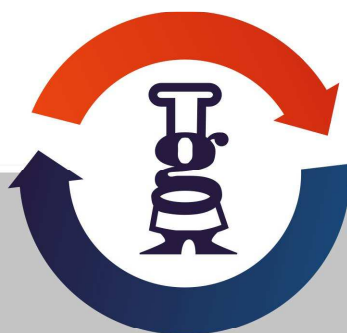


PLANO

de

FORMAÇÃO - 2015



GERTAL
COMPANHIA GERAL DE RESTAURANTES
E ALIMENTAÇÃO, S.A.

Índice

INTRODUÇÃO	5
1. CARACTERIZAÇÃO DA GERTAL	6
2. CARACTERIZAÇÃO DAS ACTIVIDADES	8
2.1 CARACTERIZAÇÃO GERAL DA ACTIVIDADE FORMATIVA	9
2.1.1 DIRECÇÃO DA OFERTA	9
2.2 PARÂMETROS DE CARACTERIZAÇÃO DA ACTIVIDADE FORMATIVA	9
2.2.1 SISTEMA DE CERTIFICAÇÃO DE ENTIDADES FORMADORAS	10
2.2.2 MODALIDADES DE FORMAÇÃO	10
2.2.3 FORMAS DE ORGANIZAÇÃO	10
2.2.4 POPULAÇÃO-ALVO	10
2.2.5 ÁREAS DE FORMAÇÃO	11
3. LEVANTAMENTO DE NECESSIDADES DE FORMAÇÃO	12
3.1 ÁREAS-CHAVE DE INTERVENÇÃO SELECIONADAS	13
3.2 RESULTADOS DO LEVANTAMENTO DE NECESSIDADES DE FORMAÇÃO	14
3.2.1 UNIDADES CERTIFICADAS	15
3.2.2 DESENVOLVIMENTO DE ACÇÕES CORRECTIVAS	15
3.3 PERFIS PROFISSIONAIS A DESENVOLVER	15
4. PROJECTOS A DESENVOLVER	16
4.1. DESCRIÇÃO DOS CURSOS A MINISTRAR	19
4.1.1. (AGS)	19
4.1.2. (AGN)	78
5. METODOLOGIA DE ACOMPANHAMENTO E AVALIAÇÃO	92
5.1 ACOMPANHAMENTO	92
5.2 AVALIAÇÃO	92
5.3 AVALIAÇÃO DIAGNOSTICO	92
5.3.1 AVALIAÇÃO DE REACÇÃO DOS FORMANDOS	93
5.3.2 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	94



5.3.3 AVALIAÇÃO DA EFICÁCIA DA FORMAÇÃO	95
6. OBJECTIVOS E RESULTADOS A ALCANÇAR	96
7. RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS	97
8. PARCERIAS E PROTOCOLOS	98
9. CONCLUSÃO	99
ANEXOS	100

Documento: **Plano de Formação**

Código: Sem código

Título: **Plano de Formação da GERTAL**

Breve Descrição: **Descrição dos cursos programados para serem realizados na organização, durante o ano de 2015, bem como a sua caracterização de acordo com as regras da formação certificada.**

Aprovação:

Autoria e Verificação	Aprovação pela Administração
<i>Autoria e Verificação</i> Director D.S.A. 30.01.2015 José Carvalho Assinatura:	<i>Aprovação pela Administração</i> 30.01.2015 Luís Tavares Neves Assinatura:

INTRODUÇÃO

A **GERTAL, S.A.** através de uma atitude de melhoria contínua e superação dos objectivos e metas impostas, ao longo dos anos, tem evoluído positivamente no sentido de melhorar a sua prestação de serviços.

Dada a constante necessidade de actualização e aperfeiçoamentos das competências dos recursos humanos, a **GERTAL** pretende apresentar um projecto que contribua para o desenvolvimento de metodologias inovadoras de formação, que permitam a preparação de profissionais competentes e qualificados.

Desde o ano de 2006 e com a finalidade de dotar os seus funcionários de uma melhor preparação, formação e valorização profissional, a **GERTAL**, em parceria com uma Entidade Certificadora externa (APCER), criou uma Certificação de competências dos seus funcionários segundo o referencial ERC 7001:2006.

A empresa procura responder às diferentes necessidades dos seus colaboradores, proporcionando-lhes boas condições de aprendizagem, desenvolvendo as suas capacidades e promovendo, deste modo, o crescimento do negócio.

A qualidade da formação promovida pela **GERTAL** tem contribuído para a instituição da sua cultura organizacional e para a distinção dos seus colaboradores no mercado, pelo reconhecimento do seu profissionalismo e competências na sua área de actuação.

Nesta estratégia reside uma fonte vital de progresso e inovação, necessária para competir com sucesso no futuro.

1. CARACTERIZAÇÃO DA GERTAL

A GERTAL foi fundada em 1973 no seio do maior grupo económico português da época, e associou-se nos primeiros anos de vida a uma prestigiada empresa Francesa de restauração, adquirindo de raiz dois traços determinantes no seu perfil:

Uma visão estratégica ofensiva, capaz de enfrentar a globalidade e a diversidade do mercado nacional da restauração colectiva;

Uma capacidade técnico-profissional avançada e inovadora.

Ao privilegiar como clientes as empresas industriais e de serviços associados aos sectores económicos mais dinâmicos e exigentes, e dotados de complexos serviços de restauração, a GERTAL conquista e consolida aqui, até finais dos anos 70, a sua imagem empresarial.

Os anos 80 marcam entretanto a sua afirmação como empresa líder do mercado – em volume de vendas, em volume de refeições servidas e em implantação territorial. Uma realidade que coloca à GERTAL exigências muito particulares no recrutamento e selecção dos Recursos Humanos e que a obriga à instituição de meios permanentes de formação profissional, como uma das condições decisivas para a Qualidade dos seus serviços.

Na viragem para os anos 90 e até ao presente, a GERTAL não só consolida a sua hegemonia no mercado da restauração colectiva como se expande e especializa noutros segmentos marcantes desse mercado, desde logo os da SAÚDE e ENSINO.

No início deste século (XXI), a organização tem encetado o seu crescimento quer em volume de vendas, incremento do número de refeições vendidas, quer no aumento de locais onde presta serviços de restauração colectiva, bem como na diversificação dos segmentos de mercado onde actua.

Também a nível geográfico a GERTAL estendeu as suas actividades e operações, detendo hoje, uma quota de mercado significativa que a torna num **player** importante ao nível das regiões Autónomas da Madeira e Açores, com crescimento nas vendas e em número de unidades que explora.

BI DA GERTAL

NOME: **Gertal**, Companhia Geral de Restaurantes e Alimentação, S.A.

NIF – 500126623

ACTIVIDADE (CAE) – 56290

MORADA E CONTACTOS:**SEDE E AGÊNCIA SUL**

Rua da Garagem, 10

2795-510 Carnaxide

Email: comercial@lx.gertal.pt

AGÊNCIA NORTE

R. da Lionesa, S/N

Praça do Mercado, Ed. B

4465-671 Leça do Balio

Email: marketing@po.gertal.pt

ENDEREÇO ELECTRÓNICO: www.gertal.pt

ESTRUTURA JURÍDICA: **SOCIEDADE ANÓNIMA**

CAPITAL SOCIAL- 700.000,00€



2. CARACTERIZAÇÃO DAS ACTIVIDADES

A GERTAL, S.A é uma empresa especializada na prestação de serviços de restauração colectiva, efectuando a gestão dos serviços de alimentação em empresas, escolas, hospitais e instituições sociais.

Os clientes pertencem aos mais distintos sectores de actividade, desde empresas privadas, empresas públicas, organismos oficiais, organismos de saúde e hospitais, instituições de apoio social, estabelecimentos prisionais e escolas públicas ou privadas.

Actualmente, a GERTAL tem cerca de 1 800 unidades dispersas pelo Continente e Regiões Autónomas.

A GERTAL está implantada em inúmeros concelhos do país, bem como nas Regiões Autónomas, promovendo formação para os seus colaboradores internos, particularmente para os operacionais das diferentes unidades de restauração.

Um menor volume de formação é ministrado a clientes externos (pessoal do cliente) que trabalha nos respectivos serviços de alimentação, enquadrados pela GERTAL ou com supervisão do cliente.

O sector da restauração colectiva é particularizado por algumas características próprias diferenciadoras de outros sectores. Estas repercutem-se em ameaças ou constrangimentos ao próprio desenvolvimento da actividade e podem destacar-se as seguintes:

A GERTAL aposta fortemente na formação dos seus colaboradores e as grandes áreas onde a empresa desenvolve formação são o resultado das suas necessidades específicas provenientes de um levantamento periódico de necessidades formativas realizado no início do ano.

As necessidades de formação sentidas pelas chefias são enquadradas nos planos e programas de formação e, para 2015, a GERTAL prevê um reforço de formação nas áreas de saúde e segurança do trabalho, higiene alimentar, ambiente, procedimentos de rastreabilidade e de informação ao consumidor, assim como nos temas da alimentação e nutrição.

A estratégia implementada, desde há vários anos, de diversificar e elevar as qualificações profissionais dos seus quadros, vai conduzir a uma actividade formativa mais equilibrada em conteúdos e áreas de formação, embora o grande pilar desta, tenha de ser aquela que está relacionada com a sua actividade principal: higiene e segurança alimentar.



O planeamento da formação na GERTAL também sofre de alguns condicionalismos decorrentes da sua actividade e do peso do sector público, não permitindo, por vezes, o cumprimento rigoroso dos planos; a empresa participa num elevado número de concursos públicos e, consequentemente, o início da prestação em novas unidades, obriga, com frequência, a uma reformulação dos cronogramas de formação.

Nestas unidades, há necessidade de intervir, de forma imediata, no sentido de dotar os novos colaboradores das competências básicas para a função, nomeadamente, nos domínios da higiene e segurança alimentar, assim como em relação às regras de segurança do trabalho.

Foi nesta perspectiva que a organização desenvolveu as aplicações de formação sobre plataforma electrónica (**e-learning**) de forma a poder abranger o máximo de colaboradores nas acções de formação inicial.

2.1 CARACTERIZAÇÃO GERAL DA ACTIVIDADE FORMATIVA

2.1.1 DIRECÇÃO DA OFERTA

A GERTAL, ao nível da actividade formativa, direcciona a sua oferta para participantes internos, designando-se formação intra-empresa ou cliente interno.

A GERTAL elabora um Plano de Formação Interno adequado às suas necessidades, promovendo a melhoria das competências dos colaboradores de forma a permitir atingir os objectivos estratégicos a que a empresa se propõe.

A oferta formativa para clientes, começa a ter algum significado para algumas parcerias, nomeadamente, na área social, em que se verifica a participação de um elevado número de colaboradores dessas entidades.

Na verdade, é cada vez mais frequente, o recurso ao serviço de formação da GERTAL, como entidade formadora certificada, por parte dos clientes do segmento social, nas áreas de higiene, segurança alimentar, nutrição e alimentação.

2.2 PARÂMETROS DE CARACTERIZAÇÃO DA ACTIVIDADE FORMATIVA

A GERTAL, S.A. como entidade, está ao abrigo do quadro legislativo vigente, nomeadamente da Portaria 851/2010 de 6 de Setembro, considerada, **Entidade Formadora Certificada**.



Os requisitos enunciados nas diversas peças legislativas, quer os prévios, quer os de referencial de qualidade da certificação de entidade formadora, foram analisados e reformulados para se obter a conformidade com os mesmos.

Os diversos documentos relativos à formação foram construídos e elaborados de molde a cumprir esses mesmos requisitos.

2.2.1 SISTEMA DE CERTIFICAÇÃO DE ENTIDADES FORMADORAS

Face ao estipulado na Portaria 851/2010, os domínios de intervenção do ciclo formativo deixam de existir passando a ser concedida uma certificação global para a intervenção formativa.

2.2.2 MODALIDADES DE FORMAÇÃO

As modalidades de formação prosseguidas pela **GERTAL** são as seguintes:

-  Formação de qualificação;
-  Formação actualização/aperfeiçoamento;

2.2.3 FORMAS DE ORGANIZAÇÃO

As formas de organização adoptadas pela GERTAL são: a formação presencial, formação em contexto de trabalho, ou mista.

2.2.4 POPULAÇÃO-ALVO

A população - alvo à qual se dirigem as intervenções formativas desenvolvidas pela **GERTAL** apresenta as seguintes características:

-  Ambos os sexos;
-  Idade não especificada;
-  A qualificação dos destinatários é compreendida entre os níveis 1 e 5;
-  Activos empregados;

2.2.5 ÁREAS DE FORMAÇÃO

As principais áreas em que a **GERTAL** desenvolve a sua actividade formativa são as seguintes:

-  811 – Hotelaria e restauração
-  541 – Industrias Alimentares;
-  850 – Protecção do Ambiente;
-  862 – Segurança e Higiene no Trabalho;
-  347 – Enquadramento na Organização/Empresa;

3. LEVANTAMENTO DE NECESSIDADES DE FORMAÇÃO

No sector da restauração colectiva, as questões da qualidade cruzam-se com as questões de saúde pública. A não conformidade de produtos alimentares poderá gerar problemas de saúde de fácil resolução ou assumir proporções mais gravosas.

Numa empresa da área alimentar a implementação de um sistema HACCP é obrigatória de acordo com o Regulamento (UE) nº 852/2004.

A certificação da GERTAL, com base nas normas ISO 9001 e ISO 22000 apresenta vantagens significativas para a organização:

- ✓ Garante que os seus produtos são seguros;
- ✓ Permite evidenciar às partes interessadas que a organização implementou um sistema de segurança alimentar adequado;
- ✓ Potencia a credibilidade e a eficácia do sistema, nomeadamente, através de processos de avaliação efectuados por entidades externas independentes;
- ✓ Confere uma melhoria de imagem da organização;
- ✓ Assume-se como uma vantagem competitiva, pois permite garantir um sistema de segurança alimentar eficaz.

Outra área temática relevante é a Saúde e Segurança no Trabalho (SST) onde a produção legislativa e inspectiva, por parte das entidades oficiais, vem sendo cada vez mais intensa e exigente, responsabilizando as empresas pelo cumprimento dos requisitos mínimos de protecção, prevenção e execução de programas de segurança no trabalho e de promoção da saúde.

É reconhecido que o trabalho seguro para além das vantagens para a saúde do trabalhador, com a eliminação ou redução dos riscos e a prevenção das doenças profissionais, proporcionando um bem-estar no local de trabalho, incrementa a produtividade e a eficiência (diminuição de dias de baixa, redução de prémios de seguros de acidentes de trabalho, ausência de coimas, etc.).

Por outro lado, os indicadores de higiene e segurança e, em particular, os índices de sinistralidade são relevantes em matéria de responsabilidade social, sendo de comunicação obrigatória através do Relatório Único.

A certificação da empresa com base na ISO 14001 é importante para a empresa, devendo ser garantida a formação dos colaboradores no âmbito da protecção ambiental.

