

Certificado Vocacional de Nível V em Nutrição

Maputo, Fevereiro de 2021

Índice

1. INTRODUÇÃO AO REGISTO DA QUALIFICAÇÃO	4
1.1 Introdução Geral.....	4
1.2 Justificação da Qualificação	4
1.4 Objectivo Geral , Missão e Visão, da Qualificação	7
1.5 Estrutura da Qualificação.....	7
1.6 Estratégias de ensino- aprendizagem e de avaliação dos formandos.....	7
1.7 Progressão entre qualificações do sector.....	8
1.9 Referências.....	10
3.UNIDADES DE COMPETÊNCIA GENÉRICAS.....	23
3.1. UC HG045001 Interpretar e produzir enunciados escritos e participar num debate como orador e como interveniente	23
3.2. UC HG04502191 Interpretar e produzir informação contida em textos de carácter informativo e explicativo	27
3.3. UC HG025001 Utilizar a lingua Inglesa para propósitos sociais, pessoais e profissionais	29
3.4. UC HG025003 Ler e responder a materiais escritos em língua Inglesa	35
3.5. UC HG025004 Produzir materiais escritos em lingua Inglesa	39
3.6. UC HG03501171 Resolver problemas de crescimento logarítmico.....	44
3.7. UC HG03502171 Resolver problemas de optimização usando limites e derivadas.....	49
3.8. UC HG014001201 Preparar-se para o mercado de trabalho	54
3.9. HG053001 Utilizar computador pessoal para acesso a informação e comunicação.....	66
3.10. HG053002 Utilizar aplicações de interface gráfico (GUI) para produção de documentos e folhas de cálculo simples	76
4. UNIDADES DE COMPETÊNCIA VOCACIONAIS	83
4.1. UC SSS015010211 Aplicar os princípios éticos, deontológicos e de humanização na prestação de serviços de saúde	83
4.2. UC SSS015061211 Descrever a estrutura e funcionamento do corpo humano	90
4.3. UC SSS015023211: Prestar primeiros socorros em situações de emergência sanitária e prevenir infecções no ambiente hospitalar.....	94
4.3. UC SSS015063211: Participar na formação de profissionais de saúde e em actividades de investigação ..	102
4.4. UC SSS015064211: Explicar a biotransformação dos macronutrientes	107
4.5. UC SSS015065211: Descrever as patologias gerais e de foro nutricional	111
4.6. UC SSS015066211: Descrever a alimentação para diferentes grupos etários e especiais	115

4.7. UC SSS015067211: Garantir a biossegurança e controlo de qualidade dos alimentos no SAND	125
4.8. UC SSS015068211: Descrever os medicamentos e sua interação com os alimentos	131
4.9. UC SSS015069211: Gerir o Serviço de Alimentação, Nutrição e Dietética	134
4.10. UC SSS015070211: Promover os hábitos alimentares saudáveis através da educação nutricional	140
4.11. UC SSS015071211: Avaliar o estado nutricional dos indivíduos.....	148
4.13 UC SSS015073211: Garantir a recuperação e ou manutenção do estado nutricional.....	152
4.14 UC SSS015074211: Efectuar o tratamento da desnutrição no internamento	156
4.15 UC SSS015075211: Efectuar o tratamento da desnutrição no ambulatório.....	162
4.17. UC SSS015077211: Realizar a Consulta da criança Sadia e Consulta da criança em risco	175
4.18 UC SSS015078211: Realizar a análise da situação sobre segurança alimentar aguda e crónica	181
4.19 UC SSS015079211: Descrever a resposta a emergência em Nutrição	188
4.20 UC SSS015080211: Administrar o programa de Nutrição	193
4.21 . UC SSS015081211 Descrever as técnicas de armazenamento e processamento de alimentos	200
4.22 UC SSS015082211: Explicar a epidemiologia, estatística em nutrição	207
5. EXPERIÊNCIA DE TRABALHO/ESTÁGIOS	213
5.1 UC SSS015083211: Levar a cabo uma experiência de trabalho numa unidade sanitária para prestação de cuidados de enfermagem e primeiros socorros	214
5.2 UC SSS015084211: Levar a cabo uma experiência de trabalho no Serviço de Alimentação, Nutrição e Dietética.....	220
5.3 UC SSS015085211 Levar a cabo uma experiência de trabalho numa unidade sanitária, comunidade e outras instituições na promoção de hábitos alimentares saudáveis através da educação nutricional.....	227
5.4 UC SSS015089211 Levar a cabo uma experiência de trabalho nas unidades sanitárias e comunidades no contexto integral (estágio integral)	251
EQUIPA TÉCNICA.....	258

1. INTRODUÇÃO AO REGISTO DA QUALIFICAÇÃO

Título da Qualificação:	Certificado Vocacional de Nível V em Nutrição		
Código Nacional:	Q SSS01504211		
Campo:	Saúde e Serviços Sociais	Subcampo	Nutrição
Nível do QNQP:	5	Créditos totais:	314
Data do registo:		Data da revisão do registo:	

1.1 Introdução Geral

O Certificado Vocacional 5 em Técnicos de Nutrição, foi desenvolvido no âmbito das reformas curriculares levadas a cabo pelo Ministério da Saúde nos diferentes cursos de saúde em resposta a necessidade de prestação de cuidados de saúde cada vez mais qualificados e abrangentes a toda população Moçambicana.

O Currículo de Técnicos de Nutrição actualmente em vigor foi aprovado em 2011 e foi concebido para a formação de Técnicos de nível médio inicial, por outro lado passados 9 anos urge a necessidade de enquadrar as competências do técnico de Técnicos de Nutrição ao actual perfil epidemiológico assim como ao alinhamento das Qualificações Profissionais às reformas do ensino técnico profissional no País sob tutela da Autoridade Nacional de Educação Profissional (ANEP).

Os graduados com esta Qualificação poderão trabalhar em todas unidades sanitárias, em todos os níveis, desde os centros de saúde até aos Hospitais Centrais, nos serviços de alimentação colectiva, nutrição desportiva , indústrias alimentares e áreas afim.

1.2 Justificação da Qualificação

Apesar dos esforços desenvolvidos nos últimos anos pelo Governo para a redução da pobreza, da insegurança alimentar e nutricional e os elevados níveis de desnutrição o País ainda enfrenta sérios problemas nesta área. A nutrição é universalmente reconhecida como sendo uma componente central para satisfazer o direito da população ao mais alto padrão de saúde possível.

A nível mundial, a desnutrição é responsável por 3.1 milhões de mortes entre as crianças menores de 5 anos anualmente, o que corresponde a 45% da mortalidade infanto-juvenil global em 2011. Estas mortes estão frequentemente ligadas à desnutrição ainda dentro do útero da mãe e as práticas inadequadas de alimentação infantil no período que antecede o seu segundo aniversário – o atraso do crescimento fetal, o aleitamento materno inadequado e a alimentação complementar inadequada, juntos, contribuem para 1.3 milhões de mortes entre as crianças menores de 5 anos. Em Moçambique apenas 43% de crianças faz o aleitamento materno exclusivo durante os primeiros seis meses de vida e, entretanto, 40% das crianças fizeram a introdução precoce de alimentos complementares, prática não recomendada (MISAU, INE e ICFI, 2013), num contexto em que 43% das crianças menores de 5 anos sofrem de Desnutrição crónica segundo IDS, 2011.

Moçambique apresenta actualmente um perfil epidemiológico misto caracterizado pela elevada prevalência de doenças infecciosas como a malária, tuberculose, HIV/SIDA e diarreias, onde, contudo, as DNTs já representam 23% das mortes totais do País (OMS 2014), sendo que, 7% são devidas a doenças cardiovasculares, 4% a cancro, 1% a doenças respiratórias crónicas, 1% a diabetes e 10% para outras Doenças não Transmissíveis (OMS 2014). Das 23% de mortes 66% são consideradas prematuras (antes dos 70 anos) (OMS 2015).

As Doenças não Transmissíveis em Moçambique não estão a afectar apenas os adultos. Um estudo com duração de 10 anos sobre as causas de morte de crianças menores de 15 anos na Manhiça, mostrou que, apesar das doenças infecciosas ainda serem a causa predominante de mortalidade (representando 73,6% das mortes totais), as doenças não transmissíveis representam 9.5% das mortes totais nas crianças deste distrito (Sacarlal J, Nhacolo AQ, Sigaque B, et al 1997)

O estudo “*Custo da Fome*”, realizado em 2017 em Moçambique pelo Programa Mundial de Alimentação, calculou que o custo da desnutrição crónica equivale a cerca de 62 biliões de meticais (PMA 2017) anualmente. Reconhecendo a problemática acima exposta, o governo aprovou em 2010 o Plano de Acção Multisectorial para a Redução da Desnutrição crónica (PAMRDC-2010-2015/20) cujo objectivo é acelerar a redução da desnutrição crónica em menores de 5 anos de 44% em 2008 até 30% em 2015 e 20% até 2020, onde o 5º objectivo estratégico está relacionado ao fortalecimento e capacidade de recursos humanos na área de nutrição.

A era dos Objectivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), está mais direccionada para a nutrição como a chave para a melhoria da saúde mundial, por reconhecer que a dieta inadequada é o principal factor de risco associado à crescente prevalência das DNTs (ONU 2015).

O governo de Moçambique adoptou e ratificou os Objectivos de Desenvolvimento sustentável N°2 Fome zero e agricultura sustentável: acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável e N°3 Boa Saúde e Bem-estar: que estabelece a redução em um terço das mortes prematuras causadas pelas DNTs até ao ano de 2030, através da prevenção e tratamento bem como da promoção do bem-estar.

Em 2019, o observatório de recursos humanos analisou os recursos humanos para a área de nutrição, onde constatou que apesar dos avanços em termos de quadros formados ainda estamos aquém de cumprir o rácio recomendado pela OMS que é de 7/100.000 habitantes, sendo que até ao ano de 2019 o rácio nacional era de 2.93/100.000 habitantes. Pode-se concluir que há necessidade de formar cada vez mais quadros com padrões qualidade aceites nesta área para responder aos problemas nutricionais do País.

A (o) Técnica(o) de Nutrição tem que ter uma formação generalista, humanista e crítica; visando a garantia da segurança alimentar e nutricional e a atenção especializada em saúde e dieta, em todas as áreas de conhecimento em que a Alimentação e Nutrição apresentam-se como sendo fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde, contribuindo para uma melhoria da qualidade de vida da população, baseado em princípios éticos com reflexão sobre a realidade económica, política, cultural e social.

1.3 Metodologia da elaboração da qualificação

As qualificações definidas para o sector de saúde surgem como resposta às ocupações principais identificadas nas Unidades Sanitárias e outras instituições de saúde. Elas tiveram ainda como base: a) A proposta do Quadro Nacional de Qualificações (QNQP)

b) As orientações metodológicas para o desenvolvimento das qualificações elaboradas pelo PIREP; As principais áreas de actividade no sector da saúde em Moçambique.

A definição de um currículo baseado em competências é o ponto de partida para formar profissionais que sejam capazes de responder às necessidades reais das futuras formações e do sistema Nacional de Saúde com o nível de desempenho requerido no emprego.

O desenho de um Perfil Profissional com abordagem por competências é inerentemente associado ao processo de formação desse profissional, permitindo estabelecer uma relação directa entre as competências requeridas (perfil profissional) e os conteúdos dos programas de formação (programa formativo).

Os currículos ou programas formativos elaborados com esta abordagem estruturam-se na forma de “módulos formativos” na perspectiva de garantir e facilitar ao mesmo tempo a formação inicial, mas também, possibilitar a definição e organização de planos de formação contínua.

A partir do Perfil Profissional desenhado é definido o Programa Formativo. A cada Unidade de Competência do perfil profissional corresponde a um Módulo Formativo.

Cada um dos módulos constitui um bloco coerente de formação associado à cada uma das Unidades de competência, cujo objectivo é a aquisição de competência profissional. Para cada um desses módulos são definidos: Os resultados de aprendizagem que expressam os resultados esperados do formando ao final do módulo, para considerar que ele alcançou a competência profissional especificada no perfil Os critérios de avaliação que são o conjunto de parâmetros definidos para cada resultado de aprendizagem que indicam o grau de concretização.

Os requisitos de instrução: infraestruturas, recursos, equipamentos e perfil do formador ou formador

1.4 Objectivo Geral , Missão e Visão, da Qualificação

Esta qualificação enquadra-se no nível 5 do QNQP, assim, poderão ingressar nesta qualificação, graduados da 10ª classe do ensino geral ou equivalente.

Objectivo Geral

Esta qualificação tem como objectivo principal o desenvolvimento de habilidades para realizar actividades na área de Nutrição em rotinas conhecidas e situações imprevisíveis com alto nível de responsabilidade que não exige supervisão por outrem.

MISSÃO

Os Profissionais como nível V em nutrição, têm como missão contribuir para uma boa saúde nutricional das comunidades, através de uma educação baseada na assistência nutricional e alimentar, evitando a desnutrição.

VISÃO

População com uma boa nutrição através de acções práticas, no aconselhamento alimentar dos indivíduos, e na adopção de hábitos alimentares mais saudáveis .

Principais ocupações profissionais do Técnico de Técnicos de Nutrição de nível médio

Graduados com esta qualificação poderão trabalhar em unidades sanitárias, Direcções Provinciais, Distritais e instituições de formação em saúde e serviços de alimentação colectiva, nutrição desportiva e áreas afins.

1.5 Estrutura da Qualificação

A qualificação estrutura-se nos seguintes módulos:

- a) Módulos de habilidades genéricas: O formando deve completar um mínimo de 20 créditos.
- b) Módulos de habilidades vocacionais: O formando deve completar um mínimo de 2930

1.6 Estratégias de ensino- aprendizagem e de avaliação dos formandos

A metodologia pedagógica a utilizar deve potenciar a aprendizagem activa e independente do formando, de forma a encoraja-lo a perguntar, argumentar e a ganhar confiança e sentido de responsabilidade.

Novas teorias científicas e tecnológicas adequadas à realidade actual privilegiando a prática. Sendo assim, os métodos de ensino propostos consistem em:

Aulas teórico-práticas

Demonstrações práticas

Aulas práticas assentes em estágios (observação participativa)

Pesquisa bibliográfica

Pesquisas

Palestras, seminários, discussões em mesa-redonda Estudo de casos.

Introduzir abordagem Saúde Familiar

Os formadores deverão ser capazes de aplicar um sistema de ensino aprendizagem que privilegie a

participação dos formandos na busca do saber (regime participativo), para além do estímulo à investigação. Chama-se uma particular atenção para que nesse processo haja uma maior interacção permanente entre os principais actores (formador/formando).

Os trabalhos de grupo e estudos de casos, entre outras formas de participação do formando, devem ser institucionalizados, com vista à elevação da qualidade do diálogo entre as partes.

A especificidade de cada módulo determinará a metodologia mais conveniente para se atingirem os objectivos pretendidos e caberá ao formador de cada módulo ou sub-módulo adequar a metodologia. Utilizar-se-ão os recursos didácticos, laboratório Nutrição humanístico e multidisciplinar, bibliográficos, audiovisuais, etc. indicados para cada módulo e os necessários para uma completa aquisição das competências profissionais estabelecidas no perfil.

O objectivo das actividades de ensino aprendizagem é que o formando alcance os resultados de aprendizagem definidos no módulo, e por tanto, a eleição do tipo de actividade, estará de acordo com as capacidades que se deseja que o formando construa, os conteúdos, as ideias prévias que tenham os formandos, os recursos com os quais se conta na aula, oficina ou Nutrição o tempo disponível. Algumas das actividades de ensino-aprendizagem pertinentes para o Técnico de Nutrição são:

Actividades de recuperação de informação. O formador desenha uma série de perguntas e oferece fontes onde os formandos podem explorar como encontrar a resposta. Esta actividade é muito útil para identificar fontes de informação significativa e sua revisão e contraste.

Actividades de estudo de materiais. O formando trabalha de forma autónoma com uma série de materiais propostos: tutoriais, simulações, experiências, materiais escritos, casos, etc. A partir desses materiais, elabora conclusões. Actividades de desenvolvimento do pensamento crítico. O formando tem que seleccionar e avaliar informação e soluções potenciais. Por exemplo, elaborar um organizador gráfico de informação: mapa conceptual, diagrama, modelo ou esquema, categorizar ideias de uma actividade ou realizar relatórios com prós e contras, aspectos positivos e negativos de leituras ou de processos de trabalho.

Actividades de desenvolvimento do pensamento criativo e inovador. O formando tem que se enfrentar a cenários novos, propor soluções alternativas a problemas, dar diferente utilidade a ferramentas existentes, etc. Por exemplo, de um problema apresentado com varias soluções, escolher a mais conveniente, explicando “o por quê”; ou num texto ou documento, seleccionar as ideias mais relevantes.

Questionários de perguntas abertas. Fundamentalmente os questionários utilizassem-se para trabalhar a compreensão dos conteúdos e, em caso necessário, a lembrança dos mesmos.

1.7 Progressão entre qualificações do sector

Técnico de Nutrição graduado nesta qualificação poderá progredir para o curso superior em Nutrição em um Instituto Superior de Saúde ou universidade

1.8 Actividades do Técnico de Nutrição nas unidades sanitárias por nível de responsabilidade

Anível assistencial	Esta qualificação capacita os formandos a realizar as seguintes tarefas principais: Prevenir a desnutrição através da vigilância nutricional na unidade sanitária e comunidade Garantir a segurança alimentar e responder as emergências em saúde pública; Garantir a promoção de hábitos alimentares saudáveis; Promover hábitos de vida saudável no contexto da saúde escolar; Realizar a educação sanitária e nutricional; Providenciar a nutrição clínica e dietética; Desenvolver actividades de investigação no âmbito nutricional.
No ensino em saúde e investigação	Participar nos programas de formação de novos profissionais de saúde; Supervisionar os estágios assim como realizar a formação contínua de funcionários no seu local de trabalho
Na administração dos serviços de Nutricao	Gerir o serviço de alimentação, nutrição e dietética, garantir o sistema de informação sanitária e gerir os stocks de suplementos alimentares, consumíveis e outros materiais e equipamentos Gerir os serviços de alimentação e nutrição na alimentação colectiva

1.9 Referências

1. HUSTON, Carol; Administração e liderança em Enfermagem. artmed Editora S.A.
2. KURCGANT, Paulina; Administração em Enfermagem; Editora Pedagógica e Universitária Ltda.
3. Tortora, Gerard J.; Derrickson, Bryan Princípios de Anatomia e Fisiologia - 14ª Edição - 2116 Guanabara Koogan.
4. Hofling, Ana Luísa, e Moeller Manual de Condutas em Técnicos de Nutrição,
5. DANIEL, Vaughan e Asbury Taylor., Técnicos de Nutrição Geral, 3ª Edição, Editora Atheneu, S. Paulo, Brasil; 1990.
6. VAUGHAN, Daniel & ASBURY, Taylor, Técnicos de Nutrição geral, 17 edição, editora lange, MC Grawhall, S. Paulo, Brasil, 2111.
7. KANSKI J, Técnicos de Nutrição clinica, uma abordagem sistemática, 6ª edição, editora Elsevier, SP. Brasil, 2008.
8. MALAGON-LODONO, GALAN MORREIRA, PONTON LAVERD. Administração e Gestão hospitalar. Ed. Medica Guanabarra Koogan S.A. Rio de Janeiro. 2003.
9. CASTILHO, J.J., VILLENA J. (Org) (2005). Ergonomia: Conceitos e métodos. Lisboa. Dinalivro.
10. Andrade, M.M. (1999). Introdução à Metodologia do Trabalho Científico:
11. ORLANDO, I.J.(2111). O Relacionamento Dinâmico Enfermeiro/ Paciente. 1ª ed. EPU editora. São Paulo.
12. PINTO, J.R.C. (1999). Questões de ética médica. 3ª ed. Braga.
13. SARANO, J (1978). O Relacionamento com o doente. EPU editora. São Paulo.
14. VEAUCHAMP, T.L & CHILDRESS, J.F. (2002). Princípios de Ética Biomédica. Edições Loyola.
15. RAMALHO, A. (2113). Dicionário de Técnicos de Nutrição. Editora Lidel. Portugal
16. RAMALHO, A. (2112). Síndrome do Olho Vermelho
17. RAMALHO, A. (2114). Técnicos de Nutrição básica em Medicina Familiar. Editora Lidel. Portugal
18. COSTA, F. Leal da. Administração de Serviços de Saúde. Efectividade e Eficiência: Médicos, Gestores, informação e Bom Censo. 2005.

2. INFORMAÇÃO PARA O REGISTO DA QUALIFICAÇÃO

2.1. Plano de estudo

Título da Qualificação:		Certificado Vocaional de Nivel V em Nutricao			
Código Nacional:		Q SSS01504211			
Campo:		Saúde e Serviços Sociais	Subcampo	Saúde e Serviços Sociais	
Nível do QNQP:		5	Créditos totais:	314	
Data do registo:			Data da revisão do registo:		
Progressão	Graduados com esta qualificação poderão trabalhar nos Hospitais, Direcções provinciais e Distritais de educação, género criança e accção social e em actividades comunitárias Poderão ingressar no nível superior em um Instituto Superior de Ciências de Saúde ou Universidade				
Regras de combinação de módulos					
Módulos de habilidades genéricas: O formando deve completar um total de 20 créditos. Módulos de habilidades vocacionais obrigatórios: O formando deve completar um total de 153 créditos. Módulos de Projecto Integrado e experiência de trabalho: O estudante deve completar um total de 141 créditos					
Conteúdo da Qualificação Módulos constantes nesta Qualificação					
Código da UC	Código do Módulo	Título do Módulo		Número de Créditos	Número de Horas Normativas
Módulos de habilidades Genéricas					
UC HG04501191	MO HG04501191	Interpretar e produzir enunciados escritos e participar num debate como orador e como interveniente		2	20
UC HG04502191	MO HG04502191	Interpretar e produzir informação contida em textos de carácter informativo e explicativo		2	20
UC HG025001	MO HG025001	Utilizar a lingua inglesa para propósitos sociais, pessoais e profissionais		2	20
UC HG025003	MO HG025003	Ler e responder a materiais escritos em língua Inglesa		2	20
UC HG025004	MO HG025004	Produzir materiais escritos em língua Inglesa		2	20
UC HG03501171	UC HG03501171	Resolver problemas de crescimento logarítmico.		2	20

UC HG03502171	UC HG03502171	Resolver problemas de optimização usando limites e derivadas.	2	20
UC HG01401201	MO HG01401201	Preparar-se para o mercado de trabalho	2	20

UC HG053001	MO HG053001	Utilizar computador pessoal para acesso a informação e comunicação	2	20
UC HG053002	MO HG053002	Utilizar aplicações de interface gráfico (GUI) para produção de documentos e folhas de cálculo simples	2	20
Subtotal			20	200

Módulos de habilidades vocacionais

MO SSS015017211	UC SSS015017211	Aplicar os aspectos éticos, deontológicos e humanização na prestação de serviços de saúde	9	90
MO SSS015061211	UC SSS01061211	Descrever a estrutura e funcionamento do corpo humano	8	80
MO SSS015023211	UC SSS015023211	Prestar primeiros socorros em situações de emergência sanitária e prevenir as infeções no ambiente hospitalar	5	50
MO SSS015063211	UC SSS015063211	Participar na formação de profissionais de saúde e em actividades de investigação	9	90
MO SSS015064211	UC SSS015064211	Explicar a biotransformação dos macronutrientes	6	60
MO SSS015065211	UC SSS015065211	Descrever os aspectos gerais de patologias em saúde e nutrição	6	60
MO SSS015066211	UC SSS015066211	Descrever a alimentação para os diferentes grupos etários e especiais	8	80
MO SSS015067211	UC SSS015067211	Garantir a biossegurança e controlo de qualidade de alimentos no SAND	9	90
MO SSS015068211	UC SSS015068211	Descrever os medicamentos e sua interação com os alimentos	4	40
MO SSS015069211	UC SSS015069211	Gerir o serviço de alimentação, nutrição e dietética	7	70
MO SSS015070211	UC SSS015070211	Promover os hábitos alimentares saudáveis através da educação nutricional	8	80

MO SSS015071211	UC SSS015071211	Avaliar o estado nutricional dos indivíduos	8	80
MO SSS015073211	UC SSS015073211	Garantir a recuperação e ou manutenção do estado nutricional	6	60
MO SSS015074211	UC SSS015074211	Efectuar o tratamento da desnutrição no internamento	7	70
MO SSS015075211	UC SSS015075211	Efectuar o tratamento da desnutrição no ambulatório	6	60
MO SSS015076211	UC SSS015076211	Realizar a vigilância nutricional	5	50
MO SSS015077211	UC SSS015077211	Realizar a consulta de criança em risco e criança sadia	7	70
MO SSS015078211	UC SSS015078211	Analisar a situação de segurança alimentar	5	50
MO SSS015079211	UC SSS015079211	Descrever a resposta a emergências em Nutrição	4	40
MO SSS015080211	UC SSS015080211	Administrar o programa de Nutrição	4	40
MO SSS015081211	UC SSS015081211	Descrever as técnicas de armazenamento e processamento de alimentos	7	70
MO SSS015082211	UC SSS015082211	Explicar o uso da epidemiologia e estatística na nutrição	6	60
MO SSS015016211	UC SSS015016211	Participar na formação de profissionais de saúde e em actividades de investigação	9	90
Subtotal			153	1530
Módulos de experiência profissional/ estágios				
MO SSS015083211	UC SSS015083211	Levar a cabo uma experiência de trabalho numa unidade sanitária para prestação de cuidados em situações de emergência sanitária	14	140
MO SSS015084211	UC SSS015084211	Levar a cabo uma experiência de trabalho no Serviço de Alimentação, Nutrição e Dietética	11	105
MO SSS015085211	UC SSS015085211	Levar a cabo uma experiência de trabalho numa unidade sanitária, comunidade e outras instituições na promoção de hábitos alimentares saudáveis através da educação nutricional	11	105

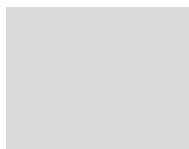
MO SSS015086211	UC SSS015086211	Levar a cabo uma experiência de trabalho numa unidade sanitária com internamento para tratamento da desnutrição e outras patologias por dietoterapia	11	175
MO SSS015087211	UC SSS015087211	Levar a cabo experiência de trabalho no âmbito de segurança alimentar e nutricional	14	140
MO SSS015088211	UC SSS015088211	Levar a cabo experiência de trabalho no âmbito de nutrição em Saúde Pública	18	180
MO SSS015089211	UC SSS015089211	Levar a cabo uma experiência de trabalho nas unidades sanitárias e comunidades no contexto de estágio integral	62	620
Subtotal			147	1465
Total			314	3135

2.2. Formas e requisitos de instrução

Formas de instrução		
A instrução será baseada em actividades práticas nas unidades sanitárias, comunidade, nos agregados familiares e salas de aulas, associadas as aulas teóricas em sala de aulas Desenvolvimento de actividades práticas independentes e, supervisionadas nos serviços de alimentação, unidades sanitárias, programa de nutrição, entre outros postos.		
Requisitos de instrução		
Instalações e Equipamento	Unidades sanitárias com condições técnicas e pedagógicas; Laboratórios equipados para demonstrações culinárias; Salas de aulas; Campos de estágios; Biblioteca; Sala de informática	
Recursos	Manuais de ensino Computadores Projectores Material de escritório Quadro branco e marcadores Livros Material consumível para a realização de consultas nutricionais Materiais de escritório	
Requisitos de	Interpretar e produzir enunciados escritos e participar num debate como	Licenciado/a Portuguesa

formação dos formadores	orador e como interveniente	
	Interpretar e produzir informação contida em textos de carácter informativo e explicativo	
	Utilizar a língua inglesa para propósitos sociais, pessoais e profissionais	Licenciado/a em Língua Inglesa
	Ler e responder a materiais escritos em língua Inglesa	
	Produzir materiais escritos em língua Inglesa	
	Resolver problemas de crescimento logarítmico.	Licenciado/a em Matemática
	Resolver problemas de optimização usando limites e derivadas.	
	Utilizar computador pessoal para acesso a informação e comunicação	Licenciado/a em Informática
	Utilizar aplicações de interface gráfico (GUI) para produção de documentos e folhas de cálculo simples	
	Preparar-se para o mercado de trabalho	Licenciado/a em Nutrição
	Aplicar os aspectos éticos, deontológicos e humanização na prestação de serviços de saúde	Licenciado em ciências de saúde
	Participar na formação de profissionais de saúde e em actividades de investigação	

	Descrever a estrutura e funcionamento do corpo humano	Licenciado/a em Medicina ou em Biologia
	Explicar a biotransformação dos macronutrientes	Licenciado em Nutrição ou Biologia
	Descrever as patologias do foro nutricional	Licenciado em Nutrição
	Descrever os medicamentos e sua interação com os alimentos	Licenciado em Farmácia
	Gerir o serviço de alimentação, nutrição e dietética	Licenciado em Nutrição
	Descrever a alimentação para os diferentes grupos etários	
	Avaliar o estado nutricional dos indivíduos	
	Promover os hábitos alimentares saudáveis através da educação nutricional	
	Garantir a recuperação e ou manutenção do estado nutricional	
	Realizar a vigilância nutricional	
	Analisar a situação de segurança alimentar	
	Descrever a resposta a emergências em Nutrição	
	Realizar a consulta de criança em risco e criança sadia	
	Garantir a biossegurança e controlo de qualidade dos alimentos no SAND	
	Explicar o uso da epidemiologia e estatística na nutrição	
	Efectuar o tratamento da desnutrição no internamento	
	Efectuar o tratamento da desnutrição no ambulatório	
	Administrar o programa de Nutrição	
	Prestar primeiros socorros em situações de emergência sanitária	Licenciado em Enfermagem
	Módulos de estágios: tutores	Licenciado ou Técnico de Nutrição com experiência
Duração	A formação terá a duração de dois anos e meio de instrução, correspondente 3140 horas a serem administradas em 110 semanas divididas em 5 semestres, e com média de 29 horas por semanas	



2.3. Estratégias de avaliação dos formandos

Estratégias de avaliação dos formandos						
Instrumentos	Ficha de avaliação/en- trevista estruturada	Lista de verificação/ ficha de entrevista estruturada/ apresentação	Lista de verificação/ diário/ livro de registos	Diário/livro de registo	Estudo de caso/lista de verificação	
Métodos	Correcção e classificação /entrevista	Observação	Avaliação verificação	Verificação	Escrito/oral	
Actividade	Escrita/oral	Demonstração	Produto	Desempen- ho no local trabalho	Trabalho em grupo (estudo de caso, discussão, dramatização)	
Tipo	Título do módulo					
G	Interpretar e produzir enunciados escritos e participar num debate como orador e como interveniente	□	□			
G	Interpretar e produzir informação contida em textos de carácter informativo e explicativo	□	□			
G	Utilizar a língua inglesa para propósitos sociais, pessoais e profissionais	□	□			
G	Ler e responder a materiais escritos em língua Inglesa	□	□			

G	Produzir materiais escritos em língua Inglesa	☐	☐	☐		
G	Resolver problemas de crescimento logarítmico.	☐	☐	☐		
G	Resolver problemas de Optimização usando limites e derivadas	☐	☐	☐		
G	Preparar-se para o mercado de trabalho	☐	☐	☐		
G	Utilizar computador pessoal para acesso a informação e comunicação	☐	☐	☐		
G	Utilizar aplicações de interface gráfico (GUI) para produção de documentos e folhas de cálculo simples	☐	☐			
VO	Descrever os aspectos éticos, deontológicos e humanização na prestação de serviços de saúde	☐	☐	☐		
VO	Descrever a estrutura e funcionamento do corpo humano	☐	☐	☐		
VO	Prestar cuidados de enfermagem e primeiros socorros em situações de emergência	☐	☐	☐	☐	☐
VO	Participar na formação de profissionais de saúde e em actividades de investigação	☐	☐	☐	☐	☐

VO	Explicar a biotransformação dos macronutrientes	☐	☐	☐		
VO	Descrever as patologias gerais de	☐	☐	☐		
	saúde e do foro nutricional					
VO	Descrever a alimentação para os diferentes grupos etários e especiais	☐	☐	☐		
VO	Garantir a biossegurança e controlo de qualidade de alimentos no SAND	☐	☐	☐	☐	☐
VO	Descrever os medicamentos e sua interação com os alimentos	☐	☐	☐		
VO	Gerir o serviço de alimentação, nutrição e dietética	☐	☐	☐	☐	☐
VO	Promover os hábitos alimentares saudáveis através da educação nutricional	☐	☐	☐	☐	☐
VO	Avaliar o estado nutricional dos indivíduos	☐	☐	☐	☐	☐
VO	Garantir a recuperação e ou manutenção do estado nutricional	☐	☐	☐	☐	☐
VO	Efectuar o tratamento da desnutrição no internamento	☐	☐	☐	☐	☐

VO	Efectuar o tratamento da desnutrição no ambulatório	□	□	□	□	□
VO	Realizar a vigilância nutricional	□	□	□	□	□
VO	Realizar a consulta de criança em risco e criança sadia	□	□	□	□	□

2.4. Proposta de distribuição dos módulos por semestres

Ano		I		II		III
Semestre		I	II	I	II	I
Módulos	Horas					
MG1. Interpretar e produzir enunciados escritos e participar num debate como orador e como interveniente	20					
MG2. Interpretar e produzir informação contida em textos de carácter informativo e explicativo	20					
MG3. Utilizar a lingua inglesa para propósitos sociais, pessoais e profissionais	20					
MG4. Ler e responder a materiais escritos em língua Inglesa	20					
MG5. Produzir materiais escritos em língua Inglesa	20					
MG6. Resolver problemas de crescimento logarítmico.	20					
MG7. Resolver problemas de optimização usando limites e derivadas.	20					
MG8. Preparar-se para o mercado de trabalho	20					
MG9. Utilizar computador pessoal para acesso a informação e comunicação	20					
MG10. Utilizar aplicações de interface gráfico (GUI) para produção de documentos e folhas de cálculo simples	20					
MV1: Descrever os aspectos éticos, deontológicos e humanização na prestação de serviços de saúde	90					
MV2: Descrever a estrutura e funcionamento do corpo humano	80					
MV3: Prestar cuidados de enfermagem e primeiros socorros em situações de emergência	50					
MV4: Participar na formação de profissionais de saúde e em actividades de investigação	90					
ET1: Levar a cabo uma experiência de trabalho numa unidade sanitária para prestação de cuidados em situações de emergência sanitária	140					
MV5: Explicar a biotransformação dos macronutrientes	60					
MV6: Descrever as patologias gerais de saúde e do foro nutricional	60					
MV7: Descrever a alimentação para os diferentes grupos etários e especiais	80					
MV8: Garantir a biossegurança e controlo de qualidade de alimentos no SAND	90					

MV9: Descrever os medicamentos e sua interação com os alimentos	40					
MV10: Gerir o serviço de alimentação, nutrição e dietética	70					
MV11: Promover os hábitos alimentares saudáveis através da educação nutricional	80					
ET2: Levar a cabo uma experiência de trabalho no Serviço de Alimentação, Nutrição e Dietética	110					
ET3: Levar a cabo uma experiência de trabalho numa unidade sanitária, comunidade e outras instituições na promoção de hábitos alimentares saudáveis através da educação nutricional	110					
MV12: Avaliar o estado nutricional dos indivíduos	80					
MV13: Garantir a recuperação e ou manutenção do estado nutricional	60					
MV14: Efectuar o tratamento da desnutrição no internamento	70					
MV15: Efectuar o tratamento da desnutrição no ambulatório	60					
MV16: Realizar a vigilância nutricional	50					
MV17: Realizar a consulta de criança em risco e criança sadia	70					
ET4: Levar a cabo uma experiência de trabalho numa unidade sanitária com internamento para tratamento da desnutrição e outras patologias por dietoterapia.	180					
MV18: Analisar a situação de segurança alimentar e nutricional	50					
MV19: Descrever a resposta a emergências em Nutrição	40					
MV20: Administrar o programa de Nutrição	40					
MV21: Descrever as técnicas e práticas de agricultura sensível a nutrição familiar	70					
MV22: Explicar o uso da epidemiologia e estatística na nutrição em saúde Pública	60					
ET6: Levar a cabo uma experiência de trabalho no âmbito de nutrição em Saúde Pública	180					
ET7: Levar a cabo uma experiência de trabalho no âmbito de segurança alimentar e nutricional	140					
ET8: levar a cabo uma experiência de trabalho nas unidades sanitárias e comunidades no contexto integral (estágio integral)	620					

3.UNIDADES DE COMPETÊNCIA GENÉRICAS

3.1. UC HG045001 Interpretar e produzir enunciados escritos e participar num debate como orador e como interveniente

Registo de unidade de competência

Título da Unidade de Competência		Interpretar e produzir enunciados escritos e participar num debate como orador e como interveniente			
Descrição da Unidade de Competência: No fim deste módulo, o formando deve ser capaz de demonstrar competência na produção de textos escritos – resumir textos escritos; elaborar Fichas bibliográficas e Fichas de Leitura; produzir textos expositivos argumentativos; seleccionar temas e debatê-los.					
Código:	UC HG04501191	Nível QNQP	5		
Campo:	Habilidades Genéricas	Subcampo:	Português		
Data de registo:		Data de Revisão			
Elementos de Competência		Critérios de desempenho		Contextos de Aplicação	
1. Elaborar resumos		a) Lê e faz o levantamento das ideias principais de um texto;		Contexto profissional: comunicação oral e escrita; aplicável no contexto da identificação das informações essenciais de um texto escrito ou oral.	
		b) Condensa as ideias principais de um texto, respeitando o sentido;			
		c) Elabora resumos, obedecendo às técnicas do resumo			
		Evidências requeridas			
		Evidência escrita e oral de que o formando apresenta um resumo de um texto ouvido/lido ou escrito			
2. Produzir textos de pesquisa de dados		a) Identifica os tipos de Fichas de leitura;		Contexto profissional e de formação: apresentação de uma bibliografia consultada. Ficha bibliográfica; Ficha de leitura	
		b) Elabora fichas de leitura			
		c) Produz fichas bibliográficas			
		Evidências requeridas			
		Evidência escrita de que o formando apresenta correctamente uma ficha bibliográfica e uma ficha de leitura de obras e de artigos consultados.			
3. Produzir textos expositivosargumentativos		a) Interpreta textos expositivos-argumentativos orais/escritos;		Aplicável no contexto da capacidade de argumentar, no quotidiano profissional.	
		b) Distingue segmentos expositivos de segmentos argumentativos;			
		c) Elabora textos expositivos-argumentativos			
		Evidências requeridas			
		Evidência escrita ou oral de que o formando é capaz de argumentar a favor ou contra, um determinado assunto, com argumentos válidos e convincentes.			

4. Debater temas diversos, usando argumentos	a) Identifica um tema e apresenta a sua pertinência para um debate; b) Desenvolve um debate sobre um tema, usando argumentos a favor e/ou contra; c) Toma notas à medida que o debate decorre; d) Organiza as suas notas no fim do debate Evidências requeridas ▮ Evidência oral de que o formando apresenta adequadamente um tema, intervém num debate e toma notas ao longo do debate.	▮ Aplicável no contexto da demonstração da capacidade de apresentar um tema, usando recursos como projecção de slides, retroprojector.
--	---	---

MO HG045001 Interpretar e produzir enunciados escritos e participar num debate como orador e como interveniente

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Número de horas normativas: 20 horas

As capacidades e conhecimentos deste módulo foram concebidos para serem adquiridas em 20 horas normativas, incluindo horas de contacto e horas de trabalho individual.

Justificação do módulo:

O propósito deste módulo é que o formando adquira conhecimentos e habilidades que lhe permitam:

- ☐ fazer resumos de textos escritos ou lidos;
- ☐ apresentar referências bibliográficas;
- ☐ produzir textos expositivos-argumentativos, apresentando argumentos válidos;

- apresentar temas recorrendo a um programa informático específico para apresentações. Além disso, no decurso de uma apresentação ou das intervenções dos participantes, deve saber tomar notas bem assim avaliar todos os processos envolvidos num debate: apresentação, intervenções e material de apoio usado para a apresentação do tema.

Nota:

O módulo implica o uso de um programa de apresentação pelo que, se os formandos não tiverem sido iniciados neste, uma parte do tempo será dedicado a introduzir o básico deste tipo de programas. Incentiva-se o formando a ler Campbell (1996) para melhorar a proficiência nas suas apresentações. Pode-se projectar algum videograma com uma apresentação e debate para servir de inspiração aos formandos.

Na falta de um *data-show* deve recorrer-se a um retroprojector e acetatos que podem ser escritos à mão ou à máquina. Em todo o caso, há que ter em conta as precauções a observar para os tornar atraentes e legíveis desde qualquer ângulo da sala.

Abordagens e Procedimentos de Avaliação:

A avaliação das habilidades e conhecimentos deste módulo implica trabalho escrito e fichas de observação a serem usadas pelos próprios formandos, além das que serão usadas pelo avaliador, no caso do debate.

Progressão

Este é um dos dois módulos do nível 5 e o seu término habilita o formando a produzir textos de carácter informativo, realizar apresentações usando um programa informático de apresentação e tomar notas durante apresentações de um tema, além de permitir progressão para níveis de estudo mais altos.

Bibliografia consultada

FERNANDES, Cidália, *Argumentar é fácil*, Lisboa, Plátano Editora, 2004

NASCIMENTO, Zacarias, PINTO, José Manuel de Castro, *A Dinâmica da Escrita – como escrever com êxito*, Lisboa, Plátano Editora, 2005

AZEREDO, M. Olga et al, *Gramática Prática de Português – Exercícios: da comunicação à expressão*, Lisboa Editora

SERAFINI, Maria Teresa, *Saber Estudar e Aprender*, Lisboa Presença, 1991

TORRES, Adelino, *O Método do Estudo*, Lisboa, A Regra do Jogo, 1984.

Este módulo é um esboço para uso apenas pela ANEP para fins de formação, durante esta fase piloto de desenvolvimento do programa, em Moçambique.

