



**PEDIDO  
PROPOSTA**

**DURAÇÃO:** 2 dias (14 horas)

## **OBJETIVOS:**

- Identificar os objetivos e os benefícios do referencial IFS Food versão 6.0;
- Interpretar os requisitos definidos pelo referencial;
- Interpretar e compreender as metodologias e práticas a implementar, assegurando o cumprimento dos requisitos do referencial;
- Identificar as principais ferramentas para construir e implementar um Plano de food defense.

## **DESTINATÁRIOS:**

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

## **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

### **1. ENQUADRAMENTO DO REFERENCIAL IFS – INTERNATIONAL FOOD STANDARD VERSÃO 6.0**

- Âmbito de aplicação
- Tipos Auditorias IFS
- Processo de Certificação IFS

### **2. REQUISITOS DO REFERENCIAL**

- Responsabilidade da Direção
- Sistema de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar
- Gestão de Recursos
- Planeamento e Processo de Produção
- Medição, Análise e Melhoria
- Food Defense e inspeções internas

### **3. EXERCÍCIO PRÁTICO + 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. Em 2011 tornou-se Sócia gerente da Ecoalimentar, Lda, onde exerce funções de consultoria, formação e auditoria em vários referenciais de segurança alimentar, nomeadamente: BRC; IFS; Global Gap; FSSC 22000, ISO 22000:2005, ISO 9001, ISO 19011:2012; Codex Alimentarius. Realiza ainda auditorias de certificação nos referenciais BRC, ISO 9001, ISO