

DESCRITIVO TÉCNICO

CARING SERVIÇOS PESSOAIS E À COMUNIDADE

Profissão 41

CLUSTER

Serviços Sociais,
Pessoais e Turismo

TÍTULO

WorldSkills Portugal - **Descritivo Técnico** da Competição de **Cuidados de Saúde e Apoio Social**

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

- Ana Elisa - WorldSkills Portugal | Delegado Oficial
- Gustavo Seia – Coordenador do Núcleo da WorldSkills Portugal

CONCEÇÃO METODOLÓGICA E COORDENAÇÃO GERAL

- Vasco Vaz - Delegado Técnico da WorldSkills Portugal

EQUIPA TÉCNICA/CONCETORES

- Joaquim Nogueiro - Delegado Técnico Assistente da WorldSkills Portugal
- Rui Parente
- Sandra Gabadinho- Skills Advisor da WorldSkills Portugal
- Gabriela Borges- Presidente de Júri da WorldSkills Portugal

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 (Referencial CNQ)• 762319 – Técnico/a de Apoio Familiar e de Apoio à Comunidade (Referencial CNQ)• 762335 – Técnico/a de Geriatria (Referencial CNQ)• 41 – Health and Social Care (WorldSkills Europe)• 41- Health and Social Care (WorldSkills International) |
|----------------------------------|---|

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 Comités 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

| | |
|--|-----------|
| 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..... | 7 |
| 2.6 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO..... | 16 |
| 2.7 MATRIZ DA PROVA-TIPO..... | 16 |
| 2.8 RELAÇÃO ENTRE OS MÓDULOS E ÁREAS DE COMPETÊNCIA..... | 17 |
| 2.9 QUADRO RESUMO: ÁREAS/UNIDADES DE COMPETÊNCIA vs MÓDULOS..... | 18 |
| 3 AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO | 20 |
| 3.1 Provas..... | 20 |
| 3.1.1 FASES DO CAMPEONATO..... | 20 |
| 3.1.2 PROVA DE PRÉ-SELEÇÃO..... | 20 |
| 3.1.3 Fase REGIONAL..... | 21 |
| 3.1.3.4 Fase 1 Regional..... | 21 |
| 3.1.3.5 Fase 2 Regional..... | 21 |
| 3.1.4 PROVA NACIONAL..... | 22 |
| 3.1.5 FORMATO/ESTRUTURA DA PROVA..... | 24 |
| 3.1.6 DESENVOLVIMENTO DA PROVA..... | 25 |
| 3.1.7 RESUMO DAS FASES DE PRÉ-SELEÇÃO, REGIONAL E NACIONAL..... | 26 |
| 3.2 Procedimentos de avaliação..... | 26 |
| 3.2.1 FICHA DE AVALIAÇÃO..... | 26 |
| 3.2.2 RELAÇÃO ENTRE OS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO E MÓDULOS DE COMPETIÇÃO..... | 28 |
| 3.2.3 PROCEDIMENTOS ESPECÍFICOS DE AVALIAÇÃO..... | 28 |
| 4 REQUISITOS DE SEGURANÇA | 30 |
| 4.1 GERAIS..... | 30 |
| 4.2 ESPECÍFICOS..... | 30 |
| 5 ANEXOS | 31 |

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:
≤ 24 anos (a 31 de dezembro de 2026)

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
[Campeonatos das Profissões | Worldskills Portugal \(iefp.pt\)](#)
[REGULAMENTO-WSP-CAMPEONATO-NACIONAL-VersaoFinal-out23.pdf \(iefp.pt\)](#)
- *WorldSkills International* - Quadro das Normas de Especificação
- <https://worldskills.org/explore/>
- 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/>

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 - Prestar cuidados de apoio direto aos utentes

- 1.1 Contribuir 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 Auxiliar na transferência, posicionamento, mobilização e transporte do utente, de acordo com orientações técnicas.
- 1.3. Auxiliar 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.
- 1.4 Aplicar técnicas de comunicação clara e assertiva com utente e cuidadores.
- 1.5 Demonstrar compreensão, sensibilidade, empatia e autocontrole em situações críticas de limite.