Reconhecidas estas vantagens, a GERTAL pretende manter a certificação em:

- Sistema de Gestão da Qualidade (SGQ) – NP EN ISO 9001:2008;
- Sistema de Gestão Ambiental (SGA) – NP EN ISO 14001:2004
- Sistema de Gestão de Segurança Alimentar (SGSA) – NP EN ISO 22000:2005
- Sistema de Gestão Segurança e Saúde no Trabalho (OHSAS 18001/NP 4397)
- Entidade Formadora Certificada

A GERTAL - Companhia Geral de Restaurantes e Alimentação, S.A. em parceria com a APCER, desenvolveu e implementou o processo de certificação ERC 7001:2006 – Qualidade e Segurança Alimentar em Unidades de Restauração da GERTAL. Esta especificação é um sistema objectivo de certificação de pessoas que permite o reconhecimento e promove a aceitação profissional das pessoas que exercem a sua actividade nas diferentes categorias profissionais associadas à prestação de serviços de restauração, exclusivamente na GERTAL.

3.1 ÁREAS-CHAVE DE INTERVENÇÃO SELECIONADAS

As áreas de formação consideradas chave para a GERTAL, resultam do seu âmbito de intervenção e requisitos legais a que está obrigada ou voluntariamente subscreveu.

A **GERTAL** actua em diversas áreas de formação, salientando-se as seguintes como áreas-chave para a empresa:

- 1. Hotelaria e restauração (811)**
- 2. Industrias Alimentares (541)**
- 3. Protecção do Ambiente (850)**
- 4. Segurança e Higiene no Trabalho (862)**
- 5. Enquadramento na Organização/Empresa (347)**

Identificaram-se os seguintes temas nas diferentes áreas de formação atrás referidas:

- Higiene e Segurança no Trabalho ;
- Prevenção de acidentes de trabalho;
- Boas práticas na preparação, conservação, confecção e distribuição de alimentos;
- Higiene das instalações, equipamentos e utensílios;



- Microbiologia alimentar;
- Recepção e armazenagem de matérias-primas;
- Boas práticas ambientais/Protecção do ambiente;
- Sistema de Gestão Integrada (Qualidade, Ambiente, Segurança Alimentar e Segurança e Saúde do Trabalho);
- Atendimento e Assistência a Clientes;
- Identificação e rastreabilidade dos produtos;
- Informação ao consumidor;
- Procedimentos de controlo;
- Sistema Cook-Chill;
- Metodologia HACCP;
- Monitorização e verificação dos pontos críticos de controlo;
- Alimentação e Nutrição;
- Informática.

3.2 RESULTADOS DO LEVANTAMENTO DE NECESSIDADES DE FORMAÇÃO

As necessidades de formação da empresa foram diagnosticadas de acordo com o procedimento **PSG-09-Formação e Recursos Humanos**.

O levantamento das necessidades de Formação nas Unidades, foi efectuado conforme estabelecido no **PSG-09 Formação e Gestão de Recursos Humanos**:

- Solicitou-se aos Directores e Inspectores, no final do ano anterior, que procedessem à identificação das necessidades de formação dos colaboradores colocados nas suas áreas.
- Solicitou-se aos Gerentes de Unidade que procedessem ao levantamento de necessidades de formação dos cozinheiros, empregadas de refeitório e outros colaboradores das respectivas unidades.
- Paralelamente, pela análise de Cadernos de Encargos e compromissos contratualmente assumidos com os clientes elencaram-se necessidades de formação com esta origem.

3.2.1 UNIDADES CERTIFICADAS

Os colaboradores das unidades certificadas no âmbito dos referenciais ISO 9001, ISO 22000, ISO 14001 e OHSAS 180001, vão ser incluídos no Plano de Formação para revisão dos conceitos essenciais ou formação inicial no caso dos novos colaboradores colocados nestas unidades.

Estão incluídas as unidades com **Certificação de Competências** de colaboradores por categoria profissional (cerca de 145 pessoas).

3.2.2 DESENVOLVIMENTO DE ACÇÕES CORRECTIVAS

Como resultado de Inspecções / auditorias internas ou externas, ou por necessidades do cliente, inclui-se no plano de formação os colaboradores das unidades para as quais se manifesta essa necessidade já diagnosticada

3.3 PERFIS PROFISSIONAIS A DESENVOLVER

Para 2015, no âmbito do Plano de Formação, a **GERTAL** propõe-se a actualizar conhecimentos e a melhorar competências dos seus colaboradores, nos diferentes níveis e funções da empresa.

No **Manual da Organização** estão definidos e detalhados os diversos cargos da empresa, representados no seu organigrama, bem como os **perfis profissionais** a desenvolver, **súmula da função, responsabilidade e autoridade** de cada um dos grupos profissionais.

4. PROJECTOS A DESENVOLVER

Os programas de formação dos cursos que compõem este plano de formação, previsto para realização em 2015, encontram-se em anexo a este documento, devidamente detalhados. As acções e actividades formativas elencadas resultam de factores anteriormente enunciados e respondem a necessidades sentidas e expressas pelas chefias e colaboradores da empresa.

AGS

Cursos	Destinatários	Duração (h)	Data de Inicio	Data de Fim
Noções Básicas de SST nas unidades Restauração Colectiva	Colaboradores das Unidades	9	Ver Calendarização Plano formação	Ver Calendarização Plano formação
Boas Práticas em Segurança no Trabalho e Ambiente	Colaboradores das Unidades	9	Ver Calendarização Plano formação	Ver Calendarização Plano formação
Segurança Alimentar e no Trabalho em Unidades Operacionais	Colaboradores das Unidades	13	Ver Calendarização Plano formação	Ver Calendarização Plano formação
Boas Práticas de Segurança Alimentar e preenchimento RDP (Reg. Diário Plano HACCP)	Colaboradores das Unidades	3	Ver Calendarização Plano formação	Ver Calendarização Plano formação
Boas Práticas de S.A. e no Transporte de Refeições	Colaboradores das Unidades	3	Ver Calendarização Plano formação	Ver Calendarização Plano formação
Boas Práticas em Segurança Alimentar no Trabalho e Ambiente (Gertal)	Colaboradores das Unidades	17	Ver Calendarização Plano formação	Ver Calendarização Plano formação
Actualização em Segurança Alimentar e no Trabalho	Colaboradores das Unidades	10	Ver Calendarização Plano formação	Ver Calendarização Plano formação
HACCP e Código de Boas Práticas.	Colaboradores das Unidades	6	Ver Calendarização	Ver Calendarização



			Plano formação	Plano formação
DGESTE	Colaboradores das Unidades	11	Ver Calendarização Plano formação	Ver Calendarização Plano formação
Atendimento, Segurança Alimentar, no Trabalho e Boas práticas Ambientais (Gertal)	Colaboradores das Unidades	18	Ver Calendarização Plano formação	Ver Calendarização Plano formação
Boas Práticas em Segurança e Saúde no Trabalho e Higiene Alimentar	Colaboradores das Unidades	8	Ver Calendarização Plano formação	Ver Calendarização Plano formação
Cursos e-learning	Colaboradores da Gertal e empresas trabalho temporário		A Calendarizar segundo necessidades	A Calendarizar segundo necessidades
Primeiros Socorros	Colaboradores que estão integrados no PEI e Técnicos D.S.A.	21	Ver Calendarização	Ver Calendarização

AGN

Cursos	Destinatários	Duração	Data de Início	Data de Fim
Relatório único – Formação contínua e SHST	Diretores Inspetores Operacionais Gestores de Unidade	4h	Setembro de 2015	Setembro de 2015
Processo HACCP - Resultados das Atividades de Verificação e Validação	Inspetores e Gestores de Unidade	8h	Setembro 2015	Setembro 2015
Programa de Gestão Ambiental	Inspetores e Gestores Operacionais	4h	Setembro de 2015	Setembro de 2015
Análise da Sinistralidade Laboral e dos Resultados da Participação e Consulta	Diretores Operacionais, Inspetores e Gestores de Unidade	6h	Julho de 2015	Julho de 2015
Curso de Técnico Superior de Segurança no Trabalho	Técnicos da D.S.A.	380 h	Janeiro de 2015	Dezembro de 2015
Formação Inicial de Acolhimento (b-learning)	Colaboradores das Unidades	18h	Ao longo do ano	Ao longo do ano
Boas Práticas de Higiene e Fabrico (e-learning)	Colaboradores das Unidades	4h	Ao longo do ano	Ao longo do ano



Formação Básica de Manipuladores (e-learning)	Colaboradores das Unidades	12h	Ao longo do ano	Ao longo do ano
Boas Práticas Ambientais (e-learning)	Colaboradores das Unidades	4h	Ao longo do ano	Ao longo do ano
Boas Práticas na Restauração	Colaboradores das Unidades	6h	Ao longo do ano	Ao longo do ano
Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar	Colaboradores das Unidades	16h	Ao longo do ano	Ao longo do ano
Noções de Higiene Alimentar na Restauração Coletiva	Colaboradores das Unidades	4h	Ao longo do ano	Ao longo do ano
Boas Práticas de Segurança e Ambiente	Colaboradores das Unidades	6h	Ao longo do ano	Ao longo do ano
Nutrição e Dietética	Colaboradores das Unidades	4,5h	Ao longo do ano	Ao longo do ano
Relacionamento com o cliente no atendimento	Colaboradores das Unidades	14h	Janeiro de 2012	Junho de 2012
Boas Práticas de Segurança Alimentar	Colaboradores das Unidades	14h	Janeiro de 2012	Junho de 2012
Noções Básicas de Higiene e Segurança no Trabalho	Colaboradores das Unidades	14h	Janeiro de 2012	Junho de 2012
Noções Gerais do Sistema de Gestão Ambiental	Colaboradores das Unidades	14h	Janeiro de 2012	Junho de 2012
Boas Práticas de Higiene monitorização de Pcc's e PPROs (N18)	Colaboradores das unidades	6 H	Ver Calendarização da Formação 2015	
Boas Práticas de Higiene e Nutrição (N19)	Colaboradores das unidades	6h		
Noções de Higiene e Segurança Alimentar (N20)	Colaboradores das unidades	5h		
Noções de Higiene e Segurança (N21)	Colaboradores das unidades	6h		
Higiene, Rastreabilidade e Gestão de Reclamações (N22)	Colaboradores das Unidades	8H		
Curso Básico de Ambiente, Higiene Alimentar e Segurança (N24)	Colaboradores das Unidades	16h		
Boas práticas de Higiene e Fabrico e Monitorização dos PCC's e PPRO's (N25)	Colaboradores das unidades	8h		

Formação Básica de Manipuladores de alimentos (N27)	Colaboradores das unidades	12 h
Procedimentos do Sistema de Gestão Integrado	Colaboradores unidades certificadas	6H
Formação Inicial de Gestores Operacionais	Estagiários	30h

4.1 DESCRIÇÃO DOS CURSOS A MINISTRAR

4.1.1 AGS

C7: Noções Básicas de SST nas unidades Restauração Colectiva

N.º	Módulos	Duração	Acções/ Unidades
16	Riscos para a Segurança e Saúde no Trabalho	1h	Ver Calendarização da Formação 2015
21	Regras Básicas para Situações de Emergência	0,5h	
26	Noções Básicas de 1ºs Socorros (1 hora)	1h	
24	Combate a Incêndios (1 hora)	1h	
27	Equipamentos de Protecção colectiva e individual (1 hora)	1h	
20	Medidas e Instruções a adoptar em caso de Perigo grave e iminente (IPE's)	2h	
23	Promoção da Segurança (Instruções de Segurança, IT's e Normas)	2,5h	
Duração/acção		9 h	

- **Público-alvo:** Colaboradores de diversas áreas das respectivas unidades.

- **Objectivo Geral:**

O curso visa dotar os formandos de conhecimentos e competências técnicas que lhes permitam identificar os perigos existentes no local de trabalho e definir métodos para controlar e eliminar os riscos profissionais.

- **Objectivo Especifico:**

No final do curso pretende-se que os formandos tenham adquirido competências para:

- Identificar os diferentes riscos associados às diversas atividades desenvolvidas;
- Avaliar os riscos mais comuns em cada atividade;
- Identificar os princípios básicos para atuar nas diversas situações de emergência
- Aplicar as técnicas de Primeiros Socorros definidas



- Interpretar os conceitos básicos do combate a incêndios e descrever o processo do incêndio e implementar as medidas para o combater.
- Identificar e utilizar corretamente os EPC's e EPI's
- Conhecer as instruções particulares de emergência, de segurança, de trabalho e as normas inerentes ao Sistema de Gestão de Segurança e Saúde no Trabalho e aplicar as regras nelas estabelecidas.
- **Formadores:** Técnicos da Divisão da Segurança Alimentar
- **Carga Horária:** 9 Horas
- **Métodos:**
Método Expositivo

Método Interrogativo

Método Demonstrativo
- **Recursos/Material Pedagógico:**
Recursos audiovisuais e multimédia

Apresentação
- **Calendarização:**

Ver Calendarização da Formação 2015
- **Local:**

Ver Calendarização da Formação 2015
- **Conteúdo Programático:**

M16 - Riscos para a Segurança e Saúde no trabalho
M21 - Regras Básicas para Situações de Emergência
M26 - Noções Básicas de 1ºs Socorros (1 hora)
M24 - Combate a Incêndios (1 hora)

M27 - Equipamentos de Protecção colectiva e individual (1 hora)

M20 – Medidas e Instruções a adoptar em caso de Perigo grave e iminente (IPE's)

M23 – Promoção da Segurança (Instruções de Segurança, IT's e Normas)

C50: Boas Práticas em Segurança no Trabalho e Ambiente

N.º	Módulos	Duração	Acções/ Unidades
3	Sensibilização Ambiental (1 hora)	1h	Ver Calendarização da Formação 2015
5	Instruções de Trabalho de Ambiente	1,5h	
11	ON JOB -Instruções de Trabalho de Ambiente	2h	
21	Regras Básicas para Situações de Emergência	0,5h	
16	Riscos para a Segurança e Saúde no Trabalho	1h	
24	Combate a Incêndios (1 hora)	1h	
26	Noções Básicas de 1ºs Socorros (1 hora)	1h	
27	Equipamentos de Protecção colectiva e individual (1 hora)	1h	
Duração/acção		9 h	

- **Público-alvo:** Colaboradores de diversas áreas das respectivas unidades.

- **Objetivo Geral:**

O curso visa dotar os formandos de conhecimentos e competências técnicas que lhes permitam identificar os perigos existentes no local de trabalho e definir métodos para controlar e eliminar os riscos profissionais e cumprir com os procedimentos e Instruções de trabalho a Ambiental.

