



Inteligência em Alimentos

Treinamentos **in** **company**

Catálogo e conteúdo programático. Capacitação fechada para a sua equipe, com exemplos, casos e exercícios montados com os processos e procedimentos da empresa.

36

treinamentos em 8 temas
de 2 a 24 horas · turmas de 8 a 30 pessoas

Carga horária de referência

A carga horária é uma referência. Cada turma é dimensionada pelo público, pelo nível de conhecimento e pelo objetivo.

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

Do levantamento ao certificado

01

Levantamento

Público, nível de conhecimento, objetivo e procedimentos que o treinamento deve considerar.

03

Aplicação

Presencial na empresa, online ao vivo ou gravada, com turmas de 8 a 30 pessoas conforme o tema.

02

Conteúdo sob medida

Exemplos, casos e exercícios montados com os processos e produtos da empresa.

04

Encerramento

Certificado, material de apoio e, nos cursos de auditor interno, avaliação final.

METODOLOGIA

- **Andragogia.** A linguagem e as técnicas se ajustam ao público, do operador à gestão.
- **Prática primeiro.** Dinâmicas em grupo, simulações e estudos de caso do setor, com o processo e o produto da empresa.
- **Procedimentos da empresa.** O conteúdo é alinhado antes com a equipe e respeita os procedimentos internos.
- **Material e certificado.** Material didático digital, lista de presença e certificado de participação.

CONDIÇÕES DE APLICAÇÃO

- A proposta define carga horária, turma, formato, datas e investimento.
- No formato presencial, a empresa reserva sala com ventilação, cadeiras e projetor ou televisão.
- Deslocamento, hospedagem e alimentação do instrutor, quando houver, são calculados à parte, depois da definição da data.
- O número de participantes por turma é combinado conforme a escala e a necessidade da operação.

Boas práticas de fabricação

Requisito legal e de clientes, e base de qualquer sistema de segurança de alimentos. O conteúdo parte dos procedimentos da própria empresa e muda de profundidade conforme o público.

BPF: reciclagem operacional

2 h

PÚBLICO Equipe operacional, em sessões por turno ou setor.

OBJETIVO Reforçar os requisitos de higiene, conduta e organização que a empresa já definiu em seus procedimentos.

FORMATO Presencial, em turmas conforme a escala da empresa.

- Conceitos e fundamentos das boas práticas de fabricação
- Perigos físicos, químicos e biológicos e doenças transmitidas por alimentos
- Higiene pessoal e conduta dos manipuladores
- Requisitos higiênico-sanitários das instalações e equipamentos
- Limpeza e sanitização
- Controle de pragas e manejo de resíduos
- Cultura de segurança de alimentos e comportamento seguro
- Procedimentos para visitantes e controle de EPIs

BPF: nível operacional

4 h

PÚBLICO Operadores, auxiliares, líderes, limpeza, manutenção, qualidade, expedição e apoio da planta.

OBJETIVO Explicar em detalhe os requisitos de BPF, com linguagem acessível e foco no comportamento diário.

FORMATO Presencial. Pode ser dividido em duas turmas de 2 h.

- Importância das BPF: por que seguir, consequências e benefícios
- Higiene e conduta pessoal: lavagem das mãos, uniformes, EPIs e comportamentos proibidos nas áreas de produção
- Higiene no ambiente de produção: organização, limpeza e prevenção de contaminações
- Controle de pragas e descarte de resíduos
- Cultura de segurança de alimentos: a contribuição de cada colaborador e a comunicação de não conformidades
- Dinâmica com casos da planta

BPF: nível administrativo

4 h

PÚBLICO Equipes administrativas e de apoio que circulam pela planta.

OBJETIVO Apresentar os requisitos de BPF e a responsabilidade dos setores administrativos em cumpri-los.

- Responsabilidades das áreas administrativas com as BPF
- Higiene pessoal e paramentação para áreas de produção e armazenamento
- Barreira sanitária e higienização das mãos
- Vestiários e áreas comuns
- Cultura de segurança de alimentos e comunicação de desvios

Gestão de boas práticas

8 h

PÚBLICO Gestão, qualidade e supervisão operacional.

