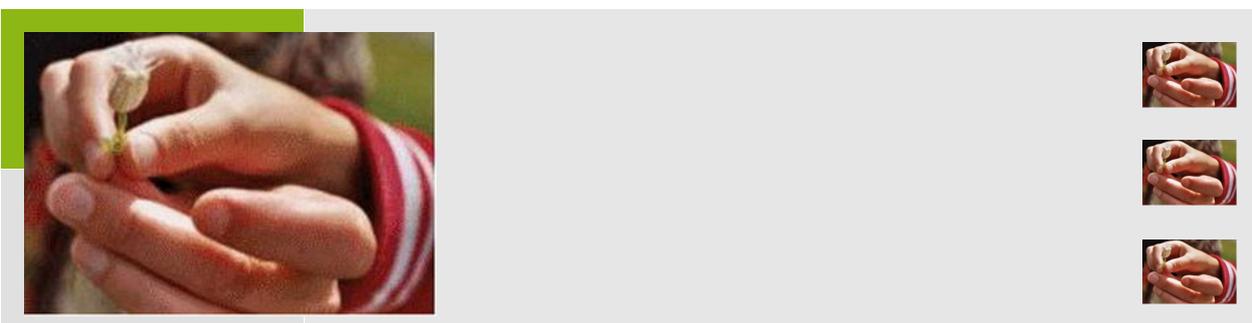


REFERENCIAL DE FORMAÇÃO ADAPTADO (RFA)

Pessoas com Deficiências e Incapacidades (PCDI)

EM VIGOR



Área de Educação e Formação

762 . Trabalho Social e Orientação

Código e Designação do Referencial de Formação

762190_RFA - **Assistente Familiar e de Apoio à Comunidade**

Nível de Qualificação do QNQ: 2

Modalidades de **Educação e Formação**

Qualificação de Pessoas com Deficiência ou Incapacidade

Publicação e actualizações

Publicado no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 46 de 15 de Dezembro de 2011 com entrada em vigor a 15 de Dezembro de 2011.

Observações

1. Perfil de Saída¹

Descrição Geral

Prestar cuidados de apoio directo a adultos e crianças, sob supervisão, no domicílio ou em situação de internamento ou semi-internamento em estabelecimentos e serviços de apoio social, respeitando as indicações da equipa técnica e os princípios deontológicos.

Actividades Principais

- Preparar o serviço relativo aos cuidados a prestar, seleccionando, organizando e preparando os materiais, os produtos e os equipamentos a utilizar.
- Prestar cuidados básicos de higiene, de conforto e de saúde aos assistidos, de acordo com as orientações da equipa técnica.
- Executar as tarefas relativas ao serviço de refeições, de acordo com as orientações da equipa técnica.
- Executar as tarefas de limpeza e arranjo dos espaços, dos equipamentos e da roupa.
- Colaborar na prevenção da monotonia e do isolamento dos assistidos, de acordo com as orientações da equipa técnica.
- Articular com a equipa técnica, transmitindo a informação pertinente sobre os serviços prestados, referenciando, nomeadamente, situações anómalas respeitantes aos assistidos.

¹ Este perfil corresponde ao perfil profissional de Assistente Administrativo adaptado a pessoas com deficiências e incapacidades.

2. Organização do Referencial de Formação

Formação para a Inclusão (FI)

Formação para a Integração

Código ²	UFCD	Horas
6369PCDI	1 Portefólio	25
6370PCDI	2 Balanço de competências/Plano individual de formação	50
6371PCDI	3 Igualdade de oportunidades	25
6372PCDI	4 Procura activa de emprego	50
6373PCDI	5 Legislação laboral	25
6374PCDI	6 Empreendedorismo	25

Formação de Base

Áreas De Competências - Chave	Horas
Cidadania e Empregabilidade (CE)	150
Linguagem e Comunicação (LC)	150
Matemática para a Vida (MV)	150
Tecnologias da Informação e Comunicação (TIC)	150

