



PEDIDO DE PROPOSTA

DURAÇÃO: 2 dias (14 horas)

OBJETIVOS:

No final da formação, o participante está apto a:

- Identificar e Interpretar as alterações nos novos requisitos do referencial BRC Food Safety Versão 7;
- Avaliar o impacto das alterações nos requisitos do referencial numa indústria alimentar.

DESTINATÁRIOS:

Consultores, Diretores, Gestores ou outros quadros técnicos com responsabilidade na área de gestão da Qualidade e Segurança Alimentar, Auditores, outras partes interessadas no setor

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. ENQUADRAMENTO DO REFERENCIAL BRC FOOD SAFETY

- Âmbito de aplicação
- Princípios

2. REQUISITOS DO REFERENCIAL E PRINCIPAIS ALTERAÇÕES ENTRE AS VERSÕES 6 E 7

- Comprometimento da direção
- Plano de Segurança Alimentar – HACCP
- Sistema de Segurança Alimentar e Gestão da Qualidade
- Normas da Unidade
- Controlo do Produto
- Controlo do Processo
- Pessoal

3. EXERCÍCIO PRÁTICO

4. MÉTODO DE AVALIAÇÃO: TESTE DE AVALIAÇÃO

FORMADORA: MANUELA LUCRÉCIO

Licenciada em Engenharia Agro-Industrial no Instituto Superior de Agronomia (ISA), Universidade de Lisboa e com pós-graduação Master Internacional em Auditoria de Seguridad Alimentaria, implementou programas de consultoria, auditoria e formação em diversas empresas.

Na experiência profissional inclui-se: Responsável Qualidade na Campotec, S.A., Comércio e Consultadoria em hortofrutícolas (1997-2000); Formadora em diversas entidades; Responsável Qualidade (2000-2010) colaborando no desenvolvimento e acompanhamento de Produtos de Marca Própria (MDD) e exercendo auditorias a fornecedores com base nos referenciais ISO 9001; ISO 22000 e IFS, na empresa Regional Mercadorias, SCA.