- **Objectivo Especifico:**

No final do curso pretende-se que os formandos tenham adquirido competências para:

- Dominar conceitos relacionados com o Ambiente e adotar comportamentos que contribuam para minimizar o impacto ambiental das atividades desenvolvidas pela Gertal.
- Conhecer e cumprir com as instruções de trabalho de Ambiente;
- Identificar os princípios básicos para atuar nas diversas situações de emergência
- Identificar os diferentes riscos associados às diversas atividades desenvolvidas;

- Avaliar os riscos mais comuns em cada atividade;
 - Aplicar as técnicas de Primeiros Socorros definidas
 - Interpretar os conceitos básicos do combate a incêndios e descrever o processo do incêndio e implementar as medidas para o combater.
 - Identificar e utilizar corretamente os EPC's e EPI's
-
- **Formadores:** Técnicos da Divisão da Segurança Alimentar
-
- **Carga Horária:** 9 Horas
-
- **Métodos:**
Método Expositivo

Método Interrogativo

Método Demonstrativo
-
- **Recursos/Material Pedagógico:**
Recursos audiovisuais e multimédia

Apresentação
-
- **Calendarização:**

Ver Calendarização da Formação 2015
-
- **Local:**

Ver Calendarização da Formação 2015
-
- **Conteúdo Programático:**

M3 - Sensibilização Ambiental (1 hora)

M5 - Instruções de Trabalho de Ambiente

M11 - ON JOB -Instruções de Trabalho de Ambiente

M21 - Regras Básicas para Situações de Emergência

M16 - Riscos para a Segurança e Saúde no trabalho

M24 - Combate a Incêndios (1 hora)

M26 - Noções Básicas de 1ºs Socorros (1 hora)

M27 - Equipamentos de Protecção colectiva e individual (1 hora)

C61 - Curso: Segurança Alimentar e no Trabalho em Unidades Operacionais

N.º	Módulos	Duração	Acções/ Unidades
269	Organização da função SST na Gertal	1h	Ver Calendarização da Formação 2015
15	Identificação de Perigos, Avaliação de Riscos e Medidas de Prevenção	2h	
27	Equipamentos de Protecção colectiva e individual (1 hora)	1h	
24	Combate a Incêndios (1 hora)	1h	
26	Noções Básicas de 1ºs Socorros (1 hora)	1h	
79	Pré-requisitos do Sistema HACCP	1h	
80	Metodologia HACCP (2 horas)	2h	
62	Normas de Higiene Alimentar na Restauração Colectiva - Código de Boas Práticas - Normas DSA (2 horas)	2h	
70	Instruções de Trabalho de Segurança Alimentar	1h	
59	Avaliação	1h	
Duração/acção		13 h	

- **Público-alvo:** Colaboradores de diversas áreas das respectivas unidades.

- **Objectivo Geral:**

O curso visa rever conceitos sobre a aplicação do sistema HACCP, aplicar as normas de higiene e cumprir com os procedimentos e Instruções de trabalho a nível da Higiene Alimentar e da Higiene e Segurança no Trabalho

- **Objectivos Específicos:**

No final do curso os formandos deverão ser capazes de:

- Conhecer e identificar as responsabilidades de cada interveniente da estrutura da organização de SST na empresa e demais informação emanada dos serviços Internos

de HST (DSA), tais como: Divulgação de AT, Lista de AT, Recomendações de SST, Estatística de AT e da Consulta e Participação dos trabalhadores;

- Identificar os conceitos fundamentais de sinistralidade e as principais causas e consequências dos acidentes de trabalho;
 - Reconhecer os indicadores do Sistema de Gestão de Segurança e Higiene no trabalho e contribuir diariamente para a concretização dos seus objectivos;
 - Reconhecer a responsabilidade na participação e consulta aos trabalhadores em matéria de higiene e Segurança no Trabalho;
 - Identificar os perigos associados à prestação do serviço, avaliar os riscos e aplicar as medidas de redução do mesmo;
 - Reconhecer a importância dos EPI e utilizá-los de acordo com o demonstrado
 - Interpretar os conceitos básicos do combate a incêndios e descrever o processo do incêndio e implementar as medidas para o combater.
 - Aplicar as técnicas de Primeiros Socorros definidas;
 - Compreender a importância de implementação dos pré-requisitos;
 - Aplicar a metodologia de HACCP, durante a realização das suas funções;
 - Cumprir o Código de Boas práticas definido e transmitido;
 - Cumprir com as instruções de trabalho de Ambiente;
-
- **Formadores:** Técnicos da Divisão da Segurança Alimentar
-
- **Carga Horária:** 13 Horas
-
- **Métodos:**
Método Expositivo

Método Interrogativo

Método Demonstrativo
-
- **Recursos/Material Pedagógico:**
Recursos audiovisuais e multimédia

Apresentação
-
- **Calendarização:**

Ver Calendarização da Formação 2015



- **Local:**

Ver Calendarização da Formação 2015

- **Conteúdo Programático:**

M269 - Organização da função SST na Gertal

M15 - Identificação de Perigos, Avaliação de Riscos e Medidas de Prevenção

M27 - Equipamentos de Protecção colectiva e individual (1 hora)

M24 - Combate a Incêndios (1 hora)

M26 - Noções Básicas de 1ºs Socorros (1 hora)

M79 - Pré-requisitos do Sistema HACCP

M80 - Metodologia HACCP (2 horas)

M62 - Normas de Higiene Alimentar na Restauração Colectiva - Código de Boas Práticas - Normas DSA (2 horas)

M70 - Instruções de Trabalho de Segurança Alimentar

M59 - Avaliação

C73: Boas Práticas de Segurança Alimentar e preenchimento RDP (Reg. Diário Plano HACCP)

N.º	Módulos	Duração	Acções/ Unidades
62	Normas de Higiene Alimentar na Restauração Colectiva - Código de Boas Práticas - Normas DSA (2 horas)	2h	Ver Calendarização da Formação 2015
93	Registo Diário do HACCP Instruções de Preenchimento	1h	
Duração/acção		3 h	

- **Público-alvo:** Colaboradores de diversas áreas das respectivas unidades.

- **Objectivo Geral:**

O curso visa aplicar as normas de higiene alimentar e cumprir com plano de monitorização do sistema HACCP.

- **Objectivo Especifico:**

No final do curso pretende-se que os formandos tenham adquirido competências para:

- Aplicar as regras de higiene pessoal e manipulação higiénica de alimentos;
- Aplicar a metodologia de monitorização do Registo Diário do HACCP.

- **Formadores:** Técnicos da Divisão da Segurança Alimentar

- **Carga Horária:** 3 Horas

- **Métodos:**

Método Expositivo

Método Interrogativo

Método Demonstrativo

- **Recursos/Material Pedagógico:**

Recursos audiovisuais e multimédia



Apresentação

- **Calendarização:**

Ver Calendarização da Formação 2015

- **Local:**

Ver Calendarização da Formação 2015

- **Conteúdo Programático:**

M62 – Normas de Higiene Alimentar na Restauração Colectiva – Código de Boas Práticas – Normas DSA (2 horas)

M93 – Registo Diário do HACCP Instruções de Preenchimento

C74: Boas Práticas de S.A. e no Transporte de Refeições

N.º	Módulos	Duração	Acções/ Unidades
62	Normas de Higiene Alimentar na Restauração Colectiva - Código de Boas Práticas - Normas DSA (2 horas)	2h	Ver Calendarização da Formação 2015
92	Monitorização dos PCC´s e dos PPRO´s	0,5h	
280	Instrução de Trabalho- Refeições Transportadas	0,5h	
Duração/acção		3 h	

- **Público-alvo:** Colaboradores de diversas áreas das respectivas unidades.

- **Objectivo Geral:**

O curso visa aplicar as normas de higiene alimentar e cumprir com plano de monitorização do sistema HACCP e desenvolver capacidades para transportar alimentos prontos a consumir, garantindo a segurança do sistema produtivo.

- **Objectivo Especifico:**

No final do curso pretende-se que os formandos tenham adquirido competências para:

- Aplicar as regras de higiene pessoal e manipulação higiénica de alimentos;
- Aplicar a metodologia de monitorização do Registo Diário do HACCP;
- Proceder de acordo com as instruções definidas para o correto transporte dos alimentos prontos a consumir.

- **Formadores:** Técnicos da Divisão da Segurança Alimentar

- **Carga Horária:** 3 Horas

- **Métodos:**

Método Expositivo

Método Interrogativo

Método Demonstrativo



- **Recursos/Material Pedagógico:**

Recursos audiovisuais e multimédia

Apresentação

- **Calendarização:**

Ver Calendarização da Formação 2015

- **Local:**

Ver Calendarização da Formação 2015

- **Conteúdo Programático:**

M62 – Normas de Higiene Alimentar na Restauração Colectiva – Código de Boas Práticas – Normas DSA (2 horas)

M92 – Monitorização dos PCC's e dos PPRO's

M280 – Instrução de Trabalho- Refeições Transportadas

C75: Boas Práticas em Segurança Alimentar no Trabalho e Ambiente (Gertal)

N.º	Módulos	Duração	Acções/ Unidades
62	Normas de Higiene Alimentar na Restauração Colectiva - Código de Boas Práticas - Normas DSA (2 horas)	2h	Ver Calendarização da Formação 2015
80	Metodologia HACCP (2 horas)	2h	
93	Registo Diário do HACCP Instruções de Preenchimento	1h	
3	Sensibilização Ambiental (1 hora)	1h	
257	Instruções de Trabalho de Ambiente	1h	
6	Aspectos Ambientais Significativos (na Organização)	1h	
254	Medidas e Instruções a adoptar em caso de Perigo Grave e Iminente (IPE´s)/Regras Básicas de Emergência	1h	
16	Riscos para a Segurança e Saúde no Trabalho	1h	
24	Combate a Incêndios (1 hora)	1h	
26	Noções Básicas de 1ºs Socorros (1 hora)	1h	
27	Equipamentos de Protecção colectiva e individual (1 hora)	1h	
46	Distribuição de EPI´s por tarefa/categoria profissional	1h	
47	Comunicação de perigos por tarefa/categoria profissional	1h	
204	Utilização de máquinas e equipamentos de trabalho (1 hora)	1h	
59	Avaliação	1h	
Duração/acção		17 h	

- **Público-alvo:** Colaboradores de diversas áreas das respectivas unidades.

- **Objectivo Geral:**

O curso visa apreender os conceitos sobre a aplicação do sistema HACCP, aplicar as normas de higiene e cumprir com os procedimentos e Instruções de trabalho a nível da Higiene Alimentar, Ambiente e Higiene e Segurança no trabalho.

- **Objectivo Especifico:**

No final do curso pretende-se que os formandos tenham adquirido competências para:

- Reconhecer os diversos aspectos ambientais associados à actividade da Gertal e a importância da utilização racional dos recursos bem como minimizar os impactes ambientais decorrentes das suas actividades;
- Reconhecer a importância do Sistema de Gestão Ambiental e contribuir diariamente para a sua implementação/manutenção;
- Enumerar medidas de protecção do ambiente aplicáveis tanto no meio laboral como doméstico;
- Cumprir com as instruções de trabalho de Ambiente;
- Compreender os deveres e os direitos dos Trabalhadores e da Entidade Empregadora em matéria de Higiene, Saúde e Segurança do Trabalho
- Conhecer e identificar as responsabilidades de cada interveniente da estrutura da organização de SST na empresa e demais informação emanada dos serviços Internos de HST (DSA), tais como: Divulgação de AT, Lista de AT, Recomendações de SST, Estatística de AT e da Consulta e Participação dos trabalhadores;
- Identificar os conceitos fundamentais de sinistralidade e as principais causas e consequências dos acidentes de trabalho;
- Reconhecer os indicadores do Sistema de Gestão de Segurança e Higiene no trabalho e contribuir diariamente para a concretização dos seus objectivos;
- Reconhecer a responsabilidade na participação e consulta aos trabalhadores em matéria de higiene e Segurança no Trabalho;
- Identificar os perigos associados à prestação do serviço, avaliar os riscos e aplicar as medidas de redução do mesmo;
- Conhecer as instruções particulares de emergência, de segurança, de trabalho e as normas inerentes ao Sistema de Gestão de Segurança e Saúde no Trabalho e aplicar as regras nelas estabelecidas.
- Reconhecer as lesões do Trabalho com equipamentos dotados de visor e aplicar as várias medidas de prevenção



- Compreender o significado da sinalização de segurança e aplicar as regras definidas;
- Cumprir o Código de Boas práticas definido e transmitido;
- Cumprir com as Instruções de Trabalho de Segurança Alimentar;
- **Formadores:** Técnicos da Divisão da Segurança Alimentar
- **Carga Horária:** 17 Horas
- **Métodos:**
Método Expositivo

Método Interrogativo

Método Demonstrativo
- **Recursos/Material Pedagógico:**
Recursos audiovisuais e multimédia

Apresentação
- **Calendarização:**

Ver Calendarização da Formação 2015
- **Local:**

Ver Calendarização da Formação 2015
- **Conteúdos Programáticos:**

M62 - Normas de Higiene Alimentar na Restauração Colectiva - Código de Boas Práticas - Normas DSA (2 horas)

M80 - Metodologia HACCP (2 horas)

M93 – Registo Diário do HACCP Instruções de Preenchimento

M3 - Sensibilização Ambiental (1 hora)

M257 - Instruções de Trabalho Ambientais (1 hora)

M6 - Aspectos Ambientais Significativos (na Organização)



M254 - Medidas e Instruções a adoptar em caso de Perigo Grave e Iminente (IPE's)/Regras Básicas de Emergência

M16 - Riscos para a Segurança e Saúde no trabalho

M24 - Combate a Incêndios (1 hora)

M26 - Noções Básicas de 1ºs Socorros (1 hora)

M27 - Equipamentos de Protecção colectiva e individual (1 hora)

M46 - Distribuição de EPI's por Tarefa/Categoria Profissional

M47 - Comunicação de Perigos por Tarefa/Categoria Profissional

M204 - Utilização de máquinas e equipamentos de trabalho (1 hora)

M59 – Avaliação (1 hora)

C77: Actualização em Segurança Alimentar e no Trabalho

N.º	Módulos	Duração	Acções/ Unidades
80	Metodologia HACCP (2 horas)	2h	Ver Calendarização da Formação 2015
79	Pré-requisitos do Sistema HACCP	1h	
70	Instruções de Trabalho de Segurança Alimentar	1h	
62	Normas de Higiene Alimentar na Restauração Colectiva - Código de Boas Práticas - Normas DSA (2 horas)	2h	
31	Movimentação Manual de Cargas	1h	
27	Equipamentos de Protecção colectiva e individual (1 hora)	1h	
16	Riscos para a Segurança e Saúde no Trabalho	1h	
59	Avaliação (1 hora)	1h	
Duração/acção		10 h	

- **Público-alvo:** Colaboradores de diversas áreas das respectivas unidades.
- **Objectivo Geral:**

O curso visa actualizar os conceitos sobre a aplicação do sistema HACCP, aplicar as normas de higiene e cumprir com os procedimentos e Instruções de trabalho a nível da Higiene Alimentar e da Higiene e Segurança no Trabalho.

