

862 Segurança e Higiene no Trabalho



Ergonomia no Posto de Trabalho

Destinatários

Todos os que pretendam adquirir noções básicas de Ergonomia, na área da segurança do trabalho.

Requisitos de acesso

Habilitações compreendidas entre o 3º Ciclo do Ensino Básico (igual ou superior ao 9º Ano de Escolaridade) e o 12º Ano de Escolaridade (incluindo frequência universitária).

Modalidade de Formação

Formação Contínua.

Objetivo Geral

Aplicar as técnicas adequadas à avaliação dos riscos profissionais associados às condições de segurança e higiene no trabalho devido a fatores ergonómicos.

Objetivo Específico

Pretende-se que no final da ação de formação os participantes sejam capazes de:

- Reconhecer a importância da Ergonomia do Trabalho, identificando os perigos no seu local de trabalho, com a finalidade de diminuir e/ou eliminar os riscos associados às suas tarefas.

Conteúdo Programático

1. Origem e Evolução da Ergonomia
2. Conceitos Básicos de Ergonomia
3. Tipos de Ergonomia
4. Riscos Ergonómicos
5. Lesões Músculo-Esqueléticas
6. Medidas de Prevenção
7. Organização do Trabalho

Forma de Organização

Forma Presencial.

Métodos Pedagógicos

Método: Expositivo, Ativo, Demonstrativo.

Técnicas Pedagógicas

Exposições pelo formador, Apresentações em Powerpoint.

Avaliação (Metodologias/Instrumentos)

Contínua, efetuada pelo formador em função dos critérios: domínio dos conteúdos, participação, envolvimento grupal, originalidade / criatividade, rigor na aplicação da prática e assiduidade.

Sumativa com base nas atividades e trabalhos efetuados.

Recursos Materiais e Pedagógicos

Atividades, casos práticos, entre outros. Apresentações PowerPoint, Computador; Projetor de vídeo e outros equipamentos solicitados pelos formadores.

Certificação da Formação

Certificado de Formação Profissional (Portaria nº 474/2010 de 08 de Julho) caso frequente pelo menos 85% das aulas e tenha avaliação final positiva, superior a 10 (escala de 0-20).

Certificado de Frequência de Formação aos formandos que não atinjam os objetivos pedagógicos propostos, sendo a sua avaliação inferior a 10 (escala de 0-20).

Formador

Licenciado na Área da Formação com CAP, experiência pedagógica e profissional subjacentes.

Carga Horária

24 Horas.

Instalações e equipamentos

A sala deve estar equipada com mesas, cadeiras, quadro de porcelana, ecrã, videoprojector, computador. Deverá ainda ser articulado com o Formador os materiais/equipamentos específicos necessários ao bom desempenho da formação.

Higiene e Nutrição

Destinatários

Público em geral.

Requisitos de acesso

Não existentes.

Modalidade de Formação

Formação Contínua.

Objetivo Geral

Proporcionar competências na área da higiene alimentar, nutrição, higiene e segurança no trabalho, bem como sensibilização ao nível da qualidade.

Objetivo Específico

Pretende-se que no final da formação o(s) participante(s) seja(m) capaz(es) de:

- Promover a aplicação dos princípios gerais de segurança alimentar, prevenção e proteção das instalações.

Conteúdo Programático

1. Higienização do local de trabalho
2. Alimentação saudável
3. Segurança Alimentar
4. HACCP - metodologias

Forma de Organização

Forma Presencial.

Métodos Pedagógicos

Método: Ativo.

Técnicas Pedagógicas

Debate de pares.

Avaliação (Metodologias/Instrumentos)

Trabalho de grupo; Participação; Teste escrito final; Assiduidade.

Recursos Materiais e Pedagógicos

Atividades, casos práticos, entre outros. Apresentações PowerPoint, Computador; Projetor de vídeo e outros equipamentos solicitados pelos formadores.

Certificação da Formação

Certificado de Formação Profissional (Portaria nº 474/2010 de 08 de Julho) caso frequente pelo menos 85% das aulas e tenha avaliação final positiva, superior a 10 (escala de 0-20).

Certificado de Frequência de Formação aos formandos que não atinjam os objetivos pedagógicos propostos, sendo a sua avaliação inferior a 10 (escala de 0-20).

Formador

Licenciado na Área da Formação com CAP, experiência pedagógica e profissional subjacentes.

Carga Horária

30 Horas.

Instalações e equipamentos

A sala deve estar equipada com mesas, cadeiras, quadro de porcelana, ecrã, videoprojector, computador. Deverá ainda ser articulado com o Formador os materiais/equipamentos específicos necessários ao bom desempenho da formação.

