial com as actividades que a comunidade desenvolve e que dele possam beneficiar, participando dessa forma no desenvolvimento regional.
- Realizar cursos de pequena duração, creditáveis com certificados ou diplomas adequados;
- Organizar ou cooperar em actividades de extensão educativa, cultural e técnica;
- Realizar trabalhos de investigação aplicada e de desenvolvimento experimental.

Na ESTG/IPVC são leccionados em 2008, cinco cursos de especialização tecnológica, treze cursos de licenciatura, três pós-graduações e dois mestrados.

CONSULTORIA E AUDITORIA ALIMENTAR

A. OBJECTIVOS DO CURSO

A.1. Objectivos gerais

É objectivo do curso do Curso de Pós-graduação "Consultoria e Auditoria Alimentar" a formação de técnicos com grande capacidade de comunicação e elevados padrões de conhecimentos técnicos ao nível da implementação de sistemas de qualidade e de segurança alimentar, em empresas do sector alimentar, para o desenvolvimento de actividades de consultoria e apoio organizacional.

A formação é organizada e leccionada por forma a:

- Proporcionar aos participantes um espaço de reflexão e diálogo sobre as mais importantes temáticas de higiene e segurança alimentar;
- Possibilitar a aquisição de conhecimentos sobre técnicas e sistemas que possibilitem aumentar a eficácia e eficiência dos serviços de higiene e segurança alimentar;
- Criar um contexto de estudo e reflexão sobre questões práticas concretas que afectam o exercício da profissão de consultor e auditor do ramo alimentar.

A.2. Objectivos específicos

- Promover a valorização pessoal do formando em termos técnicos e científicos;
- Tornar o formando sujeito do seu próprio processo de desenvolvimento e aprendizagem;
- Preparar os formandos em termos técnicos e científicos bem como em termos de formação pessoal e de relacionamento interpessoal, uma vez que o seu futuro papel profissional lhe exige uma grande capacidade de diálogo, de trabalho em equipa e de gestão da diversidade de interesses, motivações e atitudes face à temática e às práticas de higiene e segurança alimentar.

B. DESTINATÁRIOS

O curso pelas suas características e objectivos tem como destinatários, graduados em Engenharia Alimentar e técnicos com formação superior noutras áreas desde que demonstrem possuir experiência profissional na área alimentar.
Destina-se ainda a quadros médios e superiores de organizações responsáveis pela implementação e gestão de sistemas de segurança alimentar.

B.1. Critérios de Seriação

É condição *sine qua non* para a admissão e frequência do curso de pós-graduação que o candidato tenha um diploma conferente de grau de ensino superior, reconhecido oficialmente.Os critérios de seriação são:

a) adequação da área científica do curso do candidato;
b) classificação final do curso;
c) grau mais elevado;
d) curriculum académico, científico e técnico-profissional.

C. COMPONENTES DO CURSO E CARGAS HORÁRIAS

O plano de estudos é constituído por 4 áreas temáticas. O curso terá uma duração de 244 horas.
Horário pós laboral
(Sextas-Feiras das 19 às 23 horas; Sábados das 9 às 13 horas; Excepcionalmente Sábados das 14 às 18 horas).

Plano Curricular

Área Temática 1: Comunicação e Relações Interpessoais – 56 h.

- Comunicação Oral e Escrita
- Comunicação e Relações Interpessoais
- Liderança de Equipas
- Gestão de Conflitos

Área Temática 2: Higiene e Segurança Alimentar – 74 h.

- Requisitos de Segurança dos Géneros Alimentícios
- HACCP
- Seminários

Área Temática 3: Métodos e Técnicas de Gestão da Qualidade Alimentar – 90 h.

- A Perspectiva Histórica da Qualidade
- O Controlo das Operações Industriais
- Métodos para a Resolução de Problemas Técnicos
- ISO 9001 e a Integração de Vários Sistemas da Qualidade
- ISO 22000
- Qualidade Total
- Satisfação do Cliente

Área Temática 4: Auditoria – 24 h.

