

Uma Questão de Atitude...

Catálogo de Formação



ÍNDICE

Introdução.....	3
Soluções de Formação	3
Áreas de Formação	4
Formação Presencial	5
Desenvolvimento Pessoal	7
Comercial	14
Secretariado e Trabalho Administrativo	17
Indústrias Alimentares	21
Proteção de Pessoas e Bens.....	24
Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho	28
Formação E-Learning	47

INTRODUÇÃO

Ser competitivo através do aumento da qualidade e produtividade do trabalho é, atualmente, um requisito essencial para as empresas. Assim entendemos a formação profissional como uma ferramenta imprescindível ao seu desenvolvimento. Com uma equipa qualificada e multidisciplinar a Kmed Europa oferece planos de formação personalizados e adequados às necessidades das empresas contribuindo eficazmente para o desenvolvimento organizacional. A Kmed Europa está atenta às suas necessidades e preocupações. É por isso que lhe oferece soluções eficientes e inovadoras que permitem alargar os horizontes necessários e fundamentais ao seu sucesso.

SOLUÇÕES DE FORMAÇÃO

De forma a dar resposta e indo ao encontro das necessidades dos nossos clientes a Kmed Europa disponibiliza formações na modalidade presencial e na modalidade e-learning.

FORMAÇÃO PRESENCIAL

Nesta modalidade a Kmed Europa disponibiliza formação interempresas e intraempresas.

FORMAÇÃO E-LEARNING

Modalidade de ensino à distância com a mediação de recursos didáticos, apresentados em diferentes suportes tecnológicos de informação, utilizados isoladamente ou combinados, e veiculado através da internet.

ÁREAS DE FORMAÇÃO

De forma a poder corresponder às necessidades dos seus clientes e ao mesmo tempo contribuir de uma forma rápida e eficaz para aumentar a produtividade e competitividade das empresas a Kmed Europa desenvolveu competências em diversas áreas de formação.

A Kmed Europa é uma entidade formadora certificada pela DGERT nas seguintes áreas de Educação e Formação:

- (090) Desenvolvimento Pessoal;
- (341) Comercial;
- (346) Secretariado e Trabalho Administrativo;
- (541) Indústrias Alimentares;
- (861) Proteção de Pessoas e Bens;
- (862) Segurança e Higiene no Trabalho;





FORMAÇÃO PRESENCIAL

BREVE INTRODUÇÃO

Nesta modalidade de formação a Kmed Europa disponibiliza as seguintes opções:

Formação Interempresas: Esta modalidade de formação é dirigida a colaboradores de várias empresas possibilitando a troca de experiências, dinâmica pedagógica bem como a gestão individualizada das necessidades e expectativas dos formandos.

Formação Intraempresas: Nesta modalidade de formação os objetivos, os conteúdos, a carga horária e os locais da formação são ajustados em função das exigências e disponibilidade da empresa.

Os cursos apresentados de seguida ocorrem presencialmente nas instalações da Kmed Europa, ou em outras, a definir com o cliente.



DESENVOLVIMENTO PESSOAL

CRIATIVIDADE E INTELIGÊNCIA EMOCIONAL

Código 090/01

Objetivos:

Capacitar os formandos para a compreensão do papel e importância da inteligência emocional, criatividade e motivação como ferramentas eficazes no dia-a-dia profissional e pessoal.

Destinatários:

Todos os profissionais cujas funções ou perfil pessoal pressupõem a criação ou desenvolvimento de novas ideias, processos ou abordagens.

Conteúdo Programático:

1. Criatividade e inteligência emocional.	02:00H
2. Criatividade e técnicas criativas.	05:00H
3. A importância das emoções na criatividade.	02:00H
4. Inteligência emocional e gestão de emoções.	05:00H

Competências Adquiridas:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Conhecer conceitos e contextos relacionados com a criatividade e Inteligência Emocional;
- Promover o autoconhecimento e autocontrolo emocional;
- Utilizar técnicas para explorar a criatividade individual e de grupos.

Duração: 14 horas (2 dias)

RESOLUÇÃO CRIATIVA DE PROBLEMAS

Código 090/02

Objetivos:

Transformar a criatividade numa solução prática para a resolução de problemas e desafios profissionais e pessoais.

Destinatários:

Todos os profissionais cujas funções ou perfil pessoal pressupõem a criação ou desenvolvimento de novas ideias, processos ou abordagens.

Conteúdo Programático:

1. A importância da correta definição do problema	01:00H
2. A base do problema – principais causas, factos e sua abrangência	01:00H
3. Aspetos comportamentais que influenciam a resolução de problemas	02:00H
4. Encontrar soluções e tomar decisões	03:00H

Competências Adquiridas:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Tomar melhores decisões através do pensamento crítico e das técnicas de resolução de problemas;
- Implementar soluções criativas recorrendo à criatividade e metodologia de resolução de problemas;
- Saber adaptar-se a diversos estilos de pensamentos em ambientes de grupo e de equipas;
- Conseguir reconhecer e eliminar obstáculos à criatividade individual e de equipa, com o intuito de promover um ambiente de trabalho inovador e dinâmico e eficaz na resolução de problemas.

Duração: 7 horas (1 dia)

LIDERANÇA E GESTÃO DE EQUIPAS

Código 090/03

Objetivos:

Desenvolver e reforçar competências que permitam acompanhar, desenvolver e avaliar equipas de trabalho.

Destinatários:

Dirigido a chefias e todos os profissionais responsáveis pela liderança e gestão de equipas de trabalho.

Conteúdo Programático:

1. Liderança: origens e características do conceito	1:20H
2. Gestão da mudança	1:00H
3. Gestão de equipas e performance	1:00H
4. A importância da comunicação eficaz de objetivos	3:40H

Competências Adquiridas:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Reforçar e desenvolver competências que permitam enquadrar, planear e organizar eficazmente as atividades/tarefas das equipas em função dos objetivos e das prioridades estabelecidas;
- Desenvolver práticas de liderança mais eficazes que permitam potenciar o desempenho próprio e dos colaboradores.

Duração: 7 horas (1 dia)

ASSERTIVIDADE E LIDERANÇA

Código 090/04

Objetivos:

Desenvolver e reforçar competências que permitam liderar com assertividade, desenvolver e avaliar equipas de trabalho de forma a obter os melhores resultados.

Destinatários:

Profissionais que pretendam desenvolver a assertividade como hábito comunicacional e adquirir capacidades de liderança para construir relações construtivas.

Conteúdo Programático:

1. O papel do líder no desenvolvimento da equipa	01:30H
2. Assertividade como estilo de comunicação	01:30H
3. Técnicas para fomentar a assertividade	04:00H
4. Como ser assertivo em situações de conflito	03:00H
5. Técnicas que permitem lidar com a crítica destrutiva	04:00H

Competências Adquiridas:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Saber lidar com a passividade, a agressividade e a manipulação;
- Definir objetivos comuns, delegando tarefas, inculcando a responsabilidade e coesão na equipa;
- Aplicar as metodologias adequadas para gerir a motivação e lidar com a desmotivação.

Duração: 14 horas (2 dias)

GESTÃO E PREVENÇÃO DE CONFLITOS

Código 090/05

Objetivos:

Desenvolver nos formandos competências para gerir e prevenir possíveis situações de conflito.

Destinatários:

Todos os colaboradores que pretendam gerir e prevenir situações de conflito no seu local de trabalho.

Conteúdo Programático:

1. A Natureza do conflito	1:40H
2. A importância da comunicação na resolução de conflitos	3:20H
3. Estratégias na gestão e resolução de conflitos	2:00H

Competências Adquiridas:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Definir e identificar os tipos e fases do Conflito;
- Desenvolver técnicas de Comunicação e Assertividade no processo de prevenção e resolução de Conflitos;
- Aplicar Técnicas de Gestão.

Duração: 7 horas (1 dia)

GESTÃO DO TEMPO

Código 090/06

Objetivos:

Reconhecer os princípios da gestão de tempo utilizando ferramentas e técnicas adequadas e eficazes no planeamento das atividades e tarefas.

Destinatários:

Todos os profissionais que necessitem melhorar as competências ao nível do planeamento e organização do seu trabalho.

Conteúdo Programático:

1. A importância da gestão do tempo	1:20H
2. Gestão de tempo – A importância das prioridades	1:00H
3. Técnicas de gestão de tempo	4:00H

Competências Adquiridas:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Compreender a importância do tempo nas organizações;
- Identificar e conhecer os cronófagos;
- Estabelecer e definir objetivos;
- Aplicar técnicas de organização.

Duração: 7 horas (1 dia)

COMUNICAÇÃO INTERPESSOAL E ASSERTIVIDADE

Código 090/07

Objetivos:

Adquirir competências de relacionamento e comunicação assertiva.

Destinatários:

Todos os profissionais que necessitem utilizar a assertividade como técnica de comunicação eficaz na interação com outros, quer em contexto pessoal, quer profissional.

Conteúdo Programático:

1. Processo de comunicação e perfis comunicacionais	2:20H
2. Comunicação assertiva	2:20H
3. Barreiras à comunicação	2:20H

Competências Adquiridas:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Distinguir e identificar os elementos básicos do processo comunicacional;
- Reconhecer os fatores determinantes da comunicação eficaz na dinamização das equipas de trabalho;
- Identificar e desenvolver estilos de comportamentos assertivo.

