



TÍTULO

WorldSkills Portugal - **Descritivo Técnico** da Competição de **Cuidados de Saúde e Apoio Social (Health and Social Care)**

PROMOTOR E CONCETOR

Instituto do Emprego e Formação Profissional, I.P. - Departamento de Formação Profissional

R. de Xabregas, 52, 1900-003 Lisboa

Tel: (+351) 215803000

Website: www.iefp.pt

<https://worldskillsportugal.iefp.pt>

Facebook: www.facebook.com/WorldSkillsPortugal

APROVAÇÃO

- A identificar - WorldSkills Portugal | Delegado Oficial
- Conceição Matos - Diretora do Departamento de Formação profissional

CONCEÇÃO METODOLÓGICA E COORDENAÇÃO GERAL

- Carlos Diogo - WorldSkills Portugal | Delegado Técnico

EQUIPA TÉCNICA/CONCETORES

- Vasco Vaz - Delegado Técnico Assistente da WorldSkills Portugal
- Vasco Vaz pelo Skills Advisor | Skills Advisor da WorldSkills Portugal
- Sheila Paulino | Presidente de Júri da WorldSkills Portugal

DESIGN

- Sandra Sousa Bernardo - WorldSkills Portugal | Marketing & Comunicação
- Nuno Viana – Conceção e Design Gráfico

Nos termos do Regulamento em vigor, este Descritivo Técnico está aprovado pela *Worldskills Portugal*.

[palavras com aplicação em género devem aplicar-se automaticamente também ao outro]

CLUSTER/ÁREA DE ATIVIDADE: SERVIÇOS SOCIAIS, PESSOAIS E TURISMO

| | |
|----------------------------------|---|
| Correspondência com referenciais | <ul style="list-style-type: none"> • 729281 Técnico/a Auxiliar de Saúde (CNQ) • 762319 - Técnico/a de Apoio Familiar e de Apoio à Comunidade (CNQ) • 762335 - Técnico/a de Geriatria (CNQ) |
|----------------------------------|---|

OBSERVAÇÕES

Portugal, através do Instituto do Emprego e Formação Profissional, I.P. (IEFP), é membro fundador da *WorldSkills International (WSI)* e da *WorldSkills Europe (WSE)*, estando representado nos Comitês Estratégicos e Técnicos das referidas Organizações. Cabe ao IEFP a promoção, organização e realização de todas as atividades relacionadas com os Campeonatos das Profissões.

O Descritivo Técnico é o instrumento que elenca as condições de desenvolvimento da competição contextualizada no âmbito de uma determinada profissão.

ÍNDICE

| | |
|--|-----------|
| TÍTULO..... | 1 |
| PROMOTOR E CONCETOR..... | 1 |
| APROVAÇÃO..... | 1 |
| CONCEÇÃO METODOLÓGICA E COORDENAÇÃO GERAL..... | 1 |
| EQUIPA TÉCNICA/CONCETORES..... | 1 |
| DESIGN..... | 1 |
| OBSERVAÇÕES..... | 1 |
| 1 INTRODUÇÃO..... | 3 |
| 1.1 ENQUADRAMENTO..... | 3 |
| 1.2 RELEVÂNCIA E SIGNIFICADO DO PRESENTE DESCRITIVO TÉCNICO (DT)..... | 3 |
| 1.3 DOCUMENTOS ASSOCIADOS AO DESENVOLVIMENTO DO DT..... | 3 |
| 2 REFERENCIAL DE EMPREGO..... | 4 |
| 2.1 DESIGNAÇÃO E DESCRIÇÃO DA PROFISSÃO..... | 4 |
| 2.2 ATIVIDADES OPERACIONAIS..... | 4 |
| 2.3 PRINCIPAIS ÁREAS DE COMPETÊNCIAS..... | 5 |
| 2.4 ÁREAS DE COMPETÊNCIAS vs UNIDADES DE COMPETÊNCIA..... | 6 |
| 2.5 DESCRIÇÃO DAS ÁREAS E UNIDADES DE COMPETÊNCIA..... | 6 |
| 2.6 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO..... | 15 |
| 2.7 MATRIZ DA PROVA-TIPO..... | 15 |
| 2.8 RELAÇÃO ENTRE OS MÓDULOS E ÁREAS DE COMPETÊNCIA..... | 16 |
| 2.9 QUADRO RESUMO: ÁREAS/UNIDADES DE COMPETÊNCIA vs MÓDULOS..... | 18 |
| 3 AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO..... | 19 |
| 3.1 PROVAS..... | 19 |
| 3.1.1 FASES DO CAMPEONATO..... | 19 |
| 3.1.2 PROVA DE PRÉ-SELEÇÃO..... | 19 |
| 3.1.3 PROVA REGIONAL..... | 20 |
| 3.1.4 PROVA NACIONAL..... | 20 |
| 3.1.5 FORMATO/ESTRUTURA DA PROVA..... | 21 |
| 3.1.6 DESENVOLVIMENTO DA PROVA..... | 23 |
| 3.1.7 RESUMO DAS FASES DE PRÉ-SELEÇÃO, REGIONAL E NACIONAL..... | 25 |
| 3.2 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO..... | 25 |
| 3.2.1 FICHA DE AVALIAÇÃO..... | 25 |
| 3.2.2 RELAÇÃO ENTRE OS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO E MÓDULOS DE COMPETIÇÃO..... | 26 |
| 3.2.3 PROCEDIMENTOS ESPECÍFICOS DE AVALIAÇÃO..... | 27 |
| 4 ORGANIZAÇÃO DA COMPETIÇÃO..... | 28 |
| 4.1 INFRAESTRUTURAS TÉCNICAS..... | 28 |
| 4.2 EQUIPAMENTOS GENÉRICOS..... | 28 |
| 4.3 EQUIPAMENTOS TÉCNICOS..... | 28 |
| 4.4 FERRAMENTAS E MATÉRIAS-PRIMAS TIPO A PREPARAR PELA ORGANIZAÇÃO..... | 32 |
| 4.5 FERRAMENTAS E MATERIAIS DA RESPONSABILIDADE DO CONCORRENTE..... | 32 |
| 4.6 MATERIAIS E EQUIPAMENTOS PROIBIDOS NA ÁREA DE COMPETIÇÃO..... | 32 |
| 4.7 LAY-OUT TIPO DA COMPETIÇÃO/PROVA..... | 33 |
| 4.7.1 LAYOUT GENÉRICO DE REFERÊNCIA DO ESPAÇO DA COMPETIÇÃO..... | 33 |
| 4.7.2 LAYOUT-TIPO DE REFERÊNCIA DO POSTO DE TRABALHO..... | 33 |
| 4.7.3 OUTRAS CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS DO POSTO DE TRABALHO..... | 33 |
| 4.8 ATIVIDADES DE PROMOÇÃO DA PROFISSÃO..... | 34 |
| 4.9 SUSTENTABILIDADE ECONÓMICA / FINANCEIRA E AMBIENTAL..... | 34 |
| 5 REQUISITOS DE SEGURANÇA..... | 35 |
| 5.1 GERAIS..... | 35 |
| 5.2 ESPECÍFICOS..... | 35 |
| 6 ANEXOS..... | 36 |

1 INTRODUÇÃO

1.1 ENQUADRAMENTO

PROFISSÃO: CUIDADOS DE SAÚDE E APOIO SOCIAL

Natureza da competição:
Individual

Aplicação:
Preparação e organização das provas de avaliação de desempenho profissional do SkillsPortugal;
Como referência a outros eventos associados à preparação e organização de provas de desempenho profissional, como por exemplo as previstas no âmbito da formação profissional.

Condições de participação no campeonato das profissões:

≤ 25 anos (a 31 de dezembro de 2023)

Experiência: O/A Técnico/a de Cuidados de Saúde e Apoio Social, presta cuidados de apoio direto aos utentes, contribuindo para o seu bem-estar e conforto, nomeadamente, utentes com deficiência e com outro tipo de dependência funcional temporário ou permanente, de acordo com as indicações da equipa técnica e os princípios éticos e deontológicos de atuação. Auxilia na prestação de limpeza, higienização e transporte de roupas, materiais e equipamentos, na limpeza e higienização dos espaços, e no apoio logístico e administrativo das diferentes unidades e serviços. Promove também ações no âmbito da animação sócio cultural, sob orientações dos técnicos responsáveis.

1.2 RELEVÂNCIA E SIGNIFICADO DO PRESENTE DESCRITIVO TÉCNICO (DT)

Nos termos previsto no Artigo 25º, nº 3, do Regulamento Geral e do Artº 17 do Regulamento do Campeonato das Profissões, o presente Descritivo Técnico (DT) é o instrumento de harmonização das condições técnicas de desenvolvimento do campeonato das profissões a nível local, regional e nacional, para a profissão de Cuidados de Saúde e Apoio Social, constituindo-se como um guia para a preparação dos jovens e formadores para os campeonatos, para a elaboração e organização das provas e própria qualidade do campeonato e da formação profissional.

1.3 DOCUMENTOS ASSOCIADOS AO DESENVOLVIMENTO DO DT

O presente DT foi elaborado na base dos padrões definidos a nível nacional e internacional, aconselhando-se a consulta dos seguintes instrumentos:

- *WorldSkills International* – O que fazemos
<https://worldskills.org/what/>
- WorldSkills Portugal - Regulamento do Campeonato das Profissões
<https://worldskillsportugal.iefp.pt/wp-content/uploads/2019/07/Regulamento-do-Campeonato-dasProfiss%C3%B5es.pdf>
- *WorldSkills International* - Quadro das Normas de Especificação
<https://worldskills.org/what/projects/wsss/>
- Catálogo Nacional de Qualificações - Perfil profissional e de formação
<https://catalogo.anqep.gov.pt/qualificacoesDetalhe/1804>
- <https://catalogo.anqep.gov.pt/qualificacoesDetalhe/7324>
- <https://catalogo.anqep.gov.pt/qualificacoesDetalhe/7326>
- WorldSkills International - Recursos *on-line*
<https://worldskills.org/skills/>

2 REFERENCIAL DE EMPREGO

2.1 DESIGNAÇÃO E DESCRIÇÃO DA PROFISSÃO

Designação da atividade

Técnico/a de Cuidados de Saúde e Apoio Social

Descrição Geral da Atividade Profissional

O/A Técnico/a de **Cuidados de Saúde e Apoio Social**, presta cuidados de apoio direto aos utentes, contribuindo para o seu bem-estar e conforto, nomeadamente, utentes com deficiência e com outro tipo de dependência funcional temporário ou permanente, de acordo com as indicações da equipa técnica e os princípios deontológicos de atuação. Auxilia na prestação de limpeza, higienização e transporte de roupas, materiais e equipamentos, na limpeza e higienização dos espaços e no apoio logístico e administrativo das diferentes unidades e serviços. Promove também ações no âmbito da animação sócio cultural, sob orientações dos técnicos responsáveis

2.2 ATIVIDADES OPERACIONAIS

No âmbito da sua atividade profissional, o/a **Técnico/a de Cuidados de Saúde e Apoio Social** desenvolve as seguintes atividades operacionais:

1-Presta cuidados de apoio direto aos utentes

1.1 Contribuindo para o bem-estar e conforto, nomeadamente, de utentes com deficiência e com outro tipo de dependência funcional temporário ou permanente, de acordo, com as indicações da equipa técnica e os princípios deontológicos de atuação.

1.2 Auxilia na prestação de limpeza, higienização e transporte de roupas, materiais e equipamentos, na limpeza e higienização dos espaços e no apoio logístico e administrativo das diferentes unidades e serviços, sob orientações dos técnicos responsáveis.

2-Planeia o serviço relativo aos cuidados a prestar

2.1. Seleciona, organiza e prepara os materiais, os produtos e os equipamentos a utilizar.

2.2 Apoia o utente na realização de atividades instrumentais quotidianas.

3- Presta cuidados básicos de higiene e conforto

3.1 De acordo com as orientações da equipa técnica.

3.2 Auxilia o indivíduo com restrição na autonomia na realização dos cuidados de higiene, conforto e eliminação.

3.3 Aplica cuidados de higiene, conforto e eliminação ao indivíduo com dependência parcial.

3.4 Auxilia o profissional de saúde na realização de cuidados de higiene, conforto e eliminação ao indivíduo com dependência total.

