

Descrição de Serviço: Programa de Treinamento e Capacitação Industrial

Objetivo Geral

Capacitar a equipe operacional, técnica e de gestão na garantia da segurança dos alimentos, conformidade regulatória e otimização de processos produtivos através de treinamentos teóricos e práticos integrados.

Treinamento e Capacitação da Equipe

- **Treinamento em Higiene para Manipuladores:** Curso teórico e prático abordando microbiologia básica, contaminação cruzada, hábitos de higiene e armazenamento adequado.
- **Treinamento de Boas Práticas de Fabricação:** Foco em conformidade sanitária, higiene e padronização de processos.
- **Treinamento de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC / HACCP):** Foco na prevenção de riscos e segurança do produto final.
- **Entrega de certificados:** Emissão de comprovantes de participação válidos para a fiscalização sanitária.
- **Treinamento em Excelência Operacional:** Foco na redução de desperdícios, aumento da eficiência e cultura de melhoria contínua.

Entregáveis e Benefícios

- **Certificação:** Emissão de certificados individuais de participação e conclusão.
- **Relatório Final:** Documento consolidado com o desempenho do grupo e sugestões de melhorias observadas nas práticas de campo.
- **Conformidade:** Atendimento aos requisitos de auditorias de clientes e órgãos fiscalizadores.
- **Eficiência:** Redução imediata de quebras de processo, retrabalhos e desperdício de matéria-prima.