

# SEGURANÇA, SAÚDE, AVALIAÇÃO DE RISCOS NO SETOR DA RESTAURAÇÃO E ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS



**PEDIDO DE PROPOSTA**

**DURAÇÃO: DURAÇÃO:** 1,5 dias (12 horas)

## **OBJETIVOS:**

- Sensibilizar e formar os interessados na temática da Política de Segurança, nas empresas do setor da restauração e em todos os estabelecimentos comerciais, de forma a obter melhores índices de produtividade e segurança, enquadrada numa adequada Avaliação de Riscos por posto de trabalho, dos diversos recursos humanos.
- Apoiar e valorizar os recursos humanos das empresas de restauração, na identificação e prevenção de riscos profissionais, aplicando a legislação vigente no setor.

## **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

1. Caracterização do Ambiente e do posto de Trabalho, nas diversas funções da atividade
2. Técnicas de Identificação de Perigos
3. Política de Segurança e Saúde
4. Avaliação de riscos por posto de trabalho
5. Divulgação da principal legislação de segurança, aplicável ao setor
6. Planos de proteção coletiva: Plano de Arrumação, Planos de Higiene, Plano de Emergência

## **DESTINATÁRIOS:**

Gerentes, Trabalhadores e Associações de Trabalhadores, Técnicos de Segurança e Independentes interessados no ramo.

## **FORMADOR: PEDRO MIRANDA**

Licenciado em Engenharia Agroindustrial pelo Instituto Superior de Agronomia (ISA) em 1990. Formador certificado pelo IEFP, exercendo atividade em vários domínios, quer em entidades privadas, quer em entidades públicas, dos quais se destacam, a Avaliação de Riscos em estabelecimentos comerciais, Segurança e Higiene no Trabalho, Ergonomia, Segurança Alimentar e HACCP. Consultor e Auditor em Segurança Alimentar, desde 2001, em empresas do ramo alimentar de diferente dimensão, acumulando com funções de Consultor e Auditor em Segurança e Higiene no Trabalho em empresas do ramo alimentar e não alimentar.