Formação Tecnológica

Código ²		UFCD pré-definidas	Horas
3516APCDI	1	Instituições de apoio familiar e à comunidade	50
3517APCDI	2	Cuidados humanos básicos - higiene e apresentação pessoal	100
3518APCDI	3	Cuidados humanos básicos - alimentação e mobilidade	100
7338PCDI	4	Práticas de segurança, higiene e saúde	100
3520APCDI	5	Higienização de espaços e equipamentos	100
3521APCDI	6	Decoração de espaços	50
3522APCDI	7	Tratamento de plantas e de animais	50
3523APCDI	8	Lavandaria e tratamento de roupa	100
3524APCDI	9	Aquisição, armazenagem e conservação de produtos	50
3297APCDI	10	Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	25
3525APCDI	11	Dietética e confecção dos alimentos	50
3526APCDI	12	Produção alimentar - cuidados de higienização pessoal e dos materiais	100
3527APCDI	13	Produção alimentar - confecção de alimentos	100
3528APCDI	14	Produção alimentar - pastelaria e sobremesas	100
3529APCDI	15	Produção alimentar - queijos e bebidas	50
3530APCDI	16	Produção alimentar - aquisição e armazenagem	75
3531APCDI	17	Produção alimentar - mise-en-place	75
3532APCDI	18	Atendimento personalizado	50
3533APCDI	19	Recepção e encaminhamento	50
3534APCDI	20	Animação e lazer	50
3535APCDI	21	Ética profissional e legislação laboral	50
7339PCDI	22	Cuidados continuados	75
7340PCDI	23	Acompanhamento da criança	50
Total:			1600
Formação Prática em Contexto de Trabalho			1200 H

²Os códigos assinalados a laranja correspondem a UFCD comuns a dois ou mais referenciais, ou seja, transferíveis entre referenciais de formação.

3. Desenvolvimento da Formação

3.1. Formação para a Integração

6369PCDI	Portefólio	Carga horária 25 horas
-----------------	-------------------	----------------------------------

Objectivo(s)	<ul style="list-style-type: none"> Estruturar o dossiê/portefólio.
---------------------	---

Conteúdos

- Aspectos gráficos de escrita e de organização
 - Coerência das experiências de aprendizagem relevantes
 - Adequação e fundamentação
 - Natureza pessoal, problematização, abrangência e profundidade
 - Objectivos adequados ao projecto
-

6370PCDI	Balanco de competências/Plano individual de formação	Carga horária 50 horas
-----------------	---	----------------------------------

Objectivo(s)	<ul style="list-style-type: none"> Reconhecer as singularidades das pessoas. Reconhecer as necessidades/interesses/expectativas pessoais. Identificar o perfil de competências.
---------------------	--

Conteúdos

- Singularidades pessoais
 - Projecto de vida individual
 - Diversos estilos de aprendizagem
 - Necessidades/interesses/expectativas pessoais
 - O equilíbrio entre o balanço de competências construído, avaliado e/ou as evidências observadas
 - Perfil de competências
 - A formação centrada na pessoa
 - Valorização de pontos fortes
 - Estratégias, recursos e tempos
 - A reflexão sobre as práticas de formação
-

6371PCDI

Igualdade de oportunidades

Carga horária

25 horas

Objectivo(s)

- Identificar diferentes formas de desigualdade.
- Reconhecer as influências associadas às diversidades culturais, étnicas e religiosas.
- Identificar diferentes formas de discriminação pessoal, social e profissional.

Conteúdos

- Desigualdade do género
 - Fenómenos de violência em função do género (masculino/feminino)
 - Condições laborais face ao género
 - O masculino e o papel simbólico da linguagem
 - Assimetrias em função do género na comunicação
- Culturas, etnias e religiões
 - Diversidade como uma riqueza
 - Influências das diferentes culturas, etnias e religiões para a vida de um país
 - A importância das relações de interdependência num quadro de diversidade
- Comportamentos discriminatórios
 - Situações de discriminação ou abuso
 - Situações de desigualdade
 - Impactos na vida pessoal, social e profissional
 - Igualdade de oportunidades numa democracia paritária
 - Igualdades de oportunidades na deficiência

6372PCDI

Procura activa de emprego

Carga horária

50 horas

Objectivo(s)

- Reconhecer os factores relevantes para a procura de emprego.
- Identificar as oportunidades de emprego.
- Elaborar um currículo.

