



PORTFÓLIO DE TREINAMENTOS

CENTRO HALAL DA AMÉRICA LATINA





Contamos com diversos treinamentos nas áreas de **Gestão, Halal, Estratégia, Qualidade, e muito mais.**

MODALIDADES

Nossos treinamentos estão disponíveis em 3 modalidades:



IN COMPANY



PRESENCIAL



ONLINE

Benefícios para alunos e empresas:

- Diferencial no currículo;
- Aplicação prática;
- Metodologia interativa;
- Professores experientes.





TREINAMENTOS HALAL E SEGURANÇA DE ALIMENTOS

Interpretação das normas
GSO 2055:1; GSO 993 e SMIIC 1

Alimentos Halal:
Conceitos e Princípios

APPCC : Análise de Perigos e
Pontos Críticos de Controle

PAC: Programas de Autocontrole

BEA: Bem-estar animal

TREINAMENTOS DE GESTÃO

Interpretação e Implementação da
ISO 9001:2015

Auditor Interno de Gestão
ISO 9001:2015

Interpretação e Implementação da
ISO 14001:2015

Auditor Interno de Gestão
ISO 14001:2015

Interpretação e implementação da
ISO 45001:2018

Auditor Interno de Gestão
ISO 45001:2018

Interpretação e Implementação da
ISO 31001:2018

Auditor Interno de Gestão Integrada
ISO 9001:2015, 14001:2015 E 45001:2018

Tratamento de Não Conformidades
e Ferramentas da Qualidade

Mapeamento de Processos



MATERIAL DE APOIO
E CERTIFICADO



CONHEÇA NOSSOS INSTRUTORES

MARC DAHER



Presidente e fundador do Instituto Islâmico do Brasil, Diretor do Centro Halal da América Latina, Bacharel em Relações Internacionais, Mestrado em Jurisprudência islâmica pela Al Madinah International University, e auditor nas normas GSO 2055-1, GSO-993, ISO 22000, ISO-17065, 17021-1;

Especialista em Assuntos Islâmicos Halal; Especialista em Sistema de Gestão Integrado de Segurança Alimentar Halal; Professor de Jurisprudência Islâmica.



INTERPRETAÇÃO E APLICAÇÃO DA
GSO 2055:1 E GSO 993

SISTEMA DE GESTÃO HALAL
APLICAÇÃO PARA VETERINÁRIOS

GESTÃO DE SEGURANÇA DE
ALIMENTOS HALAL



CONHEÇA NOSSOS INSTRUTORES

HUMBERTO CUNHA



Médico Veterinário, especialista em Ciência Avícola, mestre em Ciência de Alimentos e doutorando em Ciência Animal (UNESP - Jaboticabal) na área de qualidade da carne e bem-estar animal de frangos. 12 anos de experiência como gestor da qualidade em frigorífico. Experiência com mercado Halal. Ex-consultor no CIT (Centro de Inovação e Tecnologia) /SENAI e Secretário Executivo da Câmara de Alimentos da FIEMG em Belo Horizonte MG. Atualmente é consultor & instrutor na HC FOODS e PAC SCHOOL, além de professor de pós-graduação no IFOPE EDUCACIONAL. Membro da Comissão de Tecnologia e Inspeção de Produtos de Origem Animal do CRMV PR (gestão 2023-2026).



AUDITOR NAS NORMAS ISO 9001,
IFS FOOD E FSSC 22.000

PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE
(PAC) MAPA

BPF, APPCC E BEM-ESTAR ANIMAL

CRENCIADO DO MAPA PARA
MINISTRAR O CURSO DE BEA

CO-ADMINISTRADOR DA PÁGINA
SEGURANÇA DE ALIMENTOS COM
72K (INSTAGRAM) E 230K (FB)



CONHEÇA NOSSOS INSTRUTORES

RAQUEL PAZ



Bacharel em Química com Orientação Tecnológica, Pós graduada em Gestão de Negócios e QSMS On e Off Shore, auditora líder ISO 9001, 14001 e 45001 – IRCA, e palestrante. Professora da Universidade Castelo Branco na disciplina de Qualidade Total, Tutora do Bureau Veritas nos cursos de Formação de Auditores Líderes da Qualidade ISO 9001:2015 – IRCA, Auditores Líderes de Gestão Integrada ISO 9001, 14001 e 45001 – RAC, e outros temas.



