

Treinamentos

Para implantação e manutenção de Programas de Qualidade e Certificação voltados para segurança e qualidade dos produtos, é de fundamental importância o **Treinamento** dos envolvidos nos processos de produção, qualidade, logística, marketing, vendas entre outros.

A adoção de medidas concretas, sedimentadas e eficazes a longo prazo, bem como o cumprimento de requisitos obrigatórios nacionais e internacionais são de suma importância para elevar o nível da qualidade dos produtos, manter a competitividade das empresas, e elevar a satisfação dos clientes.

Com o objetivo de atender essas necessidades e auxiliar no cumprimento das legislações, bem como promover o conhecimento e/ou reciclagem em assuntos variados, a SGS do Brasil, através do Departamento Consumer Testing Services, oferece treinamentos abertos e *in company* em temas variados, como:

BPF - Boas Práticas de Fabricação

Conjunto de ações e critérios que objetiva as condições sanitárias de indústrias ou estabelecimentos que produzem, manipulam, fracionam, armazenam, transportam ou distribuem produtos alimentícios.

HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points ou APPCC - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

Importante ferramenta para a garantia da segurança do alimento que constitui um sistema focado, pró-ativo, estruturado, lógico e previsto por legislação (FDA, Codex Alimentarius, Ministério da Saúde, Agência Nacional da Vigilância Sanitária, e Ministério da Agricultura).

Avaliação Sensorial

Ferramenta de grande importância com vários segmentos de aplicação, tais como: desenvolvimento e otimização de produtos e processos, controle de qualidade, estudos de vida de prateleira, avaliação de aceitação e preferência de consumidores, entre outros.

Rotulagem para Alimentos Embalados

Finalidade de proporcionar conhecimentos para a adequada interpretação das legislações específicas de rotulagem dos alimentos embalados como a metrológica e a nutricional, visando a correta e eficiente comunicação entre as empresas produtoras de alimentos e seus consumidores.



Alergênicos - Alergia Alimentar

Finalidade de fornecer informações atuais e conceitos referentes ao assunto, do ponto de vista clínico e industrial, às indústrias do setor alimentício, para conscientização e capacitação no delineamento de práticas gerais de produção de alimentos e controle de qualidade, incluindo programas como BPF e HACCP, visando o controle de alergênicos.

Rastreabilidade

Ferramenta de trabalho indispensável para garantir qualidade e segurança ao produto. Sua implantação visa assegurar que apenas materiais e componentes de qualidade entrem em um produto final, identificar claramente e explicitamente produtos que são diferentes entre si, mas se parecem a ponto de serem confundidos e auxilia na localização de causas de falhas para se tomar medidas corretivas a custo mínimo, entre outros benefícios, objetiva fornecer os conceitos, princípios e requisitos principais da ferramenta, capacitando para a elaboração, implantação e manutenção de um correto e eficiente sistema de rastreabilidade.

Segurança Alimentar para Serviços de Alimentação

Objetiva fornecer os conceitos, princípios e requisitos de Boas Práticas de Fabricação para serviços de alimentação como cozinhas industriais, restaurantes, buffets, fast foods, hotéis, capacitando na implantação e monitoramento de um programa de Segurança Alimentar. Fornece os critérios técnicos para todas as etapas de processo envolvidas na rotina de estabelecimentos de alimentos, abordando desde a avaliação e seleção de fornecedores até a distribuição do alimento ao consumidor final.

Formação de Auditores Internos em HACCP

Ferramenta de Verificação do Sistema e simboliza o alicerce de um Programa de Garantia da Qualidade para fabricantes de alimentos ou de produtos correlatos objetiva fornecer uma revisão dos conceitos, benefícios e princípios do HACCP e como planejar, preparar e conduzir uma auditoria de HACCP.

Boas Práticas de Fabricação e Controle

Constituem um conjunto de procedimentos e práticas que visam à padronização e controle de métodos de fabricação, condições de instalações, equipamentos e respectivas manutenções, critérios de segurança, matérias-primas, estocagem, meio ambiente e processo de saneantes domissanitários, produtos de higiene pessoal, cosméticos, perfumes e farmacêuticos.

NBR 17025

Sistema da qualidade para laboratórios, com o objetivo de fornecer, aos participantes, os requisitos da norma para implementação, adequação e posterior credenciamento dos laboratórios de análises de um modo geral, bem como manutenção de um sistema interno.

Alimentos Transgênicos (GMO)

O desenvolvimento da genética tem resultado no surgimento de diversas tecnologias, com aplicação em diversos campos, como medicina, meio ambiente e agricultura. Em relação a esta última, estas tecnologias levaram à criação das plantas transgênicas, cuja utilização tem sido amplamente debatida em âmbito nacional e internacional. Como toda nova tecnologia, também esta envolve a possibilidade de riscos únicos, que devem ser avaliados e gerenciados. Este objetivo será atingido através de um sólido processo regulatório, incluindo testes pré e pós-comercialização e estudos de impacto ambiental, complementando-se com um controle governamental eficiente na produção, industrialização e comercialização, além de uma rotulagem plena desses produtos. O curso tem o objetivo de fornecer aos participantes os conceitos, explicações básicas, regulamentações e atualidades sobre a Engenharia Genética e os Alimentos Geneticamente Modificados, bem como os métodos de análises aplicáveis e seus objetivos.

Para maiores informações, favor contatar:

Alessandra Toledo - Tel.: 11 5504-8885 ou Suzi Baddini - Tel.: 11 5504-8923

SGS do Brasil Ltda.

Head Office

Av. das Nações Unidas, 11.633
4º andar - Brooklin
04578-000 - São Paulo - SP
Tel.: +55 11 5504-8800
Fax: +55 11 5504-8900