Conteúdos

- A procura de emprego
 - O interesse, a motivação e a satisfação pessoal
 - A formação e as competências alcançadas
 - Profissões específicas e polivalências profissionais
 - Os pontos fortes e os pontos fracos
 - Modelos e tipos de emprego
- Oportunidades de emprego
 - Recursos locais - centros de emprego, GIP (Gabinetes de Inserção Profissional), centros de recursos especializados, agências privadas de colocação, empresas de trabalho temporário, bolsa de emprego *online*, Juntas de Freguesia, espaços comerciais
 - Redes relacionais (familiares, amigos, vizinhos, pessoas conhecidas)
 - Imprensa escrita, suporte electrónico, anúncios publicitários, outros
- Elaboração de currículo
 - Carta de apresentação
 - Identificação
 - Formação académica
 - Formação profissional
 - Experiência profissional
 - Actividades extras profissionais

6373PCDI

Legislação laboral

Carga horária

25 horas

Objectivo(s)

- Identificar os direitos e deveres laborais.

Conteúdos

- Legislação e normas na área de trabalho
 - Caracterização da legislação da actividade profissional
 - Condições de trabalho
 - Assiduidade, férias e feriados
 - Direitos e deveres dos trabalhadores
 - Direitos e deveres dos empregadores
- Regulamentos internos na empresa

6374PCDI

Empreendedorismo

Carga horária

25 horas

Objectivo(s)

- Identificar as características do ao empreendedorismo.
- Reconhecer os procedimentos de estímulo ao empreendedorismo.

Conteúdos

- Características do empreendedorismo
 - Optimismo, iniciativa e criatividade
 - Conhecimento e inovação
 - Relacionamento interpessoal
 - Capacidade de liderança
 - Capacidade de organização
- Suportes ao empreendedorismo
 - Estratégias de intervenção
 - Resistência ao fracasso

3.2. Formação de Base

A componente da formação de base deve ser operacionalizada em função do *“Guia metodológico para o acesso das pessoas com deficiências e incapacidades ao processo de reconhecimento, validação e certificação de competências – nível básico”*.

3.3. Formação Tecnológica

3516APCDI	Instituições de apoio familiar e à comunidade	Carga horária 50 horas
Objectivo(s)	<ul style="list-style-type: none"> • Reconhecer os recursos materiais disponíveis numa determinada Instituição/Organização. • Reconhecer os diferentes tipos de Instituições. • Relacionar-se com cada elemento da Instituição. 	
Conteúdos		
<ul style="list-style-type: none"> • Recursos físicos e materiais <ul style="list-style-type: none"> ○ Espaço físico de trabalho e respectivos suportes ○ Recursos básicos de uma Instituição/Organização <ul style="list-style-type: none"> - Instalações sanitárias - Instalações para cuidados de saúde - Instalações de preparação e/ou confecção de refeições - Secção de economato • Tipos de Instituições <ul style="list-style-type: none"> ○ Tipos de Instituições <ul style="list-style-type: none"> - Finalidades - Objectivos - Critérios de funcionamento ○ Características gerais das várias Instituições <ul style="list-style-type: none"> - Lares de 3.ª idade - Centros de dia - Centros de saúde - Berçário, creche e jardim-de-infância - ATL - Apoio domiciliário - Empresas de prestação de apoio social ○ Problemas e dificuldades mais frequentes <ul style="list-style-type: none"> - Horários de funcionamento - Plano básico de actividades e/ou funcionamento - Características socioprofissionais - Práticas religiosas ○ Organigrama de uma Instituição ○ Relações inter-Instituições ○ Necessidades gerais e específicas dos clientes/utilizadores • O profissional na sua relação com a Instituição <ul style="list-style-type: none"> ○ Regras de urbanidade na relação com terceiros ○ Regras de urbanidade específicas segundo <ul style="list-style-type: none"> - A idade - O sexo - A situação profissional dos membros da Instituição ○ Regras de urbanidade segundo as circunstâncias <ul style="list-style-type: none"> - Zonas de espaço público - Zonas de espaço privado ○ Relações profissionais e relações familiares ○ Meios de comunicação interpessoais ○ Noções de hierarquia profissional 		

3517APCDI

Cuidados humanos básicos - higiene e apresentação pessoal

Carga horária
100 horas

Objectivo(s)

- Aplicar os cuidados de higiene e apresentação pessoal, sob supervisão.
- Aplicar práticas básicas de higiene, sob supervisão.

