

Ação de Formação	Objetivos	Duração	Horário	Local	Data Prevista											
					jan	fev	mar	abr	mai	jun	jul	ago	set	out	nov	dez
541 – Indústria Alimentar																
Implementação de Sistemas de HACCP	Aquisição de conhecimentos necessários para desenvolver, gerir e implementar um Sistema Preventivo de autocontrolo de Segurança Alimentar (HACCP).	12 Horas	A definir	A definir												
Higiene e Segurança Alimentar	Reconhecer a importância da higiene e segurança alimentar e sensibilizar os formandos relativamente aos conceitos gerais do sistema HACCP na produção de alimentos seguros.	8 Horas	A definir	A definir												
Alergénicos e Intolerâncias Alimentares	Capacitar os formandos para a identificação de ingredientes alergénicos de forma a evitar riscos para a saúde dos consumidores.	6 Horas	A definir	A definir												
Manipulação de Alimentos	Pretende-se que os formandos obtenham os conhecimentos necessários ao correto fabrico e manipulação de alimentos, de acordo com os requisitos obrigatórios no âmbito do sistema HACCP.	4 Horas	A definir	A definir												
Receção e Armazenamento de Matérias-Primas	Aquisição de conhecimentos sobre as boas práticas na aquisição, receção e armazenamento de matérias-primas.	6 Horas	A definir	A definir												
Higiene Pessoal e das Instalações	Formar os profissionais da área alimentar sobre os requisitos de higiene exigidos pelo Sistema HACCP.	4 Horas	A definir	A definir												
Microbiologia Alimentar	Sensibilizar para a importância da microbiologia nos produtos alimentares, de forma a controlar os micro-organismos nos alimentos e garantir a segurança dos produtos.	8 Horas	A definir	A definir												
Preparação e Confeção de Géneros Alimentícios	Consciencializar os formandos para a correta preparação e confeção de géneros alimentícios.	4 Horas	A definir	A definir												
Manipuladores de Carnes (Inicial)	Dotar os profissionais do sector com os conhecimentos fundamentais para a compreensão e execução das regras e princípios básicos em matérias de higiene e segurança alimentar, das boas práticas de higiene, saúde, organização do trabalho, atitudes e formas de comportamento necessários ao exercício da atividade de distribuição e venda de carnes e seus produtos.	15 Horas	A definir	A definir												
Manipuladores de Carnes (Reciclagem)	Promover a reciclagem das competências básicas e essenciais de higiene e segurança no trabalho no sector das carnes e seus produtos.	6 Horas	A definir	A definir												

Ação de Formação	Objetivos	Duração	Horário	Local	Data Prevista											
					jan	fev	mar	abr	mai	jun	jul	ago	set	out	nov	dez
861 - Proteção de Pessoas e Bens																
Prevenção e Proteção contra Incêndios	Pretende-se que os formandos reúnam competências para combater de forma correta e eficaz um foco de incêndio.	8 Horas	A definir	A definir												
Noções Básicas de Primeiros Socorros	Aquisição de conhecimentos básicos de prestação de primeira assistência a vítimas de acidente ou de doença súbita, até à chegada dos meios de socorro.	6 Horas	A definir	A definir												
Primeiros Socorros	Dotar os formandos de conhecimentos na área de Primeiros Socorros, de forma a atuar corretamente em situação de acidente ou doença súbita.	16 Horas	A definir	A definir												
Medidas de Autoproteção	Dotar os formandos de conhecimentos sobre Medidas de Autoproteção em edifícios, de acordo com o Regulamento Técnico de Segurança Contra Incêndios em Edifícios.	8 Horas	A definir	A definir												
Evacuação e Plano de Emergência	Identificar o objetivo e aplicabilidade do plano de emergência e evacuação, assim como a sua implementação.	16 Horas	A definir	A definir												
Meios de Primeira Intervenção	Aquisição de conhecimentos mínimos, teóricos e práticos, que permitam atuar com meios de primeira intervenção na sequência de focos de incêndio.	6 Horas	A definir	A definir												