Duração: 7 horas (1 dia)

GESTÃO DO STRESS

Código 090/08

Objetivos:

Este curso pretende habilitar os formandos a compreender os mecanismos do stress, a avaliar e modificar o seu modo pessoal de resposta aos desafios do quotidiano, a aplicar técnicas de redução da tensão nervosa e de programação positiva para a excelência.

Destinatários:

Profissionais que durante o seu desempenho quotidiano tenham que lidar com situações de stress e potencialmente conflituosas.

Conteúdo Programático:

1. Stress: conceitos, causas e sintomas	01:00H
2. Stress profissional e organizacional	02:00H
3. A importância de planear e organizar o trabalho na gestão do stress	03:00H
4. Técnicas e estratégias na gestão do stress	01:00H

Competências Adquiridas:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:
- Identificar a importância da gestão do stress para o equilíbrio da vida pessoal e profissional;
- Compreender a natureza e as causas do stress;
- Distinguir entre stress positivo (eustress) e negativo (distress);
- Reconhecer o impacto do stress na qualidade de vida e na saúde;
- Identificar os principais sinais e sintomas de stress;
- Identificar as particularidades do stress profissional;
- Conhecer a Síndrome de Burnout;
- Conhecer e aplicar as medidas anti-stress na organização;
- Operacionalizar técnicas e competências para uma melhor gestão individual e organizacional do stress.

Duração: 7 horas (1 dia)

RESILIÊNCIA

Código 090/09

Objetivos:

Este curso pretende habilitar os formandos a desenvolver a capacidade de responder, de forma saudável e produtiva, a circunstâncias de adversidade ou trauma, sendo essencial para gerir o stresse da vida quotidiana.

Destinatários:

Dirigida a todos os profissionais que tenham necessidade de aperfeiçoar as competências para lidar de forma positiva com desafios e/ou situações adversas e os seus efeitos futuros.

Conteúdo Programático:

1. Enquadrar a resiliência enquanto competência pessoal e organizacional	01:00H
2. Reconhecer a resiliência em si e nos outros	02:00H
3. Saber agir sobre os 4 pilares da resiliência	04:00H

Competências Adquiridas:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Caracterizar com exemplos os comportamentos associados a pessoas com alta e baixa resiliência;
- Definir práticas individuais de resiliência a desenvolver no dia-a-dia;
- Trabalhar dimensões da resiliência e pistas subsequentes para as otimizar.

Duração: 7 horas (1 dia)



COMERCIAL

TÉCNICAS DE VENDAS

Código 341/01

Objetivos:

Os formandos deverão ser capazes de desenvolver e aumentar as suas competências na área das vendas, de forma a maximizar a venda dos serviços da empresa, numa perspetiva de qualidade e imagem da empresa que representam.

Destinatários:

Destina-se a profissionais que pretendam aprofundar os seus conhecimentos na área comercial e desenvolver procedimentos em técnicas de venda.

Conteúdo Programático:

1. O processo comunicacional na venda	1:40H
2. A importância da negociação	2:00H
3. Principais características de um vendedor	1:30H
4. Características essenciais da venda	1:50H

Competências Adquiridas:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Compreender a importância da comunicação;
- Adaptar estilos comunicacionais ao perfil do cliente;
- Estruturar a argumentação orientada ao cliente;
- Tratar objeções;
- Saber responder acertadamente;
- Apresentar de forma eficaz;
- Fechar uma negociação;
- Compreender a importância e processo da Venda;
- Identificar as etapas da venda;
- Distinguir os diferentes tipos de vendedores;
- Conhecer o cliente / consumidor;
- Conhecer o produto / serviço.

Duração: 7 horas (1 dia)

TÉCNICAS DE COMUNICAÇÃO E NEGOCIAÇÃO

Código 341/02

Objetivos:

Melhorar a comunicação de forma a desenvolver as capacidades de negociação.

Destinatários:

Destina-se a profissionais que pretendam aprofundar os seus conhecimentos na área comercial e desenvolver procedimentos em técnicas de venda.

Conteúdo Programático:

1. O processo de comunicação	2:00H
2. A perceção e motivação na comunicação	3:00H
3. As atitudes de comunicação e a assertividade	2:00H
4. O que é a negociação?	2:20H
5. Estratégias e táticas de negociação	2:50H
6. O processo de negociação e as suas fases	2:50H

Competências Adquiridas:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Conhecer os vários conceitos e modelos de comunicação;
- Compreender o papel da perceção na Comunicação;
- Reconhecer a influência da motivação nas relações interpessoais;
- Identificar as atitudes comunicacionais;
- Diagnosticar a capacidade assertiva;
- Diferenciar assertividade de não assertividade;
- Comunicar assertivamente;
- Compreender a importância da negociação no quotidiano e na sociedade atual;
- Conhecer os vários tipos e processos de negociação;
- Conhecer as táticas de Negociação;
- Conhecer as várias fases da negociação;
- Preparar a negociação em equipa.

Duração: 14 horas (2 dias)



Secretariado e Trabalho Administrativo

ATENDIMENTO E GESTÃO DE RECLAMAÇÕES

Código 346/01

Objetivos:

Adquirir competências de atendimento e gestão de reclamações, nomeadamente: atender e acolher o cliente bem como gerir reclamações.

Destinatários:

Todos os Profissionais com interesse na área e todos os profissionais cuja atividade está relacionada com o atendimento ao público.

Conteúdo Programático:

1. A qualidade no acolhimento e atendimento do cliente	2:00H
2. A comunicação eficaz no atendimento e acompanhamento do cliente	2:00H
3. Serviços, expectativas, qualidade e satisfação do cliente	1:00H
4. A insatisfação do cliente	2:00H
5. Tratamento e gestão de reclamações	2:00H
6. Recuperação e Fidelização de Clientes	1:00H
7. Simulação final	4:00H

Competências Adquiridas:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Identificar os princípios de conhecimento e atendimento ao cliente;
- Reconhecer as principais competências de um profissional de atendimento;
- Enumerar e aplicar princípios de atuação em situações difíceis;
- Perceber as necessidades e desejos do cliente e as expectativas dos mesmos;
- Compreender o porquê dos clientes se sentirem insatisfeitos;
- Compreender e aplicar métodos para lidar com clientes difíceis;
- Reconhecer o valor da reclamação como oportunidade de melhoria e de fidelização do cliente;
- Gerir e tratar reclamações;
- Conhecer estratégias de recuperação do cliente;
- Compreender a relação da recuperação com a satisfação e a fidelização.

Duração: 14 horas (2 dias)

TÉCNICAS DE ATENDIMENTO AO CLIENTE

Código 346/02

Objetivos:

Compreender a importância de um atendimento de excelência para o sucesso dos resultados da organização assim como dominar as melhores técnicas e práticas para realizarem um serviço de qualidade de atendimento aos clientes.

Destinatários:

Todos os Profissionais com funções de atendimento e prestação de serviço ao cliente e público em geral com interesse em conhecer e aprofundar técnicas para um atendimento de excelência.

Conteúdo Programático:

1. A qualidade no acolhimento e atendimento do cliente	1:50H
2. Técnicas e estratégias para um atendimento eficaz	1:30H
3. Conflitos e Reclamações	1:20H
4. Simulação final	2:20H

Competências Adquiridas

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Compreender a importância do atendimento dos resultados organizacionais;
- Reconhecer a importância dos relacionamentos interpessoais e do trabalho em equipa no sucesso do atendimento;
- Identificar e utilizar as componentes fundamentais da comunicação no atendimento;
- Identificar e utilizar técnicas de atendimento perante diferentes tipos de clientes;
- Compreender a importância do atendimento nos resultados organizacionais;
- Aplicar as componentes de empatia, rapport e escuta ativa no contexto diário do atendimento com vista aos resultados globais.

Duração: 7 horas (1 dia)

ATENDIMENTO TELEFÓNICO DE EXCELÊNCIA

Código 346/03

Objetivos:

Adquirir conhecimentos e ferramentas adequadas a um atendimento telefónico eficiente e eficaz.

Destinatários:

Todos os Profissionais com funções de atendimento telefónico e prestação de serviço ao cliente, por telefone (telefonistas, rececionistas, secretárias, assistentes comerciais, call center, linhas de informação), e público em geral com interesse em conhecer algumas técnicas de atendimento a clientes.

Conteúdo Programático:

1. A importância do atendimento e a imagem da organização	1:20H
2. A importância da comunicação	1:00H
3. Técnicas de comunicação	1:00H
4. Atendimento telefónico: Receção e encaminhamento de chamadas	1:00H
5. Gestão de Conflitos no Atendimento Telefónico	1:00H
6. Simulação final	1:60H

Competências Adquiridas

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Perceber as etapas do processo de atendimento;
- Aplicar as regras no atendimento telefónico;
- Conhecer e aplicar estratégias na comunicação telefónica;
- Perceber o tipo de linguagem e comportamento a adotar;
- Saber preparar um telefonema para evitar surpresas e gasto de tempo desnecessário;
- Saber lidar com as reclamações e aplicar a resposta adequada.

