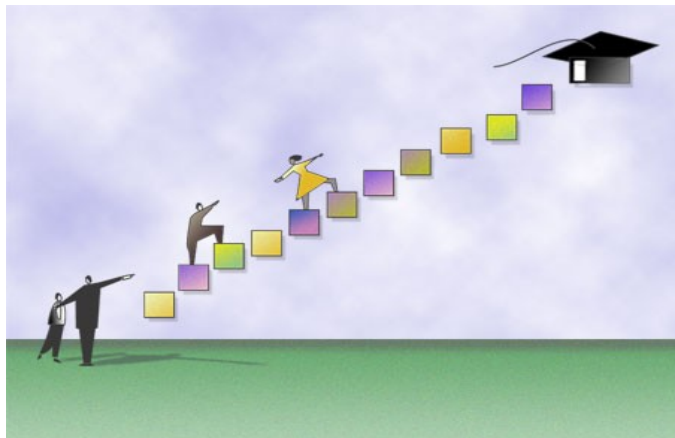


NOVO REGIME DE CERTIFICAÇÃO PARA AS ENTIDADES FORMADORAS



A 5 de Novembro de 2010 entra em vigor o **regime de Certificação de entidades formadoras que substitui o actual sistema de Acreditação**, revogando-se a Portaria 782/97, de 29 de Agosto. O **regime de certificação, consagrado na Portaria 851/2010**, publicada em 6 de Setembro, tem por base os princípios estabelecidos no acordo de concertação social sobre a reforma da formação profissional, orientados para a melhoria da qualidade da formação através do reforço da capacidade das entidades formadoras e do acompanhamento regular da sua actividade.

Uma das alterações mais significativas, que está a levantar alguns constrangimentos na actuação das entidades formadoras, foi a passagem de um regime facultativo de Acreditação para um regime semi-obrigatório de Certificação.

De facto, o antigo diploma estabelecia: **“Não se configurando a acreditação como obrigatória para as entidades que operam exclusivamente fora do âmbito da formação co-financiada**, pretende-se, não obstante, que seja acolhida favoravelmente por todas as entidades que actuam no quadro formativo nacional...”. Ou seja, o que se pretendia era que as entidades formadoras subsidiadas com fundos sociais europeus ou financiamento público fossem acreditadas, alertando-se, contudo, que a acreditação constituía uma mais valia para a generalidade das empresas pelos seus “efeitos distintivos e vantagens promocionais”. Neste sentido, a Acreditação era facultativa para a generalidade das empresas.

Contudo, o novo diploma, vem agora estabelecer que **“a certificação das entidades formadoras é um requisito essencial** para o efeito de acesso a financiamento público da respectiva actividade formativa, **bem como para considerar certificada a formação profissional que aquelas realizam”**. Ou seja, a certificação da formação depende da certificação da Entidade formadora, nos termos desta nova Portaria.

Nestes últimos anos temos vindo a assistir a uma proliferação de acreditações / certificações das empresas. Ser uma empresa certificada ou acreditada tornou-se, por si só, uma evidência de qualidade do serviço que presta, do produto que produz/comercializa, ou mesmo do modo como gere a organização. Mas esta tendência tem funcionado, sobretudo, como um instrumento de regulação de mercado. .

O mesmo sucede com a nova certificação das Entidades Formadoras. Com o novo diploma, deixamos de falar em **Acreditação** para se passar a falar em **Certificação**. Certificação enquanto acto de reconhecimento formal de que uma entidade detém competências, meios e recursos adequados para desenvolver actividades formativas em determinadas áreas de



educação e/ou formação. O Objectivo é muito semelhante ao do sistema anterior mas o âmbito e o objecto de aplicação diferem, bem como o modo de proceder à obtenção da referida certificação.

Outra grande alteração é o facto de a Acreditação estar associada aos domínios de intervenção no ciclo formativo e, com a entrada em vigor do regime de Certificação, se passar a falar num reconhecimento global da capacidade que a entidade formadora tem para executar formação, concedida por áreas de educação e formação nas quais a entidade desenvolve a sua actividade (art. 1º).