Não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Director Geral da ANEP

3.2. UC HG04502191 Interpretar e produzir informação contida em textos de carácter informativo e explicativo

Registo de unidade de competência

Título da Unidade de Competência		Interpretar e produzir informação contida em textos de carácter informativo e explicativo	
Descrição da Unidade de Competência: No fim deste módulo, o formando deve ser capaz de demonstrar competência na identificação e produção de textos escritos com os quais se relacionará na vida profissional.			
Código:	UC HG04502191	Nível CNCP	5
Campo:	Habilidades Genéricas	Subcampo:	Português
Data de registo:		Data do registo:	
Elementos de Competência	Critérios de desempenho		Conteúdos de Aplicação
1. Escrever relatórios sobre diferentes actividades	a) Relata, oralmente, um facto observado, obedecendo à estrutura do relato; b) Após uma actividade desenvolvida, apresenta um relatório oral e escrito		☐ Contexto profissional: comunicação oral e escrita; aplicável no contexto da divulgação das actividades desenvolvidas.
	Evidências requeridas		
	☐ Evidência escrita e oral de que o formando relata factos observados		
2. Identificar a estrutura de um Contrato e de uma Apostila	a) Identifica a estrutura de um Contrato; b) Distingue um Contrato de uma Apostila		☐ Contexto profissional: identificação de documentos
	Evidências requeridas		
	☐ Evidência de que o formando reconhece no Contrato um documento importante na sua actividade profissional; distingue um Contrato de uma Apostila.		
3. Elaborar uma Procuração	a) Explica as circunstâncias que levam à produção de uma procuração; b) Elabora uma Procuração		☐ Contexto social e profissional
	Evidências requeridas		
	☐ Evidência escrita de que o formando redige uma Procuração		
4. Produzir Comunicados	a) Identifica a estrutura de um Comunicado; b) Elabora um Comunicado		☐ Contexto social e profissional
	Evidências requeridas		
	☐ Evidência escrita de que o formando produz um Comunicado, como documento usado para dar uma informação numa empresa.		

MO HG04502191 Interpretar e produzir informação contida em textos de carácter informativo e explicativo

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Horas Normativas de Aprendizagem: 20

As capacidades e conhecimentos deste módulo foram concebidos para serem adquiridos em 20 horas normativas, incluindo horas de contacto e horas de trabalho individual.

Propósito:

O propósito deste módulo é que o formando adquira conhecimentos e habilidades que lhe permitam redigir textos administrativos, comuns na actividade profissional, a saber: relatórios, comunicados, procurações e, ainda, reconhecer a estrutura de um contrato de trabalho e o valor de uma apostila, numa situação de vínculo contratual.

Resultado de aprendizagem 1:

Produzir relatórios de actividades desenvolvidas em diferentes contextos, diferenciar relatórios descritivos de relatórios técnicos.

Resultado de aprendizagem 2:

Tomar conhecimento da estrutura de um contrato, no que respeita às cláusulas comuns num contrato de trabalho, e o valor de uma apostila anexa ao contrato.

Resultado de aprendizagem 3:

Identificar situações em que se faz uma procuração. Elaborar procurações para vários fins, como forma de exercício.

Resultado de aprendizagem 4:

Escrever comunicados sobre vários assuntos previamente definidos em aula.

Abordagens e Procedimentos de Avaliação:

As avaliações serão escritas, respondendo a questões relacionadas com os textos aprendidos e levando o formando a produzir textos.

Bibliografia consultada:

1. BERGSTRÖM, Magnus; Reis, Neves. Prontuário ortográfico e guia da língua portuguesa. 48. ed. Cruz Quebrada, Casa das Letras, 2007
2. CAMPBELL, John. Técnicas de expressão oral. Lisboa: Presença, 1993.
3. CARRILHO, Métodos e técnicas de estudo, Lisboa: Presença, 2004.
4. CUNHA, Celso; Cintra, Luis F. Lindley. Breve gramática do português contemporâneo. 18. ed. Lisboa, João Sá da Costa, 2006.

© Copyright ANEP 2017

Este módulo é um esboço para uso apenas pela ANEP para fins de formação. Não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Director Geral da ANEP

3.3. UC HG025001 Utilizar a língua Inglesa para propósitos sociais, pessoais e profissionais

Registo de unidade de competência

Título da Unidade de Competência		Utilizar a língua inglesa para propósitos sociais, pessoais e profissionais	
Descrição do Módulo de Competência: O formando adquire competências de linguagem, a um nível intermédio, necessários para utilizar o inglês para comunicar e responder a necessidades pessoais e profissionais.			
Código:	UC HG025001	Nível do QNPQ	5
Campo:	Habilidades Genéricas	Subcampo:	Inglês
Data de Registo		Data de Revisão de Registo	
Elementos de Competência	Critério de Desempenho		Contexto de Aplicação
1. Manter uma conversa social sobre um tópico de interesse	a) Envolver-se numa conversa oral para partilhar informação essencial e pessoal sobre o dia-a-dia social, cultural e profissional		☐ O âmbito deste resultado de aprendizagem está expresso na totalidade nos critérios de desempenho ☐ Convenções: Introduções e conclusões para discursos; utilizar a vez e compreender os diversos papéis em discussões de grupo; saudação e finalização de conversas. ☐ Estruturas: ☐ Tempos verbais, partes do discurso, concordâncias, voz activa e passiva, frases complexas e compostas.
	b) Utilizar e responder a convenções e estruturas na comunicação		
	c) Corrigir e adaptar o discurso de forma a promover a clareza e entendimento durante a interacção.		
	Evidências Requeridas		
	☐ O formando deve demonstrar a capacidade de manter uma interacção social numa variedade de tópicos conhecidos A sua participação deve ser adequada à tarefa e natureza do grupo e deve promover comunicação eficaz.		
2. Utilizar uma variedade de estratégias para manter comunicação	a) Fazer contribuições que são relevantes para um determinado assunto e propósito		O âmbito deste resultado de aprendizagem está expresso na totalidade nos critérios de desempenho
	b) Fazer contribuições que sejam relevantes para a audiência e para a situação		
	c) Fazer contribuições que procuram manter a discussão		
	Evidências Requeridas		
	☐ O Formando deve demonstrar a capacidade de manter comunicação de acordo com os Critérios de Desempenho		
	a) a c).		

3. Adaptar o discurso de forma a considerar aspectos culturais.	a) Utilizar vocabulário, expressões idiomáticas e gestos culturalmente aceites b) Exprimir ideias e opiniões através de formas que reflectem respeito pelos outros e sensibilidade perante diferenças culturais e diferentes formas construir significado. Evidências Requeridas ☐ O Formando deve demonstrar a capacidade de adaptar a comunicação oral de acordo com os critérios de desempenho a) a c).	☐ O âmbito deste resultado de aprendizagem está expresso na totalidade nos critérios de desempenho
--	---	---

MO HG025001 Utilizar a inglesa para propósitos sociais, pessoais e profissionais

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Esta parte da descrição do módulo serve de orientação. Nenhuma das secções das notas de suporte é obrigatória.

Horas Normativas de Aprendizagem:

O PIREP aloca um tempo normativo de aprendizagem a um módulo na base do tempo estimado para o estudante alcançar os níveis estabelecidos, cujo ponto de partida é o definido nos requisitos de entrada. O tempo normativo de aprendizagem para este módulo é de 20 horas. O tempo normativo de aprendizagem deve ser tido apenas como uma recomendação no desenho e calendarização de programas de formação.

Propósito:

O propósito deste módulo é permitir que os formandos adquiram competências de linguagem, a um nível préintermédio, necessárias para utilizar o inglês para comunicar e responder a necessidades pessoais e profissionais. Deve orientar o formando para a aquisição de habilidades amplamente baseadas em contextos de linguagem comuns, ajudando o formando a estabelecer e manter relações sociais e profissionais. Este módulo preocupa-se com a interpretação e utilização de inglês falado na vida do dia-a-dia e em contextos profissionais. É desenhado para corresponder às necessidades de uma vasta variedade de formandos e utilizadores.

Conteúdos / Contexto Correspondente aos resultados da aprendizagem 1 – 3:

Num módulo de Comunicação, o conteúdo / contexto é definido como as situações, os média e as actividades através das quais as habilidades relacionadas com os resultados são praticadas e desenvolvidas. Este módulo deve criar oportunidades:

Para utilizar a linguagem para uma variedade de propósitos, mantendo um equilíbrio entre utilizações produtivas e receptivas, adequadas às necessidades individuais do formando: por exemplo, transmitir informação acerca de si próprio, do ambiente e do local de trabalho; descrever sentimentos; argumentar e persuadir; fornecer assistência; reunir informação; questionar; oralmente e por escrito.

Para utilizar a linguagem numa variedade de ambientes pessoais, sociais e profissionais: por exemplo, discussões de grupo, participar em reuniões e em debates.

Para praticar gramática no contexto

Os itens de comunicação oral adequados para a avaliação sumativa lidarão com os tópicos que são familiares ao formando em termos de formato, assunto, vocabulário e propósito.

Abordagens para Gerar Evidências

A aprendizagem e ensino neste módulo devem ser activos e centrados no formando. Os formandos deverão ter a oportunidade de planear e tomar decisões, mostrar iniciativa e independência e de trabalhar cooperativamente em grupo. A apresentação das actividades deve garantir que os formandos percebem claramente a natureza e o propósito do trabalho.

Deverão ser realizadas várias actividades, algumas individuais, outras em pequenos grupos e ainda outras com a turma toda. Este aspecto deverá fornecer oportunidades para utilizar a linguagem em situações reais, para propósitos reais, e poderá ser parte de projectos ou exercícios práticos definidos dentro dos módulos “Inglês” ou retirados de actividades de outros contextos profissionais ou sociais.

Os grupos de ensino deverão ser pequenos o suficiente para permitir que as actividades práticas deste tipo sejam realizadas, e permitir que os formandos se envolvam em actividades que alarguem as suas capacidades e que ofereçam tanto oportunidades de sucesso como risco de falhar.

É recomendado que o “Inglês” seja calendarizado em blocos de tempo que sejam longos o suficiente de forma a permitir que os formandos se empenhem em combinações realistas de habilidades de comunicação, tanto dentro como fora do centro/escola.

A criação de oportunidades para o formando, colegas, instrutores/docentes refazerem, reverem e avaliarem deve ser vista como uma característica essencial de todas as actividades formativas.

Os Esquemas de Trabalho e aulas em “Inglês” devem ser desenhados para envolver os formandos na utilização variada e propositada de habilidades de linguagem inter-relacionadas. Os módulos podem ser de duração variável e podem permitir várias abordagens diferentes de aprendizagem e ensino. É recomendado que estes módulos sejam negociados e planeados de tal forma que as evidências requeridas para a avaliação sejam geradas ao longo do trabalho continuado em vez de através de exercícios separados e distintos.

O trabalho em grupo deve ser encorajado pois este dá ao formando a oportunidade de praticar assim como experiência prática de cooperação necessária na vida real, particularmente em situações profissionais. No entanto, o trabalho realizado pelos formandos como membros de um grupo, ou num projecto de grupo, deve ser desempenhado sem a ajuda de outros elementos do grupo, em situações que este trabalho deva ser apresentado como evidência para a avaliação sumativa do formando.

Combinado o módulo de “Inglês” com outros módulos:

O conteúdo de outros módulos que o formando esteja a frequentar pode ser retirado de forma a fornecer actividades que envolvam a prática e o desenvolvimento de habilidades de comunicação. Os módulos de Inglês podem ser concebidos de uma forma trans-modular de forma a desenvolver habilidades de comunicação em contextos retirados de outros módulos.

Uma vez que comunicar em inglês é uma habilidade fundamental, é importante que, tanto quanto possível, particularmente a ênfase na vertente profissional do curso deva ser reflectida no ensino das componentes de comunicação. É também importante que os instrutores/docentes de Inglês trabalhem com os seus colegas de outras áreas temáticas/vocacionais para conceber oportunidades de avaliação que permitam a avaliação transversal entre módulos.

A afirmação de um desempenho satisfatório para cada resultado indica o mínimo requerido para o propósito da avaliação sumativa. No entanto, o número de actividades a desenvolver pelo formando não deverá ser limitada a estas especificadas.

Apoio ao instrutor/docente: Instrutores/docentes devem distinguir entre os seus diferentes papéis na avaliação formativa e sumativa. No primeiro, o instrutor/docente poderá legitimamente fornecer toda a ajuda e apoio requeridos pelo formando. As tarefas cuja intenção é fornecer evidências para a avaliação sumativa devem ser levadas a cabo sem ajuda pelo formando. No entanto, será aceitável que o instrutor/docente chame a atenção do formando para alguma área geral de erro relacionada com algum Critério de Desempenho ou que redireccione o formando para a tarefa em questão.

Abordagem da Avaliação:

Os centros deverão ter em conta os seguintes aspectos, antes de desenhar os instrumentos de avaliação.

Propósito

Até certo ponto o propósito da comunicação será definido pelo âmbito de aplicação. No entanto, é razoável esperar que o formando não identifique apenas o propósito principal do texto, isto é, transmitir informação, mas também demonstre alguma consciência acerca do contexto no qual esta informação é transmitida, por exemplo, incluída num noticiário televisivo, um vídeo de formação, etc.

Convenções

A comunicação oral escolhida para propósitos sumativos deve incorporar claramente as características e convenções apropriadas ao formato particular, por exemplo, se um formando esta a ouvir um curto noticiário televisivo. O grau de formalidade, a escolha do vocabulário e o estilo de entrega são claramente típicos deste tipo.

Resultado de Aprendizagem 1 – 3: (Manter uma conversa social sobre um tópico de interesse; Utilizar uma variedade de estratégias para manter comunicação; Adaptar o discurso de forma a considerar aspectos culturais).

As evidências de desempenho sobre a capacidade do formando para participar em discussões podem ser no formato de uma cassette de áudio/vídeo ou de uma lista de observações.

As evidências devem ser fornecidas pela participação dos formandos em pelo menos 2 discussões sobre diferentes temas simples. Estas discussões deverão fornecer oportunidades para os formandos darem e obterem informação e partilharem ideias. Uma discussão deve ser de um-para-um e a outra deve ser dentro de um grupo pequeno.

São permitidas, a este nível, algumas sugestões, perguntas ou encorajamento pelo avaliador. A audibilidade, o tom de voz, o volume, as expressões faciais e a linguagem corporal devem também ser observados.

Progressão

Este módulo é parte de uma série de módulos desenvolvidos, que na totalidade compõem a qualificação de Nível 5 em Inglês. A conclusão com sucesso deste módulo, bem como dos outros três módulos Nível 5, permite a progressão para o Nível 6.

Necessidades especiais

Em certos casos, poderão ser produzidos requisitos de evidências modificados, por um Centro, para certificação de formandos individuais com necessidades especiais. No entanto, se ocorrer alguma modificação, esta não poderá atenuar a qualidade das Especificações do Módulo. Em todos os casos, as modificações estarão sujeitas a uma aprovação pela ANEP.

Referências consultadas

1. "COMMUNICATION SKILLS 1" – Unit Ref: U2005905 – Botswana
2. "COMMUNICATION 1" - Unit Ref: 7110015 - SQA-SCOTTISH QUALIFICATIONS AUTHORITY
3. Directrizes e Regulamentos para a Avaliação Curriculares – PIREP – Moçambique, 1ª Edição, Junho 2008
4. English for Speakers Other Languages – Unit Ref: NSWTESL312A – Austrália
5. Manual on Developing and Registering Units of Competency – PIREP – Moçambique, 1ª Edição, Junho de 2008
6. Manual de Elaboração de Módulos Curriculares – PIREP – Moçambique, 1ª Edição, Junho 2008
7. National Qualification Framework – South African Qualification Authority – SA

8. The Common European Framework of Reference for Languages: Learning, Teaching, Assessment. - Council of Europe - Cambridge University Press, UK

© Copyright ANEP 2017

Este módulo é um esboço para uso apenas pela ANEP para fins de formação. Não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Director Geral da ANEP

3.4. UC HG025003 Ler e responder a materiais escritos em língua Inglesa

Registo de unidade de competência

Título da Unidade de Competência		Ler e responder a materiais escritos em língua Inglesa	
Descrição do Módulo de Competência: O formando adquire competências de linguagem, a um nível intermédio, necessárias para compreender e responder a textos escritos relacionados com a profissão.			
Código:	UC HG025003	Nível do QNPQ	5
Campo:	Habilidades Genéricas	Subcampo:	Inglês
Data de Registo		Data de Revisão de Registo	

Elementos de Competência	Critério de Desempenho	Contexto de Aplicação
1. Utilizar uma variedade de estratégias de leitura para compreender o sentido literal e extrair as mensagens implícitas de textos específicos	a) Ler de forma rápida e rever textos b) Ler de forma a extrair os pontos e as ideias principais; c) Ler detalhes relevantes d) Utilizar conhecimentos de vocabulário, e) gramática e estrutura de textos para interpretar o significado. Interpretar textos esquemáticos/gráficos	O âmbito deste resultado de aprendizagem está expresso na totalidade nos critérios de desempenho Tipos de textos: Jornais, manuais de instruções brochuras, prospectos; panfletos; material publicitário; sinalização e informação pública; caixas e etiquetas de produtos; cartas profissionais e empresariais, ensaios; questionários, avisos, memorandos, agendas, formulários de candidatura, diagramas, esquemas, relatórios e documentos.
	Evidências Requeridas	
	O formando deve demonstrar capacidade de manter uma interação mais complexa de acordo com os Critérios de Desempenho e cada aspecto do Âmbito de Aplicação.	
2. Responder a textos seleccionados de uma forma apropriada ao contexto	a) Seleccionar respostas apropriadas As b) respostas são suportadas por referências ao texto. A informação obtida é apresentada de acordo com os requisitos dos diferentes formatos de apresentação, quer seja oral ou escrita.	O âmbito deste resultado de aprendizagem está expresso na totalidade nos critérios de desempenho
	Evidências Requeridas	
	1. O Formando deve demonstrar a capacidade de ler textos de acordo com os Critérios de Desempenho a) a c).	

MO HG025003 Ler e responder a materiais escritos em língua Inglesa

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Esta parte da descrição do módulo serve de orientação. Nenhuma das secções das notas de suporte é obrigatória.

Horas Normativas de Aprendizagem:

O PIREP aloca um tempo normativo de aprendizagem a um módulo na base do tempo estimado para o estudante alcançar os níveis estabelecidos, cujo ponto de partida é o definido nos requisitos de entrada. O tempo normativo de aprendizagem para este módulo é de 20 horas. O tempo normativo de aprendizagem deve ser tido apenas como uma recomendação no desenho e calendarização de programas de formação.

Propósito:

O propósito deste módulo é permitir que os formandos adquiram competências de linguagem, a um nível pré-intermédio, necessárias para utilizar o inglês para comunicar e responder a necessidades pessoais e profissionais. Deve orientar o formando para a aquisição de habilidades amplamente baseadas em contextos de linguagem comuns, ajudando o formando a estabelecer e manter relações sociais e profissionais. Este módulo preocupa-se com a interpretação e utilização de inglês escrito em contextos profissionais. É desenhado para corresponder às necessidades de uma vasta variedade de formandos e utilizadores.

Conteúdos / Contexto Correspondente aos resultados da aprendizagem 1 – 2:

Num módulo de Comunicação, o conteúdo / contexto é definido como as situações, os média e as actividades através das quais as habilidades relacionadas com os resultados são praticadas e desenvolvidas. Este módulo deve criar oportunidades:

Para olhar para uma variedade de comunicação escrita utilizada na área vocacional – por exemplo: manuais de instruções, livros escolares, bandas desenhadas, brochuras, prospectos; panfletos; material publicitário; sinalização e avisos públicos.

Para identificar o propósito de um certo texto, e o contexto no qual a informação é utilizada – por exemplo: um aviso, uma instrução, um convite.

Para praticar várias estratégias e habilidades de leitura identificadas nos critérios de desempenho.

ABORDAGENS PARA GERAR EVIDÊNCIAS

A aprendizagem e ensino neste módulo devem ser activos e centrados no formando. Os formandos deverão ter a oportunidade de planear e tomar decisões, mostrar iniciativa e independência e de trabalhar cooperativamente em grupo. A apresentação das actividades deve garantir que os formandos percebem claramente a natureza e o propósito do trabalho.

Deverão ser realizadas várias actividades, algumas individuais, outras em pequenos grupos e ainda outras com a turma toda. Este aspecto deverá fornecer oportunidades para utilizar a linguagem em situações reais, para propósitos reais, e poderá ser parte de projectos ou exercícios práticos definidos dentro dos módulos “Inglês” ou retirados de actividades de outros contextos profissionais ou sociais.

Os grupos de ensino deverão ser pequenos o suficiente para permitir que as actividades práticas deste tipo sejam realizadas, e permitir que os formandos se envolvam em actividades que alarguem as suas capacidades e que ofereçam tanto oportunidades de sucesso como risco de falhar.

É recomendado que o “Inglês” seja calendarizado em blocos de tempo que sejam longos o suficiente de forma a permitir que os formandos se empenhem em combinações realistas de habilidades de comunicação, tanto dentro como fora do centro/escola.

A criação de oportunidades para o formando, colegas, instrutores/docentes refazerem, reverem e avaliarem deve ser vista como uma característica essencial de todas as actividades formativas.

Os Esquemas de Trabalho e aulas em “Inglês” devem ser desenhados para envolver os formandos na utilização variada e propositada de habilidades de linguagem inter-relacionadas. Os módulos podem ser de duração variável e podem permitir várias abordagens diferentes de aprendizagem e ensino. É recomendado que estes módulos sejam negociados e planeados de tal forma que as evidências requeridas para a avaliação sejam geradas ao longo do trabalho continuado em vez de através de exercícios separados e distintos.

O trabalho em grupo deve ser encorajado pois este dá ao formando a oportunidade de praticar assim como experiência prática de cooperação necessária na vida real, particularmente em situações profissionais. No entanto, o trabalho realizado pelos formandos como membros de um grupo, ou num projecto de grupo, deve ser desempenhado sem a ajuda de outros elementos do grupo, em situações que este trabalho deva ser apresentado como evidência para a avaliação sumativa do formando.

Combinado o módulo de “Inglês” com outros módulos:

O conteúdo de outros módulos que o formando esteja a frequentar pode ser retirado de forma a fornecer actividades que envolvam a prática e o desenvolvimento de habilidades de comunicação. Os módulos de Inglês podem ser concebidos de uma forma trans-modular de forma a desenvolver habilidades de comunicação em contextos retirados de outros módulos.

Uma vez que comunicar em inglês é uma habilidade fundamental, é importante que, tanto quanto possível, particularmente a ênfase na vertente profissional do curso deva ser reflectida no ensino das componentes de comunicação. É também importante que os instrutores/docentes de Inglês trabalhem com os seus colegas de outras áreas temáticas/vocacionais para conceber oportunidades de avaliação que permitam a avaliação transversal entre módulos.

A afirmação de um desempenho satisfatório para cada resultado indica o mínimo requerido para o propósito da avaliação sumativa. No entanto, o número de actividades a desenvolver pelo formando não deverá ser limitado a estas especificadas.

Apoio ao instrutor/docente: Instrutores/docentes devem distinguir entre os seus diferentes papéis na avaliação formativa e sumativa. No primeiro, o instrutor/docente poderá legitimamente fornecer toda a ajuda e apoio requeridos pelo formando. As tarefas cuja intenção é fornecer evidências para a avaliação sumativa devem ser levadas a cabo sem ajuda pelo formando. No entanto, será aceitável que o instrutor/docente chame a atenção do formando para alguma área geral de erro relacionada com algum critério de desempenho ou que redireccione o formando para a tarefa em questão.

Abordagem da Avaliação:

Os centros deverão ter em conta os seguintes aspectos, antes de desenhar os instrumentos de avaliação.

Propósito

Até certo ponto o propósito da comunicação será definido pelo Âmbito de Aplicação. No entanto, é razoável esperar que o formando não identifique apenas o propósito principal do texto, isto é, transmitir informação, mas também demonstre alguma consciência acerca do contexto no qual esta informação é transmitida, por exemplo, incluída num noticiário televisivo, um vídeo de formação, etc.

Convenções

A comunicação oral escolhida para propósitos sumativos deve incorporar claramente as características e convenções apropriadas ao formato particular, por exemplo, instruções, memorandos, brochuras e cartas. O grau de formalidade, a escolha do vocabulário e o estilo de entrega são claramente típicos deste tipo.

Resultados de Aprendizagem 1 – 2: (Utilizar uma variedade de estratégias de leitura para compreender o sentido literal e extrair as mensagens implícitas de textos específicos, Responder a textos seleccionados de uma forma apropriada ao contexto).

Evidências de desempenho sobre a capacidade do formando para ler e seguir textos em Inglês específicos da profissão podem ser no formato de um trabalho escrito, ou de uma apresentação oral ou de testes escritos.

As evidências devem ser fornecidas através da leitura, pelo formando, de pelo menos dois tipos de textos, identificando o seu propósito e contexto, extraíndo os pontos e ideias principais, utilizando a informação tanto num trabalho escrito como oral.

Progressão

Este módulo é parte de uma série de módulos desenvolvidos, que na totalidade compõem a qualificação de Nível 5 em Inglês. A conclusão com sucesso deste módulo, bem como dos outros três módulos Nível 5, permite a progressão para o Nível 6.

Necessidades especiais

Em certos casos, poderão ser produzidos requisitos de evidências modificados, por um Centro, para certificação de formandos individuais com necessidades especiais. No entanto, se ocorrer alguma modificação, esta não poderá atenuar a qualidade das Especificações do Módulo. Em todos os casos, as modificações estarão sujeitas a uma aprovação pelo PIREP.

Referências consultadas

1. "COMMUNICATION SKILLS 1" – Unit Ref: U2005905 – Botswana
2. "COMMUNICATION 1" - Unit Ref: 7110015 - SQA-SCOTTISH QUALIFICATIONS AUTHORITY
3. Directrizes e Regulamentos para a Avaliação Curriculares – PIREP – Moçambique, 1ª Edição, Junho 2008
4. English for Speakers Other Languages – Unit Ref: NSWTESL312A – Austrália
5. Manual on Developing and Registering Units of Competency – PIREP – Moçambique, 1ª Edição, Junho de 2008
6. Manual de Elaboração de Módulos Curriculares – PIREP – Moçambique, 1ª Edição, Junho 2008
7. National Qualification Framework – South African Qualification Authority – SA
8. The Common European Framework of Reference for Languages: Learning, Teaching, Assessment. - Council of Europe - Cambridge University Press, UK

© Copyright ANEP 2017

Este módulo é um esboço para uso apenas pela ANEP para fins de formação. Não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Director Geral da ANEP

3.5. UC HG025004 Produzir materiais escritos em língua Inglesa

Registo de unidade de competência

Título da Unidade de Competência		Produzir materiais escritos em língua Inglesa	
Descrição do Módulo de Competência: O formando adquire competências de linguagem, a um nível intermédio, necessárias para compreender e escrever materiais relacionados com a profissão.			
Código:	UC HG025004	Nível do QNPQ	5
Campo:	Habilidades Genéricas	Subcampo	Inglês
Data de Registo		Data de Revisão de Registo	

Elementos de Competência	Critério de Desempenho	Contexto de Aplicação
1. Preparar-se para escrever textos para propósitos profissionais	a) Identificar o propósito de textos b) Identificar o contexto de textos c) Identificar uma variedade de tipos de textos	- O âmbito deste resultado de aprendizagem está expresso nos critérios de desempenho - Propósito: informar, persuadir, estabelecer e manter comunicação, questionar, sondar, questionar, desafiar, criticar, etc. - Contexto: formal, informal, para-um, discussões de grupo, apresentações, discursos, contextos socioculturais diferentes, etc. - Tipos de textos: (formal, informal, factual, persuasivo, narrativo, prático) - Género: (carta, aviso, relatório, anúncio, artigo).
	Evidências Requeridas	
	O formando deve demonstrar a capacidade de identificar as funções transaccionais específicas de textos utilizados em ambientes profissionais e indicar o propósito de cada	
2. Planear a escrita	a) Reunir informação de uma variedade de fontes b) Escrever um plano coerente	- O âmbito deste resultado de aprendizagem está expresso nos critérios de desempenho - Fontes de informação incluem: Manuais, directórios, internet, ficheiros, jornais, brochuras, arquivos, calendários, livrarias, centros de informação, departamentos governamentais.
	Evidências Requeridas	
	O formando deve demonstrar a capacidade de planear, fazer um rascunho e modificar um texto escrito.	

3. Fazer rascunhos	a) Organizar as etapas dos textos b) Utilizar formas de coesão apropriadas c) Utilizar vocabulário e gramática adequados	O âmbito deste resultado de aprendizagem está expresso nos critérios de desempenho
	d) Utilizar ortografia e pontuação padrão e) Utilizar convenções de referência f) aceites de forma a reconhecer as fontes Utilizar formatações apropriadas Evidências Requeridas a) O formando deve demonstrar capacidade de escrever textos que contêm informação apropriada ao propósito, público-alvo e contexto profissional.	Tipos de textos: Narrativo, discursivo, reflectivo, argumentativo, descritivo, expositivo, transaccional, correspondência profissional, textos electrónicos, apresentações multi-media.

MO HG025004 Produzir materiais escritos em língua Inglesa

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Esta parte da descrição do módulo serve de orientação. Nenhuma das secções das notas de suporte é obrigatória.

Horas Normativas de Aprendizagem:

O PIREP aloca um tempo normativo de aprendizagem a um módulo na base do tempo estimado para o estudante alcançar os níveis estabelecidos, cujo ponto de partida é o definido nos requisitos de entrada. O tempo normativo de aprendizagem para este módulo é de 20 horas. O tempo normativo de aprendizagem deve ser tido apenas como uma recomendação no desenho e calendarização de programas de formação.

Propósito:

O propósito deste módulo é permitir que os formandos adquiram competências de linguagem, a um nível préintermédio, necessárias para utilizar o inglês para comunicar de forma escrita perante necessidades profissionais. Deve orientar o formando para a aquisição de habilidades amplamente baseadas em contextos de linguagem comuns, ajudando o formando a estabelecer e manter relações sociais e profissionais. Este módulo preocupa-se com a produção de materiais escritos para contextos profissionais. É desenhado para corresponder às necessidades de uma vasta variedade de formandos e utilizadores.

Conteúdos / Contexto Correspondente aos resultados da aprendizagem 1 – 2:

Num módulo de Comunicação, o conteúdo / contexto é definido como as situações, os média e as actividades através das quais as habilidades relacionadas com os resultados são praticadas e desenvolvidas. Este módulo deve criar oportunidades:

Para olhar para uma variedade de comunicação escrita utilizada na área vocacional – por exemplo: cartas, memorandos, relatórios, instruções; brochuras, prospectos; panfletos; material publicitário; sinalização e avisos públicos.

Para planear, esboçar e alterar uma variedade de textos orientados para a profissão

Para produzir evidências escritas relevantes para temas simples. Temas simples são aqueles que são rotineiros para o formando e surgem frequentemente nos ambientes em que este vive ou trabalha. Exemplos de comunicação escrita sobre temas simples incluem uma carta, um memorando, um relatório ou um panfleto. Os itens de comunicação escrita adequados para a avaliação sumativa lidarão com os tópicos que são familiares ao formando em termos de formato, assunto, vocabulário e propósito.

ABORDAGENS PARA GERAR EVIDÊNCIAS

A aprendizagem e ensino neste módulo deve ser activo e centrado no formando. Os formandos deverão ter a oportunidade de planear e tomar decisões, mostrar iniciativa e independência e de trabalhar cooperativamente em grupo. A apresentação das actividades deve garantir que os formandos percebem claramente a natureza e o propósito do trabalho.

Deverão ser realizadas várias actividades, algumas individuais, outras em pequenos grupos e ainda outras com a turma toda. Este aspecto deverá fornecer oportunidades para utilizar a linguagem em situações reais, para propósitos reais, e poderá ser parte de projectos ou exercícios práticos definidos dentro dos módulos “Inglês” ou retirados de actividades de outros contextos profissionais ou sociais.

Os grupos de ensino deverão ser pequenos o suficiente para permitir que as actividades práticas deste tipo sejam realizadas, e permitir que os formandos se envolvam em actividades que alarguem as suas capacidades e que ofereçam tanto oportunidades de sucesso como risco de falhar.

É recomendado que o “Inglês” seja calendarizado em blocos de tempo que sejam longos o suficiente de forma a permitir que os formandos se empenhem em combinações realistas de habilidades de comunicação, tanto dentro como fora do centro/escola.

A criação de oportunidades para o formando, colegas, instrutores/docentes refazerem, reverem e avaliarem deve ser vista como uma característica essencial de todas as actividades formativas.

Os Esquemas de Trabalho e aulas em “Inglês” devem ser desenhados para envolver os formandos na utilização variada e propositada de habilidades de linguagem inter-relacionadas. Os módulos podem ser de duração variável e podem permitir várias abordagens diferentes de aprendizagem e ensino. É recomendado que estes módulos sejam negociados e planeados de tal forma que as evidências requeridas para a avaliação sejam geradas ao longo do trabalho continuado em vez de através de exercícios separados e distintos.

O trabalho em grupo deve ser encorajado pois este dá ao formando a oportunidade de praticar assim como experiência prática de cooperação necessária na vida real, particularmente em situações profissionais. No entanto, o trabalho realizado pelos formandos como membros de um grupo, ou num projecto de grupo, deve ser desempenhado sem a ajuda de outros elementos do grupo, em situações que este trabalho deva ser apresentado como evidência para a avaliação sumativa do formando.

Combinado o módulo de “Inglês” com outros módulos:

O conteúdo de outros módulos que o formando esteja a frequentar pode ser retirado de forma a fornecer actividades que envolvam a prática e o desenvolvimento de habilidades de comunicação. Os módulos de Inglês podem ser concebidos de uma forma trans-modular de forma a desenvolver habilidades de comunicação em contextos retirados de outros módulos.

Uma vez que comunicar em inglês é uma habilidade fundamental, é importante que, tanto quanto possível, particularmente a ênfase na vertente profissional do curso deva ser reflectida no ensino das componentes de comunicação. É também importante que os instrutores/docentes de Inglês trabalhem com os seus colegas de outras áreas temáticas/vocacionais para conceber oportunidades de avaliação que permitam a avaliação transversal entre módulos.

A afirmação de um desempenho satisfatório para cada resultado indica o mínimo requerido para o propósito da avaliação sumativa. No entanto, o número de actividades a desenvolver pelo formando não deverá ser limitado a estas especificadas.

Apoio ao instrutor/docente: Instrutores/docentes devem distinguir entre os seus diferentes papéis na avaliação formativa e sumativa. No primeiro, o instrutor/docente poderá legitimamente fornecer toda a ajuda e apoio requeridos pelo formando. As tarefas cuja intenção é fornecer evidências para a avaliação sumativa devem ser levadas a cabo sem ajuda pelo formando. No entanto, será aceitável que o instrutor/docente chame a atenção do formando para alguma área geral de erro relacionada com algum critério de desempenho ou que redireccione o formando para a tarefa em questão.

Abordagem da Avaliação:

Os centros deverão ter em conta os seguintes aspectos, antes de desenhar os instrumentos de avaliação.

Propósito

Até certo ponto o propósito da comunicação será definido pelo âmbito de aplicação. No entanto, é razoável esperar que o formando não identifique apenas o propósito principal do texto, isto é, transmitir informação, mas também que demonstre alguma consciência acerca do contexto no qual esta informação é transmitida.

Convenções

A comunicação escrita escolhida para propósitos sumativos deve incorporar claramente as características e convenções apropriadas ao formato particular. O grau de formalidade, a escolha do vocabulário e o estilo de entrega são claramente típicos deste tipo.

Resultados de Aprendizagem 1 – 2: (Preparar para produzir textos profissionais escritos em inglês; Escrever textos profissionais específicos)

As evidências de desempenho sobre a capacidade do formando para planejar, esboçar e alterar eficazmente podem ser no formato de um teste ou de um ficheiro.

As evidências devem ser fornecidas através da produção, pelo formando, de pelo menos dois trabalhos relevantes acerca de temas simples. O trabalho deverá ter o nível apropriado.

Todos os materiais devem ser precisos, completos e relevantes para o tema e propósito, e devem estar de acordo com as convenções padrão. Todos devem ser escritos manualmente.

Progressão

Este módulo é parte de uma série de módulos desenvolvidos, que na totalidade compõem a qualificação de Nível 5 em Inglês. A conclusão com sucesso deste módulo, bem como dos outros três módulos Nível 5, permite a progressão para o Nível 6.

Necessidades especiais

Em certos casos, poderão ser produzidos Requisitos de Evidências modificados, por um Centro, para certificação de formandos individuais com necessidades especiais. No entanto, se ocorrer alguma modificação, esta não poderá atenuar a qualidade das Especificações do Módulo. Em todos os casos, as modificações estarão sujeitas a uma aprovação pelo PIREP.

Referências

1. "COMMUNICATION SKILLS 1" – Unit Ref: U2005905 – Botswana
2. "COMMUNICATION 1" - Unit Ref: 7110015 - SQA-SCOTTISH QUALIFICATIONS AUTHORITY
Directrizes e Regulamentos para a Avaliação Curriculares – PIREP – Moçambique, 1ª Edição, Junho 2008
- 3.
4. English for Speakers Other Languages – Unit Ref: NSWTESL312A – Austrália
5. Manual on Developing and Registering Units of Competency – PIREP – Moçambique, 1ª Edição, Junho de 2008
6. Manual de Elaboração de Módulos Curriculares – PIREP – Moçambique, 1ª Edição, Junho 2008
7. National Qualification Framework – South African Qualification Authority – SA
8. The Common European Framework of Reference for Languages: Learning, Teaching, Assessment. - Council of Europe - Cambridge University Press, UK

© Copyright ANEP 2017

Este módulo é um esboço para uso apenas pela ANEP para fins de formação, durante esta fase piloto de desenvolvimento do programa, em Moçambique.

Não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Director Geral da ANEP

3.6. UC HG03501171 Resolver problemas de crescimento logarítmico

Registo de unidade de competência

Título da Unidade de Competência		Resolver problemas de crescimento logarítmico.	
Descrição da Unidade de Competência: Nesta unidade o formando fica apto a resolver problemas de diferentes áreas, tais como Biologia, Economia ou Geografia, em que um fenómeno cresce ou decresce de forma logarítmica.			
Código:	UC HG03501171	Nível do QNQP:	5
Campo:	Habilidades Genéricas	Subcampo:	Matemática
Data de Registo:		Data de Revisão do Registo:	

Elementos de Competência	CrITÉrios de Desempenho	Contextos de Aplicação
1. Efectua cálculos com logarítmicos.	a) Calcula logaritmos aplicando a sua definição b) como inverso duma potência e as propriedades dos logaritmos. Usa as teclas LOG e LN da máquina de calcular para calcular o logaritmo dum número numa determinada base.	☐ Definição de logaritmo. ☐ Propriedades dos logaritmos. ☐ Máquina de calcular.
	Requisitos de Evidência	
	☐ Para o Critério de Desempenho a): Evidência escrita de que o formando aplica a definição e as propriedades dos logaritmos para calcular o logaritmo dum número numa determinada base. ☐ Para o Critério de Desempenho b): Evidência escrita de que o formando é capaz de calcular o logaritmo dum número numa determinada base usando a fórmula de mudança de base e uma das teclas LOG e LN da máquina de calcular.	
2. Representa graficamente funções logarítmicas.	a) Representa graficamente uma função b) logarítmica de base maior do que 1. Representa graficamente uma função logarítmica de base compreendida entre 0 e 1.	☐ Sistema de eixos cartesianos. ☐ Papel quadriculado.
	Requisitos de Evidência	
	☐ Para os Critérios de Desempenho a) e b): Evidência escrita de que o formando é capaz de representar graficamente funções logarítmicas de base maior do que 1 e de base compreendida entre 0 e 1.	

3. Resolve equações e inequações logarítmicas simples.	a) Resolve gráfica e analiticamente equações b) logarítmicas simples. Resolve gráfica e analiticamente inequações logarítmicas simples de base maior do que 1 e de base compreendida entre 0 e 1.	☐ Sistema de eixos cartesianos. ☐ Papel quadriculado.
	Requisitos de Evidência	
Elementos de Competência	Critérios de Desempenho	Contextos de Aplicação
	☐ Para os Critérios de Desempenho a) e b): Evidência escrita de que o formando é capaz de resolver gráfica e analiticamente equações e inequações logarítmicas de base maior do que 1 e de base compreendida entre 0 e 1.	
4. Resolve problemas práticos de crescimento logarítmico.	a) Traduz um problema em termos de função, b) equação ou inequação logarítmica. Resolve o problema e discute a solução.	☐ Problemas conducentes a funções, equações ou inequações logarítmicas, por exemplo de Biologia, Geografia ou Economia.
	Requisitos de Evidência	
	☐ Para o critério de desempenho a): Evidência escrita de que o formando é capaz de traduzir para linguagem matemática enunciados de problemas simples relacionados com crescimento logarítmico. ☐ Para o critério de desempenho b): Evidência escrita de que o formando é capaz de resolver os problemas acima referidos e de interpretar e discutir o resultado obtido.	

UC HG03501171 Resolver problemas de crescimento logarítmico.

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Esta parte das especificações do módulo constitui um guia de apoio. Nenhuma das secções destas Notas de Suporte tem carácter obrigatório.

Horas Normativas:

O tempo estimado para aquisição das capacidades, conhecimento e habilidades deste módulo é de 20 horas normativas.

Propósito:

Este módulo tem como principal objectivo desenvolver e aprofundar as aptidões do formando no que respeita à resolução de problemas de várias áreas de conhecimento em que o crescimento é logarítmico. Nos módulos MO HG 03 3001 e MO HG 03 4001, o formando já adquiriu algumas competências relacionadas com a construção de gráficos e a resolução de problemas do dia-a-dia que levam a funções, equações ou inequações quadráticas e exponenciais. Agora, no presente módulo, o formando fica apto a resolver problemas de várias áreas do conhecimento que levam a funções, equações ou inequações logarítmicas.

Este módulo tem ainda como objectivo desenvolver e aprofundar as aptidões do formando no que respeita à interpretação dum enunciado e a sua tradução por uma função logarítmica.

Guião do Conteúdo e Contexto:

O presente módulo aborda as seguintes competências essenciais:

- efectuar cálculos de crescimento logarítmico;
- representar graficamente funções logarítmicas;
- resolver equações e inequações logarítmicas simples;
- resolver problemas práticos de crescimento logarítmico.

Em qualquer um dos casos, recomenda-se que se tratem situações concretas de várias áreas do conhecimento, em particular da área profissional do formando.

Para o Resultado de Aprendizagem nº 1:

O formando deve efectuar cálculos de logaritmos manualmente, quando se trata de bases inteiras ou fraccionárias simples (por exemplo 1, $\frac{1}{2}$, 3, $\frac{1}{3}$), usando a definição de logaritmo e as propriedades dos logaritmos. Deve efectuar esses cálculos com máquina de calcular quando se trata de bases decimais, usando as teclas LOG ou LN e a fórmula de mudança de base.

