

**MBA EXECUTIVO EM GESTÃO DA QUALIDADE E SEGURANÇA DE
ALIMENTOS
COM FORMAÇÃO EM AUDITOR INTERNO DA NORMA FSSC 22000
VIRTUAL AO VIVO**

Prezado(a) Sr.(a.),

Agradecemos seu interesse em nossos programas de ensino e lhe cumprimentamos pela iniciativa de buscar o seu aperfeiçoamento profissional.

Você está recebendo o programa do curso **MBA EXECUTIVO EM GESTÃO DA QUALIDADE E SEGURANÇA DE ALIMENTOS COM FORMAÇÃO EM AUDITOR INTERNO DA NORMA FSSC 22000**. Nele você encontrará todas as informações sobre o curso e outros detalhes, como período de realização, horário, local, investimento e procedimentos para efetivação de sua matrícula.

Em tempo, caso tenha dúvidas sobre o programa apresentado, nossa equipe entrará em contato em breve para auxiliá-lo (a) no seu processo decisório.

Atenciosamente,

Gustavo Venda
Gerente de Desenvolvimento de Negócios

SGS ACADEMY BRASIL

**MBA EXECUTIVO EM GESTÃO DA QUALIDADE E SEGURANÇA DE
ALIMENTOS
COM FORMAÇÃO EM AUDITOR INTERNO DA NORMA FSSC 22000
VIRTUAL AO VIVO**

SOBRE A SGS

A SGS é líder mundial em inspeção, verificação, testes e certificação. Somos reconhecidos como referência mundial em qualidade e integridade. Com mais de 89.000 funcionários, operamos uma rede com mais de 2.600 escritórios e laboratórios no mundo todo.

Em nosso braço de educação, a SGS ACADEMY, distribuímos, por meio de produtos educacionais e treinamentos especializados, nosso conhecimento e a nossa experiência, adquiridos ao longo de mais de um século de atuação nos principais serviços que fornecemos para o mercado em geral, e que podem ser divididos em quatro categorias:

- **Inspeção:** nosso abrangente portfólio de serviços líderes no mundo de inspeção e verificação, tal como, por exemplo, da condição e do peso dos bens comercializados no momento de transbordo, podem ajudá-lo a controlar a quantidade e a qualidade dos mesmos e a cumprir todos os requisitos regulamentares relevantes de diferentes regiões e mercados;
- **Testes:** nossa rede global de instalações de testes, contando com profissionais qualificados e experientes, permite reduzir riscos, agilizar a atuação no mercado e testar a qualidade, a segurança e o desempenho de seus produtos, de acordo com as normas regulamentares relevantes de saúde, segurança;
- **Certificação:** fazemos com que você possa demonstrar que seus produtos, processos, sistemas ou serviços estão em conformidade com as normas e regulamentações nacionais e internacionais ou com as normas definidas pelo cliente, através de certificações;
- **Verificação:** asseguramos que os produtos e serviços estejam em conformidade com as normas globais e as regulamentações locais, combinando alcance global e conhecimento local, experiência inigualável e excelência em praticamente todos os setores do mercado, a SGS cobre toda a cadeia de suprimento, da matéria prima ao consumidor final.

Estamos constantemente tentando ultrapassar as expectativas de nossos clientes e da sociedade para podermos oferecer serviços líderes no mercado, não importa onde. Sendo líderes em fornecer soluções empresariais especializadas que aumentam a qualidade, segurança e produtividade e reduzem riscos, ajudamos os nossos clientes a enfrentarem um mundo cada vez mais regulamentado. Nossos serviços independentes adicionam um valor significativo às operações de nossos clientes, garantindo a sustentabilidade dos negócios.

Além de fornecer serviços que promovem o desenvolvimento sustentável, nossos valores também mostram compromisso com a sustentabilidade corporativa. Para nós, sustentabilidade é fazer a gestão de um negócio lucrativo em longo prazo, levando em consideração todos os efeitos ambientais, sociais e econômicos positivos e negativos causados à sociedade.