Grosso modo, as **principais alterações ao sistema são:**

ACREDITAÇÃO	CERTIFICAÇÃO
Acreditação em domínios de intervenção no ciclo formativo	Certificação sem distinção por domínios de intervenção
Áreas de educação e formação - parâmetro informativo	Certificação efectiva em áreas de educação e formação
Acreditação em formação a distância	Deixa de existir esta distinção autónoma
Acreditação sujeita a prazo: 1 ou 3 anos	Deixa de existir prazo de validade da certificação
O referencial de qualidade (requisitos de acreditação) é um documento técnico produzido pelo ex-INOFOR/IQF	A portaria integra os requisitos prévios e o referencial de qualidade de certificação, identificando requisitos, critérios de apreciação e fontes de verificação dos mesmos
Avaliação técnica das entidades através de análise documental e acompanhamento no terreno por amostragem	Realização de auditorias externas para avaliação técnica das entidades certificadas
Pedido de acreditação não sujeito a taxa	Pedido de certificação e auditorias sujeitos a pagamento de taxa
Inexistência de órgãos consultivos junto da entidade acreditadora	Criado o conselho e a comissão técnica de acompanhamento da certificação, a funcionar junto da entidade certificadora

Este sistema de certificação prevê também a aplicação de taxas. O artº 13º do novo diploma dispõe que o pedido de certificação, o alargamento da certificação a outras áreas de educação e formação e o pedido de transmissão da certificação estão sujeitos ao pagamento de uma taxa a efectuar após o respectivo requerimento. Também as auditorias, previstas no artº 11, para verificação e manutenção dos requisitos, passam a estar sujeitas ao pagamento de taxa. Contudo, ainda se aguarda a publicação de portaria a informar o montante das taxas a aplicar.

O dossier do pedido de certificação passará a ser realizado através de uma aplicação informática, a disponibilizar brevemente pela DGERT/DSQA. Este procedimento, por si só, já irá, certamente, simplificar e facilitar os pedidos de certificação.

Outra novidade do sistema de educação e formação foi a publicação, no dia 29 de Setembro, da **Portaria 994/2010 que revogou a necessidade de renovação dos Certificados de Aptidão Profissional (CAP) dos formadores**. A partir de agora consideram-se os CAPs emitidos "sem dependência de qualquer período de validade, não carecendo ser objecto de renovação".

E, neste âmbito, não podemos também deixar de lembrar que em 1 de Outubro de 2010

entrou em vigor a Portaria 782/2009, já publicada em 23 de Julho de 2009, que regula o **novo Catálogo Nacional de Qualificações**.

O sistema de Acreditação visava contribuir para a estruturação e qualidade do sistema de formação profissional, para a elevação da sua utilidade e eficácia, bem como para a sua adequação às populações alvo, na mesma linha de intenções políticas o sistema de Certificação pretende promover a qualidade e a credibilização da actividade das entidades formadoras que operam no âmbito do Sistema Nacional de Qualificações.

No seu todo, apesar dos (potenciais) constrangimentos iniciais, o novo sistema parece representar uma evolução positiva.

Fonte: DGERT, DSQA

SATA ASSINA CONTRATO DE MEDICINA DO TRABALHO COM 4WORK



Com mais de meio século de experiência na aviação e detentora de uma reputação inabalável, a SATA assina um contrato de Medicina do Trabalho com a 4work, passando a confiar-nos a saúde ocupacional dos seus funcionários. Será nossa a honra de contribuir para manter a boa saúde da "família" SATA.

Fundada em 1941, por 5 sócios, a SATA inicia a sua actividade em 1947, com a pretensão de efectuar a interligação, por via aérea, das nove ilhas que compõem o arquipélago dos Açores e a ligação destas com Portugal continental. Tudo começa a bordo de um Beechcraft chamado "Açor", pronto a descolar do aeródromo de Santana, na ilha de São Miguel.

Iniciava-se uma nova etapa na história da aviação em Portugal. Uma nova era, em que, finalmente, os Açores e os seus habitantes estariam um pouco mais perto do resto do Mundo.

Actualmente, o Grupo SATA é composto por cinco empresas: duas transportadoras, dois operadores turísticos e uma empresa que gere cinco dos nove aeródromos das ilhas dos Açores. O Grupo SATA conta com mais de 1200 profissionais efectivos, repartidos pelos vários departamentos que ocupam a sede administrativa e pelas bases operacionais de Lisboa, de Ponta Delgada e do Funchal.



Sessenta anos mais tarde, a ambição inicial de encurtar a distância entre os Açores e o resto do mundo, concretiza-se nos voos mais altos da **SATA Internacional**, que se estabeleceu em 1998 para assumir e desenvolver as operações com aviões a jacto que vinham a ser exploradas desde 1995 pela SATA Air Açores.

