



Catálogo de Formação

COMUNIDADE QUALA 2026

A QUALA em 30 segundos

A **QUALA** é uma **plataforma de formação contínua em Qualidade**, criada para apoiar empresas e profissionais no cumprimento dos requisitos normativos, na redução de não conformidades recorrentes e no reforço da autonomia técnica das equipas.

Funciona como um **fornecedor de formação fiável para a Direção e RH**, mas entrega, na prática, muito mais: acesso permanente a conteúdos atualizados, sessões mensais, recursos aplicáveis ao dia a dia e uma comunidade ativa de partilha técnica.

Desde 2023, a QUALA apoia profissionais que garantem qualidade e segurança no terreno — com foco em aplicação prática.

O problema que a **QUALA** resolve

As empresas enfrentam, de forma recorrente:

Requisitos normativos

Dificuldade em **cumprir requisitos de formação exigidos por normas e auditorias**

Não conformidades

Não conformidades repetidas por falhas de conhecimento aplicado

Falta de tempo

Falta de tempo para formar internamente

Impacto limitado

Formação pontual que não gera mudança real

A QUALA existe para **transformar formação obrigatória em capacitação contínua**, com impacto real na operação.

O que a QUALA entrega às empresas



Formação estruturada

Formação contínua, estruturada e alinhada com normas e legislação

Redução de erros

Redução de erros recorrentes e maior consistência técnica

Equipas autónomas

Equipas mais autónomas, confiantes e preparadas para auditorias

Cumprimento documentado

Cumprimento documentado das horas de formação exigidas

Menos risco

Menos risco, menos retrabalho e menos stress em auditorias

330 horas

Catálogo diversificado de temas para formação contínua e sempre em construção.

Tudo isto através de uma **subscrição anual por empresa**, escalável e flexível.

Porque a QUALA é diferente

A QUALA não é uma plataforma genérica de cursos.

Distingue-se por:



Experiência prática real

Experiência prática real dos formadores (implementação, auditorias e trabalho em empresas)



Comunidade ativa

Comunidade ativa, networking, partilha de conhecimento e não só apenas conteúdos gravados



Sessões mensais

Sessões mensais de acompanhamento



Conteúdos atualizados

Conteúdos e informação atualizados diariamente



Recursos práticos

Recursos práticos: modelos, checklists, guias e ferramentas



Linguagem equilibrada

Linguagem técnica equilibrada com aplicação prática

Para quem é a QUALA

A QUALA é ideal para:

- Empresas que precisam de um **fornecedor de formação fiável**
- Responsáveis de Qualidade que influenciam a decisão
- Equipas de Segurança Alimentar, Qualidade, Gestão de Crises
- Novos colaboradores
- RH e Direção que precisam de justificar investimento em formação
- Equipas que trabalham com normas, auditorias e requisitos legais



Embora tenha uma base forte na **indústria alimentar**, a QUALA trabalha a **Qualidade como competência transversal**, aplicável a vários setores.

O que a QUALA não é

Não é apenas para iniciantes

A QUALA serve profissionais de todos os níveis de experiência

Não é formação excessivamente teórica

O foco está na aplicação prática ao dia a dia

Não é limitada a um único setor

Embora forte na indústria alimentar, aplica-se transversalmente

Não é um conjunto de cursos soltos

É um ecossistema integrado de formação contínua

A QUALA é **formação aplicada, contínua e com impacto real.**

O que torna a QUALA diferente



Experiência prática dos formadores

Profissionais com vivência real em implementação, auditorias e trabalho em empresas

Comunidade ativa

Espaço de partilha e colaboração contínua entre profissionais

Sessões mensais

Acompanhamento regular e atualização permanente

Conteúdos atualizados diariamente

Informação sempre alinhada com a legislação e normas vigentes

Recursos práticos aplicáveis

Modelos, checklists e ferramentas prontas a usar

Catálogo de formações disponíveis

Formação especializada em formato assíncrono a preço acessível

A QUALA disponibiliza um conjunto alargado de formações práticas em Qualidade, Segurança Alimentar e Sistemas de Gestão, acessíveis online.

