

REGULAMENTO DO CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM *Auditores de HACCP*

Artigo 1.º

Criação

É criado no Instituto Politécnico de Leiria (IPL) o Curso de Pós-graduação em *Auditores de HACCP*.

Artigo 2.º

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 da norma ISO 22000: 2005 ou inspeções de segurança alimentar
- ✓ Coordenar equipas auditoras na norma ISO 22000: 2005
- ✓ Requerer a realização do exame de certificação da ASQ em “HACCP Auditor”

Artigo 3.º

Organização e estrutura do curso

1 - O curso encontra-se organizado de acordo com sistema de transferência de créditos europeu (ECTS), tendo a duração 1 ano, com uma carga total de trabalho do estudante correspondente a 45 unidades de crédito.

2 - O curso tem a estrutura curricular constante da tabela em anexo.

Artigo 4.º

Coordenação de curso

1 - A coordenação do curso compete a um professor nomeado pelo IPL.

2 - Compete ao coordenador de curso:

- a) Representar o curso;
- b) Elaborar um plano e um relatório anual de atividades, a aprovar pelo IPL;
- c) Elaborar o plano de promoção do curso, a aprovar pelo IPL;
- d) Selecionar e seriar os candidatos;
- e) Assegurar que os objetivos de aprendizagem das diversas unidades curriculares concorrem para os objetivos de formação definidos do curso;
- f) Coordenar os programas das unidades curriculares e as atividades docentes do curso, de forma a assegurar uma correta articulação entre objetivos, conteúdos e metodologias de ensino, nas unidades curriculares;

- g) Propor alterações nos planos de estudos do curso;
- h) Garantir o bom funcionamento do curso;
- i) Assegurar-se da guarda, manutenção e substituição de material afeto ao curso;
- j) Acompanhar o desenvolvimento do curso;
- k) Desenvolver todas as demais iniciativas e ações tendentes a assegurar o bom funcionamento e prestígio do curso, nomeadamente a sua promoção externa.

Artigo 5.º

Acesso

Têm acesso ao curso os diplomados ou não diplomados com experiência relevante no âmbito da otimização/excelência organizacional.

Artigo 6.º

Número de vagas

O IPL, sob proposta do coordenador, fixa o número máximo de candidatos a admitir, bem como o número de inscrições para funcionamento do curso.

Artigo 7.º

Candidaturas

1 - As candidaturas à frequência do curso devem ser apresentadas no IPL, sob proposta do coordenador de curso.

2 - As candidaturas são realizadas on-line através do sistema de candidaturas do IPL e devem ser instruídas com os seguintes elementos:

- a) *Curriculum Vitae* detalhado, datado e assinado;
- b) Cópia do certificado de habilitações académicas;
- c) Cópia de documento de identificação;
- d) Cópia de cartão de contribuinte, caso não tenha apresentado o cartão do cidadão;
- e) Comprovativo do pagamento da taxa de candidatura.

Artigo 8.º

CrITÉRIOS de seleção e de seriação

1 - A seleção dos candidatos é feita pelo coordenador de curso, tendo em consideração o currículo dos candidatos.

2 - Na seleção dos candidatos é feita uma avaliação global do percurso do candidato, com base nos seguintes critérios, considerados por ordem decrescente de prioridade:

- a) Grau académico;
- b) Média obtida em cada grau académico;
- c) Currículo profissional;

d) Currículo técnico-científico.

3 - Os candidatos são seriados de acordo com a pontuação obtida na seleção.

4 - Em caso de empate, será dada preferência aos candidatos a quem for atribuída melhor pontuação no currículo profissional.

5 - Persistindo o empate, a preferência será determinada pelo resultado de entrevista pessoal a realizar.

Artigo 9.º

Funcionamento

1 - O curso decorre, previsivelmente, entre março 2014 e março 2015;

2 - As aulas decorrem, por via de regra, aos Sábados, das 9h30m às 13h00 e das 14h00m às 17h30, salvo se outro horário vier a ser determinado pelo IPL.

Artigo 10.º

Avaliação

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.

Artigo 11.º

Certificado e diploma

1 - A frequência sem avaliação confere o direito à emissão de um certificado de frequência, desde que o estudante tenha assistido a, pelo menos, 2/3 das aulas.

2 - A frequência com avaliação confere o direito à emissão de uma certidão de *Pós-graduação em Auditores de HACCP*, desde que o estudante, tendo estado presente em pelo menos 2/3 das aulas, obtenha classificação igual ou superior a 10 valores.

3 - Aos estudantes não graduados a frequência com avaliação confere o direito à emissão de uma certidão de *Especialização em Auditores de HACCP*, cumpridos os requisitos do número anterior.

Artigo 12.º

Taxas

1 - Pela candidatura, matrícula e frequência do curso são devidas as seguintes taxas, não reembolsáveis:

- a) Candidatura – de acordo com a tabela de emolumentos do IPL;
- b) Matrícula e frequência – valor a fixar no início de cada edição.

2 - A taxa de candidatura é paga no momento daquela e não reembolsável, salvo se a edição não abrir.

3 - Uma vez efectuada a matrícula, considera-se devido o montante global da propina no valor fixado podendo a ser liquidada na sua totalidade ou em 11 prestações mensais (cfr. tabela I em anexo).

4 - O valor da propina terá uma redução a fixar no lançamento de cada edição se o aluno efetuar a candidatura na primeira fase de candidaturas, sendo esta data definida pelo diretor.

5 - Uma entidade que inscreva e efetue o pagamento de propina a mais que um aluno no mesmo ano letivo, poderá usufruir de um desconto de 10%, no valor total da propina do segundo aluno inscrito.

6 - Caso o estudante requeira uma avaliação fora das épocas definidas na sua edição haverá lugar ao pagamento de emolumentos a fixar no início de cada edição. Os estudantes podem realizar uma única vez o exame para melhoria da classificação. A data de realização do exame será definida no final da formação. (cfr. tabela I em anexo).

7 - Em casos devidamente fundamentados, o IPL pode autorizar planos de pagamento diversos do previsto nos números anteriores.

Artigo 13.º

Casos omissos e dúvidas de interpretação

Os casos omissos e dúvidas de interpretação são resolvidos pelo IPL, ouvido o coordenador de curso.

Anexo I

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	