→ ISO 9001:2015

→ ISO 14001:2015

→ ISO 45001:2018

→ ISO 31001:2018

→ MAPEAMENTO DE PROCESSOS

→ TRATAMENTO DE NÃO CONFORMIDADES
E FERRAMENTAS DA QUALIDADE





ALIMENTOS HALAL: CONCEITOS E PRINCÍPIOS

OBJETIVO DO TREINAMENTO

- Fortalecer a cultura exportadora brasileira para mercados islâmicos;
- Compreender os conceitos e princípios religiosos relacionados ao Halal;
- Conhecer as diferenças culturais de cada país islâmico;
- Entender os diferentes métodos de interpretação dos textos religiosos, o que leva a implementação de normas com requisitos diferentes em cada país;
- Desenvolver um ambiente empresarial que adota a cultura "amigável com muçulmanos";
- Entender a importância do processo Halal para os muçulmanos;
- Conhecer os benefícios econômicos e financeiros de atender o público muçulmano.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Conceitos Halal, Haram e Mashbuh (lícito, ilícito e duvidoso);
- Importância religiosa de seguir à risca os mandamentos;
- Os versículos do Alcorão e Hadices (ditados do profeta) que mencionam o que é permitido e proibido para os alimentos;
- A interpretação das várias vertentes e escolas de Jurisprudência Islâmica destes textos;
- Conceito do "Halal Tayib": Um conceito do Alcorão que exige que o alimento seja Tayib, não somente Halal; ou seja, limpo e puro para o consumo, e não prejudica. (Daí que vem a importância da implementação das mais rígidas normas sanitárias;)
- Apresentação cultural dos países;
- Apresentação de dados e estatísticas demográficas, financeiras, monetárias e dados de trade.

PÚBLICO-ALVO

Empresas do setor de alimentos e bebidas

CARGA HORÁRIA: 4 HORAS



FALE CONOSCO

@CENTROHALAL
+55 (11) 2364-9529
WWW.CENTROHALAL.COM.BR

CNPJ: 30.861.825/0001-61

RUA PADRE ESTEVÃO PERNET, 718 SALA 807 -
VILA GOMES CARDIM - SÃO PAULO - SP, 03315-000



ALIMENTOS HALAL: REQUÍSIOS GERAIS

**PARA ABATE ANIMAL E PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS HALAL
NA BASE DAS NORMAS: UAE.S 993, GSO 993, SMIIC-1, MS 1500**

OBJETIVO DO TREINAMENTO

- Conhecer todos os requisitos para o abate Halal;
- Conhecer todas as regras religiosas e normativas atuais para o abate;
- Conhecer a diferença de requisitos para cada região;
- Conhecer os requisitos de todo o processo Halal na linha de produção;
- Conhecer todos os requisitos Halal para processamento de alimentos;
- O que é considerado Halal e Haram para alimentos processados
- O papel do organismo de certificação na supervisão e monitoramento.
- Conhecer todos os requisitos Halal de transporte e armazenamento;
- Entender o papel dos organismos de acreditação e de certificação Halal;
- Conhecer a base regulamentária e normativa para esses processos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Categoria de animais permitida para o consumo de muçulmanos;
- Abate e sangria do animal de acordo com as leis da Sharia Islâmica;
- Requisitos religiosos e de competência para o sangrador;
- Requisitos das ferramentas e equipamentos de abate;
- Atordoamento e métodos permitidos;
- Abate automatizado (mecânico);
- Requisitos para a área/local de abate;
- Etiquetagem com identificação Halal;
- Processamento de alimentos Halal
- Ingredientes Halal