Higiene e Segurança Alimentar

Destinatários

Gestores /funcionários de estabelecimentos que trabalhem na área da restauração e/ou em organizações que prestem serviços/produtos nesta área. Público em geral.

Requisitos de acesso

Não existentes.

Modalidade de Formação

Formação Contínua.

Objetivo Geral

Dar a conhecer a terminologia e legislação utilizada, verificação de intoxicações alimentares e suas causas, procedimentos e regras de trabalho para o controlo de situações específicas, elaboração de um plano de HACCP.

Objetivo Específico

Pretende-se que no final da ação de formação os participantes sejam capazes de:

- Conhecer as noções básicas de Higiene e Segurança Alimentar;
- Compreender princípios básicos de Higiene Pessoal (estabelecimento de restauração);
- Aplicar conceitos de receção e armazenamento de produtos alimentares;
- Conhecer quais os parâmetros associados à preparação de alimentos que garantem a confeção e processamento de alimentos seguros, bem como da eliminação adequada de resíduos;
- Saber manusear de forma adequada e segura os equipamentos bem como garantir a sua adequada manutenção do ponto de vista da Higiene Alimentar.

Conteúdo Programático

1. Conhecer a legislação aplicada ao sector
2. Noções gerais de Microbiologia Alimentar
3. Pré-requisitos para a Implementação do sistema HACCP
4. Construção de um Sistema HACCP
5. Conhecer as vantagens da certificação da qualidade pela Norma ISO 22000:2005
6. Aprender a elaborar o sistema HACCP

Forma de Organização

Forma Presencial.

Métodos Pedagógicos

Método: Expositivo.

Técnicas Pedagógicas

Exposição oral dos temas com apoio audiovisual; Demonstrações práticas; Trabalhos individuais e de grupo; Exercícios práticos em contexto simulado.

Avaliação (Metodologias/Instrumentos)

Contínua, efetuada pelo formador em função dos critérios: domínio dos conteúdos, participação, envolvimento grupal, originalidade / criatividade, rigor na aplicação da prática e assiduidade. Sumativa com base nas atividades e trabalhos efetuados.

Recursos Materiais e Pedagógicos

Retroprojektor, videoprojector, t entre outros.

Certificação da Formação

Certificado de Formação Profissional (Portaria nº 474/2010 de 08 de Julho) caso frequente pelo menos 85% das aulas e tenha avaliação final positiva, superior a 10 (escala de 0-20).

Certificado de Frequência de Formação aos formandos que não atinjam os objetivos pedagógicos propostos, sendo a sua avaliação inferior a 10 (escala de 0-20).

Formador

Licenciado na Área da Formação com CAP, experiência pedagógica e profissional subjacentes.

Carga Horária

35 Horas.

Instalações e equipamentos

A sala deve estar equipada com mesas, cadeiras, quadro de porcelana, ecrã, videoprojector, computador. Deverá ainda ser articulado com o Formador os materiais/equipamentos específicos necessários ao bom desempenho da formação.

Higiene e Segurança no Trabalho

Destinatários

Público em geral.

Requisitos de acesso

Não existentes.

Modalidade de Formação

Formação Contínua.

Objetivo Geral

Proporcionar competências na área da higiene alimentar, nutrição, higiene e segurança no trabalho, bem como sensibilização ao nível da qualidade.

Objetivo Específico

Pretende-se que no final da formação o(s) participante(s) seja(m) capaz(es) de:

- Promover a aplicação dos princípios gerais de segurança, prevenção e proteção nas instalações (indústrias, serviços, etc.)

Conteúdo Programático

1. Identificar as obrigações legais da entidade patronal e do trabalhador no que concerne à segurança
2. Conhecer os principais riscos no ambiente de trabalho
3. Conhecer a sinalização de segurança
4. Conhecer os equipamentos de proteção coletiva
5. Fomentar a correta utilização dos EPI's
6. Identificar os principais riscos inerentes à movimentação e elevação de cargas
7. Conhecer os principais procedimentos de um SGSST
8. Plano de Emergência

Forma de Organização

Forma Presencial.

Métodos Pedagógicos

Método: Expositivo.

Técnicas Pedagógicas

Debates. Análise de uma situação real (caso prático).

Avaliação (Metodologias/Instrumentos)

Contínua, efetuada pelo formador em função dos critérios: domínio dos conteúdos, participação, envolvimento grupal, originalidade / criatividade, rigor na aplicação da prática e assiduidade. Sumativa com base nas atividades e trabalhos efetuados.

