



Instituto Nacional de
Normalização e
Qualidade

CATÁLOGO DE FORMAÇÃO





FORMAÇÃO

A formação profissional permite desenvolver as atitudes comunicacionais e os efeitos comportamentais, capacitando os formandos a enfrentar quaisquer tipo de desafios que possam surgir na sua actividade profissional, valorizando a imagem do colaborador e da organização nas mais variadas competências.

A formação profissional prepara-nos para o mercado competitivo e inovador, que são factores essenciais para o sucesso da organização, pois o mundo evolui a um ritmo acelerado: “aquilo que sabíamos ontem, amanhã pode já estar obsoleto e não nos servir para nada”. É de vital importância mantermo-nos actualizados, reciclar os nossos conhecimentos e competências.

Deste modo, investir numa formação profissional eficiente e eficaz dentro da organização terá como retorno melhores resultados, qualitativos e com maior produtividade. É neste âmbito que o INNOQ promove acções de formação em todas as províncias do país direccionadas às instituições do Estado e do sector privado, de acordo com as necessidades requeridas pelo mercado nas áreas de Metrologia, Certificação, Normalização, que permitem ao formando exercer com eficiência, eficácia e sucesso a sua actividade laboral.

Valor acrescentado

O INNOQ possui formadores com mais de 20 anos de experiência em assuntos relacionados com a Qualidade, sendo a única instituição em Moçambique que elabora Normas Técnicas e opera na área de Metrologia Legal.

Nas áreas de formação, o INNOQ conta com uma carteira de clientes renomados, tais como CFM, Aeroportos de Moçambique, Emose, Petromoc, CEDSIF, Gapi, EDM, Sociedade Moçambicana de Medicamentos, IGEPE, entre outras organizações e pessoas singulares.

Áreas de formação

- Qualidade de serviços;
- Verificação e calibração de instrumentos de medição;

- Alimentos;
- Turismo;
- Saúde e Segurança ocupacional;
- Normas Técnicas.

Local de Formação

No INNOQ: nas nossas instalações localizadas no Bairro do Zimpeto.

Fora do INNOQ: Nas instalações dos clientes, províncias, distritos e localidades.

Inscrição/ pagamentos

- As inscrições podem ser efectuadas nas instalações do INNOQ, sitas na Av. de Moçambique, Bairro do Zimpeto, ou pelo endereço eletrónico: formação.innoq@gmail.com
- Os pagamentos podem ser feitos através de transferências ou depósitos bancários, através da conta do Barclays: 0003103000660 e NIB:000200030310300066018. Ao efectuar o pagamento, deverá enviar o comprovativo ao INNOQ 5 dias antes da formação.
- A formação só terá início com mínimo de 10 participantes e as datas são susceptíveis à alteração, onde o INNOQ comunicará, caso haja suspensão com 2 dias de antecedência.
- O INNOQ garante preços acessíveis à sociedade, pois é uma instituição pública com vasta experiência no mercado; e
- Oferece material didáctico de formação para o formando, certificado e outros benefícios.
- Aos estudantes que apresentarem a declaração da sua instituição têm desconto de 30%.

Sistema de Gestão de Energia NM ISO 50001

Objectivos

Interpretar o Sistema de Gestão de Energia, no contexto das organizações, tomando como referência as Normas Técnicas Internacionais.

Conhecer os requisitos básicos e elementares dos Sistema de Gestão de Energia.

Optimizar os recursos e gerir as actividades das organizações na perspectiva de redução de custos consumo de energia e emissões de gases do efeito estufa.

Conteúdo programático

Sistema de Gestão de Energia – Projecto de implementação

Comprometimento da Gestão

Política energética

Processo de planeamento energético

Revisão energética

Objectivos, metas e plano de acção

Linha de base de energia

Indicadores de desempenho energético

Público-Alvo

Técnicos e profissionais das áreas de energia e meio ambiente provenientes das indústrias, do Governo, dos consultores, produtores, construtores, instituições de ensino, académicos, etc.

