

CURSO / UNIDADE	Pós-graduação em Segurança e Saúde Alimentar	UFCD n.º	NA
		Ação n.º	1
OBJETIVO GERAL	Capacitar os/as formandos/as para implementar sistemas de gestão da segurança e saúde alimentar.		
ÁREA DE FORMAÇÃO	Indústrias alimentares	Código	541

ENTIDADE	
Certificadora / Homologadora	ACT <input type="checkbox"/> Outra Qual? NA
Formadora	TRAINING ALWAYS
Beneficiária / Promotora	TRAINING ALWAYS <input checked="" type="checkbox"/> Outra Qual? _____
Destinatária / Empresa Cliente	NA

ORGANIZAÇÃO	
Tipo	Inter-empresa <input type="checkbox"/> Intra-empresa <input type="checkbox"/> Público em geral <input checked="" type="checkbox"/>
Modelo de conceção	À medida <input checked="" type="checkbox"/> Baseada em referenciais <input type="checkbox"/>
Modalidade	Inicial <input type="checkbox"/> Contínua <input checked="" type="checkbox"/> Modular <input type="checkbox"/> Formação-ação <input type="checkbox"/> Outra Qual? Pós-graduação / especialização
Forma de organização	Sessões síncronas <input checked="" type="checkbox"/> Sessões assíncronas <input checked="" type="checkbox"/>
Regime	Laboral <input type="checkbox"/> Pós-laboral <input type="checkbox"/> Misto (laboral e pós-laboral) <input checked="" type="checkbox"/> [Ver Cronograma]

PARTICIPANTES	
PÚBLICO-ALVO / DESTINATÁRIOS [perfil, funções, interesses, outros]	Nutricionistas, Auditores, Consultores da qualidade / segurança alimentar, Técnicos de saúde pública / segurança / HACCP, Gestores da qualidade / segurança alimentar e público que pretenda adquirir competências sobre esta temática
PRÉ-REQUISITOS / CONDIÇÕES DE ENTRADA [situação profissional, habilitações, domínio das TIC, domínio de idiomas, outros]	Domínio das TIC na ótica do utilizador; Detentores de Licenciatura
CONDIÇÕES DE SAÍDA [título profissional, outros]	NA

METODOLOGIAS PEDAGÓGICAS	
Métodos e Técnicas	Expositivo – Apresentação multimédia; Visionamento de vídeos. Interrogativo – Formulação de questões dirigidas / abertas. Ativo – Estudos de caso; Resposta a fichas de atividade / testes de avaliação online.
Recursos pedagógicos	Facultados: Tutoriais; eBooks; Weblinks; Manuais; Normas. Legislação. Recomendados: Livros.
Adaptações	As metodologias e recursos serão ajustados / adaptados de acordo com o perfil e a evolução dos/as formandos/as.

RECURSOS FÍSICOS [PLATAFORMAS, EQUIPAMENTOS E OUTROS]

Funcionamento	<p>Em cada módulo decorrerão:</p> <ul style="list-style-type: none">- <u>Sessões síncronas</u> (em horário definido, nas quais haverá intervenção em tempo real entre formandos/as e formador/a);- <u>Sessões assíncronas</u> (em horário flexível, para auto-estudo e desenvolvimento de atividades propostas ao ritmo de cada formando/a).
Condições / requisitos técnicos de exploração de recursos	<p>Cada formando, deve ter um computador com:</p> <ul style="list-style-type: none">- Ligação à Internet com velocidade de conexão de pelo menos 256 Kb;- <u>Sistema operativo</u>: Windows XP ou superior; ou Mac rodando OSX;- <u>Navegador web / browser</u>: Internet Explorer 7 ou superior; Google Chrome; Firefox 3 ou superior; ou Safari;- Cookies;- JavaScript.
Requisitos logísticos / local	<p>As sessões decorrem em ambiente e-learning, através da plataforma de formação a distância, a qual possui diversas ferramentas formativas para ministro de sessões síncronas e assíncronas, bem como para realização de atividades pedagógicas e avaliações.</p> <p>O endereço da plataforma de aprendizagem virtual é: http://elearning.training-always.pt/</p>
Credenciais de acesso	<p>Cada formando/a receberá as credenciais de acesso à plataforma e-Learning na sua caixa de e-mail, nomeadamente utilizador e senha.</p> <p>Para assegurar confidencialidade da senha, será necessário que cada formando/a proceda à alteração da senha. A nova senha deverá ser alfanumérica (constituída por algarismos, letras minúsculas / maiúsculas e/ou símbolos).</p> <p>Cabe a cada formando/a salvaguardar os dados de acesso à plataforma e-Learning, não fornecendo os mesmos a terceiros. A TRAINING ALWAYS não terá acesso às novas credenciais. Contudo, o/a formando/a poderá recuperar a senha, se necessário. Para o efeito, a TRAINING ALWAYS disponibilizará o nome de utilizador, a partir do qual o/a formando/a terá indicação da senha na sua caixa de e-mails.</p>

METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO

Aprendizagem

A avaliação da aprendizagem é efetuada para as seguintes vertentes: diagnóstica (perfil de entrada); formativa (desenvolvimento da formação); sumativa (perfil de saída), bem como nos seguintes momentos: inicial, contínua e final.