2 - Planear o serviço relativo aos cuidados a prestar

- 2.1 Selecionar, organiza e prepara os materiais, os produtos e os equipamentos a utilizar.
- 2.2 Apoiar o utente na realização de atividades instrumentais quotidianas.
- 2.3 Aplicar as técnicas de prevenção, proteção e tipos de atuação no âmbito da higiene e segurança no trabalho

3- Prestar cuidados básicos de higiene e conforto

- 3.1 Aplicar as suas funções de acordo com as orientações da equipa técnica.
- 3.2 Auxiliar o indivíduo com restrição na autonomia na realização dos cuidados de higiene, conforto e eliminação.
- 3.3 Aplicar cuidados de higiene, conforto e eliminação ao indivíduo com dependência parcial ou total.
- 3.4 Auxiliar o profissional de saúde na realização de cuidados de higiene, conforto e eliminação ao indivíduo com dependência total.
- 3.5 Aplicar técnicas de lavagem e desinfecção do espaço, equipamentos e materiais utilizados.
- 3.6 Aplicar cuidados de tratamento de resíduos e roupa.

4- Prestar cuidados de alimentação e hidratação

- 4.1 Assegurar o armazenamento, transporte e conservação adequada de alimentos.
- 4.2 Apoiar o indivíduo nos cuidados de alimentação e hidratação.
- 4.3 Identificar se a alimentação está adaptada aos utentes.
- 4.4 Identificar situações de obstrução da via aérea e aplica o algoritmo da desobstrução da via aérea (OVA).
- 4.5 Identificar alterações na região oral que possam comprometer a alimentação.
- 4.6 Identificar as noções básicas da composição dietética.
- 4.7 Identificar as noções básicas associadas aos diferentes tipos de terapêuticas nutricionais.

5- Vigiar/controlar o estado de saúde do indivíduo

- 5.1 Estabelecer e articular com a equipa técnica responsável reportando a evolução do estado físico, psíquico, situações anómalas e/ou agravamento do estado de saúde do indivíduo, de acordo com as orientações e procedimentos definido pela equipa técnica.
- 5.2 Atuar em situação de acidente, doença súbita ou agravamento do estado de saúde do indivíduo de acordo com as suas competências.

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

- 6.1 Participar na prevenção de acidentes domésticos e nos espaços circundantes.

7 - Participar no desenvolvimento de atividades de animação/ocupação de tempos livres do utente

- 7.1 Aplicar técnicas de animação e ocupação de tempos livres estimulando o indivíduo (fisicamente/socialmente/psicologicamente/cognitivamente)

8 – Participar na prevenção da negligencia, abusos e maus-tratos sobre o doente

- 8.1 Observar e identificar alterações do estado físico, emocional e/ou psicológico do utente, como indicadores de negligência, abusos ou mau-tratos.
- 8.2 Proceder ao registo e transmissão de ocorrências ao técnico responsável

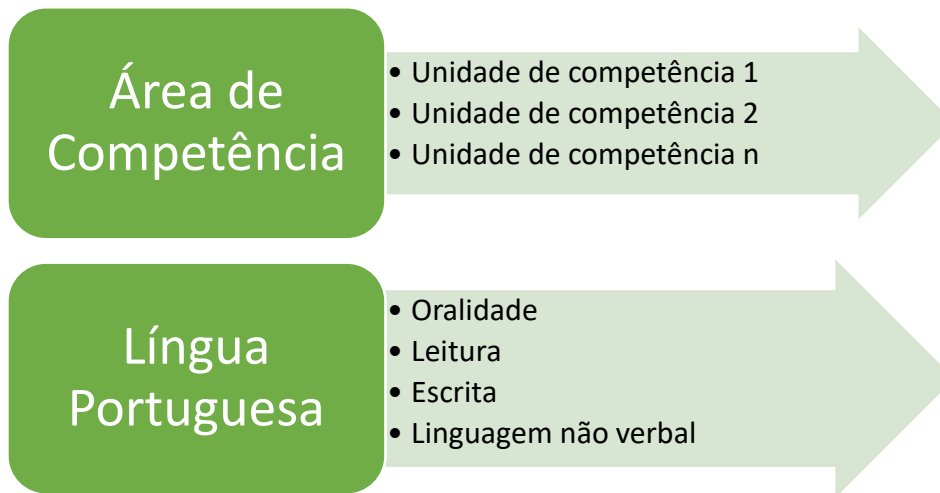
2.3 PRINCIPAIS AREAS DE COMPETÊNCIAS

Com base nas atividades operacionais relacionadas com a profissão foram elencadas as diversas competências. Destas, foram escolhidas as 7 mais preponderantes, tendo em consideração a complexidade da atividade e a sua importância para a profissão.