Duração: 3 dias/21H

Local: instalações do INNOQ ou do cliente.

Preço: 12.345,00 mtn



Requisitos Gerais de Competência para Laboratórios de Ensaios e Calibração NM ISO/IEC 17025

Objectivos

Pretende-se que tenham conceitos relativos a padrões, calibração, ensaios rastreabilidade, laboratórios metrológicos, etc, que permitem:

Organizar um sistema de gestão do equipamento de inspecção e ensaio.

Interpretar o certificado de calibração;
Definir o critério de aceitação

Conteúdo programático

Introdução à Norma ISO/IEC 17025:2006.

Evolução história da Norma ISO/IEC 17025:2006.

Requisitos gerais de competências para laboratórios de ensaio e calibração.

Requisitos de gestão: factores determinantes para a gestão eficaz do Sistema de Gestão.

Requisitos técnicos: factores determinantes de exactidão e fiabilidade dos ensaios/calibrações realizados em laboratórios.

Estudos de caso.

Público-Alvo

Profissionais de todas as áreas de actuação na organização, Laboratórios, bem como áreas administrativas ou operacionais, que buscam formar Gestores de Sistema da Qualidade de laboratórios de ensaios e de calibração.

Duração: 4 dias/28H

Local: instalações do INNOQ ou do cliente.

Preço: 16.460,00 mtn



Abordagem Prática da NM ISO 9001:2015

Objectivos

Interpretar os requisitos da norma e aplicá-los;

Desenvolver as habilidades necessárias para actuarem como auditores internos, com base nos aspectos técnicos e comportamentais, visando à manutenção de Sistemas e Gestão.

Conteúdo programático

Interpretação da NM ISO 9001:2015 – Sistema de Gestão da Qualidade

Conceitos Básicos

Abordagem por processo;

O Ciclo P-D-C-A;

Âmbito da aplicação da norma NM ISO 9001;

Sistema de gestão da qualidade;

Responsabilidades da direcção;

Gestão de recursos;

Realização do produto;

Medição, análise e melhoria.

Público-Alvo

Profissionais de todas as áreas de actuação na organização, administrativas ou operacionais, que buscam formar novos Auditores Internos e gestores da qualidade.

Duração: 3 dias/21H

Local: instalações do INNOQ ou do cliente.

Preço: 12.345,00 mtn



Abordagem Prática da Metrologia

Objectivos

Capacitar os participantes no estabelecimento de periodicidade de calibração dos equipamentos e instrumentos de medida; assegurar que requisitos metrologicos especificados sejam cumpridos; garantir que o equipamento e o processo de medição sejam adequados e atendam aos requisitos do seu uso pretendido e garantir a validade dos resultados.

Definir critérios de aceitação.

Interpretar o certificado de calibração;

Organizar um sistema de gestão do equipamento de inspecção, medição e ensaio.

Conteúdo programático

Metrologia no contexto geral.

Introdução de conceitos: Padrão, Calibração, Rastreabilidade, Laboratórios Metrologicos e a sua capacitação,

Organizar um sistema de gestão do equipamento de inspecção, medição e ensaio;

Interpretação do certificado de calibração;

Definir o critério de aceitação de instrumentos de medição.

Público-Alvo

Profissionais de todas as áreas de actuação na organização, Laboratórios, bem como áreas administrativas ou operacionais, que buscam formar Gestores de Sistema da Qualidade de laboratórios de ensaios e de calibração.

Duração: 4 dias/28H

Local: instalações do INNOQ ou do cliente

Preço: 16.460,00 mtn



Pontos de Informação Turística e serviços de recepção - NM ISO 14785

Objectivos

Saber como informar e orientar aos turistas, consumidores sobre roteiros, programações, serviços e produtos de uma determinada localidade, contribuindo para o desenvolvimento da actividade no destino turístico.

Actuar como profissional ou agente, prestando informação e orientando os turistas, consumidores em terminais de transportes, postos de informações turísticas, etc.