Duração: 7 horas (1 dia)



Indústrias Alimentares

IMPLEMENTAÇÃO DO SISTEMA DE SEGURANÇA E HIGIENE ALIMENTAR

Código 541/01

Objetivos:

Habilitar os formandos com os conhecimentos necessários para desenvolver, implementar, gerir um sistema preventivo de autocontrolo de Segurança Alimentar – o HACCP – e verificar a sua operacionalidade.

Destinatários:

Profissionais de empresas agroalimentares. Responsáveis pelo controlo da higiene, qualidade e segurança alimentar. Técnicos e Consultores. Outros profissionais com interesse no desenvolvimento de competências específicas nesta área.

Conteúdo Programático:

1. A história do sistema HACCP, a sua aplicação e regulamentação	1:20H
2. Princípios do sistema HACCP	1:40H
3. Perigos e fontes de contaminação dos alimentos	1:40H
4. Implementação do sistema HACCP	2:20H

Competências Adquiridas

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Identificar as regras básicas de higiene e segurança alimentar a aplicar na manipulação de alimentos para prevenir a ocorrência de contaminações;
- Conhecer as imposições legais relativas à Segurança Alimentar;
- Enumerar os recursos necessários à implementação dos princípios do Sistema HACCP na empresa, nomeadamente a correta aplicação e manutenção dos pré-requisitos;
- Compreender os princípios e a metodologia de implementação do sistema HACCP bem como os benefícios da sua implementação e aplicabilidade (através de exemplos).

Duração: 7 horas (1 dia)

BOAS PRÁTICAS DE SEGURANÇA E HIGIENE ALIMENTAR

Código 541/02

Objetivos:

Reconhecer a importância da higiene e segurança alimentar e sensibilizar os formandos relativamente aos conceitos gerais do sistema HACCP na produção de alimentos seguros.

Destinatários:

Todos os profissionais que estejam, direta ou indiretamente, ligados à manipulação de alimentos e ao setor alimentar.

Conteúdo Programático:

1. Conceitos gerais de segurança e higiene alimentar	1:00H
2. Perigos e fontes de contaminação dos alimentos	1:00H
3. Higiene pessoal, das instalações, equipamentos e utensílios	1:00H

Competências Adquiridas

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Identificar os conceitos fundamentais de higiene e segurança alimentar;
- Identificar os principais perigos que podem afetar a segurança alimentar: físicos, químicos e biológicos;
- Reconhecer a importância da higiene pessoal, das instalações, equipamentos e utensílios;
- Definir, genericamente as condições para a conceção e projeção de indústrias alimentares, layout e circuitos.

Duração: 3 horas (1 dia)



Proteção de Pessoas e Bens

ORGANIZAÇÃO DA SEGURANÇA: PREVENÇÃO DE INCÊNDIOS

Código 861/01

Objetivos:

Habilitar os formandos com conhecimentos que lhes permitam intervir no combate a incêndios.

Destinatários:

Todos os interessados que pretendam adquirir competências na prevenção e combate a incêndios.

Conteúdo Programático:

1. Física e química do fogo	0:30H
2. Causas dos incêndios e formas de propagação	0:30H
3. Classes de fogo	0:30H
4. Medidas de prevenção e proteção	0:30H
5. Métodos de extinção, agentes extintores e utilização de extintores portáteis	2:00H

Competências Adquiridas:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Conhecer e compreender os conceitos e as características relacionadas com a química do fogo;
- Compreender a origem dos incêndios e as suas causas da propagação;
- Compreender as classes de incêndios e aspetos inerentes;
- Adotar comportamentos que visam a preparação e proteção contra incêndios;
- Conhecer algumas técnicas de extinção;
- Conhecer os tipos de agentes extintores;
- Estimular a seleção do agente extintor mais adequado a cada situação;
- Conhecer e compreender os procedimentos de combate a incêndios, nomeadamente no que se refere ao manuseamento de extintores portáteis.

Duração: 4 horas (1 dia)

PREVENÇÃO DE INCÊNDIOS: SIMULAÇÃO COM EXTINTORES

Código 861/02

Objetivos:

Habilitar os formandos com conhecimentos que lhes permitam atuar com extintores, perante focos de incêndio.

Destinatários:

Todos os interessados que pretendam adquirir competências no combate a focos de incêndio.

Conteúdo Programático:

1. Noções de Combate a Incêndios	0:30H
2. Exercícios Práticos de Combate a Incêndios com Extintores	1:30H

Competências Adquiridas:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Saber utilizar o extintor num foco de incêndio.

Duração: 2 horas (1 dia)

ORGANIZAÇÃO DA SEGURANÇA: EVACUAÇÃO DE EDIFÍCIOS

Código 861/03

Objetivos:

Habilitar os formandos com conhecimentos que lhes permitam intervir em edifícios/instalações, e garantir a evacuação dos seus ocupantes.

Destinatários:

Todos os profissionais que pretendam adquirir conhecimentos de como agir em situações de emergência e evacuação de edifícios.

Conteúdo Programático:

1.	Enquadramento legal e conceitos base sobre evacuação de edifícios	0:40H
2.	Organização da segurança e medidas de autoproteção	1:10H
3.	A importância de definir um plano de Prevenção e Emergência	1:00H
4.	Formação e Simulacros	1:10H

Competências Adquiridas:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Conhecer o enquadramento legal e normativo em termos de medidas de autoproteção;
- Identificar os meios de segurança instalados nos edifícios;
- Saber como agir perante uma situação de evacuação.

Duração: 4 horas (1 dia)



Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho

SENSIBILIZAÇÃO SOBRE SEGURANÇA, HIGIENE E SAÚDE NO TRABALHO

Código 862/01

Objetivos:

Sensibilizar os formandos para o cumprimento das principais regras de segurança a considerar na realização da sua atividade, tendo em vista a promoção da Segurança e Saúde no Trabalho.

Destinatários:

Empregadores e trabalhadores em geral que pretendam aprofundar os seus conhecimentos na área da segurança e saúde no trabalho.

Conteúdo Programático:

1. Enquadramento legal e conceitos básicos de SST	0:50H
2. Acidente de trabalho e doença profissional	1:00H
3. Riscos profissionais e medidas de prevenção	1:10H

Competências Adquiridas:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Conhecer o enquadramento legal e normativo da segurança e saúde no trabalho;
- Conhecer os riscos mais comuns e medidas de prevenção que podem ser adotadas.

Duração: 3 horas (1 dia)

PRINCÍPIOS DE SEGURANÇA, HIGIENE E SAÚDE NO TRABALHO

Código 862/02

Objetivos:

Habilitar os formandos com conhecimentos sobre a importância da Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho permitindo-lhe compreender os perigos existentes na sua organização e as formas de prevenção adequadas a cada situação.

Destinatários:

Empregador, trabalhadores e todos os profissionais que pretendam adquirir conhecimentos gerais na área da segurança, higiene e saúde no trabalho.

Conteúdo Programático:

1. Introdução à segurança, higiene e saúde no trabalho e enquadramento legal	1:20H
2. Acidente de trabalho e doença profissional	1:00H
3. Riscos profissionais e medidas de prevenção	1:40H
4. Proteção coletiva e Individual	1:20H
5. Sinalização de segurança no local de trabalho	1:20H

Competências Adquiridas:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Conhecer o enquadramento legal e normativo da segurança e saúde no trabalho;
- Conhecer os riscos mais comuns e medidas de prevenção que podem ser adotadas de forma a fazer face aos riscos no local e posto de trabalho;
- Compreender a importância da sinalização da segurança na prevenção dos acidentes de trabalho;
- Saber atuar perante uma situação de incêndio.

Duração: 7 horas (1 dia)

NOÇÕES BÁSICAS DE PRIMEIROS SOCORROS

Código 862/03

Objetivos:

Habilitar os participantes para que, em caso de serem confrontados com situações de doença súbita, acidente ou catástrofe, saibam planejar e executar primeiros socorros adequados, bem como fazer a sua avaliação.

Destinatários:

Todos os profissionais que pretendam aprofundar e consolidar conhecimentos na área dos primeiros socorros. Responsáveis ou colaboradores inseridos na estrutura interna de segurança da empresa ou colaboradores no geral.

Conteúdo Programático:

1. Conceitos gerais de socorrismo	1:00H
2. Exame geral à vítima	2:00H
3. Algoritmo de suporte básico de vida	1:00H
4. Treino de manobras de suporte básico de vida	3:00H

Competências Adquiridas:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Compreender o Conceito de Sistema Integrado de Emergência Médica (SIEM);
- Avaliar os fatores de risco para a vítima e para o socorrista;
- Distinguir e Aplicar Exame Primário e Exame Secundário;
- Avaliar e Assegurar Condições de Segurança;
- Perceber a permeabilização da Via Aérea, a respiração e a circulação;
- Aplicar a Posição Lateral de Segurança;
- Pedir Ajuda de forma correta ao 112;
- Atuar perante determinadas situações de Socorros;
- Treinar manobras de Suporte Básico de Vida.

Duração: 7 horas (1 dia)

PRIMEIROS SOCORROS EM CONTEXTO DE TRABALHO

Código 862/04

Objetivos:

Visa permitir aos formandos a aquisição de conhecimentos e o desenvolvimento de competências que lhes permitam aplicar medidas de primeiros socorros em situações de emergência que ocorram em contexto de trabalho.

Destinatários:

Todos os profissionais que pretendam aprofundar e consolidar conhecimentos na área dos primeiros socorros. Responsáveis ou colaboradores inseridos na estrutura interna de segurança da empresa ou colaboradores no geral.