| Áreas de competência | | Peso relativo % |
|----------------------|---|-----------------|
| 1 | PLANEAMENTO E ORGANIZAÇÃO | 10 |
| 2 | COMUNICAÇÃO E RELACIONAMENTO | 20 |
| 3 | PRESTAÇÃO DE CUIDADOS: OBSERVAR SINAIS DE ALERTA E ALTERAÇÕES DO ESTADO DE SAÚDE DO INDIVÍDUO | 20 |
| 4 | CUIDADOS NA ALIMENTAÇÃO E NA HIDRATAÇÃO | 10 |
| 5 | ATIVIDADES DE VIDA DIÁRIA | 15 |
| 6 | TÉCNICAS DE TRANSFERÊNCIA E ALTERNÂNCIA DE DECÚBITO | 15 |
| 7 | HIGIENIZAÇÃO: PREVENÇÃO E CONTROLO DE INFEÇÃO ESPAÇO E MATERIAIS | 10 |
| Total | | 100 |

2.4 AREAS 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: PLANEAMENTO E ORGANIZAÇÃO | Importância relativa (%) |
| PLANEAMENTO E ORGANIZAÇÃO | 10% |

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

- A Legislação de enquadramento da atividade profissional sobre saúde, segurança do meio ambiente, higiene, obrigações, regulamentos e documentação.
- 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 e aplicabilidade.
- 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.

Os concorrentes **terão de conseguir:**

- 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 estabelecer 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

- Preparar materiais, equipamentos e utensílios;
- Realizar cuidados de higiene;
- Higienizar e organizar o posto de trabalho;
- Gerir o tempo;
- Planear a tarefa;
- Praticar a sustentabilidade.

| Área funcional: COMUNICAÇÃO E RELACIONAMENTO | Importância relativa (%) |
|--|--------------------------|
| COMUNICAÇÃO E RELACIONAMENTO | 20 % |

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

- A importância de estabelecer e manter a confiança do cliente e cuidador, 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 alternativa com utentes com deficiências na comunicação, por ex. demência, problemas auditivos e visuais.
- A importância de registar 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.

Os concorrentes **terão de conseguir:**

- 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.
- Entender a perspetiva do utente, através de um diálogo cuidadoso com ele.
- Comunicar assertivamente: deve passar as informações que deseja de forma clara e precisa.
- Fomentar a escuta ativa.
- Deve interpretar sinais não-verbais e técnicas educacionais apropriadas.
- Ouvir atentamente e responder positivamente a quaisquer problemas que se destinem a obter soluções.
- Respeitar o utente como um indivíduo com autonomia e direito a aceitar ou recusar cuidados.
- Comunicar de forma profissional com utentes com deficiência na comunicação e compreensão.
- 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.
- 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.
- Obter consentimento para a realização de cuidados.
- Gerir uma comunicação profissional e adequada com o cuidador, garantindo que as necessidades do utente, sejam centrais.
- Usar habilidades comunicacionais verbais orais e escritas consistentes e eficazes com a equipa multidisciplinar.
- Registar as informações / registos do utente no formato apropriado, por ex. "livro de ocorrências" ou

Área funcional: COMUNICAÇÃO E RELACIONAMENTO

Importância
relativa (%)

registo do utente.

- Analisar e representar casos de utentes individuais num ambiente profissional.

UNIDADES DE COMPETÊNCIA:

- Estabelecer e manter a confiança do utente e dos cuidadores;
- Usar métodos de comunicação terapêutica na prestação de cuidados;
- Gerir uma comunicação profissional e eficaz com o utente, os cuidadores e equipa multidisciplinar;
- Identificar manifestações de desconforto por parte do utente, através de comunicação não verbal;
- Proceder ao registo e transmissão de ocorrências ao técnico responsável utilizando o formato apropriado;
- Comunicar adequadamente ao utente as diversas atividades a realizar.

Área funcional: Técnica

Importância
relativa (%)

Prestação de cuidados: observar sinais de alerta e alterações do estado de saúde do indivíduo

20%

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

- 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.

Área funcional: TécnicaImportância
relativa (%)

- 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.
- Promover a autonomia do paciente nas várias atividades da vida (banho alimentação,...)

Os concorrentes terão de conseguir:

- 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.
- 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.

Área funcional: Técnica

Importância
relativa (%)

- 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.
- Incentivar o auto-cuidado.
- Ajudar o utente na administração e armazenamento de seus medicamentos cumprindo as orientações dos técnicos.

UNIDADES DE COMPETÊNCIA:

- Aplicar cuidados de higiene, conforto e eliminação ao utente com dependência parcial ou total;
- Auxiliar na transferência, posicionamento e transporte do utente, que necessita de ajuda total ou parcial;
- Apoiar na toma de medicação e na verificação dos sinais vitais;
- Identificar alterações do estado de saúde do utente;
- Mobilizar os meios adequados e aplicar os primeiros socorros em situações de emergência;
- Transportar amostras biológicas conforme procedimentos e protocolos.

