

Pessoas com Deficiências e Incapacidades (PCDI)



Nível de Qualificação: **2**

Área de Educação e Formação

762 . Trabalho Social e Orientação

Código e Designação da qualificação

762190 - Assistente Familiar e de Apoio à Comunidade

Modalidades de Educação e Formação

Pessoas com Deficiências e Incapacidades

Total de pontos de crédito

129,50
(inclui 10 pontos de crédito da Formação em Contexto de Trabalho)

Publicação e atualizações

Publicado no Boletim do Trabalho e Emprego (BTE) N.º 46 de 15 de dezembro de 2011 com entrada em vigor a 15 de dezembro de 2011.

Observações

1. Organização do Referencial de Formação

Formação para a Inclusão

Formação para a Integração

Código	UFCD	Horas
6369PCDI	Portefólio	25
6370PCDI	Balanço de competências/Plano individual de formação	50
6371PCDI	Igualdade de oportunidades	25
6372PCDI	Procura ativa de emprego	50
6373PCDI	Legislação laboral	25
6374PCDI	Empreendedorismo	25

Formação de Base

Áreas de Competências Chave	Horas
Cidadania e Empregabilidade	150
Linguagem e Comunicação	150
Matemática para a Vida	150
Tecnologias da Informação e Comunicação	150

Formação Tecnológica

Código ¹	N.º	UFCD OBRIGATÓRIAS	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 confeção dos alimentos	50
3526APCDI	12	Produção alimentar - cuidados de higienização pessoal e dos materiais	100
3527APCDI	13	Produção alimentar - confeção 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	Receção e encaminhamento	50
3534APCDI	20	Animação e lazer	50
3535APCDI	21	Ética profissional e legislação laboral	50
7339PCDI	22	Cuidados continuados	75

Formação Tecnológica

Código ¹	N.º	UFCD OBRIGATÓRIAS	Horas
7340PCDI	23	Acompanhamento da criança	50
Total da carga horária			1600

Formação em Contexto de Trabalho

Horas

1200

¹ Os códigos assinalados a laranja correspondem a UFCD comuns a dois ou mais referenciais, ou seja, transferíveis entre referenciais de formação.

2. Desenvolvimento das Unidades de Formação de Curta Duração (UFCD)

2.1. Formação para a Integração

6369PCDI	Portefólio	25 horas
Objetivos	1. 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	50 horas
Objetivos	1. Reconhecer as singularidades das pessoas. 2. Reconhecer as necessidades/interesses/expectativas pessoais. 3. Identificar o perfil de competências.	

Conteúdos

1. Singularidades pessoais
2. Projecto de vida individual
3. Diversos estilos de aprendizagem
4. Necessidades/interesses/expectativas pessoais
5. O equilíbrio entre o balanço de competências construído, avaliado e/ou as evidências observadas
6. Perfil de competências
7. A formação centrada na pessoa
8. Valorização de pontos fortes
9. Estratégias, recursos e tempos
10. A reflexão sobre as práticas de formação

6371PCDI	Igualdade de oportunidades	25 horas
Objetivos	1. Identificar diferentes formas de desigualdade. 2. Reconhecer as influências associadas às diversidades culturais, étnicas e religiosas. 3. Identificar diferentes formas de discriminação pessoal, social e profissional.	

Conteúdos

1. Desigualdade do género
 - 1.1. Fenómenos de violência em função do género (masculino/feminino)
 - 1.2. Condições laborais face ao género
 - 1.3. O masculino e o papel simbólico da linguagem
 - 1.4. Assimetrias em função do género na comunicação
2. Culturas, etnias e religiões
 - 2.1. Diversidade como uma riqueza
 - 2.2. Influências das diferentes culturas, etnias e religiões para a vida de um país
 - 2.3. A importância das relações de interdependência num quadro de diversidade
3. Comportamentos discriminatórios
 - 3.1. Situações de discriminação ou abuso
 - 3.2. Situações de desigualdade
 - 3.3. Impactos na vida pessoal, social e profissional

3.4. Igualdade de oportunidades numa democracia paritária

3.5. Igualdades de oportunidades na deficiência

6372PCDI	Procura ativa de emprego	50 horas
Objetivos	1. Reconhecer os fatores relevantes para a procura de emprego. 2. Identificar as oportunidades de emprego. 3. Elaborar um currículo.	