Recursos Materiais e Pedagógicos

Atividades, casos práticos, entre outros. Apresentações PowerPoint, Computador; Projetor de vídeo e outros equipamentos solicitados pelos formadores.

Certificação da Formação

Certificado de Formação Profissional (Portaria nº 474/2010 de 08 de Julho) caso frequente pelo menos 85% das aulas e tenha avaliação final positiva, superior a 10 (escala de 0-20).

Certificado de Frequência de Formação aos formandos que não atinjam os objetivos pedagógicos propostos, sendo a sua avaliação inferior a 10 (escala de 0-20).

Formador

Licenciado na Área da Formação com CAP, experiência pedagógica e profissional subjacentes.

Carga Horária

50 Horas.

Instalações e equipamentos

A sala deve estar equipada com mesas, cadeiras, quadro de porcelana, ecrã, videoprojector, computador. Deverá ainda ser articulado com o Formador os materiais/equipamentos específicos necessários ao bom desempenho da formação.

Manobradores de Máquinas e Equipamentos

Destinatários

Ativos externos empregados, que desempenham funções em diversos setores.

Requisitos de acesso

Não existentes.

Modalidade de Formação

Formação Contínua.

Objetivo Geral

O objetivo deste curso é fazer com que quem trabalha com Equipamentos e Máquinas de exploração florestal seja capaz de identificar os riscos que corre durante a sua utilização, conheça os processos de controlo desses riscos, e saiba prevenir e evitá-los corrigindo atos inseguros na sua área de trabalho.

Objetivo Específico

Pretende-se que no final da ação de formação os participantes sejam capazes de:

- Dotar os operadores de conhecimentos específicos e gerais de higiene e segurança no manuseamento dos equipamentos;
- Sensibilizar os operadores para a questão da segurança na circulação, manuseamento e transporte de cargas e dar a conhecer a legislação em vigor no que se refere à diretiva máquinas e equipamentos;
- Dar a conhecer aos operadores dos perigos das cargas e descargas e manuseamento de baterias e combustíveis e dar a entender e conhecer todos os requisitos de manobra do equipamento e acessórios de linguagem;
- Sensibilizar o operador para a segurança na manutenção e dispositivos de segurança.

Conteúdo Programático

1. Introdução à Segurança, Higiene e saúde no trabalho
 - a) Identificação e avaliação de riscos e condicionalismos no local de trabalho
 - b) Atuação em casos de emergência
 - c) Equipamentos proteção coletiva e individual
 - d) Atuar como um profissional de qualidade.
2. Diretiva Máquinas
3. Dec. Lei 103/2008
4. Dec. Lei 50/ 2005
5. Responsabilidades legais dos Operadores gruas e equipamentos movimentação terras
6. Sinalização de segurança
7. Sinalização técnica e gestual
8. Meios de combate a incendio
9. Condição de equilíbrio: Curva de Carga;
10. Acessórios de Lingagem;
11. Manutenção e Inspeções Periódicas;
12. Regras para uma montagem, desmontagem e operação em Segurança
13. Manutenção e inspeções periódicas;
14. Operar corretamente o equipamento em estudo
15. Aplicar as técnicas de operação corretas,
16. Efetuar corretamente a manutenção preventiva do equipamento movimentação terras

Forma de Organização

Forma Presencial.

Métodos Pedagógicos

Método: Ativo.

Técnicas Pedagógicas

Consulta de legislação, trabalho grupo/ individual apresentação de filmes.

Avaliação (Metodologias/Instrumentos)

Pontualidade, assiduidade, participação, debate, Autonomia / Sentido crítico. Observação direta das atividades realizadas, empenho, cooperação, progressão, capacidade de análise.

Recursos Materiais e Pedagógicos

Retroprojektor, videoprojector, textos de apoio, entre outros.

Certificação da Formação

Certificado de Formação Profissional (Portaria nº 474/2010 de 08 de Julho) caso frequente pelo menos 85% das aulas e tenha avaliação final positiva, superior a 10 (escala de 0-20).

Certificado de Frequência de Formação aos formandos que não atinjam os objetivos pedagógicos propostos, sendo a sua avaliação inferior a 10 (escala de 0-20).

Formador

Licenciado na Área da Formação com CAP, experiência pedagógica e profissional subjacentes.

Carga Horária

12 Horas.

Instalações e equipamentos

A sala deve estar equipada com mesas, cadeiras, quadro de porcelana, ecrã, videoprojector, computador. Deverá ainda ser articulado com o Formador os materiais/equipamentos específicos necessários ao bom desempenho da formação.

