



Plano de Formação

Ano 2018

Catálogo de Formações



FSMA Requirements e
Qualificação de PCQI

16 Horas
18 e 19 Abril



Food Defense e Food Fraud
Os novos desafios!

8 Horas
18 Maio



Sistema de Gestão de Segurança da
Informação – ISO 27001

16 Horas
7 e 8 Maio



Sistemas de Gestão da Segurança
Alimentar: a nova norma ISO
22000:2018

16 Horas
13 e 14 Junho

FSMA Requirements e Qualificação de PCQI

No âmbito do FSMA (*Food Modernization Act*), o Controlo Preventivo para Alimentação Humana (HARPC) objetiva assegurar que os produtos alimentares, ao longo de toda a cadeia alimentar, se mantêm seguros para o consumo humano. Contudo, esta regulamentação requer que determinadas atividades sejam executadas por um PCQI (*Preventive Controls Qualified Individual*).

A presente formação tem por principal objetivo abordar os requisitos e competências previstos para a função de PCQI bem como a metodologia HARPC, qualificando-os como PCQI.

Data: 18 e 19 de abril

Duração: 16 horas

Horário: 09:00 – 18:00h

Valor da Inscrição: 295 € + IVA





Food Defense e Food Fraud *Os Novos desafios!*

Food Defense e *Food Fraud* são conceitos cada vez mais presentes nas empresas da Indústria Alimentar. Evitar a contaminação intencional dos alimentos e a substituição indevida de ingredientes, para ganhos económicos ou deliberadamente imputar danos aos consumidores, é uma preocupação crescente. Normas como BRC Food e IFS Food possuem requisitos normativos neste âmbito.

A presente formação tem como principal objetivos dotar os formandos sobre os conceitos e requisitos de *Food Defense* e *Food Fraud*, a relação com a segurança alimentar e quais as ferramentas disponíveis para a implementação de planos preventivos.

Data: 18 de maio

Duração: 8 horas

Horário: 09:00 – 18:00h

Valor da Inscrição: 99 € + IVA





Sistema de Gestão de Segurança da Informação – ISO 27001

Um Sistema de Gestão de Segurança de Informação (SGSI) em conformidade com os requisitos da Norma ISO 27001 permite às organizações avaliarem e controlarem riscos, ameaças e vulnerabilidades à segurança da informação. Por outro lado, a regulamentação em vigor sobre Proteção de dados (RGPD) obriga a um conjunto de mecanismos de segurança da informação.

A presente formação é direcionada a todos os envolvidos no desenvolvimento, implementação e gestão de um SGSI com base na norma ISO 27001. Os objetivos principais consistem em dotar os formandos sobre o objetivo e requisitos da Norma e apresentar as vantagens na implementação de um SGSI.

Data: 7 e 8 de maio

Horário: 09:00 – 18:00h

Duração: 16 horas

Valor da Inscrição: 195 € + IVA





Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar: a nova norma ISO 22000:2018

O processo de revisão da norma ISO 22000 para Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar encontra-se em fase de conclusão, sendo a sua publicação ainda em 2018. Esta norma aborda a questão da segurança alimentar, aplicável a qualquer tipo de organização da cadeia alimentar (*from farm to fork*).

A presente formação tem como principais objetivos dotar os formandos com uma visão global da nova estrutura da norma ISO 22000 e com o conhecimentos sobre os novos requisitos normativos e alterados face à ISO 22000:2005.

Data: 13 e 14 de junho

Duração: 16 horas

Horário: 09:00 – 18:00h

Valor da Inscrição: 195 € + IVA



Catálogo de Formações



Sistemas de Gestão da Qualidade ISO
9001:2015 da implementação
à certificação

16 Horas
11 e 12 Julho



Rotulagem de Produtos biológicos

8 Horas
14 Setembro



Sistemas de Gestão da Segurança
Alimentar
BRC Global Standard for Food Safety
Issue 8

16 Horas
27 e 28 Setembro



Sistemas de Gestão da Qualidade ISO 9001:2015 – *Da implementação à certificação*

A ISO 9001 é uma Norma de Gestão transversal com foco na garantia da qualidade dos produtos e serviços.

A última revisão da Norma foi publicada em setembro 2015 com período de transição para as empresas de 3 anos.