2023

- BRC 9 Icebergs v9 (24h)
- IFS Food v8 Nova Era (24h)
- IFS Food v7 IFS OK (24h)
- BRC Zero BRCGS Food v8 (40h)
- Controlo de produção ou prestação de serviços (ISO9001:2015) (1h)
- Saúde Mental no ambiente de trabalho (1h)
- FSSC22000 v6 – Principais alterações (4h)
- ISO9001:2015 (16h)

Total: 134h

2024

- HACCP/Codex (8h)
- BRCGS Food Safety v9 (16h)
- Food Defense (4h)
- IFS Food 8 2024 (16h)
- FSSC 22000 v6 (8h)
- IFS Logistics v3 (4h)
- Food Fraud (4h)
- Cadeia de Custódia (4h)
- Cultura de Segurança Alimentar (4h)
- Legislação Alimentar (2h)
- Revisão pela gestão (2h)
- Técnicas de auditoria (2h)

Total: 72h

2025

- Rotulagem Alimentar (3h)
- Gestão de Alergénios (3h)
- GLOBALG.A.P. v6, Grasp v2, Resíduo Zero (8h)
- Gestão de crises (3h)
- Gestão de não conformidades e ações corretivas (3h)
- HACCP Canal HORECA (6h)
- ISO 22000:2023 (6h)
- Gestão documental (3h)
- BRCGS Packaging v7 (8h)
- Legislação Alimentar (3h)

Total: 46h

As formações combinam **enquadramento técnico com aplicação prática** ao dia a dia das empresas e estão disponíveis em formato assíncrono.

As formações ficam disponíveis durante 12 meses, permitindo aos alunos rever conteúdos, consultar informação complementar e realizar exercícios adicionais.

Quem participa nas formações ao vivo tem direito a certificado SIGO.

Todos os alunos recebem certificado de participação no final das formações.

Sessões Quala de Anos Anteriores

Para garantir uma aprendizagem contínua e aprofundada, a QUALA disponibiliza o arquivo completo das Sessões Quala realizadas em anos anteriores. Estas sessões de 2 horas, gratuitas para os membros da Comunidade, oferecem conteúdos valiosos e complementares às formações assíncronas, permitindo que os profissionais revisitem temas importantes ou explorem novos tópicos ao seu próprio ritmo.

2023

- Qualidade e I&D – duas faces da mesma moeda
- ChatGPT e a Segurança Alimentar
- 3 mitos das auditorias não anunciadas
- Jornada da Qualidade
- Matchup e Encontralás
- Legislação

Total: 12h

2024

- Levantamento das necessidades de formação
- Dicas práticas de excel para Qualidade
- Cibersegurança
- Aplicação para auditorias - iAuditoria
- Como trabalhar a marca pessoal
- Como criar o próprio emprego
- Avaliação de fornecedores
- Controlo de Legionella
- FAQ – Higiene pessoal edição 1
- Prevenção e controlo de pragas
- Plano de monitorização ambiental
- Revisão 2024 e expectativas 2025

Total: 24h

2025

- Levantamento das necessidades de formação
- Rastreabilidade
- FAQ – Higiene pessoal edição 2
- Gestão de reclamações
- Gemba walks aplicado à segurança alimentar
- Higienização – um dos pilares da segurança alimentar
- Sustentabilidade
- Requisitos de manutenção
- Licenciamento industrial
- Caça À Não Conformidade: Sessão Prática de Auditoria
- Plano analítico e avaliação de resultados
- Retrospectivas 2025 e Expectativas 2025

Total: 24h

Este vasto acervo garante que os membros da QUALA tenham sempre acesso a conteúdos relevantes, práticos e atualizados, aprofundando o seu conhecimento e mantendo-se na vanguarda da área da Qualidade.

- Bónus: aceda a uma sessão Quala com o tema da Rastreabilidade e imagine-se sendo QUALA.
Link: <https://u.quala.pt/rstr>

Calendário de Formação 2026

Em 2026, a QUALA garante **formação distribuída ao longo de todo o ano**, assegurando continuidade, atualização e um ritmo sustentável para empresas e profissionais.

Mês	Formação	Data/Duração	Valor
Janeiro	Prevenção de Contaminações Cruzadas – Higienização e Controlo na Prática	12/01/2026 · 3h	77€
Fevereiro	Prevenção de Contaminação por Corpos Estranhos	03/02/2026 · 3h	77€
Março	Plano de Monitorização Ambiental	03/03/2026 · 3h	77€
Abril	Avaliação de Fornecedores	08/04/2026 · 3h	77€
Maio	Rastreabilidade	05/05/2026 · 3h	77€
Junho	HACCP para Micro e Pequenas Empresas – abordagem prática 4C	09/06/2026 · 6h	107€
Julho	Introdução à automação de tarefas repetitivas na Qualidade	16/07/2026 · 3h	77€
Agosto	Utilização prática de inteligência artificial para apoio à Qualidade	13/08/2026 · 3h	77€
Setembro	Gestão de Utilidades	08/09/2026 · 3h	77€
Outubro	Normas de Segurança Alimentar – visão integrada	6,7/10/2026 · 16h	177€
Novembro	HACCP no Setor Hortofrutícola	a confirmar · 6h	107€
Dezembro	Legislação Alimentar	09/12/2026 · 3h	77€

Valores válidos para o ano de 2026.