Ação de Formação	Objetivos	Duração	Horário	Local	Data Prevista											
					jan	fev	mar	abr	mai	jun	jul	ago	set	out	nov	dez
862 - Higiene e Segurança no Trabalho																
Requisitos Legais de Segurança e Saúde no Trabalho	No final da ação os formandos devem ter conhecimento sobre o enquadramento legal a nível nacional e comunitário na área de segurança e saúde no trabalho.	8 Horas	A definir	A definir												
Princípios de Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho	Consciencializar os formandos para a importância da Segurança, Higiene e Saúde no Local de Trabalho.	8 Horas	A definir	A definir												
Sensibilização Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho	Sensibilização e consciencialização dos formandos para a importância da Segurança, Higiene e Saúde no Local de Trabalho, que lhes permita compreender os perigos existentes na sua organização.	4 Horas	A definir	A definir												
Riscos Laborais (nível I)	Permitir aos formandos a aquisição de competências para a identificação dos riscos no local de trabalho, assim como as medidas preventivas correspondentes.	8 Horas	A definir	A definir												
Riscos Laborais (nível II)	No final da ação os formandos deverão ter a capacidade de identificar riscos profissionais associados aos novos processos produtivos, métodos de organização do trabalho e consequente avaliação e controlo dos mesmos.	8 Horas	A definir	A definir												
Segurança de Trabalhadores em Espaços Confinados	Proporcionar aos formandos conhecimentos de forma a reconhecerem os perigos inerentes às atividades e riscos associados, na realização de trabalhos em espaços confinados.	4 Horas	A definir	A definir												
Manuseamento de Produtos Químicos	Dotar os formandos de conhecimentos, de forma a identificarem os riscos associados ao manuseamento e armazenagem de produtos químicos, bem como a aplicação das medidas de prevenção e proteção.	6 Horas	A definir	A definir												
Regras de Segurança na Utilização de Motosserras	Garantir que os formandos têm conhecimentos adequados às operações de manutenção e conservação do equipamento, necessários para um trabalho seguro e eficiente, respeitando as normas de SHST.	8 Horas	A definir	A definir												
Sinalização de Segurança	Sensibilizar os formandos para a importância da sinalização de segurança, bem como a sua identificação e cumprimento das regras que dela advêm.	4 Horas	A definir	A definir												
Empilhadores Operação, Manutenção e Segurança	No final da formação, os formandos deverão conseguir operar um empilhador dando cumprimento às regras de segurança.	8 Horas	A definir	A definir												

Ação de Formação	Objetivos	Duração	Horário	Local	Data Prevista											
					jan	fev	mar	abr	mai	jun	jul	ago	set	out	nov	dez
862 - Higiene e Segurança no Trabalho (continuação)																
Movimentação Manual de Cargas	No final da ação os formandos possuem conhecimentos necessários para a realização de transporte manual de cargas, dando cumprimento às prescrições de segurança.	6 Horas	A definir	A definir												
Higiene e Segurança no Trabalho	Alertar os participantes para a importância social e para as vantagens económicas da prevenção dos riscos profissionais nas suas organizações pela promoção da melhoria das condições de trabalho; Proporcionar aos participantes conhecimentos sobre assuntos gerais e específicos de segurança, higiene do trabalho.	50 Horas	A definir	A definir												
Ruído Ocupacional	Habilitar os formandos com conhecimentos sobre Ruído Ocupacional, indispensáveis à aplicação do regime legal sobre o ruído no posto de trabalho.	8 Horas	A definir	A definir												
Riscos Psicossociais	Ministrar conhecimentos e competências ao nível do planeamento, avaliação e intervenção nas áreas de riscos laborais, mais especificamente o stress e burnout, assim como o desenvolvimento de competências para a organização de serviços saudáveis.	8 Horas	A definir	A definir												
Ergonomia no Local de Trabalho	Dotar os formandos com competências de identificação e avaliação de riscos profissionais associados à ergonomia do local de trabalho e a aplicação das respetivas medidas de proteção.	6 Horas	A definir	A definir												
Noções Gerais no âmbito da Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho	Dotar os formandos com conhecimentos sobre as normas de segurança e higiene e saúde no trabalho, bem como sobre a implementação do sistema de prevenção na empresa.	6 Horas	A definir	A definir												
Movimentação de Cargas (Manual e Mecânica)	Adquirir conhecimentos que lhe permitam adotar posturas e comportamentos seguros na movimentação de cargas.	6 Horas	A definir	A definir												
Boas Práticas na Movimentação Mecânica de Cargas	Disponibilizar aos formandos conhecimentos sobre movimentação Mecânica de cargas, atitude e comportamento em segurança, relativamente às situações de condução e uso do equipamento, bem como sobre as exigências em termos de técnicas e de segurança.	6 Horas	A definir	A definir												

