



PORTFÓLIO DE TREINAMENTOS

CENTRO HALAL DA AMÉRICA LATINA

Ano 2024 - Segundo Semestre

Versão 2 - Data: 24/05/2024





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

MODALIDADES

Nossos treinamentos estão disponíveis em 3 modalidades:



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
Sistema de Gestão Integrada e Cadeia de Suprimentos Halal	APPCC : Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle
BEA: Bem-estar animal	PAC: Programas de Autocontrole

TREINAMENTOS DE GESTÃO

Interpretação e Implementação da ISO 37001:2016 e ISO 37301:2021	Auditor Interno de Gestão ISO 37001:2016 e ISO 37301:2021
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, CEO 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

FERNANDO DANTAS



Tecnólogo Mecânicos em Soldagem (FATEC-SP), especializado em Gerenciamento de Projetos PMI e Gestão de Sistemas Integrados das normas ISO 9001, 14001 e 45001. Engenheiro com mais de 30 anos de experiência em infraestrutura, construção civil e controle ambiental. Especializado em Gerenciamento de Projetos e Sistemas Integrados ISO. 15 anos de experiência em implantação e auditoria de sistemas de gestão da qualidade, meio ambiente e segurança do trabalho, saúde e segurança do trabalho, antissuborno, compliance, responsabilidade social e continuidade do negócio. Também é instrutor de cursos nessas áreas.



AUDITOR LÍDER NAS NORMAS ISO 9001;
14001; 45001, 37001, 37301, 27001 E PBQP-H

SISTEMAS DE GESTÃO DE
COMPLIANCE

GERENCIAMENTO DE SISTEMAS DE TI

SÓCIO DIRETOR DA F&Y
CONSULT

RCP – RISK CERTIFIED PROFESSIONAL
(AUDITOR LÍDER ISO 31000 E 22301)



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: REQUÍSIITOS 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 todas 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



SISTEMA DE GESTÃO INTEGRADA E CADEIA DE SUPRIMENTOS HALAL

OBJETIVO DO TREINAMENTO

O treinamento visa qualificar profissionais para implementar e gerenciar sistemas de qualidade Halal integrados, assegurando a aderência completa às normas Halal e Sharia em todos os processos, incluindo transporte, armazenagem e varejo. O curso também foca em habilitar os participantes a conduzir auditorias internas eficientes nesses sistemas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

1. Conceito Halal e Requisitos Gerais para Alimentos Halal

- Normas e certificações para alimentos halal
- Controle de qualidade e rastreabilidade

2. Requisitos Gerais para Cosméticos e Produtos Químicos Halal

- Normas específicas para a produção e comercialização
- Análise de ingredientes e processos produtivos

3. Introdução ao Sistema de Gestão Halal

- Conceitos fundamentais da sharia aplicados aos negócios
- Visão geral das normas OIC/SMIIC 18: 2021 e MS 1900

4. Requisitos de Sistema de Gestão de Qualidade Halal

- Detalhamento dos requisitos da norma OIC/SMIIC 18: 2021
- Aplicação da norma MS 1900 no contexto empresarial

5. Gestão de Cadeia de Suprimentos Halal norma OIC/SMIIC 18

- Parte 1: Requisitos de transporte halal
- Parte 2: Requisitos de armazenagem halal
- Parte 3: Requisitos de varejo halal

6. Auditoria Interna de Sistema de Gestão Halal

- Metodologias e técnicas de auditoria
- Preparação, execução e relatório de auditoria interna

7. Estudos de Caso e Simulações Práticas

- Exercícios práticos baseados em cenários reais
- Discussão de desafios e soluções em gestão halal

PÚBLICO-ALVO

CARGA HORÁRIA: 8 HORAS

Empresas do setor de alimentos e bebidas, indústria halal, transporte, logística, supermercados, armazenagem, centros de distribuição, indústrias químicas, farmacêuticas e cosméticas etc.



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



IMPLANTAÇÃO DE SISTEMAS DE GESTÃO DE COMPLIANCE E ANTISSUBORNO ISO 37001:2016 E ISO 37301:2021

OBJETIVO DO TREINAMENTO

- Implementar um Sistema de Gestão de Compliance em sua organização de acordo com as normas ISO 37001 e ISO 37301.
- Desenvolver conhecimento aprofundado dos requisitos normativos e seus controles operacionais.
- Aprender a identificar, avaliar e mitigar riscos de compliance e suborno.
- Criar um ambiente ético e transparente na organização.

Observação:

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Módulo 1

- Normas – Histórico e evolução
- Ética & Compliance – Histórico e evolução
- Estrutura de alto nível
- PDCA
- Análise de Riscos – Exercícios
- Mapeamento de processos – Exercícios
- Interpretação e aplicação das Normas
- Estudos de caso

Módulo 2

- Pilares do compliance – Implementação
- Canal de denúncias – Investigações - Simulações
- Auditoria – Norma ISO 19011 - Exercícios
- Estudos de caso
- Plano de implementação

PÚBLICO-ALVO

Profissionais de qualquer segmento que atue junto ao setor público, com licitações, negócios internacionais e gestão pública.

CARGA HORÁRIA: 36 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



IMPLANTAÇÃO DE SISTEMAS DE GESTÃO DE COMPLIANCE E ANTISSUBORNO ISO 37001:2016 E ISO 37301:2021

OBJETIVO DO TREINAMENTO

- Tornar-se um auditor interno qualificado para realizar auditorias em sistemas de gestão de compliance e antissuborno.
- Dominar os requisitos das normas ISO 37001 e ISO 37301.
- Aprender técnicas de auditoria, registro de evidências e redação de relatórios.
- Capacitar-se para realizar auditorias internas em sua organização, em empresas terceirizadas ou em fornecedores.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Módulo 1

Normas - Histórico e evolução

- Ética & Compliance - Histórico e evolução
- Estrutura de alto nível
- PDCA
- Análise de Riscos
- Mapeamento de processos
- Interpretação e aplicação das Normas
- Estudos de caso

Módulo 2

- Pilares do compliance
- Canal de denúncias - Investigações
- Auditoria - Norma ISO 19011
- Estudos de caso
- Plano de auditoria

PÚBLICO-ALVO

Profissionais e Auditores de qualquer segmento que atue junto ao setor público, com licitações, negócios internacionais e gestão pública.

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 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:



HC FOODS
Consultoria & Treinamento



FY & CONSULT

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