4- Presta cuidados de alimentação e hidratação

4.1 Apoia o indivíduo nos cuidados de alimentação e hidratação.

4.2 Identificar as noções básicas da composição dietética.

4.3 Identificar as noções básicas associadas aos diferentes tipos de terapêuticas nutricionais.

5- Vigia/controla o estado de saúde do indivíduo

5.1 Estabelece e articula com a equipa técnica responsável reportando a evolução do estado físico, psíquico, situações anómalas e/ou agravamento do estado de saúde do cliente, de acordo com as orientações e procedimentos definido pela equipa técnica.

6 - Apoia o indivíduo na realização de atividades instrumentais do quotidiano

6.1 Participa na prevenção de acidentes domésticos e nos espaços circundantes

7. Participa no desenvolvimento de atividades de animação/ocupação de tempos livres do utente.

7.1 Aplica técnicas de animação e ocupação de tempos livres através de expressão plástica musical, dramática e corporal.

8- Participa na prevenção da negligência, abusos e maus-tratos sobre o utente.

8.1 Observa alterações do estado físico, emocional e ou psicológico do utente, como indicadores de negligência, abusos ou maus tratos.

8.2 Proceda ao registo e transmissão de ocorrências ao técnico responsável.

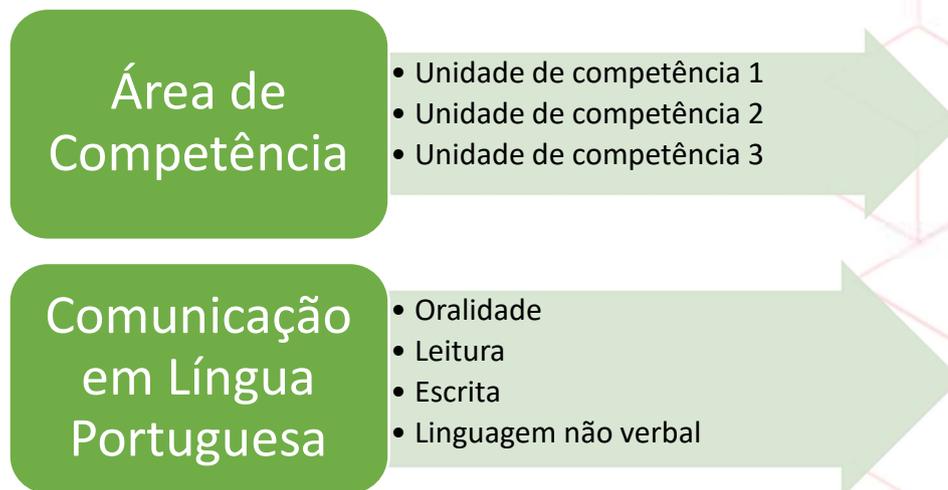
2.3 PRINCIPAIS AREAS DE COMPETÊNCIAS

Com base nas atividades operacionais relacionadas com a profissão foram elencadas as diversas competências. Destas, foram escolhidas as 6 mais preponderantes, tendo em consideração a complexidade da atividade e a sua importância para a profissão.

| Áreas de competência | | Peso relativo |
|----------------------|---|---------------|
| A | Organização e gestão do trabalho | 10% |
| B | Comunicação e relações interpessoais | 30% |
| C | Prestação de cuidados: observar sinais de alerta e alteração do estado de saúde do utente | 25% |
| D | Cuidados de alimentação e hidratação | 10% |
| E | Atividades de vida diária | 10% |
| F | Prevenção e controlo de infeção | 15% |
| Total | | 100% |

2.4 ÁREAS DE COMPETÊNCIAS vs UNIDADES DE COMPETÊNCIA

No seguinte diagrama apresenta-se a relação que existe entre áreas e unidades de competência. Enquanto a área de competência demonstra um saber fundamental de uma determinada profissão, a unidade de competência demonstra uma das muitas partes operacionais relacionadas com a área de competência.



2.5 DESCRIÇÃO DAS ÁREAS E UNIDADES DE COMPETÊNCIA

| Área funcional: Organização e gestão do trabalho | Importância relativa (%) |
|--|--------------------------|
| PLANEAMENTO E ORGANIZAÇÃO | 10% |

Os concorrentes precisam de **conhecer e compreender**:

- A Legislação de enquadramento da atividade profissional sobre saúde, segurança do meio ambiente, higiene, obrigações, regulamentos e documentação.
- A Legislação no âmbito da prevenção e controlo da infeção - riscos para os utentes.
- O objetivo de utilizar o equipamento de proteção individual e coletiva uniforme adequado.
- O propósito do uso seguro, cuidado e armazenamento de materiais – normas e procedimentos de qualidade.
- A logística e reposição de materiais, regulamentos referentes à segurança e proteção de medicamentos.
- As técnicas de gestão do tempo.
- Os princípios da ergonomia: conceito.
- O significado da qualidade em saúde.
- A importância de trabalhar em equipas multidisciplinares em saúde e / ou com outras pessoas.
- A importância do conceito de sustentabilidade.
- A importância do desenvolvimento profissional contínuo.

Área funcional: Organização e gestão do trabalho

 Importância
relativa (%)

 Os concorrentes devem **ser capazes de**:

- Seguir os padrões e aplicar as medidas de prevenção, proteção e tipos de atuação no âmbito da higiene e segurança no trabalho.
- Tomar as devidas precauções de higiene para a prevenção de infeções.
- Identificar e usar o equipamento de proteção individual uniforme / apropriado, incluindo calçado seguro (utilização e descarte).
- Selecionar de forma eficaz e saber gerir e organizar a logística dos materiais com segurança.
- Manter o armazenamento seguro dos medicamentos de acordo com os regulamentos.
- Programar e dar prioridade ao trabalho conforme a necessidade.
- Garantir medidas de prevenção nas práticas de trabalho de forma segura e ergonómica.
- Descartar o lixo ergonomicamente: tratamento de resíduos, recolha, triagem, transporte, acondicionamento e manuseamento.
- Trabalhar em conjunto de forma eficiente com outros profissionais.
- Aplicar os princípios deontológicos no desempenho profissional.
- Manter-se atualizado com novas práticas e regulamentos.

UNIDADES DE COMPETÊNCIA

- **Organização e gestão do trabalho**: preparação dos materiais, equipamentos e utensílios.
- **Organização e gestão do trabalho**: realização dos cuidados de higiene.
- **Organização e gestão do trabalho**: higienização e organização do posto de trabalho.
- **Organização e gestão do trabalho**: gestão do tempo.
- **Organização e gestão do trabalho**: planeamento da tarefa.

Área funcional: Comunicação e relações interpessoais - Importância relativa (30%)

 Importância
relativa (%)

COMPORTAMENTO PROFISSIONAL
30 %

Os concorrentes precisam conhecer e entender:

- A importância de estabelecer e manter a confiança do cliente, articular e comunicar de forma clara e assertiva.
- Regras e regulamentos para confidencialidade e privacidade relacionados com a prestação de cuidados.
- Técnicas e estratégias de interação com o utente, para apoiar na recuperação e na educação para a saúde.
- Dinâmica da relação de ajuda no âmbito da promoção da saúde.
- Técnicas e estratégias de comunicação para resolver erros de compreensão e conflitos.
- Técnicas e formas de comunicação com clientes com deficiências na comunicação, por ex. demência, problemas auditivos e visuais.
- A importância de registrar com precisão as informações e transmitir ao técnico responsável.
- Estabelecer a interação profissional entre o técnico e o utente, bem como a respetiva equipa multidisciplinar.
- Os papéis, competências e requisitos dos colegas e profissionais envolvidos no cuidado do cliente.
- A importância de interagir com interesse e disponibilidade na interação com os colegas de trabalho.
- A importância de uma comunicação interativa com o utente, cuidador e/ ou família.

 Os concorrentes devem **ser capazes de**

Área funcional: Comunicação e relações interpessoais - Importância relativa (30%)
**Importância
relativa (%)**

- Promover o bom relacionamento interpessoal e trabalhar com sensibilidade com os utentes.
- Cuidar da sua apresentação pessoal.
- Manter uma comunicação aberta e fechada com o utente no estilo apropriado, estabelecendo um relacionamento.
- Respeitar o utente como um indivíduo com autonomia e direito a aceitar ou recusar cuidados.
- Respeitar a privacidade, a intimidade, a individualidade, a cultura e as crenças religiosas do utente.
- Usar métodos de comunicação terapêutica na prestação de cuidados.
- Exercer a inteligência emocional: desenvolvendo a capacidade de reconhecer e compreender a construção emocional do utente.
- Comunicar assertivamente: deve passar as informações que deseja de forma clara, mas também, deve ouvir atentamente e de forma calma quando o utente estiver a falar.
- Deve interpretar sinais não-verbais e técnicas educacionais apropriadas.
- Usar técnicas de coaching, exercício mental que mistura raciocínio e intuição, de forma a levar o utente a responder às suas próprias questões utilizando os seus próprios conhecimentos.
- Comunicar de forma profissional com utentes com deficiência na comunicação e compreensão.
- Gerir uma comunicação profissional e eficaz com a família do utente de maneira apropriada, garantindo que as necessidades do utente sejam centrais tendo em foco o coaching espiritual, proporcionar o equilíbrio entre a paz interior do indivíduo e com o universo em si.
- Ser especialista coadunando-se com o desenvolvimento de “conhecimento aprofundado num domínio específico”, tendo em conta as respostas humanas aos processos de vida e aos problemas de saúde.
- Negociar com a equipa multidisciplinar, com o utente e sua família para garantir que o tipo e o nível de cuidado corretos sejam fornecidos e que a autonomia e as necessidades do utente sejam atendidas.
- Desenvolver intervenções apropriadas às necessidades e ao estado de saúde do utente/família.
- Usar habilidades comunicacionais verbais orais e escritas consistentes e eficazes com a equipa multidisciplinar.
- Registrar as informações / registros do utente no formato apropriado, por ex. "livro de ocorrências" ou registo do utente.
- Analisar e representar casos de utentes individuais num ambiente profissional.

UNIDADES DE COMPETÊNCIA:

- **Comunicação e relações interpessoais:** estabelecer e manter a confiança do utente e dos cuidadores.
- **Comunicação e relações interpessoais:** usar métodos de comunicação terapêutica na prestação de cuidados.
- **Comunicação e relações interpessoais:** gerir uma comunicação profissional e eficaz com o utente e os cuidadores.
- **Comunicação e relações interpessoais:** apresentação pessoal cuidada.
- **Comunicação e relações interpessoais:** proceder ao registo e transmissão de ocorrências ao técnico responsável.
- **Comunicação e relações interpessoais:** apresentação de um registo em inglês.
- **Comunicação e relações interpessoais:** preparação do utente para as diversas atividades.

| Área funcional: PRESTAÇÃO DE CUIDADOS | Importância relativa (%) |
|--|--------------------------|
| Observar sinais de alerta e alteração do estado de saúde do utente | 25% |

Os concorrentes precisam conhecer e entender na prestação de cuidados:

- A anatomia do órgão pele e sua integridade: estrutura, funções, envelhecimento e implicações nos cuidados de saúde, fatores que interferem na cicatrização, conceito de ferida aguda e crónica.
- Privacidade e intimidade nos cuidados de higiene e eliminação; fatores ambientais e pessoais propiciadores de conforto e desconforto.
- Cuidados de apoio à eliminação: materiais, técnicas e dispositivos de apoio, sinais de alerta.
- Cuidados de higiene e conforto: materiais, técnicas e dispositivos de apoio.
- Técnicas de vestir e despir.
- Técnicas de banho na cama e na casa de banho.
- Técnicas de fazer / desfazer camas, berços e macas desocupadas.
- Todo o trabalho humano e os tipos comuns de situações que podem ocorrer no trabalho da saúde e assistência social.
- A diferença entre sintomas e causas de problemas.
- O porquê de as pessoas não estarem dispostas a discutir os seus problemas.
- O utente, os cuidadores e as técnicas de abordagem.
- O valor de trabalhar com os utentes e respeitar os seus desejos na resolução de problemas.
- A importância de observar os utentes para identificar quaisquer preocupações que possam não estar perceptíveis.
- Técnicas para o desenvolvimento de soluções criativas para melhorar a qualidade de vida do utente e sua felicidade.
- Fornecer apoio e ajuda para o utente permanecer na sua casa / residência.
- Os últimos desenvolvimentos em saúde e assistência social a fim de garantir que o utente receba o melhor suporte possível.