PÚBLICO-ALVO

Empresas do setor de alimentos e bebidas

CARGA HORÁRIA: 4 HORAS



FALE CONOSCO

@CENTROHALAL
+55 (11) 2364-9529
WWW.CENTROHALAL.COM.BR

CNPJ: 30.861.825/0001-61

RUA PADRE ESTEVÃO PERNET, 718 SALA 807 -
VILA GOMES CARDIM - SÃO PAULO - SP, 03315-000



APPCC - HACCP: ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE

PARA INDÚSTRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Introdução ao Sistema APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle).
- Visão geral dos principais requisitos estatutários, regulamentares e diretrizes reconhecidas (nacionais e internacionais), princípios e códigos de práticas da Comissão do Codex Alimentarius;
- Programas de pré-requisitos para a implementação do Sistema APPCC (BPF/PPR);
- Requisitos: Princípios do código de prática da Comissão do Codex Alimentarius;
- As 5 (cinco) Etapas preliminares;
- Os 7 (sete) princípios de APPCC/HACCP: análise de perigo, determinação dos pontos de controle críticos, limites críticos, monitoramento, ações corretivas, procedimentos de verificação e controle de documentos e registros;
- Exercícios práticos e dinâmicas em grupo (on-line).
- Detalhamento Auditoria Interna

PÚBLICO-ALVO

- Profissionais da área da indústria de abate e processamento da carne responsáveis e atuantes no setor de produção, qualidade, responsabilidade técnica e/ou segurança de alimentos.
- Estudantes de graduação, em último período, de cursos no âmbito da produção de alimentos tais como medicina veterinária, zootecnia, eng. de alimentos, tecnologia de alimentos, ciência e tecnologia de alimentos, biologia, farmácia, nutrição, entre outros.

CARGA HORÁRIA: 16 HORAS



FALE CONOSCO

@CENTROHALAL
+55 (11) 2364-9529
WWW.CENTROHALAL.COM.BR

CNPJ: 30.861.825/0001-61

RUA PADRE ESTEVÃO PERNET, 718 SALA 807 -
VILA GOMES CARDIM - SÃO PAULO - SP, 03315-000



PAC: PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE

PARA ABATEDOUROS E FRIGORÍFICOS

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Manutenção (incluindo ventilação, iluminação, água residual, calibração);
- Água de Abastecimento;
- Controle Integrado de Pragas (CIP);
- Higiene Industrial e Operacional (PPHO);
- Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários;
- Procedimentos Sanitários Operacionais (PSO);
- Controle de Matéria – Prima, ingrediente e material de embalagem;
- Controle de Temperatura;
- Análises Laboratoriais (autocontrole);
- Controle de Formulação de Produtos e Combate à Fraude;
- Rastreabilidade/Recolhimento (Recall).

PÚBLICO-ALVO

- Profissionais da área da indústria de abate e processamento da carne responsáveis e atuantes no setor de produção, qualidade, responsabilidade técnica e/ou segurança de alimentos.
- Estudantes de graduação, em último período, de cursos no âmbito da produção de alimentos tais como medicina veterinária, zootecnia, eng. de alimentos, tecnologia de alimentos, ciência e tecnologia de alimentos, biologia, farmácia, nutrição, entre outros.

CARGA HORÁRIA: 16 HORAS



FALE CONOSCO

@CENTROHALAL
+55 (11) 2364-9529
WWW.CENTROHALAL.COM.BR

CNPJ: 30.861.825/0001-61

RUA PADRE ESTEVÃO PERNET, 718 SALA 807 -
VILA GOMES CARDIM - SÃO PAULO - SP, 03315-000



BEA: BEM ESTAR ANIMAL **PARA ABATEDOUROS E FRIGORÍFICOS DE AVES**

Curso oferecido em parceria com a Hc Foods Consultoria e Treinamento Ltda, credenciada pelo Ministério da Agricultura e Pecuária para ministrar treinamento na área de bem-estar animal *

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Interpretação da Portaria 365/21 e Portaria 864/2023:
 1. Da abrangência
 2. Das disposições preliminares
 3. Dos requisitos gerais
 4. Dos veículos, instalações e equipamentos
 5. Do Responsável pelo BEA
 6. Do programa de autocontrole em BEA
 7. Dos procedimentos de manejo pré-abate
 8. Dos procedimentos de manejo de abate
 9. Das medidas cautelares e infrações
 10. Das disposições finais e transitórias
- Introdução ao bem-estar animal
- Manejo pré-abate
- Manejo do abate
- Programa de autocontrole
- Avaliação

PÚBLICO-ALVO

- Profissional atuante em abatedouros frigoríficos que sejam RTs, colaboradores líderes da qualidade, produção, manutenção, sanitaristas, responsáveis da apanha e logística de frango vivo.