Todas as formações são realizadas online via Zoom, podendo ser vistas ao vivo ou em formato assíncrono. A exposição dos assuntos é feita em linguagem simples, prática e aplicada ao dia a dia dos profissionais de qualidade e segurança alimentar.

Todas as sessões incluem exercícios práticos, e os alunos podem ainda aceder a exercícios complementares como desafios para aprofundar a aprendizagem.

Plano Sessões Quala 2026

Sessões mensais focadas em aplicação prática, melhoria contínua e preparação para auditorias, incluindo:

Janeiro	Preparar 2026: identificação de Necessidades de Formação e construção de plano de formação anual	07/01/2026
Fevereiro	Como construir objetivos e indicadores de Qualidade que funcionam	25/02/2026
Março	Onboarding de novos colaboradores	25/03/2026
Abril	A Recolha e retirada	29/04/2026
Maior	Como avaliar a eficácia das AC	27/05/2026
Junho	Descomplicar fluxogramas e mapas de processos	24/06/2026
Julho	Noções básicas de metrologia	29/07/2026
Agosto	Caso a Não Conformidade: Sessão Prática de Auditoria	26/08/2026
Setembro	Alteração 9001:2006 e consequências para outras normas	30/09/2026
Outubro	Preparação para auditorias de certificação: antes, durante e depois	28/10/2026
Novembro	NC mais comuns em auditorias de certificação GFSI	25/11/2026
Dezembro	Retrospectiva 2026 e Expectativas 2027	30/12/2026

Sessões informativas/formativas mensais com duração de 2 horas gratuitas para membros, com documentos modelo como complemento.

Formações Desenvolvidas à Medida da Empresa

Para além do calendário anual, a QUALA desenvolve **formações ajustadas às necessidades específicas de cada empresa.**

Estas formações são ativadas sempre que existe uma necessidade concreta, permitindo:

- Adaptar conteúdos à realidade da organização
- Ajustar duração e profundidade técnica
- Focar problemas reais identificados em auditorias ou na operação



Exemplos de temas desenvolvidos a pedido:

- 1 — Food Defense
- 2 — Food Fraud
- 3 — Gestão de crises
- 4 — Requisitos normativos aplicados a contextos particulares
- 5 — Boas práticas de higiene e fabrico
- 6 — Normas de certificação: BRCGS, IFS; FSSC 22000, etc.
- 7 — Cadeia de Custódia
- 8 — Cultura de Segurança Alimentar
- 9 — HACCP

A QUALA para Empresas

A QUALA é uma solução prática para empresas que precisam de garantir **formação contínua**, alinhada com normas, auditorias e requisitos legais, sem sobrecarregar as equipas internas.

Para a empresa, a QUALA funciona como um **fornecedor de formação estruturado**. Na prática, oferece um ecossistema contínuo de aprendizagem, atualização e suporte técnico.

Benefícios diretos para empresas

Cumprimento documentado Cumprimento documentado das obrigações de formação	Redução de Não conformidades Redução de não conformidades recorrentes	Equipas autónomas Equipas mais autónomas e seguras tecnicamente
Preparação Melhor preparação para auditorias	Distribuição anual Formação distribuída ao longo de todo o ano	

Acesso diferenciado para empresas

As empresas têm acesso a um **nível de utilização diferenciado**, pensado para apoiar a gestão e a tomada de decisão:

- Visibilidade sobre a participação dos colaboradores nas formações
- Relatórios de progresso e acompanhamento da aprendizagem
- Apoio à justificação interna do investimento em formação (RH e Direção)

Este acompanhamento permite alinhar a formação com auditorias, objetivos internos e necessidades reais da organização.

Modelo de adesão para empresas

O acesso empresarial é definido de forma **flexível e ajustado**, tendo em conta:

- Número de colaboradores
- Tipo de acesso pretendido (QUALA ou QUALA LÍDER)
- Formações incluídas no plano anual
- Necessidade de formações desenvolvidas à medida da empresa

O valor é **personalizado**, de acordo com as formações e o nível de acompanhamento pretendidos, garantindo uma solução adequada à realidade de cada empresa.

- Para empresas, a modalidade **QUALA LÍDER** é geralmente a opção com maior retorno, permitindo acesso a todos os cursos, documentos modelo, gravações e suporte contínuo.