Conteúdos

1. A procura de emprego
 - 1.1. O interesse, a motivação e a satisfação pessoal
 - 1.2. A formação e as competências alcançadas
 - 1.3. Profissões específicas e polivalências profissionais
 - 1.4. Os pontos fortes e os pontos fracos
 - 1.5. Modelos e tipos de emprego
2. Oportunidades de emprego
 - 2.1. 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
 - 2.2. Redes relacionais (familiares, amigos, vizinhos, pessoas conhecidas)
 - 2.3. Imprensa escrita, suporte eletrónico, anúncios publicitários, outros
3. Elaboração de currículo
 - 3.1. Carta de apresentação
 - 3.2. Identificação
 - 3.3. Formação académica
 - 3.4. Formação profissional
 - 3.5. Experiência profissional
 - 3.6. Atividades extras profissionais

6373PCDI	Legislação laboral	25 horas
Objetivos	1. Identificar os direitos e deveres laborais.	

Conteúdos

1. Legislação e normas na área de trabalho
 - 1.1. Caracterização da legislação da atividade profissional
 - 1.2. Condições de trabalho
 - 1.3. Assiduidade, férias e feriados

- 1.4. Direitos e deveres dos trabalhadores
- 1.5. Direitos e deveres dos empregadores
- 2. Regulamentos internos na empresa

6374PCDI	Empreendedorismo	25 horas
Objetivos	1. Identificar as características do ao empreendedorismo. 2. Reconhecer os procedimentos de estímulo ao empreendedorismo.	

Conteúdos

- 1. Características do empreendedorismo
 - 1.1. Optimismo, iniciativa e criatividade
 - 1.2. Conhecimento e inovação
 - 1.3. Relacionamento interpessoal
 - 1.4. Capacidade de liderança
 - 1.5. Capacidade de organização
- 2. Suportes ao empreendedorismo
 - 2.1. Estratégias de intervenção
 - 2.2. Resistência ao fracasso

2.2. 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”

2.3. Formação Tecnológica

3516APCDI	Instituições de apoio familiar e à comunidade	50 horas
Objetivos	1. Reconhecer os recursos materiais disponíveis numa determinada Instituição/Organização. 2. Reconhecer os diferentes tipos de Instituições. 3. Relacionar-se com cada elemento da Instituição.	

Conteúdos

- 1. Recursos físicos e materiais**
 - 1.1. Espaço físico de trabalho e respetivos suportes**
 - 1.2. Recursos básicos de uma Instituição/Organização**
 - 1.2.1. Instalações sanitárias**
 - 1.2.2. Instalações para cuidados de saúde**
 - 1.2.3. Instalações de preparação e/ou confeção de refeições**
 - 1.2.4. Secção de economato**
- 2. Tipos de Instituições**
 - 2.1. Tipos de Instituições**
 - 2.1.1. Finalidades**
 - 2.1.2. Objectivos**
 - 2.1.3. Critérios de funcionamento**
 - 2.2. Características gerais das várias Instituições**
 - 2.2.1. Lares de 3.ª idade**
 - 2.2.2. Centros de dia**
 - 2.2.3. Centros de saúde**
 - 2.2.4. Berçário, creche e jardim-de-infância**
 - 2.2.5. ATL**
 - 2.2.6. Apoio domiciliário**
 - 2.2.7. Empresas de prestação de apoio social**
 - 2.3. Problemas e dificuldades mais frequentes**
 - 2.3.1. Horários de funcionamento**
 - 2.3.2. Plano básico de atividades e/ou funcionamento**
 - 2.3.3. Características socioprofissionais**
 - 2.3.4. Práticas religiosas**
 - 2.4. Organigrama de uma Instituição**
 - 2.5. Relações inter-Instituições**
 - 2.6. Necessidades gerais e específicas dos clientes/utilizadores**
- 3. O profissional na sua relação com a Instituição**
 - 3.1. Regras de urbanidade na relação com terceiros**
 - 3.2. Regras de urbanidade específicas segundo**
 - 3.2.1. A idade**
 - 3.2.2. O sexo**
 - 3.2.3. A situação profissional dos membros da Instituição**
 - 3.3. Regras de urbanidade segundo as circunstâncias**
 - 3.3.1. Zonas de espaço público**
 - 3.3.2. Zonas de espaço privado**
 - 3.4. Relações profissionais e relações familiares**
 - 3.5. Meios de comunicação interpessoais**
 - 3.6. Noções de hierarquia profissional**