Os concorrentes precisam conhecer e entender como observar sinais de alerta e alteração do estado de saúde do utente:

- As necessidades holísticas dos utentes e a inclusão de recursos.
- Os princípios de crescimento e desenvolvimento ao longo da vida.
- Os padrões de comportamento do utente e o que o impulsiona.
- A história da situação geral do utente.
- A importância da flexibilidade ao trabalhar com diferentes utentes e seus cuidadores.
- Técnicas para encorajar os utentes a aprenderem “novas habilidades” criando confiança e independência.
- Anatomia e patologia, doenças e tratamento de acordo com o nível de educação.
- Valores normais padrão de parâmetros de saúde.
- Tópicos gerais de um estilo de vida saudável e como promovê-los de uma forma positiva.
- O objetivo e possíveis efeitos colaterais da medicação do utente.
- Técnicas para promover a mobilidade e o conhecimento sobre o uso seguro de dispositivos de mobilidade.
- Os fatores de risco para os utentes que se encontram debilitados e incapazes de se movimentarem.
- A importância de saber quando encaminhar utentes para colegas e outros profissionais da área médica e os papéis dos profissionais relacionados.
- As circunstâncias em que a assistência médica imediata deve ser solicitada.

Área funcional: PRESTAÇÃO DE CUIDADOSImportância
relativa (%)

Os concorrentes devem ser capazes na prestação de cuidados de:

- Aplicar as medidas de prevenção, proteção e tipos de atuação no âmbito da higiene e segurança no trabalho.
- Aplicar as técnicas de higienização das mãos, de acordo com normas e procedimentos definidos.
- Aplicar as técnicas de lavagem (manual e mecânica) e desinfecção aos equipamentos do serviço.
- Aplicar técnicas de apoio à higiene e conforto, na cama e na casa de banho.
- Preparar e aplicar os diferentes tipos de produtos de lavagem, desinfecção e esterilização.
- Valorizar e obter a confiança do utente para discutir seu (s) problema (s).
- Reconhecer os problemas rapidamente e seguir um processo autogerido para resolver e determinar a (s) causa (s) e raiz (es) do (s) problema (s) do utente por meio de diálogo/ questionamento / observação cuidadosa e estruturada.
- Re-priorizar proactivamente o (s) problema (s) do utente, conforme a situação exige.
- Superar desafios.
- Reconhecer e aproveitar situações que representem oportunidades de desenvolvimento.
- Criar, desenvolver e negociar "novas formas seguras de trabalhar" para melhorar a vida diária do utente e sua felicidade.
- Reconhecer oportunidades e contribuir ativamente com ideias para melhorar o atendimento ao utente.
- Tomar decisões, definir prioridades, empreender ações e fixar objetivos que superam de forma bastante significativa e positiva os padrões estabelecidos.

Os concorrentes no observar sinais de alerta e alteração do estado de saúde do utente devem ser capazes de:

- Promover e auxiliar no bem-estar físico, social e psicológico, apoio ao crescimento e desenvolvimento, cuidado e reabilitação.
- Respeitar o utente e os princípios do direito e da ética na prestação de cuidados.
- Criar um ambiente positivo para o utente e promover um atendimento seguro.
- Ajudar com as necessidades de higiene conforme necessário e respeitar a necessidade de intimidade do utente.
- Incluir as capacidades do utente na prestação de cuidados.
- Executar medidas culturalmente apropriadas.
- Realizar tarefas dentro do âmbito da prática: primeiros socorros, tratamento de feridas superficiais e ou exercícios respiratórios.
- Monitorizar diferentes parâmetros de saúde e comunicá-los ao técnico responsável.
- Tomar precauções para os riscos que são comuns em utentes que estão debilitados.
- Observar atentamente o utente e identificar rapidamente quaisquer novos problemas que necessitem de atenção ou encaminhamento por outros profissionais de saúde.
- Julgar com precisão quando pode ser necessário a intervenção de outro profissional de saúde, apoio imediato e iniciar com medidas de primeiros socorros.
- Implementar medidas que promovam a independência do utente dentro de quaisquer limitações.
- Recomendar e administrar medidas apropriadas para apoiar o bem-estar nutricional dentro de práticas e regulamentos.
- Educar o utente na promoção de um estilo de vida saudável.
- Ajudar o utente na administração e armazenamento de seus medicamentos cumprindo as orientações dos técnicos.
- Planear e adaptar o cronograma para garantir que cada utente receba o tempo necessário.

Área funcional: PRESTAÇÃO DE CUIDADOS

 Importância
relativa (%)

- Organizar atividades de educação e reabilitação para atender às necessidades dos utentes adultos de diferentes faixas etárias.
- Promover a mobilidade usando os recursos do utente, respeitando as necessidades dos utentes através do uso de técnicas de mobilização adequadas.
- Usar recursos de forma eficaz e eficiente.

UNIDADES DE COMPETÊNCIA

Prestação de cuidados: aplicação dos cuidados de higiene, conforto e eliminação ao utente com dependência parcial ou total.

Prestação de cuidados: auxiliar o profissional de saúde na realização de cuidados de higiene, ao utente com dependência parcial ou total.

Prestação de cuidados: auxiliar o utente com restrição na autonomia na realização dos cuidados de higiene, conforto e eliminação.

Prestação de cuidados: auxiliar na transferência, posicionamento e transporte do utente, que necessita de ajuda total ou parcial.

Vigiar o estado de saúde do utente: apoiar na toma de medicação e na verificação dos sinais vitais.

Vigiar o estado de saúde do utente: identificar alterações do estado de saúde do utente.

Vigiar o estado de saúde do utente: mobilizar os meios adequados e aplicar os primeiros socorros em situações de emergência.

Vigiar o estado de saúde do utente: transportar amostras biológicas conforme procedimentos e protocolos.

Vigiar o estado de saúde do utente: aplicar normas e procedimentos de qualidade.

Área funcional: CUIDADOS DE ALIMENTAÇÃO E HIDRATAÇÃO

 Importância
relativa (%)

CUIDADOS DE ALIMENTAÇÃO E HIDRATAÇÃO

10%

Os concorrentes precisam conhecer e entender:

- Técnicas, riscos e sinais de alerta: os cuidados na alimentação e hidratação oral.
- O papel da nutrição e dietas especiais.
- Preparar, acondicionar e conservar alimentos frescos e confeccionados, para pequenas refeições e suplementos alimentares, prescritas em plano alimentar/dietético.
- Técnicas para trabalhar com os utentes e cuidadores, com precisão e determinar as necessidades de cuidado do utente.
- Técnicas para avaliar as capacidades do utente e cuidadores.
- As doenças e os tratamentos relevantes.
- A saúde, assistência social e reabilitação de utentes de forma holística, em todo o tempo de vida e em uma variedade de situações da vida diária.

Área funcional: CUIDADOS DE ALIMENTAÇÃO E HIDRATAÇÃO

 Importância
relativa (%)

- Agir em função das orientações do profissional de saúde e sob a sua supervisão.
- Agir em função de normas e/ou procedimentos / protocolos que estão estabelecidos.
- Agir em função de princípios de ética e da lei, respeitando os direitos, sem discriminação e abuso.

Os concorrentes devem ser capazes de:

- Avaliar cuidadosamente o ambiente e a situação do utente com precisão.
- Sinalizar o estado nutricional e os requisitos do utente.
- Determinar as necessidades de cuidados de alimentação e hidratação, reconhecendo os limites da sua atuação.
- Recomendar e administrar medidas apropriadas para apoiar o bem-estar nutricional, dentro de práticas e regulamentos.
- Obter consentimento antes da realização dos cuidados de alimentação e hidratação.
- Consultar os técnicos responsáveis, conforme protocolo.
- Planear como apoiar a reabilitação do utente.
- Avaliar os recursos do utente e os recursos dos seus cuidadores.
- Garantir os recursos necessários para facilitar o plano de atendimento ao utente.

UNIDADES DE COMPETÊNCIA:

Cuidados de alimentação e hidratação: apoiar o indivíduo nos cuidados de alimentação e hidratação.

Cuidados de alimentação e hidratação: preparar um tabuleiro de alimentação, segundo plano alimentar/dietético prescrito.

Cuidados de alimentação e hidratação: prestar apoio ao utente na toma de refeições e hidratação.

Área funcional: ATIVIDADES DE VIDA DIÁRIA

 Importância
relativa (%)

ATIVIDADES DE VIDA DIÁRIA

10%

Os concorrentes devem conhecer e entender:

- O que são atividades de vida diária.
- A importância das atividades de animação no contexto de vida diária.
- Os princípios básicos de intervenção de cuidados a uma pessoa doente ou dependente.
- A importância da higiene, mudança de cama, mudança de fralda, vestir e despir, alimentação, cuidados com medicação, transferências e posicionamentos, adaptação da casa e recurso a ajudas técnica.
- O reconhecimento da importância da autonomia, liberdade, respeito e privacidade do utente (fazer tudo pelo utente e nada em vez dele, seguindo a máxima de que “a função faz o órgão”).
- Os sentimentos e emoções de quem cuida, para que o utente se sinta acompanhado nos momentos psicologicamente mais difíceis, em que pode sentir frustração, cansaço, ira ou culpa, sentimentos comuns à maioria das pessoas que assumem este papel.
- O confronto com sentimentos e emoções psicologicamente difíceis de suportar (medo, angustia, revolta, ira cansaço, frustração...).
- A importância de rever os cuidados em intervalos regulares e obter feedback de todas as partes, incluindo o utente.
- O nível esperado de qualidade de vida do cliente em relação às suas circunstâncias.

Área funcional: ATIVIDADES DE VIDA DIÁRIA
**Importância
relativa (%)**

- As possibilidades de os cuidados serem alterados / melhorados e recursos disponíveis.
- Últimos desenvolvimentos em produtos e serviços.
- Como obter um resultado e avaliar.

Os concorrentes devem ser capazes de:

- De centralizar os cuidados no utente e nas suas necessidades: respeito, dignidade, privacidade, reconhecimento de diferenças culturais e religiosas.
- Aplicar cuidados centrados na pessoa, para a promoção da saúde, autonomia e independência do utente.
- Planear e executar os cuidados nas atividades de vida diária do utente com flexibilização.
- Planear uma atividade lúdica em contexto de uma ainação sócio cultural.
- Aplicar uma comunicação cuidada na relação de cuidar e promover as atividades da vida diária do utente; adotar comportamentos que favorecem a comunicação; prevenção e controlo de conflitos; comunicação na equipa de cuidados; comunicação com pessoas com necessidades especiais. Compreender que a comunicação é um instrumento valioso na prestação de cuidados de atividades da vida diária.
- Manter comportamentos que favorecem a comunicação (postura corporal, distância, toque, contacto visual, voz).
- Prevenir e controlar conflitos.
- Entender a perspetiva do utente através de um diálogo cuidadoso com ele.
- Ganhar elogios da família do utente, colegas e profissionais relacionados.
- Reconhecer o que faz um utente feliz e o que ele considera ser "bem-estar".
- Ouvir atentamente e responder positivamente a quaisquer problemas que se destinem a desenvolver soluções.
- Julgar até que ponto o plano de cuidados está a ajudar o utente.
- Concordar com quaisquer alterações no plano de cuidados com o utente, sua família, colegas e profissionais relacionados.
- Registrar os resultados da avaliação.
- Desenvolver um plano de ação levando em consideração os recursos disponíveis.
- Relatar e registar quaisquer preocupações às partes relevantes.
- Refletir sobre o feedback e avaliar as próprias práticas de trabalho.