CARGA HORÁRIA:
22 HORAS IN-COMPANY*
16 HORAS ONLINE**

* PORTARIA SDA Nº 825, DE 26 DE JUNHO DE 2023

** Com diagnóstico e certificado credenciado do MAPA

*** Certificado de curso sem credenciamento MAPA



FALE CONOSCO

@CENTROHALAL
+55 (11) 2364-9529
WWW.CENTROHALAL.COM.BR

CNPJ: 30.861.825/0001-61

RUA PADRE ESTEVÃO PERNET, 718 SALA 807 -
VILA GOMES CARDIM - SÃO PAULO - SP, 03315-000



INTERPRETAÇÃO DA ISO 9001:2015

GESTÃO DA QUALIDADE

OBJETIVO DO TREINAMENTO

- Apresentar os fundamentos e os princípios do sistema de gestão da qualidade;
- Interpretar os requisitos da ISO 9001: 2015.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Sistema de Gestão Qualidade – definição e objetivos;
- ISO 9001:2015 – Interpretação e implementação dos requisitos;
- Abordagem por processos.

PÚBLICO-ALVO

Todos os colaboradores das organizações certificadas ou em processo de certificação e profissionais interessados em conhecer as definições, conceitos, princípios, requisitos e etapas para implantação de um sistema de gestão da qualidade em conformidade com a norma ISO 9001: 2015.

CARGA HORÁRIA: 16 HORAS



FALE CONOSCO

@CENTROHALAL
+55 (11) 2364-9529
WWW.CENTROHALAL.COM.BR

CNPJ: 30.861.825/0001-61

RUA PADRE ESTEVÃO PERNET, 718 SALA 807 -
VILA GOMES CARDIM - SÃO PAULO - SP, 03315-000



AUDITOR INTERNO DE GESTÃO DA QUALIDADE - ISO 9001:2015

OBJETIVO DO TREINAMENTO

- Apresentar os fundamentos e os princípios do sistema de gestão da qualidade;
- Compreender a aplicação dos requisitos da ISO 9001;
- Compreender a finalidade das auditorias internas;
- Capacitar o participante para planejar e organizar uma auditoria interna;
- Ser capaz de coletar e analisar evidências, exercitando a objetividade;
- Saber como avaliar e relatar os resultados de uma auditoria interna.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Conteúdo Programático:
- Sistema de Gestão da Qualidade - definição e objetivos;
- Overview dos requisitos da ISO 9001:2015;
- Gestão de riscos através da abordagem por processos;
- ISO 19011 - Diretriz para auditoria de sistemas de gestão;
- Etapas da Auditoria: Planejamento, Condução, Elaboração Relatório e Follow Up;
- Responsabilidades dos auditores;
- Atributos pessoais;
- Comunicação;
- Preparação de uma auditoria;
- Conduzindo uma auditoria;
- Registrando os resultados de uma auditoria;
- Fazendo acompanhamento das ações decorrentes de auditoria;
- Exercícios de aplicação;

PÚBLICO-ALVO

Todos os colaboradores das organizações certificadas ou em processo de certificação e profissionais interessados em conhecer e conduzir auditorias internas do sistema de gestão da qualidade em conformidade com a norma ISO 9001: 2015.

CARGA HORÁRIA: 24 HORAS



FALE CONOSCO

@CENTROHALAL
+55 (11) 2364-9529
WWW.CENTROHALAL.COM.BR

CNPJ: 30.861.825/0001-61

RUA PADRE ESTEVÃO PERNET, 718 SALA 807 -
VILA GOMES CARDIM - SÃO PAULO - SP, 03315-000



INTERPRETAÇÃO DA ISO 14001:2015

GESTÃO AMBIENTAL

OBJETIVO DO TREINAMENTO

- Compreender os princípios e benefícios do sistema de gestão ambiental;
- Perceber como os temas ambientais atuais afetam as organizações;
- Interpretar os requisitos da ISO 14001:2015;
- Saber identificar os riscos ambientais (Aspectos/Impactos) e conduzir uma gestão destes riscos;
- Iniciar e propor o desenvolvimento de um sistema de Gestão Ambiental.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Sistema de Gestão Ambiental – definição e objetivos;
- ISO 14001:2015 – interpretação e implantação dos requisitos;
- Overview da legislação ambiental;
- A Gestão de riscos através da análise de aspectos e impactos ambientais.