Conteúdo programático

Contextualização:
Termos e definições
Disponibilização do Serviço;

Recepção dos visitantes/Turistas;

Disponibilização da informação:
Para os visitantes/Turistas;
Funcionários;

Sinalização

Gestão de Recursos:
Humanos;
Infraestrutura;
Equipamentos;

Público-Alvo

Técnicos profissionais na área de turismo, governo, instituições de ensino, consumidores, cooperadores e agentes de Turismo

Duração: 3 dias/21H

Local: instalações do INNOQ ou do cliente

Preço: 12.345,00 mtn



Sistema de Gestão Ambiental- NM ISO 14001:2015

Objectivos

Aplicar os requisitos das Normas ISO 14001:2015 no desenvolvimento dos processos produtivos e de prestação de serviços nas suas organizações.

Aplicar uma metodologia de identificação de aspectos ambientais e avaliação de impactes ambientais; Definir e construir um Programa de Gestão Ambiental com base nos Impactes Ambientais Significativos;

Aplicar uma metodologia de identificação de riscos e perigos na saúde e avaliação de impactes ambientais e,

Preparar as organizações a obter a certificação pela NM ISO 14001:2015

Conteúdo programático

Conhecer conceitos e fundamento de aspectos e impactes ambientais;

Identificação de aspectos ambientais;

Conhecer a evolução das normas de sistemas de gestão de meio ambiente;

Compreender e manejar princípios, requisitos e controles da norma ISO 14001:2015;

Entender o objectivo da ISO14001:2015 e os seus requisitos;

Conhecer a importância e vantagens de implementar um programa ambiental

Público-Alvo

Gestores de topo envolvidos na gestão da Qualidade/Ambiente/HSST

Directores da Qualidade/Ambiente/HSST

Quadros médios e superiores das organizações

Responsáveis pela implementação de Sistemas de Gestão da Qualidade/Ambiente/HSST

Auditores Internos.

Duração: 3 dias/21H

Local: instalações do INNOQ ou do cliente.

Preço: 12.345,00 mtn



Auditoria Interna a Sistemas de Gestão (NM ISO 19011)

Objectivos

Aplicar os princípios e práticas de Auditoria;

Implementar e gerir um programa de auditorias, planear e conduzir as actividades de auditorias internas aos Sistemas de Gestão (Qualidade, Ambiente e Segurança) com valor acrescentado;

Reunir e analisar as evidências objectivas face aos critérios de Auditoria.

Executar a Auditoria, reportar os resultados e fazer seguimento de acções.

Conteúdo programático

Actividade da Auditoria como Ferramenta de Gestão;

Princípios da Auditoria Interna;
Fases da Auditoria;

Princípios de auditoria

Comportamentos em situação de auditoria;

A Norma ISO 19011 – Linhas de Orientação para Auditorias de Sistemas de Gestão

Apresentação de um Case Study;

Preparação do Plano de Auditoria. Técnicas de Comunicação. Lista de Comprovação; Execução da Auditoria (Reunião de Abertura, Auditoria, Reunião de Encerramento);

Elaboração Relatório da Auditoria;

Público-Alvo

Técnicos das organizações com conhecimentos de Sistemas de Gestão e dos referenciais ISO 9001/ISO14001/ISO 22000/OHSAS 18001

Futuros auditores internos.

Gestores de sistemas de gestão,

Consultores, auditores e formadores

Duração: 4 dias/28H

Local: instalações do INNOQ ou do cliente.

Preço: 16.460,00 mtn



Sistema de Gestão de Saúde e Segurança Ocupacional - NM ISO 45001

Objectivos

Saber interpretar, implementar e gerir um Sistema de Gestão de Saúde e Segurança Ocupacional de acordo com a norma NM ISO 45001:2018

Conteúdo programático

Sistema de Gestão de Saúde e Segurança Ocupacional: Terminologia e conceitos.

Identificação de perigos;

Avaliação de riscos;

Legislação;

Planeamento e implementação de Sistema de Gestão; e

Vantagens da certificação pela NM ISO 45001:2018.