Conteúdo Programático:

1. Conceitos gerais de socorrismo e cadeia de sobrevivência	1:30H
2. Exame geral à vítima	2:30H
3. Algoritmo de suporte básico de vida	3:00H
4. Acidentes inerentes à profissão	3:00H
5. Treino de manobras de suporte básico de vida	4:00H

Competências Adquiridas:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Apreender o conceito, os princípios e objetivos dos Primeiros Socorros no contexto de Trabalho;
- Compreender o conceito de Sistema Integrado de Emergência Médica (SIEM) – Detenção, Alerta, Pré-Socorro, Socorro e Transporte;
- Distinguir e Aplicar Exame Primário e Exame Secundário;
- Aplicar Técnicas e Procedimentos de avaliação e intervenção, que permitam reconhecer os sinais/sintomas da vítima e saber como atuar;
- Avaliar a Vítima;
- Aplicar a Posição Lateral de Segurança;
- Pedir ajuda de forma correta ao 112;
- Conhecer os vários acidentes que podem ocorrer no local de trabalho e atuar perante determinadas situações de socorro;
- Praticar as manobras do Suporte Básico de Vida.

Duração: 14 horas (2 dias)

ERGONOMIA DOS POSTOS DE TRABALHO

Código 862/05

Objetivos:

Dotar os formandos de conhecimentos que permitam introduzir o conceito de ergonomia nos seus postos de trabalho, com a adoção de posturas e movimentos adequados e ergonómicos.

Destinatários:

Todos os profissionais que pretendam adquirir conhecimentos nesta área e que na sua prática profissional estejam sujeitos a riscos ergonómicos.

Conteúdo Programático:

1. Introdução à ergonomia	0:40H
2. Princípios básicos para a conceção de um posto de trabalho ergonómico	1:00H
3. Indicadores de Potenciais Problemas Ergonómicos	0:40H
4. Medidas e Estratégias de Prevenção das LMERT	0:40H

Competências Adquiridas:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Conhecer a Origem e Evolução da Ergonomia;
- Caracterizar a abordagem ergonómica dos sistemas homem-máquina, identificando os seus aspetos essenciais;
- Identificar indicadores de potenciais problemas ergonómicos;
- Compreender a importância da análise ergonómica do posto de trabalho;
- Saber aplicar métodos de análise ergonómica;
- Conhecer as Lesões Músculo-esqueléticas ligadas ao trabalho;
- Compreender a importância da Ginástica Laboral e dos resultados positivos obtidos através da mesma.

Duração: 3 horas (1 dia)

ERGONOMIA: ECRÃS DE VISUALIZAÇÃO

Código 862/06

Objetivos:

Dotar os formandos de conhecimentos que permitam adotar posturas corretas na utilização de ecrãs de visualização.

Destinatários:

Todos os profissionais que, no seu dia-a-dia profissional, executem as suas tarefas com recursos a equipamentos dotados de visor.

Conteúdo Programático:

1. Introdução à ergonomia – conceitos e objetivos	0:40H
2. Características dos postos de trabalho dotados de ecrãs de visualização	1:00H
3. Riscos associados à utilização de ecrãs de visualização	0:40H
4. Medidas de Prevenção e Proteção	0:40H

Competências Adquiridas:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Conhecer o conceito de ergonomia dos postos de trabalho;
- Caracterizar a abordagem ergonómica dos sistemas homem-máquina, identificando os seus aspetos essenciais;
- Identificar as principais características de um posto de trabalho com ecrã de visualização;
- Conhecer as Lesões Músculo-esqueléticas ligadas ao trabalho com ecrãs de visualização;
- Aplicar medidas de prevenção/proteção de forma a minimizar os riscos ergonómicos associados à utilização de ecrãs de visualização.

Duração: 3 horas (1 dia)

ERGONOMIA: MOVIMENTAÇÃO MANUAL E MECÂNICA DE CARGAS

Código 862/07

Objetivos:

Dotar os formandos de conhecimentos que permitam adotar posturas corretas na movimentação manual e mecânica de cargas.

Destinatários:

Todos os profissionais que, no seu dia-a-dia profissional, movimentem cargas, manual e mecanicamente, no âmbito da sua profissão.

Conteúdo Programático:

1. Introdução à segurança e ergonomia no trabalho	0:50H
2. Principais riscos relacionados com a movimentação manual e mecânica de cargas	1:00H
3. Medidas de prevenção e proteção	1:10H

Competências Adquiridas:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Conhecer os principais termos e conceitos utilizados na Higiene e Segurança do Trabalho;
- Compreender os objetivos do Sistema Ergonómico;
- Conhecer os perigos e riscos associados à movimentação manual de cargas no local de trabalho;
- Compreender os princípios básicos na movimentação manual de cargas;
- Compreender a classificação dos sistemas de movimentação de cargas
- Conhecer os principais riscos dos sistemas de movimentação de cargas;
- Compreender as práticas gerais de prevenção e proteção.

Duração: 3 horas (1 dia)

SEGURANÇA NA UTILIZAÇÃO DE EMPILHADORES

Código 862/08

Objetivos:

Conhecer os conceitos de segurança e aplicações práticas da condução de empilhadores. Identificar os princípios da movimentação mecânica de cargas com recurso a este equipamento.

Destinatários:

Este curso destina-se a todos os profissionais que na sua atividade utilizam o empilhador para a realização das suas tarefas profissionais.

Conteúdo Programático:

1. Enquadramento legal e noções gerais no âmbito da segurança na condução de empilhadores	0:50H
2. Princípios básicos da movimentação mecânica de cargas com recurso a empilhadores	1:00H
3. Riscos e regras associados à utilização de empilhadores	1:10H

Competências Adquiridas:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Conhecer as exigências legais aplicáveis aos empilhadores;
- Enumerar as responsabilidades específicas do operador de empilhadores;
- Identificar os diferentes tipos de equipamentos e compreender a sua correta utilização;
- Compreender a importância da manutenção dos equipamentos;
- Identificar os requisitos principais para a condução de empilhadores;
- Compreender as principais causas de acidentes e identificação de riscos na utilização de empilhadores;
- Conhecer as regras de segurança na utilização de empilhadores.

Duração: 3 horas (1 dia)

EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO COLETIVA E INDIVIDUAL

Código 862/09

Objetivos:

Dotar os formandos de conhecimentos essenciais sobre os equipamentos de proteção individual e coletiva, regras e boas práticas de utilização.

Destinatários:

Todos os profissionais que, na sua prática profissional, necessitem de utilizar equipamentos de proteção coletiva e individual.

Conteúdo Programático:

1. Enquadramento legal e noções gerais no âmbito dos EPCI
2. Equipamentos de Proteção Coletiva e Individual
3. A Importância da Utilização de Equipamentos de Proteção Coletiva e Individual

Competências Adquiridas:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Conhecer os principais conceitos relacionados com a prevenção;
- Identificar os diversos riscos relacionados com a segurança e higiene no trabalho;
- Caracterizar os diferentes tipos de equipamentos de proteção, a sua função e especificidades;
- Interpretar e respeitar as regras de utilização, manuseamento e manutenção dos equipamentos;
- Reconhecer a importância da utilização de equipamentos.

Duração: 3 horas (1 dia)

PREVENÇÃO DE RISCOS FÍSICOS

Código 862/10

Objetivos:

Dotar os formandos de conhecimentos gerais de prevenção dos riscos físicos.

Destinatários:

Este curso destina-se a todos os profissionais que na sua prática profissional, se encontrem expostos a riscos físicos, bem como todos os interessados em aprofundar conhecimentos na área.

Conteúdo Programático:

1. Enquadramento legal e noções gerais de SST	0:50H
2. Riscos Físicos	1:00H
3. Medidas de Prevenção aos Riscos Físicos	1:10H

Competências Adquiridas:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Compreender os princípios base e os principais conceitos de SST;
- Conhecer os principais requisitos legais e normativos e as responsabilidades no âmbito da SST;
- Identificar e caracterizar os riscos físicos;
- Identificar e implementar medidas de prevenção específicas e adequadas face aos diferentes riscos físicos.

Duração: 3 horas (1 dia)

PREVENÇÃO DE RISCOS MECÂNICOS

Código 862/11

Objetivos:

Dotar os formandos de conhecimentos gerais de prevenção dos riscos mecânicos.

Destinatários:

Este curso destina-se a todos os profissionais que na sua prática profissional, se encontrem expostos a riscos mecânicos, bem como todos os interessados em aprofundar conhecimentos na área.

Conteúdo Programático:

1. Enquadramento legal e noções gerais de SST	0:50H
2. Riscos Mecânicos	1:00H
3. Medidas de Prevenção aos Riscos Mecânicos	1:10H

Competências Adquiridas:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Compreender os princípios base e os principais conceitos de SST;
- Conhecer os principais requisitos legais e normativos e as responsabilidades no âmbito da SST;
- Identificar e caracterizar os riscos mecânicos;
- Identificar e implementar medidas de prevenção específicas e adequadas face aos diferentes riscos mecânicos.

Duração: 3 horas (1 dia)

PREVENÇÃO DE RISCOS QUÍMICOS

Código 862/12

Objetivos:

Dotar os formandos de conhecimentos que lhes permitam identificar e prevenir os riscos de acidentes e de doenças profissionais associados ao transporte, armazenamento e manuseamento de produtos químicos.