Obrigações da empresa em matéria de SHST

Destinatários

Responsáveis de RH, Encarregados de segurança e outros técnicos que assumem, ou partilham, responsabilidades relativamente à segurança e à prevenção.

Requisitos de acesso

Não existentes.

Modalidade de Formação

Formação Contínua.

Objetivo Geral

Dotar os profissionais dos conhecimentos atualizados de acordo com a legislação SHST.

Objetivo Específico

Pretende-se que no final da ação de formação os participantes sejam capazes de:

- Compreender os princípios e conceitos associados à Segurança e Saúde no Trabalho;
- Identificar o quadro legislativo no âmbito da Segurança e Saúde no Trabalho;
- Referenciar as principais obrigações legais aplicáveis à organização em matéria de SST e saber aplicá-las

Conteúdo Programático

1. Identificar os princípios, conceitos e principal legislação associada à Segurança e Saúde no Trabalho
2. Aplicar os principais requisitos legais de segurança e saúde no trabalho
3. Aplicar as obrigações administrativas e periódicas
4. Gerir as relações com as instâncias implicadas na prevenção e segurança
5. Melhorar a eficácia das vossas relações com os principais intervenientes externos
6. Clarificar as regras e os níveis de responsabilidade

Forma de Organização

Forma Presencial.

Métodos Pedagógicos

Método: Expositivo.

Técnicas Pedagógicas

Exposições pelo formador, complementadas com partilha de experiências e reflexões interativas entre o grupo de participantes.

Análises e reflexões conduzidas a partir dos principais textos legislativos de SST.

Avaliação (Metodologias/Instrumentos)

Contínua, efetuada pelo formador em função dos critérios: domínio dos conteúdos, participação, envolvimento grupal, originalidade / criatividade, rigor na aplicação da prática e assiduidade.

Sumativa com base nas atividades e trabalhos efetuados.

Recursos Materiais e Pedagógicos

Atividades, casos práticos, entre outros. Apresentações PowerPoint, Computador; Projetor de vídeo e outros equipamentos solicitados pelos formadores.

Certificação da Formação

Certificado de Formação Profissional (Portaria nº 474/2010 de 08 de Julho) caso frequente pelo menos 85% das aulas e tenha avaliação final positiva, superior a 10 (escala de 0-20).

Certificado de Frequência de Formação aos formandos que não atinjam os objetivos pedagógicos propostos, sendo a sua avaliação inferior a 10 (escala de 0-20).

Formador

Licenciado na Área da Formação com CAP, experiência pedagógica e profissional subjacentes.

Carga Horária

14 Horas.

Instalações e equipamentos

A sala deve estar equipada com mesas, cadeiras, quadro de porcelana, ecrã, videoprojector, computador. Deverá ainda ser articulado com o Formador os materiais/equipamentos específicos necessários ao bom desempenho da formação.

O Regime Jurídico dos Acidentes de Trabalho

Destinatários

Diretores de Recursos Humanos, Responsáveis de Pessoal, Responsáveis de Segurança e Saúde no Trabalho, Responsáveis de Riscos Laborais, Médicos do Trabalho e Técnicos de Recursos Humanos/ Segurança e Saúde no Trabalho.

Requisitos de acesso

Não existentes.

Modalidade de Formação

Formação Contínua.

Objetivo Geral

Conhecer o Regime Jurídico que rege os Acidentes de Trabalho.

Objetivo Específico

Pretende-se que no final da ação de formação os participantes sejam capazes de:

- Identificar o Conceito de Acidentes de Trabalho;
- Apurar as Situações não passíveis do Direito à Reparação por Acidente de Trabalho;
- Conhecer as Obrigações inerentes quanto ao Agravamento da Responsabilidade do Empregador, Reabilitação e Reintegração do Sinistrado e Remição de Pensões;
- Reconhecer o Regime Contraordenacional em caso de violação das Normas estipuladas.

Conteúdo Programático

1. O regime jurídico
2. O conceito de acidente de trabalho
3. As causas de descaracterização do acidente
4. A responsabilidade do empregador e a transferência de responsabilidade para a seguradora
5. O agravamento da responsabilidade do empregador
6. A reparação dos danos
7. A revisão das prestações
8. A revisão de pensões
9. Reabilitação e reintegração do sinistrado
10. As contraordenações

Forma de Organização

Forma Presencial.

Métodos Pedagógicos

Método: Ativo e Expositivo.

Técnicas Pedagógicas

Utilização de meios audiovisuais.

