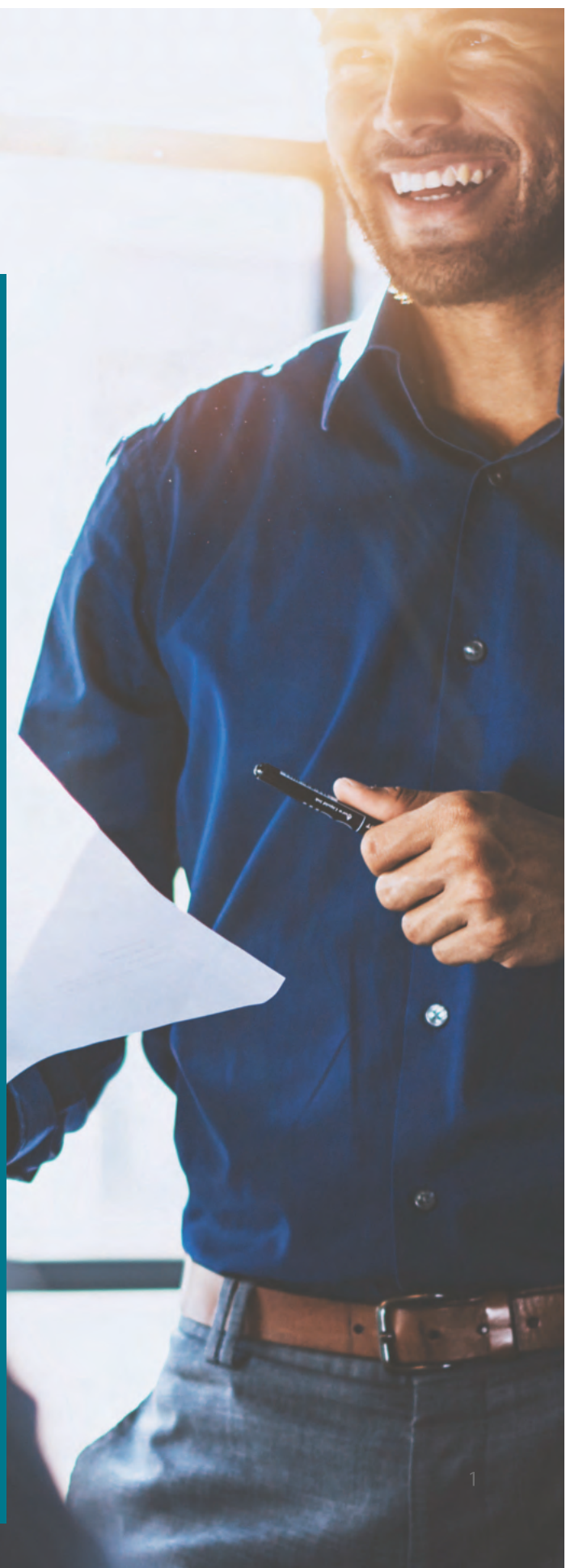


Catálogo Formação 2021



SUCH ACADEMIA

Catálogo Formação 2021

Construa a Formação à sua medida!

O Serviço de Utilização Comum dos Hospitais (SUCH) é uma associação sem fins lucrativos, tutelada pelos Ministérios da Saúde e das Finanças. O SUCH é a organização com maior capacidade de oferta integrada de serviços partilhados em saúde, capitalizando o conhecimento, as competências e a inegável experiência na prestação de serviços na área hospitalar há mais de 50 anos.

A Academia SUCH tem como missão reforçar e promover a formação interna, externa e internacional por forma a dar resposta às necessidades reais das áreas e mercados onde atua, conferindo mais e melhores competências aos colaboradores.

O SUCH é certificado pela DGERT (Direção Geral do Emprego e das Relações de Trabalho) como entidade formadora nas áreas descritas.

A necessidade de otimizar a eficácia da formação e a importância de atingir as expectativas dos formandos, conduz-nos inevitavelmente a optar por uma formação modular. Com esta escolha a organização poderá gerir de modo mais eficiente os recursos disponíveis, garantindo eficazmente a atualização das competências dos trabalhadores.



SUCH ACADEMIA



Testemunhos



“Trata-se efetivamente de uma grande iniciativa, que permite o aprofundar de conhecimentos, nunca descurando os aspetos práticos, tão importantes para um desenvolvimento profissional que se pretende de excelência. Numa fase tão crítica para todo o SNS e em particular para os Hospitais, esta formação permitiu a aquisição e sedimentação de conhecimentos no que concerne aos aspetos mais relevantes no âmbito da Contratação Pública, permitindo assim um nível de preparação elevado para os desafios que se colocaram.”

Nuno Leitão

Responsável pela Unidade de Apoio Jurídico (UAJ)
CENTRO HOSPITALAR DO MÉDIO TEJO, EPE



“A atividade formativa deve ser encarada como complementar à prática clínica e aos cuidados saúde, bem como, a todas as áreas de suporte e apoio. Esta complementaridade deverá ter um caráter regular e sentido de oportunidade. A oferta Formativa do SUCH, sobretudo em 2020, cumpriu estes pressupostos. Facultou aos profissionais do CHPVVC diversas sessões formativas, constituindo verdadeiros momentos de reflexão e de resposta, numa época marcada pela incerteza e pela adversidade, contribuindo para uma maior segurança e um melhor desempenho profissional e conseqüentemente para a melhoria dos cuidados prestados.”