A **SATA Internacional** ganhou, ano após ano, uma nova dimensão e o reconhecimento no mercado da aviação civil, sendo conhecida mundialmente. Hoje mantém uma operação regular para destinos como Lisboa, Porto, Funchal, Frankfurt, Londres, Manchester, Dublin, Paris, Amesterdão, Zurique, Copenhaga, Estocolmo, Boston e Toronto. Desenvolve ainda, e desde sempre, uma considerável actividade *charter*. República Dominicana, Cuba, Tenerife, Las Palmas, Lyon, Exeter, East Midland, entre outros, foram alguns dos destinos tocados nos últimos anos.

O Grupo SATA desenvolve a sua actividade num palco internacional vasto, exigente e competitivo, constituído por mais de 50 destinos em todo o hemisfério ocidental, nos espaços aéreos mais exigentes do Mundo, da União Europeia, dos EUA e do Canadá.

Para a SATA "Trazer a cada dia, o mundo aos Açores e levar os Açores ao resto do Mundo - continua a ser - um lema e uma missão a cumprir". Para a 4Work, a nossa nova missão no âmbito desta parceria de medicina do trabalho, será promover a optimização da saúde ocupacional dos funcionários da SATA.

Para este fim a 4Work irá colocar à disposição da SATA os meios técnicos e os recursos humanos necessários e qualificados para a promoção da saúde dos seus funcionários. Iremos disponibilizar uma equipa médica experiente, composta por médicos com a especialidade em Medicina do Trabalho, bem como enfermeiros e técnicos credenciados para a realização dos exames complementares de diagnóstico, como análises clínicas, electrocardiogramas, audiogramas, rastreio visual e outros.

Não podemos deixar de registar que, para além do excelente desempenho em termos da sua actividade, no mundo da aviação, a SATA é ainda um exemplo a seguir na forma como integra as políticas de Segurança e Saúde no Trabalho no seu processo global de gestão empresarial.

De facto, fica comprovado (mais uma vez) que, gerindo a segurança e saúde no trabalho de uma forma mais sistemática, e mesmo pró-activa, se consegue proporcionar um ambiente de trabalho mais seguro e saudável o que, inevitavelmente, resulta num melhor desempenho organizacional, em termos gerais.

O próximo destino da SATA: 4Work!

COMO INTERPRETAR OS RÓTULOS DOS ALIMENTOS



Os rótulos dos alimentos funcionam um pouco como o Bilhete de Identidade desse produto devendo conter indicações completas, verdadeiras e esclarecedoras quanto à composição, qualidade, quantidade, validade ou demais características que entrem na composição do produto. Para além da função publicitária, o rótulo deve ser fundamentalmente um meio de informação que facilite ao consumidor uma escolha adequada e uma actuação correcta na conservação e consumo do produto.

Só através de uma leitura atenta dos rótulos dos alimentos se conseguem fazer escolhas alimentares mais objectivas, conscientes e de maior qualidade. Fazer uma escolha saudável não é meramente uma questão de dieta – de manter ou perder peso – mas sobretudo uma questão de saúde.

Sabia que os rótulos dos produtos alimentares devem conter obrigatoriamente:

- **Denominação de venda** - Designação do produto pelo seu nome (bolacha, carne, gelado, ovos, etc.). Sempre que o consumidor possa ser induzido em erro, a denominação de venda deve incluir indicação do estado físico do produto ou do tratamento específico a que foi submetido (fumado, concentrado, reconstituído, congelado, etc.);
- **A lista de ingredientes e aditivos elaborada por ordem decrescente das quantidades**; Devem ser declarados, obrigatoriamente, o valor energético e os seguintes nutrientes: hidratos de carbono (ou glícidos), proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e o sódio (cloreto de sódio=sal) .
- **Quantidade** líquida ou quantidade de produto contido na embalagem expresso em volume (litro) ou em massa (quilograma);
- **Data de durabilidade mínima ou data limite de consumo**, ou seja, a data até à qual o produto alimentar conserva as suas propriedades específicas nas condições de conservação apropriadas. A data de durabilidade mínima deve constar sempre na embalagem e ter a seguinte designação: "consumir de preferência antes de " A data limite de consumo também é obrigatória e é representada pela inscrição: "Consumir até ". Nos produtos que duram menos de 3 meses: o mês e o dia. Nos produtos que duram entre 3 e 18 meses: o ano e o mês. Nos produtos que duram mais de 18 meses: o ano;



