



Inteligência em Alimentos

Segurança de alimentos **do diagnóstico à certificação**

Consultoria, auditorias e capacitação para a indústria de alimentos. Portfólio de áreas de atuação, treinamentos, segmentos e formatos.



E7 Inteligência em Alimentos

A E7 apoia indústrias de alimentos na implementação, manutenção e auditoria de sistemas de gestão de segurança de alimentos reconhecidos pela GFSI, com foco em FSSC 22000 e BRCGS.

À frente da E7, Edson Dorneles é consultor, instrutor e auditor em segurança de alimentos, com mais de 15 anos de experiência no setor e especialização em APPCC/HACCP e em sistemas de gestão.

ÁREAS DE ATUAÇÃO

Temas técnicos

BRCGS Food Safety

Issue 9 e BRCGS Start!: diagnóstico, implementação e auditoria interna.

APPCC / HACCP

Apoio à condução do estudo, revisão e validação de planos (PCC e PPRO), com base no Codex Alimentarius.

Food Fraud

Avaliação de vulnerabilidade (VACCP) e plano de mitigação.

FSSC 22000

Versão 7, ISO 22000, série ISO 22002 e requisitos adicionais; FSSC Development Program.

Food Defense

Avaliação de ameaças (TACCP) e plano de proteção.

Cultura de segurança de alimentos

Diagnóstico de maturidade e plano de fortalecimento da cultura.

DIFERENCIAIS

Como trabalhamos

- **Experiência em indústria de alimentos**

Atuação prática, com foco em normas reconhecidas pela GFSI.

- **Projeto em fases**

Etapas definidas e acompanhadas, com entregáveis claros.

- **Treinamento aplicado**

Capacitação da equipe para a prática operacional, e não só para a conformidade documental.

- **Acompanhamento próximo**

Suporte técnico entre as visitas presenciais e reuniões online regulares.

Como a E7 atua

Auditoria de diagnóstico

Nível de atendimento à norma, lacunas, riscos e plano de ação, com análise documental, visita e relatório técnico.

Auditoria interna

Verificação independente e periódica entre as auditorias de certificação, baseada em risco e na ISO 19011.

Cursos e treinamentos

In company, turmas abertas e cursos gravados em BPF, normas, APPCC, auditoria interna, Food Defense, Food Fraud e cultura.

Consultoria

Diagnóstico, plano de ação, execução acompanhada e verificação, com suporte técnico durante toda a implementação.

Revisão e validação do plano APPCC

Revisão do plano e validação dos PCC e dos PPRO de planos já elaborados, com visita presencial e parecer técnico.

Autoavaliação

Estimativa gratuita do atendimento à norma ou do status do plano APPCC, online e sem compromisso.

MÉTODO

Implementação conduzida ao lado da sua equipe

01

Diagnóstico inicial

Revisão documental e auditoria na empresa, com relatório de lacunas e prioridades.

02

Plano de ação

Cronograma, entregáveis e responsáveis combinados com a equipe.

03

Execução acompanhada

Orientação técnica e apoio à equipe na estruturação das atividades, com revisão e suporte direto.

04

Auditoria interna de preparação

Auditoria simulada e tratamento das não conformidades.

05

Auditoria de certificação

Acompanhamento durante a auditoria do organismo certificador.

06

Tratamento das não conformidades

Plano de ação e evidências para a resposta ao organismo certificador.

Cada projeto tem um consultor responsável, reuniões regulares com a equipe, apresentações periódicas do andamento à direção e suporte técnico entre as visitas.

FORMATOS

Presencial, online ou híbrido

Visitas conforme o cronograma combinado e reuniões online regulares. Projetos de certificação costumam levar de 6 a 12 meses, conforme a maturidade do sistema e a disponibilidade da equipe interna.

Treinamentos in company

36 treinamentos em 8 temas, de 2 a 24 horas, para turmas de 8 a 30 pessoas, presenciais, online ao vivo ou gravadas. O conteúdo parte dos processos e procedimentos de cada empresa. O conteúdo programático completo está no documento “Treinamentos in company”.

