

PLANO DE FORMAÇÃO

INTER EMPRESAS

Os cursos de formação intra-empresa são formações por medida. O local de realização das acções pode ser aquele que a empresa considerar o mais conveniente e permite formar todos os colaboradores simultaneamente, evitando a ausência dos colaboradores em ocasiões que pode colocar em causa a continuação do funcionamento da empresa.

A duração das sessões de formação é definida com antecedência, de acordo com as expectativas e os constrangimentos operacionais da empresa. Os custos por participante revelam-se mais baixos. A Silliker adapta-se às necessidades específicas de negócio.



DOMÍNIOS / CURSOS

Higiene e Segurança Alimentar

Higiene e Segurança Alimentar no Sector das Carnes (Cartão Manipulador)

HACCP - Sistema de Segurança Alimentar

HACCP - Sector de Pescado

HACCP - Sector dos Lacticínios

Auditorias ao Sistema HACCP

Gestão de Crise no Sector Agro-Alimentar

Higienização - Ferramenta para controlo da Qualidade e Segurança Alimentar

Sistema de Gestão de Segurança Alimentar - NP EN ISO 22000 e PAS 220

Análise Sensorial

Legislação, Rotulagem e Publicidade dos Géneros Alimentícios

Gestão da Segurança Alimentar: IFS, Versão 5

Gestão da Segurança Alimentar na Logística - IFS Logistic, Versão 1

Controlo de Riscos Alérgicos

NP EN ISO 9001:2008 Sistemas de Gestão da Qualidade. Requisitos

Gestão dos Equipamentos de Monitorização e Medição

NP EN ISO IEC 17025. Acreditação de laboratórios

**ESTE CURSO PODE SER REALIZADO NA SUA EMPRESA.
CONTACTE-NOS E SOLICITE UMA PROPOSTA.**

PARA MAIS INFORMAÇÕES: www.silliker.pt

CONTACTO: ISIDRO SILVA (isidro.silva@silliker.pt)