Para o Resultado de Aprendizagem nº 2:

O formando deve construir o gráfico de funções logarítmicas em papel quadriculado, com bases maiores do que 1, por exemplo 2 e 3, e com bases entre 0 e 1, por exemplo $\frac{1}{2}$ e $\frac{2}{3}$. O formando deve ser encorajado a escolher uma escala adequada e a construir os gráficos com muito cuidado, de modo a poder utilizar esses gráficos para resolver equações e inequações. Deverá também observar as principais semelhanças e diferenças entre gráficos, de acordo com o valor da base e compará-los com os gráficos de funções exponenciais de mesma base.

Para o Resultado de Aprendizagem nº 3:

O formando deve resolver equações e inequações exponenciais simples, do tipo $\log_a x \leq b$, $\log_a x \geq b$, $\log_a x \leq b$, em primeiro lugar graficamente. Para tal, poderá utilizar os gráficos construídos anteriormente, mas também construir novos gráficos. No caso das inequações, o formando deverá observar as diferenças na resolução das inequações com logaritmos de base maior do que 1 e com base entre 0 e 1, de modo a entender a diferença entre as resoluções analíticas nos dois casos.

Para o Resultado de Aprendizagem nº 4:

O formando deve traduzir um enunciado por uma função, uma equação ou uma inequação logarítmica, resolver o problema e interpretar a solução.

Exemplo 1

O crescimento da raiz duma planta exprime-se, no modelo de Robertson, pela fórmula $\ln y = 85 - 0,9(t-2)$, onde y representa o comprimento da raiz (em mm) e t o tempo (em dias). Escreva y sob forma duma função de $y = k(t)$.
Estude a função $y = k(t)$ e faça a sua representação gráfica.

Exemplo 2

A fórmula que dá a amplitude dum tremor de terra na escala de Richter é $p(t) = \frac{1}{3} \log_{10} \frac{E}{E_0}$, onde E representa a energia libertada pelo tremor de terra (em Joules), e $E_0 = 10^{4.4}$ Joules é a energia libertada por um pequeno tremor de terra de referência usado como medida standard.
Em 1993, um tremor de terra ocorrido na Índia libertou aproximadamente 10^{14} Joules de energia. Qual foi a sua amplitude na escala de Richter?
Em Dezembro de 2004, o tsunami que assolou a costa da Indonésia media 9 na escala de Richter. Determine a quantidade de energia libertada durante este maremoto.

Procedimentos de Avaliação

Em relação ao Resultado de Aprendizagem nº.1:

Teste escrito, individual, na presença do avaliador, em que o formando: efectua quatro cálculos envolvendo logaritmos de base simples manualmente, diferentes daqueles feitos nas aulas; efectua quatro cálculos envolvendo logaritmos de base decimal ou fraccionária usando a máquina de calcular, diferentes daqueles feitos nas aulas.

Em relação ao Resultado de Aprendizagem nº 2:

Teste escrito, individual, na presença do avaliador, em que o formando representa graficamente, em papel quadriculado uma função logarítmica de base maior que um e outra de base entre 0 e 1. Deverão ser avaliadas: a escolha da escala, a precisão da determinação dos pontos, a clareza do gráfico obtido.

Em relação ao Resultado de Aprendizagem nº 3:

Teste escrito, individual, na presença do avaliador, em que o formando: resolve graficamente, em papel quadriculado duas equações logarítmicas; resolve analiticamente duas equações logarítmicas simples.
resolve graficamente, em papel quadriculado duas inequações logarítmica, uma de base maior que 1 e outra de base entre 0 e 1; resolve analiticamente duas inequações logarítmicas, uma de base maior que 1 e uma de base entre 0 e 1.

Em relação ao Resultado de Aprendizagem nº.4:

Teste escrito, individual, na presença do avaliador, em que o formando resolve dois problemas práticos conducente a um gráfico, uma equação e/ou uma inequação exponencial.

Referências:

1. Matemática – Manual II – BUSCEP – Universidade Eduardo Mondlane, Moçambique, 1996
2. Huillet D. (2007) – Aparentamentos não publicados para as aulas de Matemática na Biologia – Maputo: UEM.
3. Matemática – Manual II – BUSCEP – Universidade Eduardo Mondlane, Moçambique, 1996
4. Referencial de Competências - Chave – Educação e Formação de Adultos” – Agência Nacional de Educação e Formação de Adultos (ANEFA) – Portugal
5. Manual on Developing and Registering Units of Competency – PIREP – Moçambique, 1st Edition, June 2008
6. Manual de Elaboração de Módulos Curriculares – PIREP – Moçambique, 1^a Edição, Junho 2008
7. Directrizes e Regulamentos para a Avaliação Curriculares – PIREP – Moçambique, 1^a Edição, Junho 2008
8. Langa H. (2010). *Matemática 10^a classe*. Maputo: Plural Editores

© Direitos Autoriais PIREP 2016

Este Módulo é para uso apenas pela ANEP para fins de formação em Moçambique. Não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Director Geral da ANEP.

3.7. UC HG03502171 Resolver problemas de otimização usando limites e derivadas

Registo de unidade de competência

Título da Unidade de Competência	Resolver problemas de optimização usando limites e derivadas.		
Descrição da Unidade de Competência: Nesta unidade o formando fica apto a resolver problemas de optimização usando limites e derivadas.			
Código:	UC HG03502171	Nível do QNQP:	5
Campo:	Habilidades Genéricas	Subcampo	Matemática
Data de Registo:		Data de Revisão do Registo:	

Elementos de Competência	Critérios de Desempenho	Contextos de Aplicação
1. Explica o conceito de limites.	a) Explica limite duma função quando a variável tende para um valor finito. b) Explica limite duma função quando a variável tende para o infinito.	☐ Noção intuitiva de limite. ☐ Interpretação numérica de limites. ☐ Interpretação gráfica de limites.
	Requisitos de Evidência	
	☐ Para o Critério de Desempenho a): Evidência escrita de que o formando explica o limite duma função quando a variável tende para um valor finito, numérica e graficamente. ☐ Para o Critério de Desempenho b): Evidência escrita de que o formando explica o limite duma função quando a variável tende para o infinito, numérica e graficamente.	
2. Calcula limites de funções simples.	a) Calcula limites simples quando a variável tende para um número finito. b) Calcula limites simples quando a variável tende para o infinito. Resolve problemas usando o cálculo de limites. Discute e interpreta o resultado.	☐ Propriedades dos limites. ☐ Cálculo de limites. ☐ Problemas que se traduzem por um cálculo de limites.
	Requisitos de Evidência	
	☐ Para os Critérios de Desempenho a) e b): Evidência escrita de que o formando é capaz de calcular limites simples usando as propriedades dos limites. ☐ Para o Critério de Desempenho c): Evidência escrita de que o formando é capaz de calcular um limite no contexto dum problema prático, e de discutir e interpretar a solução.	

3. Calcula derivadas simples.	a) Explica o conceito de derivada. b) Calcula derivada de funções simples usando a definição. c) Calcula derivadas simples usando as suas propriedades.	☐ Conceito de derivada. ☐ Interpretação gráfica da derivada.
	Requisitos de Evidência	
Elementos de Competência	CrITÉRIOS de Desempenho	Contextos de Aplicação
	☐ Para o Critério de Desempenho a): Evidência escrita de que o formando é capaz de explicar o conceito de derivada numa função num ponto e de interpretá-lo graficamente. ☐ Para o Critério de Desempenho b): Evidência escrita de que o formando é capaz de calcular a derivada numa função num ponto usando a definição. ☐ Para o Critério de Desempenho c): Evidência escrita de que o formando é capaz de derivadas simples usando as propriedades das derivadas.	☐ Propriedades das derivadas.
4. Resolve problemas de optimização usando derivadas.	a) Equaciona problemas de optimização usando o conceito de derivada. b) Resolve os problemas, discute e interpreta o seu resultado.	☐ Cálculo de derivadas. ☐ Problemas de optimização.
	Requisitos de Evidência	
	☐ Para o critério de desempenho a): Evidência escrita de que o formando é capaz de traduzir para linguagem matemática enunciados de problemas de optimização simples. ☐ Para o critério de desempenho b): Evidência escrita de que o formando é capaz de resolver os problemas acima referidos e de interpretar e discutir o resultado obtido.	

UC HG03502171 Resolver problemas de optimização usando limites e derivadas

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Esta parte das especificações do módulo constitui um guia de apoio. Nenhuma das secções destas Notas de Suporte tem carácter obrigatório.

Horas Normativas:

O tempo estimado para aquisição das capacidades, conhecimento e habilidades deste módulo é de 20 horas normativas.

Propósito:

Com este módulo o formando fica apto a investigar, resolver e avaliar as soluções encontradas para problemas de optimização de várias áreas do conhecimento tais como Agricultura, Economia e Saúde.

A fim de poder levar a cabo os objectivos acima indicados, o formando fica também apto a efectuar cálculos de limites e de derivadas de funções simples.

Guião do Conteúdo e Contexto:

Prevê-se que o formando já esteja familiarizado com o estudo e a representação gráfica de várias funções, em particular as funções quadráticas, exponenciais e logarítmicas.

Para o Resultado de Aprendizagem nº 1:

O formando deve ser capaz de explicar o conceito de limite por suas palavras, numericamente e graficamente, quando a variável tende para um valor finito ou para o infinito. Como o objectivo é de resolver problemas práticos, o que se pretende aqui é que o formando tenha uma noção intuitiva dos limites, sem desenvolvimento da teoria. Deve-se dar mais ênfase a valores positivos das variáveis, pois são os que aparecem frequentemente na realidade.

Assim, por exemplo, pode-se indicar que o formando:

explique por suas palavras o que significa que, quando x tende para a , a função $f(x)$ tende para b ; indique uma sequência de valores para explicar o que significa que x tende para 3; indique uma sequência de valores para explicar o que significa que x tende para o infinito; indique num sistema de eixos o significado dum limite, como por exemplo $\lim_{x \rightarrow 3} f(x) = 5$ e $\lim_{x \rightarrow \infty} f(x) = 10$.

$x \rightarrow 3$

$x \rightarrow \infty$

Para o Resultado de Aprendizagem nº 2:

O formando deve ser capaz de calcular limites simples, que não exigem muitas transformações algébricas.

Para o Resultado de Aprendizagem nº 3:

O formando deve ser capaz de explicar o conceito de derivada duma função num ponto e de calcular derivadas simples, por exemplo de funções potência, fraccionárias, exponenciais e logarítmicas, que não exijam muitas transformações algébricas.

Para o Resultado de Aprendizagem nº 4:

O formando deve ser capaz de resolver problemas de optimização usando as derivadas, como por exemplo:

Exemplo 1

Uma caixa com base quadrada e sem tampa tem um volume de 32.000 cm^3 . Encontre as dimensões da caixa que minimizar a quantidade de material utilizado.

Exemplo 2

Dado um cone de geratriz igual a 5 cm , determine a sua altura h e o raio da sua base r de modo que tenha o maior volume possível.

Abordagem para Geração de Evidência

A abordagem para geração de evidência é essencialmente escrita, em que se avalia essencialmente o produto.

Procedimentos de Avaliação**Em relação ao Resultado de Aprendizagem nº.1:**

Teste escrito individual, a ser realizado na presença do avaliador, com formulário próprio em que o formando: explica por suas palavras um determinado limite; indica uma sequência de 8 valores para indicar que uma variável tende para um determinado valor; indica uma sequência de 8 valores para indicar que uma variável tende para o infinito; lê os limites duma função num gráfico; indica limites dados num sistema de eixos cartesianos.

Em relação ao Resultados de Aprendizagem nº.2:

Teste escrito individual, a ser realizado na presença do avaliador, em que o formando: calcula 3 limites simples quando a variável tende para um valor finito; calcula 5 limites quando a variável tende para infinito, sendo uma das funções exponencial e outra logarítmica.

Em relação ao Resultado de Aprendizagem nº.3:

Teste escrito individual, a ser realizado na presença do avaliador, em que o formando: explica o valor duma derivada num ponto; calcula a derivada duma função simples num ponto usando a definição; calcula 5 derivadas de funções simples.

Em relação ao Resultado de Aprendizagem nº.4:

Teste escrito individual, a ser realizado na presença do avaliador, em que o formando resolve dois problemas de optimização usando derivadas.

Progressão

Após a conclusão deste módulo, o formando pode aceder a qualquer nível de estudo ou actividade profissional que tenha como requisito a análise e resolução de problemas de optimização.

Referências:

1. “Working with numbers in various contexts” – SAQA US ID – 7447 – South Africa
2. “Use mathematics to investigate and monitor the financial aspects of personal, business, national and international issues” – SAQA US ID – 7468 – South Africa
3. Matemática – Manual II – BUSCEP – Universidade Eduardo Mondlane, Moçambique, 1996
4. Manual on Developing and Registering Units of Competency – PIREP – Mozambique, 1st Edition, June 2008

© Direitos Autorais ANEP 2016

Este Módulo é um esboço para uso apenas pelo PIREP para fins de formação em Moçambique. Não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Director Geral da ANEP.

3.8. UC HG014001201 Preparar-se para o mercado de trabalho

Registo da Unidade de Competência

Título da Unidade de Competência		Preparar-se para o mercado de trabalho	
Descrição da Unidade de Competência: No fim deste módulo, o candidato deve ser capaz de: Reconhecer os diferentes papéis na sociedade e relações de poder; definir os seus objectivos profissionais ou empresariais; candidatar-se a um emprego; compreender o seu papel numa organização; trabalhar em equipas; e demonstrar proactividade e resiliência.			
Código:	UC HG014001201	Nível do QNQP:	4
Campo:	Habilidades Genéricas	Subcampo:	Habilidades para a Vida
Data de Registo:		Data de Revisão do Registo:	

Elementos de Competência	CrITÉrios de Desempenho	Contextos de Aplicação
1. Reconhecer os papéis na sociedade e relações de poder	a) Explica os papéis das famílias na formação dos valores e atitudes das mulheres, homens e raparigas e rapazes	Socialização refere-se ao processo de criação de comportamentos que são considerados apropriados para a sociedade. Famílias podem ser nucleares, uniparentais, ou alargadas. As instituições podem ser os meios de comunicação social, religiões, cultura, tradições, educação, governo, indústria, etc.
	b) Explica o papel das instituições na formação das atitudes, percepções das mulheres, homens, rapazes e raparigas	
	c) Explica o papel das relações de poder	
	Evidências requeridas	
	Evidência escrita ou oral Evidência de que o candidato compreende e sabe explicar os conteúdos expressos nos critérios de desempenho de a) a c).	
2. Definir objectivos profissionais ou empresariais	a) Define objetivos profissionais ou empresariais aplicando o modelo SMART	Objectivos profissionais podem incluir, sem limitar: Balanço de competências técnico profissionais com competências interpessoais; desenvolvimento ou progressão na carreira; requalificação ou formação numa área específica Objectivos empresariais podem incluir: realizar acções estratégicas para a realização da missão/visão empresarial;
	b) Elabora um plano para alcançar metas profissionais/empresariais	
	c) Aplica instrumentos e sistema de monitoria na implementação dos planos	
	d) Identifica as suas habilidades e requisitos necessários para o desenvolvimento profissional/ empresarial	
	Evidencias requeridas	

	Produto De acordo com um modelo predefinido, o candidato: Indica os seus objectivos e metas profissionais/	reposicionamento estratégico face ao mercado-; encontrar novo mercado para os
--	---	---

Elementos de Competência	Critérios de Desempenho	Contextos de Aplicação
	empresariais SMART e elabora o plano completo para as alcançar e o plano de monitoria	bens e serviços; estudar a concorrência; melhorar a qualidade e tipo de serviços oferecidos Alguns elementos na definição do plano incluem: as metas e objectivos, priorização, recursos disponíveis e necessários; limitações/riscos SMART: Específico; Mensurável; Alcançável; Realístico; Limitado no tempo
3. Candidatar-se a um emprego	a) Aplica os métodos e procedimentos eficazes para a procura de oportunidades de emprego b) Elabora o CV e carta de apresentação c) Compara o seu perfil e competências com os requisitos da vaga/posto de trabalho d) Prepara-se adequadamente para uma entrevista de trabalho e) Realiza com sucesso uma entrevista de trabalho	Métodos/Formas de procura de emprego incluem, mas sem limitar: Contactos pessoais ou de familiares ou de amigos; anúncios nos jornais ou website; serviços ou agências de emprego; centros de emprego CV com formato básico inclui: dados pessoais, dados de educação, qualificações profissionais; Deve haver alinhamento do CV às
	Evidências Requeridas	

Produto O candidato elabora, por escrito, de acordo com os modelos predefinidos: O seu CV completo e carta de apresentação Ficha de preparação para uma entrevista O candidato apresenta ainda: Oportunidades de emprego encontradas Tabela que compara as suas competências com os requisitos das vagas Simulação Realização de uma entrevista onde o candidato é avaliado de acordo com uma grelha de observação	exigências do posto Preparar-se adequadamente para uma entrevista inclui: saber informações básicas sobre a empresa, sector e tipo de actividade; saber quais tarefas/requisitos do posto/vaga; preparar potenciais perguntas e respostas Critérios básicos para selecção de candidatos a uma vaga: áreas e níveis de formação; experiência profissional; referências profissionais
---	--

Elementos de Competência	Critérios de Desempenho	Contextos de Aplicação
4. Demonstrar compreensão sobre o funcionamento duma organização	a) Reconhece as organizações como um conjunto de áreas ligadas entre si b) Demonstra compreensão sobre a necessidade de cada área da organização para a consecução dos seus objectivos globais c) Lista e descreve as cinco chaves para ser um bom trabalhador d) Reconhece o impacto que a violação das cinco chaves pode ter nos trabalhadores e na produtividade da empresa e) Explica o conceito de protocolo no local de trabalho f) Identifica comportamentos adequados no local de trabalho g) Explora os benefícios de escolher comportamentos do protocolo adequado no local de trabalho	O contexto está integralmente contido nos critérios de desempenho As cinco chaves para ser um bom trabalhador, incluem: Assiduidade; Pontualidade; Produtividade; Atitude positiva e cooperação/colaboração
	Evidências Requeridas	

	Evidência escrita ou oral Dado um exemplo de uma vaga de emprego, o candidato: Identifica qual seria o seu papel na organização Identifica áreas da organização interligadas Explica como é que juntas podem atingir os objectivos da organização O candidato deve ainda mostrar compreender e saber explicar os conteúdos expressos nos critérios de desempenho de c) a g).	
5. Saber trabalhar em equipa	a) Demonstra compreensão sobre os conceitos de equipa, membros da equipa e importância de trabalho em equipa b) Interage com os membros da equipa de acordo com as características essenciais c) Explica a importância de uma boa comunicação d) Explica a importância de dar e receber feedback do desempenho individual dos membros da equipa	Características essenciais incluem mas não estão limitadas a: Honestidade, Respeito, Tolerância, Empatia, Responsabilidade, Perseverança, Justiça, Positivismo, Compromisso Relacionamento nos contextos:

Elementos de Competência	Crítérios de Desempenho	Contextos de Aplicação
	e) Identifica estratégias para trabalhar de forma positiva com todos f) Explica a importância da gestão das emoções fortes para o estabelecimento das relações positivas g) Identifica elementos de equipas efectivas e eficazes e reconhece o seu impacto nos resultados alcançados	Contexto social inclui: família, amigos, vizinhos e grupos de interesse comum Contexto de trabalho ou profissional inclui: investidores, colegas, superiores, subordinados, fornecedores e clientes
	Evidências Requeridas	

	Evidência escrita ou oral O candidato demonstra compreensão dos conceitos de equipa, características essenciais em equipas e a importância de gestão de emoções de acordo com os critérios de desempenho de a) a f). Demonstração O candidato demonstra numa actividade realizada em equipa que interage com os membros de equipa de acordo com as características essenciais que constam na grelha de verificação	
6. Demonstrar proactividade e resiliência	a) Identifica as suas forças e fraquezas b) Aplica as suas falhas/fraquezas como oportunidades de aprendizagem e auto fortalecimento c) Demonstra habilidades de resposta a desafios e circunstâncias adversas d) Aplica os três "As" para lidar com o insucesso de forma construtiva e) Identifica e procura oportunidades para desenvolvimento profissional e/ou empresarial f) Gere as suas emoções de forma a não prejudicar os resultados que quer atingir Evidências Requeridas	

	Produto O candidato: Analisa os seus pontos fortes e fracos numa matriz FOFA individual Descreve aprendizagens e oportunidades de desenvolvimento que advenham das suas fraquezas Descreve uma situação desafiante que tenha passado e como respondeu ou acha que deveria ter respondido Descreve um insucesso e como usou ou deveria ter usado os 3 “A” Simulação ou Demonstração Numa dinâmica de grupo, onde os candidatos são colocados em situações de tensão emocional ou de mudança necessária, observam os comportamentos descritos na grelha de verificação	Exemplos de forças: Competência, disciplina, ética, bom comportamento interpessoal, determinação, dinamismo, optimismo, confiança, perseverança, direccionado para o alcance dos objectivos/resultados Exemplos de fraquezas: Incompetência, falta de disciplina, inconstância, dificuldade no relacionamento interpessoal, passividade Oportunidades: Aumento de oferta de vagas na sua área de formação, maior diversidade de instituições provedoras de educação profissional nos arredores, existência de oportunidades de financiamento de habitação para jovens, disponibilidade de bolsas de estudo, etc. Ameaças Hábitos de vida não saudável, existência de pandemias, guerras e ciclones, crise económica, concorrentes, pouco domínio de tecnologias, etc. Emoções e Sentimentos que deve aprender a gerir: Baixa autoestima, Raiva, Ressentimento, Elevada Competitividade, Ansiedade, Tristeza, Lamentação/ Auto compaixão, Pensamento Obsessivo, Impulsividade Os três “As”: Admitir;
--	--	--

		Assumir/Aceitar; Adaptar-se Matriz FOFA - Forças; Oportunidades; Fraquezas; Ameaças
--	--	---

MO HG014001201 Preparar-se para o mercado de trabalho

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Esta parte da especificação do módulo deve ser considerada como um guia de apoio e nenhuma das secções é obrigatória.

Número de horas normativas: 20 horas

A duração deste módulo é baseado no tempo estimado como necessário para atingir os objectivos estabelecidos. O tempo total estimado para este módulo é de 20 horas, incluindo horas de contacto, avaliação e de trabalho independente.

Justificação do módulo

No fim deste módulo, o candidato deve ser capaz de se inserir no mercado de trabalho reconhecendo os diferentes papéis na sociedade e relações de poder, tendo claros os seus objectivos profissionais e/ou empresariais, sabendo como se candidatar a um emprego e percebendo qual o seu papel numa organização, sabendo trabalhar em equipas e mantendo uma atitude proactiva e resiliente.

Orientações sobre o conteúdo e contexto de aprendizagem

É muito importante que os conteúdos deste módulo sejam sempre exemplificados com casos da vida real e partindo do próprio formando. Podem ser usados, quando relevantes casos de estudo ou exemplos de personalidades próximas ou nacionais para que os candidatos tenham a percepção dos impactos e conclusões que certas atitudes poderão ter na vida e no seu futuro e que sirvam de motivação e guia para os candidatos ao longo da vida. É importante dar ênfase a casos de empresas reais onde os candidatos possam identificar possibilidades de emprego e imaginar o seu futuro.

Deverão tanto quanto possível interpretar factos comprovados e actuais. Os tópicos devem ser discutidos nas aulas e a troca de experiências entre os candidatos sobre situações por eles vivenciadas deve ser promovida. Este módulo é adequado para candidatos que entram na educação profissional independentemente do ponto de entrada.

Resultado de Aprendizagem 1: (Nº de horas estimado: 4 horas)

Os candidatos devem compreender como as normas sociais e de género existentes na sociedade em que vivem podem determinar papéis e constituir barreiras que bloqueiam o desenvolvimento pessoal ou acesso a direitos ou oportunidades. A discussão deve ser realizada tendo maioritariamente em consideração diferenças baseadas no género mas pode incluir outros tipos de diferenças que podem ter origem na raça, religião, educação ou etnia. Deve ser discutido entre estudantes o papel da família e das instituições na determinação dos papéis, valores e atitudes de cada género; com ajuda do formador, os estudantes podem elaborar a sua árvore de família onde representam os diferentes papéis de género de cada um, nomeadamente na posse e controlo de recursos e outros bens patrimoniais, participação nos processos de tomada de decisão etc. Devem ainda ser discutidos diferentes tipos de relações de poder existentes na sociedade.

Resultado de Aprendizagem 2: (Nº de horas estimado: 2 horas)

O candidato deve praticar definir objectivos profissionais ou empresariais SMART para sua vida nomeadamente em termos de área de trabalho onde gostaria de trabalhar, nível de responsabilidade que gostaria de ter, rendimento que gostaria de auferir, etc. Deve reflectir sobre a importância de estabelecer estas metas e objectivos para a sua auto

motivação de curto prazo e o direccionamento da sua vida a longo prazo. Deve ser incentivado a estabelecer objectivos e/ou metas por escrito de modo a poder rever e reajustar ao longo do tempo. Após o estabelecimento das metas deve elaborar um plano completo de como alcançá-las, num modelo fornecido pelo formador, assim como instrumentos de monitorização da sua concretização. Os objectivos devem ser SMART isto é Específicos, mensuráveis, alcançáveis, relevantes, com prazos ou tempos de realização.

Resultado de Aprendizagem 3: (Nº de horas estimado: 6 horas)

Os candidatos devem discutir os métodos e procedimentos mais eficazes para obter informações sobre oportunidades de emprego e ser capazes de aplica-los. Após a recolha de anúncios de emprego, devem aprender a seleccionar os mais relevantes para si em função das competências requeridas e como estas comparam com as suas competências. Devem praticar preparar a documentação necessária para a candidatura a uma determinada vaga/posição que geralmente inclui o CV, carta de apresentação e portefólio de evidências, referências e/ou certificados. O formador deve fornecer modelos de CV que os estudantes possam usar e apoiar o formando a simular ajustar o seu CV mais genérico aos requisitos de uma vaga. Deve ainda promover uma discussão sobre a importância do CV e da carta de apresentação. Os formandos devem ainda praticar a preparação para uma entrevista de emprego nomeadamente simulando a recolha e obtenção de informações básicas sobre a empresa e vaga a que pretende concorrer, detalhes sobre a data, hora, local e pessoa de contacto antes da entrevista. Os formandos devem debater em conjunto a importância de aspectos como a apresentação/indumentária, uso de linguagem, atitudes e postura correctos, etc. Os estudantes devem discutir e familiarizar-se com as perguntas mais comuns em entrevistas de emprego e praticar como respondê-las (ex.: descrever o seu perfil; virtudes, pontos fortes e fracos, objectivos e metas pessoais, sonhos e expectativas de vida, qual o valor que pensam acrescentar no novo posto; descrever o passado noutros postos de trabalho, indicar a sua expectativa salarial, analisar um estudo de caso, etc). O formador deve promover a simulação de entrevistas de emprego para que os estudantes possam praticar e discutir com os estudantes os critérios de selecção de candidatos a um emprego mais comuns. O formador deve também apoiar os formandos a praticar como destacar as competências e talentos.

Resultado de Aprendizagem 4: (Nº de horas estimado: 2 horas)

Os candidatos devem familiarizar-se com a dinâmica e organização das empresas, comportamentos adequados no local de trabalho, protocolos de trabalho e códigos de conduta. Devem explorar as cinco chaves para ser um bom trabalhador e discutir os benefícios de escolher comportamentos adequados no local de trabalho. Devem ainda ser capazes de reconhecer o impacto do incumprimento do protocolo e das cinco chaves nos outros trabalhadores e na produtividade da empresa ou negócio

Resultado de Aprendizagem 5: (Nº de horas estimado: 4 horas)

O formando aprende e pratica relacionamentos e comportamentos interpessoais positivos. Os formandos devem discutir em conjunto os benefícios de trabalhar em equipa e o que caracteriza equipas efectivas e eficazes (ex.: entreajuda, boa comunicação, passagem de feedback frequente, haver um ambiente de respeito mútuo e valorização das opiniões e elementos de diversidade) e o seu impacto nos resultados alcançados. Os formandos praticam e aprendem também como lidar com diferentes tipos de emoções próprias ou de terceiros, gerir conflitos e trabalhar de forma positiva com todos. O formador deve criar oportunidades para que os formandos discutam também estratégias para lidar com sucesso ou fracasso quando se trabalha em equipa e lidar com críticas positivas ou negativas.

Resultado de Aprendizagem 6: (Nº de horas estimado: 2 horas)

O candidato deve aprender a ser proactivo e resiliente no trabalho e na vida em geral. Deve aprender a distinguir uma atitude proactiva de uma atitude reactiva e a forma de reagir de uma pessoa que é resiliente de uma pessoa que desiste à primeira dificuldade.

O formando deve reflectir sobre as suas próprias forças e fraquezas e como pode usar as suas fraquezas e fracassos como oportunidades de aprendizagem e auto-fortalecimento. O formador guia os formandos num debate sobre como os três “As” podem ajudar a lidar com adversidades ou insucesso de forma construtiva e resiliente e como é possível fazer uma boa gestão de emoções fortes de forma a não prejudicar os resultados a atingir.

Abordagem na geração das evidências de avaliação

O processo de ensino-aprendizagem deste módulo deve ser activo e centrado no estudante. Os estudantes terão de levar a cabo várias actividades contendo elementos de habilidades pessoais de introspeção, observação, relação com os outros e interpretação como parte integrante das habilidades chave do módulo. Uma introdução explicando as actividades a realizar será útil para assegurar que o estudante compreende a natureza e o objectivo do trabalho que vai realizar.

Os grupos de trabalho devem ser pequenos para facilitar as actividades práticas e a participação individual deverá ser encorajada para dar ao estudante a oportunidade de usar e se familiarizar com as competências a adquirir. Quando se justifique, o formador poderá utilizar exercícios feitos em sala como evidências de avaliação.

Métodos e instrumentos de avaliação**Resultado de Aprendizagem 1**

Evidência escrita ou oral: tomando como base a sua família ou casos conhecidos explica algumas diferenças entre os valores e atitudes dos homens e mulheres e explica qual poderá ter sido a influência das instituições e da família

na formação desses valores e atitudes. Tomando como base a sua família, comunidade ou local de trabalho explica ainda relações de poder existentes.

Resultado de Aprendizagem 2

Produto: O formando elabora um plano baseado em metas SMART, no qual especifica os objectivos e como vai alcançá-las a curto, médio e longo prazo. Igualmente deve dar indicação clara de que forma vai monitorizar a implementação do seu plano.

Resultado de Aprendizagem 3

Produto: Sendo apresentados diversos termos de referência/ anúncios de emprego o formando escolhe candidatar-se àquela que mais se alinha com o seu perfil e competências e elabora, por escrito, o seu CV completo e carta de apresentação para se candidatar a uma vaga/ emprego tendo em conta as boas práticas transmitidas. O formando deve ainda provar que conhece formas eficazes de procurar emprego apresentando oportunidades de emprego que tenha encontrado e demonstrar que sabe preparar-se de forma adequada para uma entrevista preenchendo de forma correcta a ficha de preparação fornecida.

Evidências através de simulação: Realização de uma entrevista onde o formando é avaliado de acordo com uma grelha de observação

Resultado de Aprendizagem 4

Evidência escrita ou oral: Dado uma vaga de emprego o candidato identifica correctamente o papel esperado do trabalhador na organização e outras áreas com que terá de trabalhar para atingir os objectivos da organização. O formando deve ainda saber identificar correctamente comportamentos adequados no local de trabalho e práticas ou atitudes de um bom colaborador e quais os benefícios ou consequências de seguir ou não seguir os protocolos e comportamentos considerados adequados

Resultado de Aprendizagem 5

Evidência escrita: O candidato demonstra compreensão sobre os conceitos de equipa, características de funcionamento de equipas, importância de gestão de emoções, da comunicação e do feedback em equipas e as estratégias de trabalho e fortalecimento das equipas de trabalho.

Demonstração: Os formandos demonstram numa actividade realizada em equipa que interagem com os restantes membros da equipa de acordo com as características essenciais que constam numa lista de verificação de comportamentos e atitudes desejáveis quando se trabalha em equipa

Resultado de Aprendizagem 6

Produto: O formando analisa os seus pontos fortes e fracos numa matriz e descreve aprendizagens ou oportunidades de desenvolvimento que identifica para si. O formando expõe uma situação adversa ou desafiante que superou de forma proactiva e resiliente e expõe ainda uma situação desafiante onde fracassou, identificando de que forma poderia ter usado os 3 “As” para se sair melhor

Simulação/dramatização: Numa dinâmica de grupo, onde os candidatos são colocados em situações de tensão emocional ou de mudança necessária, o avaliador observa controlo emocional, proactividade e resiliência.

Necessidades Especiais

Em certos casos, evidências requeridas modificadas podem ser produzidas por uma escola ou centro de ensino para certificação de candidatos com necessidades especiais. Contudo, se a modificação ocorrer, ela não deve diluir a qualidade das especificações do módulo. Em todos os casos as modificações devem ser sujeitas à aprovação pela ANEP.

Referências consultadas

1. Boog, Gustavo e Boog, Madalena. (2008). Com-Viver em Equipa: Construindo Relacionamentos Sustentáveis. São Paulo: M.Books do Brasil Edi
2. Dias, Fernando. (2004). Relações Grupais e Desenvolvimento Humano. Lisboa: Instituto Piaget
3. Katz, Bernard. (1993). Comunicação: Poder da Empresa. Lisboa: Clássica Editora
4. Kuczmarski, Thomas e Kuczmarski, Susan. (1999). Liderança Baseada em Valores: Reconstruindo o Compromisso, o Desempenho e a Produtividade do Empregado. São Paulo: Educator
5. Martins, Vera. (2005). Seja Assertivo: Como Conseguir mais Autoconfiança e firmeza na sua vida profissional e pessoal. Rio de Janeiro: 9ª Edição, Elsevier
6. Palladino, Connie (2007). Como Desenvolver a Auto-Estima: um Guia para o Sucesso. Rio de Janeiro: Qualitymark

© Copyright ANEP 2020

Este módulo é propriedade da ANEP e de uso exclusivo por instituições, por esta, acreditadas. Não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Diretor-geral da ANEP

3.9. HG053001 Utilizar computador pessoal para acesso a informação e comunicação

Registo da unidade de competência

Título da Unidade de Competência		Utilizar computador pessoal para acesso a informação e comunicação	
Descrição da Unidade de Competência: Após conclusão desta unidade o formando será capaz de operar um computador pessoal, armazenar dados e informação no computador de forma organizada, navegar, pesquisar e buscar dados e informação da Internet e comunicar por meio de correio electrónico e de apresentações electrónicas.			
Código:	HG053001	Nível do QNQP:	5
Campo:	Habilidades Genéricas	Subcampo:	Tecnologias de Informação e Comunicação
Data de Registo:		Data de Revisão do Registo:	

Elementos de Competência	Critérios de Desempenho	Contextos de Aplicação
1. Operar um computador pessoal	a) Identificar partes ("hardware") de computador pessoal. b) Ligar e desligar um computador pessoal. c) Iniciar e terminar sessão de trabalho, usando rato e teclado. d) Identificar elementos do ambiente de trabalho e suas funções e configurar preferências do utilizador. e) Manipular ícones do ambiente de trabalho para aceder a características do computador. f) Identificar unidades periféricas de entrada e/ou saída e preparar impressora com consumíveis para utilização.	☐ Partes de computador: ☐ unidade central, monitor, ☐ teclado, rato. ☐ Elementos do ambiente de trabalho: área de trabalho, ☐ barra de tarefas, menus, ☐ ícones. Preferências do utilizador: protecção do ecrã, fundo do ecrã. Manipular: seleccionar, abrir, fechar. Características: directórios
	Evidências Requeridas	

	<i>Evidência escrita e prática:</i> - Imagem de computador com partes identificadas. - Imagem de computador pronto a ser usado e descrição de finalização correcta de sessão de trabalho. - Imagem do ambiente de trabalho, com identificação de seus elementos, mostrando 1 preferência do utilizador e 1 janela aberta associada a um ícone. - Lista de unidades periféricas do computador em uso e consumíveis correctamente colocados na impressora.	/pastas, ficheiros, caixa do lixo, ajuda, processador, memória, disco duro. Unidades periféricas: leitor e/ou gravador de disquetes, de CD ou de DVD, disco "flash" ou externo, impressora. Consumíveis: papel, tinteiro ou tonner ou fita.
--	--	--

Elementos de Competência	Critérios de Desempenho	Contextos de Aplicação
2. Manipular directórios/pastas e ficheiros	Manusear janelas no ambiente de trabalho. b) Usar programas utilitários do sistema. c) Organizar directórios/pastas e subdirectórios/pastas. d) Manusear ficheiros de diferentes tipos. e) Usar programa antivírus para detecção de vírus. Evidências Requeridas <i>Evidência escrita e prática:</i> - Imagem de 2 janelas, 1 mostrando itens não contíguos seleccionados e 1 mostrando itens ordenados por um dos atributos - Impressão mostrando o uso de 1 programa utilitário - Imagem de 2 directórios/pastas criadas: uma com 3 ficheiros e outra com 1 subdirectório/pasta, 1 ficheiro e 1 atalho para 1 ficheiro - Imagem do resultado do uso de antivírus	☐ Manusear janelas: abrir, fechar, dimensionar, percorrer, seleccionar, arranjar. ☐ Utilitários: calculadora, editor de texto, jogo ou aplicação de desenho. ☐ Organizar directórios/pastas: criar, nomear, renomear, copiar, mover, apagar, recuperar. ☐ Manusear ficheiros: copiar, mover, localizar, renomear, criar atalhos, executar/correr, apagar, recuperar. ☐ Tipos de ficheiros: .txt, .exe, .bmp, .jpg,

3. Consultar e buscar informação da Internet	a) Utilizar aplicação de navegação ('browser'). b) Visitar sítios da 'web' usando endereços. c) Navegar por sítios da 'web' usando funções de navegação. d) Pesquisar informação usando motor de busca e critérios de pesquisa. e) Baixar ficheiros da internet.	Aplicação: com interface gráfico. Endereço: www. Funções de navegação: frente, trás, página inicial, ligações ('links'), parar, refrescar. Motor de busca: Google, Yahoo.
	Evidências Requeridas	
	<i>Evidência escrita e prática:</i> - Imagens de 2 páginas, de um sítio visitado, indicando o caminho de acesso - Imagens de 2 critérios de pesquisa diferentes e imagens de informações correspondentes encontradas - Imagem de 2 ficheiros baixados da internet com indicação da sua proveniência	Critério de pesquisa: palavra, várias palavras, frase.
4. Comunicar usando correio electrónico	a) Criar caixa de e-mail grátis na internet. b) Redigir e enviar mensagem e-mail, com elementos preenchidos. c) Abrir e-mail recebido e responder e/ou encaminhar. d) Registar endereço e-mail em livro de endereços. e) Preparar e enviar mensagem e-mail com anexo.	Aplicação: webmail. Elementos: remetente, destinatário, assunto. Destinatário: um, vários.
Elementos de Competência	Crítérios de Desempenho	Contextos de Aplicação
	f) Receber e abrir e-mail com anexo e extrair anexos.	Anexo: documento, imagem.
	Evidências Requeridas	
	<i>Evidência escrita e prática:</i> - 2 e-mails correctamente preparados, enviados e impressos - 1 e-mail correctamente respondido e impresso e 1 e-mail correctamente encaminhado e impresso - Listagem do livro de endereços e-mail, com um mínimo de 5 endereços - 1 e-mail enviado com anexo e impresso - 1 anexo recebido impresso e 1 imagem mostrando anexo extraído do e-mail e salvo em directório/pasta	

5. Comunicar por via de apresentação electrónica	a) Escolher tema e definir conteúdo da apresentação. b) Criar apresentação sobre tema escolhido, usando modelos de apresentações e de diapositivos. c) Inserir texto nos diapositivos e, se necessário, editar. d) Salvar e nomear a apresentação.	Editar: copiar, cortar, colar, mover, apagar p/frente e p/trás.
	Evidências Requeridas	
	<i>Evidência escrita/oral/prática:</i> - Descrição do que se pretende comunicar - 1 apresentação de 3 a 5 diapositivos impressa - 1 apresentação realizada	

MO HG053001 Utilizar computador pessoal para acesso a informação e comunicação

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Esta parte da especificação do módulo deve ser considerada como um guia de apoio e nenhuma das secções é obrigatória.

Número de horas normativas: 20 horas

O tamanho deste módulo é baseado no tempo estimado como necessário para atingir os objectivos estabelecidos por um formando que está a iniciar os primeiros contactos com a agricultura. O tempo total estimado para este módulo é de 20 horas, incluindo horas de contacto e horas de trabalho individual.

Justificação do módulo:

Pretende-se com este módulo que o formando adquira as habilidades necessárias ao uso diário e satisfatório do computador em diferentes situações de trabalho na área vocacional da sua formação neste nível.

Ao completar este módulo o formando estará apto a:

operar o computador usando o teclado e o rato manusear elementos do ambiente gráfico de trabalho para armazenar e organizar ficheiros de dados no computador navegar na Internet para pesquisa e busca de informação disponível usar o correio electrónico para enviar e receber mensagens e-mail, com e sem ficheiros de dados em anexo realizar simples apresentações electrónicas

Orientações sobre o conteúdo e contexto de aprendizagem

As actividades e tarefas atribuídas aos formandos neste módulo serão de carácter essencialmente prático.

Resultado de Aprendizagem 1

Durante o processo de aprendizagem para obtenção deste resultado, algumas atitudes e comportamentos apropriados devem ser apresentados aos formandos através de uma prática diária.

Organização do espaço de trabalho. Os formandos devem manter uma disposição adequada do equipamento, assegurando cabos bem encaixados e acondicionados, e cabos de teclado e rato com a mobilidade necessária. Higiene. Os formandos devem manter o espaço de trabalho limpo, onde alimentos e bebidas não são permitidos e as poeiras são limpas diariamente. A limpeza das mãos é uma exigência para qualquer sessão de trabalho.

Saúde. Enquanto utilizadores do computador, devem manter uma postura correcta, e operar em condições de iluminação adequadas. Devem manter o equipamento bem posicionado, evitando reflexão da luz e brilho do monitor.

Segurança do equipamento. Devem dar mostras de cuidado no uso de equipamento, não o danificando nem o sujeitando a qualquer acção causadora de dano. Ao fim de cada sessão de trabalho devem deixar área de trabalho e equipamento em boas condições de utilização por outros.

Hardware. Os formandos devem identificar partes de um computador pessoal de secretária. Onde possível, podem observar um computador portátil. Caso exista, devem reconhecer a unidade fornecedora de energia (UPS). Neste caso, devem saber que antes de iniciar uma sessão de trabalho devem ligar a fonte de energia e que após terminar a devem desligar.

