

# FORMAÇÃO: QUALIFICAÇÃO DE AUDITORES INTERNOS EM SISTEMAS DE GESTÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR

Leça da Palmeira  
Novembro de 2019



INDÚSTRIAS TRANSFORMADORAS  
• Indústrias alimentares  
SAÚDE  
• Terapia e reabilitação  
SERVIÇOS DE SEGURANÇA  
• Segurança e higiene no trabalho

Bioconnection, Lda  
geral@bioconnection.pt | www.bioconnection.pt

## 1. OBJETIVOS GERAIS:

No final da ação de formação o participante é capaz de:

- Reconhecer os requisitos dos principais referenciais de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar reconhecidos pela GFSI (FSSC 22000, IFS e BRC);
- Gerir um programa de auditorias, planear e conduzir as atividades de auditorias internas tendo por base os referenciais FSSC 22000 v5 , BRC Food 8 e IFS Food 6.1.

## 2. DESTINATÁRIOS:

Quadros superiores e intermédios de empresas com responsabilidade ao nível do Sistema de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar e na realização de auditorias internas, consultores e auditores.

## 3. EQUIPA DE FORMADORA

### M<sup>a</sup> DE FÁTIMA M.C. FRANCO

- 1992- **Licenciatura em Engenharia Alimentar**, pela ESB/UCP
- 2001- **Pós graduação em Segurança Alimentar** pela ESB/UCP
- 2011- **Curso Geral de Gestão** na Católica Business School (UCP)
- 2011- **Mestrado Integrado Ciências Farmacêuticas** (FFUP)
- Desde 2011- **Diretora Geral da BioConnection**, Lda , desenvolvendo a sua atividade como consultora e auditora de Sistemas de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar no setor agroalimentar.
- Desde 2011- **Formadora, consultora e auditora** dos referenciais BRC Food, BRC Packaging, BRC Storage & Distribution, IFS Food e IFS Logistics.
- Desde 2001 - **Formadora** certificada pelo Instituto de Emprego e Formação Profissional
- Desde 2001 - **Consultora e auditora** de Sistemas de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar (*Codex alimentarius*, ISO9001, ISO22000 ) em diversas empresas agroalimentares, de materiais de embalagem e de distribuição alimentar.
- De 1998-2010- **Coordenadora dos Cursos de Especialização Tecnológica** (ensino pós secundário) na AESBUC–Associação para a **Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa** e foi orientadora de estágios curriculares em empresas nacionais e estrangeiras do setor agroalimentar no âmbito da Qualidade e Segurança Alimentar.
- De 1996-1998- **Diretora Técnica** numa empresa de produtos de higiene corporal e cosmética
- De 1992-1997- **Docente** no Ensino Básico e Secundário

---

**SIMÃO MONTEIRO**

Formação Académica:

- 2001-**Licenciatura em Ciências da Nutrição** pela Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto
- 2003-**Pós-Graduação em Química e Qualidade dos Alimentos** pela Universidade de Aveiro
- 2003- **Pós-Graduação em Engenharia da Qualidade** pelo Instituto de Soldadura e Qualidade.
- 2010-**Mestrado em Viticultura e Enologia** pela Faculdade de Ciências da Universidade do Porto e pelo Instituto Superior de Agronomia da Universidade Técnica de Lisboa.

Resumo Profissional:

- Desde 2001 - **Formador** certificado pelo Instituto de Emprego e Formação Profissional (IEFP).
- Desde 2002- **Consultor, auditor e formador** em Segurança Alimentar da **SGS Portugal**.
- Desde 2004-**Técnico Superior de Higiene e Segurança no Trabalho**, acreditado pelo Instituto de Desenvolvimento e Inspeção das Condições do Trabalho
- Desde 2007 - **Auditor Certificado BRC pelo *British Retail Consortium***.
- Desde 2008- **Auditor da Bolsa de Auditores da APCER** para os referenciais NP EN ISO 22000, NP EN ISO 9001 e *Codex Alimentarius*.
- 2007, 2008, 2009- Membro da Comissão Técnica de Certificação para Técnicos de Segurança Alimentar e Auditores de Segurança Alimentar –RELACRE;
- Mais de 2400 h de auditorias 1ª parte/3ª parte.
- Mais de 2000 h de formação ministrada no âmbito dos referenciais de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar.