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

BPF: reciclagem operacional	2 h
BPF: nível operacional	4 h
BPF: nível administrativo	4 h
Gestão de boas práticas	8 h
Controle integrado de pragas	Sob medida

NORMAS E ESQUEMAS DE CERTIFICAÇÃO

FSSC 22000: sensibilização	4 h
FSSC 22000: leitura e interpretação	16 h
FSSC 22000: auditor interno	24 h
FSSC 22000: atualização da equipe de segurança de alimentos (ESA)	8 h
Série ISO 22002:2025: atualização do PPR	8 h
BRCGS Food Safety: sensibilização	4 h
BRCGS Food Safety: leitura e interpretação	16 h
BRCGS Food Safety: auditor interno	24 h
IFS Food: sensibilização, leitura e auditor interno	4 h · 16 h · 24 h

APPCC/HACCP E ANÁLISE DE RISCO

APPCC/HACCP: introdução	4 h
APPCC/HACCP: básico	8 h
APPCC/HACCP: avançado	16 h
Análise de risco	8 h
Validação de medidas de controle	Sob medida
Mapeamento de processos	8 h

FOOD DEFENSE, FOOD FRAUD E GESTÃO DE INCIDENTES

Food Defense	4 h (básico) · 8 h (avançado)
Food Fraud	4 h (básico) · 8 h (avançado)
Food Defense e Food Fraud	4 h (presencial ou ao vivo) · 8 h (gravado)
Rastreabilidade e recall	8 h

CULTURA DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS E LIDERANÇA

Cultura de segurança de alimentos: sensibilização	4 h
Cultura de segurança de alimentos: aplicando o conceito	8 h
Liderança operacional: auditoria 5S, tratamento de NC e comunicação	4 h por turma
5S para auditores e multiplicadores	8 h

AUDITORIA INTERNA E MELHORIA CONTÍNUA

Auditor interno: ISO 19011:2018	Sob medida
Auditor interno de APPCC	Sob medida
Tratativa de não conformidades e causa raiz	8 h

FORNECEDORES, ALÉRGENOS E MATERIAIS DE CONTATO

Gestão de fornecedores	8 h ou 16 h
Gestão de alérgenos	Sob medida
Embalagens e materiais em contato com alimentos	8 h

SISTEMA DE GESTÃO PARA TODA A EMPRESA

Sistema de gestão de segurança de alimentos (SGSA)	2 h a 2 h 30
Reciclagem da equipe de segurança de alimentos	5 h

COMO FUNCIONA

O processo tem quatro etapas: levantamento, conteúdo sob medida, aplicação e encerramento. A aplicação é presencial na empresa, online ao vivo ou gravada, com certificado de participação e material didático digital.

SEGMENTOS

Setores em que já atuamos

- Carnes e derivados

- Aves

- Laticínios

- Grãos e farinhas

- Ingredientes e aromas

- Frutas e polpas

- Erva-mate

- Panificação

QUALIFICAÇÕES

Formação e certificações

- **BRCGS Food Safety Issue 9: Auditor Líder**
BRCGS Academy, março de 2026

- **SQF Fundamentos para Fabricação, nível intermediário**
4WFood, julho de 2026

- **Auditor Interno BRCGS v9 · Atualização FSSC 22000 v6**
2024

- **Auditor Interno BRC Food v8 · Auditor Interno FSSC 22000 v5**
2019 e 2020

- **Tecnologia em Segurança Alimentar**
Unicesumar, 2025 · Pós-graduação em andamento (PUCPR)

Vamos conversar?

Conte o que a empresa precisa e o prazo.

(41) 99229-6530

WhatsApp
contato@edsondorneles.com
edsondorneles.com

BRCGS, FSSC 22000, SQF e GFSI são marcas de seus respectivos titulares, citadas apenas para identificar as normas.
Edson Luiz Dorneles Junior LTDA, CNPJ 50.075.255/0001-91, Curitiba, PR.