

Catálogo de Formação



COMQUALIDADE

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

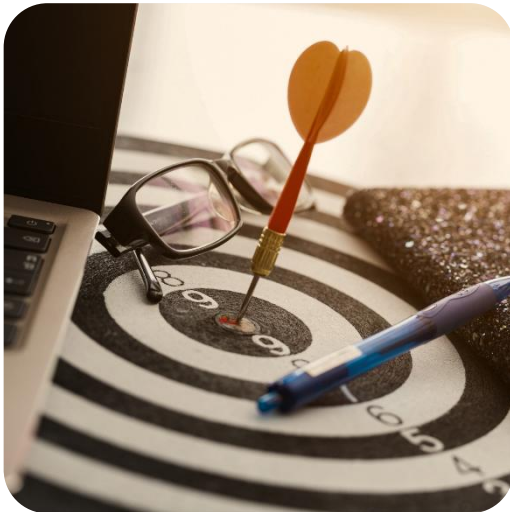


Online Síncrono

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 / 24h	P • E
Curso Prático de Conduta e Atendimento na Restauração	4 / 16h	P • E
Conflitos Comunicação Eficaz no Atendimento Presencial e Gestão de	4 / 16h	P • E
Gestão de Stocks	4 / 16h	P • E

Área 862 | Segurança e Higiene no Trabalho

Título do Curso	Duração	Modalidades
Curso de Condução e Manobra de Empilhadores	30h	P ● -
Promoção e Adoção de Comportamentos Seguros e Saudáveis em Ambiente Laboral	8h	P ● E
Segurança na Operação de Máquinas e Equipamentos	16h	P ● E
Trabalhos em Altura – Linhas de Vida, Estruturas e Andaimos	16h	P ● E
Manobrador de Máquinas Agrícolas e Florestais	16h	P ● E
Fundamentos Gerais de Higiene e Segurança no Trabalho	8 / 16h	P ● E
Prevenção de Riscos Laborais	8 / 16h	P ● E
Acidentes, Doenças Profissionais e Medidas de Prevenção em Contexto Laboral	8 / 16h	P ● E
Ergonomia e Movimentação Manual de Cargas	8 / 16h	P ● E

Gestão de Segurança e Saúde no Trabalho na Indústria	8 / 16h	P ● E
Segurança e Saúde no Trabalho – Setor da Construção Civil	8 / 16h	P ● E
Segurança e Saúde no Trabalho – Setor Alimentar	8 / 16h	P ● E
Segurança e Saúde no Trabalho – Estabelecimentos Comerciais de Escritórios, Comércio e Serviços	8 / 16h	P ● E
Gestão de Stress e Fadiga Laboral	8 / 16h	P ● E
Segurança no Trabalho – Obrigações Legais	4 / 8h	P ● E
Conceitos Básicos em Ergonomia e Ginástica Laboral	4 / 8h	P ● E
Equipamentos de Proteção Individual e Coletiva	4 / 8h	P ● E
Fatores de Risco de SST: Ruído; Iluminação; Ambiente Térmico	4 / 8h	P ● E
Riscos Psicossociais em Contexto Laboral	4 / 8h	P ● E

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 • E
Primeiros Socorros Pediátricos	4 / 8h	P • E
Primeiros Socorros Geriátricos	4 / 8h	P • E
Curso Básico de Saúde na Pessoa Idosa	8 / 16h	P • E

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 ● E
Manipulador de Carnes – Inicial [Homologado pela FNACC]	15h	P ● E
Obrigações Legais na Segurança Alimentar – Contexto Prático	4 / 16h	P ● E
Alergénios no Setor Alimentar	4 / 16h	P ● E
Amostra e Testemunho – Conceitos Básicos	4/ 16h	P ● E
Colheita e Análise a Óleos de Fritura	4 / 16h	P ● E
Rastreabilidade – Conceitos Básicos	4 / 16h	P ● E
Organização e Acondicionamento em Postos de Frio	4 / 16h	P ● E
Boas Práticas em Higiene e Segurança Alimentar	4 / 16h	P ● E
Princípios HACCP – Conceitos Gerais	4 / 16h	P ● E

Área 090 | Desenvolvimento Pessoal

Título do Curso	Duração	Modalidades
Gestão do Tempo e Organização do Trabalho	16 / 24h	E
Saúde Mental no Trabalho	4 / 60h	E
Liderança e Motivação de Equipas	4 / 60h	E
Coaching e Comunicação	4 / 60h	E
Gestão de Conflitos: Estratégias	16 / 24h	E
Ferramentas 5'S Aplicadas a Gestão	4 / 60h	E
A importância na Gestão de Prioridades	4 / 8h	P • E
Team Building: Cooperação e Trabalho de Equipa	4 / 8h	P

Área 762 | Trabalho Social e Orientação

Título do Curso	Duração	Modalidades
Técnicas de Animação para a 3ª Idade	16h	E
Violência Doméstica – Prevenção e Intervenção	20h	E

Área 345 | Gestão e Administração

Título do Curso	Duração	Modalidades
Gestão de IPSS'S	48h	E
Curso de Formação Gestão de Equipas	4 / 16h	E
Curso Prático em Elaboração do Plano de Formação	4 / 16h	P • E

Formações em Destaque



Pack 40horas 360° para toda a empresa.

Formação Segurança + Comércio

Formação Segurança + Saúde e Bem Estar

Formação Segurança Trabalho + Segurança Alimentar

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 24 horas | Presencial ou B-learning





COMQUALIDADE

CONSULTORIA E FORMAÇÃO

www.comqualidade.pt

comercial@comqualidade.pt | 272342101