Os métodos e técnicas de avaliação da aprendizagem são a nível de:

- Avaliação do desempenho na participação em dinâmicas de grupo e/ou individuais;
- Avaliação das competências-chave e comportamentais.

São aplicados diversos instrumentos de avaliação da aprendizagem, tais como: Grelha de Observação; Proposta de trabalho; Ficha de Atividades; Testes de Avaliação.

A avaliação da aprendizagem **do curso / cada módulo** assenta nos seguintes critérios e ponderações:

- **30%** Competências pessoais / comportamentais (assiduidade, pontualidade, participação nas atividades, cooperação nas discussões em equipa);
- **70%** Competências técnicas (desempenho nas atividades e instrumentos de avaliação).

A avaliação da aprendizagem é apresentada na escala:

Qualitativa ☐ **Quantitativa** ☐ **Semi-quantitativa** ☒ **NA** ☐

A avaliação da aprendizagem é expressa em **valores**.

A correspondência das diferentes escalas de avaliação é efetuada da seguinte forma:

Nível	Quantitativa		Qualitativa	
	Valores	%		
1	0-6	0-19	Muito Insuficiente	Reprovado
2	7-9	20-49	Insuficiente	
3	10-13	50-74	Suficiente	Aprovado
4	14-17	75-89	Bom	
5	18-20	90-100	Muito Bom	

A classificação final é obtida através de uma média dos diferentes módulos:

Aritmética ☒ **Ponderada** ☐ **NA** ☐

Satisfação e Desempenho

O processo de avaliação da satisfação e do desempenho tem como objetivo avaliar o desempenho da equipa de formadores e do funcionamento da formação, face ao esperado.

A avaliação da satisfação e desempenho é realizada na perspetiva de formandos/as, formadores/as e coordenadores/as nas seguintes dimensões: formação; recursos; coordenação e formadores/as, através de instrumentos, cujos resultados são analisados e comunicados, conforme aplicável.

A avaliação da satisfação é realizada para **o curso / cada módulo** na/s fase/s:

Intermédia ☐ **Final** ☒

Pós-formação

A avaliação pós-formação é realizada através de instrumentos para avaliar o impacto da formação na vida profissional e/ou pessoal dos formandos aproximadamente **9** meses após o seu término.

CONDIÇÕES DE FREQUÊNCIA / CONCLUSÃO

Limite de formandos/as	Até 5
Limite de faltas	<p>O limite de faltas é definido tendo em consideração a modalidade de formação, a forma de organização da formação e/ou regulamentação aplicável:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Para formação em sessões síncronas será admitido o limite máximo de 10% de faltas, das quais 5% justificadas e 5% injustificadas.</p>
Prazo de conclusão	O/a formando/a terá de terminar a ação de formação nos prazos definidos no cronograma de formação.
Medidas de recuperação / enriquecimento	<p>O/A formando/a pode consultar a gravação das sessões síncronas a qualquer momento.</p> <p>Caso o/a formando/a não cumpra os limites de assiduidade, prazos de entrega de atividades / avaliações e/ou não obtenha aproveitamento dar-se-á a oportunidade de propor um Plano de Recuperação, com vista a implementar medidas de recuperação / remediação, desde que devidamente fundamentado.</p> <p>Aplicam-se medidas de enriquecimento quando o/a formando/a cumpra os objetivos preconizados, mas tem capacidades para fazer melhor, funcionando com um desafio extra, sendo esta situação aplicável para situações devidamente fundamentadas.</p>
Certificado	<p>A emissão de certificados será realizada da seguinte forma:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Certificado de conclusão emitido pelo SIGO – Sistema de Informação e Gestão da Oferta Educativa e Formativa, de acordo com a Portaria n.º 474/2010 de 8 de julho em caso de aproveitamento total ou parcial.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Certificado de frequência em caso de: reprovado ou ultrapassar o limite de faltas, nos termos do Regulamento da Atividade Formativa.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Diploma de pós-graduação em caso de aprovação</p> <p>O certificado será emitido no prazo de 8 dias, após obtenção do resultado da avaliação da aprendizagem e validação da documentação necessária, sendo o original enviado por correio ou entregue pessoalmente.</p>