UNIDADES DE COMPETÊNCIA:

Atividades de vida diária: apoiar o utente na realização de atividades instrumentais do quotidiano.

Atividades de vida diária: apoiar o utente com restrição de autonomia nas deslocações.

Atividades de vida diária: planear uma atividade lúdica em contexto de animação sócio cultural

Atividades de vida diária: proceder à armazenagem e conservação de produtos e alimentos.

Atividades de vida diária: proceder à higienização / tratamento simples de roupas e de cama.

| | |
|---|---------------------------------|
| Área funcional: PREVENÇÃO E CONTROLO DA CONTAMINAÇÃO | Importância relativa (%) |
| PREVENÇÃO E CONTROLO DA CONTAMINAÇÃO | 15% |

Os concorrentes devem conhecer e entender:

- O conceito de prevenção e controlo de infeção associada aos cuidados de saúde.
- As precauções básicas em ambiente hospitalar / unidades de saúde
- A prevenção e controlo de infeção, fundamental em todas as unidades de saúde (ambiente hospitalar e de apoio residencial (lares, residências, domicílios).
- Os fatores de que dependem o desenvolvimento das IACS (infeções associadas aos cuidados de saúde).
- Os objetivos da prevenção e controlo de infeção, e as principais precauções básicas (salientando a higiene das mãos, o uso adequado de equipamento de proteção individual) e a prevenção de picadas acidentais.
- Os princípios e boas práticas de limpeza e desinfeção em ambiente hospitalar e residencial, as zonas de risco nas áreas clínicas, o plano de limpeza, os princípios de utilização correta de detergentes e desinfetantes, os critérios de triagem de roupa e resíduos hospitalares.
- A importância de passo a passo - e no tempo real da duração da lavagem das mãos – como estas devem ser corretamente lavadas e higienizadas as mãos de acordo com o preconizado pela Organização Mundial de Saúde.

Os concorrentes devem ser capazes de:

- Aplicar medidas de prevenção e controlo de infeção.
- Adotar as principais precauções básicas – higiene das mãos, com água e sabão ou com solução antisséptica de base alcoólica.
- Manter as principais precauções básicas – equipamento de proteção individual (EPI): luvas, bata, avental e máscara).
- Explicar ao próprio utente e aos familiares, visitantes e profissionais (de saúde e apoio social) por que é necessário o isolamento e a utilização de equipamento de proteção individual, sem que isso signifique maior gravidade na doença.
- Manter a higienização do ambiente.
- Aplicar (periodicidade da limpeza; princípios técnicos da limpeza, metodologia da limpeza, equipamentos de limpeza, detergentes).
- Proceder à desinfeção e utilizar equipamento de proteção individual.
- Proceder à triagem, transporte e acondicionamento de roupa (roupa limpa, roupa usada, roupa infetada, acondicionamento de roupa).
- Proceder à triagem transporte e acondicionamento de resíduos (classificação de resíduos, triagem de resíduos, boas práticas na gestão de resíduos).

UNIDADES DE COMPETÊNCIA:

Prevenção e controlo da contaminação: limpeza, higienização de espaços

Prevenção e controlo da contaminação: limpeza, higienização de roupas

Prevenção e controlo da contaminação: limpeza, higienização de materiais

Prevenção e controlo da contaminação: lavagem, desinfeção, esterilização

Prevenção e controlo da contaminação: logística e reposição de materiais

2.6 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Existe uma relação direta entre área de competência e critério de avaliação. Da mesma forma, as unidades de competências correspondem aos subcritérios de avaliação. Decorrente da análise do perfil de emprego, ponderadas as importâncias relativas das diversas áreas de competência, os critérios de avaliação e a respetiva ponderação para esta prova em concreto são as constantes do quadro seguinte:

| Critérios de Avaliação | | Ponderação |
|------------------------|--|------------|
| A | Organização e gestão do trabalho | 10% |
| B | Comunicação e relações interpessoais | 30% |
| C | Prestação de cuidados e observar sinais de alerta e alteração do estado de saúde do utente | 25% |
| D | Cuidados de alimentação e hidratação | 10% |
| E | Atividades de vida diária | 10% |
| F | Prevenção e controlo de infeção | 15% |
| Total | | 100% |

2.7 MATRIZ DA PROVA-TIPO

Para efeito de aferição das competências e de avaliação do desempenho profissional, o/a concorrente terá de solucionar um problema concreto do mercado de trabalho, associado à atividade de **prestação de cuidados pessoais âmbito da atividade de Técnico/a Cuidados de Saúde e Apoio Social (Health and Social Care)**.

A estrutura do projeto (Prova) a desenvolver, de acordo com especificações técnicas pré-estabelecidas, deverá assentar em 6 áreas de atividade (módulos):

1. Comunicação com o utente

Os concorrentes deverão ser capazes de planificar e desenvolver uma técnica e atividade de animação sociocultural, proceder à criação de uma grelha de planificação de atividade e aplicar, uma sessão de animação sócio cultural tendo em conta o ambiente em que o utente se encontra.

2. Cuidados de higiene

Os concorrentes deverão ser capazes de demonstrar, a importância dos cuidados humanos ao utente acamado e, aplicar cuidados de higiene corporal do utente acamado e da higiene do meio envolvente. Realizar o procedimento fazer a cama com o utente. Executar medidas de promoção do bem-estar do utente.

3. Observa o estado de saúde

Os concorrentes deverão ser capazes de atuar em situações de emergência e observar o estado de saúde do utente. Cumprir com as regras e atuar em situação de urgência, desenvolver a técnica de observação do estado de saúde do utente de forma profissional, informar e obter o consentimento informado. Realizar o registo de ocorrências

4. Cuidados de alimentação

Os concorrentes devem ter em atenção a comunicação com o utente, a ajuda nas atividades de vida diária, como servir uma refeição ao utente com mobilidade reduzida e promover sempre a autonomia do mesmo. Aplicar as medidas de higiene antes e depois de servir as refeições. Favorecer o desenvolvimento do utente, a desempenhar as atividade de vida cotidiana e intervir quando esta capacidade está em risco, ou debilitado independentemente da causa.

5. AVD (Atividades da vida diária)

Os concorrentes deverão apoiar o utente na realização de atividades instrumentais da vida diária, com restrição de autonomia nas deslocações. Realizar o procedimento levantar e fazer a cama.

6. Prevenção e controlo da infeção

Servir uma refeição e ajudar na higiene do utente, para prevenir e controlar infeções. Na elaboração dos planos acima referidos devem ser tidos em conta, as regras a observar na distribuição das refeições. Aplicar as regras para o apoio na alimentação, segurança e promoção da autonomia dos utentes. Apoiar o utente após a refeição, na sua higiene básica, a fim de evitar contaminações diretas e cruzadas.

Como aspetos críticos de sucesso associados ao projeto a desenvolver, importa considerar; (i) organização e gestão do trabalho; (ii) prestação de cuidados; (iii) cuidados de alimentação e hidratação; (iv) vigiar o estado de saúde do utente; (v) atividades de vida diária; (vi) prevenção e controlo da infeção.

Perfil dos atores (modelos) - (a analisar, tendo em conta os ambientes a criar)!

- Modelos X o número de Concorrentes
- Os Modelos irão ser maquilhados – caracterizados consoante a prova.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Decorrente da análise do perfil de emprego, ponderadas as importâncias relativas das diversas áreas de competência, os critérios de avaliação a considerar na elaboração da prova são os seguintes:

- Organização e gestão do trabalho
- Comunicação e relações interpessoais
- Prestação de cuidados e observar sinais de alerta e alteração do estado de saúde do utente Atividades de vida diária
- Cuidados de alimentação e hidratação
- Atividades de vida diária
- Prevenção e controlo de infeção

2.8 RELAÇÃO ENTRE OS MÓDULOS E ÁREAS DE COMPETÊNCIA

A relação entre as áreas de competência e os módulos de competição, incluindo as pontuações associadas, são as descritas no quadro seguinte:

| Áreas de competência | | Módulos da competição | | | | | | | | | |
|----------------------|---|--------------------------|---------------------|---------------------------|-------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---|--|--|-------|
| | | Comunicação com o utente | Cuidados de higiene | Observa o estado de saúde | Cuidados de alimentação | AVD (Atividades da vida diária) | Prevenção e controlo da infeção | | | | Total |
| A | Planeamento e organização | x | x | x | | | | | | | 10% |
| B | Relacionamento interpessoal | X | x | x | x | X | | | | | 30% |
| C | Prestação de cuidados: observar sinais de alerta e alteração do estado de saúde do utente | X | x | x | | | | x | | | 25% |
| D | Cuidados de alimentação e Hidratação | X | | | x | | | x | | | 10% |
| E | Atividades de vida diária | x | | | | X | | x | | | 10% |
| F | Prevenção e controlo de infeção | | X | X | X | X | | X | | | 15% |
| Total | | | | | | | | | | | 100 |

3 AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO

3.1 PROVAS

3.1.1 FASES DO CAMPEONATO

Os candidatos à participação no campeonato nacional têm de superar duas provas prévias ao campeonato nacional. Estas provas têm dificuldade crescente e pretendem trazer um processo de filtro e de afinação das competências dos candidatos.



3.1.2 PROVA DE PRÉ-SELEÇÃO

A prova de pré-seleção tem como objetivo apoiar as entidades formadoras inscritas a selecionar o seu melhor concorrente em cada profissão, de acordo com as prescrições técnicas definidas neste documento.

| | |
|----------------------------|---|
| Duração | 1 dia (7 hora) |
| Local de realização | Nas instalações das entidades participantes |
| Conceção | Presidente de Júri – Sheila Paulino |
| Competências Testadas | Para esta prova vão ser testadas as seguintes competências (áreas, unidades): Organização e gestão do trabalho; Comunicação e relações interpessoais; Prestação de cuidados: observar sinais de alerta e alteração do estado de saúde do utente; Prevenção e controlo de infeção. |
| Módulo (s) Realizados | Vão ser constituintes desta prova os módulos: Comunicação com o utente; Prestação de cuidados: observar sinais de alerta e alteração do estado de saúde do utente. |
| Descrição sumária da prova | O candidato terá de acesso a uma descrição sumária da prova, com todas as orientações. |
| Recursos | Para um correto desenvolvimento da prova deverá a entidade / concorrente providenciar os seguintes recursos: I. Todos os recursos, que permitam executar um cuidado de higiene a um acamado e equipamentos de transferências. Será necessário um manequim para o cuidado de higiene e troncos de reanimação / simulador de suporte básico de vida; II. Planificar e desenvolver uma técnica e atividade de animação sociocultural / comunicação com o utente. |

3.1.3 PROVA REGIONAL

A prova regional tem como objetivo identificar os melhores candidatos, por região e por profissão.

| | |
|-----------------------------------|--|
| Duração | 3 dias (14 horas) |
| Local de realização | Em local a definir pela organização dentro de cada região. |
| Conceção | Presidente de Júri – Sheila Paulino |
| Competências Testadas | Para esta prova vão ser testadas as seguintes competências (áreas, unidades): Comunicação com o utente; prestação de cuidados: observar sinais de alerta e alteração do estado de saúde do utente; atividades de vida diária. |
| Modulo (s) Realizados | Vão ser constituintes desta prova os módulos: Comunicação com o utente; Prestação de cuidados: observar sinais de alerta e alteração do estado de saúde do utente; Atividades da vida diária. |
| Descrição sumária da prova | O candidato terá de acesso a uma descrição sumária da prova, com todas as orientações. |
| Recursos | Para um correto desenvolvimento da prova deverá a entidade / concorrente providenciar os seguintes recursos: <ul style="list-style-type: none"> III. Todos os recursos, que permitam executar um cuidado de higiene a um acamado e equipamentos de transferências. Será necessário um manequim para o cuidado de higiene e troncos de reanimação / simulador de suporte básico de vida; IV. Planificar e desenvolver uma técnica e atividade de animação sociocultural / comunicação com o utente; V. Todos os recursos necessários á realização de uma atividade de vida diária. Os concorrentes deverão apoiar o utente na realização de atividades da vida diária, com restrição de autonomia nas deslocações. Todos os recursos, que permitam, higienizar o espaço, fazer uma cama e a presença de equipamentos para transferência. |

3.1.4 PROVA NACIONAL

O objetivo da prova é fornecer condições de evidência das competências requeridas no âmbito da profissão e proporcionar condições de avaliação completas, equilibradas, justas e transparentes de acordo com as exigências técnicas da profissão. A relação entre a prova, o referencial de competências/critérios de avaliação é um dos indicadores chave para a garantia da qualidade do campeonato.

