



drivewiz
CONSULTORIA

CATÁLOGO FORMAÇÃO

INDÚSTRIAS ALIMENTARES
2018



drivewiz
CONSULTORIA

| Somos uma empresa especializada na área da formação |

Contamos com uma equipa de excelência, focada na obtenção de resultados

Somos inovadores, empreendedores e versáteis

Procuramos a melhoria constante dos nossos serviços e a satisfação dos nossos clientes

Criamos soluções à medida dos nossos clientes, correspondendo às suas expectativas

Valorizamos o capital humano através da formação, aumentando a sua performance ao nível da organização





MOTIVAR

QUALIFICAR

FORMAR



FORMAÇÃO Indústrias Alimentares

- Formação básica de acolhimento em segurança alimentar
- Formação em segurança alimentar
- Segurança avançada em segurança alimentar
- HACCP
- Gestão dos alergénios no sector alimentar



ENTIDADE
FORMADORA
CERTIFICADA





FORMAÇÃO BÁSICA DE ACOLHIMENTO EM SEGURANÇA ALIMENTAR

Objetivos

- Reconhecer e diferenciar os vários tipos de perigos associados à indústria alimentar
- Saber aplicar as boas práticas de manipulação de alimentos e de higiene pessoal
- Efetuar a correta limpeza e desinfecção de todas as superfícies que estão em contacto com os alimentos, tal como as restantes
- Verificar e aplicar um programa de controlo de pragas eficaz e perceber a sua importância
- Saber efetuar os registos e controlá-los de modo a que o sistema HACCP funcione de forma correta.

Destinatários

Profissionais que pretendam adquirir conhecimentos básicos na área da segurança alimentar

Programa

- Introdução
- Perigos alimentares
- Boas práticas na manipulação de alimentos
- Boas práticas de higiene pessoal
- Limpeza e desinfecção
- Controlo de pragas
- Registos associados ao sistema HACCP

Metodologia

Método ativo, interrogativo, demonstrativo e expositivo

Duração

8 horas

Preço por Formando

Sob Consulta

Preço por Grupo (até 12 formandos)

Sob Consulta



FORMAÇÃO EM SEGURANÇA ALIMENTAR

Objetivos

- Compreender o tipo de perigos associados ao sector alimentar
- Aplicar medidas preventivas para evitar a ocorrência de contaminações em todas as fases de preparação dos alimentos
- Aplicar o código de boas práticas durante a preparação dos alimentos
- Compreender a importância do layout das instalações na prevenção da segurança alimentar
- Efetuar a correta limpeza e desinfecção de todas as superfícies que estão em contacto com os alimentos
- Verificar e aplicar um programa de controlo de pragas eficaz
- Efetuar os registos e controlá-los de modo a que o sistema HACCP funcione corretamente

Destinatários

Profissionais que manipulam diretamente os alimentos e que estejam envolvidos em processos que envolvam riscos elevados de contaminação

Programa

- Noções de microbiologia
- Toxinfecções alimentares
- Contaminações e prevenção
- Etapas a controlar para garantir a segurança alimentar
- Código de boas práticas
- Layout das instalações
- Controlo de pragas
- Limpeza e desinfecção
- Os registos
- A legislação e a segurança alimentar

Metodologia

Método ativo, interrogativo, demonstrativo e expositivo

Duração

16 horas

Preço por Formando

Sob Consulta

Preço por Grupo (até 12 formandos)

Sob Consulta



FORMAÇÃO AVANÇADA EM SEGURANÇA ALIMENTAR

Objetivos

- Compreender a importância de garantir a segurança alimentar
- Identificar os principais microrganismos e doenças de origem alimentar
- Aplicar o sistema HACCP, identificar os perigos e analisar e controlar os riscos
- Aplicar o código de boas práticas em todas as etapas do processamento de alimentos
- Compreender a importância do layout para a segurança alimentar
- Garantir a correta limpeza e desinfecção de todas as superfícies que estão em contacto com os alimentos
- Aplicar um programa de controlo de pragas eficaz
- Efetuar e controlar os registos de modo a garantir o correto funcionamento do HACCP

Destinatários

Profissionais que estão envolvidos em processos de transformação de alimentos considerados de elevado risco em segurança alimentar

Programa

- Microbiologia alimentar e toxi-infeções alimentares
- HACCP perigos e riscos
- Contaminações e prevenção
- Etapas a controlar
- Código de boas práticas
- Layout das instalações
- Controlo de pragas
- Limpeza e desinfecção
- Os registos
- A legislação e a segurança alimentar

Metodologia

Método ativo, interrogativo, demonstrativo e expositivo

Duração

24 horas

Preço por Formando

Sob Consulta

Preço por Grupo (até 12 formandos)

Sob Consulta



HACCP

Objetivos

- Dominar todas as competências que permitam manipular os alimentos de modo a que não ocorra qualquer tipo de contaminação
- Conhecer as imposições legais que regulam a segurança alimentar
- Saber quais os recursos necessários para implementar os princípios do sistema HACCP na empresa.
- Aplicar e efetuar a manutenção dos pré-requisitos associados ao sistema HACCP em contexto real
- Elaborar e implementar um sistema de controlo de segurança alimentar com base na metodologia do sistema HACCP
- Compreender a ligação entre o sistema HACCP e o Sistema de Gestão Alimentar (NP EN ISO 22000:2005)

Destinatários

Profissionais com responsabilidades no âmbito da segurança alimentar que pretendam exercer responsabilidades ao nível da implementação de sistemas HACCP

Programa

- Introdução
- Pré-requisitos
- Os 7 princípios do sistema HACCP
- Metodologia HACCP
- Modelo genérico HACCP
- Sistema de gestão da segurança alimentar – NP EN ISO 22000:2005
- Estudo caso

Metodologia

Método ativo, interrogativo, demonstrativo e expositivo

Duração

24 horas

Preço por Formando

Sob Consulta

Preço por Grupo (até 12 formandos)

Sob Consulta



GESTÃO DOS ALERGÉNIOS NO SECTOR ALIMENTAR

Objetivos

- Compreender e identificar a importância da gestão de alergénios no sector alimentar
- Conhecer a legislação e os requisitos por ela exigidos relativamente aos alimentos potencialmente alergénios
- Saber gerir e implementar práticas que permitam minimizar o risco de contaminações provocadas por alimentos potencialmente alergénios
- Criar, implementar e gerir procedimentos de gestão de alergénios.

Destinatários

Profissionais que exerçam funções no sector alimentar

Programa

- Introdução
- Requisitos legais
- Gestão do risco dos alergénios no sector alimentar
- Implementação de procedimentos baseados no sistema HACCP
- Boas práticas de produção
- Casos práticos

Metodologia

Método ativo, interrogativo, demonstrativo e expositivo

Duração

8 horas

Preço por Formando

Sob Consulta

Preço por Grupo (até 12 formandos)

Sob Consulta



drivewiz
CONSULTORIA

Tel | (+351) 934 899 091

e-mail | geral@drivewiz.pt

Web | www.drivewiz.pt

Sede | Zona Industrial de Pintéus - L

2660-194 Santo Antão do Tojal | LOURES

Escritório Funchal | Startup Madeira,

Caminho da Penteada - Madeira Tecnopolo 1º, sala 13

9020-105 Funchal | MADEIRA