- **Condições especiais de conservação, utilização e modo de emprego.** Quando os produtos careçam de especiais cuidados de conservação ou utilização e o seu modo apropriado exija indicações especiais;
- **Região de origem** quando a sua omissão seja susceptível de induzir o comprador em erro quanto à real origem do produto (exemplo: vinho do Porto, pão de Mafra);
- **Indicação que permita identificar o lote ao qual pertence o alimento.** Nome, firma ou denominação social e morada do produtor, importador ou armazenista, retalhista ou outro vendedor, conforme a entidade responsável pelo lançamento do produto no mercado.

Há produtos que, pelas suas características, estão isentos de algumas obrigatoriedades. Assim:

- **Isentos da indicação da data de durabilidade mínima:** Açúcar, Vinho, Frutos e hortícolas frescos, Sal, Vinagre, Bolos de pastelaria, Gelados, etc.
- **Isentos da indicação da quantidade líquida:** a) Os produtos vendidos à peça ou pesados à vista do comprador e sujeitos a perdas consideráveis da sua massa ou volume. Exemplo: alguns tipos de queijo e fruta; b) os produtos cuja quantidade líquida é inferior a 5g ou 5ml, com excepção das especiarias e das plantas aromáticas; c) os produtos habitualmente vendidos por números de unidades, desde que esse número possa facilmente ser contado do exterior ou indicado no respectivo rótulo. Exemplo: ovos.

Para fazer uma boa escolha, quando se compram produtos alimentares, é importante saber interpretar a informação constante do Rótulo. Deve ter-se em atenção, pelo menos, os seguintes aspectos:

- Preferir alimentos com menor densidade calórica (número de kcal/100g). Um valor superior a 400kcal por 100g de produto é bastante elevado.
- Se consumir produtos ricos em hidratos de carbono (pão, cereais, barras, bolachas, biscoitos, etc.) prefira os que contêm mais de 6g de fibra e proteína (por 100g). Um valor superior a 10g seria excelente.
- Ter especial atenção ao tipo de gordura que o produto contém. Quanto menos gordura saturada (e hidrogenada ou trans) melhor. Privilegie as gorduras mono-insaturadas e poli-insaturadas.
- Comparar produtos semelhantes e escolher aqueles que têm menos açúcar e menos sal.
- Ver sempre a data de validade do produto e (mesmo dentro da validade) não comprar produtos com embalagens danificadas.



Para informação mais detalhada sobre como interpretar os rótulos consulte a informação adicional constante no quadro em baixo.

INFORMAÇÃO ADICIONAL PARA FACILITAR A INTERPRETAÇÃO DOS RÓTULOS

(itens de declaração OBRIGATÓRIA pelo fabricante)

VALOR CALÓRICO (quilocalorias - Kcal)

Indica a energia que o alimento ou a porção do alimento fornece. Para o cálculo é feito o somatório das calorias de hidratos de carbono, proteínas e gorduras do alimento.

NOTA: A necessidade calórica diária varia de pessoa para pessoa e depende do seu sexo, actividade física e idade.. Em média devem ingerir-se cerca de 2000Kcal/dia.

HIDRATOS DE CARBONO ou Glícidos (em gramas)

É responsável pelo fornecimento de energia que nosso corpo precisa para realizar as actividades físicas e mentais.
Fornecer 4 Kcal por grama;

NOTA: uma alimentação equilibrada deve corresponder a 60% do valor calórico total diário recomendado.

PROTEÍNAS (em gramas):

Tem uma função reparadora, de cicatrização e fabricação de tecidos.
Fornecer 6 Kcal por grama;

NOTA: uma alimentação equilibrada deve corresponder a 15% do valor calórico total diário recomendado.

GORDURAS TOTAIS (em gramas):

É o somatório de todas as gorduras (saturadas, insaturadas e trans) contidas no alimento. Sua função é auxiliar na absorção e transporte das vitaminas lipossolúveis (A, D, E e K), compor as membranas celulares e manter o equilíbrio térmico do organismo.
Fornecer 9 Kcal por grama

NOTA: uma alimentação equilibrada deve corresponder a 25% do valor calórico total diário recomendado.