A prova assume contornos de uma competição modular visando a avaliação individual das diferentes competências necessárias a um desempenho profissional exemplar. Consiste no desenvolvimento de trabalhos práticos, na base de um conjunto de atividades associadas à resolução de problemas e ao desenvolvimento de um produto ou serviço, e a avaliação do conhecimento teórico está limitado ao estritamente necessário à conclusão prática do projeto (prova).

Os módulos de avaliação estruturam a forma de organização da prova e correlacionam os critérios de avaliação com as atividades operacionais (do módulo) a que os concorrentes serão sujeitos.

No âmbito da prova, os postos de trabalho são por módulo e as provas desenvolvidas pelos concorrentes nos seus postos de trabalho.

A prova tem duração total entre 3 horas.

Toma-se como referência a seguinte distribuição da competição pelos 3 dias do campeonato:

| Módulo | Duração | Dia sugerido |
|--------------------------------------|---------|--------------|
| 1- Comunicação com o utente | 120m | C1 e C2 |
| 2- Cuidados de hygiene | 60m | C1 |
| 3- Observa o estado de saúde | 120m | C1 e C2 |
| 4- Cuidados de alimentação | 60m | C3 |
| 6- AVD (Atividades da vida diária) | 120m | C2 e C3 |
| 7- Prevenção e controlo da infeção | 60m | C3 |

No desenho da prova deverão, ainda, ser levados em consideração os seguintes requisitos:

- Estar em conformidade com o prescrito no presente DT e respeitar as exigências e as normas de avaliação prescritas;
- Ser acompanhada por uma grelha de avaliação a validar pelos jurados antes do início da prova;
- Ser, obrigatoriamente, testada antes de ser proposta à Worldskills Portugal, para garantir que foi aferido o seu funcionamento/construção/realização/exequibilidade dentro do tempo previsto, segundo as exigências da profissão, assim como a fiabilidade e a adequação da lista de infraestruturas;
- Ser acompanhada de meios de prova da sua exequibilidade no tempo previsto. Por exemplo, a fotografia de um projeto realizado segundo os parâmetros da prova, com o auxílio do material e do equipamento previsto, segundo os conhecimentos requeridos e dentro dos tempos definidos;
- Sempre que a resolução do projeto de prova resulte em algo passível de ser apresentado, desde que não comprometa os objetivos da prova, a prova de exequibilidade do projeto deve ser exposta no local da competição;
- Quando se preveja um protótipo, deve fazer referência às condições da sua exposição durante o Campeonato;
- Estar de acordo com as regras de Segurança e Higiene específicas para a profissão em questão, não devendo a sua execução colocar os concorrentes em situação de perigo, e quando isso for inevitável, devem ser previstos meios de proteção adequados;
- Ter em atenção aspetos associados à sustentabilidade, visando por um lado a minimização dos custos associados à sua organização, e por outro o respeito pelas normas ambientais e consequentemente a diminuição da pegada ecológica associada ao evento;
- Não incidir em áreas não abrangidas pelo presente Descritivo Técnico, nem alterar a distribuição da avaliação nele previsto;
- A avaliação assentar em atividades representativas da profissão.
- O cronograma da prova, sempre que possível, deve ser elaborado de modo a garantir atividades de avaliação durante todo o tempo da competição.
- Apenas prevê a avaliação do conhecimento e compreensão através da sua aplicação em contexto de prática real de trabalho;
- Não avalia o conhecimento sobre regras e regulamentos da WorldSkills.

3.1.5 FORMATO/ESTRUTURA DA PROVA

A prova é constituída por:

- Orientações gerais para a equipa de jurados (antes, durante e após a realização das provas);
- Cronograma de desenvolvimento da prova;
- Orientações para os concorrentes;
- Caracterização e descrição da prova: memória descritiva, desenhos técnicos e outras especificações;
- Ficha de classificação por concorrente, critérios, subcritérios, aspetos a avaliar e pontuações associadas;

- Instruções para o responsável do espaço de competição (supervisor de infraestruturas);
- Ata, termo de aceitação e outra documentação associada.

Na estruturação da prova dever-se-á, ainda, considerar o seguinte:

- A avaliação estará dividida por 6 módulos, a serem atribuídos por /rotação em três postos de trabalhos;
- Todos os concorrentes têm de competir em todos os módulos;
- O concorrente tem de executar as tarefas de forma independente.

Especificações de cada módulo a considerar na estruturação da prova:

A prova terá como suporte um guião de entrevista a ser utilizado pelos atores/ modelos, para que os concorrentes consigam demonstrar as competências requisitadas. No âmbito da prova, os postos de trabalho são fixos e as provas desenvolvidas pelos concorrentes em regime de rotação/alternância entre os diversos postos de trabalho.

Dia 1 – C1 - Dia 2 – C2

Módulo - Comunicação com o utente - ambiente apoio domiciliário

- I. Pretende-se neste módulo, que o concorrente estabeleça e mantenha a confiança do/a utente.
- II. Deve usar métodos de comunicação terapêutica na prestação de cuidados e gerir uma comunicação profissional e eficaz.
- III. A sua apresentação pessoal deve ser cuidada.
- IV. Deve proceder ao registo e transmissão de ocorrências ao técnico responsável.
- V. Preparação do utente para as diversas atividades.
- VI. Os concorrentes deverão ser capazes de planificar e desenvolver uma técnica e atividade de animação sociocultural, proceder á criação de uma grelha de planificação de atividade e aplicar, uma sessão de animação sócio cultural tendo em conta o ambiente em que o utente se encontra.

Dia 1 – C1

Módulo – Cuidados de higiene - ambiente hospitalar

- I. Proceder à prestação dos cuidados de higiene, conforto e eliminação ao utente com dependência.
- II. Auxiliar o utente com restrição na autonomia na realização dos cuidados de higiene.
- III. Auxiliar na transferência, posicionamento e transporte do utente, que necessita de ajuda total ou parcial.
- IV. Realizar o procedimento fazer a cama com o utente.
- V. Executar medidas de promoção do bem-estar do utente.

Dia1 – C1 e Dia 2 – C2

Módulo – Observa o estado de saúde – ambiente residência assistida

- I. Os concorrentes deverão ser capazes de atuar em situações de emergência e observar o estado de saúde do utente.
- II. Cumprir com as regras e atuar em situação de urgência, desenvolver a técnica de observação do estado de saúde do utente de forma profissional, informar e obter o consentimento informado.
- III. Apoiar na administração da medicação e verificação dos sinais vitais
- IV. Detetar sinais e sintomas característicos de alterações do estado de saúde do indivíduo

- V. Mobilizar os meios adequados e aplicar os primeiros socorros em situações de emergência
- VI. Realizar o registo de ocorrências

Dia 2 – C2 – Dia 3 - C3

Módulo - AVD (Atividades da vida diária) – ambiente hospitalar e ambiente residência assistida

- I. O concorrente deve apoiar o utente na realização de atividades da vida diária.
- II. Apoiar o utente com restrição de autonomia nas deslocações.
- III. Realizar o procedimento levantar e fazer a cama.
- IV. Planear uma atividade lúdica em contexto de animação sócio cultural.
- V. Proceder à armazenagem e conservação de produtos e alimentos.
- VI. Proceder ao tratamento simples de roupas e de cama.

Dia 3 – C3

Módulo - Cuidados de alimentação - apoio domiciliário

- I. Comunicar com o utente de uma forma clara e empática.
- II. Ajudar nas atividades de vida diária.
- III. Servir uma refeição ao utente com mobilidade reduzida e promover sempre a autonomia do mesmo. Aplicar as medidas de higiene antes e depois de servir as refeições.
- IV. Favorecer o desenvolvimento do utente, a desempenhar as atividades de vida cotidiana e intervir quando esta capacidade está em risco, ou debilitado independentemente da causa.

Dia 3 – C3

Módulo - Prevenção e controlo da infeção - ambiente hospitalar

- I. Servir uma refeição e ajudar na higiene do utente, para prevenir e controlar infeções.
- II. Na elaboração dos planos acima referidos devem ser tidos em conta, as regras a observar na distribuição das refeições.
- III. Aplicar as regras para o apoio na alimentação, segurança e promoção da autonomia dos utentes. Apoiar o utente após a refeição, na sua higiene básica, a fim de evitar contaminações diretas e cruzadas.

3.1.6 DESENVOLVIMENTO DA PROVA

- Quem é responsável pela conceção da prova

A prova poderá ser desenvolvida:

- Pelo Presidente de Júri

- Em que momento (s) é a prova desenvolvida

A prova é desenvolvida de acordo com o seguinte calendário:

| Período/momento | Atividade |
|--|---|
| 1 No final da competição | É atualizado o DT para a competição seguinte e definidas características da próxima prova |
| 2 6 meses antes da competição | As provas são elaboradas pelo concetor de acordo com o definido no ponto 1 |
| 3 | Desejavelmente as provas não serão divulgadas na íntegra |
| 4 3 meses de antecedência | Serão divulgadas características técnicas de equipamentos e/ou materiais e uma estrutura tipo da prova |
| 5 Um mês antes da competição | Se possível, divulgação de elementos técnicos dos equipamentos a fornecer pela entidade patrocinadora ou organização |
| 6 Na preparação da competição C-4 a C-2 | <p>A prova e ficha de avaliação é apresentada aos jurados, testada/finalizada.</p> <p>Caso a prova tenha sido divulgada, ou se o concetor da prova se apresentar com concorrente, esta deve ser alterada pelo menos 30%. As alterações são decididas por votação entre a equipa de jurados.</p> <p>Nota: A alteração “30%”, a existir, não pode implicar, em qualquer caso, alterações à lista de infraestruturas previamente aprovada.</p> |

3.1.7 RESUMO DAS FASES DE PRÉ-SELEÇÃO, REGIONAL E NACIONAL

| Quadro correspondência de Critérios de Avaliação Módulos Fases do Campeonato | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|-----------------------------|---------------------|---------------------------|-------------------------|---------------------------|---------------------------------|--|------------------------------|-------|---------------------------------------|---|---|--|--|---|--|
| Critérios de Avaliação | | Módulos de Avaliação | | | | | | Fase de Pré-seleção | | | Fase Regional | | | Fase Nacional | | | |
| | | Comunicação com o utente | Cuidados de higiene | Observa o estado de saúde | Cuidados de alimentação | Atividades da vida diária | Prevenção e controlo da infeção | Referência | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | 25% do previsto no Descritivo Técnico | | | 50% do previsto no Descritivo Técnico | | | 100% do previsto no Descritivo Técnico | | | |
| | | Carga Horária: | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 6 horas | | | 14 horas | | | 22 horas | | | | | | | | | |
| | | Nível de exigência da prova | | | | | | | | | | | | | | | |
| Baixa | Média | Alta | Baixa | Média | Alta | Baixa | Média | Alta | Baixa | Média | Alta | | | | | | |
| A | Organização e gestão do trabalho | | | | | | | | x | | | | x | | | x | |
| B | Comunicação e relações interpessoais | | | | | | | | x | | | | x | | | x | |
| C | Prestação de cuidados: observar sinais de alerta e alteração do estado de saúde do utente | | | | | | | | x | | | | x | | | x | |
| D | Cuidados de alimentação e hidratação | | | | | | | | | | | x | | | | x | |
| E | Atividades de vida diária | | | | | | | | x | | | x | | | | x | |
| F | Prevenção e controlo de infeção | | | | | | | | x | | | | X | | | x | |
| Fases do Campeonato | Pré-seleção | x | x | | | | x | x | Nível de exigência da prova: | | | | | | | | |
| | Regional | x | x | | x | x | x | Alto: corresponde a níveis de exigência de desempenho estabelecido pelo Descritivo Técnico nacional; | | | | | | | | | |
| | Nacional | x | x | x | x | x | x | Médio: a correspondente a 50% do estabelecido para níveis de alta exigência; Baixo: a correspondente a 25% do estabelecido para níveis de alta exigência. | | | | | | | | | |

3.2 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO.