- **Objectivo Especifico:**

No final do curso os formandos deverão ser capazes de:

- Aplicar a metodologia de HACCP, durante a realização das suas funções;
- Compreender a importância de implementação dos pré-requisitos;
- Cumprir com as instruções de trabalho de Segurança Alimentar;

- Cumprir o Código de Boas práticas definido e transmitido;
- Compreender o impacto da postura adoptada na realização das actividades, na saúde do trabalhador
- Aprender regras para corrigir e evitar posturas desadequadas
- Saber como movimentar cargas manualmente
- Reconhecer a importância dos EPI e utilizá-los de acordo com o demonstrado
- Identificar os diferentes riscos associados às diversas actividades desenvolvidas e avaliar os riscos mais comuns em cada actividade;
- **Formadores:** Técnicos da Divisão da Segurança Alimentar
- **Carga Horária:** 10 Horas
- **Métodos:**
Método Expositivo

Método Interrogativo

Método Demonstrativo
- **Recursos/Material Pedagógico:**
Recursos audiovisuais e multimédia

Apresentação
- **Calendarização:**

Ver Calendarização da Formação 2015
- **Local:**

Ver Calendarização da Formação 2015
- **Conteúdos Programáticos:**

M80 - Metodologia HACCP (2 horas)

M79 - Pré-requisitos do Sistema HACCP

M70 - Instruções de Trabalho de Segurança Alimentar

M62 - Normas de Higiene Alimentar na Restauração Colectiva - Código de Boas Práticas - Normas DSA (2 horas)

M31 - Movimentação Manual de Cargas

M27 - Equipamentos de Protecção colectiva e individual (1 hora)

M16 - Riscos para a Segurança e Saúde no Trabalho

M59 – Avaliação (1 hora)

C120 - Curso: HACCP e Código de Boas Práticas.

N.º	Módulos	Duração	Acções/ Unidades
79	Pré-requisitos do Sistema HACCP	1h	Ver Calendarização da Formação 2015
93	Registo Diário do HACCP Instruções de Preenchimento	1h	
62	Normas de Higiene Alimentar na Restauração Colectiva - Código de Boas Práticas - Normas DSA (2 horas)	2h	
70	Instruções de Trabalho de Segurança Alimentar	1h	
59	Avaliação	1h	
Duração/acção		6h	

- **Público-alvo:** Colaboradores de diversas áreas das respectivas unidades.

- **Objectivo Geral:**

O curso visa aplicar as normas de higiene alimentar e identificar conceitos sobre a aplicação do sistema HACCP

- **Objectivo Especifico:**

No final do curso os formandos deverão ser capazes de:

- Aplicar a metodologia de HACCP, durante a realização das suas funções;
- Cumprir o Código de Boas práticas definido e transmitido;

- **Formadores:** Técnicos da Divisão da Segurança Alimentar

- **Carga Horária:** 6 horas

- **Métodos:**

Método Expositivo

Método Interrogativo



Método Demonstrativo

- **Recursos/Material Pedagógico:**

Recursos audiovisuais e multimédia

Apresentação

- **Calendarização:**

Ver Calendarização da Formação 2015

- **Local:**

Ver Calendarização da Formação 2015

- **Conteúdos Programáticos:**

M79 – Pré-Requisitos do Sistema HACCP

M93 – Registo Diário do HACCP Instruções de Preenchimento

M62 – Normas de Higiene Alimentar na Restauração Colectiva – Código de Boas Práticas – Normas DSA (2 horas)

M70 – Instruções de Trabalho de Segurança Alimentar

M59 – Avaliação

C121: DGESTE

N.º	Módulos	Duração	Acções/ Unidades
80	Metodologia HACCP (2 horas)	2h	Ver Calendarização da Formação 2015
93	Registo Diário do HACCP Instruções de Preenchimento	1h	
271	Noções de Nutrição e Alimentação	1h	
66	Microbiologia e Toxinfecções Alimentares	2h	
246	Instruções de Trabalho de Ambiente	2h	
244	Promoção da Segurança (Instruções de Segurança, IT´s e Normas)	2h	
276	Trabalho em Equipa e Relações Interpessoais	1h	
Duração/acção		11 h	

- **Público-alvo:** Colaboradores de diversas áreas das respectivas unidades.

- **Objectivo Geral:**

O curso visa apreender os conceitos sobre a aplicação do sistema HACCP, aplicar as normas de higiene e cumprir com os procedimentos e Instruções de trabalho a nível da Higiene Alimentar, Ambiente e Higiene e Segurança no trabalho.

- **Objectivo Especifico:**

No final do curso pretende-se que os formandos tenham adquirido competências para:

- Descrever e aplicar a metodologia de desenvolvimento, aplicação e verificação do sistema HACCP;
- Descrever e aplicar a metodologia de monitorização do Registo Diário do HACCP;
- Reconhecer a importância de uma alimentação saudável para a elaboração de uma ementa adequada
- Reconhecer a importância da microbiologia na segurança alimentar, os riscos associados e consequências das contaminações biológicas, bem como os procedimentos a adoptar de modo a prevenir toxinfecções alimentares
- Conhecer e cumprir com as instruções de trabalho de Ambiente

- Conhecer as instruções particulares de emergência, de segurança, de trabalho e as normas inerentes ao Sistema de Gestão de Segurança e Saúde no Trabalho e aplicar as regras nelas estabelecidas
- **Formadores:** Técnicos da Divisão da Segurança Alimentar
- **Carga Horária:** 11 Horas
- **Métodos:**
Método Expositivo

Método Interrogativo

Método Demonstrativo
- **Recursos/Material Pedagógico:**
Recursos audiovisuais e multimédia

Apresentação
- **Calendarização:**

Ver Calendarização da Formação 2015
- **Local:**

Ver Calendarização da Formação 2015
- **Conteúdo Programático:**

M80 - Metodologia HACCP (2 horas)
M93 – Registo Diário do HACCP Instruções de Preenchimento
M271 – Noções de Nutrição e Alimentação
M66 – Microbiologia e Toxinfecções Alimentares
M246 – Instruções de Trabalho de Ambiente

M244 – Promoção da Segurança (Instruções de Segurança, IT's e Normas)

M276 – Trabalho em Equipa e Relações Interpessoais

C126: Atendimento, Segurança Alimentar, no Trabalho e Boas práticas Ambientais (Gertal)

N.º	Módulos	Duração	Acções/ Unidades
77	Atendimento (2 horas)	2h	Ver Calendarização da Formação 2015
198	Boas Práticas de Higiene e Fabrico	2h	
199	Plano de Higiene, Fichas Técnicas e de Segurança, e utilização dos materiais de limpeza	2h	
255	Monitorização dos Pontos Críticos de Controlo e dos Pré-Requisitos Operacionais (1 hora)	1h	
93	Registo Diário do HACCP Instruções de Preenchimento	1h	
257	Instruções de Trabalho Ambientais (1 hora)	1h	
259	Incidentes de Trabalho (PSG_13); O que fazer; Preenchimento de documentos (RIIT, participação) para Gertal e Temporários	1h	
269	Organização da Função SST na Gertal	1h	
27	Equipamentos de Protecção colectiva e individual (1 hora)	1h	
204	Utilização de máquinas e equipamentos de trabalho (1 hora)	1h	
254	Medidas e Instruções a adoptar em caso de Perigo Grave e Iminente (IPE´s)/Regras Básicas de Emergência	1h	
256	Boas Práticas no Posto de Trabalho - (Ergonomia/Sinalização e Trabalho monótono/com visores e movimentação de cargas)	2h	
258	Noções básicas de Primeiros Socorros e Combate a Incêndios	1h	
59	Avaliação (1 hora)	1h	
Duração/acção		18 h	

- **Público-alvo:** Colaboradores de diversas áreas das respectivas unidades.

- **Objectivo Geral:**

O curso visa deter os conhecimentos necessários ao cumprimento das suas tarefas de acordo com as normas e regras instituídas pela empresa, em matéria de atendimento, segurança alimentar, segurança no trabalho e ambiente.

- **Objectivo Especifico:**

No final do curso pretende-se que os formandos tenham adquirido competências para:

- Adotar comportamentos e formas de estar adequadas à postura de atendimento, de modo a satisfazer as necessidades do utente e de forma a respeitar as exigências e a melhorar a qualidade do serviço
- Aplicar as regras de higiene pessoal e manipulação higiénica de alimentos;
- Interpretar o Plano de Higiene, Fichas técnicas e Fichas de segurança dos produtos de limpeza e realizar adequadamente as diferentes operações de higienização
- Aplicar o plano de Monitorização dos PCC e PPRO na Unidade, bem como fazer o preenchimento do registo diário (RDP) do plano HACCP;
- Identificar os diversos aspetos ambientais associados à atividade da Gertal e a importância da utilização racional dos recursos bem como minimizar os impactes ambientais decorrentes das suas atividades
- Proceder em conformidade nas situações de Incidentes e Acidentes de trabalho (AT) e no preenchimento de documentação associada aos mesmos, conforme PSG_13.
- Reconhecer a Organização da função SST na empresa e demais informação emanada dos serviços Internos de HST (DSA), tais como: Divulgação de AT, Lista de AT, Recomendações de SST, Estatística de AT e da Consulta e Participação dos trabalhadores
- Reconhecer e utilizar corretamente os Equipamentos de Proteção Coletiva e Individual, bem como aspetos relacionados com a sua conservação e registos associados
- Aplicar as normas de utilização das máquinas e equipamentos de trabalho com que tem de trabalhar, medidas de segurança e EPI's relativas às mesmas.
- Atuar em situações de Emergência, combate a incêndios e Primeiros socorros, utilizando corretamente os meios disponíveis para o efeito e conhecer os procedimentos de evacuação na unidade

- Identificar as posturas corretas a adotar nas diferentes tarefas a executar, nomeadamente na movimentação manual de carga e trabalho com equipamentos dotados de visor se for caso disso
- Reconhecer a importância da postura como prevenção de problemas de saúde
- Reconhecer a sinalização de segurança existente nas Unidades Operacionais e sua importância para a segurança de trabalhadores e bens
- Reconhecer aspetos elementares e simples de combate a incêndios e prestação Primeiros socorros a acidentados
- **Formadores:** Técnicos da Divisão da Segurança Alimentar
- **Carga Horária:** 18 Horas
- **Métodos:**
Método Expositivo

Método Interrogativo

Método Demonstrativo
- **Recursos/Material Pedagógico:**
Recursos audiovisuais e multimédia

Apresentação
- **Calendarização:**

Ver Calendarização da Formação 2015
- **Local:**

Ver Calendarização da Formação 2015
- **Conteúdos Programáticos:**

M77 - Atendimento (2 horas)

M198 – Práticas de Higiene e Fabrico

M199 – Plano de Higiene, Fichas Técnicas e de Segurança, e utilização dos materiais de limpeza



M255 – Monitorização dos Pontos Críticos de Controlo e dos Pré-Requisitos Operacionais (1 hora)

M93 – Registo Diário do HACCP Instruções de Preenchimento

M257 – Instruções de Trabalho Ambientais (1 hora)

M259 – Incidentes de Trabalho (PSG_13); O que fazer; Preenchimento de documentos (RIIT, participação) para Gertal e Temporários

M269 – Organização da Função SST na Gertal

M27 – Equipamentos de Protecção colectiva e individual (1 hora)

M204 – Utilização de máquinas e equipamentos de trabalho (1 hora)

M254 – Medidas e Instruções a adoptar em caso de Perigo Grave e Iminente (IPE's)/Regras Básicas de Emergência

M256 – Boas Práticas no Posto de Trabalho - (Ergonomia/Sinalização e Trabalho monótono/com visores e movimentação de cargas)

M258 – Noções básicas de Primeiros Socorros e Combate a Incêndios

M59 – Avaliação (1 hora)

C131: Boas Práticas em Segurança e Saúde no Trabalho e Higiene Alimentar

N.º	Módulos	Duração	Acções/ Unidades
62	Normas de Higiene Alimentar na Restauração Colectiva - Código de Boas Práticas - Normas DSA (2 horas)	2h	Ver Calendarização da Formação 2015
92	Monitorização dos PCC´s e dos PPRO´s	0,5h	
93	Registo Diário do HACCP Instruções de Preenchimento	1h	
15	Identificação de Perigos, avaliação de riscos e Medidas de Prevenção	2h	
27	Equipamentos de Protecção colectiva e individual (1 hora)	1h	
38	Sinistralidade, análise estatística, Indicadores e Lista de Acidentes de trabalho	1,5h	
Duração/acção		8 h	

- **Público-alvo:** Colaboradores de diversas áreas das respectivas unidades.

- **Objectivo Geral:**

O curso visa aplicar as normas de higiene e cumprir com os procedimentos e Instruções de trabalho a nível da Higiene Alimentar e Higiene e Segurança no trabalho.

- **Objectivo Especifico:**

No final do curso pretende-se que os formandos tenham adquirido competências para:

- Aplicar as regras de higiene pessoal e manipulação higiénica de alimentos
- Aplicar o plano de Monitorização dos PCC e PPRO na Unidade,
- Realizar o preenchimento do registo diário (RDP) do plano HACCP;
- Identificar os perigos associados à atividade e saber como os prevenir;
- Reconhecer e utilizar corretamente os Equipamentos de Protecção Coletiva e Individual, bem como aspetos relacionados com a sua conservação e registos associados;
- Identificar os conceitos fundamentais de sinistralidade e as principais causas e consequências dos acidentes de trabalho.

- **Formadores:** Técnicos da Divisão da Segurança Alimentar



- **Carga Horária:** 8 Horas

- **Métodos:**

Método Expositivo

Método Interrogativo

Método Demonstrativo

- **Recursos/Material Pedagógico:**

Recursos audiovisuais e multimédia

Apresentação

- **Calendarização:**

Ver Calendarização da Formação 2015

- **Local:**

Ver Calendarização da Formação 2015

- **Conteúdos Programáticos:**

M62 – Normas de Higiene Alimentar na Restauração Colectiva – Código de Boas Práticas – Normas DSA (2 horas)

M92 – Monitorização dos PCC's e dos PPRO's

M93 – Registo Diário do HACCP Instruções de Preenchimento

M15 – Identificação de Perigos, avaliação de riscos e Medidas de Prevenção

M27 – Equipamentos de Protecção colectiva e individual (1 hora)

M38 – Sinistralidade, análise estatística, Indicadores e Lista de Acidentes de trabalho

Cursos e-learning

C1 - Segurança no Trabalho em Unidades de Restauração Colectiva da Gertal, S.A.

N.º	Módulos	Duração	Acções	Unidades
286	Medidas e Instruções a adoptar em caso de Perigo Grave e Iminente (IPE´s)/Regras Básicas de Emergência	1h	Sempre que necessário	
287	Equipamentos de Protecção colectiva e individual (1 hora)	1h		
288	Utilização de máquinas e equipamentos de trabalho (1 hora)	1h		
289	Identificação de Perigos, Avaliação de Riscos e Medidas de Prevenção (1 hora)	1h		
290	Boas Práticas no Posto de Trabalho - (Ergonomia/Sinalização e Trabalho monótono/com visores e movimentação de cargas)	2h		
292	Noções básicas de Primeiros Socorros e Combate a Incêndios	1h		
293	Incidentes de Trabalho (PSG_13); O que fazer; Preenchimento de documentos (RIIT, participação) para Gertal e Temporários	1h		
294	Organização da função SST na Gertal	1h		
295	Avaliação	1h		
Duração/acção		10 h		

- **Público-alvo:** Colaboradores nas unidades.

- **Objectivo Geral:**

Pretende-se com a realização do curso dar aos colaboradores conhecimentos para cumprir as suas tarefas de acordo com as normas e regras instituídas pela empresa, em matéria de segurança no trabalho.