**MBA EXECUTIVO EM GESTÃO DA QUALIDADE E SEGURANÇA DE
ALIMENTOS
COM FORMAÇÃO EM AUDITOR INTERNO DA NORMA FSSC 22000
VIRTUAL AO VIVO**

SOBRE A ENS (NOSSA PARCEIRA NA CERTIFICAÇÃO DESTE PROGRAMA)

Fundada em 1971, a Escola de Negócios e Seguros (ENS) tem a missão de promover uma educação transformadora, por meio de programas de excelência, que contribuam para o desenvolvimento de profissionais capacitados a atuar em diversas áreas de negócios, além de estimular e disseminar a cultura de seguros. Atuando dentro do modelo da educação continuada, a Instituição atende às necessidades dos profissionais brasileiros, ajudando-os a enfrentar um mercado com forte competitividade.

Desde a sua criação, a ENS vem contribuindo com o desenvolvimento da indústria ao oferecer programas educacionais, apoiar pesquisas técnicas, publicar vasta gama de títulos e promover eventos. Nesse período, também vem se notabilizando pela troca de experiências com instituições de ensino do Brasil e exterior, ao estabelecer convênios de cooperação técnica.

Em 2005, obteve parecer favorável do Ministério da Educação – MEC para ministrar, no Rio de Janeiro, o Bacharelado em Administração de Empresas com Linha de Formação em Seguros e Previdência, o primeiro do País com essas características. Assim, a ENS confirmou seu comprometimento com a alta qualificação de profissionais.

Presente em mais de 60 localidades de todas as regiões do Brasil, por meio da atuação de duas coordenações regionais (Rio de Janeiro e São Paulo) e de parcerias com outras instituições, a ENS atende a mais de 16 mil alunos e participantes por ano, em cursos e outros programas educacionais, presenciais e online. Consegue, assim, manter e expandir o elevado padrão de qualidade que é sua marca, bem como ratificar sua condição de maior e melhor escola de seguros do Brasil.



**MBA EXECUTIVO EM GESTÃO DA QUALIDADE E SEGURANÇA DE
ALIMENTOS
COM FORMAÇÃO EM AUDITOR INTERNO DA NORMA FSSC 22000
VIRTUAL AO VIVO**

OBJETIVOS

Preparar gestores de qualidade e segurança de alimentos, que tenham visão de toda cadeia de produção, adequando e garantindo conformidade dos produtos às leis e normativas nacionais e internacionais, eliminando perigos à saúde e garantindo uma identidade e padronização.

Desenvolver competências gerenciais necessárias para acompanhar e melhorar o processo produtivo da indústria de alimentos e toda sua cadeia de custódia.

PÚBLICO-ALVO

- **Gestores experientes:** profissionais que buscam reciclagem e atualização com relação a sistemas de gestão e melhores práticas de mercado.
- **Recém-graduados:** profissionais que buscam colocação no mercado ou ascensão profissional, através da visão de especialistas do mercado.
- **Prestadores de serviço:** profissionais que buscam atender este mercado e para tal necessitam dominar os principais tópicos relacionados à área.

PRÉ-REQUISITO

Portadores de diploma de ensino superior com interesse em se especializar na cadeia de custódia e de produção de alimentos.

CERTIFICAÇÃO

Ao final do curso, os alunos receberão dupla certificação: o certificado lato sensu de Especialista em Gestão da Qualidade e Segurança dos Alimentos e o de Auditor Interno FSSC22000, que serão emitidos pela **SGS ACADEMY e ENS**, aferindo a aprovação e o conhecimento dos participantes que atingirem o mínimo de:

- Nota mínima de 7,0 (sete): em todos os módulos (incluindo na prova de auditor interno FSSC22000);
- Mínimo de: 75% de presença em cada módulo

OBSERVAÇÕES:

- A ordem dos módulos poderá ser alterada, sendo a SGS Academy responsável em garantir o cumprimento dos critérios de pré-requisito entre eles, quando aplicável.
- Os módulos são interdisciplinares alinhando teoria à prática;
- Portal do Aluno: fóruns, chats, exercícios e materiais de apoio disponíveis 24 horas por dia.

