

Programa



PÓS-GRADUAÇÃO EM AUDITORES DE

HACCP

Segundo os requisitos da American Society for Quality para a Certificação em "HACCP Auditor"

6.ª edição

candidaturas.ipleiria.pt

Candidaturas até
6 setembro

Início
19 setembro

 www.formacao.executivos.ipleiria.pt

 formacao.executivos@ipleiria.pt

 **IPL**
instituto politécnico de leiria

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 adotado 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 maio de 2015 e fim em maio de 2016.

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 6 de setembro de 2015, no site <http://candidaturas.ipleiria.pt>.

Matrículas

Matrícula e pagamento da 1ª prestação da propina de 9 a 18 de setembro de 2015.

Local

A Pós-Graduação decorre no 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 (setembro de 2015): **500 €**

10 Prestações mensais de 160 € pagas até ao dia 10 de cada mês (outubro a julho de 2016)

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

Coordenação

Cristina Alexandra Barros - crisrina.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 em: http://www.ipleiria.pt/portal/ipleiria?p_id=8705.

CONTACTOS:

cecilia.marques@ipleiria.pt

Serviços de Ação Social: 244 830640, opção 1

Informações

INFORMAÇÕES

Secretariado de Pós-Graduações da ESTG

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

Sandra Cristina Mira Monteiro Brás

Email: sandra.bras@ipleiria.pt

Contacto: 203008 | 244 820 308

Módulo 1 O Sistema HACCP, 7 princípios e normas BRC e IFS

42 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
 - 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
- 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

7. Implementação e avaliação

7.1 Projetos piloto de implementação do HACCP, BRC e IFS

7.2 Definir e validar as condições de qualificação do plano

8. Validação e reavaliação

8.1 Avaliar o cumprimento dos objetivos dos planos de segurança alimentar após a realização de projetos piloto

8.2 Rever os requisitos do sistema após a experiência piloto.

9. Verificação e Manutenção

9.1 Rever os registos de monitorização dos CCP

9.2 Rever as ações corretivas

9.3 Rever os sistemas de medição

9.4 Rever os sistemas de gestão dos registos 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 produto tradicionais

Módulo 2

Nutrição

7 horas

1. Alimentos e nutrientes

- 1.1 Composição química dos alimentos
- 1.2 Água, Macronutrientes, Micronutrientes
- 1.3 Valor energético e propriedades nutricionais de cada nutriente

2. Nutrientes e efeitos no organismo

- 2.1. Necessidades nutricionais;
- 2.2. Metabolismo e interferência dos nutrientes na produção de energia
- 2.3. Importância dos diferentes nutrientes
- 2.4. Variações ao longo do ciclo de vida, adequadas a patologias específicas
- 2.5. Padrões alimentares e efeitos dos nutrientes

3. Propriedades nutricionais e alterações nos alimentos

- 3.1 Valor energético
- 3.2 Características dos alimentos e impacto no sabor, textura, odor (maturação dos frutos, carnes/peixe)
- 3.3 Preparação dos alimentos e alterações nutricionais e organolépticas

4. Qualidade nutricional: diferentes perspectivas

- 4.1 Qualidade alimentar : Método analítico de qualidade alimentar
- 4.2 Qualidade alimentar para diferentes consumidores (o que procuram num alimento: as crianças, Pais, Jovens, adultos, Idoso, Doente/Cuidador, Desportistas, crenças religiosas/éticas, Vegetarianos/vegans)

5. Rotulagem a alimentar – Saúde para além de marketing

- 5.1 Alergénios e OGM's o porquê de tanta preocupação
- 5.2 Como os consumidores veem um alimento
- 5.3 Um bom rótulo vende mais – dúvidas ficam na prateleira
- 5.4 Indústria, publicidade e “Terrorismo nutricional”

(aditivos alimentares E- ; HALAL; intolerantes ao glúten, alérgicos, padrões alimentares específicos)

6. Novas tendências de mercado

- 6.1 Nutrição além dos nossos horizontes;
- 6.2 Alimentação sustentável ou exploração nutricional;
- 6.3 Alimentos funcionais e fitonutrientes;
- 6.4 Nutrigenómica, nutrigenética e nanotecnologia
- 6.5 Futuro incerto – debate