A presente formação tem como principais objetivos dotar os formandos com uma visão global da nova estrutura da norma ISO 9001 e com o conhecimento dos requisitos normativos novos e alterados, incluindo a avaliação da conformidade em auditoria.

Data: 11 e 12 de julho

Duração: 16 horas

Horário: 09:00 – 18:00h

Valor da Inscrição: 195 € + IVA





Rotulagem de Produtos biológicos

O Regulamento (CE) nº 834/2007 e o Regulamento (CE) nº 889/2008 (e respetivas alterações), constituem o referencial europeu relativamente à produção biológica, à rotulagem e ao controlo.

O principal objetivo da presente formação é dotar os formandos de competências para assegurarem a correta rotulagem de produtos biológicos, segundo a legislação em vigor

Data: 14 de setembro

Duração: 8 horas

Horário: 09:00 – 18:00h

Valor da Inscrição: 99 € + IVA





Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar *BRC Global Standard for Food Safety Issue 8*

Com uma tendência crescente do nível de exigência dos mercados do sector Alimentar, aliada à permanente evolução tecnológica e surgimento de novos inputs relevantes para a segurança, segurança alimentar e legalidade dos géneros alimentícios, despoletam a necessidade de rever as Normas aplicáveis ao sector. Nesta perspetiva, a edição 8 da BRC *Global Standard for Food Safety* será publicada ainda em 2018.

A presente formação tem como principais objetivos dotar os formandos com a visão global da nova estrutura da norma e conhecimento dos requisitos normativos (novos e alterados).

Data: 27 e 28 de setembro

Duração: 16 horas

Horário: 09:00 – 18:00h

Valor da Inscrição: 195 € + IVA





Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar
IFS – Food Issue 6.1

16 Horas
11 e 12 Outubro



Global Gap

16 Horas
24 e 25 Outubro



Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar FSSC 22000

24 Horas
07, 8 e 9 Novembro



Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar IFS – Food Issue 6.1

Com uma tendência crescente do nível de exigência dos mercados do sector Alimentar, aliada à permanente evolução tecnológica e surgimento de novos inputs relevantes para a segurança, segurança alimentar e legalidade dos géneros alimentícios, despoletam a necessidade de rever as Normas aplicáveis ao sector. Nesta perspetiva, o IFS publicou em novembro de 2017 a versão 6.1 da IFS Food.

A presente formação tem como principais objetivos dotar os formandos com conhecimentos dos novos requisitos normativos e dos requisitos normativos alterados.

Data: 11 e 12 de outubro

Duração: 16 horas

Horário: 09:00 – 18:00h

Valor da Inscrição: 195 € + IVA





GLOBALG.A.P.

GlobalGAP

O GlobalGAP é um referencial que estabelece um conjunto de normas técnicas e boas práticas a serem aplicadas nas explorações agrícolas (GAP – *Good Agricultural Practices*). Visa implementação de medidas a nível de gestão da exploração, saúde, segurança e bem-estar dos trabalhadores, gestão de resíduos e poluentes, ambiente e conservação.

A presente formação tem como principais objetivos dotar os formandos sobre os princípios e requisitos do referencial GlobalGAP e respetivo processo de certificação.

Data: 24 e 25 de outubro

Duração: 16 horas

Horário: 09:00 – 18:00h

Valor da Inscrição: 195 € + IVA





Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar FSSC 22000

Com uma tendência crescente do nível de exigência dos mercados do sector Alimentar, aliada à permanente evolução tecnológica e surgimento de novos inputs relevantes para a segurança, segurança alimentar e legalidade dos géneros alimentícios, despoletam a necessidade de rever as Normas aplicáveis ao sector. Nesta perspetiva, o FSSC publicou em julho 2017 a versão 4.1 da FSSC 22000.

A presente formação tem como principais objetivos dotar os formandos com conhecimentos dos requisitos da FSSC 22000, incluindo a relação com a ISO 22000 e ISO/TS 22002-1 e outras ISO/TS aplicáveis .

Data: 7, 8 e 9 de novembro

Duração: 24 horas

Horário: 09:00 – 18:00h

Valor da Inscrição: 290 € + IVA



Local

A: Armazém E, Sector X (Norte), Zona Industrial da Maia I
4475-249 Maia – PORTUGAL

Para mais informações não hesite em contactar-nos!

T: 229 952 036 F: 229 969 331

M: geral@cpc.com.pt

W: cpc.com.pt