Obs.: Caso o aluno não seja aprovado em algum módulo, não terá direito ao Certificado lato sensu de Especialista em Gestão da Qualidade e Segurança dos Alimentos. Neste caso, deverá fazer a reposição do (s) módulo (s) faltante (s), em até 12 meses. Se optar por não realizar, receberá os certificados de participação por módulo concluído.

(*) Este curso é autorizado pelo MEC por meio do credenciamento da Escola de Negócios e Seguros - ENS.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**Módulo 1 – Planejamento e Gestão Estratégica**

24 horas-aula assíncronas (online)

- *Fundamentos da estratégia. Planejamento e gestão estratégica da cadeia produtiva.*
- *O processo de planejamento estratégico.*
- *Análise externa: estrutura do mercado, forças competitivas e grupos estratégicos.*
- *Análise interna: recursos, capacidades e competências-chave.*
- *Vantagem competitiva e desempenho: abordagens da criação de valor de valor econômico, lucratividade e criação de valor para o acionista.*
- *Modelos de negócios.*
- *Formulação da estratégia.*
- *Implementação da estratégia.*

Módulo 2 – Gerência de Riscos

24 horas-aula assíncronas (online)

- *Conceituação sobre riscos.*
- *Riscos sistêmicos e não sistêmicos.*
- *Normas; preceitos internacionais.*
- *Processo de gerenciamento de riscos.*
- *Programas de transferência de riscos.*
- *Prevenção de perdas.*
- *Importância do gerenciamento de riscos na subscrição e colocação de grandes riscos.*
- *Riscos positivos. ERM – Gestão dos riscos corporativos.*
- *Gerenciamento de Riscos Operacionais. Norma ISO 31000*

Módulo 3 – Gestão da Inovação

24 horas-aula assíncronas (online)

- *Conceito de Inovação.*
- *Estratégias de Inovação.*
- *Modelos de gestão para desenvolvimento da capacidade inovadora no ambiente empresarial.*
- *Modelos de inovação tecnológica.*
- *Tipos de inovação (aberta, fechada).*
- *Inovação e propriedade intelectual.*
- *Inovação e competitividade.*
- *Planejamento e Gestão do processo de Inovação.*
- *Transformação digital.*
- *Novos modelos de negócio.*
- *Indicadores de Inovação.*

Módulo 4 – Gestão de Pessoas e Equipes

24 horas-aula assíncronas (online)

- *Gestão estratégica de pessoas.*
- *Comportamento humano nas organizações.*
- *Motivação.*
- *O processo de comunicação e gerenciamento de conflitos.*
- *Liderança nas organizações contemporâneas. Gerenciamento de equipes eficazes.*

Módulo 5 – Ética e Responsabilidade Social Corporativa

24 horas-aula assíncronas (online)

- *A Ética e sua relação direta com o mundo contemporâneo.*

Avenida Piracema, 1341 – Galpão 1 – Alphaville – Barueri – CEP 06460-030 – São Paulo/SP

- *A lógica hegemônica do mercado como paradigma das relações sociais.*
- *Relações do mundo corporativo com o mercado.*
- *Conflitos de interesse.*
- *Responsabilidade social.*
- *Histórico e cenário atual do desenvolvimento sustentável.*
- *Principais conceitos. Partes interessadas (stakeholders).*
- *Investimento Social Privado (ISP).*
- *Responsabilidade Social Empresarial (RSE).*
- *Sustentabilidade.*
- *Desenvolvimento sustentável.*
- *Conceito Triple Bottom Line (TBL).*
- *Sustentabilidade como estratégia de negócio.*
- *Gestão e governança da sustentabilidade.*
- *Principais iniciativas nacionais e internacionais.*