3.2.1 FICHA DE AVALIAÇÃO

Na ficha de avaliação são registados todos os aspetos a avaliar, aglutinados em subcritérios (b) (unidades de competência) e critérios (a) (áreas de competência)

Exemplo de ficha de avaliação.

| | | Skill name | | Profissão XXXXX | | Critério / Área de Competência | | Pontuação | |
|------------------|--------------------------------|---------------------------------|------------------------|------------------|--|---|----------------------|------------------|--|
| | | A | Critério A | a) | | | | 10 | |
| | | B | Critério B | | | | | 10 | |
| Sub Critérios ID | Sub Critérios Nome e Descrição | Tipo Avaliação M=Mens. J=Ajuiz. | Descrição dos Aspectos | Pontos Ajuizável | Explicações detalhadas (M ou J) OU Descrição dos pontos Ajuizáveis | Medida Requerida (Só para M) | Áreas de Competência | Pontuação Máxima | |
| A1 | Subcritério 1 | J | Aspecto Ajuizável 1 | c) | 0 | Desempenho abaixo do padrão da indústria, incluindo não tentativa | 1 | 2,00 | |
| b) | | M | Aspecto Mensurável 1 | d) | 1 | O desempenho de acordo com o padrão da indústria (Produto ou serviço de gama baixa) | 1 | 2,00 | |
| | | M | Aspecto Mensurável 2 | | 2 | O desempenho supera o padrão da indústria (Produto ou serviço de gama média) | 1 | 2,00 | |
| | | M | Aspecto Mensurável 2 | | 3 | Excelente desempenho em relação às expectativas da indústria (Produto ou serviço de luxo) | 1 | 2,00 | |
| | | | Descrição detalhada | | | Medida Pretendida Sim / Não | 1 | 2,00 | |
| | | | Descrição detalhada | | | | 1 | 2,00 | |

Os aspetos poderão ser de duas naturezas, mensuráveis e ajuizáveis.

Os aspetos a observar de natureza mensurável (d) englobam:

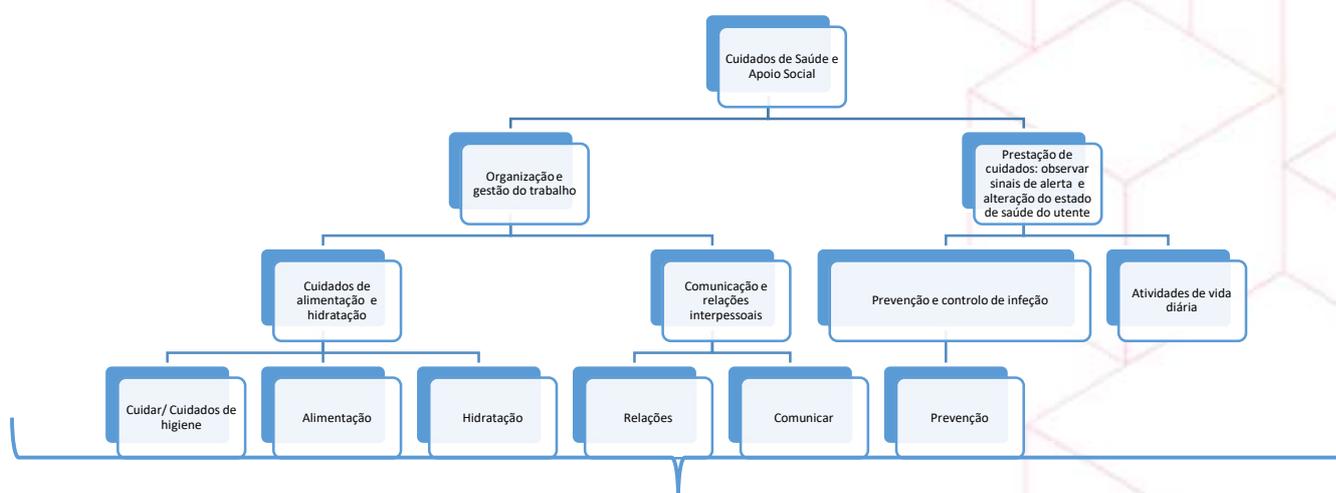
- Medir a altura, diâmetro, largura

- Saber o peso, densidade, rugosidade
- Cumpriu / Não cumpriu
- Fez / não fez / fez parte
- Preparou / não preparou / parcialmente
- Existe / Não existe / Existe parte

Os aspetos a observar de **natureza ajuizável** (c) serão comparados com um padrão / standard. Vão ser acompanhados de descritores em texto (e), foto e/ou padrões que clarifiquem os standards e ajudem à correta avaliação.

Na avaliação de **aspetos ajuizáveis** (c), o gosto ou opinião pessoal dos jurados não podem interferir no juízo e avaliação que estão a fazer no momento da votação. Esta avaliação baseia-se exclusivamente na confrontação com os standards previamente definidos.

Nota: Cada critério será dividido em subcritérios e estes divididos em aspetos a observar.



A observar/avaliar no decorrer da Prova

3.2.2 RELAÇÃO ENTRE OS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO E MÓDULOS DE COMPETIÇÃO

A relação entre os critérios de avaliação e os módulos de competição, incluindo as pontuações associadas, são as descritas no quadro seguinte:

| Critérios de avaliação | | Módulos de competição | | | | | | |
|------------------------|---|--------------------------|---------------------|---------------------------|-------------------------|---------------------------------|---------------------------------|-------|
| | | Comunicação com o utente | Cuidados de higiene | Observa o estado de saúde | Cuidados de alimentação | AVD (Atividades da vida diária) | Prevenção e controlo da infeção | Total |
| A | Planeamento e organização | | x | x | x | x | x | 10% |
| B | Relacionamento interpessoal | x | x | x | x | x | | 30% |
| C | Prestação de cuidados: observar sinais de alerta e alteração do estado de saúde do utente | x | x | x | | | x | 25% |
| D | Cuidados de alimentação e hidratação | x | | | x | | x | 10% |
| E | Atividades de vida diária | x | | x | | x | x | 10% |
| F | Prevenção e controlo de infeção | x | x | x | x | x | x | 15% |
| | Total | | | | | | | 100% |

3.2.3 PROCEDIMENTOS ESPECÍFICOS DE AVALIAÇÃO

No âmbito da profissão em apreço, determina-se a aplicação das seguintes condicionantes de avaliação:

- Não poderá ser atribuída pontuação aos aspetos que o concorrente não consiga completar devido a falta de ferramenta/equipamento na sua caixa de ferramenta (aplicável nos casos em que a ferramenta/equipamento seja da responsabilidade do concorrente ou respetiva entidade);
- Se algum concorrente não puder completar operações/tarefas da prova devido a falhas que não lhe sejam imputadas, tais como:
 - Falhas do posto de trabalho
 - Avarias de equipamentos não imputável a mau uso do concorrente
 - Falhas de energia

As pontuações referentes a essas operações/tarefas devem ser atribuídas aos concorrentes que tentaram/iniciaram a execução da(s) mesma(s);

- Em todos os casos, os jurados têm de avaliar, na íntegra, todos os aspetos da ficha de avaliação de cada concorrente;
- A pontuação atribuída aos aspetos a avaliar, pode variar de acordo com a escala definida para cada competição. No entanto, deve refletir o grau de complexidade/dificuldade aceitável pela realidade do sector;
- Na constituição dos grupos de jurados para avaliação, devem ser tidas em consideração a experiência em campeonatos das profissões e a experiência profissional;
- O grupo de jurados responsáveis pela avaliação de um determinado subcritério deverá avaliar todos os aspetos, referentes a esse subcritério, em todos os concorrentes;

Poderão ser consideradas, para efeitos de penalização, com impacto na avaliação, as seguintes infrações:

- O não cumprimento das regras de higiene e segurança no trabalho e de proteção do meio ambiente;
- A existência de qualquer comunicação com o público ou jurado sem prévia autorização;
- A utilização de materiais ou equipamentos não autorizados no módulo/prova;
- A permanência no local da prova fora dos períodos autorizados;
- O acesso a qualquer informação, por qualquer meio, acerca da prova e do espaço em que esta se realiza;

Qualquer destas infrações será aceite para discussão e posterior aplicação de penalização adequada sempre que haja prova física ou, na falta desta, seja observada e reportada pelo mínimo de dois jurados.

4 ORGANIZAÇÃO DA COMPETIÇÃO

A prova deve ser acompanhada da lista exaustiva, que identifique e especifique, de forma precisa, qualitativa e quantitativa, os consumíveis e matérias-primas específicas a preparar por concorrente. No âmbito das listas de infraestruturas, materiais e equipamentos referenciados nesta descrição técnica, **não são tidos em consideração a indicação a qualquer marca comercial.**

Será na base da prova a elaborar que, em função dos apoios e patrocínios que se vierem a verificar ou, na ausência destes, que se identificarão os modelos e/ou marcas dos equipamentos a considerar no desenvolvimento das provas.

4.1 INFRAESTRUTURAS TÉCNICAS

Os requisitos de infraestrutura técnica a seguir identificados são **fornecidos pelo organizador** da competição e a quantidade deverá ser adequada ao número de concorrentes em competição.

4.2 EQUIPAMENTOS GENÉRICOS

Toda a lista de materiais genéricos a seguir identificados são **fornecidos pelo organizador ou entidade(s) patrocinadora(s)** da competição e a quantidade deverá ser adequada ao número de concorrentes e jurados em competição.

- Mesas e Cadeiras;
- Materiais de limpeza;
- Extintor de incêndio e Kit primeiros socorros;
- Cacifos e mobiliário;
- Material de economato diverso;
- Computador para o CIS;
- Balde de recolha diferenciada de resíduos, pá e vassoura;
- Relógio de parede ou similar;
- Extensões elétricas.

4.3 EQUIPAMENTOS TÉCNICOS

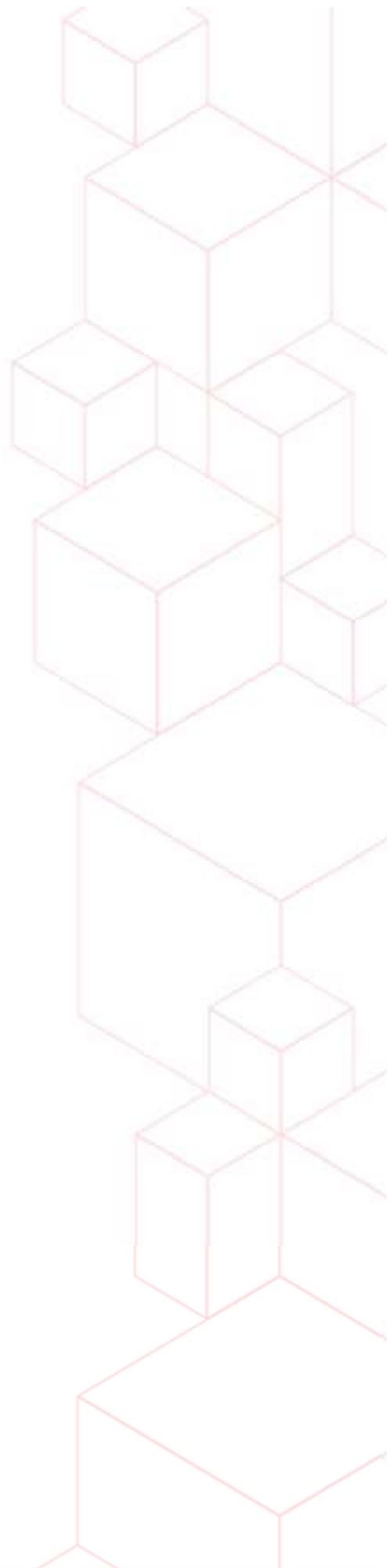
Toda a lista de equipamentos e máquinas ferramenta a seguir identificados são fornecidos pelo organizador ou entidade (s) patrocinadora (s) da competição e a quantidade deverá ser adequada ao número de concorrentes e jurados em competição.