PÚBLICO-ALVO

Todos os colaboradores das organizações certificadas ou em processo de certificação e profissionais interessados em conhecer as definições, conceitos, princípios, requisitos e etapas para implantação de um sistema de gestão ambiental em conformidade com a norma ISO 14001: 2015.

CARGA HORÁRIA: 16 HORAS



FALE CONOSCO

@CENTROHALAL
+55 (11) 2364-9529
WWW.CENTROHALAL.COM.BR

CNPJ: 30.861.825/0001-61

RUA PADRE ESTEVÃO PERNET, 718 SALA 807 -
VILA GOMES CARDIM - SÃO PAULO - SP, 03315-000



AUDITOR INTERNO DE GESTÃO AMBIENTAL ISO 14001:2015

OBJETIVO DO TREINAMENTO

- Apresentar os fundamentos e os princípios do sistema de gestão ambiental;
- Compreender a aplicação dos requisitos da ISO 14001;
- Compreender a finalidade das auditorias internas ambientais;
- Capacitar o participante para planejar e organizar uma auditoria interna;
- Ser capaz de coletar e analisar evidências, exercitando a objetividade;
- Saber como avaliar e relatar os resultados de uma auditoria interna.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Sistema de Gestão Ambiental – definição e objetivos;
- Overview dos requisitos da ISO 14001:2015;
- Gestão de riscos através dos aspectos e impactos ambientais;
- ISO 19011 - Diretriz para auditoria de sistemas de gestão;
- Etapas da Auditoria: Planejamento, Condução, Elaboração Relatório e Follow Up;
- Responsabilidades dos auditores;
- Atributos pessoais;
- Comunicação;
- Preparação de uma auditoria;
- Conduzindo uma auditoria;
- Registrando os resultados de uma auditoria;
- Fazendo acompanhamento das ações decorrentes de auditoria;
- Exercícios de aplicação;

PÚBLICO-ALVO

Todos os colaboradores das organizações certificadas ou em processo de certificação e profissionais interessados em conhecer conduzir auditorias internas do sistema de gestão ambiental em conformidade com a norma ISO 14001: 2015.

CARGA HORÁRIA: 24 HORAS



FALE CONOSCO

@CENTROHALAL
+55 (11) 2364-9529
WWW.CENTROHALAL.COM.BR

CNPJ: 30.861.825/0001-61

RUA PADRE ESTEVÃO PERNET, 718 SALA 807 -
VILA GOMES CARDIM - SÃO PAULO - SP, 03315-000



INTERPRETAÇÃO DA ISO 45001:2018

GESTÃO DE SSO

OBJETIVO DO TREINAMENTO

- Compreender os princípios e benefícios do sistema de gestão de segurança e saúde ocupacional (SSO);
- Interpretar os requisitos da ISO 45001:2018;
- Iniciar e propor o desenvolvimento de um sistema de gestão de segurança e saúde ocupacional.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Sistema de Gestão de SSO – definição e objetivos;
- ISO 45001:2018 – interpretação e implantação dos requisitos;
- Overview da legislação de SSO.

PÚBLICO-ALVO

Todos os colaboradores das organizações certificadas ou em processo de certificação e profissionais interessados em conhecer as definições, conceitos, princípios, requisitos e etapas para implantação de um sistema de gestão de segurança e saúde ocupacional em conformidade com a norma ISO 45001:2015.