Os conceitos e a terminologia devem ser apresentados aos formandos ao longo da unidade e à medida que deles vão necessitando para a realização das tarefas que lhe forem sendo atribuídas.

Software do sistema. Devem manusear elementos de um ambiente gráfico e desenvolver habilidades de manuseamento de teclado ("keyboard") e rato ("mouse"). Devem exercitar, acertando calendário e relógio, configurando data e hora, mudando fundo do ecrã, definindo um protector do ecrã. Podem consultar recursos disponíveis do sistema, identificando processador, memória, discos duros e suas capacidades.

Unidades periféricas. Devem reconhecer unidades periféricas diversas e seus consumíveis, em particular uma impressora. Dependendo da impressora utilizada devem saber colocar papel e substituir tinteiros ou tonner ou fita na impressora. Se for possível, podem mesmo saber como fotocopiar ou efectuar um “scanner”.

Resultado de Aprendizagem 2

Software do sistema e programas utilitários. Ao consultar recursos disponíveis do sistema devem manusear janelas, abrindo, fechando, seleccionando e dimensionando. Devem usar alguns programas utilitários existentes, tais como, a calculadora, o editor de texto, a aplicação de desenho ou o jogo de cartas.

Com calculadora e jogo de cartas praticam o uso do rato. Com editor de texto praticam o uso do teclado e produzem pequenos textos. Com aplicação de desenho podem produzir pequenos e simples panfletos ou cartazes usando teclado e rato.

Com a utilização destas aplicações introduz-se as noções de dados e programas. Ao salvar no computador textos, panfletos e cartazes produzidos, introduz-se a noção de ficheiros e directórios/pastas. Os formandos devem agora utilizar um gestor de ficheiros e manusear ficheiros e directórios/pastas, criando, nomeando, renomeando, copiando, movendo, localizando, percorrendo, arranjando, criando atalhos (“shortcuts”), apagando, recuperando e executando ou correndo programas/aplicações. Nesta altura chama-se a atenção para diferentes tipos de ficheiros e para a extensão do seu nome .txt, .exe, .bmp, .jpg, ou para a ausência de extensão.

Os formandos devem perceber a diferença entre hardware e software. Devem saber que o software básico que permite a utilização do computador através de ícones, se designa por sistema operativo ou operacional e que o restante software se designa por software de aplicação.

Segurança do trabalho produzido por si e por outros. Os formandos devem saber que existem vírus que infectam computadores, suas formas de transmissão, seus malefícios e cuidados a tomar. Devem saber que existem programas antivírus que executam acções preventivas e correctivas. Devem saber usar um programa antivírus para detecção de vírus. Devem também saber que não devem danificar trabalhos produzidos por outras pessoas, nem aceder a eles ou alterá-los sem autorização dos seus autores.

Resultado de Aprendizagem 3

Neste nível, pretende-se que o formando tenha acesso à Internet para consulta e busca de informação.

Conceitos. Os formandos devem perceber o que é a Internet e o que é a World Wide Web e a diferença que existe entre elas. Devem perceber o que é um sítio da Web, o que é uma página Web e que um sítio da Web é composto de páginas Web. Devem saber que esses sítios estão fisicamente localizados na Internet e que possuem um endereço. Devem saber identificar e interpretar um endereço Web. Por exemplo: www.portaldogoverno.gov.mz, www.museu.org.mz, www.rm.co.mz Navegação na Internet. Os formandos devem saber usar um programa de navegação (“browser”) para percorrer páginas Web. Devem saber que não existe uma ordem para percorrer as páginas. Que esta ordem é ditada pela necessidade de informação que cada um tem. Os formandos devem navegar na Internet e saber que:

fornecendo o endereço de um sítio visitam a sua página principal (“home page”) clicando em ligações existentes numa página (“hyperlinks”) são levados a visitar outras páginas do mesmo sítio ou a saltar para páginas de sítios diferentes usando funções disponíveis no “browser” poderão navegar para trás e para a frente passando por páginas já anteriormente percorridas, também acessíveis se usada a história do “browser”.

Enquanto navegam pelas páginas da web os formandos devem saber que podem usar as funções de ‘parar’ e ‘refrescar’. Por exemplo, quando se pretende cancelar o pedido de entrada num sítio ou se se pretende recarregar a página por não ter carregado as imagens correctamente. Se houver tempo disponível, podem marcar páginas úteis que encontraram e apagar as marcas quando já não têm interesse nela.

“Downloads”. Os formandos devem saber baixar ficheiros da Internet, salvando num directório/pasta. Os tutores devem seleccionar páginas que os formandos devem visitar e que contenham ligações (“links”) para ficheiros disponíveis para serem baixados da internet.

Veracidade de conteúdos. Os formandos devem perceber as vantagens, para a sua formação e vida profissional, de ter acesso à vasta gama de informações espalhadas pelo mundo. Devem perceber que, com a facilidade de divulgação de informações, têm acesso a diferentes assuntos e opiniões. Devem ser alertados para o facto de que nem todas as informações encontradas na Internet são verdadeiras. Que não havendo nenhum organismo de controle, o seu conteúdo é livremente publicado por qualquer pessoa bem ou mal-intencionada. Que cabe a cada um seleccionar os conteúdos que lhe interessam.

Internet como ferramenta. Os formandos devem ser encorajados a usar a Internet de forma produtiva, só devendo aceder a sítios relacionados com a pesquisa que estão a efectuar. Devem ver o uso da Internet como uma ferramenta de ajuda à realização do seu trabalho mais do que uma actividade de lazer. O tutor deve controlar e monitorar esta pesquisa.

Direitos de cópia. Os formandos devem saber que tudo o que encontram na Internet tem um dono, ainda que não esteja explicitado. A não ser que esteja explicitado que o conteúdo é de domínio público, devem respeitar os direitos reservados de cópia, que protegem os direitos do autor de tirar benefícios comerciais do seu trabalho. Devem ser informados de que se não o respeitarem estarão a violar leis de protecção dos direitos do autor. Devem ser informados de que não podem copiar material disponível na internet e apresentá-lo como sendo da sua autoria e que, se o usarem como fontes do seu trabalho, devem incluir referências às localizações do material.

Resultado de Aprendizagem 4

Neste nível espera-se que os formandos usem o correio electrónico para comunicação e troca de informação com outras pessoas. Devem perceber as vantagens que podem tirar na sua vida profissional, ao manter contacto com técnicos da sua área de formação e não só.

Serviço de e-mail. Os formandos devem saber usar um serviço de email baseado na Web (“webmail”) cujo acesso é feito usando a aplicação de navegação que já conhecem. Devem saber que a vantagem de usar este serviço é a de poderem aceder à sua caixa de correio a partir de qualquer computador ligado à Internet em qualquer parte do mundo. Assim, após o termo da sua formação, poderão continuar a usar o correio electrónico. Mas também devem saber que se não tiverem acesso à Internet, não terão acesso à sua caixa de correio.

Nas instituições onde exista um servidor de e-mail local podem ser criadas caixas de correio electrónico para os formandos a serem usadas durante a sua formação. No entanto, deve ser assegurado o conhecimento e acesso a um “webmail”. Pretende-se que o formando utilize o correio electrónico para elaborar e enviar suas mensagens e receber as que lhe são dirigidas, respondendo e/ou reencaminhando. Numa primeira fase, os formandos devem ser levados a: reconhecer e interpretar um endereço de e-mail preencher correctamente cabeçalho de e-mail (remetente, destinatário, assunto) mandar uma mensagem para um ou mais destinatários abrir e ler mensagem recebida adicionar novos endereços de email a livro de endereços

Ao praticar, os formandos enviarão mensagens aos seus tutores seguindo instruções relativamente ao assunto e tamanho da mensagem. Os tutores responderão de forma a obrigar os formandos a responder ou a reencaminhar a sua mensagem.

Numa segunda fase, os formandos serão levados a: usar o livro de endereços para a sua correspondência do dia a dia responder ou reencaminhar mensagem recebida anexar documento a mensagem e enviar mensagem extrair anexo de mensagem recebida e arquivar em pasta indicada

Os formandos podem saber que é possível mandar cópia da mensagem a outro destinatário com/sem conhecimento do destinatário principal (cópia oculta). Devem salvar as mensagens que enviaram, mas devem saber que a caixa de correio tem uma capacidade limitada e que devem apagar aquelas de que já não necessitam.

Regras de etiqueta. Os formandos devem ser aconselhados a usar formas correctas de comunicação nas mensagens de e-mail, dirigindo-se ao destinatário com o devido respeito, formulando frases correctas na língua que utilizar, não pretendendo ser informal com quem não tem familiaridade.

Os formandos devem ser informados do que constitui uma má utilização do e-mail e devem ser desencorajados de: enviar numerosos e-mails para uma mesma caixa de correio (“spam”) enviar e-mails de conteúdo ofensivo, ameaçador ou provocatório utilizar, nos seus e-mails em geral, termos de gíria ou calão utilizar e-mails em cadeia, cuja proliferação se torna exponencial, com formas de propagação semelhantes às dos vírus.

Resultado de Aprendizagem 5

Pretende-se neste nível que os formandos conheçam outra forma de comunicação de ideias ou dados, a apresentação electrónica. Devem saber a diferença do âmbito e alcance desta forma de comunicação relativamente ao correio electrónico. Apresentações curtas e simples devem ser produzidas, com base em modelos pré-definidos, visando apenas familiarizar os formandos com esta forma de comunicação. Deve-se chamar a atenção para a necessidade de uma cuidada elaboração do conteúdo. Devem ser usadas formas simples de mostra de diapositivos.

Abordagem na geração das evidências de avaliação

No decorrer do módulo, os formandos desenvolvem habilidades que devem ser avaliadas. Para tal devem os formandos produzir evidências. A geração de evidência é essencialmente prática, podendo por vezes necessitar do acompanhamento de uma explicação ou descrição escrita.

Quando a evidência prática for a elaboração de um produto, a avaliação basear-se-á sobre o produto apresentado. Por exemplo:

texto impresso produzido com editor de texto etiquetas para

equipamento produzido com aplicação de desenho texto

impresso baixado da internet

Quando a evidência prática for um comportamento ou uma acção, devem os tutores usar uma lista de verificação (“checklist”) para anotação de observações efectuadas. Esta lista deve cobrir todos os aspectos constantes no âmbito de aplicação. A avaliação basear-se-á nesta lista de verificação. Por exemplo, podem ser usadas listas de verificação na avaliação de:

forma de lidar com o equipamento eficiência no uso do teclado redimensionamento de janelas do ambiente gráfico.

O período de observação não tem de se restringir apenas ao período de obtenção do correspondente resultado de aprendizagem, mas pode cobrir outros resultados de aprendizagem. Por exemplo, se o formando tem dificuldade em posicionar o rato sobre os botões certos, deve continuar a praticar e pode ser observado até ao final do módulo. A evidência prática pode também ser obtida através de imagens do ecrã usado pelo formando e que documentem a habilidade adquirida. Por exemplo, para avaliar operações sobre janelas do ambiente gráfico ou de gestão de ficheiros, podem ser suficientes imagens do ecrã:

imagem do ecrã mostrando critério para localização de ficheiro imagem do ecrã mostrando ficheiros salvos em determinada pasta.

imagens do ecrã mostrando detalhes de ficheiros numa pasta

Estas imagens podem também ser usadas para apoiar evidências registadas nas listas de verificação. Quando necessário pode-se usar mais do que uma imagem para documentar um elemento no âmbito de aplicação. Por exemplo: imagem do ecrã antes da movimentação de um ficheiro e imagem do ecrã após movimentação do ficheiro para outra pasta

Imagem do ecrã com marca adicionada para página Web e imagem do ecrã depois de marca ter sido apagada

Imagem do ecrã com resultados encontrados para assunto pesquisado e imagem de ecrã de página Web correspondente a um dos resultados

Na apresentação de imagens do ecrã, os formandos devem explicitar a evidência produzida e se necessário acompanhar de pequenas notas explicativas ou de anotações sobre as imagens. Devem registar o seu nome e data de produção da evidência. Se não for possível imprimir todas as imagens do ecrã, devem os formandos salvá-las em ficheiros, nomeá-los de forma a identificar o seu conteúdo e autoria. Devem elaborar uma lista de todas evidências produzidas, indicando quais as que foram impressas.

Métodos e instrumentos de avaliação

Sendo a geração de evidência essencialmente prática, os procedimentos de avaliação incidirão necessariamente sobre a evidência apresentada.

Para esse efeito os tutores utilizarão os instrumentos de avaliação que considerarem ser mais apropriados, sugerindo-se:

- listas de verificação para registo de observações
- listas de verificação de material impresso

Estas listas serão complementadas pelas evidências produzidas, impressas ou captadas.

Necessidades Especiais

Em certos casos, evidências requeridas modificadas podem ser produzidas por uma escola ou Centro de ensino para certificação de formandos com necessidades especiais. Contudo, se a modificação ocorrer, ela não deve diluir a qualidade das especificações do módulo. Em todos os casos as modificações devem ser sujeitas à aprovação pelo ANEP.

Referências

1. ICT 1 e ICT 2 – Unit Ref: U2003205 – Botswana
2. Operate a personal computer system - SAQA US ID 116932 – South Africa (RSA)
3. Use generic functions in a Graphical User Interface (GUI)-environment, SAQA US ID 117902 -RSA
4. Operate a personal computer – BSBCMN107A - © Australian National Training Authority

© Copyright PIREP 2008

Este módulo é um esboço para uso apenas pela ANEP e pelas instituições por esta, acreditadas. Não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Director-Geral da ANEP.

3.10. HG053002 Utilizar aplicações de interface gráfico (GUI) para produção de documentos e folhas de cálculo simples

Registo da unidade de competência

Título da Unidade de Competência	Utilizar aplicações de interface gráfico (GUI) para produção de documentos e folhas de cálculo simples		
Descrição da Unidade de Competência: Após conclusão desta unidade o formando será capaz de elaborar e produzir documentos e folhas de cálculo simples, usando respectivamente uma aplicação de processamento de texto e uma aplicação de folha de cálculo, ambas de interface gráfico			
Código:	HG053002	Nível do QNQP:	5
Campo:	Habilidades Genéricas	Subcampo:	Tecnologias de Informação e Comunicação
Data de Registo:		Data de Revisão do Registo:	

Elementos de Competência	CrITÉrios de Desempenho	Contextos de Aplicação
1. Produzir documentos simples usando um processador de texto de interface gráfico	a) Abrir novo documento e inserir texto. b) Realçar texto em documento. c) Rever ortografia e gramática no documento. d) Imprimir documento. e) Nomear, salvar e fechar documento.	Texto: letras e números. Realce: tipo, estilo e tamanho de letra/fonte, sublinhado, cor de letra e fundo.
	Evidências Requeridas	
	<i>Evidência escrita/prática:</i> - 2 textos inseridos e impressos (máximo 4 parágrafos), com partes do texto realçado - 1 imagem dos 2 documentos nomeados e salvos em directório/pasta	
2. Utilizar formas simples de formatação de documentos	a) Abrir e editar documento existente b) Formatar parágrafos de texto c) Definir parâmetros de página e numerar d) Visualizar página para impressão e) Definir parâmetros de impressão e imprimir documento	Editar: copiar, cortar, colar, mover, apagar p/frente e p/trás, desfazer, refazer, substituir. Formatar: espaçar, alinhar, indentar, fazer tabulação. Parâmetros: margens, orientação, tamanho de papel, cor, qualidade de impressão.
	Evidências Requeridas	
	<i>Evidência escrita/prática:</i> - 1 Documento impresso (com no máximo 1 página), após edição, correcção e formatação - 1 Documento de 2 páginas impresso, após edição, correcção e formatação	
3. Produzir folhas de	a) Abrir nova folha e inserir texto, números e datas.	Texto: caracteres alfabéticos e

cálculo simples usando aplicação de folha de cálculo de interface gráfico	b) Formatar conteúdos de células. (texto, números, datas). c) Marcar e visualizar área para impressão. d) Definir parâmetros de impressão e imprimir. e) Nomear, salvar e fechar folha de cálculo.	numéricos. Formato de texto: tipo, estilo, tamanho, cor.
Elementos de Competência	CrITÉrios de Desempenho	Contextos de Aplicação
	Requisitos de Evidências	Formato de números: decimais, percentagens.
	<i>Evidência escrita/prática:</i> - 2 folhas de cálculo inseridas, com conteúdo formatado, e impressas (mínimo 4 linhas e 4 colunas, máximo 1 página). - 1 imagem das 2 folhas de cálculo nomeadas e salvas em directório/pasta.	Formato de datas: ano de 2/4 dígitos, mês numérico/ nominal. Parâmetros: margens, orientação, tamanho de papel, cor, qualidade de impressão.
4. Fazer cálculos e formatações simples em folhas de cálculo	a) Abrir folha existente e editar conteúdo de células. b) Manusear linhas e colunas e formatar células. c) Introduzir fórmulas e funções simples. d) Ajustar aparência ('layout') de páginas e numerar. e) Visualizar e imprimir folha de cálculo.	Editar: copiar, cortar, colar, mover, apagar, desfazer, refazer, substituir Manusear: Inserir, seleccionar, copiar, apagar e mover.
	Evidências Requeridas <i>Evidência escrita/oral/prática:</i> - 1 Folha de cálculo (mínimo 4 linhas e 4 colunas, máximo 1 página), incluindo cálculos aritméticos, e impressa após edição, manuseamento e formatação de células - 1 Folha de cálculo impressa (máximo de 2 páginas), incluindo fórmulas e funções, e impressa com e sem apresentação de fórmulas utilizadas	Formato de células: cor, fundo, bordas. Fórmulas: aritméticas, função soma, função média. Aparência: largura/altura de colunas/linhas.

HG053002 Utilizar aplicações de interface gráfico (GUI) para produção de documentos e folhas de cálculo simples

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Esta parte da especificação do módulo deve ser considerada como um guia de apoio e nenhuma das secções é obrigatória.

Número de horas normativas: 20 horas

O tempo total estimado para este módulo é de 20 horas, incluindo horas de contacto e horas de trabalho individual.

Justificação do módulo:

Pretende-se com este módulo que o formando adquira as habilidades necessárias ao uso diário e satisfatório do computador em diferentes situações de trabalho na área vocacional da sua formação neste nível.

Ao completar este módulo o formando estará apto a: produzir e editar documentos, usando funções simples de um processador de texto com interface gráfico e aplicando simples formatações de texto, parágrafo, página e documento produzir e editar folhas de cálculo simples, usando aplicação de folha de cálculo de interface gráfico, aplicando simples formatações de células e conteúdos e envolvendo fórmulas simples entre os seus dados

Orientações sobre o conteúdo e contexto de aprendizagem

As actividades e tarefas atribuídas aos formandos neste módulo serão de carácter essencialmente prático.

Resultado de Aprendizagem 1

Pretende-se que o formando produza documentos simples e úteis tais como, cartas, memorandos, relatórios ou circulares. Os formandos terão já desenvolvido habilidades de escrever e transmitir ideias, trata-se agora de aplicar características simples de processamento de texto, realçando aspectos principais contidos nos textos.

Uma forma de alcançar este resultado de aprendizagem, poderá ser o de utilizar 2 documentos, sendo um o ponto de partida e outro o texto final pretendido. Um dos documentos contém um simples texto desprovido de qualquer realce, enquanto o outro contém o mesmo texto com o realce pretendido.

As correcções e realces a efectuar no documento inicial serão gradualmente introduzidas conduzindo-o até ao texto final.

A vantagem desta abordagem é a de não se desperdiçar tempo na elaboração do conteúdo. O processo de aprendizagem decorrerá no processo de transformação do documento inicial no documento final.

O referido texto deve ser planeado tanto em conteúdo como na forma final. Em termos de conteúdo deverá abordar temas da área de formação dos formandos. Quanto à forma final deverá cobrir todos os elementos do âmbito de aplicação. Outra forma de alcançar este resultado de aprendizagem é usar os requisitos definidos por uma organização para a produção dos seus documentos. Estes requisitos podem vir expressos, por exemplo, da seguinte forma:

“Relatórios e circulares: serão produzidos usando letra do tipo ‘Arial’ de tamanho 10. O título ou assunto deverá ser realçado em negrito. Os subtítulos deverão ser sublinhados Os documentos serão produzidos em formato A4,...”

Os formandos devem saber criar novos documentos seguindo um modelo pré-definido, inserindo a informação com o tipo de letra e o estilo de texto tal como definidos nos requisitos.

O texto a utilizar ao longo do módulo deve ocupar pelo menos meia página A4 mas não mais que 1 página, e deve ser inserido pelos formandos, proporcionando-lhes assim uma oportunidade de treino no uso do teclado. Recorde-se que os formandos iniciam este módulo já familiarizados com o teclado e com o uso de um editor de texto.

Os formandos devem aplicar características que realçam a visualização do texto ou partes, nomeadamente seleccionando o tipo, o estilo e o tamanho da letra, a cor, o sublinhado. As características aplicadas deverão estar de acordo com a forma final pretendida ou com os requisitos de estilo das organizações.

O texto pode conter erros de ortografia ou de gramática. Os formandos devem saber utilizar as ferramentas disponíveis num processador de texto para verificar a ortografia e a gramática do texto existente ou inserido e proceder à sua correcção com vista a obtenção do texto final.

Ao salvar novos documentos, devem fazê-lo também de acordo com requisitos pré-estabelecidos, tanto em termos de localização como em termos de nomeação dos documentos. A atribuição de nomes deve permitir identificá-los facilmente em termos de objectivos, conteúdo e autoria.

Resultado de Aprendizagem 2

Pretende-se que o formando saiba aplicar formatos apropriados a parágrafos de texto, dando-lhes o destaque e importância pretendido.

Para alcançar este resultado de aprendizagem, pode-se utilizar 2 documentos, sendo um o ponto de partida e outro o formato final pretendido. Um dos documentos contém um simples texto desprovido de qualquer formatação, enquanto outro contém o mesmo texto já no formato pretendido.

As formatações a efectuar no documento existente serão gradualmente introduzidas conduzindo-o até ao formato final. Este deve cobrir todos os elementos do âmbito de aplicação. Se forem usados 2 documentos, as formatações a operar em cada um deles, devem no seu conjunto cobrir todos os elementos do âmbito de aplicação.

Pode-se atingir este resultado de aprendizagem usando também os requisitos de uma organização para a produção dos seus documentos, expressos da seguinte forma:

“Relatórios e circulares: serão produzidos usando letra do tipo ‘Arial’ de tamanho 10. O texto será alinhado nas 2 margens com um espaçamento entre linhas de 1.5 linhas. A distância entre parágrafos será de 2 linhas. No início dos parágrafos o texto será alinhado com a margem esquerda. Os documentos serão produzidos em formato A4, com 2cm nas margens de topo e fundo e 2.5cm nas margens direita e esquerda.”

Os formandos devem saber aplicar transformações a um texto já existente e produzir um texto no formato final pretendido. Para transformar o texto já existente os formandos devem saber usar funções de edição de texto, nomeadamente copiar, cortar, colar, mover, apagar (para frente e para trás), desfazer, refazer e substituir.

Os formandos devem saber aplicar formatações simples ao texto, nomeadamente o espaçamento de linhas, o alinhamento às margens, o alinhamento em colunas usando tabulação, e o afastamento das margens com suspensão (“indent”). Se o documento tiver mais do que uma página, estas devem ser numeradas.

As características aplicadas deverão estar de acordo com o formato final pretendido ou com os requisitos de estilo das organizações.

Os formandos devem saber visualizar previamente o documento para impressão, ajustar se necessário a sua formatação de página/impressão, nomeadamente margens, orientação do papel, cor e qualidade de impressão e finalmente imprimir.

Resultado de Aprendizagem 3

Neste nível, pretende-se que o formando saiba produzir simples e úteis folhas de cálculo como por exemplo, folha de movimentação bancária, notas de entrega valorizadas, registos de utilização de fundos, relação de despesas efectuadas em viagem, etc. Pretende-se que estas folhas de cálculo sejam apresentadas de forma profissional, contendo formatos apropriados que realcem aspectos contidos nas folhas.

Para alcançar este resultado de aprendizagem, deve-se formular o problema como ponto de partida. Gradualmente vai-se construindo a solução do problema inserindo primeiro os dados, formatando texto, números e datas de forma apropriada. A formulação do problema deve ser planeada no conteúdo e no formato final. No conteúdo deverá abordar temas da área de formação dos formandos. No formato final deverá cobrir todos os elementos do âmbito de aplicação e servirá de guião para obtenção do produto final.

Os formandos devem saber criar novas folhas de cálculo respondendo à formulação do problema. Devem saber inserir os dados em formato de tabela, organizando-os em linhas e colunas de acordo com o problema. Ao salvar novas folhas de cálculo, devem fazê-lo de acordo com requisitos pré-estabelecidos, tanto em termos de localização como em termos da sua nomeação. A atribuição de nomes deve permitir identificá-las facilmente em termos de objectivos, conteúdo e autoria. A folha de cálculo a produzir deve ter pelo menos 4 linhas e 4 colunas e deve ser inserida pelos formandos. Os formandos devem saber movimentar o cursor ao longo da folha de cálculo de forma eficiente. Não existe uma regra, mas é mais eficiente usar as teclas de movimentação para movimentar o cursor para celas contíguas e usar o rato, em combinação com as barras de deslocação vertical e horizontal, para o movimentar para celas mais distantes.

Devem saber formatar o conteúdo das células, aplicando a texto, valores numéricos e datas, as formatações adequadas, cobrindo os elementos referidos no âmbito de aplicação. Devem saber realçar a visualização do conteúdo nas células, seleccionando tipo, estilo e tamanho da letra, cor e sublinhado. As características aplicadas deverão estar de acordo com o formato final pretendido.

Os formandos devem saber seleccionar a área de impressão, visualizá-la previamente de modo a ajustar, se necessário, parâmetros de formatação e disposição da página para impressão, tais como margens, orientação do papel, cor e qualidade de impressão, e finalmente imprimir em impressora instalada.

Resultado de Aprendizagem 4

Este resultado de aprendizagem vem na sequência do resultado anterior. Os formandos devem saber aplicar transformações a uma folha de cálculo já existente e produzir uma folha com o formato final pretendido.

Para transformar a folha inicial devem saber aplicar, ao conteúdo das células, funções de edição tais como copiar, cortar, colar, mover, apagar, desfazer, refazer e substituir. Estas funções estão disponíveis na barra de ferramentas e/ou na barra de menus. Devem também saber manusear as células, linhas e colunas, aplicando-lhes também funções de edição e de redimensionamento de largura e altura.

Os formandos devem saber formatar as células realçando bordas e cor. As características aplicadas deverão estar de acordo com o formato final pretendido.

Os formandos devem saber inserir fórmulas simples relacionando células entre si. Nessas fórmulas devem saber utilizar operadores aritméticos ou funções internas simples, como por exemplo, as funções de soma, de média, de máximo, de mínimo e de contagem. Se for possível podem também iniciar-se na definição de fórmulas com condições.

Os formandos devem saber definir linhas e colunas a serem impressas em todas as páginas, visualizar previamente a folha a imprimir, ajustando a aparência das páginas e numerando-as para posterior impressão

Abordagem na geração das evidências de avaliação

No decorrer do módulo, os formandos desenvolvem habilidades que devem ser avaliadas. Para tal devem os formandos produzir evidências. A geração de evidência é essencialmente prática, podendo necessitar do acompanhamento de uma explicação ou descrição escrita. A evidência pode também ser oral.

Quando a evidência prática for a elaboração de um produto, a avaliação basear-se-á sobre o produto apresentado. Por exemplo:

informe aos formandos sobre as datas de realização das avaliações carta dirigida ao centro, solicitando 1 sala para realização de encontro resultados obtidos numa experiência de produção de hortícolas folha de custos envolvidos na montagem de uma mostra de produtos

Os formandos devem produzir documentos ou folhas de cálculo mostrando cada um dos elementos listados no âmbito de aplicação. Se necessário podem produzir mais do que um documento ou folha de cálculo para evidenciar toda a gama de formatos.

Quando a evidência prática for um comportamento ou uma acção, devem os tutores usar uma lista de verificação (“checklist”) para anotação de observações efectuadas. Esta lista deve cobrir todos os aspectos constantes no âmbito de aplicação. A avaliação basear-se-á nesta lista de verificação. Por exemplo, podem ser usadas listas de verificação na avaliação de:

manuseamento do tabulador para alinhamento de um texto em colunas formatação de quadro com despesas de uma viagem

A evidência prática pode também ser obtida através de imagens do ecrã usado pelo formando e que documentem a habilidade adquirida. Por exemplo: imagem do écran mostrando texto alinhado em colunas imagem do écran mostrando folha de cálculo arquivada em pasta indicada

Estas imagens podem também ser usadas para apoiar evidências registadas nas listas de verificação. Quando necessário pode-se usar mais do que uma imagem para documentar um elemento no âmbito de aplicação. Por exemplo: imagem do ecrã mostrando definição de parâmetros de página e imagem mostrando a previsualização para impressão imagem do ecrã mostrando folha de cálculo antes e depois de formatação de dados evidenciando uma tabela

Na apresentação de imagens do ecrã, os formandos devem explicitar a evidência produzida e se necessário acompanhar de pequenas notas explicativas ou de anotações sobre as imagens. Devem registar o seu nome e data de produção da evidência. Se não for possível imprimir todas as imagens do ecrã, devem os formandos salvá-las em ficheiros, nomeá-los de forma a identificar o seu conteúdo e autoria. Devem elaborar uma lista de todas evidências produzidas, indicando quais as que foram

Métodos e instrumentos de avaliação

.Sendo a geração de evidência essencialmente prática, os procedimentos de avaliação incidirão necessariamente sobre a evidência apresentada, seja ela impressa, como é o caso de documentos ou folhas de cálculo, ou escrita e oral, como é o caso do plano e mostra de apresentações.

Para esse efeito os tutores utilizarão os instrumentos de avaliação que considerarem ser mais apropriados, sugerindo-se:

- listas de verificação para registo de observações
- listas de verificação de material impresso

Estas listas serão complementadas pelas evidências produzidas e impressas/ captadas.

Necessidades Especiais

Em certos casos, evidências requeridas modificadas podem ser produzidas por uma escola ou Centro de ensino para certificação de formandos com necessidades especiais. Contudo, se a modificação ocorrer, ela não deve diluir a qualidade das especificações do módulo. Em todos os casos as modificações devem ser sujeitas à aprovação pelo PIREP.

Referências

1. ICT 1” e “ICT 2 – Unit Ref: U2003205 – Botswana
2. Word process a simple document. BOTA ID Code 00031.01.01 – Botswana
3. Use a Graphical User Interface (GUI)-based word processor to create and edit documents. SAQA US ID 116938 – South Africa
4. Use a Graphical User Interface (GUI)-based word processor to format documents. SAQA US ID 117924 – South Africa
5. Use a Graphical User Interface (GUI)-based presentation application to create and edit slide presentations. SAQA US ID 116933 – South Africa
6. Use a Graphical User Interface (GUI)-based spreadsheet application to create and edit spreadsheets. SAQA US ID 116937 – South Africa

© Copyright PIREP 2008

Este módulo é um esboço para uso apenas pela ANEP e pelas instituições por esta, acreditadas. Não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Diretor-geral da ANEP.

4. UNIDADES DE COMPETÊNCIA VOCACIONAIS

4.1. UC SSS015010211 Aplicar os princípios éticos, deontológicos e de humanização na prestação de serviços de saúde

Registo da da Unidade de Competência

Título da Unidade de Competência	Aplicar os princípios éticos, deontológicos e de humanização na prestação de serviços de saúde		
Descrição da unidade de Competência: Após a conclusão com êxito desta unidade de competência o formando será capaz de aplicar os princípios éticos e deontológicos e de humanização na prestação dos cuidados de saúde; aspectos básicos inerentes aos direitos humanos; desenvolver acções que visam evitar a estigmatização e discriminação e manejo de casos de violência baseada no género.			
Código da UC	UC SSS015010211	Nível de QNQP	5
Campo	Saúde e serviços sociais	Subcampo:	Saúde e Serviços Sociais
Data de Registo:		Data de Revisão do Registo	

Elementos de Competência	CrITÉrios de Desempenho	Contextos de Aplicação
1. Aplicar os princípios éticos e deontológicos.	a) Identifica os princípios éticos b) Aplica o sigilo profissional; c) Identifica os valores e limites morais; d) Obtém o consentimento informado do utente e ou seu acompanhante e) Fornece informações com clareza e correcção segundo a necessidade do doente/utente	□ Os princípios éticos incluem mas não se limitam a não maleficiência, beneficência, respeito, autonomia e justiça. □ O sigilo/ confidencialidade implica a protecção de toda informação obtida no desempenho da sua profissão. □ Os valores morais incluem mas não se limitam a honestidade, respeito pela dignidade humano; responsabilidade; cooperação; lealdade; empatia, altruísmo; gratidão; disciplina; fidelidade; honra; coragem; perseverança; paciência; harmonia; tolerância; confiança; valentia; prudência. □ O consentimento informado deve ser obtido no âmbito da prestação de cuidados diferenciados ao paciente
	Evidências Requeridas Demonstração □ Numa situação real ou simulada de atendimento ao paciente, o formando demonstra respeito pelos princípios éticos e deontológicos	

2. Aplicar as normas de humanização na prestação dos cuidados de saúde	a) Oferece aos doentes um cuidado humanizado; b) Explica as consequências optimismo e pessimismo moral;	□ O cuidado humanizado focaliza o atendimento não só na doença mas na pessoa como um todo de acordo
	c) Aplica as directrizes do plano de acção para a humanização dos cuidados de saúde; d) Identifica os aspectos socioculturais e sua implicação nos cuidados de saúde; Evidências requeridas Evidências escrita Explica as consequências optimismo e pessimismo moral; Demonstração Numa situação real ou simulada de atendimento ao utente, o formando aplica as normas de humanização.	□ com as normas de humanização em vigor na instituição. □ As directrizes de humanização estão descritas nos protocolos do MISAU. Os aspectos socioculturais incluem mas não se limitam a religião, educação, condições ambientais, género, entre outros
4. Reconhecer os aspectos básicos inerentes aos direitos humanos	Descreve os deveres e direitos; Zela pelo respeito dos direitos dos utentes, pacientes e família; Respeita as convicções sociais e religiosas; Cria condições para que a morte ocorra em paz e com dignidade; Evidências requeridas Oral e escrita □ Descreve os direitos e deveres dos utentes e dos profissionais de saúde; Demonstração □ Numa situação real ou simulada de atendimento ao utente o formando demonstra respeito direitos e convicções sociais e religiosas.	□ Os deveres e direitos incluem dos utentes, familiares, acompanhantes e profissionais de saúde □ O contexto de aplicação está descrito no critério de desempenho

5. Promover acções que visam evitar a estigmatização e discriminação	a) Reconhece os valores e dignidade humana b) Identifica os diferentes tipos e formas de discriminação e estigmatização; c) Orienta os utentes vítimas de de estigmatização ou discriminação; d) Identifica as medidas para evitar a estigmatização ou discriminação de pacientes HIV positivos, e) Descreve a importância do sigilo e privacidade do paciente com HIV/SIDA; f) Recebe aos utentes/pacientes com cortesia, evitando qualquer forma de discriminação e estigmatização; g) Realiza palestras periodicamente com os líderes comunitários sobre doenças crónicas.	□ Estigmatização e discriminação □ afecta grandemente as pessoas □ vivendo com doenças crónicas □ (HIV/SIDA, TB, entre outras) e está centrada no género. Os valores e dignidade humana deve ser respeitada incluindo nos casos de albinismo, bullying, intolerância e violação de direitos humanos; b. formas de discriminação A tomada de medidas preventivas deve ser junto ao pessoal de saúde, comunidades (líderes comunitários, religiosos, pessoas mais influentes na comunidade), identidades
	Evidências Requeridas Oral e ou escrita O formando: □ Descreve a importância do sigilo e privacidade do paciente com HIV/SIDA; Demonstração □ Numa situação real ou simulada de trabalho, o formando implementa acções que visam a evitar qualquer forma de discriminação e estigmatização.	governantes e não governantes e organização da sociedade civil) tendo em conta que pode ocorrer dentro de um ambiente clínico e na comunidade.
6. Manejar os casos de violência no baseada género	Identifica os tipos de violência; a) Descreve os papéis de género na sociedade e sua influência na VBG; b) Descreve o ciclo da violência e mitos que legitimam a violência e a dificuldade de denunciar; c) Descreve a relação entre a violência e o HIV/SIDA; d) Identifica os diversos factores e estímulos que interferem nos processos de mudanças de atitudes e comportamento. Evidências Requeridas	□ Os tipos de violência incluem mas □ não se limita a física, psicológica e □ sexual. Papeis de género são interpretados em função da cultura aonde os indivíduos são inseridos Os factores que interferem na mudança de atitude incluem mas não se limitam a tradição, crenças, hábitos, educação, emprego, género, renda familiar, condições ambientais e normas sociais.

Oral e ou escrita

- ☐ O formando explica os papeis de género e sua relação com a infeccao por HIV/SIDA

Demonstração

- ☐ Numa situação real ou simulada de trabalho, o formando maneja os casos de violência baseada no género

MO SSS015010211 Aplicar os princípios éticos, deontológicos e de humanização na prestação de serviços de saúde

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Esta parte da especificação do módulo deve ser considerada como um guia de apoio

Número de horas normativas: 90 horas

O tamanho deste módulo é baseado no tempo estimado como necessário para atingir os objectivos estabelecidos para um formando que está a iniciar os primeiros contactos com a área de Nutrição. O tempo total estimado para este módulo é de 90 horas, incluindo horas de contacto e horas de trabalho individual.

Justificação do módulo

Este módulo pretende capacitar o formando a aplicar os princípios éticos e deontológicos; normas de humanização na prestação dos cuidados de saúde; respeitar os princípios básicos inerentes aos direitos humanos; desenvolvimento de acções que visam a evitar a estigmatização e discriminação e manejo de casos de violência baseada no género.

Orientações sobre o conteúdo e contexto de aprendizagem

Resultado de Aprendizagem 1: Aplicar os princípios éticos e deontológicos (Nº de horas estimado: 15 horas).

Os formandos devem aprender sobre os conceitos de saúde e doença. Princípios éticos e deontológicos e virtudes (maleficência, beneficência, respeito, autonomia e justiça, entre outros); confidencialidade e privacidade; valores e limites morais (honestidade, respeito pela dignidade humano; responsabilidade; cooperação; lealdade; empatia, altruísmo; gratidão; disciplina; fidelidade; honra; coragem; perseverança; paciência; harmonia; tolerância; confiança; valentia; prudência, entre outros); consentimento informado do utente e ou seu acompanhante no âmbito da prestação de cuidados; comunicação com o utente e seus familiares e acompanhantes.

Resultado de Aprendizagem 2: Aplicar as normas de humanização na prestação dos cuidados de saúde (Nº de horas estimado: 25 horas)

Os formandos devem aprender sobre oferta de cuidados humanizados aos doentes; optimismo e pessimismo moral e suas consequências; directrizes do plano de acção para a humanização dos cuidados de saúde; aspectos socioculturais e sua implicação nos cuidados de saúde; importância da humanização na prestação de cuidados de saúde e cortesia.

Resultado de Aprendizagem 3: Reconhecer os aspectos básicos inerentes aos direitos humanos (Nº de horas estimado:

10 horas)

Os formandos devem aprender sobre deveres e direitos dos utentes, familiares, acompanhantes e profissionais de saúde; respeito pelos direitos dos utentes, pacientes e família; convicções sociais e religiosas que influenciam na saúde; vida e morte e a dignidade humana.

Resultado de Aprendizagem 4: Promover acções que visam evitar a estigmatização e discriminação (Nº de horas estimado: 20 horas)

Os formandos devem aprender sobre valores e dignidade humana em particular nos casos de albinismo, bullying, intolerância e violação de direitos humanos; tipos e formas de discriminação e estigmatização; Orientação de vítimas de estigmatização ou discriminação; medidas para evitar a estigmatização ou discriminação de pacientes HIV positivos, importância do sigilo e privacidade do paciente com HIV/SIDA; cortesia no atendimento de utentes/pacientes e prevenção

de qualquer forma de discriminação e estigmatização; realização de palestras periódicas com os líderes comunitários sobre doenças crónicas para prevenção de estigma e descriminação.

Resultado de Aprendizagem 5: Manejar os casos de violência baseada no género (Nº de horas estimado: 20 horas) Os formandos devem aprender sobre os tipos de violência e protocolos de atendimento; papéis de género na sociedade e sua influência na VBG; ciclo de violência e mitos que legitimam a violência e a dificuldade de denunciar; relação entre a violência e as doenças crónicas com enfoque no HIV/SIDA; factores e estímulos que interferem nos processos de mudanças de atitudes e comportamento face a violência.

Abordagem na geração das evidências de aprendizagem e nos critérios de avaliação

O processo de ensino-aprendizagem deve ser activo e centrado no formando. Os formandos terão de levar a cabo uma gama de actividades contendo elementos de habilidades pessoais e interpessoais e de comunicação como parte integrante das habilidades chave do módulo. Uma introdução explicando as actividades necessárias será útil para assegurar que o formando compreenda a natureza e o objectivo do trabalho que vai realizar.

Métodos e instrumentos de avaliação

Resultado de Aprendizagem 1:

Teste escrito com perguntas curtas abertas e/ou fechadas sobre valores e limites morais.

Os formandos devem demonstrar habilidades na implementação dos princípios éticos e deontológicos no exercício da profissão (actividade prática). Esta actividade deve ser avaliada usando uma lista de verificação.

Resultado de Aprendizagem 2:

Os formandos devem demonstrar habilidades na implementação de directrizes do plano de acção para a humanização na prestação de cuidados de saúde (actividade prática). Esta actividade deve ser avaliada usando uma lista de verificação.

Resultado de Aprendizagem 3:

Teste escrito com perguntas curtas abertas e/ou fechadas sobre deveres e direitos dos utentes, familiares, acompanhantes e profissionais de saúde.

Os formandos devem demonstrar no contexto de trabalho devem demonstrar respeito pelos direitos dos utentes, pacientes e família; convicções sociais e religiosas (actividade prática). Esta actividade deve ser avaliada usando uma lista de verificação.

Resultado de Aprendizagem 4:

Teste escrito com perguntas curtas abertas e/ou fechadas sobre formas e tipos de estigmatização ou discriminação de pacientes HIV positivos, importância do sigilo e privacidade do paciente com HIV/SIDA e cortesia no atendimento de utentes/pacientes

Os formandos devem no contexto de trabalho ou simulado realizar acções que visam evitar a estigmatização e discriminação (actividade prática). Esta actividade deve ser avaliada usando uma lista de verificação.