OBJETIVO Preparar quem controla as BPF no dia a dia para verificar, ensinar e medir o cumprimento.

- Revisão dos requisitos de BPF
- Técnicas didáticas para treinar a equipe
- Comunicação com a operação
- Aprimoramento da cultura
- Indicadores e monitoramento

Controle integrado de pragas

Carga horária sob medida

PÚBLICO Qualidade, manutenção e supervisão; equipes que acompanham empresa terceirizada de controle.

OBJETIVO Entender o programa de controle de pragas e os requisitos das normas, para implantá-lo e verificá-lo.

- Base legal e requisitos das normas de segurança de alimentos
- Os quatro A: acesso, água, abrigo e alimento
- Classes de pragas e tipos de iscas
- Implantação e verificação do programa
- Atividade em grupo: leitura dos requisitos e aplicação à realidade da planta

9 TREINAMENTOS

Normas e esquemas de certificação

Da primeira apresentação da norma à formação de auditores internos. Cada etapa tem público e carga horária próprios, e os exemplos usam os documentos e processos da empresa.

FSSC 22000: sensibilização

4 h

PÚBLICO Todas as equipes, no início da implantação.

OBJETIVO Apresentar a norma e gerar engajamento de toda a organização.

- Estrutura do esquema: ISO 22000, pré-requisitos e requisitos adicionais
- O que a certificação exige da empresa
- Responsabilidade de cada área no sistema
- Primeiros passos da implantação

FSSC 22000: leitura e interpretação

16 h

PÚBLICO Equipe que participará ativamente da implantação.

OBJETIVO Explicar os requisitos do esquema e como interpretá-los na rotina da empresa.

- Estrutura do esquema e documentos de suporte
- ISO 22000:2018: contexto, liderança, planejamento, apoio, operação, avaliação e melhoria
- Programas de pré-requisitos (série ISO 22002)
- Requisitos adicionais: serviços e fornecedores, rotulagem, defesa e fraude, cultura de segurança, monitoramento ambiental e outros
- Dinâmicas de interpretação com evidências da empresa

FSSC 22000: auditor interno

24 h

PÚBLICO Profissionais de produção, qualidade e segurança de alimentos que farão parte do programa de auditorias internas.

OBJETIVO Capacitar para planejar e conduzir auditorias internas conforme o esquema e a ISO 19011.

ANTES Leitura e interpretação do esquema

FORMATO Turma de até 20 pessoas. 3 aulas de 8 h presenciais ou até 6 aulas de 4 h online.

- Origem e evolução do esquema FSSC 22000
- Estrutura do esquema, requisitos principais e documentos de suporte
- ISO 22000:2018 e abordagem baseada em risco
- Mudanças dos pré-requisitos: ISO/TS 22002-1 para ISO 22002-1 e ISO 22002-100
- Técnicas para avaliar os requisitos e identificar conformidades e não conformidades
- Princípios de auditoria da ISO 19011:2018
- Exercícios e estudos de caso, com checklist por grupo

FSSC 22000: atualização da equipe de segurança de alimentos (ESA)

8 h

PÚBLICO Integrantes da equipe de segurança de alimentos.

OBJETIVO Atualizar a ESA nos requisitos do esquema, reforçar seu papel no sistema e preparar o próximo ciclo de auditorias.

FORMATO Online ao vivo, 2 encontros de 4 h, até 20 participantes.

- Contextualização do esquema e integração com a ISO 22000:2018
- Responsabilidades da ESA: liderança, comunicação, cultura e gestão de riscos e oportunidades
- Pontos críticos da ISO 22000:2018: contexto, gestão de mudanças, controle operacional, monitoramento, validação e verificação
- Requisitos adicionais: cultura, serviços e fornecedores, Food Fraud, Food Defense e gestão de equipamentos
- Não conformidades recorrentes em auditorias e como mantê-las sob controle
- Espaço para alinhamentos internos e dúvidas específicas

Série ISO 22002:2025: atualização do PPR

8 h

PÚBLICO Qualidade, segurança de alimentos, produção e manutenção envolvidos nos programas de pré-requisitos.

OBJETIVO Interpretar a nova estrutura da série e preparar a atualização do PPR e das auditorias.

FORMATO Presencial, online ou híbrido. Turma de até 30 pessoas.