CONDIÇÕES DE FORMALIZAÇÃO DA INSCRIÇÃO

Taxa de inscrição	100 €	Prazo de inscrição	Prazo para envio do comprovativo de pagamento referente à taxa de inscrição: Até 2 dias antes do curso iniciar Outros documentos: Até 5 dias antes do curso iniciar
Valor do curso	300 € (podendo ser pago em prestações)	Prazo de pagamento	Prazo para envio do comprovativo de pagamento da última prestação: Até 5 dias antes do curso terminar
Condições especiais	NA	Condições de acesso à plataforma	O/A formando/a terá as credencias de acesso à plataforma e-Learning até ao início do curso, mediante envio do comprovativo de pagamento referente à taxa de inscrição.
IBAN	PT50 0035 2008 00045043730 71		
Regime de IVA	Acresce IVA <input type="checkbox"/> Não acresce IVA <input checked="" type="checkbox"/>		
Documentos necessários	<p> CV (Curriculum Vitae) <input type="checkbox"/> Certificado de habilitações <input checked="" type="checkbox"/> Cartão de cidadão <input checked="" type="checkbox"/> Ficha de inscrição <input checked="" type="checkbox"/> Comprovativo de pagamento <input checked="" type="checkbox"/> Outros Quais? NA </p> <p>Estes documentos deverão ser entregues para formalização da inscrição.</p> <p>Os dados constantes no cartão de cidadão destinam-se ao registo na plataforma SIGO (antes da ação de formação iniciar) e à emissão do certificado (após conclusão da ação de formação), no qual consta o n.º de cartão de cidadão, bem como a respetiva validade.</p> <p>A TRAINING ALWAYS dispõe de procedimentos e metodologias de controlo documental, onde constem dados pessoais. Serão salvaguardados os princípios de confidencialidade dos dados pessoais, nos termos da legislação aplicável e vigente.</p>		

EQUIPA PEDAGÓGICA

Requisitos

A seleção / afetação de profissionais é efetuada da seguinte forma:

- ☒ Os e-Tutores são selecionados de acordo com metodologias de análise curricular, tendo em consideração a experiência profissional, a experiência formativa na área de formação e na forma de organização da formação, bem como certificações profissionais e/ou de competências pedagógicas.
- ☒ Os e-Tutores acompanham e avaliam a aprendizagem dos formandos através da plataforma de formação a distância.

Resumo curricular

e-Tutores seniores na área 541 – Indústrias alimentares e com certificado de competências pedagógicas.

Fernanda Abreu: Mestre em Sistemas Integrados de Gestão; Pós-graduada em Consultoria e Auditoria Alimentar; Licenciada em Engenharia Alimentar. Auditora HACCP. Assessora da Gerência de uma Indústria Alimentar de Laticínios. Responsável de projeto de conceção de novos produtos alimentares. Responsável de laboratório. Docente Universitária convidada. Formadora com mais de 400 horas de formação ministradas em cursos da área alimentar. Orientadora de mais de 20 estagiários. Autora de artigos científicos publicados em revistas internacionais da especialidade.

Elisabete Brito: Licenciada em Biotecnologia, ramo Engenharia Bioquímica. Licenciada em Engenharia Biológica. Licenciada em Engenharia Química. Bacharel em Engenharia Industrial. Auditora interna de Segurança Alimentar em diversas empresas e atividades do setor alimentar. Auditora reconhecida pela UKAS e com experiência em auditorias externas de 3.ª parte contratada por entidade certificadora internacional. Consultora de Segurança Alimentar em indústrias do ramo alimentar. Gestora de Segurança Alimentar numa Indústria de Torrefação de Café, Empacotamento de Açúcar e Comercialização de outros Produtos Alimentares. Responsável por laboratório de uma indústria de transformação de rolhas de cortiça. Formadora com mais de 900 horas de formação ministradas em cursos da área alimentar presenciais e a distância. Coordenadora Técnico-Científica em cursos da área alimentar. Orientadora de mais de 80 estagiários. Investigadora responsável por projetos-piloto entre universidade, indústria e laboratório. Gestora de projeto: conceção e instalação de uma melaria de acordo com requisitos de segurança alimentar. Estudo do mercado de UK na área da rotulagem alimentar. Autora de artigos técnicos. Palestrante na Conferência Internacional "Emprego Jovem com Qualidade na Europa". E-formadora.