GORDURAS SATURADAS (em gramas):

Gorduras necessárias ao nosso organismo mas apenas em pequenas quantidades. Quando consumidas em excesso, podem causar obesidade, cancro e doenças cardiovasculares.
Fornecer 9 Kcal por grama

NOTA: Consumo deve estar abaixo dos 7% do valor calórico total diário recomendado.

GORDURAS TRANS OU HIDROGENADA (em gramas):

Devem ser evitadas ou consumidas com bastante moderação pois colaboram na elevação do nível de colesterol sanguíneo.
Fornecem 9 Kcal por grama

NOTA: Não deve consumir mais de 2 gramas de Gorduras Trans por dia.

FIBRAS ALIMENTARES (em gramas)

São classificadas em solúveis e insolúveis e contribuem para o bom funcionamento do intestino, controlo da fome, redução do risco de doenças cardiovasculares, cancro e obesidade.
Não fornecem calorias

NOTA: Uma alimentação equilibrada deve conter 25 gramas de fibras por dia.

<p>SÓDIO (em miligramas):</p>	<p>Regula os fluídos extra-celulares e o volume plasmático, participa da condução dos impulsos nervosos e contracções musculares. Quando consumido em excesso, pode causar hipertensão. Micronutriente que não fornece quilocalorias.</p>
<p>NOTA: Uma alimentação equilibrada deve ter, no máximo, 2400mg de sódio por dia. O que equivale a 5g/dia de sal.</p>	

<p>% VD (Valor Diário de Referência)</p>	<p>É a percentagem que a porção do alimento atende do Valor Diário utilizado como Referência para a rotulagem. Os valores diários médios são 2.000 kcal/dia (para uma pessoa saudável de peso médio).</p>
---	--

Habitue-se a verificar sempre os rótulos dos alimentos que consome. Vai notar diferenças na sua saúde.

ACT REFORÇA O NÚMERO DE INSPECTORES DO TRABALHO



A Autoridade para as Condições do Trabalho (ACT) reforçou a sua equipa com 148 novos inspectores e, até ao final do ano, deverá contar com 340 novos profissionais. Na sessão pública que se realizou ontem, 13 de Setembro, sob a temática "A ACT face aos novos paradigmas sociais e organizacionais no mundo do trabalho" os sindicatos pediram maior fiscalização para travar salários em atraso e a representante do Governo português apelou à necessidade de promover a vertente pedagógica da actividade.

Até agora a Autoridade para as Condições do Trabalho contava com cerca de 240 a 250 trabalhadores na fiscalização mas, até ao final deste ano, irá empregar cerca de 340 novos profissionais - 191 serão técnicos superiores e assistentes técnicos, informa o JN.

Durante a sessão promovida, pela ACT, com o objectivo de acolher os novos profissionais admitidos na instituições ou em processo final de admissão, a Ministra do Trabalho apelou à punição, mas também à necessidade de se promover a vertente pedagógica da actividade. Helena André explicou que é "necessário poder ajudar as empresas a cumprirem as suas obrigações, sobretudo a cumprirem a lei, porque muitas vezes, num tecido empresarial constituído maioritariamente por pequenas e médias empresas, as situações irregulares implicam desconhecimento". Desta forma, para Helena André, os inspectores devem saber "distinguir entre aquilo que é uma falha repetida e intencional e aquilo que é uma falha por

falta de conhecimento" e, a partir daí, actuar em conformidade.

Além da presença da Ministra do Trabalho, a sessão promovida pela ACT contou com a presença dos responsáveis pelos sindicatos (UGT e CGTP), mas também pelas confederações patronais (CIP, CCP, CAP e CTP).

Os sindicatos pediram mais fiscalização para travar o número de trabalhadores com ordenados em atraso. O secretário-geral da CGTP não se mostrou surpreendido com os números: "a invocação da crise propicia oportunismos e os trabalhadores são os mais prejudicados". Para Carvalho da Silva "é preciso promover uma acção fiscalizadora que, aos primeiros sinais de qualquer incumprimento das obrigações, possam agir de forma a evitar estas situações".

Por seu lado, João Proença, secretário-geral da UGT, apelou a uma "melhor actuação do Fundo de Garantia Salarial", pois se muitos destes casos significam ordenados em atraso de empresas já encerradas, outros significam uma prática inaceitável de empresas que estão a trabalhar e chegam ao fim do mês e não pagam os salários. "É uma prática totalmente inaceitável de concorrência desleal e que põe em causa outras empresas", concluiu o líder sindical.