- Nova estrutura: de especificação técnica a norma internacional, com norma-base e normas setoriais
- ISO 22002-100:2025: requisitos comuns, como instalações, serviços, pragas e fornecedores
- ISO 22002-1:2025: requisitos para fabricação de alimentos
- Comparativo entre a versão de 2009 e a de 2025 e impactos para a certificação
- Requisitos adicionais: informação ao consumidor, defesa de alimentos, fraude e reprocessamento
- Aplicação prática: avaliação do PPR atual, lacunas e plano de ação

BRCGS Food Safety: sensibilização

4 h

PÚBLICO Todas as equipes, no início da implantação.

OBJETIVO Apresentar a norma Issue 9 e engajar a organização. Há versão de 2 h para palestras.

- Estrutura, escopo e requisitos fundamentais da norma
- Implicações para a certificação e compromisso da alta direção
- Plano de segurança de alimentos (APPCC) e programas de pré-requisitos
- Layout, fluxo e segregação de áreas
- Alérgenos, rastreabilidade e rotulagem
- Controle de contaminações químicas, físicas e de vidros
- Fundamentos de Food Defense e Food Fraud

BRCGS Food Safety: leitura e interpretação

16 h

PÚBLICO Equipe que participará ativamente da implantação.

OBJETIVO Explicar os requisitos da Issue 9 e como evidenciá-los na rotina.

FORMATO Em 2 aulas ou mais, conforme o público.

- Estrutura da norma, novidades da Issue 9 e programas de auditoria
- Seção 1: compromisso da direção
- Seção 2: plano de segurança de alimentos (APPCC)
- Seção 3: sistema de gestão da segurança e da qualidade, incluindo rastreabilidade
- Seção 4: padrões do local
- Seção 5: controle de produto
- Seção 6: controle de processo
- Seção 7: pessoal
- Zonas de risco de produção e produtos comercializados
- Dinâmicas em grupo: perguntas e evidências por requisito

BRCGS Food Safety: auditor interno

24 h

PÚBLICO Profissionais de qualidade, segurança de alimentos, produção, engenharia, P&D, supervisão e gestão industrial.

OBJETIVO Capacitar para conduzir auditorias internas com base na norma, no protocolo de auditoria e na ISO 19011:2018.

ANTES Leitura e interpretação da norma

FORMATO Presencial, turma de até 20 pessoas, em 3 dias de 8 h. Também pode ser organizado em módulos.

- Histórico, benefícios e escopo da norma
- Requisitos: direção, plano de segurança de alimentos, sistema de gestão, padrões do local, controle de produto e de processo, pessoal, zonas de risco e produtos comercializados
- Protocolo de auditoria: preparação, condução in loco, não conformidades e ações corretivas, atividades pós-auditoria e tipos de auditoria
- Grade de certificação: critérios de graduação, planos de ação e frequência
- ISO 19011:2018: princípios, programa de auditoria, execução e competência de auditores
- Simulações de auditoria e avaliação final

IFS Food: sensibilização, leitura e auditor interno

4 h · 16 h · 24 h

PÚBLICO Mesma lógica das demais normas: todas as equipes, equipe de implantação e auditores internos.

OBJETIVO Apresentar, interpretar e auditar os requisitos da norma, em três níveis de profundidade.

ANTES Leitura e interpretação, para o curso de auditor interno

- Sensibilização (4 h): introdução à norma e engajamento
- Leitura e interpretação (16 h): explicação dos requisitos para a equipe de implantação
- Auditor interno (24 h): análise de cada requisito, critérios de auditoria e princípios da ISO 19011

6 TREINAMENTOS

APPCC/HACCP e análise de risco

Do conceito à construção do plano. Os cursos avançados partem do produto e do processo da empresa e terminam com o plano elaborado em grupo.

APPCC/HACCP: introdução

4 h

PÚBLICO Equipes que conduzem os controles operacionais e apoiam a equipe do APPCC.

OBJETIVO Apresentar a ferramenta e o papel de quem opera os controles.

