

## Curso de Saúde, Higiene e Segurança no Trabalho



A SHS no trabalho é actualmente uma das principais preocupações das instituições e dos dirigentes. Neste curso pretende-se fazer uma introdução à saúde e medicina no trabalho, às regras básicas de higiene, com particular incidência na higiene alimentar e na prevenção dos acidentes de trabalho.

### **Duração:**

Normalmente de 6 a 12 horas

### **Horário:**

Laboral ou pós-laboral

### **Local:**

Todo o país

### **Destinatários:**

Todos os interessados

### **Preço:**

Desde 25 euros por dia / pessoa

### **Material fornecido:**

Manual e certificado

### **Conteúdos:**

#### **1 - Introdução à Saúde e medicina no trabalho**

- Legislação aplicável
- Noção e regras
- Procedimento a tomar

#### **2- Higiene no trabalho**

- Legislação aplicável
- Higiene alimentar
- Higiene dos materiais e equipamentos
- Procedimento a tomar

#### **4 - Segurança e prevenção de acidentes de trabalho**

- Legislação aplicável
- Conceito de risco (quedas, esmagamento, incêndios, cortes, etc)
- Equipamentos e material de prevenção e protecção
- Procedimento a tomar
- Plano de emergência

#### **5 - Higiene Alimentar e HACCP**

- Regras básicas de armazenamento e higiene alimentar

#### **6 - Exercícios práticos**

- Utilização de extintores

### **Formadores:**

- Mário Martins ou Sílvia Cardoso.

Membro da



Em processo de  
certificação



Socialgest, Consultadoria Social, Lda.  
Praceta Mário Viegas, nº 7 - 3º Esq.  
2005-257 Santarém - 962 691 791  
www.socialgest.pt - geral@socialgest.pt