Em Portugal, a Autoridade para as condições do Trabalho (ACT) é o organismo da administração pública central responsável pela promoção da melhoria das condições de trabalho, prevenção, controlo, auditoria e fiscalização e tem como missão a promoção da melhoria das condições de trabalho, através do controlo do cumprimento das normas em matéria laboral no âmbito das relações laborais privadas, da promoção de políticas de prevenção dos riscos profissionais e do controlo do cumprimento da legislação relativa à segurança e saúde no trabalho.

Fontes: Jornal Notícias, O Público, ACT

MISSÃO NEURÓNIOS: OPTIMISMO PARA CRIANÇAS



A Missão Neurónios vai realizar acções de formação para crianças entre os 6 e os 12 anos aprenderem a ser mais optimistas. As actividades serão desenvolvidas na área da Grande Lisboa, durante os próximos três meses, terão a duração de uma hora e decorrerão aos sábados de manhã. Os grupos formados terão no máximo dez crianças e as actividades consistem em jogos pedagógicos, exercícios de reflexão e de comunicação individual e grupal sobre narrativas e dramatizações.

A Missão Neurónios (**mn**) é um projecto profissional que pretende suprir as necessidades, no mercado português, de formações extra-curriculares de desenvolvimento pessoal de qualidade



para crianças com a intenção de melhorar a sua qualidade de vida e bem-estar.

A **mn** promove experiências de desenvolvimento pessoal através de acções de formação temáticas e eventos grupais pontuais com recurso a técnicas pedagógicas propostas pela Psicologia. As acções de formação são práticas e orientadas para crianças; em função da idade, de uma competência ou área de interesse a expandir, de uma identidade comum, de um acontecimento, situação ou estado de espírito partilhado pelos participantes. As actividades pontuais são dirigidas a organizações/grupos e têm lugar em eventos realizados em poucas horas.

Nestas acções de formação, formam-se grupos de seis a dez crianças, com idades entre os 6 e os 12 anos (as actividades são dirigidas preferencialmente aos estudantes dos 3.º ao 6.º anos) que, orientadas por um psicólogo, fazem jogos pedagógicos, dramatizações e relaxamentos, experimentam reflexões individuais e de conjunto.

A formação desenvolvida pela Missão Neurónios pretende desenvolver competências como o foco, a concentração, os estilos explicativos, a resistência à frustração, a gestão da perda, a gestão de ganhos e a sua noção do investimento. Ao serem promovidas, estas competências capacitam as crianças a terem um papel activo no desenvolvimento do seu bem-estar, bem como na resolução dos desafios concretos do seu dia-a-dia.

Para além do Optimismo, as áreas de formação disponíveis são:

Consumo Eco-Sustentável
Comunicação Afirmativa
Concentração e Foco
Jornalismo para Crianças
Educação financeira

Nesta época conturbada, em que reina o pessimismo, torna-se (ainda mais) premente a necessidade de transmitir às crianças um sentimento de optimismo. Crianças optimistas confiam em si e nas suas capacidades para lidar com desafios. Acreditam que podem vencer e por isso, apesar das adversidades, tendem a não desistir mas antes a tentar mais e melhor. Há que treinar a sua confiança, a persistência e a resistência à frustração de modo a permitir que desenvolvam uma visão positiva de si próprios, da vida e do futuro.

“A Missão Neurónios é uma experiência. É uma oportunidade. É uma ferramenta. É uma porta aberta. É uma sala ampla. É uma hora em cheio. São perguntas e são respostas. É o silêncio. É a tua voz. É uma brincadeira para sempre...” (<http://missaoneuronios.com/inicio.html>)

Fonte: Oje, Missão Neurónios

FICHA TÉCNICA:

Gestão de Conteúdos e Redacção | Filomena Nogueira
Concepção Gráfica | Ricardo Trindade
Edição | Departamento Formação
Periodicidade | Mensal

MEDWORK, LDA
GRUPO 4 WORK

R. Tenente Espanca, nº 34 – 3º | 1050-223 Lisboa
Telef. (+351) 21 353 00 03 | Fax: (+351) 21 356 22 66
Home Page: www.4work.pt | E-mail: formacao@4work.pt