

Catálogo de Formação

Com **Qualidade** ^{FL}
Consultoria e Formação



2025/2026

A ComQualidade



Fundada em 2010, a ComQualidade nasce da persistência dos seus fundadores, Nuno e Liliana, que pretendiam criar uma solução nas áreas da Higiene e Segurança Alimentar (HACCP) e controlo de pragas. Após o sucesso alcançado nesta fase de lançamento, inicia-se a distribuição de produtos de higienização e consultoria técnica e, mais tarde, de forma a colmatar necessidades apresentadas pelos seus clientes, é efetuada a certificação da empresa na DGERT, para ser possível promover formação certificada.

Atualmente, a ComQualidade dispõe também do serviço de Segurança e Saúde no Trabalho, autorizado pela ACT e DGS.



**Segurança no
Trabalho**

Saiba mais



**Saúde do
Trabalho**

Saiba mais



**Segurança
Alimentar**

Saiba mais



**Formação
Profissional**

Saiba mais



**Controlo de
Pragas**

Saiba mais

Áreas de Certificação

A ComQualidade é uma Entidade Certificada pela Direção Geral do Emprego e das Relações do Trabalho (DGERT). A certificação inicial foi realizada a 10 de julho de 2010, tendo sido alargada a novas áreas a 05 de julho de 2024, para melhor responder às necessidades dos clientes e parceiros.

- ✓ Cód. 090 | Desenvolvimento Pessoal
- ✓ Cód. 341 | Comércio
- ✓ Cód. 345 | Gestão e Administração
- ✓ Cód. 541 | Indústrias Alimentares
- ✓ Cód. 729 | Saúde – Programas não classificados noutra área de formação
- ✓ Cód. 762 | Trabalho Social e Orientação
- ✓ Cód. 861 | Proteção de Pessoas e Bens
- ✓ Cód. 862 | Segurança e Higiene no Trabalho

Os Cursos de Manipulador de Carnes (Inicial e Renovação) são homologados pela Federação Nacional das Associações dos Comerciantes de Carnes (FNACC).

Modalidades de Formação

A ComQualidade tem disponíveis diferentes modalidades de formação:



Formação Presencial

Sessões em ambiente físico com a presença dos formandos e formador



Online Assíncrono

Na Plataforma de E-learning da ComQualidade, ao ritmo de cada formando

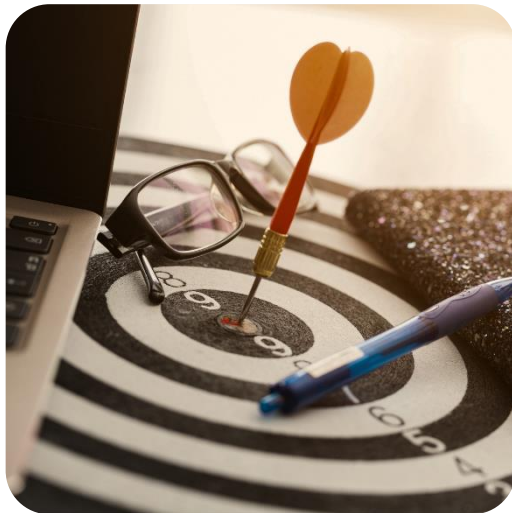


Online Síncrono

Sessões online em tempo real, com formandos e formador reunidos em encontro virtual

Modelos de Formação

A ComQualidade tem capacidade para implementar diferentes modelos de formação, de acordo com as necessidades dos clientes e parceiros, com especial destaque para:



Formação à medida

Personalizada, de acordo com as necessidades e especificidades da sua equipa



Formação Calendarizada

Interempresas, com cronograma predefinido, para partilha entre diferentes equipas



Formação On Job

No local de trabalho, em formato de formação-ação, em que as competências práticas são desenvolvidas

Catálogo de Formação

A ComQualidade conta com uma equipa especializada e multidisciplinar, que providencia diversas opções formativas nas áreas da Segurança e Higiene no Trabalho, Saúde, Proteção de Pessoas e Bens, Desenvolvimento Pessoal, Comércio e Serviços, Indústrias Alimentares e Gestão e Administração.

