

## Implementação de Sistemas de Gestão de Segurança Alimentar – ISO 22000

### Objetivos Gerais

A Norma ISO 22000 é uma norma destinada a Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar que pode ser implementada por qualquer organização ao longo da cadeia alimentar. A sua edição de 2018 traz clareza e alinhamento às normas existentes para que as empresas possam integrar os seus Sistemas de Gestão.

Este Curso pretende dotar os participantes com os conhecimentos necessários para a implementação de um Sistema de Gestão da Segurança Alimentar de acordo com a NP EN ISO 22000 e da sua integração nos sistemas de Gestão da Qualidade.

### Objetivos Específicos

No final do Curso, os formandos ficarão aptos a:

- Identificar o enquadramento legal e os principais documentos normativos aplicados ao sector alimentar;
- Caracterizar o Sistema HACCP;
- Definir os conceitos básicos do sistema de gestão de segurança alimentar ISO 22000;
- Identificar e compreender os requisitos da ISO 22000:2018;
- Planear e implementar Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar de acordo com a ISO 22000:2018;
- Operacionalizar a integração com outros Sistemas de Gestão.

### Destinatários

Este Curso destina-se a Quadros Médios e Superiores de empresas do Setor Alimentar ou de empresas envolvidas indiretamente na cadeia alimentar (ex. Fornecedores de equipamento, agentes de limpeza e desinfeção, material de embalagem) com responsabilidade na implementação de Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar; Licenciados ou bacharéis que exercem ou pretendem vir a exercer atividade na área da Gestão da Qualidade e da Segurança alimentar.

### Pré-requisitos

Os pré-requisitos necessários para frequentar este curso são:

- Ter acesso a um computador ou um tablet com ligação à Internet e um browser (programa para navegar na web), como o Chrome, Safari, Firefox ou Internet Explorer.
- Pode aceder ao curso a partir de qualquer computador (por exemplo, em casa e no escritório), tablet ou smartphone.

### Carga Horária

24 Horas

## Conteúdo Programático

### Módulo 0 – Apresentação de Plataforma e Método de Utilização

### Módulo I - Introdução à Segurança Alimentar

- O conceito da Segurança Alimentar
- Qualidade e Segurança Alimentar
- Princípios e programas de pré-requisitos do HACCP
- Enquadramento legal

### Módulo II - A Norma NP EN ISO 22000:2018

- Introdução à ISO 22000:2018
- Princípios gerais do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar segundo a ISO 22000
- Âmbito de aplicação

### Módulo III - Estrutura e Requisitos da ISO 22000:2018

- Contexto da organização
- Liderança
- Planeamento
- Suporte
- Operação
- Avaliação do desempenho
- Melhoria

### Módulo IV - Implementação de um Sistema ISO 22000

- Requisitos gerais e de documentação
- Integração com outros sistemas de gestão, nomeadamente a ISO 9001
- O processo de certificação

## Metodologia

Este curso tem sempre presente o formador, que irá mesmo dar a formação presencial através da plataforma.

O Formando pode intervir juntamente com o formador ou com os restantes formandos tal como faz na sala de aula.

As apresentações e exercícios serão sempre disponibilizados pelo formador no final de cada sessão de formação.

No final do curso receberá um Certificado de Formação Profissional caso frequente pelo menos 90% das aulas, realize os trabalhos e os testes propostos, participe nas discussões online e tenha avaliação final positiva.

Esta formação é certificada e reconhecida.