Isabel Rocha

Enfermeira Diretora
CENTRO HOSPITALAR PÓVOA DE VARZIM – VILA DO CONDE, EPE



Índice



Alimentação Hospitalar

- Técnica de Culinária: corte, confeção e empratamento - Iniciação 7
- Cozinha Vegetariana - Iniciação 8
- Cozinha Vegetariana 9
- Higiene e Segurança Alimentar - Iniciação 10
- Introdução aos princípios do HACCP – Iniciação 11
- Noções de Nutrição e Dietética 12
- Técnicas de Atendimento -Iniciação 13
- Gestão Operacional 14



Energia

- Eficiência Energética 16
- Manutenção de Instalações Mecânicas em Edifício Hospitalar 17



Manutenção

- Metrologia: Conceitos, Aplicação e Integração na Manutenção 19
- Gestão da Manutenção: Valência para a gestão da vida dos equipamentos 20



Segurança e Saúde no Trabalho

- DL 50/2005 – Segurança de equipamentos de trabalho 22
- Segurança e Saúde no Trabalho em Meio Hospitalar 23



Legislação

- Revisão do Código dos Contratos Públicos 26
- Direito do Trabalho - Noções Gerais 27
- Direito do Trabalho - Processamento Salarial e Segurança Social 28



Sistema de Normalização Contabilística (SNC) para Administração Pública (AP)

- Ativos e Rendimentos 31
- Contabilidade Orçamental e Passivos 32
- Finanças para Não Financeiros 33



Higiene Hospitalar

- Controlo da Infeção 36
- Controlo da Infeção – Formação Integrada para Hospitais ou Equiparados 37
- Controlo da Infeção – Formação Integrada para IPSS 38
- Controlo da Infeção – Formação Integrada para Clínicas Médicas, Escolas e Indústria 39
- Reprocessamento de Dispositivos Médicos de Uso Múltiplo 40
- Resíduos Hospitalares 41

Alimentação Hospitalar



1.1 Técnica de Culinária: corte, confeção e empratamento Iniciação

Programa:

- Definição técnica das funções numa Brigada de Cozinha
- Breve introdução à Gastronomia
- Importância das matérias-primas
- Fichas técnicas
- Técnicas culinárias (teórico – prático)
- Breves noções dos sistemas de confeção
- Técnicas de Empratamento para os diferentes tipos de dieta
- Os componentes da refeição
- A importância da cor dos alimentos nas técnicas de empratamento.

Objetivos:

- Aperfeiçoar as técnicas de corte, confeção e empratamento
- Aperfeiçoar a organização de serviço e supervisão dos elementos da Brigada
- Dotar os participantes de conhecimentos que permitam colaborar na elaboração de ementas.

Destinatários:

Cozinheiros e Ajudantes de Cozinha

Carga Horária:

16 Horas

Local de realização da Ação:

Formação online (via teams) ou presencial, nas instalações do SUCH ou do Cliente (a acordar)

1.2 Cozinha Vegetariana Iniciação



Programa:

- Cozinha vegetariana (2 horas)
- Conhecimentos culinários básicos (2 horas)
- Confeção e preparação de alguns produtos (3 horas)
- Métodos de confeção adaptados aos produtos base da cozinha vegetariana (3 horas)
- Massas de cozinha e arroz (2 horas).

Objetivos:

- Transmitir os princípios básicos da cozinha vegetariana
- Definir documentos essenciais no processo de Organização da Manutenção, como Ordens de Serviço, Planos de Manutenção
- Criar bases de comparação entre diferentes tipos de dietas/ confeções
- Desenvolver competências no domínio do desempenho de técnicas de cozinha vegetariana
- Abordar a importância dos diversos tipos de dietas vegetarianas, os seus benefícios e malefícios.

Destinatários:

Cozinheiros e preparadores

Carga Horária:

12 Horas

Local de realização da Ação:

Formação online (via teams) ou presencial, nas instalações do SUCH ou do Cliente (a acordar)



1.3 Cozinha Vegetariana

Programa:

- Introdução à cozinha vegetariana
- Iniciação à confeção de alimentos à base de soja
- Iniciação à confeção de alimentos à base de cereais
- Iniciação à confeção de alimentos à base de leguminosas.

Objetivos:

- Iniciar e despertar a paixão pela cozinha vegetariana com conhecimento e técnicas de confeccionar pratos vegetarianos para êxito profissional:
 - Diferenciar especiarias e ervas aromáticas
 - Identificar os diversos cereais, legumes e frutas
 - Identificar alimentos proteicos vegetais
 - Reconhecer alguns alimentos transformados, como tofu, seitan e soja
 - Preparar pratos com proteínas vegetais
 - Preparação de soja
 - Preparar uma ementa vegetariana
 - Confeccionar pratos vegetarianos.