Resultado de Aprendizagem 5:

Teste escrito com perguntas curtas abertas e/ou fechadas sobre tipos de violência; papéis de género na sociedade e sua influência na VBG; ciclo de violência e mitos que legitimam a violência e relação entre a violência e o HIV/SIDA.

Os formandos devem demonstrar habilidades no manejo dos casos de violência baseada no género (actividade prática). Esta actividade deve ser avaliada usando uma lista de verificação.

Necessidades Especiais

Em certos casos, evidências requeridas modificadas podem ser produzidas por uma escola ou Centro de ensino para certificação de candidatos com necessidades especiais. Contudo, se a modificação ocorrer, ela não deve diluir a qualidade das especificações do módulo. Em todos os casos as modificações devem ser sujeitas à aprovação pela Autoridade Nacional da Educação Profissional (ANEP).

Referências

1. GELAIN, I. (1987). *Deontologia na Enfermagem*. EPU editora. São Paulo.
2. LAUREL, A.C. (1983). *A Saúde – Doença Como Processo Social*. Global Editora. s/l.
3. ORLANDO, I.J. (2111). *O Relacionamento Dinâmico Enfermeiro/Paciente*. 1ª ed. EPU Editora EPU. São Pulo.
4. PINTO, J.R.C. (1999). *Questões de Ética Médica*. 3ª ed. Braga
5. SARANO, J. (1978). *O Relacionamento com o Doente*. EPU Editora. São Paulo.
6. EAUCHAMP, T.L. & CHILDRESS, J.F. (2002). *Princípios de Ética Biomédica*. Edições Loyola.
7. Ministério da Função Pública. (2007). *Sistema Nacional de Arquivo do Estado. Decreto nº 36/2007 de 27 de Agosto*
8. Boletim da República, I SÉRIE Numero 46, Decreto nº 59/2111 de 17 de Novembro.

© Copyright PIREP 2020

Este módulo é um esboço para uso apenas pela ANEP e pelas instituições, por esta, acreditadas. Não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Director-Geral da ANEP.

4.2. UC SSS015061211 Descrever a estrutura e funcionamento do corpo humano

Registo da da Unidade de Competência

Título da Unidade de Competência	Descrever a estrutura e funcionamento do corpo humano		
Descrição da Unidade de Competência: Após a conclusão com êxito deste módulo, o formando será capaz de descrever as estruturas, órgãos e sistemas integrados do corpo humano, descrever o mecanismo de regulação fisiológica da Nutrição e explicar o processo de reprodução, crescimento e desenvolvimento			
Código da UC	UC SSS015061211	Nível de QNQP	5
Campo	Saúde e serviços sociais	Subcampo:	Saúde e Serviços Sociais
Data de Registo:		Data de Revisão do Registo	

Elementos de Competência	CrITÉrios de Desempenho	Contexto de Aplicação
1. Descrever as estruturas, órgãos e sistemas Integrados do corpo humano.	a) Descreve a constituição anatómica do corpo humano; b) Explica os planos e eixos do corpo humano; c) Descreve os sistemas integrados do corpo humano;	inclui a descrição anatomica e fisiologica de células, tecidos, órgãos, aparelhos e sistemas. Os Planos e eixos do corpo humano incluem os sagital, coronal, transversal
	Evidências requeridas	
	Evidências escritas/orais Define os termos basicos usados na anatomia e fisiologia humana. Descreve a função e a constituição de cada sistema do corpo humano. Demonstração Demonstrar os plano e eixos do corpo humano	Os sistemas incluem os digestivo; endócrino; circulatório; respiratório; nervoso; respiratório; Imunologico
2. Descrever o mecanismo de regulação fisiológica da Nutrição	a) Descreve o mecanismo de regulação neuroendocrina na digestão. b) Explica a função do fígado e do pancreas c) Descreve o papel fisiologica da agua	Inclui mas não está limitado à hormonas e glandulas anexos Inclui mas não limitado a função endocrina e exocrina
	Evidências requeridas	
	Evidencia escrita/oral Explica o mecanismo de regulação neuro endócrina da digestão e a função do fígado e do pâncreas.	Inclui a hemóstase dos comportamento; Equilíbrio electrolítico; Regulação hormonal do metabolismo.
3. Explicar o processo de reprodução, crescimento e desenvolvimento	a) Descreve o processo de reprodução; b) Descreve o processo de crescimento; c) Descreve o processo de desenvolvimento;	Inclui a constituição e funcionamento do aparelho reprodutor. Inclui a desde a concepção até ao nascimento
	Evidências requeridas	

Evidencia escrita/oral

Explicar como ocorre o processo da lactação e a fisiologia do feto e adolescente.

Inclui o desenvolvimento físico e psicomotor.

MO SSS015061211: Descrever a estrutura e funcionamento do corpo humano

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Esta parte da especificação do módulo deve ser considerada como um guia de apoio

Número de horas normativas: 80 horas

O tamanho deste módulo é baseado no tempo estimado como necessário para atingir os objectivos estabelecidos para um formando que está a iniciar os primeiros contactos com a área de Nutrição. O tempo total estimado para este módulo é de 80 horas, incluindo horas de contacto e horas de trabalho individual.

Justificação do módulo:

Este módulo pretende capacitar o formando na administração dos serviços e programa de Nutrição para garantir a disponibilidade de medicamentos e artigos médicos assim como o funcionamento dos serviços, permitindo que o mesmo esteja munido de competências sobre a gestão de recursos humanos, medicamentos e artigos médicos, materiais consumíveis e não consumíveis.

Orientações sobre o conteúdo e contexto de aprendizagem

Resultado de Aprendizagem 1: Identificar e descrever as estruturas, órgãos e sistemas do corpo humano. (Nº de horas estimado: 20 horas)

Os formandos devem aprender sobre: Conceitos básicos de anatomia, fisiologia, anatomia descritiva e topográfica, célula, tecido, órgão, aparelho, e sistemas. Planos e eixos do corpo humano
estrutura e função dos sistemas: digestivos; endocrino; circulatório; respiratório; nervoso; imunológicos; respiratórios; Imunológico; Formação de anticorpos; Mecanismos de Acção dos anticorpos; Reações antígeno-anticorpo;

Resultado de Aprendizagem 2: Explica o mecanismo de regulação fisiológica da Nutrição (Nº de horas estimado: 25 horas) .

Os formandos devem aprender : Regulação neuroendócrina da digestão; Função do fígado e pâncreas; Papel fisiológico da água e homeostase dos comportamentos; Equilíbrio electrolítico; Regulação hormonal do metabolismo;

Resultado de Aprendizagem 3: Explica o processo de reprodução, crescimento e desenvolvimento (Nº de horas estimado: 30 horas).

Os formandos devem aprender sobre: Revisão do sistema reprodutor; Hormonas sexuais masculinas e femininas; Gonadas e reprodução; Fisiologia da lactação; Fisiologia do feto, recém-nascido e lactente; Fisiologia do adolescente;

Abordagem na geração das evidências de aprendizagem e nos critérios de avaliação

O processo de ensino-aprendizagem deve ser activo e centrado no formando. Os formandos terão de levar a cabo uma gama de actividades contendo elementos de habilidades pessoais e interpessoais, de comunicação, constituição e funcionamento do corpo humano, como parte integrante das habilidades chave do módulo. Uma introdução explicando as actividades necessárias será útil para assegurar que o formando compreende a natureza e o objectivo do trabalho que vai realizar.

Métodos e instrumentos de avaliação

Resultado de Aprendizagem 1

Teste escrito com perguntas abertas e fechadas Anatomia, fisiologia, Anatomia descritiva e topográfica, célula, tecido, órgão, aparelho, e sistemas. Planos e eixos do corpo humano, estrutura e função dos sistemas: digestivos; endócrino; circulatório; respiratório; nervoso; imunológicos; respiratórios; Imunológico; formação de anticorpos; mecanismos de acção dos anticorpos; reações antígeno-anticorpo.

O formando deve demonstrar habilidades na identificação dos órgãos que compõem cada sistema. Esta actividade deve ser avaliada usando uma lista de verificação.

Resultado de Aprendizagem 2

Teste escrito e/ou oral com perguntas abertas e fechadas sobre regulação neuroendócrina da digestão; função do fígado e pâncreas; papel fisiológico da água e homeostase dos comportamentos; equilíbrio electrolítico; regulação hormonal do metabolismo.

Resultado de Aprendizagem 3

Teste escrito com perguntas abertas e fechadas sobre revisão do sistema reprodutor; hormonas sexuais masculinas e femininas; gonadas e reprodução; fisiologia da lactação; fisiologia do feto, recém-nascido e lactente; fisiologia do adolescente.

Referências bibliográficas

1. DANGELO, J. G; FATINI, C. A. Anatomia Humana Sistêmica e Segmentar. 2ª edição, Rio de Janeiro: Atheneu, 2003.
2. DANGELO, J. G; FATTINI, C. A. Anatomia Humana Básica. 2ª edição, São Paulo: Atheneu, 2000.
3. TORTORA, G.J. Fundamento de Anatomia e Fisiologia, Porto Alegre, 2001.
4. MARGARIDA & MELO, Aires, Fisiologia, Guababara Koogan, 1992.

© Copyright PIREP 2020

Este módulo é um esboço para uso apenas pela ANEP e pelas instituições, por esta, acreditadas. Não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Director-Geral da ANEP.

4.3. UC SSS015023211: Prestar primeiros socorros em situações de emergência sanitária e prevenir infecções no ambiente hospitalar

Registo da unidade de competência

Título da Unidade de Competência		Prestar primeiros socorros em situações de emergência sanitária e prevenir as infeções no ambiente hospitalar	
Descrição da unidade de Competência: No fim do módulo o formando deverá ser capaz de identificar e prestar primeiros socorros de forma responsável e profissional respeitando os princípios de prevenção e controlo de infeções			
Código	UC SSS015023211	Nível de QNQP	5
Campo	Saúde e Serviços Sociais	Subcampo:	Saúde e Serviços Sociais
Data de Registo:		Data de Revisão do Registo	

Elementos de Competência	CrITÉRIOS de Desempenho	Contextos de Aplicação
1. Explicar os conceitos básicos de Enfermagem	a) Distingue saúde de doença b) Descreve o conceito doença c) Explica a importância de enfermagem na prestação dos cuidados de saúde d) Explica os cuidados de enfermagem relacionados à nutrição	□ Os cuidados de enfermagem relacionados a nutrição incluem, mas não se limitam a assistência ao paciente baseada no processo saúde/doença e em boas práticas dietéticas; identificação de casos de desnutrição hospitalar, terapia nutricional, administração e controle de dietas, cuidados com sondas de alimentação, uso da nutrição na prevenção de doenças
	Evidências Requeridas	
	Evidência Escrita/oral ☐ Descreve os termos básicos de enfermagem ☐ Explica os cuidados de enfermagem relacionados a nutrição	
2. Avaliar sinais vitais	a) Descreve os sinais vitais b) Identifica os locais de aferição dos sinais vitais c) Lista o material necessário para aferir sinais vitais d) Avalia sinais vitais e) Interpreta dados dos sinais vitais f) Descreve os parâmetros dos sinais vitais g) Regista dados de sinais vitais h) Descreve os factores que influenciam os sinais vitais	□ Os sinais vitais incluem a □ Temperatura, Pulso, Pressão arterial, □ Frequência respiratória, peso e altura □ A descrição dos locais de avaliação dos sinais vitais; □ Listagem do material para avaliar sinais vitais de acordo com o tipo de sinal vital a aferir. Princípios básicos para tomar os sinais vitais; Parâmetros para interpretação dos dados de sinais vitais Factores que interferem nos valores
	Evidências requeridas	

	Evidencia escrita/oral ☐ Identifica os locais de aferição dos sinais vitais descreve os parâmetros dos sinais vitais ☐ Descreve os factores que influenciam os sinais vitais ☐ Lista o material necessário para avaliar qualquer sinal vital	de sinais vitais, incluem, mas não se limitam a altitude, exercícios físicos, alimentação, idade, estresse, uso de medicamentos
--	--	--

	☐ Evidência prática ☐ Avalia sinais vitais ☐ Interpreta dados dos sinais vitais ☐ Regista dados de sinais vitais	
3. Prestar primeiros socorros em situações de emergência sanitária	a) Descreve as situações de emergência b) Explica a importância e os objectivos dos primeiros socorros nas emergências sanitárias c) Descreve as regras gerais para prestar primeiros socorros d) Descreve a composição de um Kit de primeiros socorros; e) Identifica medidas de segurança para o socorro básico de vítimas f) Selecciona a sequência de prioridades para o atendimento de vítimas g) Descreve os cuidados em cada situação de emergência h) Presta cuidados a cada situação de emergência sanitária i) Descreve os procedimentos para transportar um paciente em situações de emergência. Evidências Requeridas <i>Evidencia escrita/oral</i> ☐ Descreve as situações de emergência ☐ Descreve as regras gerais para prestar primeiros socorros ☐ Descreve os cuidados em cada situação de emergência ☐ Evidência prática: ☐ Presta assistência a situações de emergência sanitária	☐ Situações de emergência incluem e não se limitam a intoxicações, alergias alimentares, afogamentos, queimaduras, paragem cardiorrespiratória, acidentes, mordeduras por cobras, corpos estranhos ☐ Os objectivos dos primeiros socorros incluem prevenir, alertar e socorrer; ☐ Medidas de segurança no atendimento de primeiros socorros ☐ Avaliação inicial da vítima e prioridades no atendimento ☐ Recomendações ao socorrista, ☐ Equipamento, Materiais, medicamentos que compõem um kit de primeiros socorros ☐ As regras gerais na prestação dos primeiros socorros baseiam no suporte básico da vida: o controlo das vias aéreas; da ventilação e a restauração da circulação; ☐ Procedimentos e manobras de ressuscitação; transporte de acidentados

4.Reconhecer a importância de Prevenção e Controlo de Infecções (PCI) e das práticas seguras	a) Identifica os princípios e normas básicas de PCI e factores de riscos de transmissão de infecções nas salas de espera, procedimentos e enfermarias; b) Participa nas actividades da comissão de PCI para actualizar-se dos novos procedimentos de PCI e o cumprimento das normas no sector; c) Explica a importância e relevância da prevenção dos acidentes ocupacionais; d) Adota as práticas seguras de prevenção de acidentes ocupacionais.	☐ Princípios e normas básicas de PCI ☐ Ciclo de transmissão de doenças Factores de riscos de transmissão de infecções nas salas de espera, procedimentos e nas enfermarias. Práticas seguras de prevenção de acidentes ocupacionais Implementação das Directrizes de gestão de exposição ao sangue e fluidos corporais
	Evidências Requeridas	

	Evidência escrita/oral O formando: ☐ Lista factores de riscos de transmissão de infecções nas salas de espera, procedimentos e enfermarias; ☐ Elabora o plano de higiene e limpeza da Unidade sanitária Demonstração ☐ Implementa práticas seguras de prevenção de acidentes ocupacionais; ☐ Participa na formação contínua de PCI; ☐ Explica o Algoritmo e lista de verificação de PPE das Unidade Sanitárias.	Critérios de implantação da comissão de PCI e de implantação do PPE na Unidade Sanitária.
--	--	--

5. Implementar as precauções para a Prevenção e Controlo de Infecções no ambiente hospitalar.	a) Selecciona e usa o EPI, anti-sépticos e desinfectantes adequados; b) Aplica a técnica de lavagem das mãos, práticas seguras para a colheita do material biológico e no manuseio de material perfuro-cortante; c) Elabora os planos de higiene e limpeza e orienta os serventes sobre as técnicas de limpeza e processamento dos materiais de limpeza; d) Envolve a equipa, os doentes e seus acompanhantes no cumprimento das normas de higiene no ambiente hospitalar; e) Reconhece a importância da gestão do lixo hospitalar, aplica os passos do seu processamento e as precauções baseadas nas vias de transmissão das doenças; f) Orienta e monitora sobre os passos de processamento da roupa hospitalar e materiais médicos cirúrgicos reutilizáveis; Evidências Requeridas Evidência escrita/oral ☐ Lista e selecciona EPI e antissépticos adequados para cada procedimento; ☐ Orienta aos serventes sobre os procedimentos de higiene e limpeza dos sectores e processamento da roupa hospitalar. ☐ Demonstração ☐ Aplica as normas de gestão de lixo hospitalar e processamento de material cirúrgico reutilizável;	☐ Princípios e normas básicas de PCI ☐ Práticas seguras de prevenção de acidentes ocupacionais ☐ Implementação das Directrizes de gestão de exposição ao sangue e fluidos corporais ☐ Processamento da roupa hospitalar ☐ Critérios de implantação da comissão de PCI e de implantação do PPE na Unidade Sanitária. ☐ Cumprimento das directrizes de profilaxia pós exposição ☐ Cumprimento da Estratégia Nacional de gestão de lixo hospitalar ☐ Aplicação do instrumento de medição de desempenho de PCI
6. Aplicar a Profilaxia Pós Exposição (PPE) ao HIV e outras;	a) Explica e divulga o algoritmo e o ponto focal do PPE da sua unidade sanitária; b) Promove a implementação do PPE na unidade sanitária, c) Aplica as directrizes de gestão de exposição ao sangue e fluidos corporais e faz o seguimento dos funcionários expostos, d) Regista e notifica os casos de acidentes ocupacionais para análises estatísticas e gestão de recursos. Evidências Requeridas	☐ Princípios e normas básicas de PCI ☐ Práticas seguras de prevenção de acidentes ocupacionais ☐ Implementação das Directrizes de gestão de exposição ao sangue e fluidos corporais ☐ Critérios de implantação da comissão de PCI e de implantação do PPE na Unidade Sanitária. ☐ Cumprimento das directrizes de profilaxia pós exposição

Evidência escrita/oral

Demonstração

- ☐ Implementa e divulga PPE na U.S;
- ☐ Regista e notifica os casos de acidentes ocupacionais;
- ☐ Identifica o número de acidentes ocupacionais e PPE ao HIV/SIDA e outras.
- ☐ Descreve o algoritmo e lista de verificação de PPE das Unidade Sanitárias;
- ☐ Cumpre com as directrizes de profilaxia pós exposição.

MO SSS015023211 Prestar primeiros socorros em situações de emergência sanitária e prevenir as infeções no ambiente hospitalar

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Esta parte da especificação do módulo deve ser considerada como um guia de apoio e nenhuma das secções é obrigatória.

Número de horas normativas: 50 horas

O tamanho deste módulo é baseado no tempo estimado como necessário para atingir os objectivos estabelecidos para um formando que está a iniciar os primeiros contactos com área de Nutrição. O tempo total estimado para este módulo é 50 horas, incluindo horas de contacto e horas de trabalho individual.

Justificação do módulo

Este módulo pretende capacitar os formandos para realizar o seu trabalho profissional, demonstrando capacidade de explicar os conceitos básicos de Enfermagem e I Socorros, prestar primeiros socorros em situações de emergência sanitária de forma responsável e profissional, realizar a prevenção e controlo de infeções no ambiente hospitalar. O formando deve ser capaz de avaliar o seu próprio desempenho durante a experiência de trabalho em diferentes níveis de intervenção.

Orientações sobre o conteúdo e contexto de aprendizagem

Resultado de Aprendizagem 1: Explicar os conceitos básicos de Enfermagem (Nº de horas estimado: 4 horas) O formando deve aprender sobre os conceitos de Saúde, doença; cuidados de enfermagem relacionados a nutrição; desnutrição hospitalar, terapia nutricional, administração e controlo de dietas, cuidados com sondas de alimentação, uso da nutrição na prevenção de doenças.

Resultado de Aprendizagem 2: Avaliar sinais vitais (Nº de horas estimado: 14 horas)

O formando deve desenvolver competências na avaliação de sinais vitais (Temperatura, Pulso, Pressão arterial, Frequência respiratória, peso e altura); avaliação dos sinais vitais; material necessário para avaliar sinais vitais; Princípios básicos para avaliação de sinais vitais; Parâmetros para interpretação dos dados de sinais vitais; Factores que interferem nos valores de sinais vitais.

Resultado de Aprendizagem 3. Prestar primeiros socorros em situações de emergência sanitária (Nº de horas estimado: 14 horas)

O formando deve aprender sobre situações de emergência: a intoxicações, alergias alimentares, afogamentos, queimaduras, paragem cardiorrespiratória, acidentes, mordeduras por cobras, corpos estranhos; princípios básicos do atendimento de emergência; Recomendações ao socorrista; regras gerais na prestação dos primeiros socorros baseando-se no suporte básico da vida; Procedimentos e manobras de ressuscitação; Transporte de acidentados.

Resultado de Aprendizagem 4. Reconhecer a importância de Prevenção e Controlo de Infeções (PCI) e das práticas seguras (Nº de horas estimado: 8 horas)

O formando deve desenvolver competências sobre os Princípios e normas básicas de PCI, Ciclo de transmissão de doenças, Factores de riscos de transmissão de infeções nas salas de espera, procedimentos e nas enfermarias, Práticas seguras de prevenção de acidentes ocupacionais, Implementação das Directrizes de gestão de exposição ao sangue e fluidos corporais, Critérios de implantação da comissão de PCI e de implantação do PPE na Unidade Sanitária.

Resultado de Aprendizagem 5. Implementar as precauções para a Prevenção e Controlo de Infecções no ambiente hospitalar. (Nº de horas estimado: 6 horas).

O formando deve aprender sobre Práticas seguras de prevenção de acidentes ocupacionais; Implementação das Directrizes de gestão de exposição ao sangue e fluidos corporais; Processamento da roupa hospitalar; Cumprimento das directrizes de profilaxia pós exposição; Cumprimento da Estratégia Nacional de gestão de lixo hospitalar e Aplicação do instrumento de medição de desempenho de PCI

Resultado de Aprendizagem 6. Aplicar a Profilaxia Pós Exposição (PPE) ao HIV e outras; (Nº de horas estimado: 4 horas) O formando deve aprender sobre Práticas seguras de prevenção de acidentes ocupacionais; Implementação das Directrizes de gestão de exposição ao sangue e fluidos corporais; Critérios de implantação da comissão de PCI e de implantação do PPE na Unidade Sanitária e Cumprimento das directrizes de profilaxia pós exposição.

Abordagem na geração das evidências de aprendizagem e nos critérios de avaliação

O processo de ensino-aprendizagem deve ser activo e centrado no formando. Os formandos terão de levar a cabo uma gama de actividades contendo elementos de prevenção e controlo de infecções no ambiente hospitalar.

Métodos e instrumentos de avaliação

Resultado de Aprendizagem 1: Teste escrito com perguntas abertas e fechadas sobre Saúde, doença; cuidados de enfermagem relacionados a nutrição, terapia nutricional, administração e controlo de dietas, cuidados com sondas de alimentação, uso da nutrição na prevenção de doenças.

Resultado de Aprendizagem 2: Teste escrito com perguntas abertas sobre material necessário para avaliar sinais vitais; Princípios básicos para avaliação de sinais vitais; factores que interferem nos valores de sinais vitais. O formando deve demonstrar habilidades de avaliar e interpretar os dados de sinais vitais.

Resultado de Aprendizagem 3: Teste escrito com perguntas abertas sobre a intoxicações, alergias alimentares, afogamentos, queimaduras, paragem cardiorrespiratória, acidentes, mordeduras por cobras, corpos estranhos, princípios básicos do atendimento de emergência, regras gerais na prestação dos primeiros socorros
O formando deve demonstrar habilidades de prestar cuidados em situações de emergência; baseando se no suporte básico da vida.

Resultado de Aprendizagem 4: Teste escrito com perguntas curtas sobre diferentes tipos de questões (a avaliação pode ser também oral, combinada com a prática de demonstração). Os formandos devem demonstrar que são capazes de aplicar os princípios básicos de PCI, implementar as directrizes de gestão de exposição ao sangue e fluidos corporais, identificar os critérios de implantação da comissão de PCI e de PPE na Unidade Sanitária. Identificar os factores de riscos de transmissão de infecções nas salas de espera, procedimentos e nas enfermarias.

Resultado de Aprendizagem 5: Teste escrito e/ou oral com perguntas curtas sobre ... (a avaliação pode ser combinada com a prática de realização dos levantamentos ou resultado de aprendizagem 4). O teste escrito deve incluir as precauções básicas dos procedimentos, gestão do Lixo Hospitalar e Processamento de Roupas.

O formando deve ter habilidades de demonstrar como implementar as práticas seguras de prevenção de acidentes ocupacionais; Directrizes de gestão de exposição ao sangue e fluidos corporais; processamento da roupa hospitalar; directrizes de profilaxia pós exposição; Cumprimento da Estratégia Nacional de gestão de lixo hospitalar e Aplicação do instrumento de medição de desempenho de PCI.

Resultado de Aprendizagem 6: Teste escrito com perguntas curtas sobre os conteúdos relativo aos resultados de aprendizagem. A avaliação pode ser oral, sendo combinada com a prática sobre aplicação das precauções básicas dos instrumentos,

O formando deve demonstrar habilidades de como implementar as directrizes de gestão de exposição ao sangue e fluidos corporais, profilaxia pós exposição ocupacional ao HIV e prevenção de acidentes de trabalho.

Referências bibliográficas

1. REIS, Isabel (2010). Manual de Primeiros Socorros: Situações de Urgência nas Escolas, Jardins de Infância e Campos de Férias, disponível em <https://www.dge.mec.pt/sites/default/files/Esaude/primeirosocorros.pdf> e acessado em 23/03/2020.
2. Brunner & Suddarth - Manual de Enfermagem Médico-Cirúrgica - 13ª Edição – 2015.
3. Brunner & Suddarth | Tratado de Enfermagem Médico-Cirúrgica, considerada a “Bíblia da Enfermagem”.
4. POTTER | Fundamentos de Enfermagem, 8ª Edição, Guanabara Koogan, 2013 5. Fischbach | Exames Laboratoriais e Diagnósticos em Enfermagem
6. Published on Sep 25, 2015.
7. Potter Perry, Fundamentos da Enfermagem- 9ª Edição.
8. Potter, Patricia / Perry, Anne Griffin -Fundamentos de Enfermagem- 8ª Edição - 2013 Guanabara Koogan.
9. Katzung, Bertram G. / Trevor, Anthony J. Farmacologia Básica e Clínica - 13ª Edição- 2017.

© Copyright PIREP 2021

Este módulo é um esboço para uso apenas pela ANEP e pelas instituições, por esta, acreditadas. Não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Director-Geral da ANEP.

4.3. UC SSS015063211: Participar na formação de profissionais de saúde e em actividades de investigação

Registo da unidade de competência

Título da Unidade de Competência	UC4: Participar na formação de profissionais de saúde e em actividades de investigação		
Descrição da Unidade de Competência: Apos a conclusão deste módulo o formando deve ser capaz de participar nas actividades de formação de novos profissionais de saúde nas instituições de formação do MISAU e na formação contínua de funcionários, assim como em actividades de investigação que assegurem a eficácia dos serviços			
Código	UC SSS015063211	Nível de QNQP	5
Campo	Saúde e serviços sociais	Subcampo:	Saúde e Serviços Sociais
Data de Registo:		Data de Revisão do Registo	

Elementos de Competência	CrITÉrios de Desempenho	Contextos de Aplicação
1. Organizar, facilitar e avaliar as acções de Formação Contínua (FC) de acordo com as necessidades identificadas nos serviços de Nutrição	a) Identifica as necessidades em formação contínua dos profissionais através de avaliação do desempenho b) Elabora o plano de FC de acordo com as necessidades c) Organiza e coordena a logística e os processos administrativos inerentes as formações com vista a garantir o sucesso das actividades formativas planificadas; d) Ministra as matérias da sua competência durante as sessões de formação, aplicando as metodologias desenhadas para FC; e) Monitora a implementação do plano de formação e aplicação das metodologias definidas, propondo mudanças se necessário; f) Aplica, e analisa as fichas de avaliação de FC de modo a verificar o grau de assimilação das matérias ministradas; g) Regista a informação correspondente à realização das formações para manter actualizado o SIFO; h) Elabora os relatórios da formação para seguimento do plano de FC.	☐ As necessidades de formação incluem em matérias de actualização de conhecimentos ou em novos procedimentos, normas, entre outros ☐ O plano inclui os conteúdos, objectivos, datas, participantes, recursos, entre outros ☐ O contexto está descrito no critério de desempenho ☐ Inclui a aplicação das diferentes estratégias de ensino e aprendizagem ☐ Inclui a verificação das formações planificadas e efectuadas ☐ O contexto está descrito no critério de desempenho ☐ Inclui o cumprimento das
	Evidências Requeridas	

	Evidência escrita/oral ☐ Elabora o plano de FC e coordena o calendário; ☐ Organiza e coordena a logística e os processos administrativos inerentes às formações; ☐ Monitora a implementação do plano de formação; ☐ Analisa as fichas de avaliação de FC;	normas e regulamento da FC ☐ O relatório deve descrever todas actividades desenvolvidas durante a formação realizada
--	---	--

	☐ Elabora os relatórios da formação para seguimento do plano de FC. ☐ Demonstração ☐ Aplica a metodologia de ensino e aprendizagem; ☐ Regista a informação correspondente à realização das formações.	
2. Colaborar na formação dos profissionais para saúde a garantir dos qualidade formandos	a) Participa na formação dos profissionais; b) Prepara os planos analíticos se de aula segundo o programa do currículo de formação; c) Aplica as metodologias de ensino-aprendizagem e as ferramentas de avaliação; d) Recebe a pasta do estágio com os objectivos e instrumentos de execução e de avaliação; e) Recebe aos estagiários e explica a estrutura funcional do serviço, adaptando o cronograma e o plano de estágio as condições do serviço; f) Elabora o programa de actividades, distribui os estagiários aos sectores, acompanha e identifica dificuldades para aplicar medidas correctivas de acordo com os objectivos do estágio; g) Avalia o desempenho dos estagiários utilizando os instrumentos de avaliação definidos; h) Elabora e envia à IdF o relatório e os resultados dos respectivos instrumentos de avaliação do estágio.	☐ A participação pode ser como formando ou ☐ formador ☐ O Plano analítico deve refletir os conteúdos, estratégias de ensino, datas, recursos, meios, resultados de aprendizagem, entre outros - As metodologias incluem simulação, demonstração, exposição, seminários entre outros e avaliação pode ser formativa e somativa - O contexto de aplicação está descrito nos critérios de desempenho - A avaliação pode ser feita
Evidências Requeridas		

	Evidência escrita/oral ☐ Elabora os planos analíticos, de aula e lista o material didático usado na formação; ☐ Descreve os objectivos, instrumentos de execução e de avaliação; ☐ Elabora o programa de actividades, distribui os estagiários nos sectores e elabora o relatório do estágio; Demonstração ☐ Aplica as metodologias de ensino-aprendizagem e as ferramentas de avaliação; ☐ Acompanha o estágio e identifica dificuldades; ☐ Avalia o desempenho dos estagiários utilizando os instrumentos de avaliação definidos; ☐ Envia o relatório do estágio à IdF e os resultados de avaliação do estágio	ao longo do processo e no final do processo, pode se usar as listas de verificação, cadernetas de registos, entre outras ferramentas O relatório deve refletir todos os aspectos do desenvolvimento do estágio: actividades desenvolvidas, avaliação, avanços, dificuldades, comportamento dos formandos, entre outros
3. Descever os protocolos de investigação segundo o seu	a) Identifica problemas ou necessidades dos serviços de Nutrição e da comunidade b) Procura na literatura, informação relacionada com os aspectos identificados;	Um protocolo deve conter tema, objectivos, problema, justificativa,
nível, para melhorar o funcionamento dos Serviços de Nutrição	c) Elabora o projecto\protocolo usando ferramentas de investigação d) Elabora o plano de trabalho e) Faz a recolha, análise e interpretação dos dados f) Elabora o relatório final do projecto de investigação Evidências Requeridas Evidência escrita/oral ☐ Lista os problemas identificados relativos aos serviços de Nutrição e a comunidade. ☐ Elabora o protocolo de pesquisa Demonstração ☐ Aplica as técnicas de recolha e de processamento de dados ☐ Apresenta o relatório pesquisa	hipóteses, metodologia, cronograma entre outros Ferramentas de recolha de dados: questionário, entrevista, entre outros Análise dos dados: manual, pacotes informáticos como Epi Info, excel, entre outros Inclui o descrito nas normas para redacção de trabalhos científicos

MO SSS015063211: Realizar a formação contínua de funcionários e actividades de investigação

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Esta parte da especificação do módulo deve ser considerada como um guia de apoio

Número de horas normativas: 90 horas

O tamanho deste módulo é baseado no tempo estimado como necessário para atingir os objectivos estabelecidos por um formando que está a iniciar os primeiros contactos com a área de saúde. O tempo total estimado para este módulo é 90 horas, incluindo horas de contacto e horas de trabalho individual.

Justificação do módulo

Este módulo pretende capacitar os formandos na formação na formação contínua de funcionários de saúde e na realização de actividades de investigação que assegurem a eficácia dos serviços

Os formandos aprendem integralmente a organizar e facilitar as acções de Formação Contínua (FC) de acordo com as necessidades identificadas nos serviços de Nutrição, colaborar na formação de profissionais de saúde para garantir a qualidade dos formandos e desenhar, implementar protocolos de investigação para melhorar o funcionamento dos Serviços de Nutrição.

Orientações sobre o conteúdo e contexto de aprendizagem

Resultado de Aprendizagem 1: (Nº de horas estimado: 30 horas)

Os formandos devem aprender sobre elaboração do plano de FC; avaliação de desempenho dos funcionários e coordenação do calendário de formação; organização e coordenação da logística e processos administrativos inerentes as formações; orientação de sessões de formação, metodologias de ensino; monitora e implementação do plano de formação; recolha e análise de fichas de avaliação de FC. Registo e actualização o SIFo e elaborar os relatórios da formação para seguimento do plano de FC.

Resultado de Aprendizagem 2 (Nº de horas estimado: 30 horas)

Os formandos devem aprender sobre elaboração de planos analíticos, de aula; organização de material didáctico segundo o programa do currículo de formação; metodologias de ensino-aprendizagem; ferramentas de avaliação, organização de pasta do estágio; objectivos de estágios; orientação dos formandos no campo de estágio. Elaboração do programa de actividades, monitoria do estágio; os formandos devem avaliar o desempenho dos estagiários utilizando os instrumentos de avaliação definidos, elabora e envia à IdF o relatório e os resultados dos respectivos instrumentos de avaliação do estágio.

Resultado de Aprendizagem 3 (Nº de horas estimado: 30 horas)

Os formandos devem aprender sobre identificação dos problemas ou necessidades de pesquisa na área de Nutrição; identificação de literatura; elaboração do plano de trabalho de investigação; processamento de dados e apresentação de resultados.

Abordagem na geração das evidências de aprendizagem e nos critérios de avaliação

O processo de ensino-aprendizagem deve ser activo e centrado no formando. Os formandos terão de levar a cabo uma gama de actividades contendo elementos de habilidades pessoais e interpessoais, de comunicação, formação de novos profissionais de saúde, investigação e formação contínua de funcionários, como parte integrante das habilidades chave do módulo. Uma introdução explicando as actividades necessárias será útil para assegurar que o formando compreende a natureza e o objectivo do trabalho que vai realizar.

Métodos e instrumentos de avaliação

Resultado de Aprendizagem 1

Teste escrito com perguntas curtas na presença do avaliador sobre como organizar e facilitar as acções de Formação Contínua (FC) de acordo com as necessidades identificadas nos serviços de Nutrição. Esta actividade deve ser avaliada usando uma lista de verificação.

O teste escrito deve incluir: a elaboração do plano de FC de acordo com as necessidades identificadas na avaliação de desempenho dos funcionários; coordenação do calendário de formação; organização e coordenação da logística e os processos administrativos inerentes às formações; selecção de conteúdos de acordo com as competências; metodologia de ensino para FC; Monitoria da implementação do plano de formação; recolha e análise das fichas de avaliação de FC e registo da informação no SIFo e elaboração dos relatórios da formação.

Resultado de Aprendizagem 2

Teste escrito e/ou oral sobre a preparação dos planos analíticos, de aula; material didáctico; metodologias de ensino e instrumentos de avaliação; recepção e manejo das pastas de estágio; recepção e orientação de estagiário; acompanhamento e identificação das dificuldades para aplicar medidas correctivas de acordo com os objectivos do estágio; avaliação do desempenho dos estagiários utilizando os instrumentos de avaliação; elaboração e envio à IdF do relatório e os resultados de avaliação do estágio.

Resultado de Aprendizagem 3

Teste escrito com perguntas curtas sobre desenho e implementação dos protocolos de investigação; identificação dos problemas ou necessidades nas áreas de Nutrição; revisão da literatura, elaboração do plano de trabalho de investigação; processamento, análise de dados e apresentação dos resultados.

Referências

1. António Carlos Gil, Como Elaborar Projectos de Pesquisa, 4ª Edição- São Paulo-Editora Atlas S.A. 2002.
2. Wanda, Amaral. (1999). Guia para a Apresentação de Teses, dissertação, trabalhos de graduação. 2ª ed. Livraria Universitária, UEM. Maputo.
3. Gimeno, J. (2011). Educar por Competências. O Que Há de Novo? Artmed. s/l.
4. Hernández, F. & Ventura, M. (2009). A Organização do Currículo por Projectos de Trabalho. O Conhecimento é um Caleidoscópio. Artmed. s/l.
5. Hernández, F. & Ventura, M. (2009). A Organização do Currículo por Projectos de Trabalho. O Conhecimento é um Caleidoscópio. Artmed. s/l.

© Copyright PIREP 2021

Este módulo é um esboço para uso apenas pela ANEP e pelas instituições, por esta, acreditadas. Não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Director-Geral da ANEP.

4.4. UC SSS015064211: Explicar a biotransformação dos macronutrientes

Registo da unidade de competência

Título da Unidade de Competência		UC5: Explicar a biotransformação dos macronutrientes	
Descrição da Unidade de competência: Após a conclusão com êxito deste módulo, o formando será capaz de descrever a composição básica da célula, descrever o metabolismo dos macronutrientes a nível do organismo, explicar o processo de regulação do açúcar no organismo e interpretar os exames bioquímicos dos utentes.			
Código:	UC SSS015064211	Nível do QNQP:	
Campo:	Saúde e Serviços Sociais	Subcampo:	Saúde e Serviços Sociais
Data de Registo		Data da Revisão do Registo	

Elementos de Competência	CrITÉrios de Desempenho	Contexto de Aplicação
1. Descrever a composição básica da célula.	a) Descreve a estrutura celular; b) Explica a funcionalidade de cada constituinte da célula; c) Descreve os métodos de estudo da bioquímica d) Descreve as principais reacções químicas; Evidências Requeridas Evidências escritas/orais a) Concentua os conceitos basicos b) Descreve os métodos da bioquímica. c) Demonstração d) Descreve da célula animal e) Identifica os constituintes da célula	☐ Inclui a descrição dos organelos celulares ☐ Incluem mas não estão limitados aos analíticos e volumétricos ☐ Incluem mas não estão limitados as de adição, oxidação e de substituição
2. Compreender o metabolismo dos macronutrientes a nível do organismo.	a) Classifica e descreve os macronutrientes; b) Explica a função dos nutrientes no organismo; c) Descrever o metabolismo dos macronutrientes; Evidências Requeridas Evidencia escrita/oral ☐ Descreve cada macronutriente sua composição e função	☐ Os macronutrientes incluem a água, carboidratos, lipídios, aminoácidos, peptídeos e proteínas.
3. Descrever o processo metabólico energético e regulação do açúcar no organismo	a) Descreve a bio transformação dos macronutrientes em ATP; b) Explica a importância do processo metabólico; c) Explica o mecanismo da regulação do açúcar no organismo ; Evidências Requeridas	☐ Inclui a glicogenolise, gliconeogénese, glicólise, entre outras ☐ A importância inclui a síntese e degradação ☐ O mecanismo inclui a

	Evidencia escrita/oral ☐ Diferencia o anabolismo do catabolismo. ☐ Identifica as enzimas que ocorre no metabolismo.	regulação hormonal : insulina e glucagon.
--	--	--

4. Descrever as reacções de interesse em alimentos	a) Identifica as principais reacções em alimentos; b) Descreve os alimentos e as respectivas reacções; Explica as vantagens e desvantagens das reacções em alimentos	☐ As principais reacções em incluem: enzimáticos, não enzimáticos e oxidação. ☐ As vantagens incluem: aumento do valor nutricional e sensorial; Desvantagens incluem: alteração das características físicas, químicas
	Evidências Requeridas	
	Evidencia escrita/oral ☐ Descreve as principais reacções em alimentos; ☐ Identifica os alimentos e as respectivas reacções; Lista as vantagens e desvantagens das reacções em alimentos	

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Esta parte da especificação do módulo deve ser considerada como um guia de apoio

Número de horas normativas: 60 horas

O tamanho deste módulo é baseado no tempo estimado como necessário para atingir os objectivos estabelecidos para um formando que está a iniciar os primeiros contactos com a área de Nutrição. O tempo total estimado para este módulo é de 60 horas, incluindo horas de contacto e horas de trabalho individual.

Justificação do módulo:

Este módulo pretende capacitar o formando a saber : descrever a composição básica da célula, conhecer o valor nutricional dos alimentos, descrever o processo metabólico e regulação do açúcar no organismo. Para realizar as suas funções, os seres vivos dependem da capacidade de obter, transformar, armazenar e utilizar energia. Sem energia ocorre a perda da vitalidade e a morte celular.

Orientações sobre o conteúdo e contexto de aprendizagem

Resultado de Aprendizagem 1: descrever a composição básica da célula (Nº de horas estimado: 10 horas)

Os formandos devem aprender sobre: Conceito da bioquímica; Objecto de estudo da bioquímica;

Métodos de estudo em bioquímica; Interdisciplinaridade da bioquímica; Principais reacções químicas da bioquímica; Níveis de organização da célula e constituintes da célula;

Resultado de Aprendizagem 2: Compreender o metabolismo dos macronutrientes a nível do organismo. (Nº de horas estimado: 20 horas)

Os formandos devem aprender: Macronutrientes: Carboidratos: Importância, Distribuição na natureza; Classificação; Características; Valor Nutritivo e fontes dos glicídios. Proteínas: Conceito de Aminoácidos, Importância, Características, Classificação, Ligação Péptica, Importância de Proteínas, Características das Proteínas; funções, principais, fontes, classificação, níveis estruturais das proteínas, importância de Ácidos Nucléicos na biossíntese das Proteínas.

Lípidos: Importância, Principais Fontes, Estrutura e características, Classificação, Metabolismo dos Ácidos gordos, Biossíntese dos ácidos gordos, Oxidação dos ácidos gordos, Valor Nutritivo dos Lípidos.