CARGA HORÁRIA: 16 HORAS



FALE CONOSCO

@CENTROHALAL
+55 (11) 2364-9529
WWW.CENTROHALAL.COM.BR

CNPJ: 30.861.825/0001-61

RUA PADRE ESTEVÃO PERNET, 718 SALA 807 -
VILA GOMES CARDIM - SÃO PAULO - SP, 03315-000

AUDITOR INTERNO DE GESTÃO DE SSO ISO 45001:2018



OBJETIVO DO TREINAMENTO

- Apresentar os fundamentos e os princípios do sistema de gestão de segurança e saúde ocupacional (SSO);
- Compreender a aplicação dos requisitos da ISO 45001;
- Compreender a finalidade das auditorias internas de SSO;
- Capacitar o participante para planejar e organizar uma auditoria interna;
- Ser capaz de coletar e analisar evidências, exercitando a objetividade;
- Saber como avaliar e relatar os resultados de uma auditoria de SSO.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Sistema de Gestão de Segurança e Saúde Ocupacional – definição e objetivos;
- Overview dos requisitos da ISO 45001:2018;
- ISO 19011 - Diretriz para auditoria de sistemas de gestão;
- Etapas da Auditoria: Planejamento, Condução, Elaboração Relatório e Follow Up;
- Responsabilidades dos auditores;
- Atributos pessoais;
- Comunicação;
- Preparação de uma auditoria;
- Conduzindo uma auditoria;
- Registrando os resultados de uma auditoria;
- Fazendo acompanhamento das ações decorrentes de auditoria;
- Exercícios de aplicação;

PÚBLICO-ALVO

Todos os colaboradores das organizações certificadas ou em processo de certificação e profissionais interessados em conhecer e conduzir auditorias internas do sistema de gestão de segurança e saúde ocupacional em conformidade com a norma ISO 45001: 2018.

CARGA HORÁRIA: 24 HORAS



FALE CONOSCO

@CENTROHALAL
+55 (11) 2364-9529
WWW.CENTROHALAL.COM.BR

CNPJ: 30.861.825/0001-61

RUA PADRE ESTEVÃO PERNET, 718 SALA 807 -
VILA GOMES CARDIM - SÃO PAULO - SP, 03315-000

AUDITOR INTERNO DE GESTÃO INTEGRADA ISO 9001:2015, 14001:2015 E 45001:2018



OBJETIVO DO TREINAMENTO

- Objetivos do Treinamento:
- Apresentar os fundamentos e os princípios dos sistemas quem englobam a gestão integrada;
- Compreender a aplicação dos requisitos da ISO 9001, ISO 14001 e ISO 45001 com foco na execução de auditorias internas do sistema de gestão das organizações;
- Capacitar os participantes a entender as abordagens de avaliação de processos e de riscos dos processos como princípios básicos para o estabelecimento de sistemas de gestão;
- Apresentar e discutir os requisitos comuns das três normas em questão e como abordá-los em uma auditoria integrada;
- Compreender a finalidade das auditorias internas;
- Capacitar o participante para planejar e organizar uma auditoria interna;
- Ser capaz de coletar e analisar evidências, exercitando a objetividade;
- Saber como avaliar e relatar os resultados de uma auditoria interna.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Sistema de Gestão da Integrado - Definição, conceitos e benefícios;
- Overview dos requisitos da ISO 9001:2015, ISO 14001:2015 e ISO 45001:2018;
- Terminologia comum no Sistema de Gestão Integrado
- Apresentação da estrutura das normas e correlação entre as normas;
- Gestão de riscos através da abordagem por processos;
- ISO 19011 - Diretriz para auditoria de sistemas de gestão;
- Etapas da Auditoria: Planejamento, Condução, Elaboração Relatório e Follow Up;
- Responsabilidades dos auditores;
- Atributos pessoais, comunicação;
- Preparação e como conduzir uma auditoria;
- Registrando os resultados de uma auditoria;
- Fazendo acompanhamento das ações decorrentes de auditoria;
- Exercícios de aplicação;

PÚBLICO-ALVO

Todos os colaboradores das organizações certificadas ou em processo de certificação e profissionais interessados em conhecer conduzir auditorias internas em sistema de gestão integrado em conformidade com a norma ISO 9001: 2015, ISO 14001:2015 e ISO 45001:2018.

