



PÓS-GRADUAÇÃO EM AUDITORES DE HACCP – 6ª EDIÇÃO

**Segundo os requisitos da American Society for Quality para a Certificação em “HACCP Auditor”
(abril de 2014 a abril de 2015)**

BREVE APRESENTAÇÃO

A metodologia de análise dos perigos e pontos críticos de controlo (HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Point) teve início nos anos 50 quando a NASA (National Aeronautics and Space Administration) exigiu saber se a comida que levavam nos seus programas especiais era segura e como é que os seus fornecedores o podiam demonstrar. Desenvolvido pela Pillsbury Company e posteriormente adoptado pela U.S. Food and Drug Administration (FDA) como um referencial para a toda a indústria alimentar.

Em 2005 é publicada a família de normas ISO 22000:2005- Food Safety Management Systems – Requirements for any organization in the food chain que teve por objetivo uniformizar a nível internacional os requisitos dos sistemas de gestão de segurança alimentar. Para além deste referencial, normas como *BRC* (British Retail Consortium) e *IFS* (International Food Standard) são hoje largamente usadas.

Trata-se assim de um tema atual e de elevado impacto na indústria e sociedade.

OBJETIVOS

Este curso tem por objetivo apresentar os conceitos inerentes à implementação e auditoria dos programas de HACCP e baseia-se no método de estudo de casos práticos.

No final do curso os participantes deverão estar aptos a:

- ✓ Realizar auditorias no âmbito de normas de gestão da qualidade e segurança alimentar.
- ✓ Coordenar equipas de auditorias.
- ✓ Requerer a realização do exame de certificação da ASQ em “HACCP Auditor”

DESTINATÁRIOS

Técnicos da indústria e serviços, inspetores e consultores responsáveis pela garantia da segurança alimentar. O número mínimo e máximo de participantes é de 20 e 30 formandos, respectivamente.

DURAÇÃO

A Pós-graduação tem a duração de 1 ano, com início em abril de 2014 e fim em abril de 2015.

Serão lecionadas sessões presenciais de 7 horas cada, de 15 em 15 dias aos sábados (das 9:30 às 17:30). Nota: Algumas sessões podem ser lecionadas em sábados consecutivos. Obrigatoriedade de frequência de 2/3 das aulas.

Nota: A calendarização da pós-graduação bem como a carga horária dos respetivos módulos é proporcional ao número de questões (135) que constam no exame de certificação em “HACCP Auditor” promovido pela ASQ (American Society for Quality) (www.asq.org).



CERTIFICADO

Pós-graduação em “Auditores de HACCP” para formandos com grau académico igual ou superior a Bacharel ou “Especialização em Auditores de HACCP” nos restantes casos.

ECTS: 45

CANDIDATURAS

As candidaturas poderão ser realizadas até **04 de abril de 2014**, no site <http://candidaturas.ipleiria.pt>, sendo a comunicação dos resultados feita até ao dia 04 de abril de 2014. A seleção dos candidatos será feita por avaliação curricular e ordem de inscrição.

INSCRIÇÕES

Inscrição e pagamento da 1ª prestação da propina abril de 2014.

LOCAL

A Pós-Graduação decorre na ESTG do Instituto Politécnico de Leiria.

PREÇO

O preço do curso é de 2 100 €.

Desconto de 10% a partir da 2ª. inscrição para as empresas/entidades que inscrevam mais do que um colaborador.

PAGAMENTOS

Taxa de candidatura: 50 €, no ato da candidatura

1ª Prestação da propina (abril de 2014): 500 €

10 Prestações mensais de 160 € pagas até ao dia 10 de cada mês (maio a julho e setembro a dezembro de 2014 e janeiro e março 2015)

100 € por cada Exame de Recurso ou Melhoria que seja solicitado pelos alunos.

COORDENAÇÃO

Cristina Alexandra Barros (cristina.barros@ipleiria.pt)

Ana Rute Pereira (arute.pereira@gmail.com)

ALOJAMENTO

A POUSADINHA JOSÉ SARAMAGO do IPL está à disposição dos estudantes que pretendam pernoitar em Leiria com valor acessíveis, mais informações me http://www.ipleiria.pt/portal/ipleiria?p_id=8705.