Conteúdos

- O profissional na prestação de cuidados - higiene e apresentação pessoal
 - Importância do uso da farda de trabalho
 - Importância de cuidar da limpeza da farda de trabalho
 - Principais regras de apresentação pessoal, relativamente ao arranjo do cabelo, mãos e calçado
 - Principais regras de higiene pessoal
 - Regras de protocolo e etiqueta
- Cliente/utilizador - higiene básica
 - Técnicas de banho relativamente a casos específicos
 - Doentes
 - Idosos
 - Bebés e crianças
 - Acamados
 - Cuidados de apresentação e bem-estar
 - Cuidados de higiene oral e higiene corporal
 - Lavagem das mãos
 - Fazer a cama com e sem cliente/utilizador

3518APCDI

Cuidados humanos básicos - alimentação e mobilidade

Carga horária
100 horas

Objectivo(s)

- Aplicar técnicas de alimentação e eliminação a clientes/utilizadores dependentes e semi-dependentes, sob supervisão.
- Aplicar técnicas de mobilidade e posicionamento a clientes/utilizadores dependentes e semi-dependentes, sob supervisão.

Conteúdos

- Alimentação e eliminação
 - Alimentação dos clientes/utilizadores dependentes e semi-dependentes
 - Preparação dos tabuleiros de refeição
 - Manipulação de urinóis e arrastadeiras
- Mobilidade e posicionamento
 - Transferências entre
 - A cama e a cadeira
 - A cama e a zona de banho
 - Transporte em
 - Andarilho
 - Canadianas
 - Cadeira de rodas
 - Técnicas de posicionamento e/ou mobilidade

7338PCDI

Práticas de segurança, higiene e saúde

Carga horária

100 horas

Objectivo(s)

- Identificar as normas e procedimentos básicos de segurança, higiene e saúde no trabalho.

Conteúdos

- Meios e regras de segurança
 - Vestuário de protecção
 - Supressão da negligência e falta de atenção (regras de arrumação, ...)
 - Protecção de máquinas
 - Estabelecimento de condições de trabalho facilitadoras de segurança (ergonomia)
- Causas de acidentes no trabalho
- Componentes da caixa de primeiros socorros
 - Desinfectantes
 - Pensos e garrotes
 - Tesouras, pinças e outros
- Colaboração em situações de emergência, seguindo instruções directas das pessoas responsáveis

3520APCDI

Higienização de espaços e equipamentos

Carga horária

100 horas

Objectivo(s)

- Aplicar as técnicas básicas de higienização de materiais e utensílios, sob supervisão.
- Organizar o serviço de higienização dos espaços, em contexto institucional e no domicílio, sob supervisão.
- Utilizar os principais tipos de equipamentos de higienização, sob supervisão.

Conteúdos

- Higienização - materiais e utensílios
 - Conceitos básicos de química de materiais
 - Produtos básicos de limpeza
 - Utensílios básicos de higienização
 - Utilização dos utensílios e produtos de limpeza
- Higienização de espaços
 - Regras de organização do serviço de higienização
 - Técnicas específicas de higienização
 - Revestimentos
 - Móveis
 - Tecidos
 - Higienização
 - Centros de cuidados humanos/similares
 - Lares
 - Centros de dia
 - Domicílio
 - Berçário, creche e jardim-de-infância
 - ATL
 - Higienização de espaços específicos
 - Salas de convívio
 - Quartos/dormitórios
 - Unidades de saúde
 - Refeitórios
 - Espaços comuns
 - Gabinetes e escritórios
 - Instalações sanitárias
 - Espaços exteriores
- Equipamentos de higienização
 - Livros de instruções e ficha técnica dos equipamentos
 - Regras básicas de manutenção e limpeza de equipamento e utensílios
 - Ficha de arranjos

3521APCDI

Decoração de espaços

Carga horária

50 horas

Objectivo(s)

- Aplicar os conceitos básicos de decoração, sob supervisão.
- Efectuar pequenos arranjos de restauração e manutenção, sob supervisão.
- Reconhecer conceitos básicos de ergonomia.