Módulo 6 - Legislação de Segurança dos Alimentos

12 horas-aula: 9 horas síncronas (Virtual ao Vivo) + 3 horas assíncronas

- *Visão geral: Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura;*
- *Legislações nacionais;*
- *Legislação internacional.*

Módulo 7 - Boas Práticas de Fabricação

12 horas-aula assíncronas (online)

- *Programa de pré-requisito;*
- *Requisitos de projeto e instalações, controle de operações, equipamentos, controle de pragas e higienização, higiene pessoal, transporte, informações, avisos ao consumidor e treinamento;*
- *A especificação ISO/TS22002-1.*

Módulo 8 - Boas Práticas de outros setores da cadeia produtiva de alimentos

12 horas-aula assíncronas (online)

- *Serviços de alimentação,*
- *Indústrias de embalagem,*
- *Indústrias de alimentação animal,*
- *Boas práticas agrícolas.*

Módulo 9 - Rastreabilidade, Recolhimento, Recall e Fraudes (Blockchain)

12 horas-aula: 9 horas síncronas (Virtual ao Vivo) + 3 horas assíncronas

- *Rastreabilidade na cadeia produtiva de alimentos;*
- *ISO 22005;*
- *Recolhimento e Recall de produtos;*
- *Blockchain.*

Módulo 10 - Gestão de documentos e ações corretivas

12 horas-aula assíncronas (online)

- *Manuais e Procedimentos (PPHO e POP);*
- *Documentos externos;*
- *Ações preventivas, correção e corretivas;*
- *Análise de causa;*
- *Planos de ação.*

Módulo 11 - Perigos biológicos

12 horas-aula: 9 horas síncronas (Virtual ao Vivo) + 3 horas assíncronas

- *Classificação dos microrganismos;*
- *Microrganismos de interesse nos alimentos e utilidade na indústria;*
- *Microrganismos patogênicos;*
- *Toxinfecções alimentares;*
- *Níveis aceitáveis;*
- *Plano de amostragem;*
- *Atividades para levantamento de perigos biológicos e níveis aceitáveis para um produto.*

Módulo 12 - Perigos químicos, alergênicos e radiológicos

12 horas-aula: 9 horas síncronas (Virtual ao Vivo) + 3 horas assíncronas

- *Metais Pesados;*
- *Pesticidas;*
- *Drogas Veterinárias;*
- *Aditivos alimentares;*
- *Agentes de Higienização;*
- *Alergênicos;*
- *Radiológicos;*
- *Níveis aceitáveis;*
- *Atividades para levantamento de perigos químicos, alergênicos e radiológicos para um produto.*

Módulo 13 - Perigos físicos e controle de monitoramento e medição

12 horas-aula: 9 horas síncronas (Virtual ao Vivo) + 3 horas assíncronas

- *Fontes de Contaminações Físicas*
- *Deteção de perigos físicos*
- *Calibração de equipamentos*
- *Níveis aceitáveis;*
- *Atividades para levantamento de perigos químicos, alergênicos e radiológicos para um produto.*

Módulo 14 - Medidas de controle e validação

12 horas-aula: 9 horas síncronas (Virtual ao Vivo) + 3 horas assíncronas

- *Tratamentos para prevenção, redução e eliminação de perigos biológicos: tratamento térmico, secagem, concentração, uso do frio, acidificação, irradiação;*
- *Medidas de controle para perigos químicos e físicos;*
- *Validação de medidas de controle;*
- *Atividades para desenvolver a validação para medidas de controle.*

Módulo 15 - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

24 horas: 18 horas síncronas (Virtual ao Vivo) + 6 horas assíncronas

- *Etapas preliminares:*
 - *Formação da Equipe;*
 - *Descrição de Produtos;*
 - *Identificação do Uso Pretendido;*
 - *Fluxograma de Processo e validação;*
 - *Descrição do processo e ambiente de processamento.*