Estudos de caso. Troca de impressões entre os participantes. Exercícios práticos.

Avaliação (Metodologias/Instrumentos)

Contínua, efetuada pelo formador em função dos critérios: domínio dos conteúdos, participação, envolvimento grupal, originalidade / criatividade, rigor na aplicação da prática e assiduidade.
Sumativa com base nas atividades e trabalhos efetuados.

Recursos Materiais e Pedagógicos

Retroprojektor, videoprojector, écran, quadro de porcelana, flipchart, computador, mesas e cadeiras, entre outros.

Certificação da Formação

Certificado de Formação Profissional (Portaria nº 474/2010 de 08 de Julho) caso frequente pelo menos 85% das aulas e tenha avaliação final positiva, superior a 10 (escala de 0-20).

Certificado de Frequência de Formação aos formandos que não atinjam os objetivos pedagógicos propostos, sendo a sua avaliação inferior a 10 (escala de 0-20).

Formador

Licenciado na Área da Formação com CAP, experiência pedagógica e profissional subjacentes.

Carga Horária

7 Horas.

Instalações e equipamentos

A sala deve estar equipada com mesas, cadeiras, quadro de porcelana, ecrã, videoprojector, computador. Deverá ainda ser articulado com o Formador os materiais/equipamentos específicos necessários ao bom desempenho da formação.

Sensibilização à Qualidade, Ambiente e Segurança

Destinatários

Público em geral.

Requisitos de acesso

Não existentes.

Modalidade de Formação

Formação Contínua.

Objetivo Geral

Proporcionar competências na área da higiene alimentar, nutrição, higiene e segurança no trabalho, bem como sensibilização ao nível da qualidade.

Objetivo Específico

Pretende-se que no final da formação o(s) participante(s) seja(m) capaz(es) de:

- Apresentar os requisitos do referencial normativo à certificação da qualidade, do ambiente e de segurança.

Conteúdo Programático

1. Apresentar os requisitos do referencial normativo da ISO: 9000;
2. Apresentar os requisitos do referencial normativo da ISO: 14000;
3. Apresentar os requisitos do referencial normativo da OHSAS: 18001 e mostrar como estas contribuem para a melhoria contínua da segurança e saúde no local de trabalho.

Forma de Organização

Forma Presencial.

Métodos Pedagógicos

Método: Expositivo.

Técnicas Pedagógicas

Debate; Análise de documentos.

Avaliação (Metodologias/Instrumentos)

Contínua, efetuada pelo formador em função dos critérios: domínio dos conteúdos, participação, envolvimento grupal, originalidade / criatividade, rigor na aplicação da prática e assiduidade.

Sumativa com base nas atividades e trabalhos efetuados.

Recursos Materiais e Pedagógicos

Atividades, casos práticos, entre outros. Apresentações PowerPoint, Computador; Projetor de vídeo e outros equipamentos solicitados pelos formadores.

Certificação da Formação

Certificado de Formação Profissional (Portaria nº 474/2010 de 08 de Julho) caso frequente pelo menos 85% das aulas e tenha avaliação final positiva, superior a 10 (escala de 0-20).

Certificado de Frequência de Formação aos formandos que não atinjam os objetivos pedagógicos propostos, sendo a sua avaliação inferior a 10 (escala de 0-20).

Formador

Licenciado na Área da Formação com CAP, experiência pedagógica e profissional subjacentes.

Carga Horária

30 Horas.

Instalações e equipamentos

A sala deve estar equipada com mesas, cadeiras, quadro de porcelana, ecrã, videoprojector, computador. Deverá ainda ser articulado com o Formador os materiais/equipamentos específicos necessários ao bom desempenho da formação.

Sistemas de Gestão de Qualidade: guia prático ISO 9001

Destinatários

Gestores e técnicos responsáveis pela implementação de um Sistema de Gestão da Qualidade.
Auditores internos da qualidade.

Requisitos de acesso

Não existentes.

Modalidade de Formação

Formação Contínua.

Objetivo Geral

Implementar os requisitos da norma ISO 9001 de forma a introduzir reais melhorias nas práticas e processos existentes.

Objetivo Específico

Pretende-se que no final da ação de formação os participantes sejam capazes de:

- Distinguir a aplicação das diferentes normas da família ISO 9000;
- Compreender os requisitos da norma ISO 9001:2008 e a sua aplicação para implementar de forma eficaz o Sistema de Gestão da Qualidade;
- Realizar as etapas de implementação do SGQ envolvendo toda a organização.