- **Objectivo Específico:**

Pretende-se que no final do curso os formandos estejam aptos a:



- Saber actuar em situações de Emergência, combate a incêndios e Primeiros socorros, utilizando correctamente os meios disponíveis para o efeito e conhecer os procedimentos de evacuação na unidade;
 - Reconhecer e utilizar correctamente os Equipamentos de Protecção Colectiva e Individual, bem como aspectos relacionados com a sua conservação e registos associados;
 - Conhecer as normas de utilização das máquinas e equipamentos de trabalho com que tem de trabalhar, medidas de segurança e EPI's relativas às mesmas;
 - Identificar os perigos associados às tarefas realizadas e respectivas medidas de prevenção;
 - Identificar as posturas correctas a adoptar nas diferentes tarefas a executar, nomeadamente na movimentação manual de carga e trabalho com equipamentos dotados de visor se for caso disso;
 - Reconhecer a importância da postura como prevenção de problemas de saúde;
 - Reconhecer a sinalização de segurança existente nas Unidades Operacionais e sua importância para a segurança de trabalhadores e bens;
 - Conhecer aspectos elementares e simples de combate a incêndios e prestação Primeiros socorros a acidentados;
 - Proceder em conformidade nas situações de Incidentes e Acidentes de trabalho (AT) e no preenchimento de documentação associada aos mesmos, conforme PSG_13;
 - Conhecer e identificar as responsabilidades de cada interveniente da estrutura da organização de SST na empresa e demais informação emanada dos serviços Internos de HST (DSA), tais como: Divulgação de AT, Lista de AT, Recomendações de SST, Estatística de AT e da Consulta e Participação dos trabalhadores;
-
- **Formadores:** Plataforma e-learning da Gertal.
 - **Carga Horária:** 10 horas de formação teórica
 - **Métodos:**
Método Expositivo
Método Interrogativo
 - **Recursos/Material Pedagógico:**
Recursos audiovisuais e multimédia
Apresentação interactiva

- **Calendarização:**

Sempre que necessário

- **Local:**

Na unidade de acolhimento ou noutro local a determinar caso a caso

- **Conteúdos Programáticos**

M286 - Medidas e Instruções a adoptar em caso de Perigo Grave e Iminente (IPE's)/Regras Básicas de Emergência

M287- Equipamentos de Protecção colectiva e individual (1 hora)

M288 - Utilização de máquinas e equipamentos de trabalho (1 hora)

M289 - Identificação de Perigos, Avaliação de Riscos e Medidas de Prevenção (1 hora)

M290 - Boas Práticas no Posto de Trabalho - (Ergonomia/Sinalização e Trabalho monótono/com visores e movimentação de cargas)

M292 - Noções básicas de Primeiros Socorros e Combate a Incêndios

M293 - Incidentes de Trabalho (PSG_13); O que fazer; Preenchimento de documentos (RIIT, participação) para Gertal e Temporários

M294 - Organização da função SST na Gertal

M295 – Avaliação (1 hora)

C2 - Formação inicial de Acolhimento

N.º	Módulos	Duraçã o	Acções	Unidades
281	Boas Práticas de Higiene e Fabrico	4h	Sempre que necessário	Nas unidades com admissão de novos colaboradore s
282	Plano de Higiene, Fichas Técnicas e de Segurança, e utilização dos materiais de limpeza	2h		
283	Instruções de Trabalho Ambientais (1 hora)	1h		
284	Monitorização dos Pontos Críticos de Controlo e dos Pré-Requisitos Operacionais (1 hora)	1h		
285	Registo Diário do HACCP Instruções de Preenchimento	1h		
286	Medidas e Instruções a adoptar em caso de Perigo Grave e Iminente (IPE´s)/Regras Básicas de Emergência	1h		
287	Equipamentos de Protecção colectiva e individual (1 hora)	1h		
288	Utilização de máquinas e equipamentos de trabalho (1 hora)	1h		
289	Identificação de Perigos, Avaliação de Riscos e Medidas de Prevenção (1 hora)	1h		
290	Boas Práticas no Posto de Trabalho - (Ergonomia/Sinalização e Trabalho monótono/com visores e movimentação de cargas)	2h		
291	Aspectos Ambientais Significativos (na Organização)	1h		
292	Noções básicas de Primeiros Socorros e Combate a Incêndios	1h		
293	Incidentes de Trabalho (PSG_13); O que fazer; Preenchimento de documentos (RIIT, participação) para Gertal e Temporários	1h		
294	Organização da função SST na Gertal	1h		
295	Avaliação	1h		
Duração/acção		20h		

- **Público-alvo:** Novos colaboradores nas unidades.



- **Objectivo Geral:**

Pretende-se com a realização do curso integrar os novos colaboradores nas unidades de forma a adquirir conhecimentos necessários ao cumprimento das suas tarefas de acordo com as normas e regras instituídas pela empresa, em matéria de segurança alimentar, segurança no trabalho e ambiente.

- **Objectivo Específico:**

Pretende-se que no final do curso os formandos estejam aptos a:

- Conhecer as Normas e Instruções de Trabalho de Segurança Alimentar (NDSA, IT's);
- Interpretar o Plano de Higiene, Fichas técnicas e Fichas de segurança dos produtos de limpeza e realizar adequadamente as diferentes operações de higienização;
- Saber como efectuar correctamente a separação dos resíduos produzidos nas unidades de restauração resultantes da actividade (Óleos e Gorduras Alimentares, biodegradáveis de cozinhas e cantinas, embalagens, vidro, cartão, etc.) e proceder em caso de derrame accidental;
- Aplicar o plano de Monitorização dos PCC e PPRO na Unidade, bem como fazer o preenchimento do registo diário (RDP) do plano HACCP;
- Saber actuar em situações de Emergência, combate a incêndios e Primeiros socorros, utilizando correctamente os meios disponíveis para o efeito e conhecer os procedimentos de evacuação na unidade;
- Reconhecer e utilizar correctamente os Equipamentos de Protecção Colectiva e Individual, bem como aspectos relacionados com a sua conservação e registos associados;
- Conhecer as normas de utilização das máquinas e equipamentos de trabalho com que tem de trabalhar, medidas de segurança e EPI's relativas às mesmas;
- Identificar os perigos associados às tarefas realizadas e respectivas medidas de prevenção;
- Identificar as posturas correctas a adoptar nas diferentes tarefas a executar, nomeadamente na movimentação manual de carga e trabalho com equipamentos dotados de visor se for caso disso;
- Reconhecer a importância da postura como prevenção de problemas de saúde;

- Reconhecer a sinalização de segurança existente nas Unidades Operacionais e sua importância para a segurança de trabalhadores e bens;
- Reconhecer os diversos aspectos ambientais associados à actividade da Gertal e a importância da utilização racional dos recursos bem como minimizar os impactos ambientais decorrentes das suas actividades;
- Conhecer aspectos elementares e simples de combate a incêndios e prestação Primeiros socorros a acidentados;
- Proceder em conformidade nas situações de Incidentes e Acidentes de trabalho (AT) e no preenchimento de documentação associada aos mesmos, conforme PSG_13;
- Conhecer e identificar as responsabilidades de cada interveniente da estrutura da organização de SST na empresa e demais informação emanada dos serviços Internos de HST (DSA), tais como: Divulgação de AT, Lista de AT, Recomendações de SST, Estatística de AT e da Consulta e Participação dos trabalhadores;
- **Formadores:** Plataforma e-learning da Gertal.
- **Carga Horária:** 20 horas de formação teórica
- **Métodos:**
Método Expositivo

Método Interrogativo
- **Recursos/Material Pedagógico:**
Recursos audiovisuais e multimédia

Apresentação interactiva
- **Calendarização:**
Sempre que necessário
- **Local:**
Na unidade de acolhimento ou noutro local a determinar caso a caso
- **Conteúdos Programáticos**

M281 - Boas Práticas de Higiene e Fabrico



M282 - Plano de Higiene, Fichas Técnicas e de Segurança, e utilização dos materiais de limpeza

M283 - Instruções de Trabalho Ambientais (1 hora)

M284 - Monitorização dos Pontos Críticos de Controlo e dos Pré-Requisitos Operacionais (1 hora)

M285 - Registo Diário do HACCP Instruções de Preenchimento

M286 - Medidas e Instruções a adoptar em caso de Perigo Grave e Iminente (IPE's)/Regras Básicas de Emergência

M287 - Equipamentos de Protecção colectiva e individual (1 hora)

M288 - Utilização de máquinas e equipamentos de trabalho (1 hora)

M289 - Identificação de Perigos, Avaliação de Riscos e Medidas de Prevenção (1 hora)

M290 - Boas Práticas no Posto de Trabalho - (Ergonomia/Sinalização e Trabalho monótono/com visores e movimentação de cargas)

M291 - Aspectos Ambientais Significativos (na Organização)

M292 - Noções básicas de Primeiros Socorros e Combate a Incêndios

M293 - Incidentes de Trabalho (PSG_13); O que fazer; Preenchimento de documentos (RIIT, participação) para Gertal e Temporários

M294 - Organização da função SST na Gertal

M295 - Avaliação (1 hora)

C3 - Segurança Alimentar e no Trabalho em Unidades Operacionais

N.º	Módulos	Duração	Acções	Unidades
281	Boas Práticas de Higiene e Fabrico	4h	Sempre que necessário	
284	Monitorização dos Pontos Críticos de Controlo e dos Pré-Requisitos Operacionais (1 hora)	1h		
285	Registo Diário do HACCP Instruções de Preenchimento	1h		
289	Identificação de Perigos, Avaliação de Riscos e Medidas de Prevenção (1 hora)	1h		
292	Noções básicas de Primeiros Socorros e Combate a Incêndios	1h		
290	Boas Práticas no Posto de Trabalho - (Ergonomia/Sinalização e Trabalho monótono/com visores e movimentação de cargas)	2h		
294	Organização da função SST na Gertal	1h		
295	Avaliação	1h		
Duração/acção		12h		

- **Público-alvo:** Colaboradores nas unidades.

- **Objectivo Geral:**

O curso visa rever conceitos sobre a aplicação do sistema HACCP, aplicar as normas de higiene e cumprir com os procedimentos e Instruções de trabalho a nível da Higiene Alimentar e da Higiene e Segurança no Trabalho.

- **Objectivo Específico:**

Pretende-se que no final do curso os formandos estejam aptos a:

- Conhecer as Normas e Instruções de Trabalho de Segurança Alimentar (NDSA, IT's);
- Aplicar o plano de Monitorização dos PCC e PPRO na Unidade, bem como fazer o preenchimento do registo diário (RDP) do plano HACCP;



- Saber actuar em situações de Emergência, combate a incêndios e Primeiros socorros, utilizando correctamente os meios disponíveis para o efeito e conhecer os procedimentos de evacuação na unidade;
 - Identificar os perigos associados às tarefas realizadas e respectivas medidas de prevenção;
 - Identificar as posturas correctas a adoptar nas diferentes tarefas a executar, nomeadamente na movimentação manual de carga e trabalho com equipamentos dotados de visor se for caso disso;
 - Reconhecer a importância da postura como prevenção de problemas de saúde;
 - Reconhecer a sinalização de segurança existente nas Unidades Operacionais e sua importância para a segurança de trabalhadores e bens;
 - Conhecer aspectos elementares e simples de combate a incêndios e prestação Primeiros socorros a acidentados;
 - Conhecer e identificar as responsabilidades de cada interveniente da estrutura da organização de SST na empresa e demais informação emanada dos serviços Internos de HST (DSA), tais como: Divulgação de AT, Lista de AT, Recomendações de SST, Estatística de AT e da Consulta e Participação dos trabalhadores;
-
- **Formadores:** Plataforma e-learning da Gertal.
 - **Carga Horária:** 12 horas de formação teórica
 - **Métodos:**
Método Expositivo

Método Interrogativo
 - **Recursos/Material Pedagógico:**
Recursos audiovisuais e multimédia

Apresentação interactiva
 - **Calendarização:**
Sempre que necessário
 - **Local:**
Na unidade de acolhimento ou noutro local a determinar caso a caso



- **Conteúdos Programáticos**

M281 - Boas Práticas de Higiene e Fabrico

M284 - Monitorização dos Pontos Críticos de Controlo e dos Pré-Requisitos Operacionais (1 hora)

M285 - Registo Diário do HACCP Instruções de Preenchimento

M289 - Identificação de Perigos, Avaliação de Riscos e Medidas de Prevenção (1 hora)

M292 - Noções básicas de Primeiros Socorros e Combate a Incêndios

M290 - Boas Práticas no Posto de Trabalho - (Ergonomia/Sinalização e Trabalho monótono/com visores e movimentação de cargas)

M294 - Organização da função SST na Gertal

M295 – Avaliação (1 hora)

C4 - Boas Práticas de Ambiente, SST e Segurança Alimentar na Gertal

N.º	Módulos	Duração	Acções	Unidades
291	Aspectos Ambientais Significativos (na Organização)	1h	Sempre que necessário	
283	Instruções de Trabalho Ambientais (1 hora)	1h		
281	Boas Práticas de Higiene e Fabrico	4h		
285	Registo Diário do HACCP Instruções de Preenchimento	1h		
290	Boas Práticas no Posto de Trabalho - (Ergonomia/Sinalização e Trabalho monótono/com visores e movimentação de cargas)	2h		
293	Incidentes de Trabalho (PSG_13); O que fazer; Preenchimento de documentos (RIIT, participação) para Gertal e Temporários	1h		
294	Organização da função SST na Gertal	1h		
295	Avaliação	1h		
Duração/acção		12h		

- **Público-alvo:** Colaboradores nas unidades.

- **Objectivo Geral:**

O curso visa apreender os conceitos sobre a aplicação do sistema HACCP, aplicar as normas de higiene e cumprir com os procedimentos e Instruções de trabalho a nível da Higiene Alimentar, Ambiente e Higiene e Segurança no trabalho.