**MBA EXECUTIVO EM GESTÃO DA QUALIDADE E SEGURANÇA DE
ALIMENTOS
COM FORMAÇÃO EM AUDITOR INTERNO DA NORMA FSSC 22000
VIRTUAL AO VIVO**

- *Análise de Perigos:*
 - *Análise de perigos;*
 - *Identificação de perigos;*
 - *Avaliação de perigos;*
 - *Determinação de PPRO's e PCCs;*
 - *Plano de Controle de Perigos;*
 - *Verificação de PPRO's e PCC's;*
 - *Validação das medidas de controle.*
- *Atividades para desenvolver as etapas preliminares, análise de perigos e plano de controle de perigos para um produto.*

Módulo 16 - Normas Internacionais I: FSSC 22000

24 horas: 18 horas síncronas (Virtual ao Vivo) + 6 horas assíncronas

- *Histórico;*
- *A Série ISO 22000;*
- *Termos e definições;*
- *Os 4 elementos chave;*
- *Interpretação dos requisitos da norma ISO22000;*
- *Atividades para levantamento de contexto da organização e partes interessadas, gestão de riscos e oportunidades, plano de comunicação, desenvolvimento da Política do SGSA e objetivos.*

Módulo 17 - Normas Internacionais II: BRC, IFS e SQF

12 horas: 9 horas síncronas (Virtual ao Vivo) + 3 horas assíncronas

- *BRC;*
- *IFS;*
- *SQF.*

Módulo 18 - Verificação do SGSA e Auditoria Interna

12 horas: 9 horas síncronas (Virtual ao Vivo) + 3 horas assíncronas

- *Planejamento da verificação;*
- *Avaliação dos resultados de verificação;*
- *Análise dos resultados das atividades de verificação;*
- *Atualização e melhoria do SGSA;*
- *Técnicas de auditoria com base na ISO19011;*
- *Tipos de Auditoria de Segurança de Alimentos;*
- *Planejamento da auditoria;*
- *Preparação de lista de verificação;*
- *Condução da auditoria;*
- *Relatórios de auditoria;*
- *Acompanhamento das ações corretivas;*
- *Atividades para desenvolver o Planejamento de verificação e sobre técnicas de auditoria.*

Módulo 19 - Food defense e Food fraud

12 horas: 9 horas síncronas (Virtual ao Vivo) + 3 horas assíncronas

- *Food defense:*
 - *Conceito de Food Defense;*
 - *Ameaça e vulnerabilidade;*
 - *Agentes e agressores;*

**MBA EXECUTIVO EM GESTÃO DA QUALIDADE E SEGURANÇA DE
ALIMENTOS
COM FORMAÇÃO EM AUDITOR INTERNO DA NORMA FSSC 22000
VIRTUAL AO VIVO**

- “O Ato de Bioterrorismo” de 2002;
- FDA;
- PAS 96:2014;
- Equipes de Food Defense.
- Food fraud:
 - Definição, Histórico e Legislação;
 - Exemplos de Fraudes em Alimentos;
 - Food Fraud (Referências);
 - Riispoa x Fraude.

Módulo 20 – Integração com Outros Sistemas de Gestão

12 horas-aula assíncronas (online)

- Aspectos do gerenciamento da organização;
- Sistema de Gestão Integrado (SGI): Conceitos e princípios; Benefícios e desafios;
- Sistema da Qualidade: a base para o SGI;
- Como integrar processos e elementos das normas Estruturação de documentação e registros.

Módulo 21 - Cultura de Segurança dos Alimentos

12 horas: 9 horas síncronas (Virtual ao Vivo) + 3 horas assíncronas

- Contextualização de cultura, cultura organizacional e regional;
- Food Safety culture: histórico, GFSI, FSSC22000, BRCGS, IFS etc.
- Cultura na prática: liderança, comunicação, ações e ferramentas.