Conteúdo Programático

1. Compreender as finalidades dos Sistemas de Gestão da Qualidade
2. Compreender os requisitos da norma ISO 9001:2008 e as principais implicações práticas da sua implementação
3. Compreender a Abordagem por Processos
4. Identificar e caracterizar a estrutura documental do SGQ
5. Identificar as etapas de implementação e gestão do SGQ

Forma de Organização

Forma Presencial.

Métodos Pedagógicos

Método: Expositivo.

Técnicas Pedagógicas

Alternância entre exposições teóricas e trabalhos práticos, utilizando a ISO 9001 como suporte documental para a realização de exercícios de interpretação e aplicação dos requisitos da norma; Apresentação e análise de exemplos de suporte documentais de um SGQ; Durante o curso os participantes serão convidados a delinear um plano de ação para responder às exigências da norma ISO 9001 e implementar um SGQ adaptado à sua organização.

Avaliação (Metodologias/Instrumentos)

Contínua, efetuada pelo formador em função dos critérios: domínio dos conteúdos, participação, envolvimento grupal, originalidade / criatividade, rigor na aplicação da prática e assiduidade.

Sumativa com base nas atividades e trabalhos efetuados.

Recursos Materiais e Pedagógicos

Atividades, casos práticos, entre outros. Apresentações PowerPoint, Computador; Projetor de vídeo e outros equipamentos solicitados pelos formadores.

Certificação da Formação

Certificado de Formação Profissional (Portaria nº 474/2010 de 08 de Julho) caso frequente pelo menos 85% das aulas e tenha avaliação final positiva, superior a 10 (escala de 0-20).

Certificado de Frequência de Formação aos formandos que não atinjam os objetivos pedagógicos propostos, sendo a sua avaliação inferior a 10 (escala de 0-20).

Formador

Licenciado na Área da Formação com CAP, experiência pedagógica e profissional subjacentes.

Carga Horária

21 Horas.

Instalações e equipamentos

A sala deve estar equipada com mesas, cadeiras, quadro de porcelana, ecrã, videoprojector, computador. Deverá ainda ser articulado com o Formador os materiais/equipamentos específicos necessários ao bom desempenho da formação.

Six Sigma

Destinatários

Diretores e chefias intermédias. Gestores de projeto e processo, chefes de equipa, técnicos e qualquer interessado em melhorar a eficácia e eficiência dos processos organizacionais. Quadros superiores com funções de organização e chefia. Técnicos superiores com sólida formação de base.

Requisitos de acesso

Não existentes.

Modalidade de Formação

Formação Contínua.

Objetivo Geral

Atingir uma performance de qualidade que não ultrapasse os 3,4 defeitos por milhão de oportunidades, tornando a empresa altamente competitiva.

Objetivo Específico

Pretende-se que no final da ação de formação os participantes sejam capazes de:

- Aumentar a satisfação dos clientes, internos ou externos, através da redução da variação e eliminação dos desperdícios em processos com algum nível prévio de otimização;
- Conhecer os princípios e ferramentas basilares da filosofia Seis Sigma e metodologia DMAIC;
- Integrar e relacionar o Seis Sigma com o Lean management;
- Apoiar um projeto interno de transformação Lean Six Sigma e participar de forma ativa na sua implementação na sua organização.

Conteúdo Programático

1. Compreender a filosofia Seis Sigma e o seu impacto nos objetivos estratégicos da organização
2. Compreender a estrutura/organização Seis Sigma
3. Conhecer as metodologias Seis Sigma e o roadmap de implementação DMAIC
4. Conhecer as ferramentas basilares da fase Definir e Medir
5. Conhecer as principais ferramentas estatísticas das fases de Analisar, Melhorar e Controlar

Forma de Organização

Forma Presencial.

Métodos Pedagógicos

Método: Expositivo.

Técnicas Pedagógicas

Exposições teóricas e debates; estudo de casos e exercícios práticos; análise de situações apresentadas pelos participantes, troca de opiniões e apresentação de boas práticas.

Avaliação (Metodologias/Instrumentos)

Contínua, efetuada pelo formador em função dos critérios: domínio dos conteúdos, participação, envolvimento grupal, originalidade / criatividade, rigor na aplicação da prática e assiduidade. Sumativa com base nas atividades e trabalhos efetuados.

Recursos Materiais e Pedagógicos

Atividades, casos práticos, entre outros. Apresentações PowerPoint, Computador; Projetor de vídeo e outros equipamentos solicitados pelos formadores.

Certificação da Formação

Certificado de Formação Profissional (Portaria nº 474/2010 de 08 de Julho) caso frequente pelo menos 85% das aulas e tenha avaliação final positiva, superior a 10 (escala de 0-20).