3517APCDI

Cuidados humanos básicos - higiene e apresentação pessoal

100 horas

Objetivos

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

Conteúdos

1. O profissional na prestação de cuidados - higiene e apresentação pessoal
 - 1.1. Importância do uso da farda de trabalho
 - 1.2. Importância de cuidar da limpeza da farda de trabalho
 - 1.3. Principais regras de apresentação pessoal, relativamente ao arranjo do cabelo, mãos e calçado
 - 1.4. Principais regras de higiene pessoal
 - 1.5. Regras de protocolo e etiqueta
2. Cliente/utilizador - higiene básica
 - 2.1. Técnicas de banho relativamente a casos específicos
 - 2.1.1. Doentes
 - 2.1.2. Idosos
 - 2.1.3. Bebés e crianças
 - 2.1.4. Acamados
 - 2.2. Cuidados de apresentação e bem-estar
 - 2.3. Cuidados de higiene oral e higiene corporal
 - 2.4. Lavagem das mãos
 - 2.5. Fazer a cama com e sem cliente/utilizador

3518APCDI

Cuidados humanos básicos - alimentação e mobilidade

100 horas

Objetivos

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

Conteúdos

1. Alimentação e eliminação
 - 1.1. Alimentação dos clientes/utilizadores dependentes e semi-dependentes
 - 1.2. Preparação dos tabuleiros de refeição
 - 1.3. Manipulação de urinóis e arrastadeiras
2. Mobilidade e posicionamento
 - 2.1. Transferências entre
 - 2.1.1. A cama e a cadeira
 - 2.1.2. A cama e a zona de banho
 - 2.2. Transporte em
 - 2.2.1. Andarilho

2.2.2. Canadianas

2.2.3. Cadeira de rodas

2.3. Técnicas de posicionamento e/ou mobilidade

7338PCDI	Práticas de segurança, higiene e saúde	100 horas
Objetivos	1. Identificar as normas e procedimentos básicos de segurança, higiene e saúde no trabalho.	

Conteúdos

1. Meios e regras de segurança
 - 1.1. Vestuário de proteção
 - 1.2. Supressão da negligência e falta de atenção (regras de arrumação, ...)
 - 1.3. Proteção de máquinas
 - 1.4. Estabelecimento de condições de trabalho facilitadoras de segurança (ergonomia)
2. Causas de acidentes no trabalho
3. Componentes da caixa de primeiros socorros
 - 3.1. Desinfetantes
 - 3.2. Pensos e garrotes
 - 3.3. Tesouras, pinças e outros
4. Colaboração em situações de emergência, seguindo instruções diretas das pessoas responsáveis

3520APCDI	Higienização de espaços e equipamentos	100 horas
Objetivos	1. Aplicar as técnicas básicas de higienização de materiais e utensílios, sob supervisão. 2. Organizar o serviço de higienização dos espaços, em contexto institucional e no domicílio, sob supervisão. 3. Utilizar os principais tipos de equipamentos de higienização, sob supervisão.	