CARGA HORÁRIA: 40 HORAS



FALE CONOSCO

@CENTROHALAL
+55 (11) 2364-9529
WWW.CENTROHALAL.COM.BR

CNPJ: 30.861.825/0001-61

RUA PADRE ESTEVÃO PERNET, 718 SALA 807 -
VILA GOMES CARDIM - SÃO PAULO - SP, 03315-000



GESTÃO DE PROCESSOS

OBJETIVO DO TREINAMENTO

- Apresentar os conceitos de gestão de processos;
- Capacitar o participante a desenvolver e mapear processos com alinhamento às estratégias organizacionais e requisitos das partes interessadas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Abordagem de processos conforme requisitos da ISO 9001
- Definição das interações dos processos;
- Mapa dos processos;
- Metodologia SIPOC (Suppliers, Inputs, Process, Outputs, Customers);
- Metodologia PDCA (Plan, Do, Check, Act).

PÚBLICO-ALVO

Todos os colaboradores das organizações certificadas ou em processo de certificação e profissionais interessados em desenvolver suas habilidades de organização de processos.

CARGA HORÁRIA: 16 HORAS



FALE CONOSCO

@CENTROHALAL
+55 (11) 2364-9529
WWW.CENTROHALAL.COM.BR

CNPJ: 30.861.825/0001-61

RUA PADRE ESTEVÃO PERNET, 718 SALA 807 -
VILA GOMES CARDIM - SÃO PAULO - SP, 03315-000



TRATAMENTO DE NÃO CONFORMIDADES E FERRAMENTAS DA QUALIDADE

OBJETIVO DO TREINAMENTO

- Apresentar os conceitos e ferramentas da qualidade para solução de problemas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Conceitos iniciais (não conformidade, disposição, ação corretiva, ação preventiva)
- Metodologia dos 8 passos para a solução de problemas;
- Ferramentas da qualidade:
 - Diagrama de pareto;
 - Brainstorming;
 - Diagrama de causa e efeito;
 - Lista de verificação;
 - Fluxograma;
 - Gráfico de controle;
 - Histograma;
 - Estratificação;
 - Diagrama de correlação;
 - Matriz GUT;
 - 5 porquês;
 - 5w2h;
 - A3-report.

PÚBLICO-ALVO

Todos os colaboradores das organizações certificadas ou em processo de certificação e profissionais interessados em desenvolver suas habilidades em solucionar problemas e tratar não conformidades.

CARGA HORÁRIA: 16 HORAS



FALE CONOSCO

@CENTROHALAL
+55 (11) 2364-9529
WWW.CENTROHALAL.COM.BR

CNPJ: 30.861.825/0001-61

RUA PADRE ESTEVÃO PERNET, 718 SALA 807 -
VILA GOMES CARDIM - SÃO PAULO - SP, 03315-000



INTERPRETAÇÃO DA ISO 31000:2018 - GESTÃO DE RISCOS

OBJETIVO DO TREINAMENTO

- Compreender os princípios e benefícios da gestão de riscos;
- Interpretar as diretrizes da ISO 31000:2018 visando a sua aplicação na estrutura da organização;
- Conhecer os passos principais para a implantação de um Sistema de Gestão de Riscos conforme a NBR ISSO 31000:2018
- Iniciar e propor a implementação da gestão de riscos na organização de forma integração às suas atividades.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Gestão de riscos - definição e objetivos;
- ISO 31000:2018 - interpretação das diretrizes;
- Integração da gestão de riscos na estrutura da organização e nas práticas de governança;
- Processo de gestão de riscos.

PÚBLICO-ALVO

Gestores, auditores, e demais profissionais que lidam com a gestão de riscos, assim como, envolvidos com o planejamento estratégico das empresas.

CARGA HORÁRIA: 16 HORAS



FALE CONOSCO

@CENTROHALAL
+55 (11) 2364-9529
WWW.CENTROHALAL.COM.BR

CNPJ: 30.861.825/0001-61

RUA PADRE ESTEVÃO PERNET, 718 SALA 807 -
VILA GOMES CARDIM - SÃO PAULO - SP, 03315-000



PARCEIROS OFICIAIS:



FALE CONOSCO

@CENTROHALAL

+55 (11) 2364-9529

WWW.CENTROHALAL.COM.BR

RUA PADRE ESTEVÃO PERNET, 718

SALA 807 - VILA GOMES CARDIM

SÃO PAULO - SP, 03315-000

CNPJ: 30.861.825/0001-61