- **Objectivo Específico:**

Pretende-se que no final do curso os formandos estejam aptos a:

- Reconhecer os diversos aspectos ambientais associados à actividade da Gertal e a importância da utilização racional dos recursos bem como minimizar os impactos ambientais decorrentes das suas actividades;
 - Enumerar medidas de protecção do ambiente aplicáveis na Gertal
 - Saber como efectuar correctamente a separação dos resíduos produzidos nas unidades de restauração resultantes da actividade (Óleos e Gorduras Alimentares, biodegradáveis de cozinhas e cantinas, embalagens, vidro, cartão, etc.) e proceder em caso de derrame accidental;
 - Conhecer as Normas e Instruções de Trabalho de Segurança Alimentar (NDSA, IT's);
 - Aplicar o plano de Monitorização dos PCC e PPRO na Unidade, bem como fazer o preenchimento do registo diário (RDP) do plano HACCP;
 - Identificar as posturas correctas a adoptar nas diferentes tarefas a executar, nomeadamente na movimentação manual de carga e trabalho com equipamentos dotados de visor se for caso disso;
 - Reconhecer a importância da postura como prevenção de problemas de saúde;
 - Reconhecer a sinalização de segurança existente nas Unidades Operacionais e sua importância para a segurança de trabalhadores e bens;
 - Proceder em conformidade nas situações de Incidentes e Acidentes de trabalho (AT) e no preenchimento de documentação associada aos mesmos, conforme PSG_13;
 - Conhecer e identificar as responsabilidades de cada interveniente da estrutura da organização de SST na empresa e demais informação emanada dos serviços Internos de HST (DSA), tais como: Divulgação de AT, Lista de AT, Recomendações de SST, Estatística de AT e da Consulta e Participação dos trabalhadores;
-
- **Formadores:** Plataforma e-learning da Gertal.
 - **Carga Horária:** 12 horas de formação teórica
-
- **Métodos:**
Método Expositivo
Método Interrogativo



- **Recursos/Material Pedagógico:**

Recursos audiovisuais e multimédia

Apresentação interactiva

- **Calendarização:**

Sempre que necessário

- **Local:**

Na unidade de acolhimento ou noutro local a determinar caso a caso

- **Conteúdos Programáticos**

M291 - Aspectos Ambientais Significativos (na Organização)

M283 - Instruções de Trabalho Ambientais (1 hora)

M281 - Boas Práticas de Higiene e Fabrico

M285 - Registo Diário do HACCP Instruções de Preenchimento

M290 - Boas Práticas no Posto de Trabalho - (Ergonomia/Sinalização e Trabalho monótono/com visores e movimentação de cargas)

M293 - Incidentes de Trabalho (PSG_13); O que fazer; Preenchimento de documentos (RIIT, participação) para Gertal e Temporários

M294 - Organização da função SST na Gertal

M295 – Avaliação (1 hora)

C5 - Actualização em Higiene Alimentar nas Unidades Restauração

N.º	Módulos	Duração	Acções	Unidades
281	Boas Práticas de Higiene e Fabrico	4h	Sempre que necessário	
282	Plano de Higiene, Fichas Técnicas e de Segurança, e utilização dos materiais de limpeza	2h		
284	Monitorização dos Pontos Críticos de Controlo e dos Pré-Requisitos Operacionais (1 hora)	1h		
285	Registo Diário do HACCP Instruções de Preenchimento	1h		
295	Avaliação	1h		
Duração/acção		9h		

- **Público-alvo:** Colaboradores nas unidades.

- **Objectivo Geral:**

O curso visa rever conceitos sobre a aplicação do sistema HACCP, aplicar as normas de higiene e cumprir com os procedimentos e Instruções de trabalho a nível da Higiene Alimentar.

- **Objectivo Específico:**

Pretende-se que no final do curso os formandos estejam aptos a:

- Conhecer as Normas e Instruções de Trabalho de Segurança Alimentar (NDSA, IT's);
- Interpretar o Plano de Higiene, Fichas técnicas e Fichas de segurança dos produtos de limpeza e realizar adequadamente as diferentes operações de higienização;
- Aplicar o plano de Monitorização dos PCC e PPRO na Unidade, bem como fazer o preenchimento do registo diário (RDP) do plano HACCP;
- **Formadores:** Plataforma e-learning da Gertal.
- **Carga Horária:** 9 horas de formação teórica

- **Métodos:**

Método Expositivo

Método Interrogativo

- **Recursos/Material Pedagógico:**

Recursos audiovisuais e multimédia

Apresentação interactiva

- **Calendarização:**

Sempre que necessário

- **Local:**

Na unidade de acolhimento ou noutro local a determinar caso a caso

- **Conteúdos Programáticos**

M281 - Boas Práticas de Higiene e Fabrico

M282 - Plano de Higiene, Fichas Técnicas e de Segurança, e utilização dos materiais de limpeza

M284 - Monitorização dos Pontos Críticos de Controlo e dos Pré-Requisitos Operacionais (1 hora)

M285 - Registo Diário do HACCP Instruções de Preenchimento

M295 – Avaliação (1 hora)

C6 - HACCP e Código de Boas Práticas

N.º	Módulos	Duração	Acções	Unidades
281	Boas Práticas de Higiene e Fabrico	4h	Sempre que necessário	
284	Monitorização dos Pontos Críticos de Controlo e dos Pré-Requisitos Operacionais (1 hora)	1h		
285	Registo Diário do HACCP Instruções de Preenchimento	1h		
295	Avaliação	1h		
Duração/acção		7h		

- **Público-alvo:** Gerentes nas unidades.

- **Objectivo Geral:**

O curso visa rever conceitos sobre a aplicação do sistema HACCP, aplicar as normas de higiene e cumprir com os procedimentos a nível da Higiene Alimentar.

- **Objectivo Específico:**

Pretende-se que no final do curso os formandos estejam aptos a:

- Conhecer as Normas de Segurança Alimentar (NDSA);
- Aplicar o plano de Monitorização dos PCC e PPRO na Unidade, bem como fazer o preenchimento do registo diário (RDP) do plano HACCP;

- **Formadores:** Plataforma e-learning da Gertal.

- **Carga Horária:** 7 horas de formação teórica

- **Métodos:**

Método Expositivo

Método Interrogativo



- **Recursos/Material Pedagógico:**

Recursos audiovisuais e multimédia

Apresentação interactiva

- **Calendarização:**

Sempre que necessário

- **Local:**

Na unidade de acolhimento ou noutro local a determinar caso a caso

- **Conteúdos Programáticos**

M281 - Boas Práticas de Higiene e Fabrico

M284 - Monitorização dos Pontos Críticos de Controlo e dos Pré-Requisitos Operacionais (1 hora)

M285 - Registo Diário do HACCP Instruções de Preenchimento

M295 – Avaliação (1 hora)

C7 - Higienização de instalações/equipamentos em segurança

N.º	Módulos	Duração	Acções	Unidades
282	Plano de Higiene, Fichas Técnicas e de Segurança, e utilização dos materiais de limpeza	2h	Sempre que necessário	
287	Equipamentos de Protecção colectiva e individual (1 hora)	1h		
295	Avaliação	1h		
Duração/acção		4h		

- **Público-alvo:** Colaboradores nas unidades.

- **Objectivo Geral:**

O curso visa dotar os colaboradores de conhecimentos para a execução das tarefas de higienização de instalações, equipamentos e utensílios de forma correcta e segura, visando a segurança alimentar e no trabalho.

- **Objectivo Específico:**

Pretende-se que no final do curso os formandos estejam aptos a:

- Interpretar o Plano de Higiene, Fichas técnicas e Fichas de segurança dos produtos de limpeza e realizar adequadamente as diferentes operações de higienização;
- Reconhecer e utilizar correctamente os Equipamentos de Protecção Colectiva e Individual, bem como aspectos relacionados com a sua conservação e registos associados;

- **Formadores:** Plataforma e-learning da Gertal.

- **Carga Horária:** 4 horas de formação teórica

- **Métodos:**



Método Expositivo

Método Interrogativo

- **Recursos/Material Pedagógico:**

Recursos audiovisuais e multimédia

Apresentação interactiva

- **Calendarização:**

Sempre que necessário

- **Local:**

Na unidade de acolhimento ou noutro local a determinar caso a caso

- **Conteúdos Programáticos**

M282 - Plano de Higiene, Fichas Técnicas e de Segurança, e utilização dos materiais de limpeza

M287- Equipamentos de Protecção colectiva e individual (1 hora)

M295 – Avaliação (1 hora)

C8 - Boas Práticas no local de trabalho

N.º	Módulos	Duração	Acções	Unidades
290	Boas Práticas no Posto de Trabalho - (Ergonomia/Sinalização e Trabalho monótono/com visores e movimentação de cargas)	2h	Sempre que necessário	
283	Instruções de Trabalho Ambientais (1 hora)	1h		
295	Avaliação	1h		
Duração/acção		4h		

- **Público-alvo:** Colaboradores nas unidades.

- **Objectivo Geral:**

O curso visa dotar os colaboradores de conhecimentos para a execução das suas tarefas no posto de trabalho forma correcta, visando a segurança no trabalho e a protecção do ambiente.

- **Objectivo Específico:**

Pretende-se que no final do curso os formandos estejam aptos a:

- Identificar as posturas correctas a adoptar nas diferentes tarefas a executar, nomeadamente na movimentação manual de carga e trabalho com equipamentos dotados de visor se for caso disso;
- Reconhecer a importância da postura como prevenção de problemas de saúde;
- Reconhecer a sinalização de segurança existente nas Unidades Operacionais e sua importância para a segurança de trabalhadores e bens;
- Reconhecer o impacto das actividades de produção no meio ambiente;
- Enumerar medidas de protecção do ambiente aplicáveis na Gertal
- Compreender como minimizar os aspectos ambientais significativos da actividade de restauração colectiva

- **Formadores:** Plataforma e-learning da Gertal.



- **Carga Horária:** 4 horas de formação teórica
- **Métodos:**
Método Expositivo

Método Interrogativo
- **Recursos/Material Pedagógico:**
Recursos audiovisuais e multimédia

Apresentação interactiva
- **Calendarização:**

Sempre que necessário
- **Local:**

Na unidade de acolhimento ou noutro local a determinar caso a caso
- **Conteúdos Programáticos**

M290 - Boas Práticas no Posto de Trabalho - (Ergonomia/Sinalização e Trabalho monótono/com visores e movimentação de cargas)

M283 - Instruções de Trabalho Ambientais (1 hora)

M295 – Avaliação (1 hora)

C9 - Boas Práticas Ambientais e SST na Gertal (Agências)

N.º	Módulos	Duração	Acções	Unidades
291	Aspectos Ambientais Significativos (na Organização)	1h	Sempre que necessário	Agências
283	Instruções de Trabalho Ambientais (1 hora)	1h		
289	Identificação de Perigos, Avaliação de Riscos e Medidas de Prevenção (1 hora)	1h		
294	Organização da função SST na Gertal	1h		
286	Medidas e Instruções a adoptar em caso de Perigo Grave e Iminente (IPE´s)/Regras Básicas de Emergência	1h		
293	Incidentes de Trabalho (PSG_13); O que fazer; Preenchimento de documentos (RIIT, participação) para Gertal e Temporários	1h		
290	Boas Práticas no Posto de Trabalho - (Ergonomia/Sinalização e Trabalho monótono/com visores e movimentação de cargas)	2h		
292	Noções básicas de Primeiros Socorros e Combate a Incêndios	1h		
295	Avaliação	1h		
Duração/acção		10h		

- **Público-alvo:** Colaboradores nas Agências.

- **Objectivo Geral:**

O curso visa conhecer os Aspectos Ambientais da GERTAL e adoptar comportamentos que contribuam para minimizar o impacto ambiental das actividades desenvolvidas pela GERTAL, cumprindo com os procedimentos e Instruções de trabalho do Ambiente. Actualizar os conhecimentos dos formandos ao nível de Higiene e Segurança no Trabalho.

- **Objectivo Específico:**



Pretende-se que no final do curso os formandos estejam aptos a:

- Reconhecer os diversos aspectos ambientais associados à actividade da Gertal e a importância da utilização racional dos recursos bem como minimizar os impactos ambientais decorrentes das suas actividades;
 - Identificar os perigos associados às tarefas realizadas e respectivas medidas de prevenção;
 - Conhecer e identificar as responsabilidades de cada interveniente da estrutura da organização de SST na empresa e demais informação emanada dos serviços Internos de HST (DSA), tais como: Divulgação de AT, Lista de AT, Recomendações de SST, Estatística de AT e da Consulta e Participação dos trabalhadores;
 - Saber actuar em situações de Emergência, combate a incêndios e Primeiros socorros, utilizando correctamente os meios disponíveis para o efeito e conhecer os procedimentos de evacuação na unidade;
 - Proceder em conformidade nas situações de Incidentes e Acidentes de trabalho (AT) e no preenchimento de documentação associada aos mesmos, conforme PSG_13;
 - Identificar as posturas correctas a adoptar nas diferentes tarefas a executar, nomeadamente na movimentação manual de carga e trabalho com equipamentos dotados de visor se for caso disso;
 - Reconhecer a importância da postura como prevenção de problemas de saúde;
 - Reconhecer a sinalização de segurança existente nas Unidades Operacionais e sua importância para a segurança de trabalhadores e bens;
 - Conhecer aspectos elementares e simples de combate a incêndios e prestação Primeiros socorros a acidentados;
-
- **Formadores:** Plataforma e-learning da Gertal.
 - **Carga Horária:** 10 horas de formação teórica
 - **Métodos:**
Método Expositivo

Método Interrogativo
 - **Recursos/Material Pedagógico:**
Recursos audiovisuais e multimédia



Apresentação interactiva

- **Calendarização:**

Sempre que necessário

- **Local:**

Na unidade de acolhimento ou noutro local a determinar caso a caso

- **Conteúdos Programáticos**

M291 - Aspectos Ambientais Significativos (na Organização)

M283 - Instruções de Trabalho Ambientais (1 hora)

M289 - Identificação de Perigos, Avaliação de Riscos e Medidas de Prevenção (1 hora)

M294 - Organização da função SST na Gertal

M286 - Medidas e Instruções a adoptar em caso de Perigo Grave e Iminente (IPE's)/Regras Básicas de Emergência

M293 - Incidentes de Trabalho (PSG_13); O que fazer; Preenchimento de documentos (RIIT, participação) para Gertal e Temporários

M290 - Boas Práticas no Posto de Trabalho - (Ergonomia/Sinalização e Trabalho monótono/com visores e movimentação de cargas)

M292 - Noções básicas de Primeiros Socorros e Combate a Incêndios

M295 – Avaliação (1 hora)

C10 - Actualização na Monitorização do Plano HACCP e Boas Práticas de Segurança Alimentar

N.º	Módulos	Duração	Acções	Unidades
284	Monitorização dos Pontos Críticos de Controlo e dos Pré-Requisitos Operacionais (1 hora)	1h	Sempre que necessário	
285	Registo Diário do HACCP Instruções de Preenchimento	1h		
281	Boas Práticas de Higiene e Fabrico	4h		
295	Avaliação	1h		
Duração/acção		7h		

- **Público-alvo:** Inspectores Operacionais.

- **Objectivo Geral:**

O curso visa actualizar conceitos sobre a aplicação do sistema HACCP, aplicar as normas de higiene e cumprir com os procedimentos a nível da Higiene Alimentar.

- **Objectivo Específico:**

Pretende-se que no final do curso os formandos estejam aptos a:

- Aplicar o plano de Monitorização dos PCC e PPRO na Unidade, bem como fazer o preenchimento do registo diário (RDP) do plano HACCP;
- Conhecer as Normas de Segurança Alimentar (NDSA);

- **Formadores:** Plataforma e-learning da Gertal.