Conteúdos

1. Higienização - materiais e utensílios
 - 1.1. Conceitos básicos de química de materiais
 - 1.2. Produtos básicos de limpeza
 - 1.3. Utensílios básicos de higienização
 - 1.4. Utilização dos utensílios e produtos de limpeza
2. Higienização de espaços
 - 2.1. Regras de organização do serviço de higienização
 - 2.2. Técnicas específicas de higienização
 - 2.2.1. Revestimentos

2.2.2. Móveis

2.2.3. Tecidos

2.3. Higienização

2.3.1. Centros de cuidados humanos/similares

2.3.2. Lares

2.3.3. Centros de dia

2.3.4. Domicílio

2.3.5. Berçário, creche e jardim-de-infância

2.3.6. ATL

2.4. Higienização de espaços específicos

2.4.1. Salas de convívio

2.4.2. Quartos/dormitórios

2.4.3. Unidades de saúde

2.4.4. Refeitórios

2.4.5. Espaços comuns

2.4.6. Gabinetes e escritórios

2.4.7. Instalações sanitárias

2.4.8. Espaços exteriores

3. Equipamentos de higienização

3.1. Livros de instruções e ficha técnica dos equipamentos

3.2. Regras básicas de manutenção e limpeza de equipamento e utensílios

3.3. Ficha de arranjos

3521APCDI	Decoração de espaços	50 horas
Objetivos	1. Aplicar os conceitos básicos de decoração, sob supervisão. 2. Efectuar pequenos arranjos de restauração e manutenção, sob supervisão. 3. Reconhecer conceitos básicos de ergonomia.	

Conteúdos

1. Decoração - conceitos básicos

1.1. Principais fatores influentes

1.2. Noções de conforto e bem estar

1.3. Noções de cor, iluminação e espaço

2. Restauro e manutenção

2.1. Noções de restauro de móveis, revestimentos e outros

2.2. Restauro de diversos materiais

3. Ergonomia

3.1. Noções de ergonomia

3.2. Posicionamentos corretos e incorretos

3.3. Importância do design

3522APCDI	Tratamento de plantas e de animais	50 horas
Objetivos	1. Efectuar arranjos florais, sob supervisão. 2. Aplicar as regras básicas de tratamento de plantas, sob supervisão. 3. Aplicar as regras básicas de tratamento de animais domésticos, sob supervisão.	

Conteúdos

1. Arranjos florais
 - 1.1. Plantas de interior
 - 1.2. Arranjos florais
 - 1.2.1. Naturais
 - 1.2.2. Artificiais
2. Tratamento de plantas
 - 2.1. Aspectos básicos da constituição das plantas
 - 2.2. Principais plantas ornamentais
 - 2.3. Plantas de jardim e plantas de interior
 - 2.4. Principais regras de cuidados de plantas
3. Tratamento de animais
 - 3.1. Aspectos básicos da biologia animal
 - 3.2. Principais características biológicas dos diversos animais domésticos
 - 3.3. Regras e cuidados de alimentação e higiene dos animais domésticos

3523APCDI	Lavandaria e tratamento de roupa	100 horas
Objetivos	1. Aplicar os princípios gerais da lavagem da roupa, sob supervisão. 2. Reconhecer os fatores que intervêm na limpeza têxtil. 3. Colaborar na organização do serviço de lavandaria e rouparia. 4. Efectuar pequenos arranjos de costura, sob supervisão.	