Módulo 22 – Redação e Tratamento de Não-Conformidades

12 horas-aula assíncronas (online)

- Conceitos e definições básicas.
- Descrição de não conformidades.
- Ferramentas para ações corretivas e eficazes.
- Investigação de causas.
- Disposição, ação corretiva e ação preventiva.
- Verificação de implementação e eficácia das ações corretivas.

Módulo 23 – Revisão FSSC22000 e Prova para auditor interno

14 horas síncronas (Virtual ao Vivo)

- Revisão dos principais conceitos do esquema FSSC22000;
- Prova para certificado de auditor interno;

CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO: 362 horas/aula

Obs.: Para contabilização de horas de curso é considerado o tempo de dedicação estimado do aluno para cada conteúdo disponibilizado, e horas aula com carga horária de 50 minutos.

METODOLOGIA DE ENSINO

O programa é composto por módulos que se integram ao processo de ensino, com troca de experiência e construção do conhecimento com o docente e entre os participantes através de estudos de casos, questionários e fóruns de discussão.

As aulas são realizadas com **frequência definida no cronograma inicial do curso**. Os alunos recebem o material digital, juntamente com as atividades no dia da aula. O modelo adotado é de aula expositiva dialogada, com interação entre o docente e os alunos. As atividades serão realizadas em aula ou no portal do aluno, conforme orientação do docente. Durante o período do curso, os alunos poderão interagir com o Coordenador por meio do “Fórum de Dúvidas” e e-mail.

PORTAL DO ALUNO

- Os alunos receberão “usuário e senha”, antes do início do programa, via e-mail;
- O acesso à plataforma estará disponível, 24 horas por dia durante o período do programa, e após o término do programa, o acesso à plataforma estará disponível por mais 30 dias;
- A plataforma deverá ser sempre utilizada como canal de comunicação entre os alunos, docentes e gestor técnico do programa, para dúvidas e questionamentos. Além dos Fóruns de Discussão específicos de cada módulo, estará disponível durante todo o período do programa um Fórum de Dúvidas, onde os alunos deverão postar quaisquer dúvidas relacionadas ao programa, além de permitir a troca de experiências entre os próprios alunos.
- O material didático de cada módulo (apostila, materiais de leitura complementar, fóruns e exercícios a serem resolvidos) estarão disponíveis eletronicamente no início de cada módulo;
- **Suporte Técnico:** ao detectar falha de acesso/erro na plataforma, contatar: support@mail.sgsacademy.ladesk.com

COORDENAÇÃO DO CURSO E CORPO DOCENTE**COORDENADORES ACADÊMICOS:**

GUSTAVO VENDA - Graduação em Administração de Empresas (UNESA-RJ), MBA em Gestão de Projetos (UCAM-RJ), MBA em Gestão Empresarial (FGV-IDE-RJ) e Mestrado em Administração e Marketing (FGV-EBAPE-RJ). Com mais de 15 anos de experiência como gestor de equipes comerciais em empresas de grande porte como Fundação Getúlio Vargas (Superintendente Nacional da Rede FGV Management) e Escola de Negócios e Seguros (Gerente Comercial) e Hospital Israelita Albert Einstein (Gerente de Negócios), é atualmente responsável pela SGS Academy Brasil. Possui experiência nas indústrias: hospitalar e de saúde, seguros, educação e outras. Áreas de atuação: Negociação, Planejamento de Negócios e de Mercado, Vendas, T&D, Empreendedorismo e outras.

MARCOS AMORIM – Graduação em Tecnologia de Alimentos (Faculdade de Tecnologia Termomecânica), pós-graduação em Vigilância Sanitária e Controle de Qualidade (Instituto Qualitas) e Especialista em Segurança de Alimentos (SGS Academy). Graduando em Administração de empresas e Pós-graduando em Gestão educacional. Auditor Líder FSSC22000. Experiência em Gestão da Qualidade em indústrias de produtos cárneos e alimentação animal. Atualmente atua como consultor e auditor na área de Segurança dos Alimentos, Coordenador Acadêmico Executivo na Vertical food e feed e docente pela SGS Academy e outros cursos livres e de pós-graduação.