- Sofás (para as unidades: hospitalar, residencial e domicílio)
- Mesa de sala de jantar para a refeição
- Cadeiras para a unidade apoio domiciliário
- Estante para decoração – livros, entre outros, para a unidade em apoio domiciliário
- Poltrona (para a unidade hospitalar)
- Camas articuladas – Para ambiente Hospitalar e Residencial
- Colchões prevenção de escaras
- Manequins articulados – simulador cuidados com / paciente masculino e feminino
- Mesas de cabeceira
- Grades para cama hospitalar
- Mesa de comer no leito
- Cadeiras
- Cama articulada tripartida
- Colchões prevenção de escaras
- Carro de apoio à higiene pessoal
- Carro de transporte para entrega de alimentos

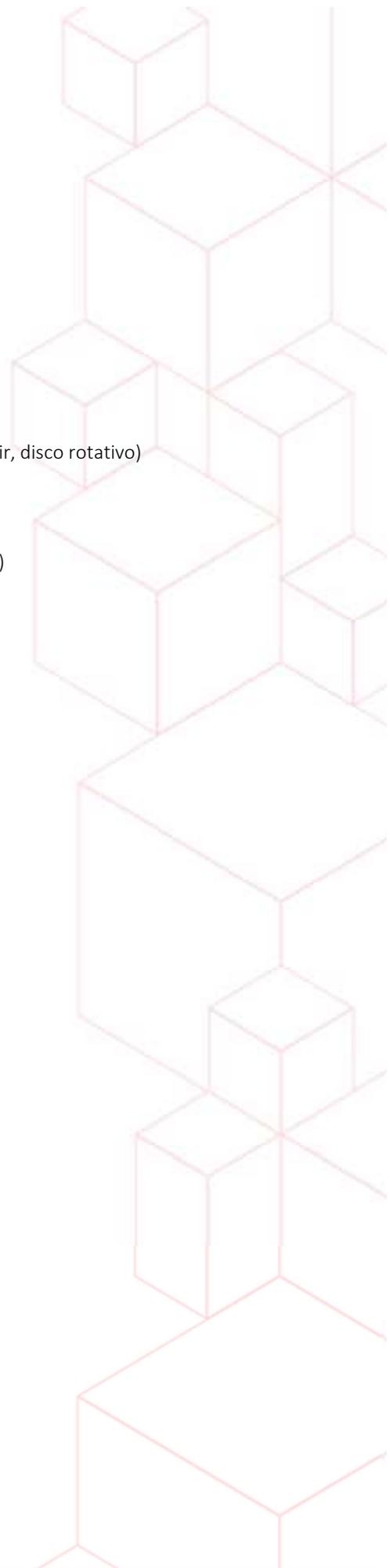
- Poltrona Manual com rodas
- Cadeiras ergonómicas com rodas
- Carro de roupa suja e limpa com tampa (inox)
- Cacifos
- Mesa de apoio para TV
- Televisão
- Prateleira com portas para arrumos
- Estante aberta para arrumos em armazém
- Bancada com fogão elétrico
- Bancada com lavatório
- Manequins de reanimação
- Manequim - simulador de cuidados
- Cestas de Transferência / Grua
- Biombo triplo sem rodas (inox) Hospital
- Candeeiro
- Mesa comer leito inclinável
- Banco rotativo com rodas (inox)
- Carro de transporte de roupa limpa (inox)
- Carro de transporte de comida (inox)
- Carro de higiene

A quantidade deverá ser adequada ao n.º de concorrentes em competição.

- Andarilho articulado com 2 níveis
- Andarilho fixo
- Almofadas de posicionamento para pés /costas/ braços/ cavidade popliteia/ Etc
- Almofada viscoelástica para prevenção de escaras
- Arcos para acamados
- Auxiliares de vestuário e higiene
- Auxílios de vida diária (trilhos protetores, pinças para pegar objetos)
- Arrastadeira
- Abotoador com Punho Anatómico
- Aquecedor esterilizador de toalhas 16 L
- Balde do lixo com pedal
- Balança para medição de peso
- Bacias para higiene
- Balança para medição de peso
- Bacias de inox para higiene
- Baldes para lixo com pedal
- Balde para esfregona
- Bengala em alumínio desdobrável
- Bengala em alumínio regulável
- Carrinho de apoio
- Carro de transporte para entrega de alimentos

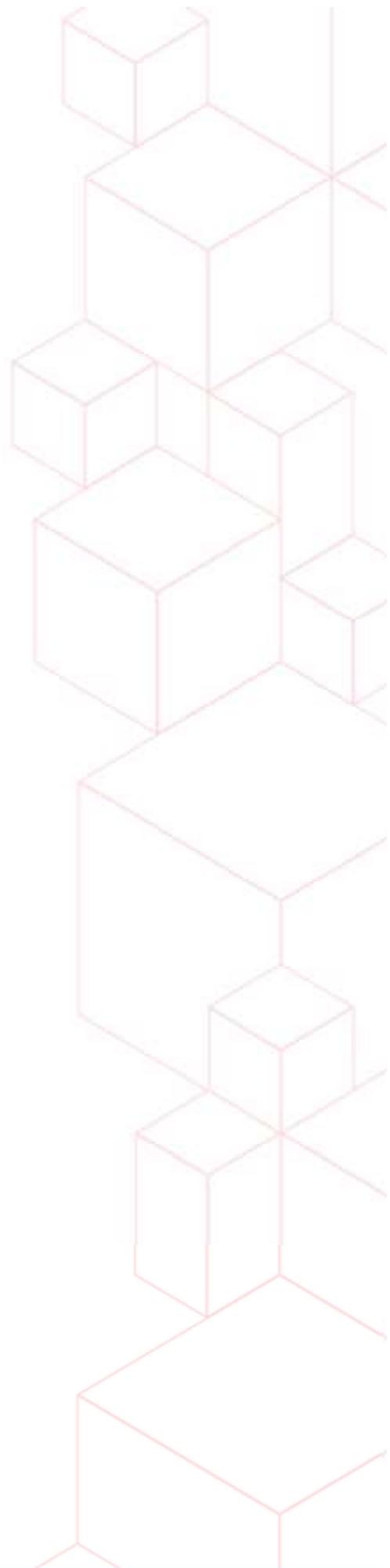


- Cadeiras ergonómicas
- Contentores para fraldas
- Canadiana de adulto
- Cadeira de rodas
- Caixa comprimidos semanal 5 tomas diárias
- Camisa de noite senhora com abertura
- Copos
- Coxim redondo Anti-Escaras
- Conjunto de lençóis de tecido de algodão
- Colcha
- Cinto para cadeira de rodas, para estabilizar
- Cuvetes
- Chinelos de quarto
- Degrau
- Elementos de transferência de mobilidade (folha tubular, prancha para transferir, disco rotativo)
- Esfregona com cabo
- Escova de cabelos
- Escova de dentes
- Fixações (para tornozelo, cinto para cadeira de rodas, para estabilizar tornozelo)
- Gaiola de proteção para pés
- Guardanapos
- Lava cabeça insuflável para cama
- Mesa pequena de refeição
- Medidor de tensão de braço
- Mesa de apoio (tripartida)
- Mopa
- Panos para limpeza dos espaços
- Pá com pega alta
- Palhinhas
- Pendural ou Coluna de Suspensão
- Pijama de homem com abertura para acamado
- Proteção para calcanhar
- Pratos para sopa
- Pratos raso
- Pratos de sobremesa
- Roupão
- Tensiômetro
- Temporizador
- Taça média
- Taça pequena
- Talheres -colher de sopa
- Talheres -garfo
- Talheres - facas
- Tabuleiro - para servir refeição
- Talheres para sobremesa
- Toalhas de turco para rosto
- Toalhão de turco para corpo
- Toalhas de turco para mãos
- Toalhas de turco para genitais
- Secador
- Urinol
- Vassoura



Materiais específicos a fornecer pela organização

- Discos de algodão
- Creme neutro de hidratação
- Gel neutro para higiene
- Shampoo Ph neutro
- Chinelo descartável
- Pijama homem descartável
- Roupão descartável
- Semi-Rolo de Posicionamento - Forro Impermeável apoio da zona poplítea
- Lava bocas
- Caixa de espátulas em madeira (abaixa línguas)
- luvas de vinil S
- luvas de vinil M
- luvas de vinil L
- Sacos de lixo de 120L
- Máscaras de proteção descartáveis
- Luvas turcas
- Lençóis de tecido de não tecido
- Bandeja de alumínio
- Taças para a lavagem dos utensílios
- Recipiente para a higiene oral
- Pasta dentífrica
- Materiais de limpeza para higiene
- Sacos para a roupa suja
- Sacos para lixo (material orgânico)
- Fraldas descartáveis para Adultos
- Touca Clip em Polipropileno
- Luvas Nitrilo sem Pó
- Resguardo absorvente descartável
- Esponjas De Higiene Oral
- Escova de dentes
- Bata TNT
- CIF Desinfetante PF
- Luvas de Exame em Nitrilo Sem Pó
- Máscara sem filtro FP2
- Bata em Polietileno Branco
- Desinfetante Multisuperfícies – 80% Álcool
- Álcool Gel 5L
- Luvas em Polímer Azul, Sem Pó
- Kit Proteção Pessoal - COVID
- Kit Desinfecção e Proteção Pessoal
- Desinfetante de Mãos
- Máscaras cirúrgicas
- Cobre Sapatos em PP Azul
- Avental em PÉ Branco – 100Uni
- Vaporizador – Pulverizador
- Suporte de Alumínio para Gel Alcoólico
- Gel Alcoólico
- Dispensador Tripé - Rolo Industrial
- Rolo TNT
- Babete em Papel com Bolsa
- Chinelos Descartáveis Fechados em PP



- Soro Fisiológico
- Álcool Etílico 96%
- Bolsa de 1º Socorros
- Diversos Papel
- Guardanapos
- Toalhas de mão
- Toalhas de mesa
- Resguardo soft basic

4.4 FERRAMENTAS E MATÉRIAS-PRIMAS TIPO A PREPARAR PELA ORGANIZAÇÃO

As matérias-primas e materiais tipos a utilizar no desenvolvimento das provas, a preparar/adquirir pela organização serão:

4.5 FERRAMENTAS E MATERIAIS DA RESPONSABILIDADE DO CONCORRENTE

Os fatos e calçado de trabalho, bem como os restantes EPI's, são da responsabilidade dos concorrentes.

Os concorrentes deverão ser portadores das suas ferramentas individuais, usuais para a profissão, devendo as mesmas estar em bom estado de funcionamento e de proteção, tais como:

- I. Tronco de reanimação adulto.

Os concorrentes poderão fazer-se acompanhar de outras ferramentas pessoais de trabalho, desde que, durante a fase de preparação da prova (C-1 a C-3), tal seja autorizado pelo presidente do júri.

4.6 MATERIAIS E EQUIPAMENTOS PROIBIDOS NA ÁREA DE COMPETIÇÃO

Na área de trabalho é apenas permitido o equipamento/material fornecido ou que, sendo dos concorrentes, tenha aprovação do júri. No caso de um concorrente não seguir esta orientação, poderá sofrer penalização no critério “preparação do trabalho” da respetiva prova.

Os jurados devem informar, clara e inequivocamente, sobre os tipos de materiais e equipamentos que não devem circular na área da competição.

Os concorrentes NÃO devem trazer:

- Qualquer meio de captação de imagem e/ou som, exceto se fizer parte das ferramentas da responsabilidade dos concorrentes (Multimédia);
- Telemóvel.

