

Formação Profissional Certificada

Catálogo



TRATAMENTO DE EDIFÍCIOS

CURSO	DURAÇÃO (h)
ABC da Higiene e Limpeza - Parte I	3
ABC da Higiene e Limpeza - Parte II	4
1, 2, 3 Tratamento de Pavimentos	12
Conceitos Básicos de Higiene e Limpeza na Área de Supervisão	12
Limpeza de Edifícios	6
Higiene e Limpeza de Edifícios Hospitalares	5
A Importância dos Utensílios na Higienização	4

COZINHAS

CURSO	DURAÇÃO (h)
Boas Práticas de Higiene e Limpeza - Básico	2
Boas Práticas de Higiene e Limpeza - Avançado	3,5
Limpeza de Equipamentos e Instalações Alimentares - Básico	2
Limpeza de Equipamentos e Instalações Alimentares - Avançado	5

LAVANDARIAS

CURSO	DURAÇÃO (h)
Circuito de Utilização de Roupa	2
Higiene e Segurança nas Lavandarias	2

ALOJAMENTO

CURSO	DURAÇÃO (h)
Limpeza de Quartos	2
Limpeza de Áreas Comuns	2
Limpeza de Áreas de Lazer	1
Higiene e Qualidade no Alojamento	16

RETAIL

CURSO	DURAÇÃO (h)
Boas Práticas de Segurança e Limpeza no Trabalho	3

INDÚSTRIA ALIMENTAR

CURSO	DURAÇÃO (h)
Higiene na Indústria Alimentar	2
Higiene Pessoal, na Indústria Alimentar	2

SEGURANÇA ALIMENTAR

CURSO	DURAÇÃO (h)
Higiene das Mãos	0,5
Higiene e Segurança Alimentar - Indução	2
Higiene e Segurança Alimentar - Básico	4
Higiene e Segurança Alimentar - Avançado	24
Higiene e Segurança Alimentar, na Indústria Alimentar	4
Higiene, Segurança Alimentar e HACCP	8
Higiene e Segurança Alimentar, no Sector das Carnes	15
HACCP - Conceitos Básicos	4
Higiene e Segurança Alimentar, nas Áreas de Serviço a Clientes	2,5
Rastreabilidade	2
HACCP e Rastreabilidade	4
Alergénios	2

SISTEMAS DE GESTÃO

CURSO	DURAÇÃO (h)
Sistemas Integrados de Gestão	6
Sistema de Gestão da Qualidade	3
Audidores Internos da Qualidade	8
Audidores Internos em Sistemas de Gestão Qualidade e Segurança Alimentar	25
ERS 3002 - Requisitos de Serviço Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração	4
Ferramentas da Qualidade	4
Certificação, o que implica	3
Certificação das Respostas Sociais	3

SEGURANÇA NO TRABALHO

CURSO	DURAÇÃO (h)
Higiene e Segurança no Trabalho	4
Gestos e Posturas	8

SERVIÇO AO CLIENTE

CURSO	DURAÇÃO (h)
Boas Práticas de Serviço na Restauração	4
Técnicas Comportamentais na Recepção de Reclamações	2
Alimentação Saudável e Segura	4
Conceitos Básicos de Nutrição	4

CONDIÇÕES GERAIS

» Cursos com validação de competências e **emissão de Certificado de Formação Profissional através da Plataforma SIGO.**

» Solicitar cotação para: consulting.pt@diversey.com

» A formação profissional certificada é isenta de IVA de acordo com a alínea 10) do artigo 9.º do CIVA