Certificado de Frequência de Formação aos formandos que não atinjam os objetivos pedagógicos propostos, sendo a sua avaliação inferior a 10 (escala de 0-20).

Formador

Licenciado na Área da Formação com CAP, experiência pedagógica e profissional subjacentes.

Carga Horária

7 Horas.

Instalações e equipamentos

A sala deve estar equipada com mesas, cadeiras, quadro de porcelana, ecrã, videoprojector, computador. Deverá ainda ser articulado com o Formador os materiais/equipamentos específicos necessários ao bom desempenho da formação.

Técnico/a Superior de Segurança no Trabalho

Destinatários

Licenciados e Bacharéis que pretendam obter a certificação profissional de nível 6, bem como a obtenção do CAP (Certificado de Aptidão Profissional) e que tenham interesse e motivação pelo acesso à profissão subjacente às atividades de Segurança e Higiene no Trabalho

Requisitos de acesso

Não existentes.

Modalidade de Formação

Formação Inicial.

Objetivo Geral

Formar profissionais que, de forma autónoma ou integrados em equipa possam planear, organizar, desenvolver, coordenar e controlar o sistema de gestão da Segurança e Higiene que serve de suporte às atividades de prevenção e de proteção contra riscos profissionais.

Assegurar, aos candidatos que concluem o curso com aproveitamento a Certificação Profissional de Nível 6 e em simultâneo garantir aos formandos a obtenção de competências na área da formação que lhes permita, no final do curso, exercer a profissão de Técnico/a Superior de Segurança no Trabalho, de acordo com o perfil profissional respetivo e em articulação com a Lei n.º 42/2012, de 28 Agosto.

Objetivo Especifico

Pretende-se que no final da ação de formação os participantes sejam capazes de

- Colaborar na definição da política geral da empresa relativa à prevenção de riscos e planear e implementar o correspondente sistema de gestão;
- Desenvolver processos de avaliação de riscos profissionais;
- Conceber, programar e desenvolver medidas de prevenção e de proteção;
- Coordenar tecnicamente as atividades de segurança e higiene no trabalho, assegurando o enquadramento e a orientação técnica dos profissionais da área de segurança e higiene do trabalho;
- Participar na organização global do trabalho;
- Gerir o processo de utilização de recursos externos nas atividades de prevenção e de proteção;
- Assegurar a organização da documentação necessária à gestão da prevenção na empresa;
- Promover a informação e a formação dos trabalhadores e demais intervenientes nos locais de trabalho;
- Promover a integração a prevenção nos sistemas de comunicação da empresa, preparando e disponibilizando a necessária e subjacente informação específica;
- Dinamizar processos de consulta e de participação dos trabalhadores;
- Desenvolver as relações de empresa com os organismos da rede de prevenção.

Conteúdo Programático

1. Noções de estatística e fiabilidade
2. Legislação, regulamentos e normas de Segurança e Saúde no Trabalho
3. Gestão das Organizações
4. Gestão da Prevenção
5. Avaliação de Riscos Profissionais
6. Controlo de Riscos Profissionais
7. Organização da Emergência
8. Higiene no Trabalho
9. Segurança do Trabalho
10. Ergonomia

11. Psicossociologia do trabalho
12. Técnicas de Informação, de Comunicação e de Negociação
13. Conceção e Gestão da Formação
14. A Componente de Formação Prática em Contexto de Trabalho

Forma de Organização

Forma Presencial.

Métodos Pedagógicos

Método: Expositivo, Demonstrativo e Ativo.

Técnicas Pedagógicas

Exposições teórico-práticas, utilização de meios audiovisuais e tecnologias de informação e comunicação, realização de atividades e trabalhos individuais e em grupo.

Avaliação (Metodologias/Instrumentos)

Contínua efetuada em cada módulo em função dos parâmetros definidos: Capacidade de Aprendizagem, Organização, aptidão para a Comunicação, Iniciativa, Pontualidade, Assiduidade, Participação nas atividades promovidas pelo formador, Execução e Pontuação de testes e trabalhos entregues nos prazos estipulados.

Recursos Materiais e Pedagógicos

Atividades, casos práticos, entre outros. Apresentações PowerPoint, Computador; Projetor de vídeo e outros equipamentos solicitados pelos formadores.

Certificação da Formação

Certificado de Formação Profissional (Portaria nº 474/2010 de 08 de Julho) caso frequente pelo menos 85% das aulas e tenha avaliação final positiva, superior a 10 (escala de 0-20).

