



Campus de Gualtar
4710-057 Braga – P

Universidade do Minho
Serviços de Ação Social
Departamento de Apoio ao Administrador

Circular
DAA-001/2026

Formação Profissional
2026

Os Serviços de Acção Social da Universidade do Minho (SASUM) assumem como prioridade estratégica a promoção da valorização, atualização e desenvolvimento contínuo das competências profissionais dos/as seus/suas trabalhadores/as, assegurando simultaneamente o cumprimento das disposições legais aplicáveis e a implementação de uma política de formação inicial e contínua integrada.

Com base na identificação das necessidades formativas apuradas através de um questionário *online* dirigido a todos/as os/as trabalhadores/as, complementada pela auscultação dos/as dirigentes e responsáveis de serviço, foi elaborado o Plano de Formação Profissional para o ano de 2026.

O referido Plano encontra-se alinhado com as orientações do **ReCAP** – Referencial de Competências da Administração Pública, que define as competências nucleares (Serviço Público, Colaboração, Mudança e Inovação, Resultados) e funcionais essenciais para o desempenho no setor público, bem como as recomendações do **MENAC** – Mecanismo Nacional Anticorrupção, centradas na promoção da integridade, da transparência e na prevenção da corrupção.

O Plano de Formação Profissional tem como principais objetivos:

- Reforçar a formação profissional enquanto instrumento estratégico de modernização, inovação e transformação organizacional, estabelecendo áreas prioritárias de formação;
- Capacitar os/as trabalhadores/as e dirigentes para responderem de forma eficaz aos desafios inerentes às suas funções, competências e responsabilidades;
- Promover a adequada integração de novos/as trabalhadores/as, assegurando a aquisição das competências essenciais ao desempenho das suas funções desde o início da atividade;
- Contribuir para o aumento da eficiência, eficácia e qualidade dos serviços prestados.

O Plano de Formação Profissional dos SASUM aplica-se a todos/as os/as trabalhadores/as, independentemente do tipo de vínculo contratual, abrangendo tanto os/as trabalhadores/as com Contrato de Trabalho em Funções Públicas como os/as trabalhadores/as com Contrato de Trabalho regido pelo Código do Trabalho, assegurando uma abordagem uniforme, equitativa e inclusiva.

Desta forma, aprovo o Plano de Formação Profissional do Pessoal Técnico, Administrativo e de Gestão dos SASUM para o ano de 2026, que segue anexo à presente circular.

Serviços de Acção Social da Universidade do Minho.

A Administradora para a Acção Social da Universidade do Minho

Alexandra Seixas

Plano de Formação Profissional 2026 -
Pessoal Técnico, Administrativo e de Gestão dos Serviços de Acção Social da Universidade do Minho

Área Temática	Designação da Ação de Formação	Duração	Entidade	Destinatários
Acolhimento (formação inicial)	Formação inicial em contexto de trabalho	A definir pelo dirigente	Dirigentes	Novos trabalhadores
Desenvolvimento Pessoal	Ação de <i>Team-building</i>	3:30:00	SASUM	PTAG (todos)
	Primeiros Socorros Psicológicos	2:00:00	Juliana Martins	PTAG (todos)
	Ansiedade, Preocupação, Medo e Pânico	2:00:00	Joana Mourão	PTAG (todos)
	Uma dor tão desigual	2:00:00	Joana Mourão	PTAG (todos)
	Técnicas de comunicação e atendimento com o público	12:00:00	IEFP	PTAG (todos)
	Saúde e bem-estar com o mundo e tecnologias digitais	8:00:00	INA	PTAG (todos)
	Reclamações - tratamento e encaminhamento	12:00:00	IEFP	PTAG (todos)
Segurança e Higiene no Trabalho	Saúde e Socorrismo	15:00:00	IEFP	PTAG (todos)
	Sensibilização para a necessidade de implemenação de estratégia de prevenção.	2:00:00	SEPRI	PTAG (todos)
	Ambiente, Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho	8:00:00	IEFP	PTAG (todos)
	Suporte Básico de Vida com Desfibrilhação Automática Externa (SBV/DAE) - Refresh	2:00:00	Cruz Vermelha	PTAG (todos)
	Gestão de SST baseada em Inteligência Artificial	2:00:00	SEPRI	PTAG (todos)
	Importância da Segurança e Higiene no Trabalho - Obrigações do empregador e do trabalhador	4:00:00	SEPRI	PTAG (todos)
Indústrias Alimentares	HACCP - Higiene e Segurança Alimentar (Formação em Contexto de Trabalho)	2:00:00	Lurdes Rodrigues	DA (todos)
	HACCP (Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos) - Higiene e Segurança Alimentar	2:00:00	Lurdes Rodrigues	DA (todos)
Competências Digitais e tecnológicas	Competências básicas para a utilização da plataforma OMNIA - Portal do Trabalhador	3:00:00	SASUM (DSI / DRH)	PTAG (todos)
	Competências básicas para a utilização da Plataforma de Gestão da Qualidade (Uebe.Q)	7:00:00	Lurdes Rodrigues	Utilizadores
	Competências básicas para a utilização da Plataforma de Gestão Documental (FILEDOC)	3:00:00	Cristina Sousa	Utilizadores
	Inteligência artificail	3:00:00	INA	PTAG (todos)
	ReCAP: Catálogo INA - SIADAP Competências Transversais Funcionais	7:00:00	INA	PTAG (todos)
	Proficiência digital básica - Criar, editar e trabalhar ficheiros de cálculo	25:00:00	IEFP	Utilizadores
Direito	Plano de Prevenção de Riscos de Corrupção e Infrações Conexas	3:00:00	Susana Silva	PTAG (todos)
	Assiduidade e Pontualidade	6:00:00	Isabel Régo	PTAG (todos)
	Contratação Pública (CCP)	6:00:00	Isabel Régo	PTAG (AT e TS)
	Código de Conduta / Canais de denuncia	12:00:00	IEFP	PTAG (todos)
Contabilidade	Contabilidade de Gestão prevista no SNC-AP	6:00:00	Susana Silva	PTAG (AT e TS)
	Sistema de Controlo Interno na Administração Pública	6:00:00	Susana Silva	PTAG (AT e TS)
Desporto	Regime Jurídico do desporto	2:00:00	João Ribeiro	DDC (todos)
	Planeamento, organização e avaliação de um evento desportivo	2:00:00	João Ribeiro	DDC (todos)
Hotelaria e Restauração	Técnicas de atendimento na restauração	2:00:00	Heliana Silva	DA (todos)
	Preparar e confeccionar iguarias da gastronomia do Mundo	15:00:00	IEFF Mazagão	DA (todos)
Sustentabilidade	Sustentabilidade Digital	4:00:00	NAU	PTAG (todos)
	Gestão ambiental e sustentabilidade - conceitos e princípios	8:00:00	IEFP	PTAG (todos)
Sistema Integrado de Gestão da Qualidade	ISO 9001 - Análise de Causas nas auditorias	12:00:00	IEFP	ESA Equipa da Qualidade, Segurança Alimentar e Ambiental
Línguas Estrangeiras	Língua inglesa - Atendimento	25:00:00	IEFP	PTAG (todos)