- Auditoria

D. CRONOGRAMA

a) Candidaturas - até 10 de Outubro;

b) Selecção e seriação - entre 10 e 17 de Outubro;

c) Inscrições - entre 20 e 24 de Outubro;

d) Sessão Inaugural - 31 de Outubro;

e) Início - 7 de Novembro.

Curso Lead Auditor ISO 22000:2005, com reconhecimento IRCA (opcional)

E. LOCALIZAÇÃO

As aulas decorrem em Viana do Castelo e Leça da Palmeira

F. ATENDIMENTO

Um elemento da Comissão Coordenadora Científica/ Pedagógica estará disponível para atendimento aos formandos no início de cada sessão.

AUDITOR LÍDER ISO 22000:2005
Lead Auditor Training course

O curso Auditor Líder ISO 22000:2005 é um curso ministrado pela SGS, com o reconhecimento do organismo internacional IRCA - International Register of Certificated Auditors – que qualifica os seus formandos enquanto Auditores de Certificação deste Sistema de Gestão.

Muitos profissionais frequentam os nossos cursos de Auditores para conhecerem os requisitos de certificação IRCA, enquanto outros o fazem por estes constituírem, nos vários sectores industriais, uma qualificação de referência para profissionais envolvidos no desenvolvimento, implementação e manutenção de sistemas de gestão.

Aliado aos conhecimentos adquiridos pela frequência da Pós-Graduação, este curso permite-lhe ver as competências enquanto auditor reconhecidas perante o mercado.

A. OBJECTIVOS

Ao final do curso, os participantes estarão aptos a:

- Interpretar e aplicar os requisitos e filosofia da norma ISO 22000:2005
- Avaliar os requisitos de um sistema de gestão de segurança alimentar na organização
- Compreender a inserção da certificação nos negócios das organizações
- Desenvolver técnicas / métodos de trabalho em equipa
- Preparação e realização de auditorias internas e em fornecedores
- Replicar internamente os conceitos do processo de auditoria
- Cumprir com requisito obrigatório para registo de auditor líder de sistemas de gestão de segurança alimentar (FSMS-IRCA)

C. REQUISITOS DE ACESSO

Aconselhável o participante ter conhecimento da norma ISO 22000:2005 ou ter realizado pelo menos uma leitura prévia da norma e também um conhecimento prévio consistente sobre o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo (HACCP)

D. REQUISITOS PARA APROVAÇÃO

Neste curso o participante será submetido a uma avaliação contínua e a um exame escrito.
Caso o formando seja aprovado na avaliação contínua, mas não obtiver 70% de aproveitamento no exame escrito, poderá submeter-se a nova prova durante um período de 12 (doze) meses

D. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

D.1. Introdução à Segurança dos Alimentos

- Elementos chave de um sistema de gestão da segurança alimentar;
- Terminologia;
- Conceitos e definições básicas.

D.2. Interpretação dos Requisitos da norma ISO 22000:2005

- Estrutura;
- Conceitos;
- Uso e aplicação;
- Documentação;
- Requisitos;
- Aplicação em casos práticos.

D.3. Auditorias de Sistemas de Gestão de Segurança Alimentar

- Fundamentos da Auditoria;
- Tipos de Auditoria;
- Planeamento e implementação de auditorias;
- Preparação da documentação de auditoria;
- Condução da auditoria;
- Classificação de não-conformidades;

- Reunião de abertura e fecho;
- Relatório de auditoria;
- Registro e competência de auditores;
- Diversos exercícios de simulação.
- Avaliação final (com aproveitamento mínimo de 70% para aprovação).

E. DURAÇÃO

40 horas, mais 2 horas de estudo diário obrigatório

F. FORMADOR

Lead Auditor FSMS-IRCA, SGS

COORDENAÇÃO CIENTÍFICA/ PEDAGÓGICA

ESTG/IPVC:

Paulo Fernandes
E-mail: paulof@estg.ipvc.pt
Contacto: 258 819 700

Joana Santos Guerreiro
E-mail: joana@estg.ipvc.pt
Contacto 258 819 700

SGS:

Mafalda Jesus
E- mail: mafalda.jesus@sgs.com
Contacto: 229 994 500

Serviços Académicos

e-mail: sac@estg.ipvc.pt
Contacto: 258 819 700