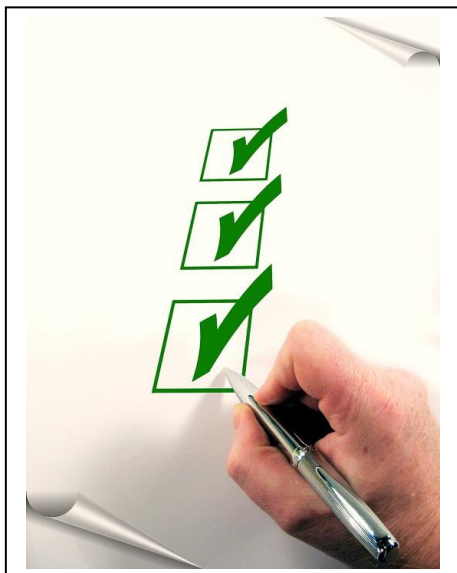


Transição para a Norma ISO 22000:2018 (8horas)



Objetivos Gerais:

- Compreender a estrutura da norma ISO 22000:2018.
- Reconhecer os requisitos novos e os alterados da norma ISO 22000:2018.

Objetivos Específicos:

- Operacionalizar os novos requisitos da ISO 22000:2018;
- Planear e implementar a transição para o novo referencial;
- Operacionalizar a integração com outros sistemas de gestão.

Conteúdo Programático / Carga Horário por módulo

1. Princípios Gerais do Sistema de Gestão de Segurança Alimentar, segundo a NP EN ISO 22000:2018
2. A estrutura da norma ISO 22000:2018: Anexo SL:
 - Contexto da Organização
 - Liderança
 - Planeamento
 - Suporte
 - Operação
 - Avaliação do Desempenho
 - Melhoria
3. Conceito de pensamento baseado no risco.
4. Termos e Definições.
5. Análise dos requisitos novos e alterados da ISO 22000:2018.
6. Identificação das necessidades de alteração do sistema de Gestão de Segurança Alimentar

Ficha Descritiva

Transição para a Norma ISO 22000:2018 (8horas)



Rev. 00.18122018

7. Integração com outros sistemas de gestão.

Forma de Organização da Formação

Presencial

Metodologias de Formação

A metodologia da formação é predominantemente participativa e assenta na realização de situações práticas, análise de situações concretas, assim como na troca de experiências entre participante e o formador.

Os métodos a utilizar serão o expositivo, interrogativo, demonstrativo e participativo/ativo

Metodologias de Avaliação das Aprendizagens

A avaliação da formação é realizada a partir de um exercício de avaliação: teste e exercícios. São também considerados para avaliação os parâmetros relativos: assiduidade e pontualidade; interesse e empenho; participação e a capacidade de aplicar os conhecimentos adquiridos

Recursos pedagógicos/Espaços e equipamentos

Material audiovisual e técnico a disponibilizar em cada ação: sala com mobiliário adequado; videoprojector; quadro e outros. A cada formando será entregue um Manual de apoio à formação.

De acordo com as necessidades detetadas ao nível de recursos específicos a utilizar pelos formadores estas serão solicitadas pelo mesmo.

Público-alvo:

Diretores, gestores ou técnicos com responsabilidades na implementação e atualização de Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar, com base nos requisitos da ISO 22000 e FSSC 22000. Consultores e auditores.

Duração Total do Curso: 8h00

Pré-requisitos: Conhecimentos prévios de HACCP e de Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar NP EN ISO 22000:2005.

222 456 974 | 210 868 855
Porto • Estarreja • Palmela • Sines • Castro Verde
www.cedros.pt - cedros@cedros.pt