Conteúdos

- Decoração - conceitos básicos
 - Principais factores influentes
 - Noções de conforto e bem estar
 - Noções de cor, iluminação e espaço
- Restauro e manutenção
 - Noções de restauro de móveis, revestimentos e outros
 - Restauro de diversos materiais
- Ergonomia
 - Noções de ergonomia
 - Posicionamentos correctos e incorrectos
 - Importância do design

3522APCDI

Tratamento de plantas e de animais

Carga horária

50 horas

Objectivo(s)

- Efectuar arranjos florais, sob supervisão.
- Aplicar as regras básicas de tratamento de plantas, sob supervisão.
- Aplicar as regras básicas de tratamento de animais domésticos, sob supervisão.

Conteúdos

- Arranjos florais
 - Plantas de interior
 - Arranjos florais
 - Naturais
 - Artificiais
- Tratamento de plantas
 - Aspectos básicos da constituição das plantas
 - Principais plantas ornamentais
 - Plantas de jardim e plantas de interior
 - Principais regras de cuidados de plantas
- Tratamento de animais
 - Aspectos básicos da biologia animal
 - Principais características biológicas dos diversos animais domésticos
 - Regras e cuidados de alimentação e higiene dos animais domésticos

3523APCDI

Lavandaria e tratamento de roupa

Carga horária

100 horas

Objectivo(s)

- Aplicar os princípios gerais da lavagem da roupa, sob supervisão.
- Reconhecer os factores que intervêm na limpeza têxtil.
- Colaborar na organização do serviço de lavandaria e rouparia.
- Efectuar pequenos arranjos de costura, sob supervisão.

Conteúdos

- Lavandaria
 - Lavagem manual e lavagem mecânica
 - Tipos de máquinas
 - Máquina de lavar
 - Máquina de secar
 - Princípios e processos básicos de lavagem de roupa
- Limpeza têxtil
 - Principais fibras têxteis
 - Métodos de identificação de nódoas
 - Regras gerais de eliminação de nódoas
 - Produtos de lavagem
 - Detergentes naturais
 - Detergentes sintéticos
 - O processo de limpeza a seco
 - Técnicas adequadas ao tratamento da roupa de tinturaria
 - Processo de lavagem de roupa de doentes
 - Etiquetas e símbolos internacionais de conservação têxtil
- Serviço de lavandaria e rouparia
 - Trabalhos diários e trabalhos periódicos
 - Técnicas de passar a ferro em função das peças de roupa
 - Dobragem e arrumação da roupa
- Arranjos de costura
 - Técnicas básicas de costura
 - Equipamento de costura
 - Máquinas
 - Utensílios
 - Aplicações da costura à mão

3524APCDI

Aquisição, armazenagem e conservação de produtos

Carga horária

50 horas

Objectivo(s)

- Colaborar na aquisição de produtos.
- Aplicar os processos básicos de armazenagem e conservação de produtos, sob supervisão.

Conteúdos

- Armazenagem e conservação de produtos
 - Produtos perecíveis e produtos não perecíveis
 - Regras de armazenagem de produtos
 - Embalagem e rotulagem
 - Armazenagem de medicamentos
 - Noções básicas de defesa do consumidor
 - Equivalências: pesos e medidas

3297APCDI

Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)

Carga horária

25 horas

Objectivo(s)

- Colaborar no desenvolvimento de boas práticas num sistema preventivo de segurança alimentar, através da análise dos perigos e do controlo dos pontos críticos do processo.

Conteúdos

- Garantia da Segurança Alimentar (HACCP)
 - Introdução
 - Princípios e conceitos
 - Terminologia
 - Regulamentação
 - Procedimentos

3525APCDI

Dietética e confecção dos alimentos

Carga horária

50 horas

Objectivo(s)

- Reconhecer as necessidades básicas alimentares do organismo.
- Cuidar da dieta segundo o grupo etário, sob supervisão.
- Reconhecer os princípios gerais da confecção de alimentos.

