

1. OBJETIVOS GERAIS

No final do curso os formandos deverão acompanhar e implementar sistemas de gestão da qualidade alimentar.

2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Identificar os princípios básicos da segurança alimentar
2. Identificar os Diplomas legais associados à segurança alimentar
3. Identificar os perigos na industria alimentar
4. Identificar e aplicar princípios de prevenção na industria alimentar
5. Aplicar princípios de segurança alimentar na prevenção primária
6. Identificar e aplicar os princípios de gestão da segurança alimentar de acordo com ISO 22000
7. Identificar e aplicar os princípios de gestão da segurança alimentar de acordo com BRC Food
8. Identificar e aplicar os princípios de gestão da segurança alimentar de acordo com IFS
9. Identificar e aplicar os princípios das auditorias a sistemas de gestão da segurança alimentar

3. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

Módulo 1 – Enquadramento da Segurança Alimentar (8h)

- 1.1 Principais conceitos associados à Segurança Alimentar
- 1.2 Requisitos legais e normativos da Segurança Alimentar

Módulo 2 – Perigos na indústria alimentar (16h)

- 2.1 Conceito e classificação dos perigos
- 2.2 A microbiologia dos alimentos

2.3 Critérios microbiológicos e requisitos legais e normativos associados

2.4 Perigos químicos e requisitos legais e normativos associados

2.5 Perigos físicos e requisitos legais e normativos associados

Módulo 3 – Processo de prevenção e controlo de perigos na indústria alimentar (16 h)

3.1 Processos térmicos

3.2 Processos químicos

3.3 Processos físicos

Módulo 4 – Segurança Alimentar na produção primária (20 h)

4.1 Boas práticas de segurança alimentar - codex alimentarius e Regulamento CE n.º 852/2004

4.2 Características da produção primária

4.3 Aplicação das boas práticas aos sectores da produção primária

Módulo 5 – Sistema HACCP “após produção primária até à mesa” (20 h)

5.1 Boas práticas de segurança alimentar - codex alimentarius e Regulamento CE n.º 852/2004

5.2 Aplicação das boas práticas aos sectores:

5.2.2 Distribuição e armazenamento

5.2.3 Transformação

5.2.4 Embalagem

5.2.5 Restauração

5.3 Metodologia HACCP segundo o codex alimentarius

Módulo 6 – Sistemas de Gestão de Segurança Alimentar de acordo com ISO 22000 (20 h)

6.1 Análise e interpretação da NP EN ISO 22000

6.2 A integração da NP EN ISO 22000 com NP EN ISO 9001

Módulo 7 – Sistemas de Gestão de Segurança Alimentar de acordo com BRC Food (20h)

Análise e interpretação do BRC Food

Módulo 8 – Sistemas de Gestão de Segurança Alimentar de acordo com IFS (20h)

Análise e interpretação IFS

Módulo 9 – Auditorias ao Sistema de Gestão de Segurança Alimentar - NP EN ISO 22000 (20 h)

9.1 Perfil e comportamento do auditor

892 Metodologia de auditoria de acordo com NP EN ISO 19011

Módulo 10 – Prática em Contexto de Trabalho 120 horas

4. PÚBLICO-ALVO

É dirigida a público em geral licenciados que pretendam vir a desempenhar funções de Gestão em Segurança Alimentar, ou pretendam alargar conhecimentos.

5. REQUISITOS DE ENTRADA

Não aplicável.

6. MODALIDADE DE FORMAÇÃO

Formação de Especialização

7. FORMAS DE ORGANIZAÇÃO DA FORMAÇÃO

Este curso está organizado na seguinte forma de organização da formação:

- Sessões de formação e-Learning através da plataforma Moodle.

8. METODOLOGIAS DE FORMAÇÃO

Sessões de formação assíncrona.

9. METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será efectuada nos seguintes moldes:

- No ato da entrevista aos formandos será aplicado um instrumento de avaliação diagnóstica para aferir o grau de conhecimentos e os pré-requisitos para integrar o grupo de formação. Esta avaliação serve também para fazer uma seleção dos candidatos e servir de elo de comunicação entre a coordenação e os formadores do curso.
- Cada módulo será avaliado com uma avaliação contínua e uma avaliação por teste escrito.
- Na avaliação contínua são avaliados 5 parâmetros todos eles com igual ponderação, e aos quais deve ser atribuída um nível de 0 a 5. A nota da avaliação contínua nesse módulo será a média aritmética dos vários parâmetros.
- A avaliação por teste escrito, deve ser efectuada numa escala de 0 a 100%, sendo depois convertida em níveis de acordo com a escala seguinte:
 - (0 a 19%) – 1;
 - (20% a 49%) – 2;
 - (50% a 74%) – 3;
 - (75% a 89%) – 4;
 - (90% a 100%) – 5.
- A avaliação final de cada módulo será efectuada ponderando 10% para a avaliação contínua e 80% para a avaliação escrita. Poderá ser calculada usando a fórmula:

$$AM = 0,4 * AC + 0,6 * AE$$

AM – Avaliação do Módulo

AC – Avaliação Contínua

AE – Avaliação Escrita

- A avaliação final relativa à componente teórica do curso, será a média aritmética de todas as notas dos diferentes módulos.

$$AFM = \frac{\sum_{i=1}^{13} AM_i}{10}$$

▪ $AFM = \frac{\sum_{i=1}^{13} AM_i}{10}$, em que são 10 módulos, AM_i são as notas dos

diferentes módulos e AFM a avaliação final dos módulos.

- A nota final do curso contempla a nota obtida nos módulos teóricos e a nota obtida no trabalho prático final elaborado em contexto de trabalho, que terá que

ter uma nota mínima de 10 valores. Esta nota será depois convertida numa escala de 0 a 100% para ser posteriormente convertida em níveis. O trabalho prático tem uma ponderação de 35% na nota final e 65% será a ponderação das notas dos módulos teóricos.

$$AF = 0,35 * ATF + 0,65 * AFM , \text{ com}$$

AF – Avaliação final do curso

ATF – avaliação do trabalho final

AFM – avaliação final dos módulos

As metodologias de avaliação aplicadas em cada módulo serão:

Avaliação diagnóstica	Tipo: Inicial; Técnica: aplicação de uma checklist e de um teste de avaliação diagnóstica
Avaliação contínua	Tipo: contínua; Técnica: observação – ficha de avaliação comportamental Formulação de perguntas orais
Avaliação final	Tipo: Final; Técnica: formulação de questões Instrumento: Exercício de avaliação escrito

No final do curso, existe uma componente de 150 horas que será realizada em contexto de trabalho, em empresa, sendo que a avaliação desta componente é efectuada através da realização de um relatório final, e de uma apresentação do trabalho a um júri, constituído por um representante da entidade formadora, o orientador da empresa e o orientador científico.

Escala de Classificação

A escala de classificação final a utilizar está fixada em 5 graus de classificação:

- 1 – Muito insuficiente (0% – 19%)
- 2 – Insuficiente (20% - 49%)
- 3 – Suficiente (50% - 74%)

- 4 – Bom (75% - 89%)
- 5 – Muito Bom (90% - 100%)

A classificação final média dos formandos será um indicador de sucesso da formação efectuada, sendo que o objectivo estipulado é o de os formandos atingirem, no final, o nível 3 – Suficiente.

10. RECURSOS MATERIAIS E PEDAGÓGICOS

- Material de apoio
- Plataforma Moodle

11. LOCAL DE REALIZAÇÃO

Plataforma Moodle