Destinatários:

Todos os profissionais que executam atividades envolvendo produtos químicos nos seus diferentes estados físicos.

Conteúdo Programático:

1. Enquadramento legal e noções gerais de SST	0:50H
2. Risco de Exposição a Agentes Químicos	1:00H
3. Medidas de Prevenção aos Riscos Químicos	1:10H

Competências Adquiridas:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Compreender os princípios base e os principais conceitos de SST;
- Conhecer os principais requisitos legais e normativos e as responsabilidades no âmbito da SST;
- Identificar e caracterizar os riscos inerentes à exposição de agentes químicos;
- Identificar e implementar medidas de prevenção específicas e adequadas face aos diferentes riscos químicos.

Duração: 3 horas (1 dia)

PREVENÇÃO DE RISCOS BIOLÓGICOS

Código 862/13

Objetivos:

Dotar os formandos de conhecimentos que lhes permitam compreender, aplicar e interpretar questões básicas com a segurança e manipulação de agentes biológicos.

Destinatários:

Este curso destina-se a todos os profissionais cujo o seu trabalho envolve exposição a Agentes Biológicos.

Conteúdo Programático:

1. Enquadramento legal e noções gerais de SST	0:50H
2. Risco de Exposição a Agentes Biológicos	1:00H
3. Medidas de Prevenção aos Riscos Biológicos	1:10H

Competências Adquiridas:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Conhecer a legislação atual aplicável aos riscos biológicos no local de trabalho;
- Conhecer os conceitos associados à segurança, higiene e saúde no trabalho;
- Identificar os riscos inerentes à exposição de agentes biológicos;
- Identificar e implementar medidas de prevenção específicas e adequadas face aos diferentes riscos biológicos.

Duração: 3 horas (1 dia)

PREVENÇÃO DE RISCOS ELÉTRICOS

Código 862/14

Objetivos:

Dotar os formandos de conhecimentos que lhes permitam aplicar as técnicas de proteção adequadas mediante o risco elétrico.

Destinatários:

Este curso destina-se a todos os profissionais que desempenham funções com energia elétrica

Conteúdo Programático:

1. Conceitos Gerais de Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho	0:50H
2. Riscos Associados ao Trabalho com Eletricidade	1:00H
3. Medidas de Prevenção em Trabalhos com Eletricidade	1:10H

Competências Adquiridas:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Conhecer a legislação aplicável aos riscos elétricos no local de trabalho;
- Compreender os conceitos básicos de eletricidade, eletrização e eletrocussão;
- Identificar e caracterizar os riscos derivados do trabalho com corrente elétrica, bem como as potenciais consequências de acidente;
- Identificar e implementar medidas de prevenção específicas e adequadas face aos diferentes riscos elétricos indicados.

Duração: 3 horas (1 dia)

PREVENÇÃO DE RISCOS PROFISSIONAIS NA CONSTRUÇÃO CIVIL

Código 862/15

Objetivos:

Dotar os formandos de conhecimentos que lhes permitirá reconhecer situações de risco profissional inerentes à atividade da construção civil e aplicar as adequadas medidas de prevenção e proteção.

Destinatários:

Este curso destina-se a todos os profissionais do setor da construção civil.

Conteúdo Programático:

1. Conceitos e Enquadramento Legal da Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho na Construção Civil	0:50H
2. Riscos Associados ao Ambiente de Trabalho	1:00H
3. Medidas de Prevenção em Trabalhos de Construção Civil	1:10H

Competências Adquiridas:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Sensibilizar para a segurança, higiene e saúde no trabalho na construção civil;
- Saber os principais riscos inerentes ao trabalho na construção civil;
- Promover atitudes pró-ativas perante os riscos profissionais a que os colaboradores estejam expostos;
- Conhecer as principais causas de acidentes de trabalho e doenças profissionais a que os colaboradores se encontrem expostos no seu local de trabalho;
- Promover atitudes comportamentais pró-ativas perante os riscos profissionais a que os colaboradores estão expostos;
- Conhecer a sinalização de Segurança e a sua importância nos locais de trabalho.

Duração: 3 horas (1 dia)

PREVENÇÃO DE RISCOS NO SECTOR AGRÍCOLA E FLORESTAL

Código 862/16

Objetivos:

Conhecer os principais fatores de risco para a segurança e saúde dos trabalhadores de sector agrícola no geral de forma a promover atitudes comportamentais pró-ativas, através da adoção de regras e boas práticas de segurança no trabalho.

Destinatários:

Todos os profissionais que pretendam aprofundar e consolidar conhecimentos na área da Segurança e Saúde no Trabalho no sector agrícola e florestal.

Conteúdo Programático:

1. Enquadramento Legal da SST e Introdução à Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho	0:50H
2. Acidentes de Trabalho e Doenças Profissionais	1:00H
3. Normas de Segurança e Saúde no Trabalho Agrícola e Florestal	1:10H

Competências Adquiridas:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Colaborar na prevenção básica (ordem, limpeza, sinalização e manutenção geral dos postos de trabalho) bem como na identificação e aplicação de medidas de prevenção de forma a eliminar ou reduzir os riscos profissionais no sector agrícola e florestal

Duração: 3 horas (1 dia)

PREVENÇÃO DE RISCOS NO SECTOR HOTELEIRO

Código 862/17

Objetivos:

Conhecer os principais fatores de risco para a segurança e saúde dos trabalhadores do sector hoteleiro de forma a promover atitudes comportamentais pró-ativas, através da adoção de regras e boas práticas de segurança no trabalho.

Destinatários:

Todos os profissionais da área da hotelaria que pretendam adquirir conhecimentos gerais na área da Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho.

Conteúdo Programático:

1. Enquadramento Legal da SST e Introdução à Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho	0:50H
2. Acidentes de Trabalho e Doenças Profissionais	1:00H
3. Riscos e medidas de prevenção associados às diferentes atividades do sector hoteleiro	1:10H

Competências Adquiridas:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Colaborar na prevenção básica (ordem, limpeza, sinalização e manutenção geral dos postos de trabalho) bem como na identificação e aplicação de medidas de prevenção de forma a eliminar ou reduzir os riscos profissionais no sector hoteleiro.

Duração: 3 horas (1 dia)

SEGURANÇA NOS TRABALHOS EM ALTURA E ANDAIMES

Código 862/18

Objetivos:

Dotar os formandos de conhecimentos específicos para a utilização adequada de equipamentos de trabalho nomeadamente no que respeita a andaimes e medidas de proteção nos trabalhos em altura.

Destinatários:

Este curso destina-se a todos os profissionais que no âmbito das suas atividades realizem trabalhos em altura.

Conteúdo Programático:

1. Enquadramento Legal e Conceitos base relacionados com a segurança, higiene e saúde no trabalho	1:00H
2. Acidente de trabalho e doença profissional	1:00H
3. Equipamento de proteção e sinalização de segurança	1:00H
4. Riscos e medidas de prevenção nos trabalhos em altura	4:00H

Competências Adquiridas:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Conhecer os critérios e normas a adotar nos trabalhos em altura;
- Identificar os riscos específicos associados aos trabalhos em andaimes e altura, e as medidas preventivas que devem adotar;
- Conhecer outros riscos que a montagem, desmontagem e reconversão possa comportar;
- Conhecer e utilizar os equipamentos de segurança para trabalhos em altura;
- Conhecer e aplicar as regras de manutenção dos equipamentos de proteção individual;
- Definir os procedimentos de segurança segundo o tipo de trabalho em altura;
- Prevenir os acidentes de trabalho.

Duração: 7 horas (1 dia)

OPERAÇÃO SEGURA DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS E FLORESTAIS

Código 862/19

Objetivos:

Dotar os formandos de conhecimentos específicos para a utilização adequada de equipamentos de trabalho, ficando os formandos aptos a operar de forma segura equipamento e máquinas agrícolas e florestais.

Destinatários:

Este curso destina-se a todos os profissionais que no âmbito das suas atividades realizem trabalhos em altura.

Conteúdo Programático:

1.	Principais Causas de Sinistralidade na Agricultura	1:30H
2.	Atitudes e Comportamentos para Evitar os Acidentes	2:00H
3.	Procedimentos de Segurança (condições de utilização de equipamentos) em Máquinas Agrícolas e Florestais	3:30H

Competências Adquiridas:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Conhecer as condições anormais previsíveis e gerir as principais causas de sinistralidade;
- Identificar medidas eficazes para a redução da sinistralidade com veículos agrícolas;
- Conhecer as condições de utilização dos equipamentos e máquinas agrícolas e aplicar procedimentos de segurança na atividade de manobra de equipamentos e máquinas agrícolas.

Duração: 7 horas (1 dia)

SOCORRISMO PEDIÁTRICO

Código 862/20

Objetivos:

Difundir medidas preventivas de acidentes frequentes no grupo etário pediátrico até aos 15 anos, bem como conhecimentos e técnicas simples de socorrismo pediátrico que visem a estabilização da situação de uma criança vítima de acidente ou doença súbita, durante a atividade escolar ou em casa.

Destinatários:

Este curso destina-se a todas as pessoas que lidam com crianças e desejam adquirir conhecimentos elementares de atuação em situações de emergência em contexto pediátrico.