Contactos:

cecilia.marques@ipleiria.pt

Serviços de Ação Social que é o 244 830640, opção 1



INFORMAÇÕES

Secretariado da Formação de Executivos

Horário: 09h00 - 13h00 e 14h00 - 18h00 |

Localização: Serviços Centrais – IPL

E-mail: formacao.executivos@ipleiria.pt |

Tel: (+351) 244 830 010 e Fax: (+351) 244 813 013



PROGRAMA DO CURSO E CALENDÁRIO DE AVALIAÇÕES

Sessão de apresentação do curso (3,5 Horas)

Módulo 1: O Sistema HACCP e os 7 princípios (35 horas)

1. Âmbitos do HACCP e a sua relação com os sistemas de gestão da qualidade e do risco, os requisitos legais e as especificações dos clientes.
2. A gestão da responsabilidade
 - 2.1 Compromisso da gestão com o HACCP e o programa de pré-requisitos
 - 2.2 Análise permanente das novas metodologias e tecnologias que vão surgindo no âmbito da segurança alimentar.
3. Terminologia do HACCP
 - 3.1 Desvio
 - 3.2 Definição de perigo químico, físico e microbiológico
 - 3.3 Manutenção preventiva
 - 3.4 ISO 22000: 2005
 - 3.5 Codex Alimentarius.
4. Introdução ao programa de pré-requisitos
 - 4.1 Condições físicas necessárias para a implementação do HACCP
 - 4.2 Identificação dos métodos de controlo das condições de operação e ambientais (Controlo Químico e microbiológico, Controlo das Pragas, Manutenção preventiva, Controlo da Qualidade da Água e do Ar)
 - 4.3 Aplicação de boas práticas (ex: QMSs – Quality Management Systems; GMPs – Good Manufacturing Practices, SSOPs - Shrink Small-Outline Packages , GAPs – Good Agricultural Practices, GLPs – Good Layout Practices)
 - 4.4 Garantia da rastreabilidade
 - 4.5 Validação dos sistemas de medição (MSA- Measurement System Analysis)
 - 4.6 Programa de Auditorias e Inspeção
5. Atividades preliminares
 - 5.1 Constituição da equipa HACCP
 - 5.2 Descrição do produto e dos seus canais de distribuição
 - 5.3 Descrição do uso de produto e dos seus consumidores ou pacientes
 - 5.4 Traçado do diagrama do processo de fabrico do produto
 - 5.5 Verificação do diagrama do processo de fabrico do produto
6. Princípios do HACCP (14 horas)
 - 1º Princípio: Análise dos Riscos
 - 1.1 Identificar os riscos
 - 1.2 Quantificar os riscos quanto à sua gravidade e probabilidade de ocorrência
 - 1.3 Identificar os sistemas de medição adequados para o controlo e deteção de um determinado perigo
 - 1.4 Analogia ao FMEA- Potencial Failure Mode and Effects Analysis preconizada pela indústria automóvel.



2º Princípio: Determinar os pontos críticos de controlo (CCPs- Critical Control Points)

- 2.1. Identificar pontos de controlo
- 2.2. Identificar pontos críticos de controlo
- 2.3. Desenhar a árvore de decisão dos CCP

3º Princípio: Estabelecer os limites de controlo

- 3.1 Identificar os limites críticos
- 3.2 Definir os limites de especificação
- 3.3 Definir os limites de operação em função da capacidade do processo
- 3.4 Calcular os limites de controlo e verificar se os processos e/ou variáveis estão sob controlo estatístico
- 3.5 Identificar todo o tipo de informação que possa ser útil para a definição dos diversos limites.