Ao seguinte catálogo, poderão ser adicionadas outras iniciativas formativas.

Legenda do Catálogo – Modalidades:

E – E-learning (exclusivamente online , síncrono e/ou assíncrono)

B – B-learning (conjugação de sessões online  e presenciais)

P – Presencial (exclusivamente presencial, *in loco*)

Área 341 | Comércio e Serviços

Título do Curso	Duração	Modalidades
Atendimento e Gestão de Reclamações	4 / 25h	P ● B
Curso Prático de Conduta e Atendimento na Restauração	4 / 16h	P ● B
Comunicação Eficaz no Atendimento Presencial e Gestão de Conflitos	4 / 16h	P ● B
Ferramentas 5'S Aplicadas à Gestão	4 / 16h	P ● B
Gestão de Stocks	4 / 16h	P ● B

Área 862 | Segurança e Higiene no Trabalho

Título do Curso	Duração	Modalidades
Curso Coordenação de Segurança em Obra	40h	E
Curso de Formação Métodos e Instrumentos de Medição de Ruído no Trabalho	50h	E
Curso Avaliação e Controlo de Riscos Químicos	35h	E
Curso de Avaliação e Controlo de Exposição a Radiações Ionizantes e Não Ionizantes	35h	E
Curso de Avaliação e Controlo de Riscos e Agentes Biológicos	35h	E
Curso de Atualização Científica para Técnicos SST	40h	E
Curso de Atualização Científica e Técnica em Segurança e Higiene do Trabalho	100h	E
Curso de Condução e Manobra de Empilhadores	30h	P • B
Segurança na Operação de Máquinas e Equipamentos	16h	P • B
Trabalhos em Altura - Linhas de Vida, Estruturas e Andaimos	16h	P • B

Área 862 | Segurança e Higiene no Trabalho (cont.)

Título do Curso	Duração	Modalidades
Manobrador de Máquinas Agrícolas e Florestais	16h	P ● B
Operação Segura de Máquinas e Equipamentos - Diretiva Máquinas	16h	P ● B
Fundamentos Gerais de Higiene e Segurança no Trabalho	8 / 16h	P ● B
Prevenção de Riscos Laborais	8 / 16h	P ● B
Acidentes, Doenças Profissionais e Medidas de Prevenção em Contexto Laboral	8 / 16h	P ● B
Ergonomia e Movimentação Manual de Cargas	8 / 16h	P ● B
Gestão de Segurança e Saúde no Trabalho na Indústria	8 / 16h	P ● B
Segurança e Saúde no Trabalho - Setor da Construção Civil	8 / 16h	P ● B
Segurança e Saúde no Trabalho - Setor Alimentar	8 / 16h	P ● B

Área 862 | Segurança e Higiene no Trabalho (cont.)

Título do Curso	Duração	Modalidades
Segurança e Saúde no Trabalho - Estabelecimentos Comerciais de Escritórios, Comércio e Serviços	8 / 16h	P ● B
Gestão de Stress e Fadiga Laboral	8 / 16h	P ● B
Segurança no Trabalho - Obrigações Legais	4 / 8h	P ● B
Conceitos Básicos em Ergonomia e Ginástica Laboral	4 / 8h	P ● B
Equipamentos de Proteção Individual e Coletiva	4 / 8h	P ● B
Fatores de Risco de SST: Ruído; Iluminação; Ambiente Térmico	4 / 8h	P ● B
Riscos Psicossociais em contexto laboral	4 / 8h	P ● B
Promoção e adoção de comportamentos seguros e saudáveis em ambiente laboral	4 / 8h	P ● B