Vitaminas e sais minerais: conceito, Importância, classificação, função e principais fontes.

Resultado de Aprendizagem 3: Descrever o processo metabólico energético e regulação do açúcar no organismo (Nº de horas estimado: 15 horas).

Os formandos devem aprender sobre metabolismo; anabolismo e catabolismo; reacções catabólicas e anabólicas. enzimas: importância de enzima, especificidade de enzimática, classificação das enzimas, estrutura e funcionamento das enzimas, cinética enzimática, factores que afectam a cinética enzimática, regulação enzimática, inibição enzimática.

Metabolismo dos glicídios: metabolismo dos macronutrientes; glicose; ciclo de ácido cítrico; glicogenese; regulação da glicemia; metabolismo e respiração celular.

Resultado de Aprendizagem 4: Descrever as reacções de interesse em alimentos (Nº de horas estimado: 15 horas) .

Os formandos devem aprender sobre Reacções de interesse em alimentos (Carboidratos, proteínas e lipídios); Reacções enzimáticas e não enzimáticas; Reacções de oxidação.

Abordagem na geração das evidências de aprendizagem e nos critérios de avaliação

O processo de ensino-aprendizagem deve ser activo e centrado no formando. Os formandos terão de levar a cabo uma gama de actividades contendo elementos de habilidades pessoais e interpessoais, de comunicação, conhecimentos sobre biotransformação dos macronutrientes, como parte integrante das habilidades chave do módulo. Uma introdução explicando as actividades necessárias será útil para assegurar que o formando compreende a natureza e o objectivo do trabalho que vai realizar.

Métodos e instrumentos de avaliação

Resultado de Aprendizagem 1

Teste escrito com perguntas abertas e fechadas sobre métodos de estudo em bioquímica; principais reacções bioquímicas; níveis de organização celular e constituintes da célula.

Resultado de Aprendizagem 2

Teste escrito e/ou oral sobre carboidratos, proteínas, lípidos, vitaminas e sais minerais; sua importância, classificação, fontes, características e valor nutritivo. Metabolismo dos macronutrientes; enzimas sua importância, especificidade, classificação, estrutura, funcionamento, cinética enzimática.

Resultado de Aprendizagem 4

Teste escrito com perguntas abertas e fechadas sobre reacções de interesse em alimentos: enzimáticas e não enzimáticas e reacções de oxidação.

Referências

1. BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Introdução à Química de Alimentos. 2ª.ed. São Paulo: Varela, 1995.
2. BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Química do Processamento de Alimentos. 3ª.ed. São Paulo: Varela, 1992.
3. STRYER, Bioquímica, 4ª Ed LEHNINGER, A, Bioquímica, 2ª Ed. V.1, 2, 3, 2ª Ed CAMPOS,
4. Luis S. Entender Bioquímica, 5ª Edição, São Paulo Brasil 2006
5. VOET, DONALD et al, Fundamentos de Bioquímica 2ª Edição, São Paulo Brasil 2006.

© Copyright PIREP 2021

Este módulo é um esboço para uso apenas pela ANEP e pelas instituições, por esta, acreditadas. Não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Director-Geral da ANEP.

4.5. UC SSS015065211: Descrever as patologias gerais e de foro nutricional

Descrição da Unidade de competência

Título da Unidade de Competência		UC6: Descrever as patologias gerais e de foro nutricional	
Descrição da Unidade de Competência: Após a conclusão com êxito deste módulo, o formando será capaz de identificar as principais lesões dos sistemas, órgão, tecido e célula, alterações circulatórias do organismo, descrever as alterações do crescimento e da diferenciação celular; analisar a fisiopatologia das doenças cardiovascular, desnutrição e hipovitaminose. O formando deve ao longo desta UCP ser capaz de identificar ao nível dos três agregados familiares atribuídos os aspectos gerais de patologias em saúde e nutrição, bem como, produzir no mínimo quatro recomendações importantes para discussão em grupo na sala de aula.			
Código:	UC SSS015065211	Nível do QNQP:	5
Campo:	Saúde e Serviços Sociais	Subcampo:	Saúde e Serviços Sociais
Data de Registo		Data da Revisão do Registo	

Elementos de Competência	CrITÉRIOS de Desempenho	Contexto de Aplicação
1. Identificar as principais lesões dos sistemas, órgão, tecido e célula, alterações circulatória do organismo	a) Identifica as lesões fundamentais presentes no sistema, órgão, tecido e célula; b) Descreve a fisiopatologia das lesões c) Explica as principais causas das lesões;	□ As lesões incluem as benignas e □ malignas apoptose e necrose □ O contexto está descrito no CD As principais lesões incluem mas não estão limitados a doenças metabólicas, traumas, mutações genéticas, agentes infecciosos, desequilíbrios nutricionais, químicos
	Evidências Requeridas Evidências escritas/orais □ Descreva as lesões □ Explica a fisiopatologia das lesões; Demonstração □ Identificar as lesões em diferentes partes do organismo	
2. Descrever alterações circulatórias e digestivos	a) Identifica as alterações circulatórias, b) Explica as alterações digestivas e hormonais do organismo; c) Explica a fisiopatologia das alterações circulatórias, digestivas e hormonais.	□ Incluem mas não está limitado a □ trombos, embolia e hipiremia As alterações digestivas incluem mas não estão limitados a diarreias, hiperemeses e úlceras.
	Evidências Requeridas Evidencia escrita/oral □ Explica a fisiopatologia das patologias cardiovasculares □ Explica as alterações digestivas e hormonais do organismo; □ Explica a fisiopatologia das digestivas e hormonais	

3. Descrever as alterações do crescimento e da diferenciação celular	a) Identifica as alterações de crescimento b) Descreve as alterações de crescimento c) Explica o processo de diferenciação celular metabólico;	☐ As alterações de crescimento incluem a hipertrofia, hipotrofia, hiperplasia, anaplasia, metaplasia e displasia
	Evidências Requeridas	
	Evidência escrita/oral ☐ Identifica as alterações de crescimento ☐ Descreve as alterações de crescimento ☐ Explica o processo de diferenciação celular metabólico.	☐ As alterações podem ser pelo aumento ou redução do crescimento A diferenciação celular ocorre mediante o processo de mitose e meiose.
4. Analisar a fisiopatologia das doenças cardiovasculares, desnutrição e hipovitaminose.	a) Identifica as doenças cardiovasculares e hipovitaminose; b) Descreve o quadro clínico da desnutrição; c) Explicar a fisiopatologia das doenças; d) Descrever as medidas de prevenção	☐ As doenças cardiovasculares ☐ incluem mas não estão limitados a obesidade, diabetes, hipertensão. O quadro clínico inclui o marasmo, kwashiorkor, kwashiorkor marasmático ☐ As medidas inclui a alimentação equilibrada e a higiene
	Evidências Requeridas	
	Evidência escrita/oral ☐ Descreve as doenças cardiovasculares, desnutrição e hipovitaminose; ☐ Explicar a fisiopatologia	
5. Descrever as abordagens psicológicas das patologias de foro nutricional	a) Identifica os factores psicológicos que podem interferir na mudança do comportamento alimentar; b) Descreve as acções para mudança hábitos alimentares por forma a promover as competências relacionadas a saúde e qualidade de vida da população; c) Explica a importância de discussão em grupo sobre dietas propostas por revistas e páginas da internet, técnica de relaxamento	☐ os factores psicológicos que ☐ interferem na mudança do ☐ comportamento alimentar inclui mas não estão limitados a depressão, ansiedade e sentimentos inespecíficos de tensão, sentimentos de autodesprezo, repulsa, a forma corporal, preocupação somática, estresse, prejuízo em suas relações interpessoais, tristeza, medo, raiva, baixa auto estima.
	Evidências Requeridas	
	☐ Define os conceitos dos factores psicológicos que interferem na mudança do comportamento alimentar ☐ Relaciona os factores psicológicos inadequados com o estilo de vida da população ☐ Promove estilo de vida saudável e auto estima ☐ Define conceito de peso saudável.	as acções para mudança hábitos alimentares incluem prática de actividade física, fortalecer a motivação, alegria, introduzir conceitos de peso saudável, promover discussão no contexto de reduzir o consumo de açúcares, leites e derivados, redução do peso

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Esta parte da especificação do módulo deve ser considerada como um guia de apoio

Número de horas normativas: 60 horas

O tamanho deste módulo é baseado no tempo estimado como necessário para atingir os objectivos estabelecidos para um formando que está a iniciar os primeiros contactos com a área de Nutrição. O tempo total estimado para este módulo é de 60 horas, incluindo horas de contacto e horas de trabalho individual.

Justificação do módulo:

Após a conclusão com êxito deste módulo, o formando será capaz de realizar o seu trabalho profissional, tendo mostrado a capacidade de: descrever as principais lesões dos sistemas, órgão, tecido e célula, alterações circulatoria do organismo, descrever as alterações do crescimento e da diferenciação celular; descrever a fisiopatologia das doenças cardiovascular, desnutrição e hipovitaminose.

Orientações sobre o conteúdo e contexto de aprendizagem

Resultado de Aprendizagem 1: Descrever as principais lesões dos sistemas, órgão, tecido e célula (Nº de horas estimado: 6 horas)

Os formandos devem aprender sobre o Sistema, órgão, tecido e célula; Lesão e morte celular; Alterações degenerativas; Pigmentações e calcificações.

Resultado de Aprendizagem 2: Descrever alterações circulatoria, digestiva e hormonal do organismo (Nº de horas estimado: 8 horas)

O formando devem aprender sobre a Edema; Hiperemia; Hemorragia, Isquemia; Trombose; Embolia; Enfarte.

Resultado de Aprendizagem 3: Descrever as alterações do crescimento e da diferenciação celular (Nº de horas estimado: 10 horas) .

O formando devem aprender sobre a Hipertrofia; Hiperplasia; Metaplasia, Displasia, Meioplasias sua nomenclatura, características e evolução.

Resultado de Aprendizagem 4: Analisar a fisiopatologia das doenças cardiovascular desnutrição e hipovitaminose (Nº de horas estimado: 24 horas).

O formando devem aprender sobre a fisiopatologia, sinais e sintomas; obesidade; hipertensão; diabetes; hiperlipidemia; dislipidemia; insuficiência renal; marasmo; kwashiorkor; kwashiorkor-marasmático; escurbot; pelagra, raquitismo; bocio, cegueira noturna; osteoporose; anemia e outras dentro do seu âmbito de actuação.

Resultado de Aprendizagem 5: Descrever as abordagens psicológicas das patologias de foro nutricional (Nº de horas estimado: 12 horas) O formando devem aprender sobre factores psicológicos que podem interferir na mudança do comportamento alimentar; acções para mudança hábitos alimentares; importância de discussão em grupo sobre dietas propostas por revistas e páginas da internet e técnica de relaxamento.

Abordagem na geração das evidências de aprendizagem e nos critérios de avaliação

O processo de ensino-aprendizagem deve ser activo e centrado no formando. Os formandos terão de levar a cabo uma gama de actividades contendo elementos de habilidades pessoais e interpessoais, de comunicação como

parte integrante das habilidades chave do módulo. Uma introdução explicando as actividades necessárias será útil para assegurar que o formando compreende a natureza e o objectivo do trabalho que vai realizar.

Métodos e instrumentos de avaliação

Resultado de Aprendizagem 1

Teste escrito abertas e fechadas sobre sistema, órgão, tecido e célula; lesão e morte celular; alterações degenerativas; pigmentações e calcificações.

Resultado de Aprendizagem 2

Teste escrito abertas e fechadas sobre edema; hiperemia; hemorragia, isquemia; trombose; embolia; enfarte.

Resultado de Aprendizagem 3

Teste escrito abertas e fechadas sobre hipertrofia; hiperplasia; metaplasia, displasia, meioplasias sua nomenclatura, características e evolução.

Resultado de Aprendizagem 4

Teste escrito abertas e fechadas sobre fisiopatologia da obesidade; hipertensão; diabetes; hiperlipidemia; dislipidemia; insuficiência renal; marasmo; kwashiorkor; kwashiorkor-marasmático; escorbuto; pelagra, raquitismo; bocio, cegueira noturna; osteoporose; anemia e outras dentro do seu âmbito de actuação.

Resultado de Aprendizagem 5:

Teste escrito abertas e fechadas sobre factores psicológicos que podem interferir na mudança do comportamento alimentar; acções para mudança hábitos alimentares; importância de discussão em grupo sobre dietas propostas por revistas e páginas da internet e técnica de relaxamento.

Bibliografia

1. BRASILEIRO, FILHO, G.E. col. Patologia geral, Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 1993.
2. LOPES DE FARIA, J. Patologia geral. Fundamentos da Doenças com aplicações clínicas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1988.
3. MONTENEGRO, M.R. & FRANGO, M. Patologia: Processos gerais. Rio de Janeiro: Atheneu, 3. Ed. 1992.

© Copyright PIREP 2021

Este módulo é um esboço para uso apenas pela ANEP e pelas instituições, por esta, acreditadas. Não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Director-Geral da ANEP.

4.6. UC SSS015066211: Descrever a alimentação para diferentes grupos etários e especiais

Registo da unidade de competência

Título da Unidade de Competência	UC7: Descrever a alimentação para diferentes grupos etários e especiais		
Descrição da Unidade de Competência: Após a conclusão com êxito deste módulo, o formando deverá ser capaz de descrever os conceitos básicos de nutrição e dietética, identificar os grupos de alimentos e orientar a alimentação de acordo com o grupo etário. O formando deve ao longo desta UC ser capaz de identificar ao nível dos três agregados familiares na sua responsabilidade as práticas alimentares inadequadas para os diferentes grupos etários, elaborar uma historia de sucesso como resultado da sua intervenção nas famílias e produzir no mínimo quatro recomendações importantes para discussão em grupo na sala de aula.			
Código:		Nível do QNQP:	5
Campo:	Saúde e Serviços Sociais	Subcampo	Saúde e Serviços Sociais
Data de Registo		Data da Revisão do Registo	

Elementos de Competência	CrITÉrios de Desempenho	Contexto de Aplicação
1. Descrever as conceitos básicos sobre alimentação e nutrição.	a) Descreve os conceitos de nutrição; b) Relaciona a nutrição e saúde, género, ambiente e mudanças climáticas. c) Descreve a lei da alimentação;	□ Os conceitos incluem mas não se limitam a: Nutrição, Alimentação, Alimento, Nutriente. □ Impacto da nutrição na saúde pode ser negativo e positivo □ Lei da alimentação inclui a qualidade, quantidade, harmonia, entre outros.
	Evidências Requeridas Evidências escritas/orais ☐ Conceitua os termos básicos da nutrição. ☐ Explica a relação da nutrição e saúde, género, ambiente e mudanças climáticas Demonstração ☐ Descreve a lei de alimentação;	
2. Descrever a composição dos alimentos e seus nutrientes.	a) Distingue os grupos de alimentos; b) Identifica a composição nutricional de cada grupo de alimento; c) Menciona as fontes alimentares de cada nutriente; d) Classifica os nutrientes; e) Descreve as funções dos nutrientes no organismo humano; f) Determina o valor energético dos alimentos;	□ Os grupos de alimentos incluem: □ energéticos, construtores e □ protectores. □ Os alimentos podem estar □ constituídos por proteínas, lípidos, carboidratos, vitaminas e sais minerais. □ As fontes incluem de alimentos incluem animal e vegetal. □ Inclui a função plástica, energética, reguladora e protetora. □ A classificação inclui macro e micro
	Evidências Requeridas	

	Evidencia escrita/oral ☐ Explica os grupos de alimentos; ☐ Classifica os nutrientes;	nutrientes; Implica a conversão de gramas e kg em valor energéticos (Kcal)
3. Identificar os diferentes guias alimentares	a) Explica a importância dos guias alimentares b) Identifica os guias alimentares usados em Moçambique	Os guias alimentares permitem orientar para uma alimentação equilibrada e saudável.

	c) Analisa e interpreta a pirâmide alimentar, roda de alimentos e cartaz a nossa alimentação. Evidências Requeridas Evidencia escrita/oral ☐ Explica a importância dos guias alimentares Trabalho em grupo ☐ Analisar e interpretar a pirâmide alimentar, roda de alimentos e cartaz a nossa alimentação. Evidências Requeridas Evidencia escrita/oral ☐ Descreve alimentação e as necessidades nos diferentes grupos etários. Trabalho em grupo ☐ Explica as recomendações alimentares e nutricionais ☐ Identifica os Hábitos alimentares	Os guias alimentares incluem, mas não se limitam a pirâmide alimentar, roda de alimentos e cartaz a nossa alimentação. Interpretação dos grupos da pirâmide.
4. Descrever a Alimentação e necessidades nutricionais na Gestação e lactação	a) Identifica os componentes do ganho de peso gestacional b) Descreve as razões de necessidades aumentadas na gravidez e lactação c) Descreve os factores que determinam as práticas alimentares durante a gestação e lactação d) Identifica as patologias obstétricas relacionadas com estado nutricional e) Descreve as necessidades nutricionais na gestação e lactação f) Descreve as condições maternas que necessitam cuidados nutricionais Evidências Requeridas	Incluem as razões maternas e fetais As Necessidades nutricionais na gestação incluem a soma das necessidades normais das não gestantes com as necessidades específicas da gestação; Os factores incluem a gestação e lactação são permeadas por crenças, prescrições sociais e proibições, incluindo Valores culturais e simbolismo dos alimentos. As patologias obstétricas relacionadas com estado nutricional:

	Evidencia Escrita/oral ☐ Descreve os factores que determinam as práticas alimentares durante a gestação ☐ Orienta a alimentação durante o período de gestação e lactação	Pré-eclâmpsia Eclâmpsia, Trabalho de Parto Prematuro. Restrição de Crescimento Fetal, Infecção Puerperal, entre outras As necessidades na gestação incluem, vitaminas e sais minerais (em particular o ferro e a Vit. A), proteínas. Condições maternas que necessitam cuidados nutricionais incluem a hipermese, obstipação, entre outras.
5. Descrever a Alimentação e necessidades nutricionais na Infância	a) Explica a alimentação na fase infantil; b) Explica as vantagens do aleitamento materno Exclusivo e continuado. c) Descreve os cuidados com o leite artificial; d) Descreve o processo de alimentação complementar na fase infantil;	☐ A alimentação na fase infantil inclui a aleitamento materno exclusivo até aos 6 meses e continuado até aos 2 anos, alimentação complementar, entre outros.

	e) Explica a importância do código de comercialização do substituto de leite materno; f) Explica as normas de alimentar uma criança doente;	☐ Incluem as vantagens para o bebé, a mãe, família e sociedade. ☐ Os cuidados incluem a higiene, modos de preparação, AVASS, Código de comercialização, entre outros
	Evidencias requeridas Evidencia Escrita/Oral ☐ Explica a importância do AME e Continuado ☐ Descreve as normas de introdução e diversificação da alimentação complementar ☐ Descreve alimentação e as necessidades nas diferentes fases da criança. Demonstração prática ☐ Realiza demonstrações culinárias ☐ Realiza palestra sobre as recomendações alimentares e nutricionais na infância	A alimentação complementar na fase infantil inclui a introdução das papas, leites artificiais, diversificação alimentar, entre outros.
6. Descrever a Alimentação e necessidades nutricionais em Pré- escolares	a) Descreve as características da alimentação das crianças pré-escolar de 2-6 anos; b) Descreve as recomendações e necessidades nutricionais nesta faixa etária	☐ A alimentação nesta faixa etária é ☐ influenciada por aspectos como a ☐ diminuição da velocidade de ☐ crescimento que reduz o apetite e interesse pelo mundo ao seu redor que desvia a atenção durante a alimentação,
	Evidencias requeridas	

	Evidencia Escrita/Oral ☐ Descreve alimentação e as necessidades nos diferentes grupos etários. ☐ Demonstração pratica ☐ Realiza palestra sobre as recomendações alimentares e nutricionais em pré-escolares	Seletividade e neofobia, desenvolvimento dos sentidos e diversificação dos sabores preferências alimentares Grupo vulnerável a diferentes deficiências (principalmente ferro e vitamina A) As recomendações e necessidades nutricionais visam potenciar o Crescimento e desenvolvimento adequados; Evitar os défices de nutrientes específicos (vitaminas e minerais); Prevenir problemas de saúde na vida adulta influenciados pela dieta; Incentivar hábitos alimentares saudáveis e deve prover Energia, proteína, vitaminas e sais minerais.
7. Descrever a Alimentação e necessidades nutricionais em escolares	a) Descreve as características da alimentação das crianças em idade escolar de 7-10 anos; b) Descreve as recomendações e necessidades nutricionais nesta faixa etária.	- Nesta fase da vida a criança têm suas necessidades de energia supridas por lanches altamente calóricos, Redução do consumo de alimentos nutritivos pode resultar em inadequado ganho de peso e crescimento, consumo insuficiente de alimentos fonte de cálcio, pequena oferta de alimentos fonte de ferro
	Evidencias requeridas	
	Evidencia Escrita/Oral ☐ Descreve alimentação e as necessidades nos diferentes grupos etários.	
	☐ Demonstração pratica ☐ Realiza palestra sobre as recomendações alimentares e nutricionais em pré-escolares	- As necessidades nutricionais são influenciadas pela prática da actividade fisica devendo haver aporte suficiente em energia, proteínas e lipidos incluindo micronutrientes como calcio, ferro, vitamina A, zinco e outros.
8. Descrever a Alimentação e necessidades nutricionais na Adolescência	a) Descreve as características da alimentação na adolescência; b) Descreve as recomendações e necessidades nutricionais nesta faixa etária.	☐ A alimentacao nesta faixa etaria e refletida nos Hábitos alimentares aprendidos na infância e pela Influência social, amigos e mídia ☐ As Necessidades nutricionais aumentadas para crescimento e
	Evidencias Requeridas	

	Evidencia Escrita/Oral ☐ Descreve alimentação e as necessidades nutricionais do adolescente. Demonstração pratica ☐ Realiza palestra sobre as recomendações alimentares e nutricionais em adolescência	desenvolvimento de massa óssea e muscular devendo ser supridas pelo aporte adequado de Macronutrientes (carboidratos, proteínas, lipidos) e micronutrientes como Cálcio, Acido fólico: Zinco, ferro Vitamina A e outros
9. Descrever a Alimentação e necessidades nutricionais do Adulto e família	a) Descreve as características da alimentação do adulto e da família; b) Descreve as recomendações e necessidades nutricionais no adulto Evidencias requeridas Evidencia Escrita/Oral ☐ Descreve alimentação e as necessidades nutricionais do adulto. Demonstração pratica ☐ Realiza palestra sobre as recomendações alimentares e nutricionais do adulto e família usando o cartaz a nossa alimentação	☐ Alimentação influenciada pelas ☐ mudanças no estilo de vida e alimentares que interferem na ☐ qualidade de saúde do adulto e sua ☐ família Aspectos como a desinformação; comportamento individual e influencia as outras pessoas tem papel relevante nas escolhas alimentares As necessidades nutricionais visam realizar a manutenção da qualidade de vida e deve fornecer quantidades suficientes de energia, proteínas e lipidos As necessidades energéticas são determinadas com base no seu metabolismo basal ou pelo peso, altura, idade e actividade física;
10. Descrever a Alimentação e necessidades nutricionais no Idoso	a) Descreve as mudanças fisiológicas do envelhecimento que afectam a alimentação e nutrição. b) Descreve os factores que interferem na alimentação do idoso c) Descreve as características da alimentação e nutrição do idoso; d) Identifica os riscos nutricionais destas faixas etárias; e) Descreve as recomendações e as necessidades nutricionais do idoso Evidencias Requeridas Evidencia Escrita/Oral	☐ O envelhecimento pode vir ☐ acompanhado de mudanças que podem alterar a ingestão de alimentos (redução da massa óssea, massa magra e água Diminuição da sensibilidade a sede, Xerostomia (dificultando a mastigação e a deglutição), consumo de alimentos diminuído Os Factores que interferem na Nutrição do Idoso incluem Grau de dependência e incapacidade, Risco de morbi-mortalidade, Capacidade
	☐ b); d); e) Demonstração pratica ☐ Realiza palestra sobre as recomendações alimentares e nutricionais do idoso	Imunológica, Estado funcional, Condição social e psicológica e Tempo de convalescença em doença aguda Os riscos nutricionais incluem a deficiência de nutrientes, a ☐

		desnutrição e outros
11. Descrever a Alimentação e necessidades nutricionais do desportista	a) Descreve as razões de necessidades aumentadas em atletas que praticam desporto e actividade física b) Descreve as necessidades nutricionais do desportista de acordo com o tipo de desporto e actividade física; c) Orienta alimentação do desportista Evidencias requeridas Evidencia Escrita/Oral ☐ Descreve alimentação e as necessidades nutricionais em desporto e actividade física. Demonstração pratica ☐ Realiza palestra sobre as recomendações alimentares e nutricionais do idoso	☐ A alimentação influencia ☐ significativamente o rendimento ☐ desportivo e o desempenho desportivo é influenciado pelo seu estado nutricional, A Nutrição Desportiva prende-se com alcance das necessidades energéticas e em nutrientes necessárias para suportar o programa de treino e os momentos de competição; e atingir e manter uma composição corporal saudável e adequada à modalidade (massa corporal, massa gorda e massa muscular); A orientação sobre as necessidades nutricionais específicas de um atleta vai variar consoante o tipo de treino, a altura da época e o calendário de competições.
12. Descrever a Alimentação e necessidades nutricionais dos Vegetarianos	a) Descreve as características da alimentação dos vegetarianos b) Diferencia o tipo de vegetarianos c) Identifica os riscos nutricionais deste grupo; d) Descreve as vantagens e desvantagens de uma dieta vegetariana e) Descreve as recomendações e as necessidades nutricionais dos vegetarianos. Evidencias requeridas Evidencia Escrita/Oral ☐ c) e e) Demonstração prática a) Realiza palestra sobre as recomendações alimentares e nutricionais do idoso	☐ Padrões alimentares alternativos ou ☐ específicos ☐ A classificação da dieta vegetariana ☐ inclui: Lacto-vegetariano, ovolactovegetariano, Ovo – vegetariana e Vegan ou vegetariano restrito Os riscos incluem a deficiência da macro e micronutrientes Características, necessidades e recomendações nutricionais dos vegetarianos

MO SSS015066211: Descrever a alimentação para os diferentes grupos etários e especiais

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Esta parte da especificação do módulo deve ser considerada como um guia de apoio e nenhuma das secções é obrigatória.

Número de horas normativas: 80 horas

O tamanho deste módulo é baseado no tempo estimado como necessário para atingir os objectivos estabelecidos para um formando que está a iniciar os primeiros contactos com área de Nutrição. O tempo total estimado para este módulo é 80 horas, incluindo horas de contacto e horas de trabalho individual.

Justificação do módulo

Este módulo pretende capacitar os formandos para realizar o seu trabalho profissional, demonstrando capacidade de explicar os conceitos básicos de nutrição e a alimentação para diferentes grupos etários, descrever as características da alimentação na gestação, lactação e as respectivas necessidades nutricionais e descrever a alimentação e necessidades nutricionais para diferentes grupos etários.

Orientações sobre o conteúdo e contexto de aprendizagem

Resultado de Aprendizagem 1: Compreender as noções básicas sobre alimentação e nutrição.

(Nº de horas estimado: 8 horas)

Os formandos devem aprender os conceitos de Nutrição, Alimentação, Alimento, Nutriente. Impacto da nutrição na saúde. Lei da alimentação: qualidade, quantidade, harmonia, entre outros.

Resultado de Aprendizagem 2: Descrever a composição dos alimentos e seus nutrientes.

(Nº de horas estimado: 12 horas)

Os formandos devem aprender sobre as fontes de alimentos. Função dos nutrientes: plástica, energética, reguladora e protectora. Classificação nutrientes; Valor energético dos alimentos: Conversão de gramas e kg em valor energéticos (Kcal).

Resultado de Aprendizagem 3: Descrever os diferentes guias alimentares (Nº de horas estimado:6 horas) Os formandos devem aprender sobre guias alimentares; pirâmide alimentar, roda de alimentos e cartaz a nossa alimentação.

Resultado de Aprendizagem 4. Descrever a Alimentação e necessidades nutricionais na Gestação e lactação

(Nº de horas estimado:10 horas)

Os formandos devem aprender sobre componentes do ganho de peso gestacional, razões de necessidades aumentadas na gravidez e lactação, factores que determinam as práticas alimentares durante a gestação e lactação, patologias obstétricas relacionadas com estado nutricional, necessidades nutricionais na gestação e lactação, condições maternas que necessitam cuidados nutricionais

Resultado de Aprendizagem 5. Descrever a Alimentação e necessidades nutricionais na Infância (Nº de horas estimado:10 horas)

Os formandos devem aprender sobre alimentação na fase infantil; vantagens do aleitamento materno Exclusivo e continuado, cuidados com o leite artificial; processo de alimentação complementar na fase infantil; importância do código de comercialização do substituto de leite materno; normas de alimentar uma criança doente.

Resultado de Aprendizagem 6. Descrever a Alimentação e necessidades nutricionais em Pré- escolares (Nº de horas estimado:4 horas)

Os formandos devem aprender sobre características da alimentação das crianças pré-escolar de 2-6 anos; recomendações e necessidades nutricionais nesta faixa etária.

Resultado de Aprendizagem 7. Descrever a Alimentação e necessidades nutricionais em escolares (Nº de horas estimado:4 horas)

Os formandos devem aprender sobre características da alimentação das crianças em idade escolar de 7-10 anos; recomendações e necessidades nutricionais nesta faixa etária.

Resultado de Aprendizagem 8. Descrever a Alimentação e necessidades nutricionais em adolescentes (Nº de horas estimado:4 horas)

Contexto de Aplicação

Os formandos devem aprender sobre características da alimentação na adolescência; recomendações e necessidades nutricionais nesta faixa etária.

Resultado de Aprendizagem 9. Descrever a Alimentação e necessidades nutricionais em adultos e família (Nº de horas estimado:4 horas)

Os formandos devem aprender sobre características da alimentação do adulto e da família; Recomendações e necessidades nutricionais no adulto.

Resultado de aprendizagem 10. Descrever a Alimentação e necessidades nutricionais no Idoso (Nº de horas estimado:6 horas)

Os formandos devem aprender sobre as mudanças fisiológicas do envelhecimento que afectam a alimentação e nutrição, factores que interferem na alimentação do idoso, características da alimentação e nutrição do idoso; riscos nutricionais destas faixas etárias, recomendações e as necessidades nutricionais do idoso.

Resultado de aprendizagem 11. Descrever a Alimentação e necessidades nutricionais do desportista (Nº de horas estimado: 8 horas)

Os formandos devem aprender sobre razões de necessidades aumentadas em atletas que praticam desporto e actividade física, necessidades nutricionais do desportista de acordo com o tipo de desporto e actividade física; alimentação do desportista

Resultado de aprendizagem 12. Descrever a Alimentação e necessidades nutricionais dos Vegetarianos (Nº de horas estimado:4 horas)

Os formandos devem aprender sobre características da alimentação dos vegetarianos, tipos de vegetarianos, riscos nutricionais deste grupo; vantagens e desvantagens de uma dieta vegana, recomendações e as necessidades nutricionais dos vegetarianos, padrões alimentares alternativos ou específicos.

Abordagem na geração das evidências de aprendizagem e nos critérios de avaliação

O processo de ensino-aprendizagem deve ser activo e centrado no formando. Os formandos terão de levar a cabo uma gama de actividades contendo elementos de habilidades pessoais e interpessoais, de comunicação, como parte integrante das habilidades chave do módulo. Uma introdução explicando as actividades necessárias será útil para assegurar que o formando compreende a natureza e o objectivo do trabalho que vai realizar.

Métodos e instrumentos de avaliação

Resultado de Aprendizagem 1

Teste escrito com perguntas abertas e fechadas sobre Nutrição, Alimentação, Alimento, Nutriente.

O formando deve ter habilidades de descrever o impacto da nutrição na saúde, aplicar a lei da alimentação.

Resultado de Aprendizagem 2

Teste escrito com perguntas abertas e fechadas sobre as fontes de alimentos. função dos nutrientes. classificação nutrientes.

O formando deve ter habilidades de determinar o valor energético dos alimentos.

Resultado de Aprendizagem 3

Teste escrito com perguntas abertas e fechadas sobre os formandos devem aprender sobre guias alimentares; pirâmide alimentar, roda de alimentos e cartaz a nossa alimentação.

Resultado de Aprendizagem 4

O formando deve ter habilidades para explicar o ganho de peso gestacional, razões de necessidades aumentadas na gravidez e lactação, factores que determinam as práticas alimentares durante a gestação e lactação, patologias obstétricas relacionadas com estado nutricional, necessidades nutricionais na gestação e lactação, condições maternas que necessitam cuidados nutricionais

Resultado de Aprendizagem 5

Teste escrito com perguntas abertas e fechadas sobre alimentação na fase infantil; vantagens do aleitamento materno Exclusivo e continuado, cuidados com o leite artificial; processo de alimentação complementar na fase infantil; importância do código de comercialização do substituto de leite materno; normas de alimentar uma criança doente

Resultado de Aprendizagem 6

Teste escrito com perguntas abertas e fechadas sobre características da alimentação das crianças pré-escolar de 2-6 anos; recomendações e necessidades nutricionais nesta faixa etária.

Resultado de Aprendizagem 7

Teste escrito com perguntas abertas e fechadas sobre características da alimentação das crianças em idade escolar de 7-10 anos; necessidades nutricionais nesta faixa etária.

Resultado de Aprendizagem 8

Teste escrito com perguntas abertas e fechadas sobre características da alimentação na adolescência; necessidades nutricionais nesta faixa etária.

Resultado de Aprendizagem 9

Teste escrito com perguntas abertas e fechadas sobre características da alimentação do adulto e da família.

Resultado de Aprendizagem 10

Teste escrito com perguntas abertas e fechadas sobre as mudanças fisiológicas do envelhecimento que afectam a alimentação e nutrição, características da alimentação e nutrição do idoso

O formando deve ter habilidades para explicar os factores que interferem na alimentação do idoso; riscos nutricionais destas faixas etárias e recomendar as necessidades nutricionais do idoso.

Resultado de Aprendizagem 11

Teste escrito com perguntas abertas e fechadas sobre razões de necessidades aumentadas em atletas que praticam desporto e actividade física,

O formando deve ter habilidades de determinar as necessidades nutricionais do desportista de acordo com o tipo de desporto e actividade física.

Resultado de Aprendizagem 12

Teste escrito com perguntas abertas e fechadas sobre características da alimentação dos vegetarianos, tipos de vegetarianos, riscos nutricionais deste grupo; vantagens e desvantagens de uma dieta vegana, O formando deve ter habilidades de determinar as necessidades nutricionais dos vegetarianos.

Referências Bibliográficas

1. Linton, F; Silvestre, M. M. (2010) *Princípios de Alimentação e Nutrição Humana*. ed. Escolar editora. RJ.
2. Mahan, L. K; Scott- Stump, S; Raymond, J. L. (2012). *Alimentos, Nutrição e Dietoterapia – Krause*. 13ª ed. Elsevier. RJ.
3. MISAU (2019). *Estratégia Nacional de Alimentação Infantil*. Maputo.
4. Vannuchi, H. & Marchini, J. S. (2012) *Nutrição Clínica. Nutrição e Metabolismo*. Editora da serie Hélio Vannuchi. RJ. Guanabara koogan.

© Copyright PIREP 2021

Este módulo é um esboço para uso apenas pela ANEP e pelas instituições, por esta, acreditadas. Não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Director-Geral da ANEP.

4.7. UC SSS015067211: Garantir a biossegurança e controlo de qualidade dos alimentos no SAND

Registo da unidade de competência

Título da Unidade de Competência		UC8: Garantir a biossegurança e controlo de qualidade dos alimentos no SAND	
Descrição da Unidade de Competência: Após a conclusão com êxito deste módulo, o formando será capaz de descrever as normas de biossegurança e controlo de qualidade de alimentos durante a manipulação, promover a biossegurança alimentar nos manipuladores em coordenação com outros sectores, fazer o controlo de qualidade dos alimentos e água nos serviços de alimentação nutrição e dietética, identificar os agentes contaminantes de alimentos causadores das doenças estabelecer limites críticos para medidas preventivas associadas a cada PCC nos serviços de alimentação assim como avaliar o seu próprio desempenho durante a experiência de trabalho numa unidade de alimentação nutrição e dietética.			
Código:	UC SSS015067211	Nível do QNQP:	5
Campo:	Saúde e Serviços sociais	Subcampo	Saúde e Serviços Sociais
Data de Registo		Data da Revisão do Registo	
Elementos de Competência	Crítérios de Desempenho		Contexto de Aplicação
1. Compreender as terminologias e normas aplicadas na biossegurança e controlo de qualidade de alimentos	a) Descreve as normas de verificação de equipamentos, moveis e instalações vigentes no país. b) Explica como são feitas as actividades de limpeza das instalações e dos alimentos c) Descreve como são feitas as orientações contínuas aos manipuladores de alimentos em matérias inerentes a higiene e manipulação de alimentos d) Explica como é feita a distribuição dos recursos para o cumprimento das normas de biossegurança e) Descreve como deve ser feita a higienização e manipulação dos alimentos na unidade de alimentação		☐ A verificação deve se basear nas normas seguintes: HACCP, Codex alimentarium e ISSO 9000, 22000. ☐ As orientações devem basear-se na saúde e higiene do manipulador ☐ As normas de higienização e manipulação deve ter em conta os seguintes aspectos: técnicas de lavagem das mãos e alimentos, uso correcto do Equipamento de protecção individual e modos de circulação durante o processamento dos alimentos.
	Evidências Requeridas		
	Evidências oral/escrita ☐ a); b) e d).		

2. Promover a biossegurança alimentar nos manipuladores de alimentos em coordenação com outros sectores	a) Explica as práticas que devem ser asseguradas nas condições higiénicas sanitárias, manipulação e produção de alimentos b) Lista o processo para garantir a segurança do consumidor, manipulador e assegurar boas condições de trabalho c) Descreve os passos para a promoção da higiene individual e colectiva dos sectores envolvidos na manipulação de alimentos	▮ As práticas que devem ser asseguradas incluem: corte de unha, bargas, uso de tocas, não manipular dinheiro, não usar adornos e produtos cosméticos, entre outros.
---	--	--

	d) Estimula o uso correto do equipamento de protecção individual (EPI) nos manipuladores de alimentos e) Descreve como pode se assegurar para que os alimentos cheguem inócuos ao consumidor Evidências Requeridas Evidências escrita/oral ☐ a) e c). Evidencia pratica ☐ Demonstrar o uso correto do equipamento de protecção individual (EPI) nos manipuladores de alimentos; ☐ Desempenho no local de trabalho	▮ Falar da importância do uso de EPI, durante a manipulação dos alimentos. ▮ Para que os alimentos cheguem em ótimas condições ao consumidor dependerá: Cuidados de manipulação, a conservação e o material de embalagem
3. Realizar o controlo de qualidade dos alimentos e água nos serviços de alimentação	a) Verifica as condições de acondicionamento dos alimentos; b) Distingue as fontes de contaminação dos alimentos; c) Descrever os microrganismos que podem contaminar os alimentos; d) Analisa as etapas de processamento dos alimentos; e) Verifica as características físicas, químicas e biológica dos alimentos e da água f) Recolhe as amostra de alimentos nos serviços de alimentação nutrição e dietética e realiza o controle. Evidências Requeridas	▮ Condições de acondicionamento de alimentos incluem: ▮ Armazéns e cadeias de frios e condições de transporte. ▮ As fontes de contaminação incluem: biológicas, químicas e físicas. ▮ As etapas de processamento dos alimentos incluem: Limpeza, selecção, corte, cocção, distribuição entre outras A recolha de amostra de

	Evidências escrita / oral ☐ Descrever as técnicas de armazenamento e conservação dos alimentos; ☐ Identificar as fontes de contaminação dos alimentos; Evidências praticas ☐ Analisar as etapas de processamento dos alimentos;	alimentos consistira em caso de alteração ou suspeita das características físicas, químicas e biológica.
4. Identificar os agentes contaminantes de alimentos causadores das doenças	a) Identifica as doenças infecciosas transmitidas pelos microrganismos em alimentos; b) Descreve as doenças origem alimentar causadas pela contaminação química e físicas; c) Identifica as doenças de contaminação química dos alimentos; d) Explica os factores necessários para uma infecção e intoxicação alimentar. e) Descreve as medidas preventivas das doenças transmitidas pelos alimentos. Evidências Requeridas Evidências por escrito ☐ a); b) e c). Trabalho de grupo ☐ Os formandos em grupo irao realizar a leitura da legislação nacional e internacionais relativa as boas praticas na manipulação de alimentos. ☐ irão apresentar em plenário os principais tópicos identificados.	☐ As doenças incluem: ☐ Staphylococcus e ☐ Clostridium botulinum; As doenças infecciosas de origem alimentar incluem as causadas por : Salmonellas, Shigella, Clostridium perfrige Os contaminantes químicos incluem: Pesticidas, praguicidas, insectidas, fungidas, detergentes, aditivos.
5. Estabelecer limites críticos para medidas preventivas associadas a cada PCC nos serviços de alimentação	a) Determina os pontos críticos de controlo; b) Explica os riscos em cada etapa crítico de controlo; c) Elabora medidas de prevenção em cada ponto crítico de controlo; Evidências Requeridas Evidências por escrito/oral ☐ b) ☐ Descrever os pontos críticos de controlo; Evidência prática ☐ Elabora medidas de prevenção em cada ponto crítico de controlo e determina os pontos críticos de controlo;	☐ Baseam-se na análise dos possíveis agentes contaminantes de cada etapa de manipulação dos alimentos ☐ Os riscos incluem: químicos, físicos e biológicos. ☐ As medidas de incluem higiene, cuidados na manipulação e modos de conservação.

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Esta parte da especificação do módulo deve ser considerada como um guia de apoio e nenhuma das secções é obrigatória.

Número de horas normativas: 90 horas

O tamanho deste módulo é baseado no tempo estimado como necessário para atingir os objectivos estabelecidos para um formando que está a iniciar os primeiros contactos com área de Nutrição. O tempo total estimado para este módulo é 90 horas, incluindo horas de contacto e horas de trabalho individual.

Justificação do módulo

Este módulo pretende capacitar os formandos para realizar o seu trabalho profissional, garantir a higiene das instalações, equipamentos, utensílios e dos manipuladores de alimentos, promover a biossegurança alimentar nos manipuladores de alimentos em coordenação com outros sectores, fazer o controlo de qualidade dos alimentos e água nos serviços de alimentação, descrever as doenças transmitidas pela contaminação dos alimentos e aplicar as medidas preventivas associadas a cada PCC nos serviços de alimentação.