Módulo 3

Metrologia Legal e Industrial

7 horas

1. Diversas áreas da metrologia

- 1.1 Metrologia Científica
- 1.2 Metrologia Industrial
- 1.3 Metrologia Legal
- 1.4 Rastreabilidade das incertezas

2. Gestão dos sistemas de medição

3. Controlo Metrológico de Pré-embalados

- 3.1 Principais definições
- 3.2 Documentos legislativos ou de suporte às atividades do Controlo Metrológico de produtos pré-embalados.
 - 1- **R87-e04 da OIML**- Recomendação da Organização Internacional de Metrologia legal para o controlo metrológico dos Produtos Pré-embalados
 - 2- **DL 192/2006 de 26 de Setembro** - Quadro Legislativo da Diretiva dos Instrumentos de Medição (MID).
 - 3- **DL 291/90 de 20 de Setembro** - Quadro legislativo para o controlo metrológico dos métodos e instrumentos de medição envolvidos em operações comerciais, fiscais ou salariais, ou utilizados nos domínios da segurança, da saúde ou da economia de energia, bem como dos produtos pré-embalados e, ainda, dos bancos de ensaio e demais meios de medição abrangidos no presente diploma.
 - 4- **DL 199/2008 de 8 de Outubro** - Estabelece as condições a que os pré-embalados devem obedecer, designadamente quanto à uniformidade das quantidades e capacidades nominais, exige a identificação dos responsáveis pelo seu cumprimento e possibilita a posição do símbolo CEE nos produtos acondicionados em Portugal.
 - 5- **Portaria 1198/91 de 18 de Dezembro** - Estabelece os procedimentos de controlo que devem ser utilizados pelas entidades competentes para a realização das verificações de controlo metrológico das quantidades de produto pré-embalado.
 - 6- **Portaria 57/2007 de 10 de Janeiro** - Estabelece o controlo metrológico legal dos instrumentos de pesagem de funcionamento automático.
- 3.1 Principais definições Ensaio de Controlo Metrológico Oficial das Quantidades de Produto Pré-embalado. Análise de casos práticos.

Módulo 4

Fundamentos do Processo de Auditoria

7 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. Objetivos 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 5

Requisitos de um Auditor

14 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. Controlo Metrológico de Pré-embalados

- 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 6

Gestão ambiental e valorização de resíduos

7 horas

- 1. Principais problemas ambientais da atualidade relacionados com a indústria alimentar.**
- 2. Descritores ambientais: resíduos, água, ar, ruído, solo.**
- 3. Boas práticas ambientais e estratégias de atuação.**
- 4. Valorização de resíduos na indústria alimentar**
- 5. Sistema de gestão ambiental**
- 6. Identificação de aspetos ambientais e avaliação dos seus impactes.**

Módulo 7

Processo de Auditoria e Simulação

35 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

Módulo 8

Legislação em HACCP

7 horas

- 1. Comercialização de alimentos no mercado interno europeu.**
- 2. Pesquisa de legislação alimentar nos portais da europa e na DRE. Análise de diplomas da EU e nacionais.**
- 3. Exercícios. Aplicação de legislação alimentar respeitante à segurança e à higiene dos alimentos.**

Módulo 9

Metodologias, Ferramentas e Técnicas
usadas no controlo da qualidade

28 horas

1. Ferramentas da Qualidade usadas na análise exploratória de dados

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
 - 1.5 Avaliação da normalidade dos dados e aproximações à distribuição normal.

2. Metodologias de melhoria contínua

- 2.1 Principais estratégias e ferramentas
- 2.2 Análise causa e efeito
- 2.3 Metodologia 6 Sigma
- 2.4 Métodos de ação preventiva e corretiva

3. Validação dos sistemas de medição

- 3.1 Principais referenciais normativos
- 3.2 Estudos de linearidade e bias
- 3.3 Estudos de repetibilidade e reprodutibilidade (R&R) por variáveis e atributos
- 3.4 Métodos de ação preventiva e corretiva

4. Estudo da capacidade do processo.

- 4.1 Pré-requisitos para o estudo da capacidade do processo
- 4.2 Estudo de capacidade do processo de dados não normais.
- 4.3 Índices de capacidade do processo (Cp, Cpk, ppm e nível sigma)

Softwares

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

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.