Destinatários:

Cozinheiros e Preparadores

Carga Horária:

16 Horas

Local de realização da Ação:

Formação online (via teams) ou presencial, nas instalações do SUCH ou do Cliente (a acordar)

1.4 Higiene e Segurança Alimentar Iniciação



Programa:

- A importância da Higiene e Segurança Alimentar no meio hospitalar
- Tipos de perigo
- Contaminação dos alimentos
- Higiene pessoal
- Instalações, equipamentos e utensílios: Conceção e higienização
- Manipulação de alimentos
- Controlo do processo produtivo.

Objetivos:

- Saber qual a importância da segurança alimentar
- Saber o que são e quais os tipos de perigos de segurança alimentar
- Conhecer a implementar boas práticas de higiene e segurança alimentar.

Destinatários:

Encarregados, Despenseiros, Cozinheiros, Preparadores e Empregados de Refeitório, Empregados de Distribuição, Empregados de Bar

Carga Horária:

8 Horas

Local de realização da Ação:

Formação online (via teams) ou presencial, nas instalações do SUCH ou do Cliente (a acordar)

1.5 Introdução aos princípios do HACCP Iniciação

Programa:

- Requisitos legais: Regulamento de higiene e segurança alimentar
- Importância do Sistema HACCP nas unidades hospitalares
- Pré requisitos
- Documentação Associada
- Boas práticas de higiene alimentar
- Princípios básicos.

Objetivos:

- Dotar os formandos de competências para compreender e aplicar a metodologia HACCP.

Destinatários:

Encarregados, Despenseiros, Cozinheiros, Preparadores e Empregados de Refeitório, Empregados de Distribuição, Empregados de Bar

Carga Horária:

8 Horas

Local de realização da Ação:

Formação online (via teams) ou presencial, nas instalações do SUCH ou do Cliente (a acordar)

1.6 Noções de Nutrição e Dietética

Programa:

- Princípios de alimentação saudável e terapêutica
- Importância da dieta na terapêutica do doente
- Noções de dietas hospitalares
- Composição dos alimentos e suas características
- Manual de dietas
- Captações
- Métodos de confeção
- Normas e procedimentos de distribuição das refeições ao doente.

Objetivos:

- Transmitir a importância de alimentação saudável como parte integrante da terapêutica
- Conhecer e distinguir as várias tipologias de dietas existentes numa unidade de saúde.

Destinatários:

Encarregados, Despenseiros, Cozinheiros, Preparadores e Empregados de Refeitório, Empregados de Distribuição, Empregados de Bar

Carga Horária:

4 Horas

Local de realização da Ação:

Formação online (via teams) ou presencial, nas instalações do SUCH ou do Cliente (a acordar)

1.7 Técnicas de Atendimento Iniciação

Programa:

- Conscientização da importância do cliente
- Comunicação
- Imagem
- Expressão corporal e verbal
- Gestão de conflitos
- Técnicas de fidelização do cliente
- Atitudes e comportamentos
- Como agir perante uma reclamação.

Objetivos:

- Melhorar as competências dos colaboradores no atendimento ao cliente
- Valorizar a imagem da Instituição na relação com os clientes
- Profissionais que queiram desenvolver competências no âmbito das técnicas de atendimento.

Destinatários:

Encarregados, Despenseiros, Cozinheiros, Preparadores e Empregados de Refeitório, Empregados de Distribuição, Empregados de Bar

Carga Horária:

2 Horas

Local de realização da Ação:

Formação online (via teams) ou presencial, nas instalações do SUCH ou do Cliente (a acordar)

1.8 Gestão Operacional

Programa:

- Conceção de um serviço de alimentação
- Desenvolvimento de um Manual de procedimentos
- Planeamento da operação
- Gestão de um serviço de alimentação hospitalar
- Monitorização e controlo
- Ferramentas importantes na gestão de operações.

Objetivos:

- Compreender a importância da Gestão de Operações numa empresa com vista a melhorar essas competências
- Adquirir conhecimentos que permitam elaborar um manual de procedimentos operacionais
- Compreender e implementar ferramentas de avaliação, monitorização e controlo do processo.

Destinatários:

Profissionais com funções de gestão em serviços de alimentação

Carga Horária:

8 Horas

Local de realização da Ação:

Formação online (via teams) ou presencial, nas instalações do SUCH ou do Cliente (a acordar)

Energia



2.1 Eficiência Energética

Programa:

- **Noções Gerais**
 - Temperatura
 - Pressão
 - Energia
 - Potência
 - Conforto Térmico
 - Conversão para TEP e kg CO₂e
 - Consumos específicos, Intensidade energética, Intensidade carbónica
- **Boas práticas para um consumo de energia eficiente**
 - Como poupar energia pela eficiência energética
- **Medidas de Eficiência Energética**
 - Custos de implementação muito reduzidos
 - Períodos de retorno baixos
 - Complexidade de implementação reduzida
 - Facilidade na replicação da medida
- **Sistemas Mecânicos para Climatização Ambiente**
 - Como seleccionar o sistema ideal tendo em conta o investimento, tecnologia, custo energético, conforto
 - Como utilizar os sistemas de um modo energeticamente eficiente
- **Sistemas de produção Águas Quentes Sanitárias**
 - Vantagens e desvantagens dos diferentes sistemas solares térmicos
 - Qual a energia ideal para o sistema de apoio aos painéis solares térmicos: eletricidade, gás natural, propano, gásóleo aquecimento, pellet´s.