- **Carga Horária:** 7 horas de formação teórica

- **Métodos:**

Método Expositivo

Método Interrogativo



- **Recursos/Material Pedagógico:**

Recursos audiovisuais e multimédia

Apresentação interactiva

- **Calendarização:**

Sempre que necessário

- **Local:**

Na unidade de acolhimento ou noutro local a determinar caso a caso

- **Conteúdos Programáticos**

M284 - Monitorização dos Pontos Críticos de Controlo e dos Pré-Requisitos Operacionais (1 hora)

M285 - Registo Diário do HACCP Instruções de Preenchimento

M281 - Boas Práticas de Higiene e Fabrico

M295 – Avaliação (1 hora)

C11 - Ergonomia e Participação de Acidentes de Trabalho na Gertal

N.º	Módulos	Duração	Acções	Unidades
293	Incidentes de Trabalho (PSG_13); O que fazer; Preenchimento de documentos (RIIT, participação) para Gertal e Temporários	1h	Sempre que necessário	
290	Boas Práticas no Posto de Trabalho - (Ergonomia/Sinalização e Trabalho monótono/com visores e movimentação de cargas)	2h		
295	Avaliação	1h		
Duração/acção		4h		

- **Público-alvo:** Colaboradores nas unidades.

- **Objectivo Geral:**

O curso visa adquirir conhecimentos sobre o modo de actuação em caso de acidente de trabalho e cumprir com os procedimentos e regras ergonómicas a nível da Higiene e Segurança no trabalho.

- **Objectivo Específico:**

Pretende-se que no final do curso os formandos estejam aptos a:

- Proceder em conformidade nas situações de Incidentes e Acidentes de trabalho (AT) e no preenchimento de documentação associada aos mesmos, conforme PSG_13;
- Identificar as posturas correctas a adoptar nas diferentes tarefas a executar, nomeadamente na movimentação manual de carga e trabalho com equipamentos dotados de visor se for caso disso;
- Reconhecer a importância da postura como prevenção de problemas de saúde;
- Reconhecer a sinalização de segurança existente nas Unidades Operacionais e sua importância para a segurança de trabalhadores e bens;

- **Formadores:** Plataforma e-learning da Gertal.



- **Carga Horária:** 4 horas de formação teórica

- **Métodos:**

Método Expositivo

Método Interrogativo

- **Recursos/Material Pedagógico:**

Recursos audiovisuais e multimédia

Apresentação interactiva

- **Calendarização:**

Sempre que necessário

- **Local:**

Na unidade de acolhimento ou noutro local a determinar caso a caso

- **Conteúdos Programáticos**

M293 - Incidentes de Trabalho (PSG_13); O que fazer; Preenchimento de documentos (RIIT, participação) para Gertal e Temporários

M290 - Boas Práticas no Posto de Trabalho - (Ergonomia/Sinalização e Trabalho monótono/com visores e movimentação de cargas)

M295 – Avaliação (1 hora)

4.1.2 AGN

Curso: Sistema de Saúde, Higiene e Segurança no Trabalho da Gertal

N.º	Módulos	Duração	Ações	Unidades
13	Legislação sobre segurança, higiene e saúde no trabalho	1	Ver Calendarização da Formação 2015	
15	Identificação de perigos, avaliação de riscos e medidas de prevenção	2		
35	Sistema de gestão de SST	2		
37	Documentação do sistema de gestão de SST	2		
38	Sinistralidade, análise estatística, indicadores e lista de acidentes de trabalho	1,5		
41	Matrizes do SGSST	2		
43	PSG_13 - Registo e relatório das investigações dos incidentes de trabalho	1,5		
Duração/ação		12	Horas	

- **Público-alvo:** Gestores das Unidades

- **Objetivo Geral:**

Atualizar os conhecimentos dos formandos ao nível da organização do sistema de saúde, higiene e segurança no trabalho

- **Objetivos Específicos:**

Pretende-se que no final do curso os formandos estejam aptos a:

- Conhecer as normas de certificação do sistema;
- Reconhecer a responsabilidade dos colaboradores na implementação da Política de Higiene, Segurança e Saúde no Trabalho
- Conhecer a documentação inerente ao Sistema de Gestão de Segurança e Saúde no Trabalho e aplicar as regras nelas estabelecidas.
- Identificar os riscos associados à prestação do serviço e aplicar as medidas de redução do mesmo
- Avaliar uma situação de emergência, e atuar de acordo com as instruções nas situações de emergência mais frequentes.
- Identificar os conceitos fundamentais de sinistralidade e as principais causas e consequências dos acidentes de trabalho, assim como o correto preenchimento do registo e relatório de investigação;
- Interpretar os conceitos básicos do combate a incêndios e descrever o processo do incêndio e implementar as medidas para o combater.



- Reconhecer a importância dos EPI e utilizá-los de acordo com o demonstrado
- **Formadores:** Técnicos da Divisão da Segurança Alimentar
- **Carga Horária:** 12 horas de formação teórica
- **Métodos:**
Método Expositivo
Método Interrogativo
- **Recursos/Material Pedagógico:**
Normas e Instruções de Trabalho
Audiovisuais
- **Local:**
 - Sala Formação AGN
 - Unidades de Restauração

Curso: Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar

N.º	Módulos	Duração	Ações	Unidades
79	Pré-requisitos do Sistema HACCP	1	Ver Calendarização da Formação 2015	
80	Metodologia HACCP	2		
63	Normas D.S.A.	4		
65	Higiene das instalações, equipamentos e utensílios	4		
70	Instruções de trabalho de segurança alimentar	1		
90	Gestão do Produto Não Conforme	1		
92	Monitorização de PCC's e PPRO's	0,5		
93	Registo diário do plano HACCP, instruções de preenchimento	1		
94	Plano de monitorização/verificação/validação do HACCP	1,5		
Duração/ação		16	Horas	

- **Público-alvo:** Colaboradores das unidades.

- **Objetivo Geral:**

O curso visa rever aprender os conceitos do sistema HACCP e aplicar as normas e instruções de trabalho de segurança alimentar.

- **Objetivos Específicos:**

- Compreender os conceitos essenciais do Sistema de Segurança Alimentar
- Aplicar a metodologia HACCP
- Aplicar as Boas Práticas de Higiene
- Conhecer e aplicar as instruções de preenchimento do registo diário do plano HACCP

- **Formadores:** Técnicos da Divisão da Segurança Alimentar

- **Carga Horária:** 16 horas de formação

- **Métodos:**

Método Expositivo

Método Interrogativo

Método Ativo

- **Recursos/Material Pedagógico:**

Audiovisuais

Normas e Instruções de Trabalho

- **Local:**

- Unidades de Restauração.



Curso: Boas Práticas na Restauração

N.º	Módulos	Duração	Ações	Unidades
17	Riscos e medidas de prevenção na segurança e saúde no trabalho	2	Ver Calendarização da Formação 2015	
52	Sensibilização para o sistema de gestão integrado	1		
66	Microbiologia e toxinfecções alimentares	2		
93	Registo diário do plano HACCP Instruções de preenchimento	1		
Duração/ação		6	Horas	

- **Público-alvo:** Colaboradores das unidades.

- **Objetivo Geral:**

O curso visa rever aprender os conceitos gerais do sistema de gestão integrado da Gertal e sobre microbiologia alimentar na área da restauração.

- **Objetivos Específicos:**

- Compreender os conceitos essenciais do Sistema de Gestão Integrados
- Compreender os conceitos essenciais de microbiologia alimentar na área da restauração
- Conhecer os riscos e medidas de prevenção em HST.
- Conhecer e aplicar as instruções de preenchimento do registo diário do plano HACCP

- **Formadores:** Técnicos da Divisão da Segurança Alimentar

- **Carga Horária:** 6 horas de formação

- **Métodos:**

Método Expositivo

Método Interrogativo

Método Ativo

- **Recursos/Material Pedagógico:**

Audiovisuais

Normas e Instruções de Trabalho

- **Local:**

- Unidades de restauração



Curso: Noções de Higiene Alimentar na Restauração Coletiva

N.º	Módulos	Duração	Ações	Unidades
63	Normas de higiene alimentar na restauração coletiva	4	Ver Calendarização da Formação 2015	
Duração/Ação		4	Horas	

- **Público-alvo:** Colaboradores das unidades.

- **Objetivo Geral:**

O curso visa rever/aprender as normas de segurança alimentar

- **Objetivos Específicos:**

- Conhecer os riscos e medidas de prevenção em segurança alimentar
- Aplicar as normas de segurança alimentar na unidade

- **Formadores:** Técnicos da Divisão da Segurança Alimentar

- **Carga Horária:** 4 horas de formação

- **Métodos:**

Método Expositivo

Método Interrogativo

Método Ativo

- **Recursos/Material Pedagógico:**

Audiovisuais

Normas e Instruções de Trabalho

- **Local:**

- Unidades de restauração

Curso: Boas Práticas em Segurança Alimentar

N.º	Módulos	Duração	Ações	Unidades
79	Pré-requisitos do Sistema HACCP	1	Ver Calendarização da Formação 2015	
63	Normas D.S.A.	4		
65	Higiene das instalações, equipamentos e utensílios	4		
70	Instruções de trabalho de segurança alimentar	1		
90	Gestão do Produto Não Conforme	1		
92	Monitorização de PCC's e PPRO's	0,5		
93	Registo diário do plano HACCP, instruções de preenchimento	1		
94	Plano de monitorização/verificação/validação do HACCP	1,5		
Duração/ação		14	Horas	

- **Público-alvo:** Colaboradores das unidades.

- **Objetivo Geral:**

O curso visa rever aprender os conceitos do sistema HACCP e aplicar as normas e instruções de trabalho de segurança alimentar.

- **Objetivos Específicos:**

- Compreender os conceitos essenciais do Sistema de Segurança Alimentar
- Aplicar a metodologia HACCP
- Aplicar as Boas Práticas de Higiene
- Conhecer e aplicar as instruções de preenchimento do registo diário do plano HACCP

- **Formadores:** Técnicos da Divisão da Segurança Alimentar

- **Carga Horária:** 14 horas de formação

- **Métodos:**

Método Expositivo

Método Interrogativo

Método Ativo

- **Recursos/Material Pedagógico:**

Audiovisuais

Normas e Instruções de Trabalho

- **Local:**

- Unidades de restauração



Curso: N18 Boas Práticas de Higiene e Monitorização de PCC's e PPRO's

N.º	Módulos	Duração	Ações	Unidades
	Monitorização dos PCC's e PPRO's	2H	Ver Calendarização da Formação 2015	
	Normas de Higiene Alimentar na Restauração coletiva	2 H		
	Higiene e Desinfeção das Instalações, Equipamentos e Utensílios	2H		
Duração/Ação		6	Horas	

- **Público-alvo:** Despenseiras, cozinheiras e empregadas de Refeitório
- **Objetivo Geral:**
 - Melhorar níveis de higiene das instalações, equipamentos e Utensílios
 - Rever e aplicar o plano de monitorização do HACCP da Gertal
- **Objetivos Específicos:**

Pretende-se que no final do curso os formandos estejam aptos a:

- Rever as normas de Higiene da Divisão de Segurança Alimentar
- Explorar e aplicar o plano de monitorização da Gertal e efetuar os registos aplicáveis
- Aplicar o plano de higienização da unidade e efetuar registos aplicáveis.
- **Formadores:** Técnicos da Divisão da Segurança Alimentar
- **Carga Horária:** 6 horas de formação teórica

- **Métodos:**

Método Expositivo

Método Interrogativo

Método Demonstrativo

- **Recursos/Material Pedagógico:**

Recursos audiovisuais e multimédia

Apresentação

- **Local:**

- Unidades de restauração



Curso: N19 Boas Práticas de Higiene e Nutrição

N.º	Módulos	Duração	Ações	Unidades
	Noções de Nutrição e Dietética	2H	Ver Calendarização da Formação 2015	
	Normas de Higiene Alimentar na Restauração coletiva	2 H		
	Higiene e Desinfecção das Instalações, Equipamentos e Utensílios	2H		
Duração/Ação		6	Horas	

- **Público-alvo:** Despenseiras, cozinheiras e empregadas de Refeitório
- **Objetivo Geral:**
 - Reconhecer a importância da alimentação e nutrição para a saúde dos consumidores
 - Melhorar níveis de higiene das instalações, equipamentos e Utensílios
 - Rever e aplicar o plano de monitorização do HACCP da Gertal

- **Objetivos Específicos:**

Pretende-se que no final do curso os formandos estejam aptos a:

- Rever as normas de Higiene da Divisão de Segurança Alimentar
- Enumerar as principais regras para alimentação saudável
- Perceber a importância do cumprimento dos planos de dietas.
- Aplicar o plano de higienização da unidade e efetuar registos aplicáveis.
- **Formadores:** Técnicos da Divisão da Segurança Alimentar
- **Carga Horária:** 6 horas de formação teórica

- **Métodos:**

Método Expositivo

Método Interrogativo

Método Demonstrativo

- **Recursos/Material Pedagógico:**

Recursos audiovisuais e multimédia

Apresentação

- **Local:**

- Unidades de restauração

Curso: N21 Noções de Higiene e Segurança

Código	Módulos	Duração	Ações	Unidades
M37DocSST	Documentação do sistema de Gestão SST	2H	Ver Calendarização da Formação 2015	
	Normas de Higiene Alimentar na Restauração coletiva	2 H		
	Higiene e Desinfecção das Instalações, Equipamentos e Utensílios	2H		
Duração/ação		6	Horas	

- **Público-alvo:** Despenseiras, cozinheiras e empregadas de Refeitório
- **Objetivo Geral:**
 - Conhecer as regras de higiene alimentar referidas nas Normas da D.S.A
 - Melhorar níveis de higiene das instalações, equipamentos e Utensílios
 - Conhecer a documentação relacionada com o Sistema de Gestão de Saúde e Segurança no Trabalho
- **Objetivos Específicos:**
Pretende-se que no final do curso os formandos estejam aptos a:
 - Rever as normas de Higiene da Divisão de Segurança Alimentar
 - Aplicar as normas da Divisão de segurança Alimentar
 - Aplicar as indicações constantes da documentação do sistema de gestão de saúde e segurança no trabalho.
 - Aplicar o plano de higienização da unidade e efetuar registos aplicáveis.
- **Formadores:** Técnicos da Divisão da Segurança Alimentar
- **Carga Horária:** 6 horas de formação teórica
- **Métodos:**
Método Expositivo
Método Interrogativo
Método Demonstrativo
- **Recursos/Material Pedagógico:**
Recursos audiovisuais e multimédia
Apresentação
- **Local:**
 - Unidades de restauração

Curso: N27 Formação básica de Manipuladores de Alimentos

N.º	Módulos	Duração	Ações	Unidades
	Boas práticas de Higiene e Fabrico	4h	Ver Calendarização da Formação 2015	
	Boas práticas no Posto de Trabalho	3h		
	Instruções de Trabalho de Ambiente	2H		
	Utilização de máquinas e Equipamentos de trabalho	3h		
Duração/ação		12	Horas	

- **Público-alvo:** Colaboradores das unidades
- **Objetivos Gerais:**
 - Rever os conceitos básicos de Higiene e Segurança alimentar, Ambiente e Segurança de equipamentos de trabalho
- **Objetivos Específicos:**

Pretende-se que no final do curso os formandos estejam aptos a:

- Rever as normas da Divisão de Segurança Alimentar
- Aplicar os principais conceitos e requisitos definidos nas normas da Divisão de Segurança Alimentar da Gertal
- Identificar os principais cuidados a ter para a proteção dos funcionários no posto de trabalho
- Aplicar os cuidados a ter para a proteção dos funcionários no posto de trabalho
- Identificar os cuidados aplicáveis na Gertal para a proteção do meio ambiente
- Aplicar as instruções de trabalho da Gertal para a diminuição dos impactes ambientais
- Identificar os cuidados a ter durante a utilização das máquinas e equipamentos de trabalho das unidades.
- Aplicar os conceitos de utilização adequada das máquinas e equipamentos de trabalho das unidades.
- **Formadores:** Técnicos da Divisão da Segurança Alimentar
- **Carga Horária:** 12 horas
- **Métodos:**

Método Expositivo

Método Interrogativo

Método Demonstrativo

Recursos/Material Pedagógico:



Recursos audiovisuais e multimédia

Plataforma de Formação E-learning da B2B

- **Local:**
 - Unidades de restauração

Curso: Informação ao consumidor

<i>N.º do Módulo</i>	<i>Designação</i>	<i>Duração (h)</i>
	Regulamento (EU) nº 1169/2011, sua aplicação na Restauração Coletiva	2
	Implementação do Regulamento (EU) nº 1169/2011, Inspeção à Receção / Verificação da Rotulagem	1
	Implementação do Regulamento (EU) nº 1169/2011, Serviços da empresa	2,5
	PIN - Programa de Informação Nutricional	0,5
Total		6 horas

- **Público-alvo:** Gerentes de unidade

- **Objetivos Gerais:**

- Conhecer o regulamento (EU) nº 1169/2011 e a forma de aplicação na Gertal
- Tomar conhecimento da ferramenta Programa de Informação Nutricional

- **Objetivos Específicos:**

- Reconhecer as implicações do regulamento (EU) 1169/2011 nos serviços da Gertal
- Identificar as menções obrigatórias da Rotulagem
- Identificar as novas menções, referidas no Regulamento (EU) 1169/2011
- Saber elencar os alergénios cuja menção é obrigatória num rótulo
- Transpor para os produtos Gertal a obrigatoriedade referente a informação ao consumidor imposta no Regulamento (EU) 1169/2011.