Certificado de Frequência de Formação aos formandos que não atinjam os objetivos pedagógicos propostos, sendo a sua avaliação inferior a 10 (escala de 0-20).

Formador

Licenciado na Área da Formação com CAP, experiência pedagógica e profissional subjacentes.

Carga Horária

540 Horas.

Instalações e equipamentos

A sala deve estar equipada com mesas, cadeiras, quadro de porcelana, ecrã, videoprojector, computador. Deverá ainda ser articulado com o Formador os materiais/equipamentos específicos necessários ao bom desempenho da formação.

Trabalhador Designado

Destinatários

Esta formação destina-se a trabalhadores e empregadores, que pretendam assumir, ou acompanhar, as atividades de segurança da sua empresa, de acordo com as limitações impostas pelo artigo 81º do Decreto-Lei nº 102/2009, de 10 de Setembro; atuais ou futuros profissionais em Segurança e Higiene no Trabalho que desempenham atualmente funções, ou pretendam vir a ser futuramente designados para o desempenho de funções na especialidade.

Requisitos de acesso

Não existentes.

Modalidade de Formação

Formação Contínua.

Objetivo Geral

Garantir no final da ação de formação a aquisição de competências básicas por parte dos formandos, na área de Segurança e Higiene do Trabalho, visando garantir a obtenção de conhecimentos em matérias relevantes como sejam: Segurança e Higiene do Trabalho, saúde, ergonomia, ambiente e organização do trabalho, de acordo com o perfil profissional respetivo e em articulação com a Lei n.º 3/2014 de 28 janeiro (em especial o n.º2, do artigo 77.º subjacente ao evidenciado diploma legal).

Objetivo Específico

Pretende-se que no final da ação de formação os participantes sejam capazes de

- Proporcionar um modelo conceptual e legislativo básico que vise a prevenção de riscos profissionais;
- Proporcionar as ferramentas básicas que permitam desempenhar funções de prevenção de nível básico;
- Proporcionar habilitações que permitam a realização de avaliações elementares de riscos e, para cada caso, estabelecer medidas de prevenção do mesmo tipo e compatíveis com o seu grau de formação;
- Preparar o trabalhador para participar nas ações de emergência e primeiros socorros mediante a aplicação das respetivas técnicas;
- Analisar a forma de gerir a prevenção de riscos profissionais na empresa, nos seus dois componentes básicos: o sistema de gestão da prevenção e o tipo de recursos humanos e materiais que irão desenvolver as atividades de prevenção;
- Identificar e conhecer os organismos públicos nacionais e internacionais mais importantes relacionados com a Segurança, a Higiene e a Saúde no Trabalho.

Conteúdo Programático

1. Conceitos básicos de segurança, higiene e saúde no trabalho
2. Riscos gerais e sua prevenção
3. Elementos básicos da gestão da prevenção de riscos profissionais
4. Riscos específicos e a sua prevenção no sector correspondente à atividade da empresa

Forma de Organização

Forma Presencial.

Métodos Pedagógicos

Método: Expositivo, Demonstrativo e Ativo.

Técnicas Pedagógicas

Exposições teórico-práticas, utilização de meios audiovisuais e tecnologias de informação e comunicação, realização de atividades e trabalhos individuais e em grupo.

Avaliação (Metodologias/Instrumentos)

Contínua efetuada em cada módulo em função dos parâmetros definidos: Capacidade de Aprendizagem, Organização, aptidão para a Comunicação, Iniciativa, Pontualidade, Assiduidade, Participação nas atividades promovidas pelo formador, Execução e Pontuação de testes e trabalhos entregues nos prazos estipulados.

Recursos Materiais e Pedagógicos

Atividades, casos práticos, entre outros. Apresentações PowerPoint, Computador; Projetor de vídeo e outros equipamentos solicitados pelos formadores.

Certificação da Formação

Certificado de Formação Profissional (Portaria nº 474/2010 de 08 de Julho) caso frequente pelo menos 85% das aulas e tenha avaliação final positiva, superior a 10 (escala de 0-20).

Certificado de Frequência de Formação aos formandos que não atinjam os objetivos pedagógicos propostos, sendo a sua avaliação inferior a 10 (escala de 0-20).

Formador

Licenciado na Área da Formação com CAP, experiência pedagógica e profissional subjacentes.

Carga Horária

35 Horas.

Instalações e equipamentos

A sala deve estar equipada com mesas, cadeiras, quadro de porcelana, ecrã, videoprojector, computador. Deverá ainda ser articulado com o Formador os materiais/equipamentos específicos necessários ao bom desempenho da formação.