

Ficha Descritiva
IFS Food -versão 7
(30 horas)

Modalidade E-learning



Rev.00 13.11.2020



Objetivos Pedagógicos (Gerais e Específicos)

- Identificar os objetivos e os benefícios da implementação do IFS Food;
- Interpretar os requisitos da versão 7 do IFS Food;
- Identificar formas adequadas de implementação dos requisitos normativos.

Conteúdo Programático / Carga Horário por módulo

| Conteúdo | Carga Horária |
|---|---|
| Módulo 1 - Enquadramento do Referencial IFS Food - versão 7 <ul style="list-style-type: none">• Princípios; Vantagens e Âmbito• Algumas definições• | 2h30m assíncronas |
| Módulo 2 - Lista dos Requisitos de Auditoria <ol style="list-style-type: none">1. Liderança e compromisso2. Sistema de Gestão da segurança de alimentos e da qualidade3. Gestão de recursos4. Operacionalização5. Medidas, Análises, Melhorias6. Plano de Defesa dos Alimentos (Food Defense) | 13h assíncronas e 1 hora síncrona (em vídeo conferência) |
| Módulo 3 - Requisitos novos, Requisitos com informação obrigatória no resumo do relatório e Requisitos KO | 6h assíncronas |
| Módulo 4 - Protocolo de certificação IFS | 6h30 assíncronas e 1h síncrona (em |

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



Ficha Descritiva

IFS Food -versão 7

(30 horas)

Modalidade E-learning



Rev.00 13.11.2020

| | |
|--|--------------------------|
| <ol style="list-style-type: none">1. O processo de Certificação de Alimentos IFS2. Antes da Avaliação (auditoria) IFS3 Realização da Avaliação (auditoria) IFS4. Ações pós-avaliação (auditoria) IFS5. Sistema de pontuação IFS6. Condições de emissão de certificado | videoconferência) |
|--|--------------------------|

Forma de Organização da Formação

Desenvolvida no regime e-learning funciona em modo assíncrono e síncrono. Tem duas sessões síncronas relativas ao módulo 2 e 4 para esclarecimento de questões (com a duração de uma hora cada sessão, previamente calendarizada).

O formando tem um período temporal definido para a realização das lições e trabalhos, podendo entrar na plataforma nos dias/horas que lhe forem mais convenientes, dentro desse período.

Cada módulo é composto por:

- Lições (slides intercalados com questões de resposta fechada);
- Fóruns;
- Trabalho ou teste final

Metodologias de Formação

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

Metodologias de Avaliação das Aprendizagens

Cada módulo tem uma componente de avaliação contínua e uma componente de avaliação final, conforme expresso na tabela infra.

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



Ficha Descritiva

IFS Food -versão 7

(30 horas)

Modalidade E-learning



Rev.00 13.11.2020

| Tipo de Avaliação | Caracterização | Ponderação na avaliação final do módulo |
|--------------------|---|---|
| Avaliação Contínua | Corresponde à realização/participação nas lições e fóruns do elemento | 40% |
| Avaliação Final | Corresponde à realização do trabalho final ou teste do módulo | 60% |

Para obter aproveitamento no curso o formando deverá obter pelo menos 50% na classificação de cada módulo.

A nota final corresponde à média da classificação obtida nos 4 módulos.

Recursos pedagógicos/Espaços e equipamentos

Para a realização do curso os formandos deverão ter acesso a um computador e internet, devendo ter um browser atualizado e sendo recomendado a utilização do Firefox para as sessões síncronas.

Os formandos terão acesso a:

- Slides por módulo;
- Manual por módulo e/ou documentação complementar (por exemplo, guias e legislação complementar, quando aplicável).

Público-alvo

Representantes da Gestão, Diretores ou Gestores com responsabilidade na área de gestão da Qualidade e Segurança Alimentar; Consultores e Auditores.

Pré-requisitos

Para integrar nesta ação de formação, os formandos devem ter conhecimentos prévios dos pré-requisitos de HACCP.

Duração Total do Curso: 30 horas

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

