

# AMARO – Gestão Empresarial Ltda.

Certificamos que o(a) Sr.(a) **Camila Calegari Anaya** participou do curso de "Formação de auditores internos para sistema de gestão de qualidade com ênfase na norma ISO-9001:2015 e sistema de gestão de segurança de alimentos com ênfase na norma ISO-22000:2018 e no esquema FSSC-22000 Versão 5.1, seguindo os preceitos da norma ISO-19011:2018", realizado em 24, 31 de maio e 08, 15 de junho de 2022, com carga horária de 32 horas, na empresa **Delpak Embalagens Ltda.**

São Caetano do Sul, 15 de Julho de 2022



Maciel Amaro e Marcelo Amaro  
Instrutor(a)



Valéria Ap. Ramos Amaro  
Diretora administrativa

Este certificado pode ter sua validade confirmada no site: [www.amaroconsultoria.com.br](http://www.amaroconsultoria.com.br), no item validar certificados, utilizando sua numeração controlada.

Conteúdo programático

ISO-22000:2018

Prática nacional

Introdução  
 Generalidades  
 Princípios do SGSA  
 Abordagem de processo  
 Relação com outras normas de sistemas de gestão  
 Escopo  
 Referências normativas  
 Termos e definições  
 Contexto da organização  
 Entendendo a organização e seu contexto  
 Determinando o escopo do sistema de gestão de segurança e alimentos  
 Sistema de gestão da segurança de alimentos  
 Liderança  
 Política  
 Funções, responsabilidades e autoridades organizacionais  
 Planejamento  
 Ações para abordar riscos e oportunidades  
 Objetivos do sistema de gestão de segurança de alimentos e planejamento para alcançá-los  
 Planejamento de mudanças  
 Apoio  
 Recursos  
 Competência  
 Conscientização  
 Comunicação  
 Informação documentada  
 Operação  
 Planejamento e controle operacional  
 Programa de pré-requisitos (PPR)  
 Sistema de rastreabilidade  
 Pronto e resposta a emergências  
 Controle de perigos  
 Atualização das informações especificando os PPR e o plano de controle de perigos  
 Controle de monitoramento e medição  
 Verificação relacionada ao PPR e ao plano de controle de perigos  
 Controle de não conformidades de produto e processo  
 Avaliação de desempenho  
 Monitoramento, medição, análise e avaliação  
 Auditoria interna  
 Análise crítica pela direção  
 Melhoria  
 Não conformidade e ação corretiva  
 Melhoria contínua  
 Atualização do sistema de gestão de segurança de alimentos  
 ANEXO A (Informativo) Referências cruzadas entre o HACCP CODEX e este documento  
 ANEXO B (Informativo) Referências cruzadas entre este documento e a ABNT NBR ISO-22000:2006

FSSC-22000

Conteúdos parte 2 Requisitos para as organizações a serem auditadas

Finalidade  
 Requisitos  
 Geral  
 ISO 22000  
 ISO 9001  
 Programas de pré-requisitos  
 Requisitos adicionais FSSC 22000