Área 729 | Saúde: Programas não classificados noutra área de formação

Título do Curso	Duração	Modalidades
Curso Prático de Primeiros Socorros com SBV - Empresas	8 / 16h	P
Suporte Básico de Vida	4 / 8h	P
Noções Básicas de Primeiros Socorros	4 / 8h	P • B
Primeiros Socorros Pediátricos	4 / 8h	P • B
Primeiros Socorros Geriátricos	4 / 8h	P • B
Curso Básico de Saúde na Pessoa Idosa	8 / 16h	P • B

Área 861 | Proteção de Pessoas e Bens

Título do Curso	Duração	Modalidades
Manuseamento de Extintores com componente prática	4h	P
Combate a Incêndios e Evacuação de Edifícios	4 / 8h	P
Evacuação e Plano de Emergência	4 / 8h	P
Primeiros Socorros - Combate a Incêndios e Evacuação de Pessoas	4 / 8h	P

Área 541 | Indústrias Alimentares

Título do Curso	Duração	Modalidades
Curso Auditor Interno do Sistema HACCP	150h	E
Manipulador de Carnes – Renovação [Homologado pela FNACC]	4h	P ● B
Manipulador de Carnes – Inicial [Homologado pela FNACC]	15h	P ● B
Obrigações legais na segurança alimentar- contexto prático	4 / 16h	P ● B
Alergénios no Setor Alimentar	4 / 16h	P ● B
Amostra e Testemunho - Conceitos Básicos	4/ 16h	P ● B
Colheita e análise a óleos de fritura	4 / 16h	P ● B
Rastreabilidade - conceitos Básicos	4 / 16h	P ● B
Organização e acondicionamento em postos de frio	4 / 16h	P ● B
Boas Práticas em Higiene e Segurança Alimentar	4 / 16h	P ● B
Princípios HACCP - Conceitos Gerais	4 / 16h	P ● B

Área 090 | Desenvolvimento Pessoal

Título do Curso	Duração	Modalidades
Estratégias de procura de emprego	4 / 60h	E
Gestão do tempo e organização pessoal	4 / 60h	E
Saúde mental no trabalho	4 / 60h	E
Promoção da Autoestima e da Autoconfiança	4 / 60h	E
Gestão do Tempo e organização do trabalho	16 / 24h	B
Gestão de conflitos: estratégias	16 / 24h	B
Cooperação e Trabalho em Equipa	16 / 24h	B
Motivar e gerir equipas	16 / 24h	B
Ferramentas 5'S Aplicadas a gestão	4 / 60h	E • P • B
A importância na gestão de prioridades	4 / 8h	P • B
Team Building: cooperação e trabalho de equipa	4 / 8h	P • B

Área 345 | Gestão e Administração

Título do Curso	Duração	Modalidades
Gestão e Coordenação da Formação	150h	E
Curso Gestor de Formação	150h	E
Gestão de IPSS'S	48h	E
Como elaborar um plano de negócio	48h	E
Mudança Organizacional – Gestão de Pessoas	4 / 16h	P • B
Curso de Formação Gestão de Equipas	4 / 16h	P • B
Curso Prático em Elaboração do Plano de Formação	4 / 16h	P • B

Formações em Destaque



Saúde Mental e Gestão de stress no Trabalho

Promova o bem-estar no ambiente de trabalho

4 a 60 horas | E-learning

Gestão do Tempo e Organização do Trabalho

Aumente a sua eficiência, foco e produtividade

4 a 60 horas | Presencial ou B-learning



Formações em Destaque



Segurança na Condução de Empilhadores

Opere, circule e mantenha empilhadores em segurança

8 a 30 horas | Presencial ou B-learning

Atendimento e Gestão de Reclamações

Aumente a satisfação dos seus clientes

4 a 25 horas | Presencial ou B-learning





www.comqualidade.pt

geral@comqualidade.pt | 272342101