- O que é o APPCC e por que é exigido
- Princípios e etapas em visão geral
- Perigos e medidas de controle no dia a dia
- Papel de quem monitora e registra

APPCC/HACCP: básico

8 h

PÚBLICO Profissionais de qualidade, produção ou supervisão que estão iniciando com a ferramenta; reciclagem da equipe do APPCC.

OBJETIVO Apresentar os fundamentos e os princípios do sistema, com aplicação prática introdutória.

FORMATO Online ao vivo ou presencial, em 1 ou 2 encontros, até 12 participantes.

- Introdução e importância: contexto histórico, requisitos legais e referenciais (Codex Alimentarius, FSSC 22000)
- Visão geral dos sete princípios do Codex
- Identificação e análise preliminar de perigos; medidas de controle e conceito de PCC
- Exercício de identificação de perigos e pontos críticos, com exemplos do setor
- Integração com os programas de pré-requisitos: diferença entre PCC, PPRO e PPR

APPCC/HACCP: avançado

16 h

PÚBLICO Equipe que elaborará ou revisará o plano, e equipes com dúvidas sobre a aplicação dele.

OBJETIVO Aplicar os sete princípios e a análise de risco, e desenvolver um plano APPCC adaptado ao processo da empresa.

FORMATO Online ao vivo em 4 encontros de 4 h, ou presencial. Pode ser ampliado para 24 h, com 8 h de palestras sobre a operação do plano.

VERSÕES Versão para laticínios · Versão para abatedouro de aves: escaldagem, resfriamento e embalagem como etapas críticas · Versão para produtos de origem animal, com legislação do MAPA e RIISPOA

- Fundamentos do APPCC e estrutura normativa: Codex Alimentarius, ISO 22000 e FSSC 22000
- Pré-requisitos para a aplicação eficaz: BPF e programas ampliados
- Aplicação dos sete princípios: perigos, severidade e probabilidade, PCC com árvore decisória, limites críticos, monitoramento, ações corretivas, verificação e registros
- Desenvolvimento de um plano APPCC do zero, com cenários da empresa
- Validação e verificação do plano e indicadores de desempenho
- Gestão documental e preparação para auditoria

Análise de risco

8 h

PÚBLICO Equipes que desenvolvem o plano APPCC ou querem dominar a ferramenta.

OBJETIVO Aplicar severidade, probabilidade e risco com método, e detalhar a avaliação com ferramentas.

- Conceitos de severidade, probabilidade e risco
- Matriz de risco e critérios de significância
- Ferramentas para detalhar a avaliação
- Exercícios com perigos do processo da empresa

Validação de medidas de controle

Carga horária sob medida

PÚBLICO Equipe do APPCC, qualidade e responsáveis técnicos que sustentam PCCs e PPROs.

OBJETIVO Estruturar o racional técnico de validação e transformar evidência científica em decisão operacional defensável em auditoria.

- Conceito de validação e a diferença entre validação, monitoramento e verificação
- Validação de medidas de controle e validação do plano APPCC
- Critérios de aceitação baseados em risco, desempenho e variabilidade
- Evidência científica, estudos em planta e evidências documentais
- Frequência: validação, revalidação e revisão do plano
- Casos por equipe: microbiologia, alérgenos, corpos estranhos e saneamento

Mapeamento de processos

8 h

PÚBLICO Cargos gerenciais, SGI e profissionais que estruturam os processos do negócio.

OBJETIVO Dar clareza às responsabilidades e entregas de cada processo e setor.

- Ferramentas e técnicas de mapeamento
- Responsabilidades e entregas por processo e setor

Food Defense, Food Fraud e gestão de incidentes

Proteção do produto contra ataques intencionais e fraudes, e preparo para rastrear e recolher quando algo falha. Os cursos usam estudos de caso e dinâmicas de avaliação.

Food Defense

4 h (básico) • 8 h (avançado)

PÚBLICO Equipe de segurança de alimentos, qualidade, segurança patrimonial e liderança.

OBJETIVO Proteger produtos e instalações de ameaças intencionais, com avaliação de ameaças e plano de defesa.

FORMATO Presencial ou online ao vivo. Há versão gravada.