Público-Alvo

Gestores de topo envolvidos na gestão da Qualidade/Ambiente/SSO (Saúde e Segurança Ocupacional)

Directores da Qualidade/Ambiente/SSO;

Quadros médios e superiores das organizações;

Responsáveis pela implementação de Sistemas de Gestão da Qualidade/Ambiente/SSO; Auditores Internos.

Duração: 3 dias/21H

Local: instalações do INNOQ ou do cliente

Preço: 12.345,00 mtn



Sistema de Gestão da Segurança Alimentar NM ISO 22000

Objectivos

Saber interpretar a norma NM ISO 22000 de forma a proporcionar aos participantes um nível de conhecimento que lhes permita gerir a segurança dos produtos alimentares em toda a cadeia.

Compreender a necessidade e importância de gerir a segurança dos produtos alimentares suportada pela norma NM ISO 22000;

Saber aplicar os requisitos da norma NM ISO 22000;

Saber interpretar, implementar e gerir um Sistema de Gestão da Segurança Alimentar;

Aplicar os requisitos da Norma ISO 22000 no desenvolvimento dos processos produtivos e da prestação de serviços na cadeia alimentar.

Conteúdo programático

Conceitos gerais de segurança alimentar;

Princípios gerais da gestão da segurança alimentar;

Interpretação da NM ISO 22000.

O conceito de cadeia de fornecimento de alimentos e importância da comunicação externa e interna;

Programas de Pré-Requisitos;

Requisitos para o desenvolvimento da Análise de Perigos

Avaliação e Controlo;

Programas de Pré-Requisitos Operacionais e Plano HACCP;

Rastreabilidade e Controlo da Não-Conformidade.

Público-Alvo

Gestores envolvidos na gestão sistemas de cadeia alimentar, HACCP;

Técnicos, operadores de indústrias e estabelecimentos de hotelaria e da cadeia alimentar em geral.

Duração: 3 dias/21H

Local: instalações do INNOQ ou do cliente

Preço: 12.345,00 mtn



Hotelaria. Serviços de restauração. Requisitos para a implantação de um sistema de auto controlo baseado nos princípios HACCP - NM 433

Objectivos

Saber como implementar o Sistema de auto controlo baseado nos princípios HACCP, para todo tipo de estabelecimento dedicado a actividade de restauração, em qualquer de suas modalidades, com a finalidade de inocuidade alimentar.

Conteúdo programático

Sistemas de análise de perigos e pontos críticos de controle (HACCP);

Boas práticas Agrícolas e de Fabrico, controlo dos procedimentos de avaliação e verificação de produtos;

Doenças transmitidas por alimentos (DTAs) e regulamento alimentar.

Público-Alvo

Gestores, empresas envolvidas na gestão sistemas de cadeia alimentar que atuam no sector de serviços de alimentação quanto aos procedimentos de higienização e manipulação de alimentos.

Técnicos, operadores de indústrias e estabelecimentos de hotelaria e da cadeia alimentar em geral.

Duração: 3 dias/21H

Local: instalações do INNOQ ou do cliente.

Preço: 12.345,00 mtn



Metrologia Técnica

Objectivos

Capacitar os participantes no estabelecimento de periodicidade de calibração dos equipamentos e instrumentos de medida; assegurar que requisitos metrologicos especificados sejam cumpridos; garantir que o equipamento e o processo de medição sejam adequados e atendam aos requisitos do seu uso pretendido e garantir a validade dos resultados.

Interpretar o certificado de calibração;

Organizar um sistema de gestão do equipamento de inspecção, medição e ensaio.

Conteúdo programático

Conceitos da Metrologia;

Gestão de equipamento, recepção identificação, codificação, ficha de equipamento, próxima calibração;

Metrologia Industrial ou Aplicada (Calibração de instrumentos de Medição);

Sistema de Unidades, Unidades de base do SI, Unidades derivadas do SI;

Rastreabilidade das medições;

Interpretação de Certificados de calibração/ Relatório de ensaio;

Critério de aceitação de um instrumento de medição versus tolerância;

Visita aos laboratórios de metrologia do INNOQ.