Modalidades de Acesso à QUALA

A QUALA disponibiliza **duas modalidades de adesão**, pensadas para diferentes níveis de envolvimento e objetivos profissionais.

QUALA

Para quem quer estar atualizado

7€/mês ou 57€/ano (valores 2026)

Inclui:

- Atualizações de Qualidade
- Ofertas de emprego
- Diretório da comunidade
- Pausa para café
- Jornada da Qualidade
- 12 Sessões Quala anuais com a Comunidade (síncrono no Zoom)

QUALA LÍDER

Para quem quer escalar o seu conhecimento

197€/semestre ou 327€/ano (valores 2026)

Inclui todas as vantagens do QUALA, mais:

- Acesso aos cursos na plataforma
- Canal de alunos
- Documentos modelo e base de dados de bibliografia
- Aplicação de Legislação
- Eventos e diretos
- Acesso às gravações das Sessões Quala e Formações (assíncrono)

Princípio de herança

Um princípio central da comunidade é o **princípio de herança**: o valor de entrada de cada membro mantém-se **para sempre**.

Enquanto a subscrição se mantiver ativa, o preço não aumenta, mesmo que os valores venham a ser atualizados no futuro.

Preços de Inscrição Individual em Formações

Para profissionais ou empresas que pretendam adquirir formações de forma individual, aplicam-se os seguintes valores:

Tipo de Formação	Valor
Sessões Quala (<i>não inclui acesso à Comunidade QUALA</i>)	7€
Cursos de 2 horas	57€
Cursos de 3 ou 4 horas	77€
Cursos de 6 horas	107€
Cursos de 8 horas	157€
Cursos de 16 horas	177€
Cursos de 24 horas	197€

Nota fiscal importante:

Para **contribuintes individuais enquadrados nos códigos de atividade 1, 2 ou 3**, os valores apresentados **não acrescem IVA**.

Para **todos os restantes casos**, incluindo **empresas**, aos valores indicados **acresce IVA à taxa legal em vigor**.

Os valores apresentados referem-se a inscrições individuais. Para empresas ou planos combinados, poderão aplicar-se condições ajustadas à realidade e às necessidades específicas de cada organização.

 Informação válida para o Catálogo de Formação QUALA 2026

Como aderir



Empresas

Pedido de contacto para reunião de diagnóstico e proposta personalizada

Agende em <https://u.quala.pt/empresa>

Profissionais individuais

Registo direto na plataforma QALA em <https://quala.pt>.

Ou cria um plano individual em <https://quala.pt/planoindividual/>

Contactos

Website

www.quala.pt

Email

info@quala.pt

Suporte

262 186 260 | 912 452
637

📄 Na página www.quala.pt encontra também um **chat no canto inferior direito**. Sempre que estivermos online, respondemos de imediato.

Caso contrário, pode deixar mensagem e responderemos assim que possível.

A Equipa QUALA

A QUALA é liderada por uma equipa apaixonada e experiente, com foco na **excelência e relevância prática** no setor da Segurança Alimentar.

Liderança com experiência real no terreno

A QUALA é liderada por **Catarina Quina Ribeiro**, formadora, consultora e auditora em Segurança Alimentar e Qualidade, com um percurso sólido e reconhecido no setor.

Com mais de **23 anos de experiência** de experiência consolidada no setor, a Catarina trabalha diariamente para ajudar as empresas a alcançar elevados níveis de conformidade. A sua abordagem combina experiência prática, formação técnica e compromisso com a melhoria contínua, promovendo cultura de segurança alimentar e partilhando conhecimento aplicado para profissionais e organizações.

O seu foco é claro: **ensinar a aplicar os requisitos legais e normativos de forma eficaz**, garantindo a segurança dos produtos em todas as fases do processo.



A abordagem da Catarina é prática, rigorosa e conhecedora da realidade das empresas, sendo esta a base da filosofia da QUALA e que já beneficiou os cerca de 430 alunos que já fizeram formações QUALA.

Apoio técnico e operacional

A QUALA conta com uma equipa multidisciplinar dedicada que assegura o suporte técnico, digital e operacional contínuo da comunidade e das formações. Os membros que contribuem para o sucesso da QUALA incluem:

- Miguel Quina Ribeiro
- Afonso Victor
- Ana Pereira
- Diego Santos
- Karllos Eduardo
- Nuno Silva
- Diana Hernández
- Mayara Santos

Este projecto é desenvolvido pela Quina Ribeiro Lda, com o contribuinte 515230111 com morada na Rua da Liberdade 2D, 2550-538 Cadaval, Distrito de Lisboa.