Área funcional: PRODUÇÃO

Importância
relativa (%)

Cuidados de alimentação e hidratação

10%

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

- 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 avaliar as capacidades do utente e cuidadores.
- Técnicas para trabalhar com utente e cuidadores, com precisão e determinar as necessidades de cuidado do utente.
- As doenças e os tratamentos relevantes (a importância da alimentação nos processos de tratamento).
- Especificidades a ter em conta nos cuidados de alimentação e hidratação respeitando as

Área funcional: PRODUÇÃOImportância
relativa (%)

caraterísticas do utente.

Os concorrentes terão de conseguir:

- Analisar as preferências do utente, tendo em conta os motivos religiosos, culturais ou outros, e sempre que possível, encontrar alternativas.
- Avaliar cuidadosamente o ambiente e a situação do utente com precisão.
- Sinalizar o estado nutricional do utente.
- Determinar as necessidades de cuidados de alimentação e hidratação, reconhecendo os limites da sua atuação.
- Incentivar à ingestão líquida (água).
- Vigiar alterações na cavidade oral que possam comprometer a ingestão alimentar.
- 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.
- Agir perante qualquer alteração de deglutição ou outros problemas que possam surgir durante a refeição.
- Executar com técnica limpa, fazendo uso adequado das EPIs necessárias para a realização das tarefas de apoio na alimentação e hidratação.
- Realizar a correta higienização das mãos antes, durante e após o processo.

UNIDADES DE COMPETÊNCIA:

- Apoiar o indivíduo nos cuidados de alimentação e hidratação;
 - Preparar um tabuleiro de alimentação, segundo plano alimentar/ dietético prescrito;
 - Prestar apoio ao utente na toma de refeições e hidratação;
 - Aplicar técnicas de higiene antes, durante e após o momento de alimentação.
-

| | |
|---------------------------|--------------------------|
| Área funcional: PRODUÇÃO | Importância relativa (%) |
| Atividades de vida diária | 15% |

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

- O que são atividades de vida diária (AVD).
- 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, angústia, 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.

Os concorrentes **terão de conseguir:**

- 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 e desenvolver uma atividade lúdica em contexto de uma animação sócio cultural.
- Prevenir e controlar conflitos.
- Reconhecer o que faz um utente feliz e o que ele considera ser "bem-estar".
- Avaliar se o plano de cuidados está a ajudar o utente.
- 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:

- Apoiar o utente na realização de atividades instrumentais do quotidiano;
- Mobilizar adequadamente os meios de auxílio necessários nas deslocações;
- Apoiar o utente com restrição de autonomia nas deslocações;
- Planificar atividades de animação e ocupação de tempos livres;
- Proceder à higienização / tratamento simples de roupas e de cama.

| | |
|---|--------------------------|
| Área funcional: PRODUÇÃO | Importância relativa (%) |
| Técnicas de transferência e alternância de decúbito | 15% |

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

- A terminologia e os conceitos associados aos diferentes tipos de posicionamentos.
- As diferentes técnicas de mobilização e os princípios a aplicar.
- As ajudas técnicas de apoio existentes nas transferências e respetivas funções.
- Os Tipos de transferência (cama-cadeira, cama-maca) e princípios associados.
- A transferência do utente com alterações comportamentais, com sistemas de soros, drenagens ou outros dispositivos
- Adequar técnicas de mobilização ao utente.
- Adequar as ajudas técnicas de apoio à mobilização de marcha e suas funções.
- As diferentes técnicas associadas a cada tipo de posicionamento.
- O transporte do utente na cama, maca e cadeira de rodas.
- Adequar os posicionamentos os posicionamentos, compreendendo a sua importância na prevenção das úlceras por pressão (UPP).
- Conhecer e aplicar os princípios ergonómicos na transferência e alternância de decúbito do utente, como medidas preventivas de lesão.