Módulo	Objetivo geral do módulo [Capacitar os formandos para:]	Objetivos específicos do módulo [Os formandos deverão ser capazes de:]	Principais temáticas / conteúdos	Carga horária			e-Tutor/a
				S	A	Total	
Ciências alimentares	Implementar planos alimentares saudáveis	<p>Explicar a importância da toxicologia para a segurança e saúde alimentar</p> <p>Enumerar fatores toxicológicos</p> <p>Identificar agrotóxicos</p> <p>Identificar efeitos toxicológicos</p> <p>Explicar a importância da microbiologia para a segurança e saúde alimentar</p> <p>Identificar fatores que influenciam o desenvolvimento microbiano</p> <p>Classificar microrganismos</p> <p>Distinguir grupos de microrganismos</p> <p>Explicar as implicações das contaminações alimentares</p> <p>Classificar doenças de origem alimentar</p> <p>Analisar crimes económicos e de saúde pública</p> <p>Enumerar regras de prevenção da saúde pública</p> <p>Classificar nutrientes</p> <p>Diferenciar características organoléticas</p> <p>Interpretar relatórios de análises qualitativas e quantitativas de alimentos</p> <p>Calcular necessidades calóricas</p> <p>Determinar o valor nutricional dos alimentos</p> <p>Analisar a roda dos alimentos</p> <p>Apresentar propostas de alimentação específica para determinadas patologias de origem alimentar</p> <p>Elaborar ementas alimentares</p> <p>Enumerar benefícios e desvantagens dos aditivos alimentares</p> <p>Classificar aditivos alimentares</p>	<p>Toxicologia alimentar</p> <p>Microbiologia alimentar</p> <p>Epidemiologia e saúde pública</p> <p>Química alimentar</p> <p>Bromatologia</p> <p>Nutrição e dietética</p> <p>Biotecnologia alimentar</p>	2	48	50	Fernanda Abreu

Módulo	Objetivo geral do módulo [Capacitar os formandos para:]	Objetivos específicos do módulo [Os formandos deverão ser capazes de:]	Principais temáticas / conteúdos	Carga horária			e-Tutor/a
				S	A	Total	
Segurança e higiene alimentar	Implementar sistemas de segurança alimentar	<p>Aplicar procedimentos de fiscalização e controlo</p> <p>Aplicar legislação referente a produção alimentar, rotulagem, armazenagem, transporte e conservação</p> <p>Aplicar regras de rotulagem</p> <p>Identificar sistemas de codificação</p> <p>Identificar requisitos de rotulagem relativa à informação nutricional e forma de representação dos rótulos</p> <p>Distinguir perigos alimentares físicos, químicos e biológicos</p> <p>Aplicar princípios de prevenção de perigos alimentares</p> <p>Explicar o conceito de HACCP</p> <p>Aplicar metodologias de implementação do HACCP</p> <p>Analisar o Codex Alimentarius / livro branco de segurança alimentar</p> <p>Analisar programas de pré-requisitos</p> <p>Aplicar princípios de HACCP</p> <p>Aplicar medidas de segurança alimentar na produção primária, transformação, embalagem, armazenamento, distribuição e restauração</p> <p>Aplicar sistemas de rastreabilidade</p> <p>Avaliar a eficácia dos testes de rastreabilidade</p> <p>Elaborar procedimentos de higienização e manutenção de equipamentos, superfícies, edifícios e manipuladores de alimentos</p> <p>Enumerar as etapas da higienização</p> <p>Distinguir antissépticos, desinfetantes e desengordurantes</p> <p>Aplicar boas práticas de segurança e saúde alimentar</p> <p>Identificar tipos de pragas</p> <p>Analisar relatórios de controlo de pragas</p>	<p>Legislação e regulamentação alimentar</p> <p>Rotulagem alimentar</p> <p>Análise de perigos alimentares</p> <p>Sistema HACCP</p> <p>Segurança na cadeia alimentar</p> <p>Rastreabilidade</p> <p>Higienização, desinfestação e manutenção</p>	2	48	50	Fernanda Abreu
Projeto	Implementar boas práticas de segurança alimentar	<p>Elaborar um manual HACCP</p> <p>Elaborar um plano de monitorização da segurança alimentar</p> <p>Avaliar condições de segurança alimentar</p> <p>Elaborar fluxogramas de processos alimentares</p>	<p>Projeto de gestão da segurança e saúde alimentar</p> <p>Aplicação de metodologias de segurança alimentar</p> <p>Simulação de implementação de sistemas de gestão da segurança alimentar</p>	2	48	50	Elisabete Brito
				6	144	150	

Coordenador/a Pedagógico/a

Elisabete Brito

Legenda

S: Síncrona; A: Assíncrona; TIC: Tecnologias de Informação e Comunicação; NA: Não Aplicável.

Observações