Conteúdos

1. Lavandaria
 - 1.1. Lavagem manual e lavagem mecânica
 - 1.2. Tipos de máquinas
 - 1.2.1. Máquina de lavar
 - 1.2.2. Máquina de secar
 - 1.3. Princípios e processos básicos de lavagem de roupa
2. Limpeza têxtil

- 2.1. Principais fibras têxteis
- 2.2. Métodos de identificação de nódoas
- 2.3. Regras gerais de eliminação de nódoas
- 2.4. Produtos de lavagem
 - 2.4.1. Detergentes naturais
 - 2.4.2. Detergentes sintéticos
- 2.5. O processo de limpeza a seco
- 2.6. Técnicas adequadas ao tratamento da roupa de tinturaria
- 2.7. Processo de lavagem de roupa de doentes
- 2.8. Etiquetas e símbolos internacionais de conservação têxtil
- 3. Serviço de lavandaria e roupa
 - 3.1. Trabalhos diários e trabalhos periódicos
 - 3.2. Técnicas de passar a ferro em função das peças de roupa
 - 3.3. Dobragem e arrumação da roupa
- 4. Arranjos de costura
 - 4.1. Técnicas básicas de costura
 - 4.2. Equipamento de costura
 - 4.2.1. Máquinas
 - 4.2.2. Utensílios
 - 4.3. Aplicações da costura à mão

3524APCDI	Aquisição, armazenagem e conservação de produtos	50 horas
Objetivos	1. Colaborar na aquisição de produtos. 2. Aplicar os processos básicos de armazenagem e conservação de produtos, sob supervisão.	

Conteúdos

- 1. Armazenagem e conservação de produtos
 - 1.1. Produtos perecíveis e produtos não perecíveis
 - 1.2. Regras de armazenagem de produtos
 - 1.3. Embalagem e rotulagem
 - 1.4. Armazenagem de medicamentos
 - 1.5. Noções básicas de defesa do consumidor
 - 1.6. Equivalências: pesos e medidas

3297APCDI	Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	25 horas
-----------	--	----------

Objetivos

1. 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

1. Garantia da Segurança Alimentar (HACCP)

- 1.1. Introdução
- 1.2. Princípios e conceitos
- 1.3. Terminologia
- 1.4. Regulamentação
- 1.5. Procedimentos

3525APCDI

Dietética e confeção dos alimentos

50 horas

Objetivos

1. Reconhecer as necessidades básicas alimentares do organismo.
2. Cuidar da dieta segundo o grupo etário, sob supervisão.
3. Reconhecer os princípios gerais da confeção de alimentos.

Conteúdos

1. Necessidades alimentares do organismo

- 1.1. Necessidades alimentares do organismo
- 1.2. Nutrientes energéticos e não energéticos
- 1.3. Grupos alimentares
- 1.4. Nova roda de alimentos
- 1.5. Elaboração de planos nutricionais
- 1.6. Requisitos nutricionais e ingestões recomendadas

2. Dieta e grupo etário

- 2.1. Nutrição segundo a idade
 - 2.1.1. Idosos
 - 2.1.2. Adultos
 - 2.1.3. Bebés, crianças e adolescentes

3. Princípios gerais da confeção

- 3.1. Noções de dietética
- 3.2. Princípios gerais da confeção de alimentos
- 3.3. Controlo das condições de preparação e distribuição de alimentos
- 3.4. Nutrição em situações especiais
 - 3.4.1. Desidratação
 - 3.4.2. Carência proteica ou vitamínica
 - 3.4.3. Desnutrição

3.4.4. Imobilização

3.4.5. Infecção

3.4.6. Estados terminais

3.5. Nutrição em determinadas doenças

3.5.1. Úlceras gástricas e duodenais

3.5.2. Insuficiências biliares

3.5.3. Insuficiência cardíaca e hipertensão

3.5.4. Diabetes

3.5.5. Obesidade

3526APCDI	Produção alimentar - cuidados de higienização pessoal e dos materiais	100 horas
Objetivos	1. Reconhecer os cuidados na apresentação e higiene pessoal bem como na higienização dos materiais. 2. Identificar o equipamento e material de cozinha. 3. Aplicar os cuidados de higiene pessoal, sob supervisão. 4. Aplicar os cuidados de higienização dos locais, equipamentos e utensílios, sob supervisão.	