N.º	Datas	Módulos	Horas	Sala	Formador
1	19/9/2015	M1: O Sistema HACCP, Norma ISO 22000 e Normas BRC e IFS	42	SF1	Ana Rute Pereira, Pedro Silva e Simão Monteiro
2	26/9/2015				
3	10/10/2015				
4	24/10/2015				
5	31/10/2015				
6	14/11/2015				
7	21/11/2015	M2: Nutrição	7	SF1	Patrícia Carreira
8	05/12/2015	M3: Metrologia Legal e Industrial	7	SF1	Rui Silva
9	12/12/2015	M4: Fundamentos do Processo de Auditoria	7	SF1	Pedro Silva
10	09/01/2016	M5: Requisitos de um Auditor	14	SF1	Regina Marcelino
11	16/01/2016				
12	30/01/2016	1.ª Frequência	3	SF2	
13	13/02/2016	M6: Gestão Ambiental e valorização de resíduos	7	SF1	Otilia Vieira
14	20/02/2016	M7: Processo de Auditoria e simulação	35	SF1	Pedro Silva
15	05/03/2016				
16	19/03/2016				
17	02/04/2016				
18	09/04/2016				
19	23/04/2016	M8: Legislação em HACCP	7	SF1	Madalena Câmara
20	30/04/2016	M9: Metodologias, Ferramentas e Técnicas usadas no controlo da qualidade	28	SF1	Cristina Barros
21	07/05/2016				
22	21/05/2016				
23	28/05/2016				
24	11/06/2016	Apresentação e discussão dos trabalhos	7	SF1	Todos
25	25/06/2016	2.ª Frequência	3	SF2	

Ana Rute Pereira



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 várias pós-graduações, em Gestão Turística e Hoteleira na ESEC/Turismo de Portugal, Gestão da Qualidade no Instituto Superior Ciências da Saúde – Sul, e a licenciatura em Eng.^a Alimentar na ESB/UCP.

Actualmente exerce funções de consultora e formadora no âmbito da implementação de sistemas de segurança alimentar, designadamente o sistema HACCP.

Cristina Barros



Consultora e formadora em projetos de Investigação e Desenvolvimento Tecnológico e Inovação (I&DT+I) e de engenharia em controlo estatístico do processo, Lean e 6 Sigma. Professora Especialista em Engenharia e Gestão Industrial do Instituto Politécnico de Leiria (IPL), onde coordena a unidade de Formação de Executivos e as pós-graduações em 6 Sigma e Auditores de HACCP. Certificada em Six Sigma Black Belt pela American Society for Quality desde 2007.

Presidente do conselho de administração da Incubadora de Empresas D. Dinis em Leiria que apoia o desenvolvimento de ideias de negócio. Sócia fundadora e gerente de duas PME de sucesso, Sinmetro (www.sinmetro.pt) e Aferymed (www.aferymed.pt).

Licenciada em Engenharia Química, Mestre em Instrumentação, Manutenção Industrial e Qualidade e completou com sucesso o curso PAGE – Programa Avançado de Gestão de Executivos da Universidade Católica Portuguesa.

Cronista do semanário Região de Leiria, oradora em várias conferências e organizadora de eventos TEDx.

Mãe de 3 filhos e adora trail running.

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 como formadora freelance, 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.

Madalena Bettencourt da Câmara



Docente e Consultora de Legislação e Normalização Alimentar Docente no Ensino Superior Universitário desde 1994 na área da Ciência e Tecnologia de Alimentos, atividade que desenvolve com grande interesse.

Licenciada em Engenharia Zootécnica pela Universidade dos Açores em 1989, iniciou a sua atividade profissional na área alimentar, no INETI. Em 1995 concluiu o Mestrado em Ciências e Tecnologia de Alimentos no Instituto Superior de Agronomia da Universidade Técnica de Lisboa com uma dissertação relativa ao Queijo São Jorge.