Objetivos:

Dotar os formandos de conhecimentos que permitam ter uma utilização mais eficiente da energia consumida no dia-a-dia.

Destinatários:

Profissionais de Saúde como utilizadores e gestores dos edifícios

Carga Horária:

12 Horas

Local de realização da Ação:

Formação online (via teams) ou presencial, nas instalações do SUCH ou do Cliente (a acordar)

2.2 Manutenção de Instalações Mecânicas em Edifício Hospitalar

Programa:

- **Caracterização do edificio hospitalar**
- **Equipamentos de climatização mais comuns**
 - Caldeiras
 - Aquecimento elétrico
 - Unidades de ciclo frigorífico
- **Sistemas de climatização mais comuns**
 - Sistemas Ar/ Ar
 - Sistemas Ar/ Água
 - Sistemas Água/ Água
- **Instalação e ensaios de receção de instalações AVAC**
- **Inspeções periódicas de eficiência energética a caldeiras e sistemas de ar condicionado**
- **Condução e manutenção dos sistemas AVAC**
- **Sistemas de energias renováveis**
 - Painéis solares térmicos
 - Painéis solares fotovoltaicos
 - Energia eólica
 - Biomassa
- **Qualidade do ar interior**
 - Poluição no ambiente interior
 - Caracterização e análise do ar interior
 - Conceitos de QAI relacionados com a vertente energética, de saúde pública e de higiene e segurança
 - Estratégia para uma boa QAI.

Objetivos:

Dotar os formandos de conhecimentos que permitam ter uma utilização mais eficiente da energia consumida no dia-a-dia.

Destinatários:

Engenheiros e técnicos
com funções nesta temática

Carga Horária:

8 Horas

Local de realização da Ação:

Formação online (via teams) ou
presencial, nas instalações do SUCH
ou do Cliente (a acordar)

Manutenção

3.1 Metrologia: Conceitos, Aplicação e Integração na Manutenção

Programa:

- Introdução à Metrologia
- Legislação e normas aplicáveis
- Metrologia Científica, Aplicada e Legal
- Laboratórios Acreditados
- Plano de calibração
- Critérios de aceitação
- Calibração de equipamentos
- Análise de certificados de calibração
- Determinação dos erros de medição
- Confirmação metrológica de equipamentos
- Gestão documental.

Objetivos:

- Identificar equipamentos passíveis de calibração
- Definir critérios de aceitação
- Analisar certificados de calibração
- Realizar confirmação metrológica
- Planeamento das calibrações.

Destinatários:

Profissionais que trabalhem, direta ou indiretamente, com equipamentos de suporte de vida, electromedicina e laboratoriais nos seguintes serviços hospitalares: Instalações e Equipamentos, Aprovisionamento/Gestão de Contratos de Manutenção, Farmácia, Anatomia Patológica, Microbiologia, Imunohemoterapia, Radiologia, Medicina Nuclear, Laboratórios.

Carga Horária:

8 Horas

Local de realização da Ação:

Formação online (via teams) ou presencial, nas instalações do SUCH ou do Cliente (a acordar)

3.2 Gestão da Manutenção: Valência para a Gestão da Vida dos Equipamentos



Programa:

- Introdução à Manutenção
- Legislação aplicável
- Tipos de Manutenção
- Análise de Avarias
- Organização da Manutenção
- Armazém de Manutenção
- Gestão de Parque de Equipamentos
- Metrologia
- Indicadores de Manutenção
- Pistas para uma Manutenção correta
- Manutenção 4.0 e o Futuro da Manutenção.

Objetivos:

- Sensibilização para a importância da Manutenção e suas componentes, desde a legislação à aplicação prática no dia-a-dia
- Sensibilização para a importância do futuro da Manutenção.

Destinatários:

Profissionais que trabalhem, direta ou indiretamente, com equipamentos, nos seguintes serviços hospitalares: Instalações e Equipamentos, Aprovisionamento / Gestão de Contratos de Manutenção, Farmácia, Anatomia Patológica, Microbiologia, Imunohemoterapia, Radiologia, Medicina Nuclear, Laboratórios.

Carga Horária:

25 Horas

Local de realização da Ação:

Formação online (via teams) ou presencial, nas instalações do SUCH ou do Cliente (a acordar)

Segurança e Saúde no Trabalho

4.1 DL50/2005 – Segurança de equipamentos de trabalho



Programa:

- Introdução ao Decreto-Lei 50/2005 de 25 de Fevereiro
- Sensibilização para a Segurança na utilização de equipamentos de trabalho
- Regras de segurança a observar em equipamentos clínicos
- Regras de segurança a observar em equipamentos utilizados em obras e movimentação de cargas
- Documentação e Regras a observar no dia-a-dia
- Boas práticas na utilização de equipamentos

Objetivos:

Formação ministrada pela Manutenção com colaboração da equipa de ST

- Conhecer e definir os documentos fundamentais usados no Decreto-Lei 50/2005, de 25 de Fevereiro
- Sensibilização para os métodos de identificação dos riscos associados à utilização de equipamentos
- Conhecer as regras essenciais para garantir a segurança de equipamentos utilizados em obras e movimentação de cargas