Conteúdos

1. O profissional no serviço de refeições

1.1. Higiene pessoal

1.1.1. Mãos

1.1.2. Cabelo

1.1.3. Calçado

1.2. Higiene do vestuário de trabalho

1.3. Higienização dos locais, materiais e utensílios

1.4. Normas e regras de higiene no manuseamento de alimentos

2. Higienização do equipamento e material de cozinha

2.1. Zonas de cozinha

3527APCDI	Produção alimentar - confeção de alimentos	100 horas
Objetivos	1. Aplicar técnicas básicas de corte, preparação e confeção de alimentos, sob supervisão.	

Conteúdos

1. Tipos de carne

2. Tipos de peixe

3. Tipos de acompanhamentos
4. Tipos de condimentos
5. Corte
 - 5.1. Carnes
 - 5.2. Peixes
 - 5.3. Legumes
 - 5.4. Tubérculos
6. Preparação e confeção de pratos básicos de:
 - 6.1. Carnes
 - 6.2. Peixes
7. Preparação e confeção de pratos básicos de:
 - 7.1. Caldos e sopas
 - 7.2. Entradas e saladas
 - 7.3. Acompanhamentos
 - 7.4. Molhos básicos e derivados
8. Técnicas e métodos de confeção
 - 8.1. Cozer
 - 8.2. Estufar
 - 8.3. Guisar
 - 8.4. Fritar
 - 8.5. Assar
 - 8.6. Grelhar
 - 8.7. Saltear
 - 8.8. Escalfar
 - 8.9. Tempos e temperaturas
9. Vocabulário gastronómico simples

3528APCDI	Produção alimentar - pastelaria e sobremesas	100 horas
Objetivos	1. Aplicar técnicas básicas de preparação e confeção de bolos e sobremesas, sob supervisão.	

Conteúdos

1. Pastelaria básica
 - 1.1. Bolos simples
 - 1.2. Decoração de bolos
2. Doces
 - 2.1. Doces de colher
 - 2.2. Doces frios
 - 2.3. Doces semi-frios
 - 2.4. Gelados
3. Preparação de ingredientes

- 4. Processos de confecção
 - 4.1. Diferentes tipos de pontos
 - 4.2. Tempos e temperaturas
- 5. Fruta
 - 5.1. Descasque
 - 5.2. Corte

3529APCDI	Produção alimentar - queijos e bebidas	50 horas
Objetivos	1. Identificar e selecionar queijos e bebidas, sob supervisão.	

Conteúdos

- 1. Queijos
 - 1.1. Tipos de queijos
 - 1.2. Qualidades de queijos
- 2. Bebidas
 - 2.1. Tipos de bebidas
 - 2.1.1. Bebidas alcoólicas
 - 2.1.2. Bebidas não alcoólicas
 - 2.1.3. Água
 - 2.1.4. Leite
 - 2.1.5. Cacau
 - 2.1.6. Sumos de fruta e legumes
 - 2.1.7. Batidos de fruta
 - 2.1.8. Café
 - 2.2. Técnicas de preparação de bebidas não alcoólicas

3530APCDI	Produção alimentar - aquisição e armazenagem	75 horas
Objetivos	1. Identificar e aplicar os princípios básicos de aquisição e armazenagem dos produtos alimentares, sob supervisão.	

Conteúdos

- 1. Legislação alimentar, regulamento do comércio de alimentos e abastecimento de água
- 2. Armazenagem dos produtos alimentares
- 3. Conservação dos alimentos
 - 3.1. Processos
 - 3.2. Utilização do equipamento frigorífico

3.3. Aspectos higieno-sanitários referentes à conservação de alimentos

3531APCDI	Produção alimentar - mise-en-place	75 horas
Objetivos	1. Identificar o equipamento e os utensílios do serviço de mesa. 2. Realizar o mise-en-place básico e de algumas situações especiais, com supervisão. 3. Preparar o arranjo e disposição das mesas e tabuleiros, sob supervisão.	