4º Princípio: Estabelecer sistemas de monitorização

- 4.1 Inspeção contínua a 100% (Métodos poka-yoke)
- 4.2 Inspeção por amostragem e determinação da dimensão das amostras
- 4.3 Instruções operativas

5º Princípio: Estabelecer ações corretivas

- 5.1 Traçado da matriz causa-efeito ou do FMEA para identificar as causas que estão na origem dos problemas e qual a gravidade dos seus efeitos
- 5.2 Determinar o que fazer quando um dado produto/lote é classificado como “não conforme”
- 5.3 Registo das ações corretivas
- 5.4 Implementação de um plano de ações preventivas
- 5.5 Reavaliar o plano HACCP

6º Princípio: Definir procedimentos de verificação

- 6.1 Registo das alterações ao plano HACCP
- 6.2 Gestão dos sistemas de medição
- 6.3 Teste e análise dos procedimentos
- 6.4 Validação dos procedimentos

7º Princípio: Estabelecer um sistema de registo e gestão dos registos

- 7.1 Sistema documental usado no HACCP
- 7.2 Registo do controlo dos pontos críticos
- 7.3 Registo das ações corretivas
- 7.4 Registo das atividades de verificação
- 7.5 Controlo documental

Análise de Casos Práticos

HACCP em produtos de alto e baixo risco

HACCP na distribuição

HACCP na restauração

HACCP em produtos tradicionais

1º Seminário Temático: Rotulagem de Produtos Alimentares. (7 horas)



2º Seminário Temático: Metrologia Legal e Industrial. (7 horas)

Módulo 2: Implementação e Manutenção do Sistema HACCP, BRC e IFS (14 horas)

1. Implementação e avaliação
 - 1.1 Projetos piloto de implementação do HACCP, BRC e IFS
 - 1.2 Definir e validar as condições de qualificação do plano
2. Validação e reavaliação
 - 2.1 Avaliar o cumprimento dos objetivos dos planos de segurança alimentar após a realização de projetos piloto
 - 2.2 Rever os requisitos do sistema após a experiência piloto.
3. Verificação e Manutenção
 - 3.1 Rever os registos de monitorização dos CCP
 - 3.2 Rever as ações corretivas
 - 3.3 Rever os sistemas de medição
 - 3.4 Rever os sistemas de gestão dos registos
 - 3.5 Observar *in situ* a execução dos planos de segurança alimentar e dos respetivos procedimentos e instruções de trabalho.

Análise de Casos Práticos

HACCP em produtos de alto e baixo risco

HACCP na distribuição

HACCP na restauração

HACCP em produtos tradicionais

12 - julho - 2014- 1ª. Frequência (74 perguntas de escolha múltipla)

3º Seminário Temático: Gestão ambiental e valorização de resíduos. (7 horas)



Módulo 3: Fundamentos do Processo de Auditoria (14 horas)

1. Conceitos básicos
 - 1.1 Norma ISO 9001:2008 – Gestão da Qualidade
 - 1.2 Norma ISO 19011: 2002- Orientações para a qualidade e / ou sistemas de gestão ambiental, auditoria
 - 1.3 Gestão da segurança alimentar
 - 1.4 Gestão da Qualidade
 - 1.5 Controlo da Qualidade
 - 1.6 Evidências
 - 1.7 Encontrar evidências
 - 1.8 Observações
 - 1.9 Não cumprimentos dos requisitos (*NonCompliance*)
 - 1.10 Não conformidade
2. Objectivos de uma auditoria - Avaliar
 - 2.1 Eficácia da Organização
 - 2.2 Eficiência de um sistema
 - 2.3 Eficácia do processo
 - 2.4 Desempenho dos sistemas de medição e monitorização
 - 2.5 Gestão do Risco
 - 2.6 Conformidade com os requisitos
3. Tipos de Auditorias
 - 3.1 Ao produto
 - 3.2 Ao processo
 - 3.3 Ao sistema
 - 3.4 De cumprimentos dos requisitos (compliance)
 - 3.5 Primeira, segunda e terceira parte
 - 3.6 Interna
 - 3.7 Externa
4. Critérios de avaliação usados nas auditorias
 - 4.1 Normas
 - 4.2 Contratos
 - 4.3 Legais
 - 4.4 Especificações
 - 4.5 Políticas
 - 4.6 Boas Práticas
5. Funções e responsabilidade dos intervenientes numa auditoria
 - 5.1 Equipa auditora
 - 5.2 Auditor coordenador
 - 5.3 Cliente
 - 5.4 Auditado



6. Aspectos Legais, éticos e profissionais
 - 6.1 Credibilidade de uma auditoria
 - 6.2 Independência e objetividade dos auditores
 - 6.3 Problemas que podem afetar a credibilidade de uma auditoria (ações inapropriadas dos auditores, clientes e auditados, falta de cuidado, negligência, desconhecimento, fraudes, etc.)
 - 6.4 Conduta profissional (confidencialidade, conflito de interesses, descoberta de atividades ilícitas, etc.)