Conteúdos

- Necessidades alimentares do organismo
 - Necessidades alimentares do organismo
 - Nutrientes energéticos e não energéticos
 - Grupos alimentares
 - Nova roda de alimentos
 - Elaboração de planos nutricionais
 - Requisitos nutricionais e ingestões recomendadas
- Dieta e grupo etário
 - Nutrição segundo a idade
 - Idosos
 - Adultos
 - Bebés, crianças e adolescentes
- Princípios gerais da confecção
 - Noções de dietética
 - Princípios gerais da confecção de alimentos
 - Controlo das condições de preparação e distribuição de alimentos
 - Nutrição em situações especiais
 - Desidratação
 - Carência proteica ou vitamínica
 - Desnutrição
 - Imobilização
 - Infecção
 - Estados terminais
 - Nutrição em determinadas doenças
 - Úlceras gástricas e duodenais
 - Insuficiências biliares
 - Insuficiência cardíaca e hipertensão
 - Diabetes
 - Obesidade

3526APCDI

Produção alimentar - cuidados de higienização pessoal e dos materiais

Carga horária
100 horas

Objectivo(s)

- Reconhecer os cuidados na apresentação e higiene pessoal bem como na higienização dos materiais.
- Identificar o equipamento e material de cozinha.
- Aplicar os cuidados de higiene pessoal, sob supervisão.
- Aplicar os cuidados de higienização dos locais, equipamentos e utensílios, sob supervisão.

Conteúdos

- O profissional no serviço de refeições
 - Higiene pessoal
 - Mãos
 - Cabelo
 - Calçado
 - Higiene do vestuário de trabalho
 - Higienização dos locais, materiais e utensílios
 - Normas e regras de higiene no manuseamento de alimentos
- Higienização do equipamento e material de cozinha
 - Zonas de cozinha

3527APCDI

Produção alimentar - confecção de alimentos

Carga horária
100 horas

Objectivo(s)

- Aplicar técnicas básicas de corte, preparação e confecção de alimentos, sob supervisão.

Conteúdos

- Tipos de carne
- Tipos de peixe
- Tipos de acompanhamentos
- Tipos de condimentos
- Corte
 - Carnes
 - Peixes
 - Legumes
 - Tubérculos
- Preparação e confecção de pratos básicos de:
 - Carnes
 - Peixes
- Preparação e confecção de pratos básicos de:
 - Caldos e sopas
 - Entradas e saladas
 - Acompanhamentos
 - Molhos básicos e derivados
- Técnicas e métodos de confecção
 - Cozer
 - Estufar
 - Guisar
 - Fritar
 - Assar
 - Grelhar
 - Saltear
 - Escalfar
 - Tempos e temperaturas
- Vocabulário gastronómico simples

3528APCDI

Produção alimentar - pastelaria e sobremesas

Carga horária
100 horas

Objectivo(s) • Aplicar técnicas básicas de preparação e confeção de bolos e sobremesas, sob supervisão.

Conteúdos

- Pastelaria básica
 - Bolos simples
 - Decoração de bolos
- Doces
 - Doces de colher
 - Doces frios
 - Doces semi-frios
 - Gelados
- Preparação de ingredientes
- Processos de confeção
 - Diferentes tipos de pontos
 - Tempos e temperaturas
- Fruta
 - Descasque
 - Corte

3529APCDI

Produção alimentar - queijos e bebidas

Carga horária
50 horas

Objectivo(s) • Identificar e seleccionar queijos e bebidas, sob supervisão.

Conteúdos

- Queijos
 - Tipos de queijos
 - Qualidades de queijos
- Bebidas
 - Tipos de bebidas
 - Bebidas alcoólicas
 - Bebidas não alcoólicas
 - Água
 - Leite
 - Cacau
 - Sumos de fruta e legumes
 - Batidos de fruta
 - Café
 - Técnicas de preparação de bebidas não alcoólicas

3530APCDI

Produção alimentar - aquisição e armazenagem

Carga horária
75 horas

Objectivo(s) • Identificar e aplicar os princípios básicos de aquisição e armazenagem dos produtos alimentares, sob supervisão.