**4. ESTRUTURA DO CURSO E TÓPICOS PROGRAMÁTICOS:**

**Módulo I -12 h**

- O esquema de certificação FSS22000 v5 e a norma ISO22000:2018

Análise dos requisitos na ótica do auditor

**Módulo II- 8 h**

- Referencial IFS Food Issue 6.1

Análise dos requisitos na ótica do auditor

**Módulo III- 12 h**

- Referencial BRC Food Safety Issue 8

Análise dos requisitos na ótica do auditor

#### **Módulo IV- 16 h**

- **Introdução:**
  - Etapas, objetivos e tipos de auditorias.
  - A Norma NP EN ISO 19011:2019
  - Requisitos, responsabilidades e funções dos auditores e dos auditados
  - As fases de auditoria:
    - Preparação
    - Execução
    - Elaboração do relatório e apresentação de resultados
  - Vertente Comportamental:
    - A relação auditor/auditado: A assertividade e o “feedback”.
    - O planeamento e a gestão do tempo.
    - A expressão escrita no relatório de auditoria: objetividade e organização
- **Caso prático:** realização de uma auditoria em contexto real de trabalho numa empresa agroindustrial.

#### **Módulo V-2 h**

- **Avaliação de conhecimentos-Teste escrito**

### **5. DATA E LOCAL DE REALIZAÇÃO**

**DATAS:** 7,8,14,15, 20 E 21 DE Novembro de 2019

**DURAÇÃO:** 50 h (das 9:00 h- 13:00 h/ 14:00-18:00 h)

**LOCAL:** Edifício CELP-Centro de Escritórios de Leça da Palmeira  
Rua Direita, nº 351 -4450-652 Leça da Palmeira-Matosinhos

### **6. CONDIÇÕES E INSCRIÇÕES**

- **Valor da Inscrição:** 550 €/participante + taxa de IVA em vigor (20% de desconto para particulares e condições especiais para mais do que um participante da mesma empresa)

- **Forma de Pagamento:**

Cheque emitido à ordem da BioConnection, Lda ou  
Transferência bancária: Banco CGD, IBAN: PT50 0035 0392 00015429 830 43

- **Modo de Inscrição:**

Inscrição on-line no site [www.bioconnection.pt](http://www.bioconnection.pt) (Plano da Formação), até **5 dias antes** da realização da formação, com envio do comprovativo de pagamento.

- **Pré-requisitos participantes:**

Conhecimentos da metodologia HACCP (*Codex Alimentarius*) e da legislação alimentar mais relevante e transversal ao setor.

## **7. SITUAÇÕES ESPECIAIS**

O curso de **Qualificação de Auditores Internos em SGQSA** é constituído por 5 módulos que podem ser frequentados separadamente (ver notas).

A frequência com aproveitamento confere uma **Qualificação de Auditor Interno em Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar**.

**Nota 1:** A frequência dos módulos I, II e III isoladamente tem um custo de inscrição de 100€+IVA/módulo.

**Nota 2:** Podem frequentar apenas os módulos IV e V quem já tenha realizado as formações certificadas equivalentes aos módulos I, II e III (mediante análise do certificado), sendo neste caso o custo de inscrição de 250 €+IVA.

**Para mais informações: Tel: 220 129 700 (9-17 h) ou M: 911858616**

A REALIZAÇÃO DESTA AÇÃO FICA CONDICIONADA A UM Nº MÍNIMO DE PARTICIPANTES, SENDO QUE, EM CASO DE CANCELAMENTO OU ADIAMENTO DA MESMA, TODOS OS INSCRITOS SERÃO DEVIDAMENTE INFORMADOS, ANTES DO INÍCIO DA EDIÇÃO. EM CASO DE CANCELAMENTO SERÁ EFETUADO O REEMBOLSO DO VALOR DA INSCRIÇÃO.