



CENTRO FORMAÇÃO AVANÇADA
COMENIUS

Especialização em
Gestão da Qualidade no
Setor Agro-Alimentar
- 100 horas -

Porto



Especialização em
Gestão da Qualidade no
Setor Agro-Alimentar

ESPECIALIZAÇÃO

Gestão da Qualidade no Setor Agro-Alimentar — 100 horas

(NOTA: com base no Catálogo Nacional de Qualificações)

Coordenação Pedagógica

Rui Pedro Pena

Psicólogo da área do trabalho e das organizações, licenciou-se em 1996 na Faculdade de Psicologia e de Ciências da Educação da Universidade de Coimbra. Coordenou estudos de diagnósticos de necessidades de formação e de avaliação da formação (alguns publicados) que chegaram a ter reconhecimento público quanto ao mérito técnico e qualidade alcançada. Já coordenou projectos formativos de dimensão nacional-sectorial. Também tem trabalhos publicados na área da liderança e exerce funções de consultor especialista em gestão e coordenação da formação.

Paulo André Guedes

Psicólogo da área do trabalho e das organizações, licenciou-se em 1998 na Faculdade de Psicologia e de Ciências da Educação da Universidade de Coimbra. Trabalhou na área da avaliação psicológica e recrutamento e seleção. É Pós-Graduado em Gestão de Recursos Humanos pela Universidade do Minho. Tem exercido funções de Gestor de Projetos em PME e Gestor da Formação e Consultor especialista em desenvolvimento organizacional e gestão de recursos humanos.



Apresentação do Programa

O presente programa visa proporcionar o desenvolvimento das competências chave para aceder a uma carreira na área da gestão da qualidade nas empresas do setor agro-alimentar.

Esta formação é exclusivamente dirigida a empregados (requisito mínimo 12º ano completo), tendo em vista a especialização no programa.

O curso vai preparar os seus participantes para exercerem a atividade de consultor, gestor e auditor de Sistemas de Gestão da Qualidade no setor agro-alimentar.

Objectivos Gerais

Os objetivos a alcançar com a Especialização em Gestão da Qualidade no Setor Agro-Alimentar são as seguintes:

- Qualificar ou reconverter ativos empregados a desenvolver actividade enquanto profissionais liberais (trabalhadores independentes);
- Afinar/requalificar as competências de ativos empregados de micro-empresas e trabalhadores independentes na área da Gestão da Qualidade no Setor Agro-Alimentar.

Objectivos Específicos

No final do curso, os/as participantes devem ser capazes de:

- identificar os perigos de contaminação no setor alimentar;
- reconhecer as principais tecnologias de conservação/preservação alimentar;
- reconhecer os princípios gerais de higiene alimentar;
- identificar e aplicar os princípios de limpeza, desinfecção e higiene;
- reconhecer o enquadramento legal aplicado ao setor alimentar;
- identificar os princípios e metodologia para a implementação do HACCP;
- reconhecer o referencial ISO 22000 e interpretar os seus requisitos;
- aplicar um plano de monitorização e medição dos processos/produto;
- desenvolver e implementar programas de melhoria, de acordo com o referencial normativo ISO 22000, promovendo a cultura da melhoria continua.



Conteúdos Programáticos

Parte I – Tecnologia Alimentar – 25 horas

(com base na UFCD 0736)

Módulo 1: Segurança Alimentar – 15 horas

- Toxinfecções alimentares – situações mais frequentes
Patogénicos emergentes
- Perigos de contaminação
- Tecnologia da conservação alimentar
- Prevenção

Módulo 2: Higiene e Concepção das Instalações – 10 horas

- Instalações: desenho higiénico
- Limpeza e desinfecção
- Higiene pessoal
- Boas Práticas

Parte II – Gestão da Qualidade nas Indústrias Alimentares – 25 horas

(com base na UFCD 0737)

Módulo 3: Sistemas HACCP – 10 horas

- Qualidade e segurança alimentar
- Legislação regulamentar e a norma ISO 22000
- HACCP - terminologia e conceitos fundamentais
- Os 7 princípios do HACCP
- Etapas do procedimento HACCP

Módulo 4: Sistemas de Gestão da Qualidade Alimentar – 15 horas

- Requisitos de um sistema de gestão de segurança alimentar de acordo com a ISO 22000
- Responsabilidade da gestão
- Gestão de recursos
- Planeamento e realização de produtos seguros
- Verificação, validação e melhoria do sistema de gestão de segurança alimentar

Parte III – Monitorização e Medição – 25 horas

(com base na UFCD 0730)

Módulo 5: Ferramentas de Monitorização e Medição – 15 horas

- Introdução e conceitos
- Estabelecer objetivos e indicadores
- O que deve incluir a definição de um indicador
- Métodos de medição
- Plano de monitorização e medição
- Métodos de medição
- Ferramentas

Módulo 6: Análise de Resultados – 10 horas

- Resultado das medições
- Análise dos resultados
- Dimensões do serviço
- Identificação de oportunidades de melhoria
- Medida da qualidade em serviços
- Medida da qualidade e o tratamento dos resultados

Parte IV – Melhoria da Qualidade – 25 horas

(com base na UFCD 5167)

Módulo 7: Ferramentas da melhoria da qualidade – 20 horas

- Conceitos e sua evolução
- Melhoria reactiva, contínua e preventiva
- Programas de melhoria

Módulo 8: Os custos da qualidade – 5 horas

- Métodos de recolha e tratamento de dados
- Os custos da qualidade na melhoria da qualidade
- Conceito de ciclo de custo do produto

Equipa formadora

Formadores especializados na área da Gestão da Qualidade no setor agro-alimentar, que trabalham com o Centro de Formação Avançada Comenius há vários anos.



Entidade certificadora

Rui Pena & Associados (<http://www.ruipena.pt>)
Entidade Formadora Certificada pela DGERT na área 347 –
Enquadramento na Organização/Empresa.



Entidades cofinanciadoras

Cofinanciado por:



Edições previstas para 2017

EDIÇÃO 1 – PORTO

DATAS: início a 16 de setembro

HORÁRIO: 4as (19h-22h) e Sáb. (09h-13h)

Preço

Cofinanciado por:



Inscrições

As inscrições encontram-se abertas, devendo preencher a ficha de inscrição a que se pode aceder através do site www.e-comenius.com. Os dados complementares serão requeridos posteriormente via email.



Mais informações

Rua Dom João I, 123, 4450 – 164 Matosinhos | Telefone: 225 091 225 |
email: info@e-comenius.com



CENTRO FORMAÇÃO AVANÇADA
COMENIUS