

	CALENDÁRIO DE TREINAMENTOS	Rev: 0 Página: 1 de 2
--	-----------------------------------	--------------------------

1. Treinamentos abertos – em 2016 com valor da inscrição

Data	Nome do evento	Público-alvo/ Setor	Carga horária	Horário	Cidade	Local	Valor da inscrição R\$
30/03/2016	Minicurso – Conhecendo as normas de segurança de alimentos	Alimentos e bebidas	4 hs	13:30 às 17:30	Caxias do Sul-RS	Totvs Serra	Cliente/parceiros: R\$ 180,00; Demais: R\$ 240,00
10 a 12/05/2016	Auditor Interno ISO 22000	Alimentos e bebidas	24 hs	08:30 às 12:15; 13:45 às 17:30	Bento Gonçalves-RS	Hotel Laghetto Viverone Bento	Cliente/parceiros: R\$ 1.150,00; Demais: R\$ 1.240,00
10 a 13/05/2016	Auditor Interno FSSC 22000	Alimentos e bebidas	32 hs	08:30 às 12:15; 13:45 às 17:30	Bento Gonçalves-RS	Hotel Laghetto Viverone Bento	Cliente/parceiros: R\$ 1.450,00; Demais: R\$ 1.540,00
13/05/2016	Boas Práticas de Fabricação com a norma ISO/TS 22002-1	Alimentos e bebidas	8 hs	08:30 às 12:15; 13:45 às 17:30	Bento Gonçalves-RS	Hotel Laghetto Viverone Bento	Cliente/parceiros: R\$ 450,00; Demais: R\$ 540,00
24/05/2016	Minicurso – Conhecendo as normas de segurança de alimentos	Alimentos e bebidas	4 hs	13:30 às 17:30	Porto Alegre-RS	Totvs POA	Cliente/parceiros: R\$ 180,00; Demais: R\$ 240,00
07/07/2016	Como selecionar fornecedores nas empresas de alimentos, vinhos e bebidas	Alimentos e bebidas	8 hs	08:30 às 12:15; 13:45 às 17:30	Bento Gonçalves-RS	Hotel Laghetto Viverone Bento	Cliente/parceiros: R\$ 450,00; Demais: R\$ 540,00
23 a 24/08/2016	Conhecendo a ISO/IEC 17025 - para alimentos	Alimentos e bebidas	16 hs	08:30 às 12:15; 13:45 às 17:30	Bento Gonçalves-RS	Hotel Laghetto Viverone Bento	Cliente/parceiros: R\$ 750,00; Demais: R\$ 840,00
09/11/2016	Boas Práticas de Fabricação com a norma ISO/TS 22002-1 – para vinhos e bebidas	Vinícolas e indústrias de bebidas	8 hs	08:30 às 12:15; 13:45 às 17:30	Bento Gonçalves-RS	Hotel Laghetto Viverone Bento	Cliente/parceiros: R\$ 450,00; Demais: R\$ 540,00
01/11/2016	APPCC - vinhos e bebidas	Vinícolas e indústrias de bebidas	16 hs	08:30 às 12:15; 13:45 às 17:30	Bento Gonçalves-RS	Hotel Laghetto Viverone Bento	Cliente/parceiros: R\$ 750,00; Demais: R\$ 840,00
Em definição – 2º semestre	ISO 14001 - para alimentos	Alimentos e bebidas	16 hs	08:30 às 12:15; 13:45 às 17:30	Bento Gonçalves-RS	Hotel Laghetto Viverone Bento	Cliente/parceiros: R\$ 750,00; Demais: R\$ 840,00
Em definição – 2º semestre	ISO 9001 - para alimentos	Alimentos e bebidas	16 hs	08:30 às 12:15; 13:45 às 17:30	Bento Gonçalves-RS	Hotel Laghetto Viverone Bento	Cliente/parceiros: R\$ 750,00; Demais: R\$ 840,00
Em definição – 2º semestre	OHSAS – para alimentos	Alimentos e bebidas	16 hs	08:30 às 12:15; 13:45 às 17:30	Bento Gonçalves-RS	Hotel Laghetto Viverone Bento	Cliente/parceiros: R\$ 750,00; Demais: R\$ 840,00

	CALENDÁRIO DE TREINAMENTOS	Rev: 0 Página: 2 de 2
--	-----------------------------------	--------------------------

2. Treinamentos a ser realizados no cliente – por solicitação de proposta in company

Nome do evento	Público-alvo / Setor	Carga horária
APPCC – Análise de perigos e pontos críticos de controle	Alimentos (food/feed) e bebidas – pode ser personalizado para qualquer segmento de interesse do cliente	16 hs
Boas Práticas de Fabricação (ISO/TS 22002-1)	Indústrias - <i>food/feed</i>	8 hs
Boas Práticas para Serviços de Alimentação (ISO/TS 22002-2)	Serviços de Alimentação	8 hs
Boas Práticas Agrícolas (ISO/TS 22002-3)	Campo	8 hs
Boas Práticas de Fabricação de Embalagens (ISO/TS 22002-4)	Embalagens de alimentos	8 hs
Conhecendo a nova ISO 9001:2015 – para alimentos e bebidas	Alimentos e bebidas	16 hs
Conhecendo a nova ISO 14001:2015 – para alimentos e bebidas	Alimentos e bebidas	16 hs
Conhecendo a ISO/FSSC 22000:2006	Alimentos e bebidas	16 hs
Auditor Interno ISO 9001 + ISO 22000 + ISO 14001	Alimentos e bebidas	16 hs
Ferramentas da qualidade	Qualquer segmento do mercado	16 hs
Licenciamento ambiental para indústrias de alimentos	Indústrias de alimentos e bebidas	16 hs

A Konrad e a Simpli também desenvolvem treinamentos personalizados para a necessidade do cliente, ou de quaisquer normas reconhecidas pela GFSI. Consulte-nos.