Orientações sobre o conteúdo e contexto de aprendizagem

Resultado de Aprendizagem 1: Compreender as terminologias e normas aplicadas na biossegurança e controlo de qualidade de alimentos (Nº de horas estimado: 10 horas)

Os formandos devem aprender sobre Biossegurança; Controlo de qualidade de alimentos; Higiene dos alimentos; Manipulação de alimentos; Higiene pessoal e colectiva; Normas Nacionais e internacionais vigentes de regulação de biossegurança e controlo de qualidade dos alimentos HACCP, ISO 9000, 22000, Codex alimentarius); Regras de higienização dos utensílios e instalações.

Resultado de Aprendizagem 2 : Promover a biossegurança alimentar nos manipuladores de alimentos em coordenação com outros sectores. (Nº de horas estimado: 20 horas)

Os formandos devem aprender sobre Importância da aplicação da biossegurança na Unidade de alimentação e Nutrição; Vantagens e desvantagem; Operações unitárias; Higiene do pessoal; Higiene das instalações; Boas práticas de manipulação e fabricação de alimentos; Equipamentos de protecção individual usados na SAND; Normas de utilização do EPI e as técnicas de conservação de alimentos; Saúde e higiene do manipulador;

Resultado de Aprendizagem 3 : Realizar o controlo de qualidade dos alimentos e água nos serviços de alimentação, nutrição e dietética (Nº de horas estimado: 25 horas)

Os formandos devem aprender sobre Estado de saúde dos manipuladores; Acondicionamento e natureza dos alimentos; Técnicas de conservação de alimentos; Tempo de conservação dos alimentos; Aplicação de norma FIFO; características físicas, químicas e biológicas dos alimentos e sinais de alteração, Qualidade da água e resíduos sólidos.

Resultado de Aprendizagem 4: Identificar os agentes contaminantes de alimentos causadores das doenças (Nº de horas estimado: 15 horas)

O formando deve aprender sobre Doenças transmitidas pelos alimentos contaminados; Agentes etiológico: bactérias, fungos, vírus, roedores, insectos. Principais microorganismo (Staphylococcus e Clostridium botulinum, Salmonellas, Shigella, Clostridium perfringens, Vibrio Colérico); Micotoxinas Modo de transmissão; Sinais clínicos e Métodos de prevenção.

Resultado de Aprendizagem 5: Estabelecer procedimentos críticos para medidas preventivas associadas a cada PCC nos serviços de alimentação. (Nº de horas estimado:10 horas)

O formando deve aprender sobre O fluxograma de serviços de alimentação nutrição e dietética, Definir os pontos críticos de controle dos serviços de alimentação nutrição e dietética; Identificar os perigos em cada ponto crítico de controle; Plano de Higienização; Medidas de Controle de pragas e agentes químicos; Planos de controlo de pontos críticos.

Resultado de Aprendizagem 6: planejar a elaboração do Manual de Boas Práticas. Dentro das normas estabelecidas (Nº de horas estimado:10 horas)

O formando deve aprender sobre elaboração do manual de boas praticas, sistema de Boas Práticas supervisão do emprego das Boas Práticas.

Abordagem na geração das evidências de aprendizagem e nos critérios de avaliação

O processo de ensino-aprendizagem deve ser activo e centrado no formando. Os formandos terão de levar a cabo uma gama de actividades contendo elementos de habilidades pessoais e interpessoais e de comunicação, Uma introdução explicando as actividades necessárias será útil para assegurar que o formando compreende a natureza e o objectivo do trabalho que vai realizar.

Métodos e instrumentos de avaliação

Resultado de Aprendizagem 1

Teste escrito com perguntas curtas sobre biossegurança; Manipulação de alimentos; Higiene pessoal e colectiva, higienização dos utensílios e instalações.; Normas Nacionais e internacionais vigentes de regulação de biossegurança

O formando deve demonstrar habilidades de controlar a qualidade de alimentos com base nas normas, garantir as condições de conservação de alimentos.

Resultado de Aprendizagem 2

Teste escrito e/ou oral sobre importância da aplicação da biossegurança na Unidade de alimentação e Nutrição suas vantagens e desvantagem.

O formando deve demonstrar habilidades de realizar operações unitárias, aplicar as boas práticas de manipulação e fabricação de alimentos;

Resultado de Aprendizagem 3

Teste escrito com perguntas curtas sobre estado de saúde dos manipuladores; Técnicas de conservação de alimentos; características dos alimentos e sinais de alteração, tempo de conservação dos alimentos.

O formando deve demonstrar como acondicionar os alimentos segundo as normas e de efectuar o controlo de qualidade da água e resíduos sólidos.

Resultado de Aprendizagem 4

Teste escrito com perguntas curtas sobre doenças transmitidas pelos alimentos contaminados; agentes etiológico, Micotoxinas Modo de transmissão; Sinais clínicos, métodos de prevenção.

Resultado de Aprendizagem 5

Teste escrito com perguntas curtas sobre Medidas de controlo de pragas e agentes químicos; Planos de controlo de pontos críticos.

O formando deve demonstrar o funcionamento do fluxograma de serviços de alimentação nutrição e dietética, definir os pontos críticos de controlo dos serviços de alimentação nutrição e dietética; Identificar os perigos em cada ponto crítico de controlo; elaborar o plano de higienização;

Resultado de Aprendizagem 6

O formando deve demonstrar habilidades na elaboração do manual de boas práticas, sistema de boas práticas supervisão do emprego das boas práticas.

Bibliografia:

ALMEIDA, Santos Nobre, DAG, Mendon Salima, 3 ed, São Paulo, 2011.

ANDRADE N,J.,PINTO C.L. Higienização na Industria de Alimentos. São Paulo: Varela;1999.

AVONE, Pedro; Edna Sultana Nurmahomed Germack Possolo; Manual Pratico de Higiene de Alimentos, Maputo, 2008.

EDELI, Simioni de Abreu, Mónica Gloria Neumann Spinelli, Ana Maria de Sousa Pinto, 3 ed. São Paulo,2009.

VASCOCELLOS, Margarida Angélico da Silva, Artur Bibianos de Melo Filho, Brasil, 2010.

Manual de Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho, Lisboa, 2015.

Karina Aparecida Gabriel dos Ramos; Curso Técnico de Nutrição e Dietética; Plano de Orientação para a oferta (Sanac), 2012.

© Copyright PIREP 2020

Este módulo é um esboço para uso apenas pela ANEP e pelas instituições, por esta, acreditadas. Não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Director-Geral da ANEP.

4.8. UC SSS015068211: Descrever os medicamentos e sua interação com os alimentos

Registro da unidade de competência

Título da Unidade de Competência		Descrever os medicamentos e sua interação com os alimentos	
Descrição da unidade de Competência: No fim do módulo o formando deverá ser capaz de identificar os grupos de medicamentos que potencialmente interagem com os medicamentos e os tipos de interações que podem ocorrer na administração de medicamentos com os alimentos.			
Código	UC SSS015068211	Nível de QNQP	5
Campo	Saúde e Serviços Sociais	Subcampo	Saúde e Serviços Sociais
Data de Registo:		Data de Revisão do Registo	

Elementos de Competência	CrITÉrios de Desempenho	Contextos de Aplicação
1. Identificar os grupos de medicamentos que potencialmente interagem com os alimentos	a) Descreve a composição do medicamento b) Lista os grupos de farmacoterapêutico c) Identifica a indicação de cada grupo d) Identifica os medicamentos com potencial de interagir com os alimentos	☐ Inclui o princípio activo e excipientes; ☐ Os grupos incluem, mas não estão limitados aos cardiovascular, digestivo, nervoso, endócrino, génito-urinário, respiratório, diuréticos, músculo esquelético, antibióticos e antialérgicos. As interações ocorrem potencialmente em nível de absorção inibindo ou potenciando os efeitos do medicamento
	Evidências Requeridas	
	Evidência Escrita/oral ☐ Descreve os grupos de medicamentos ☐ Identifica a indicação de cada grupo ☐ d).	
2. Descrever as interações dos medicamentos com os alimentos	a) Classifica as interações b) Descreve as interações de cada grupo de medicamentos com os alimentos c) Identifica as formas de como mitigar a ocorrência das interações	☐ As interações podem ser farmacocinéticas e farmacodinâmicas ☐ As interações podem ocorrer a nível de absorção, distribuição metabolização e eliminação. A mitigação das interações inclui, mas não está limitado ao aumento do intervalo da administração do medicamento e o alimento.
	Evidências requeridas	
	Evidência escrita/oral ☐ a); ☐ Identifica as interações de cada grupo de medicamentos com os alimentos Demonstração ☐ Demonstra como orientar o paciente para evitar a ocorrência de interações	

MO SSS015068211: Descrever os medicamentos e sua interação com os alimentos

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Esta parte da especificação do módulo deve ser considerada como um guia de apoio e nenhuma das secções é obrigatória.

Número de horas normativas: 40 horas

O tamanho deste módulo é baseado no tempo estimado como necessário para atingir os objectivos estabelecidos para um estudante que está a desenvolver habilidades na identificação e mitigação das interações dos medicamentos com os alimentos. O tempo total estimado para este módulo é 40 horas, incluindo horas de contacto e horas de trabalho individual.

Justificação do módulo

Este módulo pretende capacitar os formandos para identificar os grupos de medicamentos que potencialmente interagem com os medicamentos e os tipos de interações que podem ocorrer na administração de medicamentos com os alimentos assim como orientar os pacientes para a minimização das interações.

Orientações sobre o conteúdo e contexto de aprendizagem

Resultado de Aprendizagem 1: identificar os grupos de medicamentos que potencialmente interagem com os alimentos (Nº de horas estimado: 20 horas)

O formando deve aprender sobre conceito de medicamento e sua composição; grupos farmacoterapêutico; indicação de cada grupo; interações medicamentosas; medicamentos com potencial de interagir com os alimentos.

Resultado de Aprendizagem 2: Descrever as interações dos medicamentos com os alimentos (Nº de horas estimado: 20 horas)

O formando deve aprender sobre interações medicamentosas; classificação das interações; interações de cada grupo de medicamentos com os alimentos; orientações para reduzir a ocorrência das interações.

Métodos e instrumentos de avaliação

Resultado de Aprendizagem 1:

Teste escrito com perguntas abertas e fechadas sobre medicamento e sua composição; grupos farmacoterapêutico; indicação de cada grupo; interações medicamentosas; medicamentos com potencial de interagir com os alimentos.

Resultado de Aprendizagem 2:

Teste escrito com perguntas abertas sobre classificação das interações.

O formando deve demonstrar habilidades de identificar as interações dos medicamentos com os alimentos e demonstrar como orientar o paciente para evitar a ocorrência de interações.

Referências bibliográficas

1. Katzung, Bertram G. / Trevor, Anthony J. Farmacologia Básica e Clínica - 13ª Edição- 2017.
2. Goodman, A. & Gilman, T., As bases farmacológicas da terapêutica, 8ª ed., Pergamon Press, New York, 1990.
3. . Valle, L. B. S., Filho R. M. O., Delucia, R., OGA, S., Farmacologia Integrada, vol. 1 e 2, livraria Atheneu, São Paulo, Brasil, 1991.
4. KATZUNG, Bertram G. – “Farmacologia Básica e Clínica”, 8ª Edição, Rio de Janeiro 2003.
5. GOODMAN E GILMAN – “As Bases Farmacológicas da Terapêutica”, 9ª Edição, Rio de Janeiro 1996.
6. SOUSA, João Carlos – “Antibióticos Bacterianos”, 1ª Edição 2001.
7. Formulário Nacional do Medicamento, 5ª Edição, Maputo 2007.

© Copyright PIREP 2021

Este módulo é um esboço para uso apenas pela ANEP e pelas instituições, por esta, acreditadas. Não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Director-Geral da ANEP.

4.9. UC SSS015069211: Gerir o Serviço de Alimentação, Nutrição e Dietética

Registo da unidade de competência

Título da Unidade de Competência		Gerir o Serviço de Alimentação, Nutrição e Dietética	
Descrição da unidade de Competência: Apos a conclusão deste módulo o formando deve ser capaz de gerir o serviço de alimentação, nutrição e dietética em diferentes níveis seja nos Hospitais, Restaurantes e outras Instituições com alimentação visando a manutenção e ou melhoria das condições na colectividade.			
Código	UC	Nível de QNQP	5
Campo	Saúde e serviços sociais	Subcampo	Saúde e Serviços Sociais
Data de Registo:		Data de Revisão do Registo	
Elementos de Competência	Critérios de Desempenho		Contextos de Aplicação
1. Descrever a estrutura e organização do serviço de alimentação nutrição e dietética	a) Determina os objectivos e descrição de tarefas; b) Descreve a estrutura e a organização do SAND; c) Estabelece os 10 mandamentos de uma cozinha saudável;		O contexto está descrito no CD
	Evidências Requeridas		
	Evidência escrita/oral ☐ Explica a importância do serviço de alimentação nutrição e dietética na U.S e em diferentes instituições; ☐ b).		
2. Estimar as necessidades alimentares e nutricionais do serviço de alimentação, nutrição e dietética	a) Descreve a situação alimentar do serviço; b) Preenche ficha de stock; c) Determina o valor energético total percentual (VET %) dos macronutrientes; d) Aplica os per-capita; e) Aplica passos na elaboração de ementas ou cardápios; f) Aplica as política de abastecimento;		O contexto está descrito no CD ☐ Inclui mas não se limita ao registo das entradas e saídas dos produtos e stock existente ☐ Os macronutrientes incluem Carboidratos, lípidos e proteínas
	Evidências Requeridas		
	Evidência escrita/oral ☐ c); Demonstração ☐ Elabora ementa; ☐ Faz cálculo de per-capita; ☐ Preenche ficha de stock		

3. Elaborar mapa de necessidade alimentares.	a) Planeia a quantidade de alimentos necessários para o consumo; b) Faz previsão da duração dos alimentos;	☐ Inclui a aplicação dos mapas de necessidades alimentares
--	---	--

	c) Faz controlo com base nas saídas e entradas de alimentos; d) Determina o custo dos alimentos;	☐ Inclui o registo nas fichas de stock ☐ Inclui os preços unitário e custos geral
	Evidências Requeridas	
	Evidência escrita/oral ☐ Explica o planeamento da quantidade de alimentos; Demonstração ☐ Elabora mapa de necessidades alimentares;	
4. Determinar os pesos e medidas e elaborar receituário	a) Determina os diferentes tipos de pesos e medidas. b) Implementa as técnicas de pesagem dos diferentes ingredientes Elabora a ficha técnica de produção das dietas.	☐ Os tipos de medidas incluem mas não estão limitadas as exatas e caseiras ☐ As técnicas de pesagem de incluem as usadas para ingredientes secos ☐ Líquidos e gorduras.
5. Descrever as técnicas de seleção, higienização armazenamento, aproveitamento e conservação dos alimentos.	a) Aplica as técnicas adequadas de seleção, b) higienização armazenamento, c) aproveitamento. Identifica os tipos de conservação dos alimentos. Implementa as formas de conservação dos alimentos.	☐ As técnicas incluem as descritas nos POP's ☐ Os tipos de conservação dos alimentos incluem
	Evidências Requeridas	
	Evidência escrita/oral ☐ Descreve as formas de conservação dos alimentos Demonstração ☐ Faz a pesagem dos ingredientes; ☐ Demonstrar as técnicas adequadas de seleção, higienização armazenamento, aproveitamento, ☐ Implementa as diferentes formas de conservação dos alimentos.	

6. Analisar rótulos dos alimentos e Descrever as características físicas, químicas, sensoriais dos alimentos e modo de preparação	a) Analisa o rótulo nutricional dos alimentos; b) Aplica a rotulagem na conservação dos alimentos. c) Determina as características físicas e químicas dos alimentos; d) Determina as características sensoriais dos alimentos; e) Demonstra as técnicas de preparo de alimentos; Evidências Requeridas Evidência escrita/oral ☐ Descreve as características dos alimentos	☐ A informação da rotulagem ☐ nutricional inclui mas não se limita ao nome, valor ☐ nutricional e prazo de validade As características sensoriais incluem mas não se limitam a As características físicas e químicas incluem Os modos de preparação dos alimentos incluem o Cozido,
	☐ Identifica a informação pertinente na rotulagem nutricional ☐ Analisa a informação da rotulagem nutricional; Demonstração ☐ Elabora rótulos nutricionais. ☐ Demonstrar as técnicas de preparo dos diferentes grupos de alimentos;	frito, assado, panado e duração da cocção.

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Esta parte da especificação do módulo deve ser considerada como um guia de apoio

Número de horas normativas: 70 horas

O tamanho deste módulo é baseado no tempo estimado como necessário para atingir os objectivos estabelecidos para um formando que está a iniciar os primeiros contactos com a área de Nutrição. O tempo total estimado para este módulo é de 66 horas, incluindo horas de contacto e horas de trabalho individual.

Justificação do módulo:

Este módulo pretende capacitar o formando na administração dos serviços e programa de Nutrição para garantir a disponibilidade de medicamentos e artigos médicos assim como o funcionamento dos serviços, permitindo que o mesmo esteja munido de competências sobre a gestão de recursos humanos, medicamentos e artigos médicos, materiais consumíveis e não consumíveis.

Orientações sobre o conteúdo e contexto de aprendizagem

Resultado de Aprendizagem 1: Descrever a estrutura e organização dos serviços de alimentação e nutrição e dietética. (Nº de horas estimado: 10 horas)

Os formandos devem aprender sobre Determinação dos objectivos e descrição de tarefas no SAND;

Normas da legislação vigente para cada sector do serviço de alimentação. Critérios de selecção de materiais para construção e/ ou reforma de instalações para SAND. Utensílios e equipamentos para a SAND; Tarefas e funções de cada pessoal; Os 10 mandamentos de uma cozinha saudável: Ficha de entrada e saída de alimentos.

Resultado de Aprendizagem 2: Estimar as necessidades alimentares do serviço de alimentação e nutrição Dietética (Nº de horas estimado: 15 horas)

Os formandos devem aprender sobre Determinação do per-capita, porcionamento dos alimentos componentes do cardápio; Recepção e a estocagem de mercadorias, normas técnicas, administrativas e legais específicas. Requisição de géneros alimentícios. Elaboração de cardápios dentro dos critérios estabelecidos, normas de equilíbrio nutricional, adequabilidade, harmonia e quantidade. Apresentação de cardápios com custo compatível com a disponibilidade financeira da instituição. VET% dos macronutrientes (Carboidratos, lipidos e proteínas); Calculo de Per-capita; Passos na elaboração da ementa ou cardápio: Determinação de números de refeições; Intervalos das refeições; Preferência alimentar dos consumidores; Lei da Nutrição.

Resultado de Aprendizagem 3: Elaborar mapas das necessidades alimentares (Nº de horas estimado: 5 horas).

Os formandos devem aprender sobre Mapa de necessidades alimentares; Calculo de previsão dos alimentos; Preços unitário e custos geral.

Resultado de Aprendizagem 4: Determinar os pesos e medidas e elaborar receituário (Nº de horas estimado: 10 horas).

Os formandos devem aprender sobre a Determinação dos diferentes tipos de pesos e medidas. Implementação das técnicas de pesagem dos diferentes ingredientes; Elaboração de ficha técnica de produção das dietas.

Resultado de Aprendizagem 5: Descrever as técnicas de selecção, armazenamento, higienização, aproveitamento e conservação dos alimentos (Nº de horas estimado: 10 horas).

Os formandos devem aprender sobre técnicas adequadas de selecção, higienização armazenamento, aproveitamento; Identificação dos tipos de conservação dos alimentos e Implementação das formas de conservação dos alimentos.

Resultado de Aprendizagem 6: Analisar rótulos dos alimentos e Descrever as características físicas, químicas, sensoriais dos alimentos e modo de preparação (Nº de horas estimado: 20 horas).

Os formandos devem aprender as características físicas, químicas e sensoriais dos alimentos; as técnicas de preparação de alimentos; métodos de culinária saudável

Abordagem na geração das evidências de aprendizagem e nos critérios de avaliação

O processo de ensino-aprendizagem deve ser activo e centrado no formando. Os formandos terão de levar a cabo uma gama de actividades contendo elementos de habilidades pessoais e interpessoais e de comunicação como parte integrante das habilidades chave do módulo. Uma introdução explicando as actividades necessárias será útil para assegurar que o formando compreenda a natureza e o objectivo do trabalho que vai realizar.

Métodos e instrumentos de avaliação

Resultado de Aprendizagem 1:

Teste escrito com perguntas curtas abertas e/ou fechadas sobre determinação dos objectivos e descrição de tarefas no SAND, critérios de selecção de materiais para construção e/ ou reforma de instalações para SAND, utensílios e equipamentos para a SAND, tarefas e funções.

Os formandos devem demonstrar habilidades na aplicação da normas da legislação vigente para cada sector do serviço de alimentação, preenchimento da ficha de stock. Esta actividade deve ser avaliada usando uma lista de verificação.

Resultado de Aprendizagem 2:

Teste escrito com perguntas curtas abertas e/ou fechadas normas de equilíbrio nutricional: adequabilidade, harmonia e quantidade.

Os formandos devem demonstrar habilidades na determinação do per-capita, porcionamento dos alimentos componentes do cardápio, recepção e a estocagem de mercadorias, aplicação de normas técnicas, administrativas e legais específicas. Requisição de géneros alimentícios, elaboração de cardápios dentro dos critérios estabelecidos. Esta actividade deve ser avaliada usando uma lista de verificação.

Resultado de Aprendizagem 3:

Os formandos devem demonstrar habilidades na elaboração de mapa de necessidades alimentares; Calculo de previsão dos alimentos; Preços unitário e custos geral. Esta actividade deve ser avaliada usando uma lista de verificação.

Resultado de Aprendizagem 4:

Os formandos devem aprender sobre técnicas de pesagem dos diferentes ingredientes

Os formandos devem demonstrar habilidades na determinação de diferentes tipos de pesos e medidas e elaboração de ficha técnica de produção das dietas. Esta actividade deve ser avaliada usando uma lista de verificação.

Resultado de Aprendizagem 5:

Teste escrito com perguntas curtas abertas e/ou fechadas sobre técnicas adequadas de seleção, higienização armazenamento, aproveitamento; Identificação dos tipos de conservação dos alimentos e Os formandos devem demonstrar habilidades na implementação das formas de conservação dos alimentos. Esta actividade deve ser avaliada usando uma lista de verificação.

Resultado de Aprendizagem 6:

Teste escrito com perguntas curtas abertas e/ou fechadas sobre características físicas, químicas e sensoriais dos alimentos e métodos de culinária saudável.

Os formandos devem demonstrar habilidades nas técnicas de preparação de alimento.

Referências

Natália Macedo. Victor Macedo. Gestão hospitalar: Manual prático. Lidel, EdicionesTécnicas. 2008.

Kurcgant, Paulina; Administração em Enfermagem; Editora Pedagógica e Universitária Ltda.

Huston, Carol; Administração e liderança em Enfermagem. ARTMED Editora S.A.

Direcção-Geral de Inovação e Desenvolvimento Curricular. Circular n.º 14/DGIDC/2007. (2007/05/25). Refeitórios Escolares - Normas Gerais de Alimentação.

SPARE: Sistema de Planeamento e Avaliação de Refeições Escolares – elaboração, verificação e monitorização na óptica do utilizador [programa informático].

Galinha M. Avaliação da Qualidade da Serviço de Alimentação num Jardimde-Infância de Coimbra [tese de licenciatura]. Porto: Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto; 2010.

© Copyright PIREP 2020

Este módulo é um esboço para uso apenas pela ANEP e pelas instituições, por esta, acreditadas. Não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Director-Geral da ANEP.

4.10. UC SSS015070211: Promover os hábitos alimentares saudáveis através da educação nutricional

Registo da unidade de competência

Título da Unidade de Competência	Promover os hábitos alimentares saudáveis através da educação nutricional		
Descrição da Unidade de Competência			
Após a conclusão deste módulo o formando deve ser capaz de Identificar os conhecimentos, hábitos e comportamentos que influenciam a alimentação e promover medidas preventivas para melhoria das práticas de alimentação na comunidade e nos serviços de saúde.			
O formando deve ao longo desta UCP ser capaz de identificar ao nível dos três agregados familiares na sua responsabilidade os hábitos e comportamentos alimentares que influenciam de forma negativa na sua alimentação, promover o consumo de alimentos da época, evitar a venda dos mesmos, ensinar as famílias como elaborar ementas, etc. e produzir recomendações para discussão na sala de aula.			
Código	UC SSS015070211	Nível de QNQP	5
Campo	Saúde e serviços sociais	Subcampo	Saúde e Serviços Sociais
Data de Registo:		Data de Revisão do Registo	

Elementos de Competência	Critérios de Desempenho	Contextos de Aplicação
1. Identificar o estilo de vida da comunidade (alimentação, actividade física e hábitos nocivos a saúde) de forma a intervir de acordo com a problemática.	a) Descreve a importância dos estilos de vida, crenças e comportamentos na alimentação e no estado nutricional; b) Explica os passos a seguir na identificação de estilos de vida, alimentação, na comunidade; c) Descreve como realizar e analisar uma pesquisa qualitativa na comunidade com apoio das autoridades locais; d) Explica como priorizar os problemas nutricionais encontrados na comunidade; e) Define os grupos vulneráveis sócio demográficos na comunidade f) Produz material de informação, educação e comunicação sobre diferentes temas	Alimentos que fazem parte dos hábitos e costumes alimentares idade, sexo, actividade física, condição de saúde, estado nutricional, Importante: identificar os problemas nutricionais, desnutrição, hipovitaminoses obesidade, Reuniões de conselho de base Grupo alvo, crianças saudas, crianças em risco, adolescentes, gestantes, mulheres no pós-parto, idoso e crianças Frequências de consumo alimentar das
Evidências Requeridas		

	Evidência escrita/oral ☐ Descrever os factores que podem afectar o estado nutricional listando pelo menos 4 Desempenho no local de trabalho ☐ Identificar o perfil nutricional da comunidade, os principais problemas nutricionais e as prováveis causas Trabalho de grupo (estudo de caso) ☐ Os formandos discutem as medidas de intervenção face a realidade encontrada no terreno	comunidades, Estratégias de superação dos problemas nutricionais
--	---	--

2. Realizar pesquisa formativa (CAP) na abordagem de comunicação para a mudança social de comportamento na Comunidade.	a) Identifica os factores que contribuem para malnutrição (desnutrição, sobrenutrição) b) Identifica os factores que contribuem para a deficiência de micronutrientes; c) Identifica os factores limitantes para cada um dos problemas; d) Descreve os elementos a ter em conta, na planificação das acções educativas.	☐ Realiza pesquisas formativas; ☐ Desenha protocolos ☐ da pesquisa formativa de acordo com o tema de interesse; ☐ Mensagens chave contextualizadas; Identifica as audiências chave para cada tema; Identifica os canais de comunicação apropriados para cada audiência.
	Evidências Requeridas Evidência escrita/oral ☐ Menciona os princípios da pesquisa formativa nas áreas integrantes na qual faz parte; ☐ Explica os passos para comunicação para a mudança de comportamento como funciona a coordenação das actividades. Evidência prática/ demonstração ☐ Identifica as audiências primárias, secundarias e terciarias para cada um dos temas; ☐ Identifica os canais de comunicação adequados para cada área;	

3. Envolver grupos comunitários nas intervenções de promoção de hábitos alimentares e prevenção de malnutrição	a) Explica a importância de incluir os agentes comunitários de saúde nas intervenções de promoção de hábitos alimentares e prevenção de distúrbios nutricionais; b) Organizar acções de educação e promoção de hábitos alimentares; c) Listar áreas geográficas prioritárias para intervenção; d) Define os intervenientes e suas responsabilidades na planificação de acções educativas de malnutrição; e) Aplica acções de marketing nutricional nas consultas da unidade sanitária e nas comunidades. Evidências Requeridas Evidência por escrito/oral ☐ Lista todos agentes comunitários de saúde incluindo os APES que faz parte de sua área de jurisdição ☐ Menciona as acções levado a cabo no âmbito da promoção de hábitos alimentares e prevenção de malnutrição, ☐ Identifica o problema e partilha as acções Desempenho no local de trabalho ☐ Organiza o sector, melhora os indicadores ☐ Trabalho de grupo Os formandos em grupo identificam os problemas, discutem e ilustram medidas de intervenção	Identifica as diversas actividades para expansão das intervenções nutricionais e as respectivas zonas geográficas e integração dos agentes de saúde e mães modelo e outros grupos existentes
---	---	---

4. Implementar acções de Educação Alimentar e Nutricional	a) Demonstra os passos para demonstrações culinárias dos diferentes tipos de preparações nutricionais (fermentadas e enriquecidas) b) Descreva as acções educativas mais frequentes a serem utilizados na comunidade; c) Demonstre como realizar uma palestra educativa d) Define as acções de educação alimentar e nutricional a serem implementadas na brigada móvel e) Explica como calcular o grau de cumprimento do plano de acções de educação alimentar e nutricional na comunidade e na unidade sanitária; f) Explica como preencher a ficha de recolha de dados Evidências Requeridas Evidência por escrito/oral ☐ Menciona as etapas para preparação de refeições adequadas nutricionalmente ☐ Descreve a composição (ingredientes) das preparações nutricionais ☐ Mostra evidências de cumprimento das actividades planificadas Desempenho no local de trabalho ☐ Demonstra o número de receitas produzidas, ☐ Fichas de recolha de dados correctamente preenchidas ☐ Demonstra evidências de brigadas móveis realizadas Trabalho de grupo	☐ Elaboração de ☐ cartazes, folhetos, ☐ mensagens; ☐ Elaboração de receitas nutricionais adequadas a cada faixa etária; Elabora o Plano de demonstrações culinárias e palestras; Analisa o rótulo dos alimentos.
	☐ Os formandos em grupo preparam e demonstram as etapas da preparação de papas enriquecidas ☐ Discutem a técnica e preenchimento correcto de ficha de recolha de dados ☐ Os formandos em grupo discutem problemas identificados, produzem mensagens, teatros, jogos, cartazes, folhetos e seleccionam as formas de intervenção.	

5. Aplicar as técnicas de aconselhamento e comunicação social	a) Explica as técnicas de advocacia; b) Explica as metodologias de comunicação adequadas a cada audiência e canal usado; c) Elabora o plano trimestral das acções educativas por áreas de saúde;	□ Aplica as técnicas de aconselhamento e comunicação social para elaboração de comunicados de imprensa, produção de artigos para divulgação nos mídias, produção de spot de TV e Radio, aprende como comunicar. Realiza a campanha de mobilização social; usar a abordagem interpessoal e colectiva; Orientar aos palestras sobre bons hábitos e boas práticas alimentares de acordo com a faixa etária e o plano estabelecido.
	Evidências Requeridas	
	Evidência escrita/oral □ Lista os meios de comunicação social; □ Explica como divulgar os conteúdos nos diferentes meios de comunicação social. Evidência prática/ demonstração □ Demonstra como produzir um artigo de jornal; □ Demonstra como realizar uma palestra e aconselhamento individual; □ Demonstra como fazer uma boa mobilização social.	
6. Discutir a relação socio-cultural ligada ao alimento	a) Define os padrões alimentares nas regiões do país; b) Esclarece acções relacionadas a mitos e tabus alimentares c) Define os critérios para certificação de instituições promotoras de assistência alimentar;	□ Padrões alimentares, □ Mitos e tabus alimentares □ Mecanismos de inter ajuda familiar
	Evidências Requeridas	
	Evidência escrita/oral □ Descreve os padrões alimentares nas regiões e províncias do país □ Explica as acções relacionadas a mitos e tabús alimentares Evidência prática/ demonstração □ Colabora com as instituições promotoras □ Realiza assistência alimentar as instituições a promotoras de assistência alimentar	

MO SSS015070211: Promover os hábitos alimentares saudáveis através da educação nutricional

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Esta parte da especificação do módulo deve ser considerada como um guia de apoio.

Número de horas normativas: 80 horas

O tamanho deste módulo é baseado no tempo estimado como necessário para atingir os objectivos estabelecidos para um formando que está a iniciar os primeiros contactos com a área de Nutrição. O tempo total estimado para este módulo é de 80 horas, incluindo horas de contacto e horas de trabalho individual.

Justificação do módulo

Este módulo pretende capacitar o formando na Identificação dos conhecimentos, hábitos e comportamentos que influenciam a alimentação e promover medidas preventivas para melhoria das praticas de alimentação na comunidade e nos serviços de saúde através da Promoção de boas praticas e hábitos alimentação saudável para garantir a mudança de comportamento permitindo que o mesmo esteja munido de competências sobre técnicas de expressão e comunicação pedagógica e social.

Orientações sobre o conteúdo e contexto de aprendizagem

Resultado de Aprendizagem 1: Identificar o estilo de vida da comunidade (alimentação, actividade física e hábitos nocivos a saúde) de forma a intervir de acordo com a problemática. (Nº de horas estimado: 10 horas)

Os formandos devem aprender sobre: elaboração de projectos e pesquisas sobre alimentação, actividade física e saúde, priorização dos problemas identificados, elaboração do plano das actividades.

Resultado de Aprendizagem 2: Realizar pesquisa formativa (CAP) na abordagem de comunicação para a mudança social de comportamento (Nº de horas estimado: 20 horas)

Os formandos devem aprender a identificar os factores que contribuintes para a malnutrição; identificar os factores que contribuem para a deficiência de micronutrientes; identificar os factores promotores para cada um dos problemas; identificar os factores limitantes para cada um dos problemas.

Resultado de Aprendizagem 3: Envolver grupos comunitários nas intervenções de promoção de boas práticas e hábitos alimentares para a melhoria da situação nutricional (Nº de horas estimado: 10 horas)

Os formandos devem aprender sobre a importância de incluir os agentes comunitários de saúde nas intervenções de promoção de boas praticas e hábitos alimentares, como integrar os agentes comunitários de saúde, incluindo grupo de mães modelo existentes na comunidade, organizar acções de educação e promoção de hábitos alimentares, definir os intervenientes e suas responsabilidades na planificação de acções educativas de malnutrição e aplicar acções de comunicação para mudança de comportamento nas consultas da unidade sanitária e nas comunidades

Resultado de Aprendizagem 4: Implementar acções de Educação Alimentar e Nutricional (Nº de horas estimado: 20 horas).

Os formandos devem aprender sobre os passos para demonstrações culinárias dos diferentes tipos de preparações sopas, purés (papas fermentadas e enriquecidas) e outras receitas, as acções de Educação Alimentar e Nutricional a serem implementadas na brigada móvel, actividades de marketing nutricional com enfoque para leitura do rotulo e analise das tabelas de composição nutricional.

Resultado de Aprendizagem 5: Conhecer as técnicas de expressão e comunicação social (Nº de horas estimado: 20 horas)

Os formandos devem aprender sobre como orientar palestras sobre bons hábitos e boas práticas alimentares para diferentes audiências, divulgar mensagens-chaves referentes às boas práticas alimentares em programas de rádio, televisão e outras redes sociais; como realizar a comunicação interpessoal, mobilização social e advocacia.

Abordagem na geração das evidências de aprendizagem e nos critérios de avaliação

O processo de ensino-aprendizagem deve ser activo e centrado no formando. Os formandos terão de levar a cabo uma gama de actividades contendo elementos de habilidades pessoais e interpessoais, de comunicação social para a mudança de comportamento, como parte integrante das habilidades-chave do módulo. Uma introdução explicando as actividades necessárias será útil para assegurar que o formando compreende a natureza e o objectivo do trabalho que vai realizar.

Resultado de Aprendizagem 6: Discutir a relação socio-cultural ligada ao alimento (Nº de horas estimado: 10 horas)

Os formandos devem mostrar habilidades em descrever os padrões alimentares nas regiões do país; esclarece acções relacionadas a mitos e tabus alimentares, define os critérios para certificação de instituições promotoras de assistência alimentar.

Abordagem na geração das evidências de aprendizagem e nos critérios de avaliação

O processo de ensino-aprendizagem deve ser activo e centrado no formando. Os formandos terão de levar a cabo uma gama de actividades contendo elementos de habilidades pessoais e interpessoais, de comunicação como parte integrante das habilidades-chave do módulo. Uma introdução explicando as actividades necessárias será útil para assegurar que o formando compreende a natureza e o objectivo do trabalho que vai realizar.

Métodos e instrumentos de avaliação

Resultado de Aprendizagem 1

O formando deve habilidades de elaboração de projectos e pesquisas sobre alimentação, actividade física e saúde, priorização dos problemas identificados, elaboração do plano das actividades.

Resultado de Aprendizagem 2

Teste escrito e/ou oral sobre factores limitantes para cada um dos problemas.

O formando deve ter habilidades de identificar os factores que contribuem para a malnutrição, deficiência de micronutrientes.

Resultado de Aprendizagem 3

Teste escrito com perguntas abertas e fechadas sobre importância de incluir os agentes comunitários de saúde nas intervenções de promoção de boas práticas e hábitos alimentares,

O formando deve ter habilidades de organizar acções de educação e promoção de hábitos alimentares, definir os intervenientes e suas responsabilidades na planificação de acções educativas de malnutrição e aplicar acções de comunicação para mudança de comportamento nas consultas da unidade sanitária e nas comunidades.

Resultado de Aprendizagem 4

Teste escrito com perguntas abertas e fechadas actividades de marketing nutricional com enfoque para leitura do rótulo e análise das tabelas de composição nutricional.

O formando deve ter habilidades de demonstrações culinárias dos diferentes tipos de preparações sopas, purés (papas fermentadas e enriquecidas) e outras receitas, as acções de Educação Alimentar e Nutricional a serem implementadas na brigada móvel.

Resultado de Aprendizagem 5

O formando deve ter habilidades no desenho e implementação dos protocolos de investigação; identificação dos problemas ou necessidades nas áreas de Nutrição, processamento, análise de dados e apresentação dos resultados; palestras sobre bons hábitos e boas práticas alimentares para diferentes audiências, divulgar mensagens chaves referentes as boas práticas alimentares em programas de rádio, televisão e outras redes sociais; como realizar a comunicação interpessoal, mobilização social e advocacia.

Referências

1. MISAU 2015, Estratégia Nacional de Promoção de saúde 2015-2019/2025
2. MISAU 2015, Estratégia de Comunicação para a Mudança Social e de Comportamento para a prevenção da desnutrição, 2015-2019
3. Governo de Moçambique 2010, Plano de Acção Multissectorial para a Redução da Desnutrição Cronica, 2010-2015/2020
4. MISAU 2019, Estratégia Nacional de Alimentação Infantil, 2019-2023,
5. Governo de Moçambique 2010, Estratégia de segurança alimentar e Nutricional ESANII 2011-2015-ESAN III em fase de aprovação
6. A Estratégia Nacional de Alimentação Saudável, Actividade Física e Saúde 2019-2023 (em processo);
7. Estratégia para o Fortalecimento das Intervenções da Parteira Tradicional (2009);
8. WHO and UNICEF. 2017. Report of the Fourth Meeting of the WHO-UNICEF Technical Expert
9. Advisory Group on Nutrition Monitoring (TEAM). Geneva: WHO and New York: UNICEF.
10. <http://www.who.int/nutrition/events/2017-team-4thmeeting-report.pdf>.
11. 2017. "Fill the Nutrient Gap Analysis: An Introduction." http://www.implementnutrition.org/wpcontent/uploads/2017/12/Fill-the-Nutrient-Gap-SISN-webinar-Nov-2017_FINAL.pdf.
12. World Bank. 2012. Water and Sanitation Program: Economic Impacts of Poor Sanitation in Africa: Mozambique. Washington, DC: World Bank.

© Copyright PIREP 2021

Este módulo é um esboço para uso apenas pela ANEP e pelas instituições, por esta, acreditadas. Não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Director-Geral da ANEP.

4.11. UC SSS015071211: Avaliar o estado nutricional dos indivíduos

Registo da unidade de competência

Título da Unidade de Competência		Avaliar o estado nutricional dos indivíduos	
Descrição da Unidade de Competência: Após a conclusão com êxito deste módulo, o formando será capaz de aplicar os métodos antropométricos, descrever os determinantes do estado nutricional, determina os métodos indirecto da avaliação do estado e avaliar o estado nutricional de diferentes grupos etários.			
Código:		Nível do QNQP:	5
Campo:	Saúde e serviços sociais	Subcampo	Saúde e Serviços Sociais
Data de Registo		Data da Revisão do Registo	

Elementos de Competência	Crítérios de Desempenho	Contexto de Aplicação
1. Aplicar o método antropométrico	a) Descreve a antropometria e sua aplicação; b) Menciona as vantagens e desvantagens da antropometria; c) Lista os materiais antropométricos; d) Explica a norma de aplicação de cada material ou instrumento; e) Extrai as medidas antropométricas;	☐ Incluem: ☐ antropometria, peso, altura, comprimento. Material inclui: balanças, altímetro, fitas. Medições antropométricos incluem: pesagem, perímetro braquial, medição de altura, comprimento, perímetro craniano, altura de joelho.
	Evidências Requeridas	
	Evidências escritas/orais ☐ Menciona os instrumentos usados na antropometria. ☐ Descreve a vantagem e desvantagem Evidências prática ☐ Realiza as medidas antropométricas	
2. Descrever os determinantes do estado nutricional	a) Menciona os determinantes do estado nutricional; b) Faz avaliação clínica do estado nutricional; c) Classifica o estado nutricional; d) Elabora a história clínica	☐ Os determinantes do estado nutricional inclui a ingestão alimentar ☐ Avaliação clínica do estado nutricional inclui: Anamnese, exame físico, Índice de massa corporal e avaliação subjetiva global; A classificação do estado nutricional
	Evidências Requeridas	
	Evidências escritas/orais ☐ Descreve os determinantes do nutricional; ☐ Avalia e classifica o estado nutricional. ☐ Faz história clínica completa;	

3. Descreve os métodos indirecto da avaliação do estado nutricional	a) Explica os métodos indirecto da avaliação nutricional; b) Menciona os constituintes dos exames clínicos laboratoriais; c) Analisa os parâmetro de referência; d) Classifica o estado nutricional de acordo com as referências bioquímicos;	□ Os métodos indirecto □ incluem: bioquímico, imunitário e exames funcionais. Constituintes dos exames clínicos laboratoriais incluem: micronutrientes e macronutrientes.
	Evidências Requeridas Evidências escritas/orais □ Descreve os métodos indirecto de avaliação nutricional; □ b). Evidências técnicas □ Analisa e interpreta os exames clínicos laboratoriais	
4. Avaliar o estado nutricional de diferentes grupos etários.	a) Especifica os instrumentos de avaliação; b) Descreve os critérios de avaliação nutricional de todos grupos etários.	□ Os critério de avaliação nutricional infantil incluem: idade, instrumentos de avaliação; □ Gestantes: ganho de peso mensal, perímetro branquial, altura.
	Evidências Requeridas	
	Evidências escritas/orais □ Explica os critérios de avaliação dos diferentes grupos etários Trabalho pratico □ Demonstra os critérios de avaliação e classifica o estado nutricional.	