4.8 ATIVIDADES DE PROMOÇÃO DA PROFISSÃO

Sempre que as condições o permitam, deverá a organização, os patrocinadores e a equipa de jurados trabalhar nos espaços contíguos à competição, em formas de promover a profissão. Essas formas de promoção da profissão poderão ser de demonstração, através de meios audiovisuais ou de espaços de experimentação, onde os visitantes sejam convidados a experimentar operações específicas da profissão em apreço.

4.9 SUSTENTABILIDADE ECONÓMICA / FINANCEIRA E AMBIENTAL

Em cada competição, os Jurados devem rever e melhorar a lista de infraestruturas, tendo em conta os princípios da sustentabilidade. Tendo em vista a otimização dos recursos, deve constar apenas o indispensável, evitando o desnecessário e o excessivo.

Sempre que possível, deverá ser dada preferência a materiais com menor impacto ambiental.

5 REQUISITOS DE SEGURANÇA

5.1 GERAIS

O Regulamento de Segurança encontra-se divulgado no site da Worldskills Portugal e integra uma ficha de segurança específica da profissão, de cumprimento **OBRIGATÓRIO**, e que se organiza em torno dos seguintes itens:

- Procedimentos gerais;
- Segurança de máquinas, substâncias perigosas e limpeza;
- Perigos/riscos significativos da profissão;
- Equipamento de proteção individual.

Para além do previsto na ficha de segurança, os participantes e a organização devem observar o seguinte:

- Os concorrentes devem deixar a sua área de trabalho livre de qualquer objeto, de modo a evitar que tropecem, escorreguem ou caiam;
- O fato e calçado de trabalho é da responsabilidade dos participantes. Quando necessário, os concorrentes devem trazer os seus Equipamentos de Proteção Individual (EPI) para a execução das provas;
- Os concorrentes estão obrigados a utilizar as EPI's adequados às operações sempre que se encontrem na zona de competição;
- Abster-se da utilização de qualquer objeto que possa comprometer a sua segurança, como, por exemplo, pulseiras, colares ou fios, etc.;
- Os jurados devem utilizar o equipamento de proteção individual sempre que estejam nas áreas onde os mesmos são obrigatórios para os concorrentes, sendo que o calçado de proteção tem de ser sempre utilizado no local de competição;
- Deve existir, no mínimo, um *kit* de primeiros socorros na área de trabalho;
- No decurso do campeonato nacional, a organização da WSP providenciará assistência médica no local.

Nota: A Ficha de Segurança desta profissão encontra-se no anexo 2 a este DT.

5.2 ESPECÍFICOS

O equipamento de Proteção Individual é “qualquer equipamento destinado a ser usado ou detido pelo concorrente para sua proteção contra um ou mais riscos suscetíveis de ameaçar a sua segurança ou saúde no campeonato, bem como qualquer complemento ou acessório destinado a esse objetivo”. Os EPI representam uma linha de defesa do concorrente perante o risco de acidente.

O júri deve envolver os concorrentes na escolha do EPI mais adequado à tarefa a executar, devem sensibilizar os concorrentes que têm a necessidade de utilização dos EPI para:

- Utilizarem o equipamento de proteção de forma adequada;
- Estarem cientes de quando o EPI é necessário;
- Saberem que tipo de equipamento de proteção é necessário;
- Entenderem as limitações do EPI na proteção dos concorrentes contra lesões;
- Colocar, ajustar, vestir e retirar EPI devidamente;
- Manter o equipamento de proteção de forma adequada;

Os EPI são uma ferramenta útil, mas que deve ser bem estudada para que a sua ação seja efetivamente preventiva e não prejudicial ao concorrente quando a utiliza, quer por pôr perigo a sua condição, ou por não permitir que execute com eficiência e conforto a sua tarefa.

6 ANEXOS

| | |
|---------|---|
| Anexo 1 | <i>Links a vídeos e outra informação promocional com exemplos da competição e do processo de trabalho</i> |
| Anexo 2 | Ficha de segurança da profissão |
| Anexo 3 | Marking form do CIS |
| Anexo 4 | Conceitos |

Anexo 1

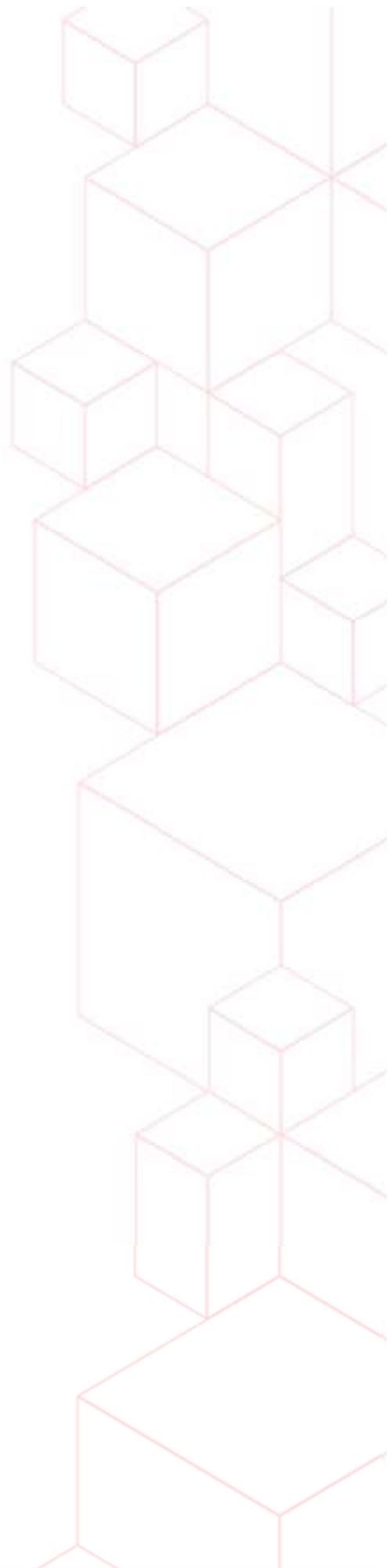
Links a vídeos e outra informação promocional com exemplos da competição e do processo de trabalho:

<https://www.youtube.com/watch?v=sz3j2uwDW08>

Anexo 2

Ficha de Segurança

A ser disponibilizada.



Anexo 3

Exemplo de Ficha de Avaliação do CIS

Marking Form

Campeonato Nacional

Skill 99 - XXXX

Sub Criterion A1 - Subcritério 1

Competitor (1234) Concorrente A

Marking Team (1234) Jurado 1, (5678) Jurado 2, (1357) Jurado 3, (2468) Jurado 4

Competition Day 1 Marking Scheme Lock 18-03-2019 14:52:32 Mark Entry Lock _____

JUDGEMENT MARKING

| Aspect ID | Max Mark | Aspect of Sub Criterion - description | Expert Score (0 to 3) | Mark Awarded | |
|-----------|----------|--|-----------------------|----------------------|----------------------|
| J1 | 2.00 | Aspecto Ajuizável 1 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;"> 0 - Desempenho abaixo do padrão da indústria, incluindo não tentativa 1 - O desempenho de acordo com o padrão da indústria (Produto ou serviço de gama baixa) 2 - O desempenho supera o padrão da indústria (Produto ou serviço de gama média) 3 - Excelente desempenho em relação às expectativas da indústria (Produto ou serviço de luxo) </div> | (5678) Jurado 2 | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| | | | (1357) Jurado 3 | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| | | | (2468) Jurado 4 | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| | | | | <input type="text"/> | <input type="text"/> |

MEASUREMENT MARKING

| Aspect ID | Max Mark | Aspect of Sub Criterion - description | Requirement | Result or Actual Value | Mark Awarded |
|-----------|----------|---|-------------------|------------------------|----------------------|
| M1 | 2.00 | Aspecto Mensurável 1 Descrição detalhada | Medida Pretendida | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| M2 | 2.00 | Aspecto Mensurável 2 Descrição detalhada | Sim / Não | <input type="text"/> | <input type="text"/> |

6.00

Maximum Mark for Sub Criterion

Mark Awarded

Page 1 / 1 18-03-2019 15:07:31

Anexo 4

Conceitos

REFERENCIAL DE EMPREGO

O referencial de emprego elenca, para cada profissão, a **designação da profissão** e a **descrição geral da atividade profissional**, as **atividades operacionais** e as **áreas de competência nucleares** identificadas a partir dos referenciais nacionais e internacionais.

DESIGNAÇÃO DA PROFISSÃO

Identifica a designação do profissional no âmbito do mercado de trabalho, tendo por referência a designação estabelecida no âmbito da ANQEP e/ou da *WorldSkills International*.

DESCRIÇÃO DA PROFISSÃO

Descreve, de forma sintética, o objetivo da profissão e a sua importância para o mercado de trabalho, designadamente na produção de um determinado produto ou serviço. É utilizada a descrição existente no Perfil Profissional da ANQEP e/ou da *WorldSkills International*.

ATIVIDADES OPERACIONAIS

Identificação das atividades que integram a profissão, numa lógica de processo produtivo. Compreende a decomposição da profissão em atividades (numa lógica funcional ou processual), identificadas a partir do referencial nacional, designadamente do Perfil profissional da profissão constante do CNQ.

ÁREAS DE COMPETÊNCIA

Refere-se a uma **combinação de conhecimentos, aptidões e atitudes** adequados a um determinado contexto profissional, tendo em vista o desenvolvimento, no todo ou em parte, de um bem, seja ele um produto e/ou serviço, com valor para o mercado de trabalho. A cada área de competência associar-se-á um peso relativo da sua importância para a profissão. Esse peso poderá ser identificado a partir da complexidade, utilização, criticidade ou outro.

FICHA DE AVALIAÇÃO/GRELHA DE OBSERVAÇÃO

É o instrumento de base dos jurados para observação do desempenho dos concorrentes para a correspondente avaliação. A observação poderá desenvolver-se em tempo real (isto é, no decurso da execução), ou na lógica do produto final.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO

Considerando que a avaliação pretende aferir se um desempenho está de acordo com um padrão planeado, esperado e desejado, os critérios de avaliação segmentam o referencial de emprego em 4 a 6 grandes áreas (de competência ou funcionais). Ou seja, os critérios de avaliação definem o âmbito da avaliação do desempenho profissional esperado.

SUB-CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO

O subcritério de avaliação é a decomposição do critério de avaliação (em áreas de produção ou do conhecimento), facilitando o desenvolvimento de instrumentos de medição do desempenho (aspetos) de forma clara, justa e transparente.

ASPETOS (INDICADORES)

Os aspetos (indicadores de avaliação) decorrem da decomposição dos subcritérios em indicadores de desempenho esperados, vertidos numa ficha de avaliação/grelha de observação, que facilite a medição do desempenho no desenvolvimento da prova, considerando as tarefas, operações atitudes e comportamentos esperados e observáveis. Podem ser considerados aspetos a altura, ângulo, peso, nivelamento, erros, tolerâncias, tempo de execução, processo, etc.

PROVA

É o instrumento que fornece a informação necessária e específica de execução das tarefas a executar, de acordo com o perfil de emprego, áreas de competência, critérios e subcritérios de avaliação definidos (para jurados e concorrentes).

MÓDULO DA COMPETIÇÃO

Os módulos estruturam a prova, integrando, de forma organizada, um conjunto de tarefas e/ou operações afins, tendo em vista o desenvolvimento de um produto ou serviço com valor para o mercado de trabalho. O módulo de avaliação deverá corresponder no todo ou em parte a uma área de competência. Haverá tantos módulos quantos os necessários a avaliar todas as áreas de competência.

LISTA DE INFRAESTRUTURAS, MATERIAIS, FERRAMENTAS E EQUIPAMENTOS

Refere-se à identificação das características das infraestruturas, materiais, ferramentas e equipamentos necessários à organização e desenvolvimento da prova.

LAYOUT-TIPO DA COMPETIÇÃO

Refere-se à organização do espaço da competição, identificando áreas e posicionamento de postos de trabalho e de áreas associadas a jurados, supervisor de infraestruturas e concorrentes.