- Food Safety, Food Defense e Food Fraud: diferenças
- Ameaças intencionais e formas de prevenção
- Requisitos das normas certificáveis e das expectativas da GFSI
- Avaliação de ameaças com TACCP e ferramentas como CARVER+Shock
- Matriz de risco e medidas de mitigação
- Equipe, comunicação, monitoramento e gestão de incidentes
- Conteúdo atualizado para a PAS 96:2026

Food Fraud

4 h (básico) • 8 h (avançado)

PÚBLICO Compras, qualidade, segurança de alimentos, P&D e liderança.

OBJETIVO Avaliar vulnerabilidades da cadeia de suprimentos e construir o plano de mitigação.

FORMATO Presencial ou online ao vivo. Há versão gravada.

- Conceito central e diferença entre fraude e sabotagem
- Onde a fraude ocorre: o mapa da cadeia
- Tipos de fraude: diluição, substituição, ocultação, melhorias não autorizadas, rotulagem incorreta, mercado cinza, roubo e desvio, falsificação
- Avaliação de vulnerabilidades com VACCP, em dinâmica
- O que as normas e a GFSI pedem
- Plano de mitigação de fraudes

Food Defense e Food Fraud

4 h (presencial ou ao vivo) • 8 h (gravado)

PÚBLICO Equipes que precisam dos dois temas em uma única turma.

OBJETIVO Cobrir os requisitos de defesa e fraude em formato combinado.

FORMATO Versão gravada: videoaulas, material em PDF, estudos de caso, exercícios, modelos de documentos e certificado, em 2 cursos de 4 h.

- Conceitos e diferença entre TACCP, VACCP e HACCP
- Exemplos reais de adulteração intencional e sabotagem
- Avaliação de ameaças e de vulnerabilidades
- Estratégias de mitigação e plano de ação
- Comunicação, monitoramento e gestão de incidentes

Rastreabilidade e recall

8 h

PÚBLICO Qualidade, logística, produção, compras, SAC e liderança.

OBJETIVO Testar a rastreabilidade com método e conduzir um recolhimento com decisão rápida e documentada.

FORMATO Online ao vivo ou presencial, em 2 aulas de 4 h.

- Aula 1 (4 h): fundamentos da rastreabilidade, requisitos da BRCS Food Safety v9 (cláusula 3.9), teste de rastreabilidade com balanço de massa e oficina
- Aula 2 (4 h): gestão de incidentes, cenário regulatório brasileiro (Anvisa e Senacon), simulado de recall e oficina com coletiva de imprensa
- Comitê de recall: papéis, responsabilidades, avaliação de risco e decisão

Cultura de segurança de alimentos e liderança

O comportamento da equipe e o papel do líder determinam o que o sistema entrega. Estes cursos trabalham atitude, comunicação e rotina de verificação.

Cultura de segurança de alimentos: sensibilização

4 h

PÚBLICO Equipe operacional.

OBJETIVO Explicar o conceito e os pontos mais importantes para melhorar a cultura da organização.

- O que é cultura de segurança de alimentos e por que importa
- Comportamento e responsabilidade de cada colaborador
- Comunicação de desvios e aprendizado com o erro

Cultura de segurança de alimentos: aplicando o conceito

8 h

PÚBLICO Liderança operacional e times envolvidos com o tema.

OBJETIVO Preparar o time para conduzir uma melhora cultural, com técnicas e indicadores.

- Bloco 1: conceito de cultura, posição da GFSI e dados do setor
- Bloco 2: papel e comportamento da liderança
- Bloco 3: programas, treinamentos e registros como evidência de comportamento
- Bloco 4: comunicação, as dimensões da cultura e autoavaliação
- Estudos de caso de líderes e de desvios

Liderança operacional: auditoria 5S, tratamento de NC e comunicação

4 h por turma

PÚBLICO Lideranças operacionais, em até 2 turmas de 30 pessoas no mesmo dia.

OBJETIVO Conduzir auditorias 5S com critério, tratar não conformidades até a verificação de eficácia e comunicar desvios com fatos.

FORMATO Presencial. 2 turmas de 4 h no mesmo dia, com o mesmo conteúdo.

- Auditoria 5S na prática: critérios, evidências e registro
- Tratamento de não conformidades: contenção, ação corretiva, 5 Porquês, Ishikawa e plano 5W2H
- Entendendo os conflitos: onde nascem, posturas e quando escalar
- Comunicação e feedback baseado em fatos
- Estudos de caso, plano de ação individual e encerramento

5S para auditores e multiplicadores

8 h

PÚBLICO Líderes, supervisores, coordenadores e auditores internos do programa 5S.