ISO-9001:2015

ISO-9000 - SISTEMAS DE GESTÃO DA QUALIDADE - FUNDAMENTOS E VOCABULÁRIO

Prática Nacional  
 Introdução  
 Escopo  
 SISTEMAS DE GESTÃO DA QUALIDADE - FUNDAMENTOS E VOCABULÁRIO  
 Conceitos fundamentais e princípios de gestão da qualidade  
 Generalidades  
 Conceitos fundamentais  
 Princípios de gestão da qualidade  
 Desenvolvendo o SGQ usando conceitos fundamentais e princípios  
 Termos e definições  
 Termos referentes a pescas  
 Termos referentes a organização  
 Termos referentes a atividade  
 Termos referentes a processo  
 Termos referentes a sistema  
 Termos referentes a requisitos  
 Termos referentes a dados, informação e documentos  
 Termos referentes a cliente  
 Termos relacionados a característica  
 Termos referentes a determinação  
 Termos referentes a ação  
 Termos referentes a auditoria  
 ANEXO A (Informativo) - Relações entre os conceitos e suas representações gráficas  
 ISO 9001 - SISTEMAS DE GESTÃO DA QUALIDADE - REQUISITOS  
 Prática nacional  
 Introdução  
 Escopo  
 Princípios de gestão da qualidade  
 Abordagem de processo  
 Relacionamento com outras normas de sistemas de gestão  
 SISTEMAS DE GESTÃO DA QUALIDADE - REQUISITOS  
 Escopo  
 Referência normativa  
 Termos e definições  
 Contexto da organização  
 Entendendo a organização e seu contexto  
 Entendendo as necessidades e expectativas de partes interessadas  
 Determinando o escopo do sistema de gestão da qualidade  
 Sistema de gestão da qualidade e seus processos  
 Liderança  
 Liderança e gerenciamento  
 Política  
 Papéis, responsabilidades e autoridades organizacionais  
 Planejamento  
 Ações para abordar riscos e oportunidades  
 Objetivos da qualidade e planejamento para alcançá-los  
 Planejamento de mudanças  
 Apoio  
 Recursos  
 Competência  
 Conscientização  
 Comunicação  
 Informação documentada  
 Operação  
 Planejamento e controle operacionais  
 Requisitos para produtos e serviços  
 Projeto e desenvolvimento de produtos e serviços  
 Controle de processos, produtos e serviço providos externamente  
 Produção e provisão de serviço  
 Liberação de produtos e serviços  
 Controle de saídas não conformes  
 Avaliação de desempenho  
 Monitoramento, medição, análise e avaliação  
 Auditoria interna  
 Análise crítica pela direção  
 Melhoria  
 Generalidades  
 Não conformidade e ação corretiva  
 Melhoria contínua  
 ANEXO A (Informativo) - Esclarecimento da nova estrutura, terminologia e conceitos  
 ANEXO B (Informativo) - Outras normas sobre gestão de qualidade e sistema de gestão da qualidade desenvolvidas pelo ISO/TC 176

ISO-19011:2018

INTRODUÇÃO

ESCOPO  
 REFERÊNCIAS NORMATIVAS  
 TERMOS E DEFINIÇÕES  
 PRINCÍPIOS DE AUDITORIA  
 GERENCIANDO UM PROGRAMA DE AUDITORIA  
 Generalidades  
 Estabelecendo os objetivos do programa de auditoria  
 Determinando e avaliando riscos e oportunidades do programa de auditoria  
 Estabelecendo o programa de auditoria  
 Implementando o programa de auditoria  
 Monitorando o programa de auditoria  
 CONDUZINDO UMA AUDITORIA  
 Generalidades  
 Iniciando a auditoria  
 Preparando as atividades da auditoria  
 Concluindo as atividades da auditoria  
 Preparando e distribuindo o relatório da auditoria  
 Concluindo a auditoria  
 Referências  
 ANEXO A - ORIENTAÇÃO ADICIONAL PARA AUDITORES PLANEJAREM E CONDUZIREM AUDITORIAS



# AMARO – Gestão Empresarial Ltda.

Certificamos que o(a) Sr.(a) **Camila Calegari Anaya** participou do curso de "HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points (APPCC - Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle), incluindo Food Fraud (Fraude dos Alimentos) e Food Defense (Defesa dos Alimentos)", realizado em 07 de julho de 2022, com carga horária de 8 horas, na empresa **Delpak Embalagens Ltda.**

São Caetano do Sul, 18 de Julho de 2022

*Marcelo Amaro*

Marcelo Amaro  
Instrutor(a)

*Valéria*

Valéria Ap. Ramos Amaro  
Diretora administrativa

Este certificado pode ter sua validade confirmada no site: [www.amaroconsultoria.com.br](http://www.amaroconsultoria.com.br), no item validar certificados, utilizando sua numeração controlada.

## **Conteúdo programático**

Definições

Objetivos do HACCP / APPCC

Vantagens da aplicação de um sistema de HACCP / APPCC

Requisitos normativos

O contexto do HACCP / APPCC dentro da estrutura da ISO-22000:2018

Referências cruzadas entre o HACCP CODEX e a norma ISO-22000:2018

Etapas do HACCP / APPCC x Requisitos normativos da ISO-22000:2018

Esquema FSSC-22000 - versão 5.1

Food Defense (Defesa dos alimentos)

Food Fraud (Fraude dos alimentos)

Bibliografia