- **Formadores:** Técnicos da Divisão da Segurança Alimentar

- **Carga Horária:** 6 horas

- **Métodos:**

Método Expositivo

Método Interrogativo

Método Demonstrativo

- **Recursos/Material Pedagógico:**

Recursos audiovisuais e multimédia

- **Local:**

Unidades de Restauração hospitalar



Curso: Noções de Higiene Alimentar na Restauração Coletiva

<i>N.º do Módulo</i>	<i>Designação</i>	<i>Duração (h)</i>
	O curso visa rever/aprender as normas de segurança alimentar.	4
Total		4horas

- **Público-alvo:** Colaboradores das unidades.

- **Objetivos Gerais:**

O curso visa rever/aprender as normas de segurança alimentar.

- **Objetivos Específicos:**

Conhecer os riscos e medidas de prevenção em segurança alimentar

Aplicar as normas de segurança alimentar na unidade

- **Formadores:** Técnicos da Divisão da Segurança Alimentar

- **Carga Horária:** 4 horas

- **Métodos:**

Método Expositivo

Método Interrogativo

Método Ativo

- **Recursos/Material Pedagógico:**

Recursos audiovisuais e normas e instruções de trabalho

- **Local:**

Unidades de Restauração coletiva

Curso: Formação Básica de Manipuladores (e-learning)

N.º	Módulos	Duração	Ações	Unidades
281	Boas Práticas de Higiene e Fabrico			
283	Instruções de Trabalho Ambientais			
288	Utilização de Máquinas e Equipamentos de Trabalho		Ver Calendarização da Formação 2015	
290	Boas Práticas no Posto de Trabalho			
	Avaliação			
Duração/acção		12	Horas	

Curso: Formação Inicial de Acolhimento (b-learning)

N.º	Módulos	Duração	Ações	Unidades
	Boas Práticas de Higiene e Fabrico (e-learning)			
	Instruções de Trabalho Ambientais (e-learning)			
	Utilização de Máquinas e Equipamentos de Trabalho (e-learning)		Ver Calendarização da Formação 2015	
	Boas Práticas no Posto de Trabalho (e-learning)			
	Plano de Higiene, Fichas Técnicas e de Segurança e Utilização de Materiais de Limpeza (Presencial)			
	Monitorização dos Pontos Críticos de Controlo e dos Pré-Requisitos Operacionais (Presencial)			
	Registo Diário HACCP (Presencial)			
	Regras Básicas de Emergência (Presencial)			
	Equipamentos de Proteção Coletiva e Individual (Presencial)			
	Identificação de Perigos, Avaliação de Riscos e Medidas de Prevenção (Presencial)			
	Aspetos Ambientais Significativos (Presencial)			
	Noções Básicas de Primeiros Socorros (Presencial)			
	Incidentes de Trabalho (Presencial)			
	Organização da Função SST (Presencial)			
Duração/ação		18	Horas	

5. METODOLOGIA DE ACOMPANHAMENTO E AVALIAÇÃO

5.1 ACOMPANHAMENTO

No âmbito do processo formativo e como metodologia de acompanhamento privilegiada, a **Gertal** designou o contacto directo entre os coordenadores e os formadores, formandos, responsáveis de formação e chefias hierárquicas, no sentido de aferir o grau de satisfação dos vários intervenientes e implementar as medidas que considerarem adequadas. Sempre que for preenchido o **RQ-09-G – Registo de Ocorrências** ou o **RQ-09-M – Impresso de Reclamação Relativa à Formação** deve ser comunicado de imediato ao coordenador da formação.

Sendo a formação ministrada por entidades externas, a metodologia de acompanhamento da **Gertal**, baseia-se no contacto do coordenador/a com os formandos, formador/a, chefias hierárquicas e responsável pela entidade formadora, onde são aferidos o grau de motivação/satisfação, a metodologia adoptada, o relacionamento entre formadores e formandos. Este contacto é feito presencialmente, dependendo da duração do curso, e por contacto telefónico. No final do curso é aplicado o questionário de avaliação da satisfação dos formandos e são analisados registos da formação, nomeadamente, folhas de ocorrências e reclamações.

5.2 AVALIAÇÃO

O processo de avaliação é fundamental, na medida em que permite ajustar o realizado com o planeado, sendo possível através desta análise proceder a ajustamentos, seja no decurso do processo, seja em intervenções futuras.

Assim sendo, a **GERTAL**, avalia o processo formativo em diversos momentos, que a seguir de descrevem:

5.3 AVALIAÇÃO DIAGNOSTICO

No início da formação, o formador de acordo com o tipo de curso poderá entregar aos formandos um questionário sobre a formação que irá ser ministrada, de forma a avaliar os seus conhecimentos de partida.

Em alternativa ao questionário o formador poderá avaliar os conhecimentos dos formandos através de uma entrevista semiestruturada.



5.3.1 AVALIAÇÃO DE REACÇÃO DOS FORMANDOS

A este nível são avaliados, utilizando a escala – Fraco (1); Razoável (2); Médio (3); Bom (4); Muito Bom (5), os seguintes critérios:

- Desempenho do Formador;
- Conteúdos programáticos;
- Recursos Técnico Pedagógicos;
- Suportes de Apoio;
- Documentação distribuída;
- Organização e Coordenação do Curso;
- Instalações

Solicita-se ao formando que identifique acções de formação que gostaria de frequentar, bem como se estimula os formandos a fazer comentários e sugestões acerca do curso.

Esta avaliação é efectuada no Questionário de Avaliação da Acção de Formação (RQ-09-H) e tem subjacentes os critérios e os indicadores de desempenho apresentados no quadro que se segue:

Dimensões da Avaliação	Crítérios de avaliação	Indicadores de desempenho
Desempenho do Formador	• Conhecimentos técnicos demonstrados	Será desejável os formadores alcançarem o nível 4 (Bom), nos critérios 1, 2 e 3.
	• Capacidade de transmissão de conhecimentos	
	• Clareza no esclarecimento de dúvidas	
	• Empatia	Relativamente aos restantes critérios será desejável o cumprimento do nível 3 (Médio).
	• Pontualidade	
	• Assiduidade	
	• Utilização de métodos pedagógicos adequados	
	• Cumprimento do Programa	
	• Relacionamento entre o formador e os formandos	
Conteúdos Programáticos	• Interesse	Será desejável, os conteúdos programáticos alcançarem o nível 4 (Bom), nos critérios 1, 2 e 3. Quanto ao critério 4 será desejável atingir o nível 3 (Medio).
	• Utilidade	
	• Aplicabilidade	
	• Duração dos Módulo	
	• Adequação	

Recursos Técnico Pedagógicos	Qualidade	Será desejável, os recursos didácticos atingirem o nível 3.
Suportes de Apoio	Adequação	Será desejável, os suportes pedagógicos atingirem o nível 3.
Documentação Distribuída	Interesse	Quanto à avaliação da Documentação Distribuída, os critérios 1 e 3, deverão atingir o nível 4 (Bom). Os restantes deverão atingir o nível 3 (Médio).
	Apresentação	
	Conteúdo	
	Adequação do momento em que é distribuída	
Organização e Coordenação do Curso	Acompanhamento do Curso	Será desejável que os critérios 1 e 3 cumpram o nível 4 (Bom). O critério 2 deverá atingir o nível 3 (Médio).
	Equipamentos Disponíveis	
	Transmissão atempada de informações	
Instalações	Luminosidade	Será desejável que os critérios referentes às instalações atinjam o nível 3 (Médio).
	Temperatura	
	Área disponibilizada	
	Higiene	
	Mobiliário adequado	
	Acústica	

No final de cada ano é feita a avaliação/consolidação da satisfação dos formandos, sendo trabalhados os dados de todos os cursos realizados de forma a ter um panorama geral neste âmbito.

5.3.2 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

Nesta avaliação o formador avalia a aquisição de conhecimentos dos formandos.

Para esta avaliação utilizam-se as seguintes técnicas centradas na verificação da aquisição/desenvolvimento de aprendizagens por parte dos formandos:

- Trabalhos realizados pelos formandos;
- Testes de avaliação;
- Observações directas/indirectas.

No final dos cursos em que foi definido haver avaliação, o formador possui uma pauta de classificação final onde são registadas as classificações individuais dos formandos.



No caso da formação **e-learning** a avaliação faz-se em todos os cursos através de questionário presente na plataforma no final de cada módulo. As acções definidas como correctivas não têm avaliação.

Após conclusão do curso e mediante aprovação do formando (caso dos cursos de formação profissional) será emitido um “Certificado de Formação Profissional”, conforme modelo definido na legislação em vigor (SIGO). Caso a formação não seja objecto de avaliação é emitido um “Certificado de Frequência de Formação Profissional “ conforme o definido na EFC.

5.3.3 AVALIAÇÃO DA EFICÁCIA DA FORMAÇÃO

A eficácia da formação é avaliada tendo em consideração o estabelecido em procedimento interno, tendo em conta, nomeadamente, a avaliação de desempenho efectuada pela chefia, assim como os resultados das inspecções higio-sanitárias ou das auditorias e a apreciação do cliente (p.ex: relatórios de serviço, reclamações, auditorias de 2ª parte).

6. OBJECTIVOS E RESULTADOS A ALCANÇAR

Os objectivos e metas pretendidos para o ano de 2015 estão expressos nos documentos do Sistema de Gestão Integrado da Gertal, nomeadamente no **Programa de Gestão do SGI** e **Relatório de Revisão do SGI**.

Periodicamente, o Director da D.S.A, os responsáveis da formação e os responsáveis operacionais, fazem uma avaliação da actividade formativa de cada agência de forma a corrigir potenciais desvios.



7. RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS

A Gertal, S.A. dispõe nos seus **quadros** diversos formadores com competências e qualificações suficientes para ministrar a formação e preparar os projectos de actividades formativas que pretende levar a efeito. Nos últimos anos, os colaboradores da Divisão da Segurança Alimentar (D.S.A) dotaram-se com competências várias e nas diversas áreas de formação, em especial em todas as vertentes para as quais a empresa se encontra certificada, nomeadamente através de qualificações como auditores internos. De realçar a formação em HST, que estes profissionais receberam, através da obtenção da qualificação de Técnicos Superiores de Higiene e Segurança no Trabalho.

Quanto aos **Recursos Financeiros e Materiais** empregues nas actividades formativas, a Gertal possui todos os meios necessários para a realização das acções incluindo a componente financeira. Sempre que necessário a empresa socorre-se de infra-estruturas alugadas ou cedidas por empresas do grupo TVL, ou de clientes, proporcionando aos seus formandos condições físicas adequadas ao projecto formativo.

O software relacionado com a função Formação está sujeito a melhoria continua e é desenvolvido em colaboração com a B2B (grupo TVL).



8. PARCERIAS E PROTOCOLOS

A **Gertal** recorre, essencialmente, a formadores internos para a realização da actividade formativa, nomeadamente, em relação às acções executadas no âmbito da Divisão de Segurança Alimentar; no entanto, o desenvolvimento de determinadas áreas temáticas, nomeadamente, no âmbito dos Recursos Humanos e Informática, é assegurado com o recurso á colaboração da empresa de serviços partilhados da Trivalor.

A **Gertal** pode, ainda, recorrer a outras entidades formadores certificadas externas, para a realização de cursos de formação.

A **Gertal** mantém protocolos com diversas instituições de ensino superior e escolas profissionais, para a realização de estágios curriculares e de formação prática em contexto de trabalho.



9. CONCLUSÃO

Em 2015, os projectos formativos da Gertal apresentam uma dimensão considerável para a estrutura responsável pela função formação.

O capital humano é reconhecido como um dos mais importantes factores de competitividade na economia global. A formação na Gertal é um processo em melhoria contínua, que tem como principal intuito dotar os colaboradores da empresa com ferramentas que lhes permitam ser mais eficazes e competentes no desempenho nas suas funções.

O aumento da produtividade que vem sendo observado nos últimos anos, certamente tem incorporada uma mais-valia proveniente da formação, assim como o nível mais elevado da taxa de conformidade das análises microbiológicas e de outros indicadores registados na revisão do sistema.

O Plano de Formação agora aprovado encontra-se de acordo com os pressupostos e requisitos emanados da legislação em vigor e vai ao encontro dos objectivos estratégicos a que a empresa se propôs.

O planeamento das acções de formação são o guia para a sua efectivação que se pretende rigorosa, mesmo sabendo que durante o percurso é necessário executá-lo com flexibilidade, dadas as especificidades da restauração colectiva. Assim a calendarização das acções de formação e de locais de formação pode em alguns casos ser alterada, sem no entanto deixar de ir ao encontro dos objectivos predefinidos neste documento.

O projecto de formação da Gertal foi definido como forma de colmatar as necessidades evidenciadas pelo sector da restauração colectiva e sobretudo pelos seus colaboradores e deve contribuir para a especialização dos profissionais e assim proporcionar condições para que se verifique um aumento da competitividade da empresa.



ANEXOS

- Calendarização da Formação em 2015 – Agência Norte
- Calendarização da Formação em 2015 – Agência Sul
- Levantamento de Necessidades de Formação