Módulo 4: Requisitos de um auditor (7 Horas)

1. Características de um auditor
 - 1.1 Relacionamento interpessoal.
 - 1.2 Capacidade de resolver problemas
 - 1.3 Atenção aos detalhes
 - 1.4 Culturalmente sensível
 - 1.5 Capacidade para trabalhar sozinho ou em equipa
2. Resolução de conflitos
 - 2.1 Negociação
 - 2.2 Períodos de relaxamento
3. Comunicação dos conhecimentos técnicos
 - 3.1 Revisão de documentos
 - 3.2 Utilização das técnicas de “bem ouvir”
 - 3.3 Simpatia e empatia
 - 3.4 Parafrasear para clarificar
4. Técnicas de entrevista
 - 4.1 Utilização de perguntas abertas e fechadas na devida altura
 - 4.2 Interpretar o significado de pausas ou de atrasos
 - 4.3 Saber quando deve perguntar
5. Gestão da equipa auditora - Liderança e facilitador de ideias
 - 5.1 Construção da equipa
 - 5.2 Manutenção da equipa focada nos assuntos corretos, evitar dispersões
 - 5.3 Responsabilidades de um líder e técnicas que podem ser aplicadas
 - 5.4 Técnicas de apresentação das ideias
6. Verificação e validação
 - 6.1 Processo de revisão de documentos
 - 6.2 Verificar que existem procedimentos para a revisão dos documentos.



Módulo 5: Processo de Auditoria (28 horas)

1. Preparar e planear uma auditoria
 - 1.1 Plano da auditoria: Objetivo, âmbito, tipo de auditoria, requisitos dos auditores, recursos necessários, número de membros da equipa auditora
 - 1.2 Documentos relacionados com a auditoria
 - 1.3 Ferramentas usadas na auditoria: Checklists, planos de amostragem, procedimentos, etc.
2. Conduzir uma auditoria
 - 2.1 Abertura da auditoria
 - 2.2 Recolha de dados para análise (entrevistas, observação direta, medições, análise de documentação em formato papel ou electrónico)
 - 2.3 Documentos de registo das observações
 - 2.4 Recolha de Evidências
 - 2.5 Registo dos aspectos positivos, negativos, sistemáticos, crónicos, isolados, etc.
 - 2.6 Indicação das não conformidades e respetivo grau de significância, severidade, frequência e risco.
 - 2.7 Gestão da auditoria: Coordenação das atividades da equipa, disponibilização dos recursos necessários à condução da auditoria, ajustes ao plano inicial, estratégia de comunicação com os auditados
 - 2.8 Reunião de encerramento da auditoria
3. Relatório da auditoria
 - 3.1 Elementos fundamentais que devem constar no relatório da auditoria
 - 3.2 O que torna um relatório de auditoria eficaz
 - 3.3 Arquivo dos relatórios de auditoria
4. Seguimento e encerramento do processo de auditoria
 - 4.1 Implementação das ações corretivas e preventivas, correção de problemas identificados, definir responsabilidades, identificação das causas raiz de um problema, etc.
 - 4.2 Resposta ineficaz de uma ação corretiva e realização de nova auditoria
 - 4.3 Encerramento da auditoria

4º Seminário Temático: Legislação em HACCP (7 horas)

Módulo 6: Simulação de uma auditoria a sistemas HACCP (14 Horas)



Módulo 7: Metodologias, Ferramentas e Técnicas usadas no controlo da qualidade (14 horas)