OBJETIVO Formar multiplicadores capazes de auditar, orientar equipes e sustentar a cultura de organização e disciplina.

FORMATO Presencial, 1 dia, até 20 pessoas.

- Fundamentos do 5S: origem, benefícios e papel da liderança
- Os cinco sentidos na prática: utilização, organização, limpeza, padronização e disciplina
- Auditorias internas de 5S: critérios, evidências e tratamento de desvios
- Formação de multiplicadores: comunicação, treinamento interno, engajamento e resistência à mudança

Auditoria interna e melhoria contínua

Capacitação de quem audita e de quem trata os achados. Os cursos de auditor interno por norma estão em “Normas e esquemas de certificação”.

Auditor interno: ISO 19011:2018

Carga horária sob medida

PÚBLICO Auditores internos de qualquer sistema de gestão.

OBJETIVO Dar a base de auditoria que sustenta os cursos por norma.

FORMATO Em 3 aulas.

- Histórico e importância da auditoria interna
- Princípios de auditoria e conduta do auditor
- Programa de auditoria: planejamento, execução e monitoramento
- Auditoria de segunda parte e integração com as normas
- Exemplos práticos de integridade, apresentação justa e devido cuidado profissional

Auditor interno de APPCC

Carga horária sob medida

PÚBLICO Auditores internos e equipe do APPCC.

OBJETIVO Auditar o plano APPCC e a sua implementação no chão de fábrica.

FORMATO Em 5 aulas.

- Panorama do APPCC: etapas preliminares e princípios
- Fluxograma, perigos, medidas de controle e PCC sob a ótica do auditor
- Validação, verificação, documentação e registros
- Princípios e planejamento da auditoria interna

Tratativa de não conformidades e causa raiz

8 h

PÚBLICO Qualidade, produção, manutenção e liderança que tratam desvios.

OBJETIVO Registrar, tratar e verificar não conformidades com método, e comunicar sem atrito.

- Desvios e não conformidades: como documentar
- Correção e ação corretiva; 5 Porquês e Ishikawa
- Ações corretivas e preventivas: definição, gestão e aplicação
- Verificação e validação, avaliação de eficácia e o que fazer quando a ação não funciona
- Dinâmicas: redação de NC, causa raiz, plano de ação e eficácia

Fornecedores, alérgenos e materiais de contato

Controles que dependem da cadeia de suprimentos e do entendimento técnico do que entra no produto.

Gestão de fornecedores

8 h ou 16 h

PÚBLICO Compras e suprimentos, qualidade e segurança de alimentos, supervisores de produção, engenharia de processos e gestores.

OBJETIVO Selecionar, qualificar, monitorar, desenvolver e desqualificar fornecedores com processo estruturado.

FORMATO Online ao vivo ou presencial. A versão de 8 h cobre homologação e indicadores; a de 16 h, o ciclo completo.

- Fundamentos: conceitos, benefícios e requisitos das normas
- Qualificação e categorização: seleção, homologação, criticidade, documentos, questionários e auditorias
- Monitoramento, indicadores e desenvolvimento: desempenho, análise de riscos de materiais e serviços e reavaliação
- Desqualificação, reintegração e melhoria contínua com PDCA
- Estudos de caso, dinâmicas e exercícios práticos

Gestão de alérgenos

Carga horária sob medida

PÚBLICO Qualidade, produção, P&D, compras e manutenção.

OBJETIVO Mapear, controlar e comunicar alérgenos, com limpeza validada e prevenção de contaminação cruzada.

- Alergia, intolerância e anafilaxia
- Legislação brasileira e referências internacionais
- Mapeamento e identificação de alérgenos
- Controle em fornecedores, recebimento, armazenamento, processo, instalações e pessoas
- Limpeza validada e contaminação cruzada
- Documentação e integração com o APPCC

Embalagens e materiais em contato com alimentos

8 h

PÚBLICO Qualidade, P&D, compras e responsáveis técnicos.