Destinatários:

Profissionais que trabalhem, direta ou indiretamente, com equipamentos, nos seguintes serviços hospitalares: Instalações e Equipamentos, Aprovisionamento / Gestão de Contratos de Manutenção, Farmácia, Anatomia Patológica, Microbiologia, Imunohemoterapia, Radiologia, Medicina Nuclear, Laboratórios

Carga Horária:

4 Horas

Local de realização da Ação:

Formação online (via teams) ou presencial, nas instalações do SUCH ou do Cliente (a acordar)

4.2 Segurança e Saúde no Trabalho em Meio Hospitalar

Programa:

Legislação Segurança e Saúde no Trabalho (4 horas)

- Breve evolução histórica
- Principais áreas de legislação e principais diplomas nacionais

(*) Módulo ministrado em parceria entre ST e SJ

Objetivos:

- Dotar os formandos de conhecimentos que permitam conhecer o enquadramento legal, interpretar e implementar os requisitos legais em SST

Gestão da Prevenção nos SIE (4 horas)

- Dimensão económica da SST
- Prevenção de riscos profissionais como investimento
- Custos da segurança vs custos da não segurança
- Organização dos Serviços de SST

(*) Módulo ministrado pela equipa de ST

Objetivos:

- Conhecer os princípios gerais de gestão da prevenção e adquirir competências para a sua implementação na organização

Segurança no Trabalho nos SIE (8 horas)

- Segurança na manutenção
- Movimentação manual e movimentação mecânica de cargas
- Espaços confinados
- Trabalhos em altura e Soldaduras
- Utilização, transporte e armazenamento de produtos químicos perigosos

Objetivos:

- Adquirir conhecimentos sobre procedimentos de segurança e boas práticas de trabalho na realização de várias tarefas nos SIE

4.2 Segurança e Saúde no Trabalho em Meio Hospitalar

Programa (cont.)

Avaliação e Controlo de Riscos em meio hospitalar (8 horas)

- Conceito de risco e Metodologias de avaliação de riscos
- Medidas de controlo: medidas de engenharia, medidas coletivas e medidas individuais.

Objetivos:

- Adquirir conhecimentos sobre Identificação de perigos, avaliação e controlo de riscos .

(*) Módulo ministrado em parceria entre ST e SCT

Destinatários:

Responsáveis SIE, Chefias e Técnicos responsáveis pela SST

Carga Horária:

24 Horas

Local de realização da Ação:

Formação online (via teams) ou presencial, nas instalações do SUCH ou do Cliente (a acordar)

Legislação



5.1 Revisão do Código dos Contratos Públicos

Programa:

- Contratos entre Entidades do Setor Público e Contratação Excluída
- Consulta Preliminar ao Mercado, Preço Base, Preço Anormalmente Baixo, Divisão em Lotes
- Documento Europeu Único de Contratação Pública, Prazos, Esclarecimentos, Retificações, Erros e Omissões
- Consulta Prévia, Ajuste direto, Concurso Público, Concurso Limitado
- Critério de Adjudicação
- Impedimentos, Conflito de Interesses, Júri
- Exclusão de Propostas, Suprimento de Irregularidades Formais
- Habilitação, Caução, Não adjudicação
- Gestor do Contrato, Fatura eletrónica, Cessão por incumprimento, Pagamento ao subcontratado
- Arbitragem Pré-contratual.

(*) Programa elaborado à luz da Diretiva 2014/24 e do DL 111-B/2017

Objetivos:

- Conhecer as alterações profundas do Código dos Contratos Públicos (CCP) e saber em termos práticos como se vai aplicar aos procedimentos de formação de contratos sujeitos ao CCP.

Destinatários:

Diretores de Serviço de Contratação, Compras e Aprovisionamento, Responsáveis de Contratação, Técnicos Superiores e Técnicos de Contratação Pública, Dirigentes, Diretores Financeiros, Diretores Jurídicos, Assessores Jurídicos e outros interessados que demonstrem conexão de atividade com o tema

Carga Horária:

14 Horas

Local de realização da Ação:

Formação online (via teams) ou presencial, nas instalações do SUCH ou do Cliente (a acordar)

(*) Esta formação é lecionada em parceria com entidades externas



5.2 Direito do Trabalho Noções Gerais

Programa:

- Direito do trabalho | noções gerais
- Contrato de trabalho (noção, características, princípio de tratamento mais favorável)
- Formação do contrato (dever informação, período experimental, atividade do trabalhador, trabalhador estrangeiro, trabalhador-estudante)
- Modalidades de contrato de trabalho (contrato a termo, contrato curta duração, trabalho a tempo parcial, trabalho intermitente, comissão de serviço, teletrabalho e trabalho temporário)
- Local de trabalho e transferências
- Tempo de trabalho (período normal trabalho, horário de trabalho, registo de tempo de trabalho, adaptabilidade, banco horas, horário concentrado, isenção horário trabalho, trabalho por turnos, trabalho suplementar, trabalho noturno, férias/ feriados/ faltas)
- Retribuição (retribuição horária, parcelas retributivas, descontos/ penhora, recibo vencimento, declaração de remunerações)
- Processos de cessação do contrato de trabalho (caducidade, revogação por acordo, resolução pelo empregador/ trabalhador, denúncia, processos disciplinares, despedimento coletivo, extinção do posto de trabalho, despedimento por inadaptação, abandono)
- Processo Disciplinar