1. Ferramentas da Qualidade usadas na análise exploratória de dados
 - 1.1 Tipo de dados: Análise qualitativa (dados categóricos) ou análise quantitativa (dados numéricos)
 - 1.2 Gráficos usados na análise de dados (Gráficos de pareto, gráficos circulares, Box Plots, Dot Plots, Histogramas, gráficos de dispersão, cartas de controlo por variáveis e atributos)
 - 1.3 Medidas descritivas de localização, dispersão e assimetria
 - 1.4 A importância da distribuição normal
2. Metodologias de melhoria contínua.
 - 2.1 Análise causa e efeito
 - 2.2 6 Sigma
 - 2.3 Métodos de ação preventiva e corretiva
3. Métodos de amostragem.
 - 3.1 Aleatória
 - 3.2 Estratificada
 - 3.3 Considerando o risco do produtor e do consumidor
4. Estudo da capacidade do processo.
 - 4.1 Pré-requisitos para o estudo da capacidade do processo
 - 4.2 Índices de capacidade do processo (Cp, Cpk, DPMO, Nível sigma)

17 janeiro - 2015- 2ª. Frequência (61 perguntas de escolha múltipla)

SOFTWARES UTILIZADOS

Algumas sessões de formação serão assistidas por computador, decorrendo num dos laboratórios de informática da Escola Superior de Tecnologias e Gestão, nas quais são utilizados os seguintes softwares:

Minitab Release 15

Templates das diversas ferramentas da qualidade em desenvolvidos no Microsoft Excel

ACCEPT- P e ACCEPT-Q

NOTA 1:

O Programa do Curso poderá ser sujeito a pequenos ajustamentos no sentido de satisfazer eventuais solicitações dos participantes, caso a Coordenação do Curso entenda que essas solicitações poderão conduzir à melhoria do mesmo.

NOTA 2:

Algumas aulas poderão ser leccionadas em dias extra ao programa do curso.

AVALIAÇÕES

Avaliação através de duas componentes:



Componente Teórica (80% da nota final e nota mínima de 9,5 Valores)

- 2 Frequências, uma de 61 perguntas e outra de 74 perguntas de escolha múltipla de 2,30 horas (nota mínima de 7 valores em ambas). A média das duas frequências deve ser superior ou igual a 9,5 valores.
- Exame final ou de Recurso com 75 perguntas de escolha múltipla de 2,30 horas relativo a todos os conteúdos lecionados (nota mínima de 9,5 valores).

Componente Prática – Plano HACCP (20% da nota final e nota mínima de 10,0 Valores)

A nota da componente prática é determinada segundo uma grelha de avaliação do mérito do projeto que é apresentada aos alunos na primeira sessão de formação.

O Aluno será considerado aprovado se:

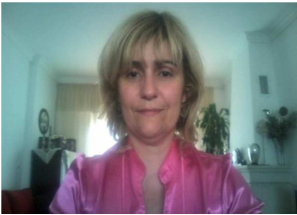
Nota Final = Nota Média das Frequências ou Nota do Exame * 80% + Nota do Trabalho* 20% (maior ou igual a 10 (dez) valores).

A nota final será arredondada ao número inteiro mais próximo.

Obrigatoriedade de frequência de 2/3 das aulas.

Nota 1: A avaliação por frequência ou exame pretende ser o mais semelhante possível ao exame promovido pela ASQ de certificação como “HACCP Auditor” que contempla 135 perguntas de escolha múltipla e que têm de ser respondidas em 4 horas.