Ação de Formação	Objetivos	Duração	Horário	Local	Data Prevista											
					jan	fev	mar	abr	mai	jun	jul	ago	set	out	nov	dez
862 - Higiene e Segurança no Trabalho (continuação)																
Equipamentos de Proteção Individual	Dotar os formandos de competências que os permitam identificar, distinguir e aplicar os diferentes tipos de Equipamentos de Proteção Individual.	4 Horas	A definir	A definir												
Equipamentos de Proteção Coletiva	Dotar os formandos de competências que os permitam identificar, distinguir e aplicar os diferentes tipos de Equipamentos de Proteção Coletiva.	4 Horas	A definir	A definir												
Equipamentos de Proteção	Facultar conhecimentos essenciais sobre os equipamentos de proteção individual e coletiva, regras e boas práticas de utilização.	8 Horas	A definir	A definir												
Segurança em Equipamentos de Trabalho	Dotar os formandos de conhecimentos, a fim de identificarem os requisitos de segurança associados aos equipamentos de trabalho e implementarem as boas práticas na sua utilização.	8 Horas	A definir	A definir												
Normas de Segurança na Utilização de Máquinas/ Equipamentos de Trabalho	Dar conhecimento sobre a legislação aplicável às máquinas e equipamentos de trabalho, bem como sobre as normas de segurança, com o objetivo de garantir a utilização dos mesmos de forma correta e segura.	4 Horas	A definir	A definir												
Riscos Químicos	Alertar os formandos para os riscos que se encontram expostos na utilização de produtos químicos, e as respetivas medidas preventivas.	4 Horas	A definir	A definir												
Riscos Biológicos	Dotar os formandos de conhecimentos que lhes permitam identificar e prevenir os riscos de acidentes e de doenças profissionais associados à exposição a agentes biológicos.	4 Horas	A definir	A definir												
Normas de Segurança em Trabalhos em Altura	Com esta ação de formação, os formandos ficarão a conhecer as normas de segurança adequadas para a realização de trabalhos em altura, para a utilização de andaimes e restantes acessórios utilizados.	8 Horas	A definir	A definir												
Prevenção de Riscos Laborais na Construção Civil	Ministrar conhecimentos aos formandos que lhes permitam reconhecer situações de risco profissional inerentes à atividade da construção civil e aplicar as adequadas medidas de prevenção e proteção.	4 Horas	A definir	A definir												
Trabalhos com Exposição a Partículas de Amianto	Capacitar os formandos para a identificação dos riscos existentes nos trabalhos com exposição a partículas de amianto e para a aplicação das respetivas medidas preventivas.	8 Horas	A definir	A definir												

Ação de Formação	Objetivos	Duração	Horário	Local	Data Prevista											
					jan	fev	mar	abr	mai	jun	jul	ago	set	out	nov	dez
862 - Higiene e Segurança no Trabalho (continuação)																
Segurança de Trabalhos em Altura	Com esta ação de formação os formandos ficarão a conhecer as normas de segurança adequadas para a utilização de andaimes e restantes acessórios utilizados, para a realização de trabalhos em altura, nomeadamente nos vários tipos de trabalho, identificar EPI's e EPC's a utilizar em cada tipo, trabalhos em apoios, fachadas e coberturas	16 Horas	A definir	A definir												

Nota:

O início do Curso exige inscrição mínima de 8 formando.

**A persistência é o melhor caminho para o êxito.
Aposte na formação e será recompensado!**