Os concorrentes **terão de conseguir:**

- Aplicar adequadamente técnicas de posicionamento, mobilização, transferência e transporte utilizando diferentes ajudas técnicas.
- Utilizar corretamente a técnica de posicionamento, mobilização, transferência e transporte do utente, demonstrando compreensão, paciência e sensibilidade.
- Avaliar a capacidade de mobilidade do utente e agir em função da autonomia do mesmo.
- Motivar e valorizar pequenos progressos do utente, utilizando palavras de encorajamento.
- Aplicar as normas de segurança, higiene e saúde no trabalho, prevenindo e antecipando riscos na aplicação adequada de técnicas nos posicionamentos, mobilização, transferência e transporte

UNIDADES DE COMPETÊNCIA:

- Utilizar adequadamente as técnicas de posicionamentos;
- Utilizar adequadamente as técnicas de mobilização;
- Utilizar adequadamente as técnicas de transferência;
- Aplicar as normas de segurança, higiene e saúde no trabalho.

| | |
|--|--------------------------|
| Área funcional: PRODUÇÃO | Importância relativa (%) |
| Higienização: prevenção e controlo de infeção espaço e materiais | 10% |

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

- O conceito de prevenção e controlo de infeção associada aos cuidados de saúde.
- Os diferentes tipos de isolamento e formas de atuação.
- A prevenção e controlo de infeção em unidades de saúde (ambiente hospitalar) e apoio residencial (lares, residências, domicílios).
- O uso correto e armazenamento de materiais.
- 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 das EPIs).
- 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 **terão de conseguir:**

- 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 (SABA).
- Explicar ao utente, cuidadores e visitantes 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.
- Proceder à desinfeção e utilizar equipamento de proteção individual-EPIs.
- Proceder ao armazenamento seguro dos materiais e medicamentos.
- Proceder à recolha, triagem, transporte, manuseamento e acondicionamento de roupa.
- Proceder à- recolha, triagem, transporte, manuseamento e acondicionamento de resíduos.

UNIDADES DE COMPETÊNCIA:

- Realizar a limpeza e higienização de espaços;
- Realizar a limpeza e higienização de roupas;
- Efetuar a desinfeção e esterilização de material;
- Proceder à reposição de material;
- Proceder à separação e acondicionamento do lixo;
- Efetuar a recolha e transporte dos resíduos de acordo com os grupos.

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 notação para esta prova em concreto são as constantes do quadro seguinte:

| Critérios de Avaliação | | Ponderação |
|------------------------|---|------------|
| A | PLANEAMENTO E ORGANIZAÇÃO | 10 |
| B | COMUNICAÇÃO E RELACIONAMENTO | 20 |
| C | PRESTAÇÃO DE CUIDADOS: OBSERVAR SINAIS DE ALERTA E ALTERAÇÕES DO ESTADO DE SAÚDE DO INDIVÍDUO | 20 |
| D | CUIDADOS DE ALIMENTAÇÃO E HIDRATAÇÃO | 10 |
| E | ATIVIDADES DE VIDA DIÁRIA | 15 |
| F | TÉCNICAS DE TRANSFERÊNCIA E ALTERNÂNCIA DE DECÚBITO | 15 |
| G | HIGIENIZAÇÃO: PREVENÇÃO E CONTROLO DE INFEÇÃO ESPAÇO E MATERIAIS | 10 |
| 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 5 áreas de atividade (módulos):

1. Cuidados de higiene
2. Observar estado de saúde
3. Cuidados na alimentação e hidratação
4. AIVD e tempos livres
5. Transferência do utente

2.8 RELAÇÃO ENTRE OS MÓDULOS E ÁREAS DE COMPETÊNCIA

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

| Áreas de competência | | Módulos da competição | | | | |
|----------------------|---|------------------------|-----------------------------|--|--------------------------|-----------------------------|
| | | 1- Cuidados de higiene | 2- Observar estado de saúde | 3 - Cuidados na alimentação e hidratação | 4 - AIVD e Tempos livres | 5 - Transferência do utente |
| 1 | Planeamento e organização | X | X | X | X | X |
| 2 | Comunicação e Relacionamento interpessoal | X | X | X | X | X |
| 3 | Prestação de cuidados: observar sinais de alerta e alterações do estado de saúde do indivíduo | X | X | X | X | X |
| 4 | Cuidados de alimentação e hidratação | X | | X | | |
| 5 | Atividades de vida diária | X | | | X | |
| 6 | Técnicas de transferência e alternância de decúbito | X | | | | X |
| 7 | Higienização: prevenção e controlo de infeção espaço e materiais | X | | X | X | X |