Público-Alvo

Profissionais de todas as áreas de actuação técnica de organizações, Laboratórios, bem como áreas administrativas ou operacionais, que buscam formar Gestores de Sistema da Qualidade de laboratórios de ensaios e de calibração.

Duração: 4 dias/28H

Local: instalações do INNOQ ou do cliente.

Preço: 16.460,00 mtn



Código de Boas Práticas de Higiene e Produção/ Noções Básicas de HACCP -NM 393 e NM 54)

Objectivos	Conteúdo programático	Público-Alvo
Oferecer aos formandos orientações sobre as boas práticas de higiene e manipulação dos alimentos visando assegurar a qualidade higiénico-sanitária dos mesmos.	Definições	Técnicos, operadores de indústrias, produtores, processadores, académicos, prestadores de serviços.
Habilitar os formandos com os conhecimentos necessários para desenvolver, implementar e gerir um sistema preventivo de auto-controlo de segurança alimentar – o HACCP - e verificar a sua operacionalidade.	Noções básicas de microbiologia alimentar	Duração: 3 dias / 21 H
Conhecer os princípios de higiene e de segurança alimentar numa indústria alimentar ou restauração.	código de boas práticas de higiene	Local: instalações do INNOQ ou do cliente.
Identificar os pré-requisitos para implementar o HACCP.	código de boas práticas de produção	Preço: 12.345,00 mtn
Indicar noções básicas de microbiologia alimentar.	Análise de perigos e controlo dos pontos críticos (haccp).	
Indicar os princípios do HACCP.		



Ferramentas para a melhoria da qualidade

Objectivos

Capacitar aos participantes com base no uso de diversas ferramentas para a gestão da qualidade, a ser utilizada em diversas situações.

Capacitar aos participantes com base no uso de diversas ferramentas para a gestão da qualidade, a ser utilizada em diversas situações.

Conteúdo Programático

Aspectos gerais

Métodos genéricos para o uso das ferramentas;

Ferramentas para gerar e ordenar ideias;

Ferramentas para recolher dados e apresentar informes;

Ferramentas para o conhecimento dos processos;

Ferramentas para o desenho;

Ferramentas para gestão de projectos;

Ferramentas para a gestão integral;

Processo da melhoria contínua.

Público-Alvo

Técnicos, operadores de indústrias, produtores, processadores, académicos, prestadores de serviços.

Duração: 3 dias / 21 H

Local: instalações do INNOQ ou do cliente.

Preço: 12.345,00 mtn



Manuais e documentação de sistemas de gestão-NM ISO 10005 e NM ISO 10013

Objectivos

Aprofundar a metodologia para a elaboração, revisão, aprovação e a distribuição dos diferentes níveis da documentação dos sistemas de gestão para diversos tipos de organizações conforme a NM ISO 10005 e NM ISO 10013.

Conteúdo programático

Aspectos gerais;
Apresentação da documentação;
Gestão dos documentos;
Manuais dos sistemas de gestão;
Procedimentos;
Instruções para a execução de tarefas;
Especificações;
Planos e programas;
Documentos resultantes da definição da estratégia;
Outros tipos de documentos;
Documentos que proporcionam evidências.

Público-Alvo

Industriais, produtores, processadores, académicos, prestadores de serviços.

Duração: 4 dias / 28 H

Local: instalações do INNOQ ou do cliente.

Preço: 16.460,00 mtn

“As pessoas que alcançam seu potencial pensam em aperfeiçoamento” (John Maxwell)





Instituto Nacional de
Normalização e
Qualidade

Tel: +258 21344600 | Fax: +258 21344610 | Cell: +258 82 1507779| Linha verde:
800300600| email: formacao.innoq@gmail.com

www.innoq.gov.mz

Av. Moçambique | Parcela 7168/D1/7 | Bairro do Zimpeto | C.P: 2983;
Maputo - Moçambique