Conteúdos

1. Serviço de mesa

1.1. Equipamento e material do serviço de mesa

- 1.1.1. Roupa de mesa
- 1.1.2. Loças
- 1.1.3. Serviço de copos
- 1.1.4. Faqueiro
- 1.1.5. Equipamentos auxiliares

1.2. Higienização e conservação dos

- 1.2.1. Locais
- 1.2.2. Equipamentos
- 1.2.3. Utensílios do serviço

2. Mise-en-place

2.1. Mesas diárias

2.2. Mesas festivas

2.3. Tabuleiros

2.4. Carrinhos

2.4.1. Mise-en-place de serviços especiais

2.5. Buffets

2.6. Serviços volantes

2.7. Room-service

2.8. Serviço de pequenos-almoços

2.8.1. Serviço de cantinas e refeitórios

2.8.2. Self service

2.8.3. Serviço de chá e infusões

3. Decoração de mesas e tabuleiros

3.1. Arranjos de mesas ou tabuleiros em ocasiões festivas

- 3.1.1. Natal
- 3.1.2. Páscoa
- 3.1.3. Santos Populares
- 3.1.4. Aniversários
- 3.1.5. Visitas

3.2. Decorações regionais

3.3. Arranjos de acordo com a idade e o gosto do cliente/utilizador

3532APCDI	Atendimento personalizado	50 horas
Objetivos	1. Reconhecer as características psicológicas mais comuns de cada grupo etário. 2. Acompanhar clientes/utilizadores em situações que exigem cuidados especiais, sob supervisão. 3. Reconhecer as principais relações interpessoais. 4. Desenvolver a comunicação assertiva.	

Conteúdos

1. Características psicológicas dos grupos etários
 - 1.1. Psicologia do desenvolvimento. Etapas do crescimento
 - 1.2. Relação cliente/utilizador e /família/comunidade
2. Acompanhamento de clientes/utilizadores
 - 2.1. Situações especiais
 - 2.2. Situações particulares da vida
 - 2.2.1. Nascimento
 - 2.2.2. Morte
 - 2.2.3. Agravamento da situação clínica
 - 2.3. Acompanhamento no exterior
 - 2.4. Situações imprevisíveis
 - 2.4.1. Fogo
 - 2.4.2. Inundação
3. Relações interpessoais
 - 3.1. Relações familiares
 - 3.2. Relações de vizinhança e proximidade
 - 3.3. Relações socioprofissionais
4. Atendimento e acolhimento
5. Noções de atendimento personalizado
6. Problemas previsíveis segundo o grupo etário e as circunstâncias do cliente/utilizado
7. Comunicação Assertiva
 - 7.1. Particularidades e vantagens do perfil assertivo
 - 7.2. Empatia
 - 7.3. Escuta ativa/ Escuta dinâmica
8. Gestão de conflitos
 - 8.1. Identificação de situações de conflito
 - 8.2. Estratégias de resolução de conflitos

3533APCDI	Receção e encaminhamento	50 horas
-----------	--------------------------	----------

Objetivos

1. Atender e encaminhar clientes/utilizadores, com supervisão.
2. Atender e encaminhar chamadas telefônicas, com supervisão.

Conteúdos

1. Recepção e encaminhamento
 - 1.1. Recepção
 - 1.2. Técnicas de acolhimento
 - 1.3. Encaminhamento de reclamações
2. Atendimento telefónico
 - 2.1. Atendimento telefónico
 - 2.2. Recepção e encaminhamento de chamadas
 - 2.3. Registo de mensagens
 - 2.4. Utilização de outros meios de comunicação

3534APCDI

Animação e lazer

50 horas

Objetivos

1. Aplicar técnicas de animação tendo em conta as necessidades e interesses do clientes/utilizadores, com supervisão.
2. Colaborar na organização e realização de atividades no exterior seguindo instruções diretas.