Conteúdo Programático:

1.	Sistema Integrado de Emergência Médica	1:00H
2.	Particularidades em pediatria: Anatomia e Fisiologia	2:00H
3.	Suporte Básico de Vida Pediátrico	1:00H
4.	Emergências médicas pediátricas mais frequentes	3:00H

Competências Adquiridas:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Conhecer o funcionamento do Sistema Integrado de Emergência Médica (SIEM);
- Conhecer as características anatómicas e fisiológicas das crianças;
- Realizar com precisão o exame primário à vítima;
- Aplicar Técnicas Simples de Socorrismo;
- Aplicar manobras de Suporte Básico de Vida Pediátrico;
- Prestar os Primeiros cuidados à criança em situação urgente.

Duração: 7 horas (1 dia)



Formação e-Learning

BREVE INTRODUÇÃO

Nesta modalidade de formação os conteúdos estão acessíveis em qualquer lugar e qualquer hora através da utilização de equipamentos tecnológicos com ligação à internet, não existindo assim a necessidade de se deslocar a um determinado local e a uma determinada hora para frequentar a formação. A ação de formação decorre na totalidade através de uma Plataforma de Gestão da Aprendizagem simples, interativa e intuitiva e sempre com o acompanhamento de um tutor.

Todos os cursos são constituídos por módulos, sendo que cada módulo é constituído por uma apresentação de visualização obrigatória de carácter expositivo. Esta apresentação disponibiliza também exercícios interactivos que permite ao formando consolidar os conhecimentos adquiridos. No final de cada módulo é proposto aos formandos que realizem algumas tarefas, como por exemplo, debates e fórum ou realização de testes de avaliações.

Os cursos apresentados de seguida ocorrem totalmente à distância.



APLICAÇÃO DO SISTEMA DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

Código E.541/01

Objetivos:

Proporcionar aos formandos conhecimentos e competências na área da segurança e higiene alimentar, nomeadamente na implementação e gestão de um sistema de segurança alimentar baseado na metodologia HACCP.

Destinatários:

Todos os profissionais que estejam, direta ou indiretamente, ligados à manipulação de alimentos e à área alimentar.

Conteúdo Programático:

1. Regulamentação Aplicável à Segurança Alimentar	
- Pré-requisitos do sistema H.A.C.C.P;	2:00H
- Princípios do Sistema H.A.C.C.P;	
- Obrigações dos operadores do setor alimentar	
2. Perigos Associados aos Alimentos	1:00H
3. Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar	4:00H
- Equipamentos e instalações;	
- Profissionais do setor alimentar;	
- Receção, preparação e confeção dos alimentos;	
- Amostra testemunha.	
Carga Horária	7:00H

Competências Adquiridas:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Enumerar os pré-requisitos do sistema HACCP;
- Citar os princípios do sistema HACCP;
- Identificar as obrigações dos operadores do setor alimentar;
- Identificar os perigos mais comuns associados aos alimentos;
- Identificar medidas de boas práticas relacionadas com as instalações e equipamentos;
- Descrever a importância da higiene individual dos operadores do setor alimentar;
- Identificar as medidas e boas práticas associadas à receção, preparação e confeção dos alimentos.

Requisitos: Computador funcional equipado com placa de som, microfone, colunas e ligação à internet.

Duração: 15 dias

ORGANIZAÇÃO DA SEGURANÇA: PREVENÇÃO DE INCÊNDIOS

Código E.861/01

Objetivos:

Proporcionar aos participantes conhecimentos de forma a poderem identificar, avaliar e controlar os riscos de incêndio, minimizando as probabilidades de acidentes de trabalho e doenças profissionais.

Destinatários:

Todos os profissionais que pretendam aprofundar e consolidar conhecimentos na área da prevenção de incêndios, e/ou que se encontrem envolvidos na estrutura de segurança da empresa.

Conteúdo Programático:

Introdução à prevenção de incêndios

- Física e química do fogo 1:00H
- Fontes de perigo e incêndio

Prevenção e combate a incêndios

- Classes de fogo
- Comportamento ao fogo e extinção 3:00H
- Agentes extintores
- Medidas de prevenção e proteção contra incêndios

Carga Horária 4:00H

Competências Adquiridas:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Identificar os diferentes tipos de riscos de incêndio de forma a aplicar as medidas de prevenção e proteção contra incêndios.

Requisitos: Computador funcional equipado com placa de som, microfone, colunas e ligação à internet.

Duração: 10 dias

Nota: Também disponível em Inglês

ORGANIZAÇÃO DA SEGURANÇA: EVACUAÇÃO DE EDIFÍCIOS

Código E.861/02

Objetivos:

Proporcionar aos participantes conhecimentos de forma a poderem aplicar as medidas de prevenção/proteção mais adequadas numa situação de evacuação de edifícios.

Destinatários:

Todos os profissionais que pretendam aprofundar e consolidar conhecimentos na área da Segurança e evacuação de edifícios, e/ou que se encontrem envolvidos na estrutura da segurança da empresa.

Conteúdo Programático:

Introdução à evacuação de edifícios e medidas de autoproteção

- Legislação e conceitos base 2:00H
- A importância da organização da segurança nas empresas
- Medidas de autoproteção e a sua composição

Como agir perante uma situação de evacuação

- Estrutura interna de segurança 2:00H
- Como atuar perante uma situação de emergência e evacuação

Carga Horária 4:00H

Competências Adquiridas:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Analisar e avaliar os riscos durante a evacuação de um edifício bem como identificação da forma mais eficaz de evacuação durante uma situação de emergência.

Requisitos: Computador funcional equipado com placa de som, microfone, colunas e ligação à internet.

Duração: 10 dias

Nota: Também disponível em Inglês

GUIA DE IMPLEMENTAÇÃO DAS MEDIDAS DE AUTOPROTEÇÃO

Código E.861/03

Objetivos:

Dotar os formandos de conhecimentos teóricos e práticos para a implementação e desenvolvimento das medidas de autoproteção de acordo com as exigências legais aplicáveis, de acordo com a sua utilização-tipo e atividade.

Destinatários:

Responsáveis de Segurança que pretendam adquirir conhecimentos de gestão e implementação das medidas de autoproteção, bem como todos os profissionais que pretendam adquirir conhecimentos na área.

Conteúdo Programático:

Enquadramento legal, definição e objetivos das medidas de autoproteção

- Legislação e conceitos
- Utilização tipo e categoria de risco
- Composição das medidas de autoproteção

1:30H

Medidas de autoproteção exigíveis para as diferentes utilizações-tipo e categorias de risco

2:30H

Carga Horária 4:00H

Competências Adquiridas:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Conceber e implementar as medidas de autoproteção num determinado edifício consoante a sua utilização tipo e categoria de risco.

Requisitos: Computador funcional equipado com placa de som, microfone, colunas e ligação à internet.

Duração: 10 dias

PRINCÍPIOS DE SEGURANÇA, HIGIENE E SAÚDE NO TRABALHO

Código E.862/01

Objetivos:

Adquirir conhecimentos e competências na área da Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho, ao nível do seu enquadramento Legal, riscos profissionais, medidas de prevenção e segurança contra incêndios.

Destinatários:

Todos os profissionais que pretendam aprofundar e consolidar conhecimentos na área da Segurança e Saúde no Trabalho.

Conteúdo Programático:

Acidentes de trabalho e doenças profissionais

- Legislação 1:30H
- Obrigações do empregador e do trabalhador em matérias de segurança no trabalho
- Definir acidentes e doenças profissionais

Riscos profissionais e medidas de prevenção

- Riscos Físicos
- Riscos Ergonómicos 2:00H
- Riscos Químicos e Biológicos
- Outros Riscos

Proteção coletiva e individual

- Proteção Coletiva 1:00H
- Proteção Individual
- Exemplos de equipamentos de proteção coletiva e individual

Sinalização de segurança

- Tipos de sinalização 0:30H

Prevenção e proteção contra incêndios

- Física e química do fogo
- Classes de fogo 2:30H
- Agentes extintores
- Medidas de prevenção e proteção contra incêndios

Carga Horária 7:00H

Competências Adquirida:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Colaborar na prevenção básica (ordem, limpeza, sinalização e manutenção geral dos postos de trabalho) bem como na identificação dos riscos associados a diferentes áreas profissionais com vista a eliminar e/ou reduzir os riscos profissionais.

Requisitos: Computador funcional equipado com placa de som, microfone, colunas e ligação à internet.

Duração: 15 dias

SENSIBILIZAÇÃO SOBRE SEGURANÇA, HIGIENE E SAÚDE NO TRABALHO

Código E.862/02

Objetivos:

Adquirir conhecimentos e competências na área da Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho, ao nível do seu enquadramento Legal, riscos profissionais e medidas de prevenção.

Destinatários:

Todos os profissionais que pretendam adquirir conhecimentos sobre os riscos profissionais e medidas de prevenção.