Conteúdos

- Legislação alimentar, regulamento do comércio de alimentos e abastecimento de água
- Armazenagem dos produtos alimentares
- Conservação dos alimentos
 - Processos
 - Utilização do equipamento frigorífico
 - Aspectos higieno-sanitários referentes à conservação de alimentos

3531APCDI

Produção alimentar - mise-en-place

Carga horária

75 horas

Objectivo(s)

- Identificar o equipamento e os utensílios do serviço de mesa.
- Realizar o mise-en-place básico e de algumas situações especiais, com supervisão.
- Preparar o arranjo e disposição das mesas e tabuleiros, sob supervisão.

Conteúdos

- Serviço de mesa
 - Equipamento e material do serviço de mesa
 - Roupa de mesa
 - Loiças
 - Serviço de copos
 - Faqueiro
 - Equipamentos auxiliares
 - Higienização e conservação dos
 - Locais
 - Equipamentos
 - Utensílios do serviço
- Mise-en-place
 - Mesas diárias
 - Mesas festivas
 - Tabuleiros
 - Carrinhos
 - Mise-en-place de serviços especiais
 - *Buffets*
 - Serviços volantes
 - *Room-service*
 - Serviço de pequenos-almoços
 - Serviço de cantinas e refeitórios
 - *Self service*
 - Serviço de chá e infusões
- Decoração de mesas e tabuleiros
 - Arranjos de mesas ou tabuleiros em ocasiões festivas
 - Natal
 - Páscoa
 - Santos Populares
 - Aniversários
 - Visitas
 - Decorações regionais
 - Arranjos de acordo com a idade e o gosto do cliente/utilizador

3532APCDI

Atendimento personalizado

Carga horária

50 horas

Objectivo(s)

- Reconhecer as características psicológicas mais comuns de cada grupo etário.
- Acompanhar clientes/utilizadores em situações que exigem cuidados especiais, sob supervisão.
- Reconhecer as principais relações interpessoais.
- Desenvolver a comunicação assertiva.

Conteúdos

- Características psicológicas dos grupos etários
 - Psicologia do desenvolvimento. Etapas do crescimento
 - Relação cliente/utilizador e /família/comunidade
- Acompanhamento de clientes/utilizadores
 - Situações especiais
 - Situações particulares da vida
 - Nascimento
 - Morte
 - Agravamento da situação clínica
 - Acompanhamento no exterior
 - Situações imprevisíveis
 - Fogo
 - Inundação
- Relações interpessoais
 - Relações familiares
 - Relações de vizinhança e proximidade
 - Relações socioprofissionais
- Atendimento e acolhimento
- Noções de atendimento personalizado
- Problemas previsíveis segundo o grupo etário e as circunstâncias do cliente/utilizado
- Comunicação Assertiva
 - Particularidades e vantagens do perfil assertivo
 - Empatia
 - Escuta activa/ Escuta dinâmica
- Gestão de conflitos
 - Identificação de situações de conflito
 - Estratégias de resolução de conflitos

3533APCDI

Recepção e encaminhamento

Carga horária

50 horas

Objectivo(s)

- Atender e encaminhar clientes/utilizadores, com supervisão.
- Atender e encaminhar chamadas telefónicas, com supervisão.

Conteúdos

- Recepção e encaminhamento
 - Recepção
 - Técnicas de acolhimento
 - Encaminhamento de reclamações
- Atendimento telefónico
 - Atendimento telefónico
 - Recepção e encaminhamento de chamadas
 - Registo de mensagens
 - Utilização de outros meios de comunicação

3534APCDI

Animação e lazer

Carga horária

50 horas

Objectivo(s)

- Aplicar técnicas de animação tendo em conta as necessidades e interesses dos clientes/utilizadores, com supervisão.
- Colaborar na organização e realização de actividades no exterior seguindo instruções directas.

