

Workshops

2018



Gestão de Resíduos

3 Horas
21 de Fevereiro



Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar

3 Horas
18 de Abril



Segurança no Trabalho

3 Horas
11 de Julho



Prevenção e Controlo de Pragas na Indústria Alimentar

3 Horas
24 de Outubro

Gestão de Resíduos



A gestão de resíduos constitui uma temática de grande complexidade, contemplando um conjunto de atividades de caráter técnico, administrativo e financeiro, relacionadas com a deposição, recolha, transporte, tratamento, valorização e eliminação dos mesmos.

As áreas da indústria alimentar e setor HORECA, enquanto produtoras de resíduos, encontram-se abrangidas pela obrigatoriedade legal de os gerir corretamente, sendo também um requisito da implementação de um sistema de segurança alimentar.

O principal objetivo deste workshop é a aquisição dos conhecimentos necessários para a correta gestão de resíduos do setor HORECA e indústria alimentar, sendo abordados temas como:

- Mapa integrado de registo de resíduos (MIRR);
- Guia eletrónica de acompanhamento de resíduos (e-GAR);
- Gestão de Óleos Alimentares Usados;
- Sistema Verdoreca.

Data: 21 Fevereiro 2018

Horário: 14:30 – 17:30

Local: Z. Industrial da Maia



Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar



As Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar constituem um pré-requisito essencial para a implementação de um sistema de segurança alimentar, na medida em que controlam os perigos associados ao meio envolvente ao processo produtivo dos géneros alimentícios.

Os principais objetivos deste workshop são sensibilizar para a importância das Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar, conhecer diferentes tipos de perigos e grupos de risco e conhecer as regras de higiene e de segurança alimentar, sendo abordados temas como perigos alimentares, higiene pessoal e limpeza e desinfeção das instalações e equipamentos.

Data: 18 Abril 2018

Horário: 14:30 – 17:30

Local: Z. Industrial da Maia



Segurança no Trabalho



A segurança no trabalho constitui uma área de grande relevância no desempenho das organizações, uma vez que visa garantir boas condições de trabalho, que permitam prevenir lesões e doenças resultantes do trabalho e evitar acidentes.

Os empregadores são obrigados a organizar as atividades de segurança e saúde no trabalho que visem a prevenção de riscos profissionais e a promoção da saúde dos trabalhadores.

Os principais objetivos deste workshop são:

- Sensibilizar para a importância da área de segurança no trabalho;
- Dar a conhecer as obrigações legais aplicáveis aos empregadores e trabalhadores, no âmbito da segurança no trabalho;
- Apresentar regras de segurança no trabalho.

Data: 11 Julho 2018

Horário: 14:30 – 17:30

Local: Z. Industrial da Maia



Prevenção e Controlo de Pragas na Indústria alimentar



A prevenção e controlo de pragas desempenha um papel fundamental na indústria alimentar, independentemente da sua dimensão, sendo um dos pré-requisitos fundamentais na implementação de um sistema de gestão da segurança alimentar.

Os principais objetivos deste workshop são conhecer os principais problemas relacionados com a ocorrência de pragas, sensibilizar para a importância da prevenção e controlo de pragas e como o risco de pestes pode ser minimizado nos estabelecimentos do setor alimentar, sendo abordados temas como características e sinais de infestação e técnicas de controlo.

Data: 24 Outubro 2018

Horário: 14:30 – 17:30

Local: Z. Industrial da Maia



SERVIÇOS

Condições de Inscrição

- ✓ Os workshops para Clientes da CPC são gratuitos mas estão sujeitos a inscrição prévia. Restantes Clientes tem uma taxa de inscrição de 20€ (iva incl.)
- ✓ Os lugares são limitados sendo as inscrições aceites por ordem de chegada.
- ✓ Cada empresa não poderá inscrever mais do que 2 colaboradores gratuitamente.



Para mais informações não hesite em contactar-nos!

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

T: 229 952 036 F: 229 969 331

M: geral@cpc.com.pt

W: cpc.com.pt