Objetivos:

- Dar a conhecer a Lei laboral e as principais alterações

Destinatários:

Direcionado para Quadros e chefias e para quem resolver conflitos e negociar constitui uma parte importante da atividade profissional, de gestão e de coordenação de pessoas

Carga Horária:

16 Horas

Local de realização da Ação:

Formação online (via teams) ou presencial, nas instalações do SUCH ou do Cliente (a acordar)

(*) Esta formação é lecionada em parceria com entidades externas

5.3 Direito do Trabalho Processamento Salarial e Segurança Social



Programa:

MÓDULO I

1. Analisar os principais aspetos da legislação da retribuição e do processamento salarial
2. Noções gerais de retribuição, diuturnidades e outras componentes retributivas (subsídio de refeição, ajudas de custo, prémios, bónus e outras)
3. Vicissitudes da relação laboral
4. Prescrição dos créditos laborais

MÓDULO II

1. Regime de férias, feriados e faltas
2. Particularidades do regime de licenças no processamento salarial
3. Noção, efeitos e montantes devidos pela prestação de trabalho suplementar
4. Subsídio de refeição
5. Organização de tempos de trabalho – isenção de horário de trabalho e descansos compensatórios
6. Formação profissional – apuramento do crédito de hora

MÓDULO III

1. Cumprimento das obrigações administrativas relativas ao Relatório Único, Mapa de Horários de Pessoal, Mapa de Horário de Trabalho e Registo de Horas de Trabalho
2. Dados e fichas pessoais dos trabalhadores e sua necessidade de conservação para efeito de processamento



Programa (cont.)

MÓDULO IV

1. Processamento em caso de cessação de contrato de trabalho
2. Efeitos no direito a férias e no subsídio de natal
3. Apuramento da compensação devida – formas de cessação contratual, modalidade do vínculo e regime transitório
4. Cessação por iniciativa do trabalhador – desconto aviso prévio em falta.

Objetivos:

- Conhecer a Lei laboral e as principais alterações

Destinatários:

- Direcionado para Quadros, chefias e para quem resolver conflitos e negociar constitui uma parte importante da atividade profissional, de gestão e de coordenação de pessoas e demais interessados na temática

Carga Horária:

8 Horas

Local de realização da Ação:

Formação online (via teams) ou presencial, nas instalações do SUCH ou do Cliente (a acordar)

(*) Esta formação é lecionada em parceria com entidades externas

**Sistema de Normalização
Contabilística (SNC)
para Administração
Pública (AP)**

6.1 Ativos e Rendimentos

Programa:

- Ativos não correntes: reconhecimento, mensuração inicial e subsequente (NCP 5,3 e 8)
- Contratos com uso de ativos sem transferência de titularidade (NCP 6 e 4)
- Ativos financeiros decorrentes de Rendimentos de transações com e sem contraprestação (NCP 13 e 14)
- Imparidade de Ativos (NCP 18 e NCP 9).

Objetivos:

- Identificar e tratar as diferentes dimensões de ativo e rendimentos
- Definição do conceito de ativo
- Aplicar os conceitos de ativos não correntes: ativos fixos tangíveis, intangíveis e propriedades de investimento e análise de contratos com património
- Diferenciar ativos e rendimentos de transações com e sem contraprestação
- Determinar a imparidade de ativos e a fase do seu desconhecimento

Destinatários:

Profissionais com formação em SNC-AP que manipulem e tratem dados com vista à integração nas demonstrações orçamentais e financeiras; análises orçamentais e financeiras

Carga Horária:

7 Horas

Local de realização da Ação:

Formação online (via teams) ou presencial, nas instalações do SUCH ou do Cliente (a acordar)

(*) Esta formação é lecionada em parceria com entidades externas

SNC = Sistema de Normalização Contabilística
AP = Administração Pública



6.2 Contabilidade Orçamental e Passivos

Programa:

- As três dimensões da contabilidade orçamental (orçamental, tesouraria, ordem)
 1. Cabimento ao Pagamento (a dinheiro e em espécie) e Liquidação à cobrança (idem)
 2. Cauções pecuniárias e não pecuniárias entregues e recebidas
- As transferências com condições (NCP 14)
- Passivos decorrentes de Provisões (NCP 15), relação com pessoal (NCP 19) e instrumentos de dívida (NCP 18)

Objetivos:

- Identificar e tratar as diferentes dimensões da contabilidade orçamental e passivos
- A delimitação da contabilidade orçamental – operações orçamentais, operações de tesouraria e as contas de ordem;
- Definição do conceito de passivo e distinção entre contas a pagar, acréscimos e provisões;
- Distinção entre o tratamento em sede de rendimentos por reconhecer e património líquido;
- Aplicar os conceitos de passivos não correntes e correntes: provisões, benefícios de pessoal, instrumentos de dívida

Destinatários:

Profissionais com formação em SNC-AP que manipulem e tratem dados com vista à integração nas demonstrações orçamentais e financeiras; análises orçamentais e financeiras