Conteúdo Programático:

Enquadramento legal da SST e introdução à segurança, higiene e saúde no trabalho

- Legislação 0:30H
- Obrigações do empregador e do trabalhador em matérias de segurança no trabalho

Acidentes de trabalho e doenças profissionais

- Definir acidente de trabalho e doença profissional 0:30H
- Custos dos acidentes e doenças profissionais

Riscos profissionais e medidas de prevenção

- Riscos Físicos
- Riscos Ergonómicos 2:00H
- Riscos Químicos e Biológicos
- Outros Riscos

Carga Horária 3:00H

Competências Adquiridas:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Colaborar na prevenção básica (ordem, limpeza, sinalização e manutenção geral dos postos de trabalho) bem como na identificação e aplicação de medidas de prevenção de forma a eliminar ou reduzir os riscos profissionais.

Requisitos: Computador funcional equipado com placa de som, microfone, colunas e ligação à internet.

Duração: 8 dias

Nota: Também disponível em Inglês

PRIMEIROS SOCORROS: SUPORTE BÁSICO DE VIDA

Código E.862/03

Objetivos:

Habilitar os participantes para que, em caso de serem confrontados com situações de doença súbita, acidente ou catástrofe, saibam planejar e executar primeiros socorros adequados, bem como fazer a sua avaliação.

Destinatários:

Todos os profissionais que pretendam aprofundar e consolidar conhecimentos na área dos primeiros socorros. Responsáveis ou colaboradores inseridos na estrutura interna de segurança da empresa ou colaboradores no geral.

Conteúdo Programático:

Primeiros Socorros: Suporte Básico de Vida

- Princípios básicos do socorrismo
- Sistema integrado de emergência médica 4:00H
- Exame à vítima
- Suporte básico de vida

Conhecimentos essenciais de socorrismo

- Fraturas
- Hemorragias
- Envenenamento e intoxicação 2:00H
- Queimaduras
- Epilepsia
- Diabetes, AVC e Enfarte

Carga Horária 7:00H

Competências Adquiridas:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Socorrer, num primeiro momento, uma vítima de doença súbita, acidente ou catástrofe.

Requisitos: Computador funcional equipado com placa de som, microfone, colunas e ligação à internet.

Duração: 15 dias

Nota: Também disponível em Inglês

ERGONOMIA DOS POSTOS DE TRABALHO

Código E.862/04

Objetivos:

Compreender os conceitos e aplicações práticas da ergonomia de forma a prevenir os riscos relacionados com as lesões músculo-esqueléticas.

Destinatários:

Todos os profissionais que pretendam aprofundar e consolidar conhecimentos na área da Segurança e Saúde no Trabalho nomeadamente na área da Ergonomia

Conteúdo Programático:

Introdução à ergonomia dos postos de trabalho

- Conceitos e aplicações práticas de ergonomia
 - Princípios básicos para a conceção de um posto de trabalho
- 0:30H

Lesões músculo-esqueléticas

- Relação homem – posto de trabalho
 - Principais fatores de risco para o desenvolvimento de lesões músculo-esqueléticas
- 1:30H

- Estratégias de prevenção das LMERT**
- 1:00H

Carga Horária 3:00H

Competências Adquiridas:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Identificar os diferentes tipos de riscos ergonómicos bem como a aplicação de boas práticas de ergonomia nos postos de trabalho.

Requisitos: Computador funcional equipado com placa de som, microfone, colunas e ligação à internet.

Duração: 8 dias

DESEMPENHO DE FUNÇÕES DE SEGURANÇA NO TRABALHO PARA O REPRESENTANTE DO EMPREGADOR (HOMOLOGADO PELA ACT)

Código E.862/06

Objetivos:

Proporcionar aos Representantes do Empregador os conhecimentos essenciais e a formação adequada para que possa desempenhar adequadamente as suas funções enquanto elemento da empresa a quem compete acompanhar e colaborar nas atividades dos serviços de Segurança e Higiene no Trabalho.

Destinatários:

Empregadores, Representantes do Empregador, Trabalhador Designado.

Conteúdo Programático:

Conceitos básicos de segurança, higiene e saúde no trabalho	4:00H
- Introdução à prevenção de riscos profissionais	
- Quadro legal e normativo em matéria de prevenção de riscos profissionais	
Riscos gerais e a sua prevenção	
- Riscos relacionados com a segurança	
- Riscos relacionados com o ambiente de trabalho	
- Carga de trabalho, fadiga e insatisfação laboral	17:00H
- Sistemas elementares de controlo de riscos: proteção coletiva e individual	
- Noções básicas de atuação em situação de emergência e evacuação	
- Primeiros socorros	
- Vigilância e controlo da saúde dos trabalhadores	
Elementos básicos da gestão da prevenção de riscos	
- Organização da prevenção na empresa	7:00H
- Organismos públicos relacionados a segurança e saúde no trabalho	
Riscos específicos e a sua prevenção no setor correspondente	
- Caracterização do sector de atividade	
- Índice de sinistralidade	7:00H
- Legislação aplicável	
- Riscos e medidas de prevenção	
Carga Horária	35:00H

Avaliação: A avaliação dos participantes na ação de formação é contínua, com carácter formativo e sumativo e incide sobre a participação no fórum e os testes finais dos módulos. É em função da análise destes diferentes elementos que resultará uma classificação final de curso, de acordo com a escala de avaliação numérica de 1 a 5 com a seguinte correspondência em termos qualitativos: Nível 1 – Muito Insuficiente; Nível 2 – Insuficiente; Nível 3 – Suficiente; Nível 4 – Bom; Nível 5 – Muito Bom

Competências Adquiridas:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Aquisição dos conhecimentos de legislação de Segurança e Higiene no Trabalho e as competências necessárias à identificação de riscos profissionais e as técnicas de prevenção que permitam ao representante do empregador em matéria de segurança no trabalho, o desenvolvimento da política de prevenção na empresa.

Requisitos: Computador funcional equipado com placa de som, microfone, colunas e ligação à internet.

Duração: 30 dias

SEGURANÇA, HIGIENE E SAÚDE NO TRABALHO – SECTOR COMÉRCIO E SERVIÇOS

Código E.862/07

Objetivos:

Proporcionar aos formandos conhecimentos sobre os principais fatores de risco para a segurança e saúde dos trabalhadores do comércio e serviços, promovendo atitudes comportamentais pró-ativas, através da adoção de regras e boas práticas de segurança no trabalho.

Destinatários:

Todos os profissionais que pretendam aprofundar e consolidar conhecimentos na área da Segurança e Saúde no Trabalho no sector ligados ao comércio e serviços no geral.

Conteúdo Programático:

Enquadramento legal e introdução à segurança e saúde no trabalho	
- Legislação e conceitos base	8:00H
- Acidentes de trabalho e doenças profissionais	
- Riscos profissionais e medidas de prevenção e proteção	
Condições específicas dos locais de trabalho do sector de comércio e serviços	6:00H
Segurança na utilização de máquinas e equipamentos de trabalho	1:00H
Organização dos locais de trabalho	4:00H
Organização da segurança:	12:00H
- Prevenção e Combate a Incêndios	
- Evacuação de Edifícios	
- Introdução aos Primeiros Socorros	
Fatores de risco psicossociais	1:00H
Comunicação e relacionamento interpessoal e gestão de stress	3:00H
Carga Horária	35:00H

Competências Adquiridas:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Colaborar na prevenção básica (ordem, limpeza, sinalização e manutenção geral dos postos de trabalho) bem como na identificação e aplicação de medidas de prevenção de forma a eliminar ou reduzir os riscos profissionais.

Requisitos: Computador funcional equipado com placa de som, microfone, colunas e ligação à internet.

Duração: 30 dias

Nota: Também disponível em Inglês

SEGURANÇA, HIGIENE E SAÚDE NO TRABALHO – SECTOR AGRÍCOLA E FLORESTAL

Código E.862/08

Objetivos:

Proporcionar aos formandos conhecimentos sobre os principais fatores de risco para a segurança e saúde dos trabalhadores do setor agrícola e florestal de forma a promover atitudes comportamentais pró-ativas, através da adoção de regras e boas práticas de segurança no trabalho

Destinatários:

Trabalhadores do setor da Agricultura / Empregadores Agrícolas / Profissionais interessados em obter mais conhecimentos na área da SST relacionadas com a agricultura.

Conteúdo Programático:

Enquadramento legal e introdução à segurança e saúde no trabalho

- Legislação e conceitos base 8:00H
- Acidentes de trabalho e doenças profissionais
- Riscos profissionais e medidas de prevenção e proteção

Normas de segurança no sector agrícola e florestal 14:00H

Organização dos locais de trabalho 4:00H

Organização da segurança: 8:00H

- Prevenção e combate a incêndios
- Introdução aos primeiros socorros

Fatores de risco psicossociais 1:00H

Carga Horária 35:00H

Competências Adquiridas:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Colaborar na prevenção básica (ordem, limpeza, sinalização e manutenção geral dos postos de trabalho) bem como na identificação e aplicação de medidas de prevenção de forma a eliminar ou reduzir os riscos profissionais no setor agrícola e florestal.

Requisitos: Computador funcional equipado com placa de som, microfone, colunas e ligação à internet.

Duração: 30 dias

SEGURANÇA, HIGIENE E SAÚDE NO TRABALHO – SECTOR DA RESTAURAÇÃO

Código E.862/09

Objetivos:

Proporcionar aos formandos conhecimentos sobre os principais fatores de risco para a segurança e saúde dos trabalhadores do setor da restauração de forma a promover atitudes comportamentais pró-ativas, através da adoção de regras e boas práticas de segurança no trabalho.