FORMADORES

Cristina Barros (Coordenadora) 	Cristina Barros tem trabalhado, desde 1999, com a indústria portuguesa como consultora e formadora em projetos de engenharia em áreas como: controlo estatístico do processo, metrologia, ferramentas Lean e metodologia Seis Sigma. Desde 2005 coordena programas de certificação de Green Belts e Black Belts. Em 2007, certificou-se em Six Sigma Black Belt pela American Society for Quality. Atualmente coordena as atividades da empresa Sinmetro que fundou em 2002, juntamente com outros sócios e que se dedica ao desenvolvimento de software, consultoria e formação no âmbito da otimização industrial. Desde 2002 e na sequência das atividades no âmbito da Sinmetro é consultora no âmbito da otimização industrial em empresas como: Novedelta SA, Lactogal SA, Unicer SA, Symington SA, Sumol+Compal SA, Brisa Inovação SA, Central de Cervejas SA e muitas outras. Desde 2000, é professora equiparada a adjunto na Escola Superior de Tecnologia e Gestão do Instituto Politécnico de Leiria, onde lecciona diversas unidades curriculares e coordena a Pós-Graduação em "Seis Sigma ao Nível de Black Belt" e a Pós-Graduação em "Auditores de HACCP". A formadora idealizou, concebeu e coordenou a organização da 1ª, 2ª e 3ª Conferências de 6 Sigma em Portugal (www.6sigmaportugal.com). É licenciada em Engenharia Química pela Universidade de Coimbra, Mestre em Instrumentação, Manutenção Industrial e Qualidade pela Universidade Nova de Lisboa e é Doutoranda da Universidade Nova de Lisboa no âmbito da Engenharia Industrial. Concluiu em 2009 o curso PAGE – Programa Avançado de Gestão para Executivos da Universidade Católica Portuguesa. O seu Curriculum está igualmente disponível em: http://www.linkedin.com/in/cristinabarros.
Ana Rute Pereira (Coordenadora) 	Ana Rute Pereira possui o mestrado em Eng.ª Alimentar pela Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa (ESB/UCP), tendo sido a tese de dissertação relacionada com a implementação de sistemas HACCP no sector da Restauração. Realizou a Pós-graduação em Gestão da Qualidade no Instituto Superior Ciências da Saúde – Sul e a licenciatura em Eng.ª Alimentar na ESB/UCP. Atualmente exerce funções de consultora e formadora no âmbito da implementação de sistemas de segurança alimentar, designadamente o sistema HACCP.
Ana Regina Marcelino 	Licenciada em Psicologia Social e das Organizações pelo ISPA. Mestrado em Comportamento Organizacional (ISPA). Desenvolveu inicialmente a sua experiência profissional na área do marketing e publicidade, trabalhando em agências multinacionais de publicidade (Amiratis Puris Lintas, Grupo FCB/Publicis Ciesa, Leo Burnett), como planeadora de espaço/tempo nos media e gestora de contas de produtos de grande consumo e serviços. Desde 1999 dedicou-se à área da qualidade (vertente comportamental) nomeadamente no que se refere às auditorias de sistemas integrados de gestão (qualidade, ambiente e segurança), pertencendo à bolsa de formadores/consultores de diversas entidades. Desenvolve e dá cursos inter e intra empresas, a instituições do sector público e privado em outros temas da área comportamental, tais como: negociação e gestão de conflitos; atendimento ao público; condução de reuniões; gestão e motivação de equipas, liderança, avaliação de desempenho, comunicação e assertividade. É co-autora dos livros: Marketing - conceitos e casos portugueses; Coaching para executivos; e de artigos para a RH Magazine, Análise Psicológica, Portuguese Journal of Management Studies e Dirigir.

Fernando Ganhão



Fernando Nogueira Ganhão nasceu em 1947 e formou-se em Engenharia Electrotécnica no IST em 1971. Iniciou a sua atividade profissional na Control Data Portuguesa em 1972 como responsável pelo departamento de teste de circuitos electrónicos. Em 1975 continuou a sua atividade profissional na Centrel Electrónica Geral como chefe de um grupo de projeto de equipamento electrónico e telecomunicações, tendo em 1979 assumido o cargo de Diretor de Operações adjunto da Divisão RTS da Centrel. Depois de a Centrel assumir a estrutura de Grupo em 1982, foi nomeado Diretor Central da Qualidade do mesmo com a missão de promover e coordenar a reestruturação das empresas do Grupo no domínio da gestão da qualidade e segundo normas precursoras da atual ISO9001. Em 1988 foi convidado a assumir as funções de Diretor da Qualidade da Sistel, tendo simultaneamente desempenhado outros cargos: foi vice-presidente da APQ (1984 a 1988), consultor da Comissão Europeia (1993 a 1995) para os projetos TICQA, Euromanagement, SMT, foi membro dos corpos dirigentes da Relacre de 1993 a 1997, é assessor do IPQ desde 1992 para o prémio da excelência / modelo EFQM, foi coordenador da Comissão Técnica para o Prémio da Qualidade AMDS (2000 a 2008) segundo o modelo CAF. Em 1997 criou a FGCA, Lda, empresa de consultoria nos domínios da Gestão da Qualidade, Gestão ambiental, Qualidade Total, onde desenvolve a sua atividade em todas estas vertentes. É auditor qualificado para a Qualidade e Ambiente pela APCER desde 1996. Desde 1994 e até ao presente desenvolve a sua atividade nos domínios da Auditoria, Consultoria e Formação em sistemas de gestão. No âmbito da formação foi formador em matérias relativas a sistemas de gestão, técnicas e ferramentas no Cequal (IEFP), MRH (ex Grupo EDP), TUV Akademie Rheinland. Em 1998 e 1999 desenvolveu também a sua atividade de formador nas áreas da gestão da qualidade na Argentina e Paraguai no âmbito dum programa comunitário executado na zona do Mercosul. Foi docente dos Mestrados em Comportamento organizacional do ISPA (2000-2001), Gestão da qualidade na Universidade Aberta (2000-2001), Gestão da qualidade de serviços no ISTP em 1998 e 1999. Atualmente e desde 2009 é também docente do curso de Pós graduação em Auditores de HACCP do Instituto Politécnico de Leiria.