2.9 QUADRO RESUMO: ÁREAS/UNIDADES DE COMPETÊNCIA vs MÓDULOS

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 (6 horas) |
| Local de realização | Nas instalações das entidades participantes |
| Conceção | Presidente de Júri |
| Competências Testadas | Para esta prova vão ser testadas as seguintes competências (áreas, unidades): Planeamento e organização, comunicação e relacionamento interpessoal; cuidados na alimentação e hidratação; prevenção e controlo de infeção |
| Modulo (s) Realizados | Vão ser constituintes desta prova os módulos: Cuidados na alimentação e hidratação. |
| Descrição sumária da prova | O candidato terá de ter acesso a uma descrição sumária da prova, com todas as orientações. |
| Recursos | Para um correto desenvolvimento da prova deverá a entidade / concorrente providenciar: I. Recursos que permitam preparar, uma refeição seguindo o plano alimentar/dietético e as especificidades do utente. II. Recursos que permitam aplicar os cuidados de higiene inerentes à atividade e manutenção higienizada do espaço. Será necessário um modelo para a execução da prova. |

3.1.3 Fase REGIONAL

3.1.3.4 Fase 1 Regional

É necessário aplicar ao melhor concorrente de todas as entidades inscritas numa profissão.

| | |
|-----------------------------------|---|
| Duração | 1 dia (6 horas máx.) |
| Local de realização | Em local a definir pela organização dentro de cada região. |
| Conceção | Presidente de Júri |
| Competências Testadas | Para esta prova vão ser testadas as seguintes competências (áreas, unidades): Planeamento e organização; comunicação e relacionamento interpessoal; prestação de cuidados de saúde; cuidados de alimentação e hidratação; Higienização: prevenção e controlo de infeção espaço e materiais. |
| Modulo (s) Realizados | Vão ser constituintes desta prova os módulos: cuidados de Higiene; cuidados na alimentação. |
| Descrição sumária da prova | O candidato terá de ter acesso a uma descrição sumária da prova, com todas as orientações. |
| Recursos | Para um correto desenvolvimento da prova deverá a entidade / concorrente providenciar: I. Recursos, que permitam executar um cuidado de higiene a um utente acamado. Será necessário um manequim para o cuidado de higiene. II. Recursos que permitam preparar, uma refeição seguindo o plano alimentar/dietético e as especificidades do utente. |

3.1.3.5 Fase 2 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 |
| Competências Testadas | Para esta prova vão ser testadas as seguintes competências (áreas, unidades): Planeamento e organização; comunicação e relacionamento interpessoal; prestação de cuidados de saúde; prestação de apoio nas AVD e tempos livres. |
| Modulo (s) Realizados | Vão ser constituintes desta prova os módulos: observar estado de saúde; AVD e tempos livres |
| Descrição sumária da prova | O candidato terá de ter acesso a uma descrição sumária da prova, com todas as orientações. |
| Recursos | Para um correto desenvolvimento da prova deverá a entidade / concorrente providenciar: I. Recursos, que permitam executar um cuidado de higiene a um utente |

| | |
|--|--|
| | <p>acamado. Será necessário um manequim para o cuidado de higiene;</p> <p>II. Recursos necessários para planificar e dinamizar uma atividade de animação sociocultural com o utente; será necessário um modelo para a dinamização da atividade;</p> <p>III. Os recursos necessários à realização de uma atividade de vida diária. Os concorrentes deverão apoiar o utente com restrições de autonomia, nas deslocações. Será necessário um modelo para a o apoio nas deslocações.</p> <p>IV. Recursos, que permitam executar um cuidado de higiene a um utente acamado. Será necessário um manequim para o cuidado de higiene.</p> |
|--|--|

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 5 módulos e as provas desenvolvidas pelos concorrentes nos seus postos de trabalho.

A prova tem duração total de 18 horas.

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

| Quadro Módulos Tempo Dia de prova | | | |
|---------------------------------------|--------------------------|-------|--------------|
| | Módulos | Tempo | Dia sugerido |
| 1 | CUIDADOS DE HIGIENE | 4:00h | C1 |
| 2 | OBSERVAR ESTADO DE SAUDE | 3:00h | C1 |
| 3 | CUIDADOS NA ALIMENTAÇÃO | 3:00h | C2 |
| 4 | AVD E TEMPOS LIVRES | 4:00h | C2 |
| 5 | TRANSFERÊNCIA DO UTENTE | 4:00h | 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 e realização 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;
- 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 prevista;
- 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 5 módulos, a serem desenvolvidos por rotação nos postos de trabalho;
- 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 que será entregue a cada modelo, com orientações, 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

Módulo - Cuidados de higiene - ambiente hospitalar e ambiente residência assistida

- I. Proceder à prestação dos cuidados de higiene, conforto e eliminação ao utente com dependência.
- II. Realizar o procedimento fazer a cama com o utente.
- III. Executar medidas de promoção do bem-estar do utente.