CORPO DOCENTE:

CAMILA CHADAD – Médica Veterinária. Pós-graduação em Controle de Qualidade de Alimentos. Especialista em Segurança de Alimentos. Atuação em serviços de alimentação (consultoria e responsabilidade técnica), indústria de alimentos (consultoria e auditoria). Docente pela Sgs Academy.

JULIANO LOPES – Engenheiro de Alimentos. MBA em Gestão da Qualidade e Engenharia de Produção. Auditor Líder FSSC 22000. mais de 15 anos de vivência em indústrias de grande porte de alimentos e bebidas e com suporte direto às áreas Industrial, Supply Chain, Desenvolvimento de produto e Marketing, além das atuações com área Comercial e clientes.

PATRÍCIA MOYANO – Graduação em Microbiologia e Técnica em Laboratório. MBA em Gestão de Negócios e Empreendedorismo. Especialista em Segurança de Alimentos. Auditoria Líder em FSSC 22000. Lean Manufacturing, SMED, TPM, Yellow Belt / six sigma. Experiência em supervisão nas áreas de qualidade e microbiologia. Coordenação na área de assepsia.

RENATA CERQUEIRA - Farmacêutica, especialista em segurança de alimentos e ciência dos alimentos. mestre e doutoranda em toxicologia de alimentos. Black Belt, com 23 anos de experiência em gestão e controle de qualidade em indústrias químicas e alimentícias. Auditoria líder em ISO 9001 e FSSC 22000

FERNANDO DE SOUZA HENRIQUES - Eng. Químico e Téc. Químico, Pós Graduado em Gestão da Qualidade e Segurança de Alimentos. Mestrado em Psicologia Educacional. Extensão em Gestão de Riscos, Sustentabilidade e Gestão de Pessoas. Consultor, Auditor e Instrutor de Sistemas de Gestão –Qualidade, Segurança de Produtos, Segurança de Alimentos, Meio Ambiente e Responsabilidade Social. Instrutor Oficial (ATP) BRCS Food, IFS Food, IFS PAC securee IFS Global Markets. Coach baseado em evidências com foco em gestão do comportamento e cultura organizacional. Formador e mentor de consultores de Sistemas de Gestão/Certificações. Professor convidado e palestrante voluntário em temas relacionados a Certificações, Cultura Organizacional e Desenvolvimento Humano. Atuação profissional desde 2008 passando por áreas de QA, R&D, SGI e Operações em segmentos diversos

**MBA EXECUTIVO EM GESTÃO DA QUALIDADE E SEGURANÇA DE
ALIMENTOS
COM FORMAÇÃO EM AUDITOR INTERNO DA NORMA FSSC 22000
VIRTUAL AO VIVO**

ANA PAULA XAVIER DE BRITO - Doutora em Química Ambiental e Ecotoxicologia. Mestre em Química Analítica com ênfase em Química Ambiental. Gerente de Projetos. Especialista em Engenharia Ambiental e Sanitária. Oceanógrafa. Técnica em Saúde e Segurança. Instrutora (Formação de Auditor Líder e interno, Implementação e Interpretação) e Auditora líder (3ª, 2ª e 1ª parte): ISO 9001 / ISO 13485 -Gestão da qualidade. ISO 14001 -Gestão Ambiental. ISO 45001 -Gestão de SST. ISO 15189 -Qualidade em Análises Clínicas. ISO 50001:2018-Eficiência Energética. ISO 39001 -Gestão De transportes. ISO 22000 -Segurança em alimentos. RDC 216 /RDC 275 - Serviços de Alimentação. ISO 31000 /ISO 14791 – Gestão de Riscos. NBR 15540 - Segurança Gráfica. SASSMAQ, Gestão de Resíduos, Redação de NC e ISO 41001.