Carga Horária:

7 Horas

Local de realização da Ação:

Formação online (via teams) ou presencial, nas instalações do SUCH ou do Cliente (a acordar)

(*) Esta formação é lecionada em parceria com entidades externas

SNC = Sistema de Normalização Contabilística
AP = Administração Pública

6.3 Finanças para Não Financeiros

Programa:

1. Caracterização Contabilística das Finanças Públicas em Portugal (3 horas)

- A Organização Financeira das Administrações Públicas
- Necessidade de Prestação de Contas – “accountability” e transparência
- As asserções das demonstrações e imagem verdadeira e apropriada

2. A Contabilidade das Administrações Públicas (3h+3horas)

- O SNC-AP
- Características da informação financeira e orçamental
- A contabilidade orçamental e o classificador económico
- Ciclo da despesa, LCPA e contratação Pública
- Ciclo da receita;
- A noção de ativos e custos versus conceitos de Investimento
- Na contabilidade de gestão: Os custos diretos e indiretos. Bases e Métodos de imputação
- Os instrumentos da Contabilidade de Gestão

3. A revisão analítica das Demonstrações (3 horas)

- Análise das rubricas do Balanço/ Demonstração de Resultados previsto no SNC-AP
- Indicadores financeiros e económicos
- Interpretação de rácios e análise de um Relatório de Contas

4. O Controlo da Administração Pública (3 horas)

- Os grandes riscos nas Administrações Públicas - Análise do risco e gestão da tesouraria
- O Sistema Nacional de Controlo da Administração Pública
- A responsabilidade financeira

6.3 Finanças para Não Financeiros

Programa (cont.)

Objetivos:

- Dotar os formandos de conhecimentos de gestão e finanças.

Proporcionar a não especialistas a compreensão da linguagem utilizada pelos financeiros e contabilistas do seu departamento e da sua empresa

(*) Esta formação é lecionada em parceria com entidades externas

SNC = Sistema de Normalização Contabilística

AP = Administração Pública

Destinatários:

Todos aqueles que tenham interesse em conhecer as bases do SNC_AP.

Carga Horária:

15 Horas

Local de realização da Ação:

Formação online (via teams) ou presencial, nas instalações do SUCH ou do Cliente (a acordar)

Higiene Hospitalar



7.1 Controlo da Infeção

Programa:

- Perfil dos Trabalhadores de Limpeza
- Boas Práticas em Higiene Hospitalar
- Áreas de Risco
- Métodos de Limpeza
- Recolha Interna de Resíduos Hospitalares
- Higiene e Segurança no Trabalho

Objetivos:

- Pretende-se que todos os formandos adquiram conhecimentos na área da Limpeza e Higiene Hospitalar no que respeita a Boas Práticas, Métodos de Limpeza, Riscos a que estão expostos, bem como dos seus direitos e deveres a cumprir.

Destinatários:

Funcionários com funções na área da limpeza, em especial enfoque nos que desempenhem ou possam vir a desempenhar funções e tarefas em locais com exigências acrescidas, nomeadamente esterilização e blocos operatórios.

Carga Horária:

8 Horas

Local de realização da Ação:

Formação online (via teams) ou presencial, nas instalações do SUCH ou do Cliente (a acordar)

7.2 Controlo da Infeção – Formação Integrada para Hospitais ou Equiparados

Programa:

- **Formação com intervenção de várias áreas do SUCH**

- Segurança e Controlo Técnico
- Limpeza
- Plano de Contingência
- Resíduos
- Roupa
- Dispositivos Médicos
- Alimentação
- Manutenção

- **Orientações e Recomendações da DGS, OMS, CDC e Normas Internas das Instituições**

Objetivos:

- Pretende-se que todos os formandos adquiram os conhecimentos essenciais para agir atempadamente em situações atípicas (p.e. pandemias) e nas áreas identificadas no programa.

Destinatários:

Todos aqueles que trabalhem nas áreas identificadas no programa ou que tenham interesse na matéria.

Carga Horária:

8 Horas (1 hora cada área identificada no programa)

Local de realização da Ação:

Formação online (via teams) ou presencial, nas instalações do SUCH ou do Cliente (a acordar)

7.3 Controlo da Infeção Formação Integrada para IPSS

(Cuidados Continuados, Cuidados Paliativos,
Lares e Centros de Dia)



Programa:

- **Formação com intervenção de várias áreas do SUCH**
 - Segurança e Controlo Técnico
 - Plano de Contingência
 - Limpeza
 - Roupa
 - Resíduos
 - Manutenção
 - Alimentação
- **Orientações e Recomendações da DGS, OMS, CDC e Normas Internas das Instituições**

Objetivos:

- Pretende-se que todos os formandos adquiram os conhecimentos essenciais para agir atempadamente em situações atípicas (p.e. pandemias), nas áreas identificadas no programa.

Destinatários:

Funcionários com funções nas diversas áreas da formação, com especial enfoque nos que desempenhem ou possam vir a desempenhar funções e tarefas em locais com exigências acrescidas.