Conteúdos

1. Técnicas de animação e lazer
 - 1.1. Recursos da comunidade
 - 1.2. A atividade lúdica
 - 1.3. Técnicas de animação adequadas à especificidade de cada cliente/utilizador
 - 1.4. Técnicas de animação segundo o grupo etário
 - 1.5. Jogos de interior
 - 1.6. Jogos de exterior
 - 1.7. Atividade física
 - 1.8. Meios de expressão
 - 1.8.1. Arte plástica
 - 1.8.2. Arte dramática
 - 1.8.3. Música
 - 1.8.4. Literatura
 - 1.9. Meios audiovisuais
 - 1.9.1. Televisão
 - 1.9.2. Cinema
 - 1.9.3. Vídeo

- 1.10. Técnicas de observação
- 1.11. Entrevista
- 1.12. Trabalho de grupo
- 2. Atividades no exterior
 - 2.1. Excursões
 - 2.2. Colónias de férias
 - 2.3. Espectáculos
 - 2.4. Exposições

3535APCDI	Ética profissional e legislação laboral	50 horas
Objetivos	1. Reconhecer os princípios gerais da ética profissional. 2. Reconhecer os principais direitos e deveres do profissional no desempenho da sua atividade.	

Conteúdos

- 1. Ética profissional
 - 1.1. Noções de ética geral
 - 1.2. Noções de ética profissional
 - 1.3. Trabalho profissional
 - 1.4. Sigilo profissional
 - 1.5. Profissionalismo e dimensão humana
 - 1.6. Gestão de conflitos interpessoais
- 2. Direitos e deveres do profissional
 - 2.1. Direitos e deveres do profissional
 - 2.2. Áreas de atuação hierárquica
 - 2.2.1. Hierarquia vertical
 - 2.2.2. Hierarquia horizontal
 - 2.3. Legislação da defesa dos direitos da "pessoa individual"

7339PCDI	Cuidados continuados	75 horas
Objetivos	1. Auxiliar nos serviços prestados ao doente em cuidados continuados, sob supervisão.	

Conteúdos

- 1. Cuidados continuados
 - 1.1. Cuidados continuados institucionais
 - 1.2. Unidade de Convalescença

- 1.3.** Unidade de média duração e reabilitação
- 1.4.** Unidade de longa duração e manutenção
- 1.5.** Unidade de Cuidados Paliativos
- 1.6.** Unidades de dia e de promoção da autonomia
- 1.7.** Cuidados continuados domiciliários

7340PCDI	Acompanhamento da criança	50 horas
Objetivos	1. Reconhecer fatores de relacionamento empático e afetivo, correlacionando-os com as várias fases do desenvolvimento infantil. 2. Reconhecer as regras básicas de nutrição, higiene, segurança e repouso de acordo com a fase de crescimento e desenvolvimento da criança. 3. Enunciar os principais problemas de saúde da criança e os procedimentos necessários a adotar como prevenção e como atuação.	

Conteúdos

- 1.** Desenvolvimento infantil
 - 1.1.** Desenvolvimento da criança – o conceito
 - 1.2.** Factores condicionantes do desenvolvimento infantil
 - 1.3.** Fases do desenvolvimento infantil
 - 1.4.** Desenvolvimento físico e psicomotor, cognitivo e sócio-afetivo
 - 1.5.** Criança e a creche/jardim-de-infância
 - 1.6.** Desenvolvimento da criança e o(a) acompanhante
- 2.** Regras básicas de nutrição, higiene, segurança e repouso
 - 2.1.** Crianças dos 0 aos 12 meses, dos 12 aos 36 meses, dos 3 aos 5/6 anos, dos 5 aos 10 anos
 - 2.2.** Cuidados de higiene e conforto
 - 2.3.** Necessidades nutricionais
 - 2.4.** Prevenção de acidentes
 - 2.5.** A importância da higiene oral
 - 2.6.** Consultas de saúde infantil
- 3.** Principais problemas de saúde infantil
 - 3.1.** Doenças transmissíveis
 - 3.2.** Alterações gastrointestinais
 - 3.3.** Alterações respiratórias
 - 3.4.** Febre
 - 3.5.** Parasitoses