Conteúdos

- Técnicas de animação e lazer
 - Recursos da comunidade
 - A actividade lúdica
 - Técnicas de animação adequadas à especificidade de cada cliente/utilizador
 - Técnicas de animação segundo o grupo etário
 - Jogos de interior
 - Jogos de exterior
 - Actividade física
 - Meios de expressão
 - Arte plástica
 - Arte dramática
 - Música
 - Literatura
 - Meios audiovisuais
 - Televisão
 - Cinema
 - Vídeo
 - Técnicas de observação
 - Entrevista
 - Trabalho de grupo
- Actividades no exterior
 - Excursões
 - Colónias de férias
 - Espectáculos
 - Exposições

3535APCDI

Ética profissional e legislação laboral

Carga horária

50 horas

Objectivo(s)

- Reconhecer os princípios gerais da ética profissional.
- Reconhecer os principais direitos e deveres do profissional no desempenho da sua actividade.

Conteúdos

- Ética profissional
 - Noções de ética geral
 - Noções de ética profissional
 - Trabalho profissional
 - Sigilo profissional
 - Profissionalismo e dimensão humana
 - Gestão de conflitos interpessoais
- Direitos e deveres do profissional
 - Direitos e deveres do profissional
 - Áreas de actuação hierárquica
 - Hierarquia vertical
 - Hierarquia horizontal
 - Legislação da defesa dos direitos da "pessoa individual"

7339PCDI

Cuidados continuados

Carga horária

75 horas

Objectivo(s)

- Auxiliar nos serviços prestados ao doente em cuidados continuados, sob supervisão.

Conteúdos

- Cuidados continuados
 - Cuidados continuados institucionais
 - Unidade de Convalescença
 - Unidade de média duração e reabilitação
 - Unidade de longa duração e manutenção
 - Unidade de Cuidados Paliativos
 - Unidades de dia e de promoção da autonomia
 - Cuidados continuados domiciliários

7340PCDI

Acompanhamento da criança

Carga horária

50 horas

Objectivo(s)

- Reconhecer factores de relacionamento empático e afectivo, correlacionando-os com as várias fases do desenvolvimento infantil.
- Reconhecer as regras básicas de nutrição, higiene, segurança e repouso de acordo com a fase de crescimento e desenvolvimento da criança.
- Enunciar os principais problemas de saúde da criança e os procedimentos necessários a adoptar como prevenção e como actuação.

Conteúdos

- Desenvolvimento infantil
 - Desenvolvimento da criança – o conceito
 - Factores condicionantes do desenvolvimento infantil
 - Fases do desenvolvimento infantil
 - Desenvolvimento físico e psicomotor, cognitivo e sócio-afectivo
 - Criança e a creche/jardim-de-infância
 - Desenvolvimento da criança e o(a) acompanhante
- Regras básicas de nutrição, higiene, segurança e repouso
 - Crianças dos 0 aos 12 meses, dos 12 aos 36 meses, dos 3 aos 5/6 anos, dos 5 aos 10 anos
 - Cuidados de higiene e conforto
 - Necessidades nutricionais
 - Prevenção de acidentes
 - A importância da higiene oral
 - Consultas de saúde infantil
- Principais problemas de saúde infantil
 - Doenças transmissíveis
 - Alterações gastrointestinais
 - Alterações respiratórias
 - Febre
 - Parasitoses

4. Sugestão de Recursos Didáticos

- Manual de socorrismo - Escola de Socorrismo Cruz Vermelha Portuguesa, 6.ª edição.
- Fichas de cuidados de enfermagem - Hallouët, Pascal; Eggers, Jérôme; Malaquin-Pavan, Evelyne – Lisboa, CLIMEPSI EDITORES, 2006.
- Feridas e úlceras cutâneas - Costa, Ribeiro et al, Editora Formasau.
- Cuidar de idosos - Costa, Maria Arminda, Editora Formasau.
- Ética nos cuidados de saúde - Parente, Paulo, Queirós, Paulo e Filipe, Firmino, Editora Formasau.
- Técnicas de reabilitação - Queirós, Paulo et al, 4ª ed. Editora Formasau, ISBN, 972-8485-02-6
- Manual de reanimação intra-hospitalar - Antunes, Celínia, Editora Formasau, 2009.
- Cuidadores informais de doentes com AVC - Marques, Sónia, Formasau, 2007.
- Cuidados continuados - Augusto, Berta et al.
- Prevenção e tratamento de úlceras - Furtado, Kátia.
- O idoso: problemas e realidades - Cordeiro, Maria.