Exerce a atividade de docência no Instituto Superior de Ciências da Saúde Egas Moniz em diversas UCs no âmbito da Ciência e Tecnologia de Alimentos. É regente de Normalização Alimentar, desde 2004, na Licenciatura em Ciências da Nutrição. Está a realizar um PhD em Farmácia, na especialidade de Bromatologia, na Faculdade de Farmácia da Universidade de Lisboa, com a dissertação 'Caracterização química e avaliação da actividade biológica da framboesa (*Rubus idaeus*). Contribuição para o desenvolvimento de uma alegação de saúde'.

É Six Sigma Black Belt pelo IPL, desenvolve ações de formação e consultoria e realiza trabalho comunitário em Legislação e Normalização Alimentar e Gestão da Qualidade Alimentar.

Otília Vieira



Consultora, formadora e auditora em diferentes ramos de atividade: Metalomecânica, Automóvel, Plásticos, Moldes, Engarrafamento de Águas, Produção de Pasta e Papel, Administração Pública Central e Local, Banca, Seguros, Alimentar, Transportadores, Transitários, Saúde, Mármore, etc... desde 1987.

Engenharia Química pelo Instituto Superior de Engenharia de Lisboa;

Áreas de Especialidade: Sistemas de Gestão (Qualidade, Ambiente, Segurança, Segurança Alimentar, Gestão Florestal Sustentável), Gestão por Processos, Melhorias de Produtividade, Lean Management, Balance ScoreCard;

Gestão e Coordenação de Projetos;

Co-autora do Prémio de Excelência do Sistema Português da Qualidade PEX-SPQ;

Intervenção em projetos ISO 9001, e em projetos integrados (Qualidade, Ambiente e Segurança e Segurança Alimentar – ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001 e ISO 22000);

Formadora certificada desde 1999;

Auditora interna desde 1988 (Qualidade, Ambiente, Segurança e Saúde do Trabalho e Segurança Alimentar).

Patrícia Carreira



Patrícia Marto Carreira, licenciada em dietética e nutrição na escola superior de tecnologias da saúde de Coimbra (ESTeS Coimbra), membro da ordem dos nutricionistas ON 0835DE. Dietista na área de nutrição clínica, comunitária e desportiva. Frequenta o 2º mestrado de Tecnologia e Segurança Alimentar na universidade Nova de Lisboa tendo como tema de dissertação a implementação da norma IFS.

Tem experiência na área de indústria alimentar e análise de alimentos em diversas empresas da área alimentar nacionais e estrangeiras onde colaborou na validação de métodos analíticos e certificação de qualidade alimentar.

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). Técnico Superior de Higiene e Segurança no Trabalho (CAP Nível VI)

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, da Segurança Alimentar e da Segurança e Saúde do Trabalho. É Sócio-Gerente 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 de Entidades Certificadoras, para os referenciais de Sistemas de Gestão da Qualidade e da Segurança Alimentar.

Rui Silva



Mestre em Engenharia do Ambiente pela Universidade de Aveiro; Licenciatura em Engenharia do Ambiente pela Escola Superior de Tecnologia e Gestão do Instituto Politécnico de Leiria; Curso de Tratamento Estatístico de Dados Industriais e Curso de Metrologia de Pré-embalados pela Sinmetro – Sistemas de Inovação em Qualidade e Metrologia, Lda; Actualmente Responsável Técnico para a realização de ensaios de verificação metrológica de pré-embalados líquidos e sólidos pela Aferymed – Aferição e Medidas, Lda.

Simão Monteiro



Licenciatura Ciências da Nutrição (FCNAUP)
Pós-Graduação Engenharia da Qualidade (ISQ)
Pós-Graduação Química e Qualidade dos Alimentos (UA)
Mestrado Viticultura e Enologia (FCUP-ISA)
Consultor, Auditor e Formador Qualidade e Segurança Alimentar:
setores vitivinícola, carnes, conservas, hortofrutícola, pescado, padaria e pastelaria, materiais de embalagem (papel e cartão, cortiça, plástico)
Auditor Qualidade e Segurança Alimentar (APCER)
Codex Alimentarius, ISO 9001, ISO 22000, BRC



PÓS-GRADUAÇÃO EM AUDITORES DE

HACCP

6.ª edição

 www.formacaoexecutivos.ipleiria.pt

 [formação.executivos@ipleiria.pt](mailto:formacao.executivos@ipleiria.pt)

 **IPL**
instituto politécnico de leiria