Carga Horária:

7 Horas (1 hora cada área identificada no programa)

Local de realização da Ação:

Formação online (via teams) ou presencial, nas instalações do SUCH ou do Cliente (a acordar)

7.4 Controlo da Infeção Formação Integrada para Clínicas Médicas, Escolas e Indústria



Programa:

- **Formação com intervenção de várias áreas do SUCH**
 - Segurança e Controlo Técnico
 - Plano de Contingência
 - Limpeza
 - Roupas
 - Resíduos
 - Dispositivos Médicos
 - Alimentação
 - Manutenção
- **Orientações e Recomendações da DGS, OMS, CDC e Normas Internas das Instituições**

Objetivos:

- Pretende-se que todos os formandos adquiram os conhecimentos essenciais para agir atempadamente em situações atípicas (p.e. pandemias), nas áreas identificadas no programa.

Destinatários:

Funcionários com funções nas diversas áreas da formação, com especial enfoque nos que desempenhem ou possam vir a desempenhar funções e tarefas em locais com exigências acrescidas.

Carga Horária:

8 Horas (1 hora cada área identificada no programa)

Local de realização da Ação:

Formação online (via teams) ou presencial, nas instalações do SUCH ou do Cliente (a acordar)

7.5 Reprocessamento de Dispositivos Médicos de Uso Múltiplo

Programa:

- Noções básicas de microbiologia
- Precauções básicas do controlo da infeção integradas no reprocessamento
- Definições associadas ao reprocessamento
- Legislação aplicável
- Classificação de dispositivos médicos
- Classes de risco dos dispositivos médicos
- Instruções dos fabricantes de dispositivos médicos: obrigatoriedade de cumprimento das instruções de limpeza e esterilização
- Serviço de esterilização centralizada (SEC) /unidade de reprocessamento de dispositivos médicos
- Reprocessamento de dispositivos médicos
- Dispositivos médicos de uso único
- Segurança dos agentes executantes do processo de reprocessamento
- Orientações de boas práticas da Associação Nacional de Esterilização

Objetivos:

- Fornecer aos profissionais com atividade neste setor as ferramentas fundamentais ao entendimento do que é o processo de reprocessamento. Formação de nível básico.

Destinatários:

Operadores que laboram nas Centrais de Esterilização ou em unidades de reprocessamento de dispositivos médicos.

Carga Horária:

42 horas teóricas e 7 horas de componente prática

Local de realização da Ação:

Formação online (via teams) ou presencial, nas instalações do SUCH ou do Cliente (a acordar)



7.6 Resíduos Hospitalares

Programa:

- Limpeza Hospitalar, Higiene Pessoal e Hospitalar, Higiene das Instalações e Equipamentos
- Resíduos Hospitalares e sua Perigosidade
- Segurança e Higiene na Produção e Tratamento de Resíduos Hospitalares
- Riscos Ambientais e de Saúde Pública
- Gestão de Resíduos Hospitalares, Tratamento Integrado e Seletivo
- Tratamento de Resíduos Hospitalares Perigosos
- O CIVTRHI
- Visita Técnica e debate final

Objetivos:

- Sensibilizar os participantes para a prática de uma correta política de Segurança, Higiene e Prevenção dos riscos dos profissionais de saúde, dos utentes e da população em geral, em presença dos resíduos contaminados e perigosos produzidos nas Unidades de Saúde
- Atualizar conhecimentos sobre técnicas de manuseamento, triagem, boas práticas e tratamento de resíduos hospitalares
- Identificar fatores que contribuam para o controlo da infeção hospitalar

Destinatários:

Operadores, Auxiliares, Enfermeiros e demais interessados

Nota - Número mínimo de participantes: 10

Carga Horária:

4 Horas

Local de realização da Ação:

Formação online (via teams) ou presencial, nas instalações do SUCH ou do Cliente (a acordar)

(*) Formação elaborada à luz no Despacho 242/96 de 5 de Julho de 1996



ÁREAS DE FORMAÇÃO CERTIFICADAS

Direito

Eletricidade e Energia

Eletrónica e Automação

Indústrias Alimentares

Terapia e Reabilitação

Hotelaria e Restauração

Serviços Domésticos

Serviços de Saúde Pública

Segurança e Higiene no Trabalho

O Serviço de Utilização Comum dos Hospitais (SUCH) é certificado pela Direção Geral do Emprego e das Relações de Trabalho (DGERT) como entidade formadora nas áreas descritas. Qualquer curso realizado através da SUCH Academia dá acesso a um certificado nas áreas de educação e formação para as quais o SUCH está certificado.

**Sede Social e Direção Regional Sul**

Parque de Saúde de Lisboa
Av. do Brasil, nº53, Pavilhão 33-A
1749-003 Lisboa
Tel.: +351 217 923 400
Fax: +351 217 958 526
E-mail: geral@such.pt | drs@such.pt

Direção Regional Norte

Rua Engº Ferreira Dias, 370 - 1º
Andar
4100-246 Porto
Tel.: +351 228 341 700
Fax: +351 228 341 757
E-mail: drn@such.pt

Direção Regional Centro e Direção Internacional

Rua dos Ratinhos
Troxemil
3025-258 Coimbra
Tel.: +351 239 798 600
Fax: +351 239 798 614
E-mail: drc@such.pt | di@such.pt