

DADOS GERAIS**Área de Formação:** 811 – Hotelaria e Restauração**Duração Total:** 35 Horas | **Nº horas SC:** 0 | **Nº horas CT:** 25 | **Nº horas PS:** 10**Cronograma:** 4 semanas**UFCD:** NA**Curso/Módulo:** Gestão de Segurança no Trabalho**FORMADOR****José Antunes dos Santos**

Técnico Superior de ST, Formador e Consultor em empresas e associações empresariais (ADD – Associação de Desenvolvimento do Dão; ACSP - Associação de Comércio e Serviços de Pombal; ACILIS – Associação de Comércio, Indústria e Serviços da Região de Leiria; CEC – Conselho Empresarial do Centro; AAFC - Associação de Agentes Funerários do Centro; ARICOP - Associação Regional dos Industriais da Construção e Obras Públicas de Leiria). Docente do ISDOM – Instituto Superior D. Dinis (Marinha Grande).

OBJETIVOS DO CURSO**Objetivos Gerais:**

Conhecer a legislação e as boas práticas que permita aos decisores, e aos trabalhadores que informam os decisores, agirem e decidirem nos termos legais e regulamentares com vista a um ambiente seguro e saudável.

Objetivos de Aprendizagem:

Pretende-se que no final do curso, os formandos deverão ser capazes de:

- Efetuar avaliações de riscos e implementarem, nas organizações, boas práticas.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

- M.0 – Diagnóstico Inicial (2 dias)
Apresentação do curso e teste de diagnóstico.
- M.1 – Conceitos básicos de segurança, higiene e saúde no trabalho (12 dias)
 - O trabalho
 - A saúde
 - O trabalho e a saúde
 - Os riscos profissionais
 - Consequências dos riscos
 - Direitos e deveres básicos
 - As directivas comunitárias
 - A legislação aplicável
- M.2 – Riscos gerais e respetiva prevenção (12 dias)
 - Riscos associados às condições de segurança
 - Riscos associados ao ambiente de trabalho
 - Carga de trabalho, fadiga e insatisfação no trabalho
 - Sistemas elementares de controlo de riscos, proteção coletiva e individual
 - Exposição a agentes químicos
 - Exposição a agentes físicos
 - Exposição a agentes biológicos
 - Avaliação de riscos
 - Controlo de riscos