OBJETIVO Avaliar riscos de materiais e embalagens e usar as referências técnicas e legais.

- Conceitos: embalagem, material em contato e migração
- Perigos e toxicologia
- Legislação sanitária brasileira aplicável a materiais e embalagens
- Limites de migração e substâncias permitidas
- Especificações e gestão de fornecedores
- Casos técnicos analisados em grupo

Sistema de gestão para toda a empresa

Treinamento de integração e reciclagem, para quem não participa diretamente do sistema, mas o sustenta.

Sistema de gestão de segurança de alimentos (SGSA)

2 h a 2 h 30

PÚBLICO Equipes administrativa e operacional, em versões separadas.

OBJETIVO Dar a todos a mesma base: o que o sistema pede de cada pessoa na rotina.

- Boas práticas de fabricação
- APPCC: perigos e medidas de controle
- Cultura de segurança de alimentos e política de segurança de alimentos
- Alérgenos
- Food Defense e Food Fraud
- Versão operacional inclui controle integrado de pragas, registros, rastreabilidade e manutenção preventiva

Reciclagem da equipe de segurança de alimentos

5 h

PÚBLICO Equipe de segurança de alimentos (ESA).

OBJETIVO Revisar, com base nos procedimentos da empresa, os temas que a equipe precisa dominar.

FORMATO Presencial, 1 encontro.

- Food Defense: ameaças intencionais e o procedimento da empresa
- Food Fraud: diferenças entre fraude e sabotagem, tipos de fraude e aplicação
- APPCC: sete princípios do Codex, integração com PPR e medidas de controle
- Preparação e resposta a emergências: cenários, responsabilidades e comunicação interna

Mentoria técnica

Para quem assume a responsabilidade técnica pelo sistema e quer acompanhamento próximo, em vez de uma turma.

Mentoria técnica em APPCC

FORMATO 6 encontros quinzenais de 1 h e 3 h de suporte técnico remoto ao longo de 3 meses (9 h)

- Relação entre APPCC e programas de pré-requisitos e conexão com as normas GFSI
- Análise moderna de perigos: critérios de significância e matrizes de risco
- Definição de PCC, árvore decisória, limites críticos e parâmetros de monitoramento
- Validação do plano e de PCCs, verificação contínua e revisão de eficácia
- Integração do APPCC com a cultura de segurança de alimentos

Mentoria técnica em programas de pré-requisitos (PPR)

FORMATO 6 encontros quinzenais de 1 h e 3 h de suporte técnico remoto ao longo de 3 meses (9 h)

- PPR, APPCC e sistema de gestão: como se conectam
- Layout, infraestrutura, fluxos higiênicos, água e instalações sanitárias
- Limpeza e desinfecção, resíduos e controle integrado de pragas
- Higiene pessoal, saúde, treinamento e comunicação
- Recebimento, armazenamento, transporte, fornecedores e rastreabilidade
- Registros, monitoramento, verificação e plano de ação

PERGUNTAS FREQUENTES

A carga horária é fixa?

As horas do catálogo são uma referência. Cada turma é dimensionada pelo público, pelo nível de conhecimento e pelo objetivo. O mesmo tema pode ter versões de 4, 8 ou 16 horas.

O treinamento usa os procedimentos da empresa?

Sim. O conteúdo é alinhado antes com a equipe da empresa, e exemplos, casos e exercícios partem dos processos, produtos e procedimentos internos.

Quantas pessoas cabem em uma turma?

Entre 8 e 30 pessoas, conforme o tema e o formato. Cursos com exercícios práticos, como APPCC avançado, funcionam melhor com turmas menores.

Os participantes recebem certificado?

Sim. Há certificado de participação e material didático digital. Os cursos de auditor interno têm avaliação final.

É possível montar um treinamento que não está no catálogo?

Sim. O conteúdo pode ser combinado a partir dos módulos existentes ou desenvolvido para uma demanda específica do setor ou da função.

Qual treinamento a sua equipe precisa?

Conte o tema, o público e o prazo. A proposta traz carga horária, formato, turma e investimento.

(41) 99229-6530

WhatsApp

contato@edsondorneles.com

edsondorneles.com/cursos/in-company

BRCGS, FSSC 22000, IFS 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.