Dia 2 – C2

Módulo – Observar estado de saúde - ambiente residência assistida

- I. Atuar em situações de emergência.
- II. Desenvolver a técnica de observação do estado de saúde do utente de forma profissional.
- III. Detetar sinais e sintomas característicos de alterações do estado de saúde do indivíduo
- IV. Verificar os sinais vitais.
- V. Cumprir com as regras e atuar de acordo com a situação de urgência.
- VI. Fazer o registo da ocorrência.

Dia 2 – C2

Módulo – Cuidados na alimentação – ambiente hospitalar

- I. Preparar o tabuleiro da refeição.
- II. Servir uma refeição ao utente com mobilidade reduzida.
- III. Incentivar à ingestão de água.
- IV. Estimular a autonomia da utente.

Dia 2 – C2

Módulo - AVD E tempos livres – ambiente apoio domiciliário

- I. Apoiar o utente na realização de atividades da vida diária.
- II. Realizar o procedimento levante da cama.
- III. Apoiar o utente com restrição de autonomia nas deslocações.
- IV. Proceder à armazenagem e conservação de produtos e alimentos.
- V. Proceder ao tratamento simples de roupas.
- VI. Elaborar uma grelha de planificação de atividade, onde irá ser planificada e dinamizada uma atividade de animação sociocultural.
- VII. Registrar qualquer ocorrência a transmitir ao técnico responsável.

Dia 3 – C3

Módulo - Transferência do utente – ambiente residência assistida

- I. Realizar a alternância de decúbito.
- II. Manter a pele hidratada.
- III. Realizar o procedimento de transferência dos utentes.
- IV. Trocar a roupa da cama

A avaliação assenta 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.

3.1.6 DESENVOLVIMENTO DA PROVA

3.1.6.1 Quem é responsável pela conceção da prova

A prova poderá ser desenvolvida:

- pelo Presidente de Júri
- por um grupo de jurados indicados por decisão do Júri no final do campeonato anterior
- pelo patrocinador
- por uma entidade externa independente indicada pela organização

3.1.6.2 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 |
| 6 | Na preparação da competição C-4 a C-2 | A prova e ficha de avaliação é apresentada aos jurados, testada/finalizada. Caso a prova tenha sido divulgada (ou no caso do presidente de júri se apresentar com concorrente), deve |

ser alterada pelo menos 30%, por votação entre a equipa de jurados.

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 Pré-seleção | | | 1.ª fase Regional | | | 2.ª Fase Regional | | | Campeonato Nacional | | |
| | | 1 - CUIDADOS DE HIGIENE | OBSERVAR ESTADO DE SAUDE | CUIDADOS NA ALIMENTAÇÃO | AVD E TEMPOS LIVRES | TRASPORTE DO UTENTE | Referência | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | 25% do previsto no Descritivo Técnico | | | 25% do previsto no Descritivo Técnico | | | 50% do previsto no Descritivo Técnico | | | 100% do previsto no Descritivo Técnico | | |
| | | | | | | | Carga Horária: | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | 6 horas | | | 6 horas (máx.) | | | 14 horas (máx.) | | | 18 horas (máx) | | |
| Nível de exigência da prova | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Baixa | Média | Alta | Baixa | Média | Alta | Baixa | Média | Alta | Baixa | Média | Alta | Baixa | Média | Alta | | |
| A | Planeamento e organização | | x | | | x | | | | | | x | | | | x | | |
| B | Comunicação e Relacionamento Interpessoal | | x | | | x | | | | | x | | | | | x | | |
| C | Prestação de cuidados: observar sinais de alerta e alterações do estado de saúde do utente | | x | | | x | | | | | x | | | | | x | | |
| D | Cuidados de Alimentação e Hidratação | | x | | | X | | | | | | | | | | x | | |
| E | Actividade de vida diária | | | | | | | | | | x | | | | | x | | |
| F | Técnicas de transferência e alternância de decúbito | | | | | | | | | | | | | | | x | | |
| G | Higienização: prevenção e controlo de infeção espaço e materiais | | x | | | | | x | | | | x | | | | x | | |
| Fases do Campeonato | Pré-seleção | X | | X | | | | | | | | | | | | | | |
| | 1.ª Fase Regional | X | | x | | | | | | | | | | | | | | |
| | 2.ª Fase Regional | x | X | | X | | | | | | | | | | | | | |
| | Nacional | x | X | X | X | X | | | | | | | | | | | | |
| | | Nível de exigência da prova: Alto: corresponde a níveis de exigência de desempenho estabelecido pelo Descritivo Técnico nacional; 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 b) | Subcritério 1 | J | Aspecto Ajuizável 1 | | c) | 0 | Desempenho abaixo do padrão da indústria, incluindo não tentativa e) | | 1 | 2,00 |
| | | M | Aspecto Mensurável 1 | | d) | 1 | O desempenho de acordo com o padrão da indústria (Produto ou serviço de gama baixa) | | | |
| | | M | Aspecto Mensurável 2 | | | 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) | | | |
| | | | | | | | Descrição detalhada | | Medida Pretendida Sim / Não | 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:

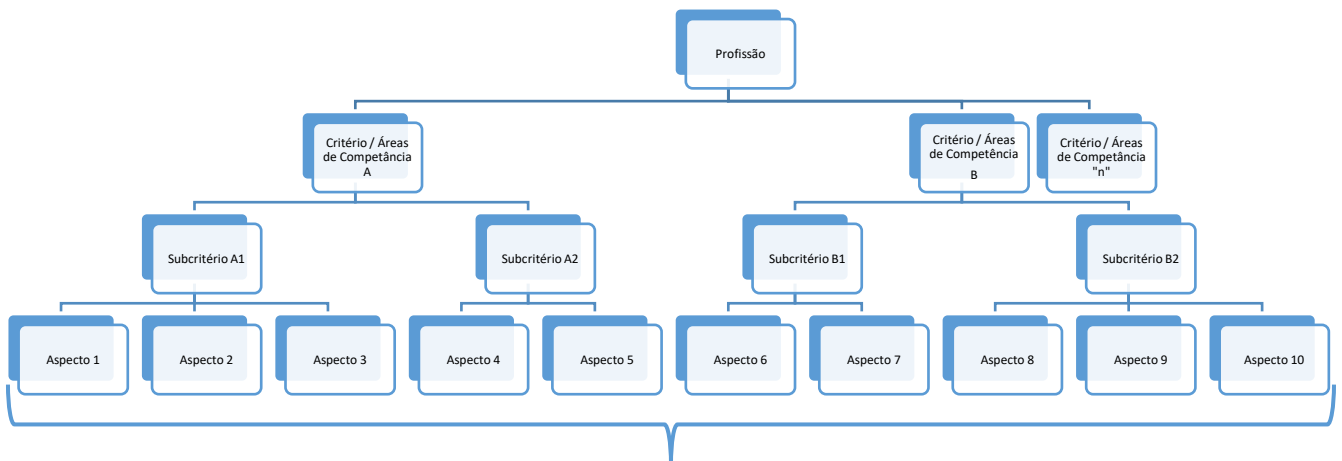
- Medir a altura, diâmetro, largura
- Saber o peso, densidade, rugosidade
- Cumpriu / Não cumpriu
- Fez / não fez / fez parte
- Preparou / não preparou / parcialmente
- Existe / Não existe / Existe parte

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.

Notas:

- A alteração “30%” não pode implicar, em qualquer caso, alterações à lista de infraestruturas previamente aprovada.
- 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 são as descritas no quadro seguinte:

| Critérios de Avaliação (distribuição da pontuação pelos diversos módulos da competição) | | Módulos da competição | | | | | |
|--|---|-------------------------|------------------------------|-----------------------------|-------------------------|-----------------------------|-------|
| | | 1 – Cuidados de higiene | 2 – Observar estado de saúde | 3 – Cuidados na alimentação | 4 – AVD e tempos livres | 5 – Transferência do utente | TOTAL |
| A | Planeamento e organização | X | X | X | X | X | 10 |
| B | Comunicação e Relacionamento interpessoal | x | x | X | X | X | 20 |
| C | Prestação de cuidados: observar sinais de alerta e alterações do estado de saúde do individuo | X | X | X | X | X | 20 |
| D | Cuidados de alimentação e Hidratação | X | X | X | | | 10 |
| E | Atividades de vida diária | X | | | X | | 15 |
| F | Técnicas de transferência de alternância de decúbito | X | | | | X | 15 |
| G | Higienização: prevenção e controlo de infeção de espaço e materiais | X | | X | X | X | 10 |

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 responsável 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 REQUISITOS DE SEGURANÇA

4.1 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 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.

4.2 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 os EPI de forma correta;
- Estarem cientes de quando o EPI é necessário;
- Adequarem os EPI á situação;
- Colocar, ajustar, vestir e retirar EPI devidamente;
- Avaliar se os EPI estão aptos a serem utilizados

5 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:

[A New Look At Skills, 2015: 41 – Health and Social Care \(youtube.com\)](#)

[Health and Social Care Standards - carers animation \(youtube.com\)](#)

[Health and Social Care job profile: Care Assistant \(youtube.com\)](#)

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.