Destinatários:

Trabalhadores do setor da restauração / Empregadores da área da restauração / Profissionais interessados em obter mais conhecimentos na área da SST relacionadas com a restauração.

Conteúdo Programático:

Enquadramento legal e introdução à segurança e saúde no trabalho	
- Legislação e conceitos base	4:00H
- Acidentes de trabalho e doenças profissionais	
Prevenção de riscos no sector da restauração	6:00H
Aplicação do sistema de segurança e higiene alimentar	6:00H
Organização dos locais de trabalho	4:00H
Organização da segurança:	
- Prevenção e combate a incêndios	12:00H
- Evacuação de edifícios	
- Introdução aos primeiros socorros	
Comunicação e relacionamento interpessoal e gestão do stress	3:00H
Carga Horária	35:00H

Competências Adquiridas:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Colaborar na prevenção básica (ordem, limpeza, sinalização e manutenção geral dos postos de trabalho) bem como na identificação e aplicação de medidas de prevenção de forma a eliminar ou reduzir os riscos profissionais no setor da restauração.

Requisitos: Computador funcional equipado com placa de som, microfone, colunas e ligação à internet.

Duração: 30 dias

SEGURANÇA, HIGIENE E SAÚDE NO TRABALHO – SECTOR DA HOTELEIRO

Código E.862/10

Objetivos:

Proporcionar aos formandos conhecimentos sobre os principais fatores de risco para a segurança e saúde dos trabalhadores do setor da hotelaria de forma a promover atitudes comportamentais pró-ativas, através da adoção de regras e boas práticas de segurança no trabalho.

Destinatários:

Trabalhadores do setor hoteleiro / Empregadores da área da hotelaria / Profissionais interessados em obter mais conhecimentos na área da SST relacionadas com a hotelaria

Conteúdo Programático:

Enquadramento Legal e Introdução à Segurança e Saúde no Trabalho

- Legislação e Conceitos Base 4:00H
- Acidentes de Trabalho e Doenças Profissionais

Prevenção de Riscos no Sector Hoteleiro

12:00H

Organização dos Locais de Trabalho

4:00H

Organização da Segurança:

12:00H

- Prevenção e Combate a Incêndios
- Evacuação de Edifícios
- Introdução aos Primeiros Socorros

Comunicação e Relacionamento Interpessoal e Gestão do Stress

3:00H

Carga Horária 35:00H

Competências Adquiridas:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Colaborar na prevenção básica (ordem, limpeza, sinalização e manutenção geral dos postos de trabalho) bem como na identificação e aplicação de medidas de prevenção de forma a eliminar ou reduzir os riscos profissionais no setor hoteleiro.

Requisitos: Computador funcional equipado com placa de som, microfone, colunas e ligação à internet.

Duração: 30 dias

SEGURANÇA, HIGIENE E SAÚDE NO TRABALHO – SECTOR DA CONSTRUÇÃO CIVIL

Código E.862/15

Objetivos:

Proporcionar aos formandos conhecimentos sobre os principais fatores de risco para a segurança e saúde dos trabalhadores do setor da construção civil de forma a promover atitudes comportamentais pró-ativas, através da adoção de regras e boas práticas de segurança no trabalho.

Destinatários:

Trabalhadores do setor da construção civil / Empregadores da área da construção civil / Profissionais interessados em obter mais conhecimentos na área da SST relacionadas com a construção civil

Conteúdo Programático:

Enquadramento legal e introdução à segurança e saúde no trabalho	
- Legislação e conceitos base	4:00H
- Acidentes de trabalho e doenças profissionais	
Sinalização de segurança	1:00H
Equipamentos de proteção coletiva e individual	1:00H
Riscos e medidas de prevenção no setor da construção civil	15:00H
- Riscos e medidas de prevenção em trabalhos específicos	
Máquinas e equipamentos de trabalho	2:00H
Organização da segurança:	12:00H
- Prevenção e combate a incêndios	
- Evacuação de edifícios	
- Introdução aos primeiros socorros	
Carga Horária	35:00H

Competências Adquiridas:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Colaborar na prevenção básica (ordem, limpeza, sinalização e manutenção geral dos postos de trabalho) bem como na identificação e aplicação de medidas de prevenção de forma a eliminar ou reduzir os riscos profissionais no setor da construção civil.

Requisitos: Computador funcional equipado com placa de som, microfone, colunas e ligação à internet.

Duração: 30 dias

SEGURANÇA, HIGIENE E SAÚDE NO TRABALHO – SECTOR DO SECRETARIADO E TRABALHO ADMINISTRATIVO

Código E.862/19

Objetivos:

Promover o conhecimento dos principais fatores de risco para a segurança e saúde dos trabalhadores do setor do secretariado e trabalho administrativo, promovendo atitudes comportamentais pró-ativas, através da adoção de regras e boas práticas de segurança no trabalho.

Destinatários:

Profissionais que pretendam aprofundar e consolidar conhecimentos na área da Segurança e Saúde no Trabalho no setor do secretariado e trabalho administrativo.

Conteúdo Programático:

Enquadramento legal da Segurança e Saúde no Trabalho	
- Acidentes de trabalho e doenças profissionais	3:30H
Riscos e Medidas de Prevenção relacionadas com o Setor do Secretariado e Trabalho Administrativo	7:00H
O Risco Ergonómico	6:00H
Organização da segurança:	11:30H
- Prevenção de Incêndios e Evacuação de Edifícios	
- Introdução aos primeiros socorros	
Atendimento e Gestão de Reclamações	7:00H
Carga Horária	35:00H

Competências Adquiridas: Colaborar na prevenção básica (ordem, limpeza, sinalização e manutenção geral dos postos de trabalho) bem como na identificação e aplicação de medidas de prevenção de forma a eliminar ou reduzir os riscos profissionais no setor do secretariado e trabalho administrativo.

Requisitos: Computador funcional equipado com placa de som, microfone, colunas e ligação à internet.

Duração: 30 dias

PREVENÇÃO DE RISCOS NO SECTOR AGRÍCOLA

Código E.862/12

Objetivos:

Promover atitudes comportamentais pró-ativas, através da adoção de regras e boas práticas de segurança no trabalho no setor agrícola e florestal.

Destinatários:

Todos os profissionais que pretendam aprofundar e consolidar conhecimentos na área da Segurança e Saúde no Trabalho no setor agrícola e florestal.

Conteúdo Programático:

Enquadramento Legal e Introdução à Segurança e Saúde no Trabalho	1:30H
- Legislação Aplicável	
- Conceitos Base de SST	
Acidentes de Trabalho e Doenças Profissionais	1:30H
- Conceito de acidente de trabalho e doença profissional	
- Custos dos acidentes e doenças profissionais	
Normas de Segurança e Saúde no Trabalho Agrícola e Florestal	4:00H
- Normas SST na exploração agrícola e animal	
- Normas SST na exploração florestal	
- Utilização de Máquinas e Ferramentas	
- Produtos Fitofármacos	
Carga Horária	7:00H

Competências Adquiridas:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Colaborar na prevenção básica (ordem, limpeza, sinalização e manutenção geral dos postos de trabalho) bem como na identificação e aplicação de medidas de prevenção de forma a eliminar ou reduzir os riscos profissionais no sector agrícola e Florestal.

Requisitos: Computador funcional equipado com placa de som, microfone, colunas e ligação à internet.

Duração: 15 dias

PREVENÇÃO DE RISCOS NO SECTOR DA RESTAURAÇÃO

Código E.862/13

Objetivos:

Promover atitudes comportamentais pró-ativas através da adoção de regras de boas práticas de segurança no trabalho no setor da restauração.

Destinatários:

Todos os profissionais que pretendam aprofundar e consolidar conhecimentos na área da segurança e saúde no trabalho no setor da restauração.

Conteúdo Programático:

Enquadramento Legal e Introdução à Segurança e Saúde no Trabalho	2:00H
- Legislação Aplicável	
- Conceitos Base de SST	
Acidentes de Trabalho e Doenças Profissionais	2:00H
- Conceito de acidente de trabalho e doença profissional	
- Custos dos acidentes e doenças profissionais	
Riscos e Medidas de Prevenção e Proteção no Sector da Restauração	3:00H
Carga Horária	7:00H

Competências Adquiridas:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de:

- Colaborar na prevenção básica (ordem, limpeza, sinalização e manutenção geral dos postos de trabalho) bem como na identificação e aplicação de medidas de prevenção de forma a eliminar ou reduzir os riscos profissionais no sector da restauração.

Requisitos: Computador funcional equipado com placa de som, microfone, colunas e ligação à internet.

Duração: 15 dias

*“Apostar na **FORMAÇÃO** é garantir uma força de trabalho **EDUCADA, EFICIENTE e ATUALIZADA**”*



LISBOA

Rua Jorge Barradas, 41 A
1500-369 Lisboa

T: 217 622 356

gerallisboa@kmedeuropa.pt

BEJA

Praça da Amizade, 2, 1º C
7800-547 Beja

T: 284 322 762

geralbeja@kmedeuropa.pt

Faro

Rua Miguel Bombarda
Varandas de Faro – Bloco C
8000-394 Lisboa

T: 289 860 530

geralfaro@kmedeuropa.pt



ENTIDADE
FORMADORA



Certificação no Âmbito da Prestação de Serviços
Externos de Segurança e Saúde no Trabalho - Lisboa