Pedro Silva



Licenciado em Engenharia Mecânica pelo Instituto Superior Técnico (IST). Pós-Graduação em Inovação Tecnológica e Gestão Industrial (IST). Pós-Graduação em Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar (Instituto Superior de Ciência do Sul Egas Moniz). Iniciou a sua atividade em 1995, desempenhando funções de Diretor da Qualidade numa empresa industrial. Desde 1997 presta serviços de consultoria, formação e auditoria nas áreas da Qualidade e da Segurança Alimentar. É Sócio-Gerente e Diretor da Unidade de Negócios Sul da QUAL – Formação e Serviços em Gestão da Qualidade, Lda. Participa no apoio ao processo de certificação e de melhoria do desempenho de diferentes empresas em diversas áreas de negócio. É auditor coordenador da APCER para os referenciais NP EN ISO 9001:2008, Codex Alimentarius e ERS 3002.

Calendarização

Nº.	Data	Módulos	Nº. Horas	Sala	Formador
1	05-04-2014	Sessão de apresentação do curso.	3,5		Coordenação do Curso
2	05-04-2014	M 1: O Sistema HACCP e os 7 princípios e Normas BRC e IFS	28	SF1	Ana Rute Pereira
3	12-04-2014				Dr. Simão Monteiro
4	26-04-2014				Ana Rute Pereira
5	10-05-2014				
6	14-05-2014	M 1: O Sistema HACCP e os 7 princípios	14	SF1	Ana Rute Pereira
7	31-05-2014				
8	14-06-2014	2º Seminário Temático: Metrologia Legal e Industrial.	7	SF1	Rui Silva
9	28-06-2014	M2: Implementação e Manutenção do Sistema HACCP e Norma ISO 2200	14	SF1	Ana Rute Pereira
10	05-07-2014				Pedro Silva
11	19-07-2014	1ª. Frequência	3,5		Biblioteca
12	06-09-2014	M 3: Fundamentos do Processo de Auditoria	14	SF1	Fernando Ganhão
13	20-09-2014			SF1	
14	04-10-2014	M 4: Requisitos de um auditor	7	SF1	Regina Marcelino
15	18-10-2014	3º Seminário: Gestão ambiental e valorização de resíduos.	7	SF1	Sandra Santos
16	01-11-2014	M5: Processo de Auditoria	28	SF1	Pedro Silva
17	15-11-2014				
18	29-11-2014				
19	06-12-2014				
20	20-12-2014	4º Seminário: Legislação em HACCP	7	SF1	Madalena Bettencourt da Câmara
21	10-01-2015	M 6: Simulação de uma auditoria a sistemas HACCP	14	SF1	Pedro Silva
22	24-01-2015				
23	07-02-2015	1º Seminário Temático: Rotulagem de Produtos Alimentares.	7	SF1	Betina Cristovão
24	21-02-2015	M 7: Metodologias, Ferramentas e Técnicas usadas no controlo da qualidade	14	SF1	Cristina Barros
25	07-03-2015				
26	21-03-2015	2ª. Frequência	3,5		Sala de Formação
27	11-04-2015	Apresentação dos Trabalhos	3,5		Sala de Formação