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Esta parte da especificação do módulo deve ser considerada como um guia de apoio

Número de horas normativas: 80 horas

O tamanho deste módulo é baseado no tempo estimado como necessário para atingir os objectivos estabelecidos para um formando que está a desenvolver as habilidades na área de Nutrição. O tempo total estimado para este módulo é 80 de horas, incluindo horas de contacto e horas de trabalho individual.

Justificação do módulo:

Após a conclusão com êxito deste módulo, o formando será capaz de: aplicar os antropométricos, escrever os determinantes do estado nutricional, determina os métodos indirecto da avaliação do estado e avaliar o estado nutricional de diferentes grupos etários. O formando deverá ser capaz de avaliar o seu próprio desempenho durante a experiência de trabalho em diferentes níveis de intervenção.

Orientações sobre o conteúdo e contexto de aprendizagem

Resultado de Aprendizagem 1: Aplicar os métodos antropométricos (20 horas)

Os formandos devem aprender sobre antropometria, avaliação do estado nutricional, Objetivos da antropometria; Vantagens e desvantagem; Instrumentos antropométrico; Normas de aplicação dos instrumentos; Avaliação do estado nutricional antropométrico.

Resultado de Aprendizagem 2: Descrever os determinantes do estado nutricional (20 horas).

O formando deve aprender os determinantes do estado nutricional; Métodos de abordagem da ingestão alimentar, Avaliação clínica do estado nutricional: Anamnese, exame físico, Índice de massa corporal e avaliação subjetiva global; Classificação do estado nutricional; História clínica.

Resultado de Aprendizagem 3: Descreve os métodos indirecto da avaliação do estado nutricional. (20 horas). O formando deve aprender sobre avaliação nutricional por métodos bioquímicos, imunitários e exames funcionais; Métodos indirecto: bioquímico, imunitário e exames funcionais, Constituintes dos exames clínicos laboratoriais: micronutrientes e macronutrientes.

Resultado de Aprendizagem 4: Avaliar o estado nutricional de diferentes grupos etários. (20 horas).

O formando deve aprender sobre avaliação nutricional por métodos bioquímicos, imunitários e exames funcionais – Avaliação da composição corporal – Avaliação nutricional do Idoso – Avaliação nutricional de crianças – Avaliação nutricional de gestantes.

Abordagem na geração das evidências de aprendizagem e nos critérios de avaliação

O processo de ensino-aprendizagem deve ser activo e centrado no formando. Os formandos terão de levar a cabo uma gama de actividades contendo elementos de habilidades pessoais e interpessoais, de comunicação, como parte integrante das habilidades chave do módulo. Uma introdução explicando as actividades necessárias será útil para assegurar que o formando compreende a natureza e o objectivo do trabalho que vai realizar.

Métodos e instrumentos de avaliação

Resultado de Aprendizagem 1

Teste escrito com perguntas curtas na presença do avaliador sobre objetivos da antropometria; Vantagens e desvantagem; Normas de aplicação dos instrumentos; Avaliação do estado nutricional antropométrico.

O formando deve ter habilidades de avaliar o estado nutricional e de aplicar os instrumentos antropométricos.

Resultado de Aprendizagem 2

Teste escrito e/ou oral sobre determinantes do estado nutricional; Métodos de abordagem da ingestão alimentar, O formando deve ter habilidades na avaliação clínica do estado nutricional: Anamnese, exame físico, Índice de massa corporal e avaliação subjetiva global; Classificação do estado nutricional; história clínica.

Resultado de Aprendizagem 3

Teste escrito com perguntas curtas sobre métodos indirecto: bioquímico, imunitário e exames funcionais, Constituintes dos exames clínicos laboratoriais: micronutrientes e macronutrientes.

O formando deve ter habilidades de avaliação nutricional por métodos bioquímicos, imunitários e exames funcionais.

Resultado de Aprendizagem 4

Teste escrito com perguntas curtas sobre – avaliação da composição corporal

O formando deve ter habilidades de avaliação nutricional do Idoso, crianças e gestantes através de métodos bioquímicos, imunitários e exames funcionais.

Referencias Bibliográficas

1. HEYWARD, V. H; STOLARCZYK. Avaliação da composição corporal aplicada. São Paulo: Manole, 2000.
2. DUARTE, A. C. Avaliação nutricional. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007.
3. KRAUSE'S, M.M. Food, nutrition & diet therapy. 11.ed. Philadelphia: W.B.Saunders Company, 2005.
- LOPES, A.C. Diagnóstico e tratamento. São Paulo: Manole, 2002. v.1.

© Copyright PIREP 2021

Este módulo é um esboço para uso apenas pela ANEP e pelas instituições, por esta, acreditadas. Não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Director-Geral da ANEP.

4.13 UC SSS015073211: Garantir a recuperação e ou manutenção do estado nutricional

Registo da unidade de competência

Título da Unidade de Competência	UC13: Garantir a recuperação e ou manutenção do estado nutricional		
Descrição da Unidade de Competência: Após a conclusão com êxito desde módulo, o formando será capaz de aplicar a dietoterapia para o tratamento das doenças de fórum alimentar assim como das diversas patologias que necessitam de uma dieta específica.			
Código:		Nível do QNQP:	5
Campo:	Saúde e serviços sociais	Subcampo	Saúde e Serviços Sociais
Data de Registo		Data da Revisão do Registo	

Elementos de Competência	Crítérios de Desempenho	Contexto de Aplicação
1.Descrever as dietas as as suas finalidades	a) Descreve os termos básicos da nutrição e dietoterapia; b) Menciona os tipos de dietas. c) Descreve as características das dietas hospitalares; d) Explica a finalidade das dietas hospitalares;	☐ Os termos básicos incluem dieta, dietas hospitalar; dietoterapia. Os tipos de dietas, incluem mas não se limitam a hiposodica, hipolipidica, ipoproteica, hipercalorica e dietas de preparação para exame hospitalares.
	Evidências Requeridas	
	Evidências escritas/orais ☐ Define dietoterapia ☐ Distingui as diferentes dietas hospitalares; ☐ c).	
2.Tratar as patologias de fórum nutricional e outras enfermidades através da dieta	a) Orienta o tratamento dietoterapeutico; b) Prescreve as dietas de acordo com a patologia; c) Explica a administração da dieta prescrita ao paciente d) Prepara a dietas especias	☐ As patologias incluem mas não se limitam a diabetes,HTA, obesidade, alergias alimentares anemia ferropriva, hipovitaminoses, diarreia gota, , insuficiência renal, desnutrição, bulimia e anorexia nervosa, HIV/Sida, , cancro, TB.
	Evidências Requeridas	
	Evidências escritas/orais ☐ Explica a administração da dieta prescrita ao paciente ☐ Descreve a finalidade das dietas Evidência prática. ☐ Discussão de casos clínicos ☐ Prepara as dietas especiais	

3.Descrever a interação fármaco nutrientes	a) Explica a interação fármaco nutriente b) Explicar a importância da combinação de nutriente e fármaco c) Explica a interação nutriente-nutriente	☐ As interações podem ser a nível de todo o farmacocinético ou farmacodinâmico
	Evidências Requeridas	
	Evidencia escrita/oral: ☐ Orienta a alimentação de acordo com a toma de medicamentos. ☐ Orienta a toma dos medicamentos de acordo a composição da refeição. ☐ Explica a interação Evidência prática /demonstração ☐ Prepara dietas para os pacientes tendo em conta os fármacos de cada patologia.	

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Esta parte da especificação do módulo deve ser considerada como um guia de apoio

Número de horas normativas: 60 horas

O tamanho deste módulo é baseado no tempo estimado como necessário para atingir os objectivos estabelecidos para um formando que está a desenvolver habilidades de tratamento de patologias do fórum nutricional. O tempo total estimado para este módulo é de 60 horas, incluindo horas de contacto e horas de trabalho individual.

Justificação do módulo:

Este módulo pretende formar o formando a tratar as patologias de fórum nutricional através da dietoterapia e a desnutrição no ambulatório, assim como de outras enfermidades pertinentes que careçam de uma nutrição específica e saber descrever a interacção que existem entre fármacos e nutrientes.

Orientações sobre o conteúdo e contexto de aprendizagem

Resultado de Aprendizagem 1: Descrever as dietas e as suas finalidades (Nº de horas estimado: 20 horas)

Os formandos devem aprender dieta, dietas hospitalar; Princípios da dietoterapia.

Dietas terapêuticas com consistência modificada: Dieta geral, branda, pastosa, semi-liquida e liquida, Dietas com teor de nutrientes modificadas: Dieta hipo-sódica, hiper-sódica, hipo-proteica, hiper-proteica, hipo-calórica, hipercalórica, laxativa e obstipante, dietas para exames hospitalar.

Resultado de Aprendizagem 2: Tratar as patologias de fórum nutricional e outras enfermidades através da dieta (Nº de horas estimado: 30 horas)

Os formandos devem aprender sobre as doenças que carecem de tratamento nutricional, diabetes, obesidade, anemia, gota, alergias alimentares, insuficiência renal, desnutrição, bocio, bulimia e anorexia nervosa, avitaminoses, raquitismo HTA, HIV/Sida, diarreia, cancro, tratamento dietoterapêutico.

Resultado de Aprendizagem 3: Descrever a interacção fármaco nutrientes (Nº de horas estimado: 10 horas).

Os formandos devem aprender interacção fármaco nutriente, farmacocinética e farmacodinâmica de medicamentos. Vantagens, combinação de nutriente e fármaco

Abordagem na geração das evidências de aprendizagem e nos critérios de avaliação

O processo de ensino-aprendizagem deve ser activo e centrado no formando. Os formandos terão de levar a cabo uma gama de actividades contendo elementos de habilidades pessoais e interpessoais e de comunicação, formação de novos profissionais de saúde, investigação e formação contínua de funcionários, como parte integrante das habilidades chave do módulo. Uma introdução explicando as actividades necessárias será útil para assegurar que o formando compreende a natureza e o objectivo do trabalho que vai realizar.

Métodos e instrumentos de avaliação

Resultado de Aprendizagem 1

Teste escrito com perguntas curtas na presença do avaliador sobre como

O teste escrito com perguntas abertas e fechadas que deve incluir dieta hospitalar e geral, classificação das dietas; princípios da dietoterapia, Dietas terapêuticas com consistência modificada.

Resultado de Aprendizagem 2

Teste escrito e/ou oral sobre identificação de doenças que carecem de tratamento nutricional, diabetes, obesidade, anemia, gota, alergias alimentares, insuficiência renal, desnutrição, bocio, bulimia e anorexia nervosa, avitaminoses, raquitismo HTA, HIV/Sida, diarreia, cancro, tratamento dietoterapêutico

O formando deve demonstrar habilidades de identificar e tratar as doenças através da dietoterapia.

Resultado de Aprendizagem 3

O formando deve demonstrar habilidades de identificar as interações fármaco nutriente e orientar os pacientes em caso de interações.

Teste escrito com perguntas curtas sobre farmacodinâmica e fases da farmacocinética, combinação de nutriente e fármaco

Referências

1. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. Escott-Stump S. 5th edition. Manole. Brasil. 2007.
2. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. Da Silva SM, Mura JP. Roca. São Paulo. 2007.
3. Krause's Food & Nutrition Therapy. Mahan LK, Escott-Stump S (eds.), 11th edition. Saunders Elsevier, Canada, 2000.
4. SHILS, M. E et al. Nutrição moderna na saúde e na doença. 10^a Edição, Manole, 2009.
5. CUPPARI, L. Nutrição nas doenças crônicas não transmissíveis. Manole, 2009.
6. CUPPARI, L. Nutrição Clínica no adulto. 2^a edição, Manole, 2005.
7. CALIXTO-LIMA, L., GONZALEZ, M. C. Nutrição clínica no dia a dia. 1 ed. São Paulo: Editora Rubio, 2013. 280p
8. STUMP, S. E. Nutrição Relacionada Ao Diagnóstico e Tratamento. 6ed. São Paulo: Editora Manole, 2012. 1040p.
9. MAHAM, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia. 12^a edição. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. 1351 p.
10. SHILS, M. E.; OLSON, J.A. & SHIKE, M. Nutrição Moderna na Saúde e na Doença – São Paulo: Editora Manole, 2009. 2256p.
11. DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E., MARCHINI, J. M. Ciências nutricionais. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2008. 603 p.
12. VANNUCHI, H., MARCHINI, J. S. Nutrição clínica. 1^a Ed. Guanabara Koogan, 2007.

© Copyright PIREP 2020

Este módulo é um esboço para uso apenas pela ANEP e pelas instituições, por esta, acreditadas. Não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Director-Geral da ANEP.

4.14 UC SSS015074211: Efectuar o tratamento da desnutrição no internamento

Registo da unidade de competência

Título da Unidade de Competência	UC14: Efectuar o tratamento da desnutrição no internamento		
Descrição da Unidade de Competência: Após a conclusão com êxito deste módulo, o formando será capaz de: descrever a visão global do programa de reabilitação nutricional e aplicar os procedimentos de tratamento da desnutrição no internamento (TDI). O formando deverá ser capaz de avaliar o seu próprio desempenho durante a experiência de trabalho em diferentes níveis de intervenção.			
Código:		Nível do QNQP:	5
Campo:	Saúde e Serviços Sociais	Subcampo	Saúde e Serviços Sociais
Data de Registo		Data da Revisão do Registo	

Elementos de Competência	CrITÉrios de Desempenho	Contexto de Aplicação
1. Descrever a visão global do programa de reabilitação nutricional, (PRN)	a) Descreve os termos básicos aplicados no PRN; b) Descreve as componentes do PRN; c) Classifica o estado nutricional; d) Distingui os tipos e formas clínicas de desnutrição; e) Descreve os sinais e sintomas das formas clínicas de desnutrição; f) Descreve as causas da desnutrição.	▯ Os conceitos incluem Desnutrição, ▯ Malnutrição ▯ Os componentes de PRN incluem: o envolvimento comunitário, TDI, TDA e educação alimentar e demonstração culinária. O estado nutricional reflecte a manutenção dos processos vitais de sobrevivência, crescimento, desenvolvimento e actividade. Qualquer desvio resulta em distúrbios nutricionais referidos como malnutrição (desnutrição ou subnutrição e sobrenutrição) e inclui o uso dos seguintes indicadores (PB, P/E, IMC/idade, Edema bilateral, IMC preconizados pelo programa. A Desnutrição classifica-se em aguda, crónica e de micronutrientes (deficiências de ferro, vitamina A, iodo e das vitaminas do complexo B). As formas clínicas compreendem crescimento insuficiente (CI), baixo peso, marasmo, Kwashiorkor e Kwashiorkor - marasmático Os sinais e sintomas incluem, mas não se limita a: emagrecimento acentuado para o marasmo e edema bilateral para o Kwashiorkor. As causas da desnutrição estão reflectidas em causas básicas, subjacentes e
	Evidências Requeridas	
	Evidências escritas/orais ☐ Menciona as formas clínicas e os tipos de desnutrição. ☐ e) e f). Evidência prática ☐ Faz avaliação física.	

		imediatas
2. Aplicar os procedimentos na Admissão no tratamento da desnutrição no internamento na	a) Descreve os critérios de admissão para o tratamento da desnutrição no internamento; b) Verifica as principais alterações fisiológicas ;	☐ Existem critérios de admissão para crianças amamentadas e não amamentadas, crianças dos 6-59 meses, crianças dos 5 – 15 anos e de adultos, idosos e mulher grávida e lactante
criança e no adulto.	c) Faz a história clínica completa. d) Aplica os passos para admissão no TDI. e) Realiza o teste de apetite; f) Define as complicações médicas na desnutrição aguda grave Evidências Requeridas Evidências escritas/orais ☐ Explica os critérios de admissão no tratamento da desnutrição no internamento; ☐ Descreve as complicações médicas; Evidências práticas ☐ Realiza o teste de apetite. ☐ Realiza história nutricional completa	☐ Incluem o estado nutricional; ☐ História e exame físico, Exames complementares, Complicações médicas; ☐ Teste do Apetite e Passos. ☐ As principais alterações fisiológicas incluem e não se limitam as de aparelho Cardiovascular, Genito-Urinário, Gastrointestinal, Fígado, Sistema Imunitário. A história clínica completa inclui: _Exame físico da criança, Os antecedentes da criança, história nutricional, antecedentes familiares Os passos de admissão incluem receber a criança ou adolescente e a mãe ou o provedor de cuidados e providenciar os cuidados iniciais, avaliação do estado nutricional, avaliação clínica e teste do apetite. As Complicações médicas incluem: hipoglicemia, hipotermia, desidratação, insuficiência cardíaca, choque séptico, anemia e febre /infecções

3. Tratar a desnutrição no internamento às crianças e adultos	a) Descrever as fases de tratamento em internamento b) Monitorar o estado nutricional; c) Explicar como quantificar a dose terapêutica nutricional; d) Descrever as normas de preparação dos leites terapêuticos, caldos, LOA; e) Explicar como administrar os leites terapêuticos para o tratamento de acordo com a fase; f) Explicar a técnica de sucção suplementar para crianças menores de 6 meses g) Descrever os passos para recuperação nutricional h) Preencher o multicartão; Evidências Requeridas	□ Fases de tratamento da desnutrição incluem: □ estabilização, transição e reabilitação e acompanhamento. □ Inclui parâmetros monitorados diariamente e registados no multicartão: Peso, Grau de edema bilateral (0 a +++), Temperatura corporal, duas vezes por dia, Sinais clínicos (vómitos, fezes, desidratação, tosse, respiração, tamanho do fígado) A sucção complementar consiste em consiste o bebé sugar o seio e simultaneamente receber F100-diluído de um copo através de um tubo fino que fica ligado ao mamilo. Os cuidados incluem mas se limitam a higiene, tº de preparação, utensílios e equipamentos próprios
	Evidências escritas/orais □ Descreve os passos de recuperação da desnutrição; □ Explica as fases de tratamento da desnutrição. Evidências demonstrativos □ Diagnostica e trata a desnutrição e as respectivas complicações medica; □ Estudo de casos clínicos; □ Preenche o multicartao □ Prepara os leites terapêuticos, caldos, loa.	□ Os passos incluem tratar ou prevenir hipoglicemia, tratar ou prevenir hipotermia, tratar desidratação e o choque séptico, corrigir os distúrbios hidroelectrolíticos, tratar infecção, corrigir as deficiências de micronutrientes, reiniciar a alimentação cautelosamente, reconstruir os tecidos perdidos (fase de reabilitação ou de crescimento rápido), estimular o desenvolvimento físico e psico-social, preparar para a alta e para o acompanhamento após a alta. As normas de preparação de leites incluem: lavagem das mãos, higeinização dos utensílios, cuidados na diluição.

4. Preparar o paciente para alta do internamento	a) Realizar a suplementação nutricional com os micronutrientes; b) Descrever os critérios para alta do tratamento da desnutrição no internamento c) Descrever os cuidados com os leites terapêuticos e leite materno; d) Preencher o multicartão e) Estimular o desenvolvimento físico e psicossocial; f) Oferecer a educação nutricional e sanitária	▢ A suplementação em micronutriente inclui: ▢ Vitamina A, ferro, Zinco. ▢ Os critérios de alta incluem e não se limita a: Aumento do peso em 15% para crianças não amamentadas; mínimo de 20 g de peso ganho por dia durante 5 dias so com leite materno para crianças amamentadas; Dos 6 meses aos 5 anos de idade: P/E ou P/A $\geq$ -2 DP, Sem edema por 2 semanas, PB $\geq$ 125 mm; 5-15 anos, IMC/Idade $\geq$ -2 DP em 2 pesagens sucessivas;
	Evidências requeridas	▢ Preenchimento de Multicartão incluem: dados pessoais, construção gráfica, avaliação de toma. ▢ Estímulo o desenvolvimento físico e psicológico inclui: respostas físicas, psicológicos e cognitiva
	Prática ☐ Realiza educação nutricional ☐ Preenche o multicartão ☐ Estimula o desenvolvimento físico e psicossocial	A educação nutricional e sanitária consiste em consciencializar o paciente sobre as possíveis causas de desnutrição de acordo com os determinantes sociais (estilo de vida, higienização, alimentação, renda familiar, etc)

MO SSS015074211: Efectuar o tratamento da desnutrição no internamento

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Esta parte da especificação do módulo deve ser considerada como um guia de apoio

Número de horas normativas: 70 horas

O tamanho deste módulo é baseado no tempo estimado como necessário para atingir os objetivos estabelecidos para um formando que está a desenvolver as habilidades no diagnóstico e tratamento da desnutrição a nível do internamento. O tempo total estimado para este módulo é de 70 horas, incluindo horas de contacto e horas de trabalho individual.

Justificação do módulo:

Este módulo pretende formar o formando a descrever a visão global do programa de reabilitação nutricional em Moçambique, diagnosticar e tratar a desnutrição nas crianças e adultos a nível do internamento com base nas normas e procedimentos instituídos para o tratamento da desnutrição no internamento (TDI), garantindo a recuperação e manutenção do estado nutricional dos pacientes em todas as faixas etárias. O formando deverá ser capaz de avaliar o seu próprio desempenho durante a experiência de trabalho em diferentes níveis de intervenção.

Orientações sobre o conteúdo e contexto de aprendizagem

Resultado de Aprendizagem 1: Descrever a visão global do programa de reabilitação nutricional. (15 horas)

O formando deve aprender sobre: Desnutrição, Malnutrição, Estado nutricional, Componentes do Programa de Reabilitação Nutricional: Envolvimento comunitário, Tratamento da Desnutrição no Internamento (TDI), Tratamento da Desnutrição em Ambulatório (TDA), Educação nutricional e demonstrações culinárias. Classificação dos tipos de desnutrição: Desnutrição aguda: Desnutrição crónica: Desnutrição de micronutrientes: as formas mais comuns de desnutrição de micronutrientes e crescimento insuficiente (CI) Formas clínicas de desnutrição: Marasmo (emagrecimento grave), Kwashiorkor (edema bilateral), Kwashiorkor marasmático, ou emagrecimento grave com edema bilateral, Baixo peso a nascença (BPN).

Resultado de Aprendizagem 2: Aplicar os procedimentos na Admissão no tratamento da desnutrição no internamento.. (25 horas).

O formando deve aprender sobre critérios de admissão: Estado nutricional; Sinais Clínicos de Marasmo e Kwashiorkor, Causas da desnutrição, Parâmetros de Classificação da Desnutrição Aguda; História e exame físico, Exames complementares, Complicações médicas; Teste do Apetite; Passos.

Resultado de Aprendizagem 3: Tratar a desnutrição no internamento para as crianças e adultos (Nº de horas estimado: 20 horas).

Os formandos devem aprender sobre: Os Critérios de admissão; Fases de tratamento; Passos de tratamento; Cálculo de peso alvo; Preenchimento de multicartão; Medicamentos de rotina e suplementos; Tratamento nutricional; Preparação de leites terapêuticos e caldos; Preparação e administração dos leites terapêuticos; Técnica de Sucção Suplementar (TSS);

Resultado de Aprendizagem 4: Preparar o paciente para alta do internamento (Nº de horas estimado: 10 horas). Os formandos devem possuir domínio dos critérios de altas dos pacientes desnutridos e todo acompanhamento necessário para que o paciente ou o provedor de cuidados do paciente desnutrido seja oferecido instrução necessária para evitar o re-internamento pela mesma causa; ser capaz de oferecer os suplementos nutricionais e prover a educação alimentar, nutricional e sanitária com qualidade.

Abordagem na geração das evidências de aprendizagem e nos critérios de avaliação

O processo de ensino-aprendizagem deve ser activo e centrado no formando. Os formandos terão de levar a cabo uma gama de actividades contendo elementos de habilidades pessoais e interpessoais e de comunicação, como parte integrante das habilidades chave do módulo. Uma introdução explicando as actividades necessárias será útil para assegurar que o formando compreende a natureza e o objectivo do trabalho que vai realizar.

Métodos e instrumentos de avaliação

Resultado de Aprendizagem 1

Teste escrito com perguntas curtas na presença do avaliador sobre desnutrição aguda: Desnutrição crónica: Desnutrição de micronutrientes: as formas mais comuns de desnutrição de micronutrientes e crescimento insuficiente (CI)

O formando de ter habilidades para demonstrar como funciona programa de reabilitação nutricional, envolvimento comunitário, realizar o TDI e TDA, Educação nutricional e demonstrações culinárias. O formando de ter habilidades para identificar as formas clínicas de desnutrição.

Resultado de Aprendizagem 2

O formando deve ter habilidades para avaliar e classificar o estado nutricional, identificar os critérios de admissão.

Resultado de Aprendizagem 3

O formando deve demonstrar habilidades para identificar os critérios de admissão; fases de tratamento e aplicar os passos de tratamento e preencher o multicartão;

Deve demonstrar habilidades na preparação e administração de leites terapêuticos e caldos; administração de leites terapêuticos; aplicação de Técnica de Sucção Suplementar (TSS).

Resultado de Aprendizagem 4

O formando deve demonstrar habilidades para identificar os critérios de alta, realizar a educação nutricional e teste escrito com perguntas curtas sobre medicamentos de rotina e suplementos; .

Bibliografia

MISAU: Manual de Tratamento e Reabilitação Nutricional, Volume 1. 2ª edição, Maputo, 2018.

MISAU: Manual de Tratamento e Reabilitação Nutricional, Volume 2. 2ª edição, Maputo, 2018.

© Copyright PIREP 2020

Este módulo é um esboço para uso apenas pela ANEP e pelas instituições, por esta, acreditadas. Não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Director-Geral da ANEP.

4.15 UC SSS015075211: Efectuar o tratamento da desnutrição no ambulatório

Título da Unidade de Competência:	UC15: Diagnosticar o tratamento da desnutrição em ambulatório e implementar a dietoterapia
--	--

Descrição da unidade de competência:

Apos a conclusão deste módulo o formando será capaz de garantir a recuperação do paciente com desnutrição aguda moderada e desnutrição aguda grave sem complicações medicas, em regime ambulatório segundo as normas do protocolo de reabilitação nutricional.

Código:		Nível do QNQP	5
Campo:	Saúde e serviços sociais	Subcampo:	Saúde e Serviços Sociais
Data de Registo:		Data de Revisão de Registo:	

Registo da unidade de competência

Elementos de Competência	Crítérios de Desempenho	Contextos de Aplicação
1. Descrever os procedimentos de admissão ao TDA	a) Identifica as categorias dos pacientes admitidos ao TDA b) Faz a avaliação antropométrica c) Classifica o estado nutricional d) Efectua o teste de apetite e) Efectua o exame físico f) Refere pacientes com critérios ao TDI ou consulta médica.	□ As categorias dos pacientes admitidos □ incluem: casos novos, casos transferidos, casos de retorno e referidos do TDI / consultas externa □ A avaliação antropométrica inclui: peso, estatura, perímetro craniano, perímetro braquial; □ O exame físico inclui, mas não se limita a: avaliação clinica de presença de edemas e sinais físicos de carências nutricionais. Crítérios de admissão para crianças: (6 – 59 meses): ter DAG sem complicações medicas e P/E<-3 DP ou PB< 11.5cm, (5 – 14 anos): IMC/Idade <-3 DP ou PB (5 – 10 anos)<13 cm, PB(11 – 14 anos)<16 cm; sem edemas, com apetite e alerta e clinicamente bem. Crítérios de admissão para adultos e adolescentes: (15 – 18 anos) IMC/Idade ≥ -3 DP a < -2 DP ou <3 DP; (19 – 55 anos): IMC ≥ 16,0 a < 18,5 ou < 16,0 kg/m²; PB ≥ 21 cm a < 23 cm ou < 21 cm
	Evidências Requeridas	
	Evidencia escrita/oral: □ Classifica o estado nutricional □ Explica os passos para realizar teste de apetite Evidência prática/demonstração □ Diagnostica a DAG e a DAM; □ Realiza o teste de apetite; □ Realiza a avaliação clinica da presença de edema bilateral;	

2. Tratar os pacientes com desnutrição em ambulatório	a) Determina o tipo e a quantidade de suplementos nutricionais a fornecer b) Explica a administração de suplementos nutricionais de acordo com a forma da desnutrição e a faixa etária;	Os suplementos nutricionais usados no TDA incluem mas não se limitam a: ASPU, ATPU, CSB <i>plus</i> ;
---	--	--

	c) Determina a periodicidade do tratamento de acordo com as normas do protocolo; d) Regista os dados nos respectivos instrumentos Evidências Requeridas Evidencia escrita/oral: ☐ Descreve os suplementos nutricionais usados no TDA; ☐ Explica a forma como deve ser administrado o suplemento; ☐ Evidência prática/demonstração ☐ Determina a quantidade de ATPU/ASPU ou outro suplemento de acordo com as normas do protocolo. ☐ Preenche os instrumentos de registo	Os suplementos nutricionais devem ser administrados de acordo com o protocolo para DAG e DAM; Os instrumentos de registo no TDA incluem: Livro de registo do TDA, processo clínico do doente, cartão do doente desnutrido, cartão de saúde da criança, ficha de referência, relatório mensal do tratamento ambulatório.
3. Administrar os suplementos nutricionais e medicamentos de rotina	a) Identifica os suplementos e medicamentos de rotina usados no TDA; b) Verifica o calendário vacinal e encaminha à vacinação caso seja necessário; c) Administra o desparasitante e vitamina A de acordo com as normas do MISAU d) Refere à testagem de malária, todas as crianças atendidas; e) Refere ao aconselhamento e testagem ao HIV e tuberculose Evidências Requeridas Evidencia escrita/oral: ☐ Descreve os suplementos e medicamentos de rotina; ☐ Explica as indicações e contra-indicações dos suplementos de rotina; Evidência prática/demonstração ☐ Administra o desparasitante e vitamina A; ☐ Regista as doses de vitamina A e desparasitante nos respectivos instrumentos.	Os medicamentos de rotina usados no TDA incluem: Antibióticos, antihelmínticos. Anti-maláricos, vacina de sarampo (VAS), vitamina A, sal ferroso e ácido fólico, zinco, profiláticos para o HIV e Tuberculose;

4. Fazer o seguimento/monitoria da evolução do paciente	a) Faz a avaliação antropométrica e exame físico b) Refere ao clínico em caso de complicações c) Identifica as causas frequentes da falta de resposta ao TDA; d) Analisa o tempo de resposta do paciente no PRN e) Faz o aconselhamento à mãe/cuidador sobre a alimentação e cuidados da criança; f) Descreve as ações de seguimento a nível comunitário Evidências Requeridas Evidencia escrita/oral: ☐ Explica os passos para a monitoria do seguimento; ☐ Descreve as causas da falta de resposta ao TDA Evidência prática/demonstração ☐ Trabalho em grupo: em grupos, os formandos discutem casos clínicos; ☐ Fazer avaliação antropométrica e exame físico	☐ A monitoria do progresso da criança deve ser feita a cada visita de acordo com o diagnóstico (DAG ou DAM); ☐ A mãe/cuidador deve ser informado sobre os cuidados de saúde em cada visita; As causas frequentes da falta de resposta incluem, mas não se limitam a: avaliação inadequada, não cumprimento do protocolo de tratamento, orientação inadequada de assistência domiciliária; As ações de seguimento a nível comunitário incluem: Palestras e demonstrações culinárias, visitas domiciliárias.
5. Definir os critérios de alta no TDA	a) Descreve os critérios de alta no TDA; b) Descreve as categorias de alta; c) Descreve as condições a ter em conta no momento da alta; Evidências Requeridas	☐ Os critérios de alta incluem: P/E $\geq$ 1 DP ou IMC/idade $\geq$ -1 DP em duas pesagens consecutivas ou PB (6-59 meses): >12.5 cm; (5 – 10 anos): >14.5 cm; (11 – 14 anos): >18.5 cm; em duas medições

	Evidencia escrita/oral: ☐ a); b) e c). Evidência prática/demonstração ☐ Determina a quantidade de suplementos a dar no momento de alta; ☐ Preenche correctamente os registos no momento da alta; ☐ Aconselha a mãe/cuidador no momento da alta ☐ <i>Trabalho em grupo</i> ☐ Em grupos, os formandos discutem casos clínicos;	sucessivas; ter bom apetite; comer a comida da família; Critério de passagem de DAG para DAM: (15 – 18 anos) IMC/Idade ≥ -3 e < -2 DP ou PB ≥ 21 e < 23 cm; (19 – 55 anos): IMC ≥ 16 e < 18.5 kg/m² ou PB ≥ 21 e < 23 cm; Idosos (>55 anos): IMC ≥ 18 e < 21 kg/m² ou PB ≥ 18.5 e < 21 cm; Mulher grávida e lactante até aos 6 meses após o parto: PB ≥ 21 e < 23 cm Crítérios de alta de DAM para casa: (15 – 18 anos) com HIV ou TB: IMC/Idade ≥ -2 DP ou PB ≥ 23 cm; (19 – 55 anos) com HIV ou TB: IMC ≥ 18.5 kg/m² ou PB ≥ 23 cm; Idosos (>55 anos) com HIV ou TB: IMC ≥ 21 kg/m² ou PB ≥ 21 cm; Mulher grávida: PB ≥ 23 cm e ganho de peso ≥ 1.5 kg/mês; lactante até aos 6 meses após o parto: PB ≥ 23 cm As categorias de alta incluem: Curados, Abandono, óbito,
		Transferido para o internamento, transferido para outra Unidade Sanitária.

MO SSS015075211: Efectuar o tratamento da desnutrição no ambulatório

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Esta parte da especificação do módulo deve ser considerada como um guia de apoio e nenhuma das secções é obrigatória.

Número de horas normativas: 60 horas

O tamanho deste módulo é baseado no tempo estimado como necessário para atingir os objectivos estabelecidos para um formando que está a desenvolver habilidades no tratamento da desnutrição no ambulatório. O tempo total estimado para este módulo é 60 horas, incluindo horas de contacto e horas de trabalho individual.

Justificação do módulo

Este módulo pretende capacitar os formandos para realizar o seu trabalho profissional, demonstrando capacidade de garantir a recuperação do paciente com desnutrição aguda moderada e desnutrição aguda grave sem complicações médicas, em regime ambulatório segundo as normas do protocolo de reabilitação nutricional.. O formando deve ser capaz de avaliar o seu próprio desempenho durante a experiência de trabalho em diferentes níveis de intervenção.

Orientações sobre o conteúdo e contexto de aprendizagem

Resultado de Aprendizagem 1: Descrever os procedimentos de admissão ao TDA (Nº de horas estimado: 6 horas) O formando deve aprender sobre os categorias dos pacientes admitidos ao TDA; avaliação antropométrica; Classificação do estado nutricional; teste de apetite; exame físico; critérios ao TDA ou consulta médica.

Resultado de Aprendizagem 2: Tratar os pacientes com desnutrição em ambulatório (Nº de horas estimado: 20 horas)

O formando deve desenvolver competências sobre determinação do tipo e quantidade de suplementos nutricionais a fornecer, a administração de suplementos nutricionais; periodicidade do tratamento; regista os dados.

Resultado de Aprendizagem 3. Administrar os suplementos nutricionais e medicamentos de rotina (Nº de horas estimado: 20 horas)

O formando deve aprender sobre Identificação de suplementos e medicamentos de rotina usados no TDA; calendário vacinal; desparasitação e administração de vitamina A; referencia à testagem de malária, das crianças atendidas; referência ao aconselhamento e testagem ao HIV e tuberculose.

Resultado de Aprendizagem 4. Fazer o seguimento/monitoria da evolução do paciente (Nº de horas estimado: 10 horas)

O formando deve desenvolver competências de avaliação antropométrica e exame físico identificação e referencia ao clínico dos casos de complicações; causas frequentes da falta de resposta ao TDA; aconselhamento à mãe/cuidador sobre a alimentação da criança; alimentação saudável ao paciente; seguimento a nível comunitário.

Resultado de Aprendizagem 5. Definir os critérios de alta no TDA (Nº de horas estimado: 6 horas).

O formando deve aprender sobre critérios de alta no TDA; categorias de alta; condições a ter em conta no momento da alta.

Abordagem na geração das evidências de aprendizagem e nos critérios de avaliação Métodos e instrumentos de avaliação Resultado de Aprendizagem 1:

Teste escrito com perguntas abertas e fechadas sobre critérios ao TDA ou consulta médica.

O formando deve demonstrar habilidades de admissão do paciente ao TDA; avaliação antropométrica; classificação do estado nutricional; realização do teste de apetite; exame físico.

Resultado de Aprendizagem 2

O formando deve demonstrar habilidades de determinação do tipo e quantidade de suplementos nutricionais a fornecer, administração de suplementos nutricionais; periodicidade do tratamento; regista os dados.

Resultado de Aprendizagem 3

Teste escrito com perguntas abertas sobre referência à testagem de malária, das crianças atendidas; referência ao aconselhamento e testagem ao HIV e tuberculose.

O formando deve demonstrar habilidades de Identificação de suplementos e medicamentos de rotina usados no TDA; controlo do calendário vacinal; desparasitação e administração de vitamina A;

Resultado de Aprendizagem 4

Teste escrito com perguntas curtas sobre causas frequentes da falta de resposta ao TDA.

O formando deve demonstrar habilidades na avaliação antropométrica e exame físico; identificação e referência ao clínico dos casos de complicações; demonstrar como realizar o aconselhamento à mãe/cuidador sobre a alimentação da criança; alimentação saudável ao paciente; seguimento a nível comunitário.

Resultado de Aprendizagem 5

Teste escrito e/ou oral com perguntas curtas O teste escrito deve incluir critérios de alta no TDA; categorias de alta; condições a ter em conta no momento da alta.

Referências bibliográficas

1. SHILS, M. E et al. Nutrição moderna na saúde e na doença. 10ª Edição, Manole, 2009.
2. MAHAN, L. K.; SCOTT-STUMP, S. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. São Paulo:43 Roca, 2005.
3. CUPPARI, L. Nutrição nas doenças crônicas não transmissíveis. Manole, 2009.
4. CUPPARI, L. Nutrição Clínica no adulto. 2ª edição, Manole, 2005.
5. CALIXTO-LIMA, L., GONZALEZ, M. C. Nutrição clínica no dia a dia. 1 ed. São Paulo: Editora Rubio, 2013. 280p
6. STUMP, S. E. Nutrição Relacionada Ao Diagnóstico e Tratamento. 6ed. São Paulo: Editora Manole, 2012. 1040p.
7. VANNUCHI, H., MARCHINI, J. S. Nutrição clínica. 1ª Ed. Guanabara Koogan, 2007.

© Copyright PIREP 2021

Este módulo é um esboço para uso apenas pela ANEP e pelas instituições, por esta, acreditadas. Não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Director-Geral da ANEP.

4.16 UC SSS015076211: Realizar a vigilância nutricional

Registo da unidade de competência

Título da Unidade de Competência		UC16: Realizar a vigilância nutricional	
Descrição da Unidade de Competência: Após conclusão com êxito desta unidade de competência o formando será capaz de analisar os instrumentos de recolha de dados, análise de dados, comparar os resultados com os indicadores nutricionais e de segurança alimentar, monitorar as intervenções nutricionais, garantir a segurança alimentar e realizar a análise de segurança alimentar, descrever a folha de balanço alimentar.			
Código:	UC SSS015076211	Nível do QNQP:	5
Campo:	Saúde e Serviços Sociais	Subcampo	Nutrição
Data de Registo		Data da Revisão do Registo	

Elementos de Competência	CrITÉrios de Desempenho	Contexto de Aplicação
1. Participar no desenho de instrumentos de recolha de dados e orientar os usuários na utilização segundo as normas estabelecidas	a) Descreve as variáveis a serem incluídas nos instrumentos de recolha de dados b) Analisa os instrumentos de recolha de dados para fornecer recomendações de melhoria do instrumento c) Explica como utilizar o instrumento de recolha de dados d) Descreve os componentes do plano de capacitação e de mentoria na utilização dos instrumentos e) Descreve os indicadores propostos pela vigilância nutricional	□ As variáveis do instrumento de recolha de dados incluem, mas não estão limitados a: sexo, idade, peso, altura, IMC, resultados laboratoriais, recebe suplemento alimentício. O plano de capacitação inclui mas não estão limitados a: nome do curso, grupo alvo, data e local da realização, responsável e financiamento. Os indicadores de vigilância Nutricional incluem, mas não estão limitados a
	Evidências Requeridas	

	<i>Evidencia escrita ou oral</i> ☐ Que o formando desenvolve (4 variáveis) a serem incluídas nos instrumentos de recolha de dados; ☐ Analisa os instrumentos de recolha de dados para fornecer pelo menos 2 recomendações de melhoria do instrumento ☐ Descreve pelo menos 4 componentes do plano de capacitação e de mentoria na utilização dos instrumentos; ☐ Faz o cálculo, análise e interpretação dos indicadores de vigilância nutricional, ☐ Propõe recomendações de solução; <i>Evidência de desempenho</i> ☐ Demonstra como utilizar o instrumento de recolha de dados; ☐ Elabora um plano de capacitação e de mentoria na utilização dos instrumentos	Baixo Peso a Nascimento e Crescimento Insuficiente, doenças
2.Recolher os dados nutricionais dos diferentes níveis segundo as normas existentes	a) Descreve a importância da recolha e análise dos dados nutricionais dos diferentes níveis de atendimento b) Liste os instrumentos de recolha de dados nutricionais mais utilizados nos diferentes níveis c) Cite a frequência da recolha de dados e reporte para nível superior d) Explica sobre o fluxo dos dados nutricionais desde o nível comunitário até o nível central do MISAU Evidências Requeridas <i>Evidências por escrito/oral</i> ☐ Lista pelo menos 3 fichas de registo de dados nutricionais dos diferentes níveis de atendimento e a frequência de registo; ☐ d). <i>Desempenho no local de trabalho</i> <i>Trabalho de grupo</i> ☐ Elabora o esquema do fluxo da informação nutricional desde o nível comunitário a nível central e inclui as fichas de registo por nível	☐ Os instrumentos de recolha de dados incluem, mas não estão limitados a: nível comunitário, unidade sanitária, distrito, província e nível central do MISAU. As fichas de registo são recolhidas periodicamente e submetidas para o nível superior imediato O fluxo de dados segue as normativas do MISAU e tem responsáveis por cada nível.

3. Elaborar o boletim nutricional para aprovação e divulgação da situação nutricional	a) Descreve quais informações nutricionais que deverão ser incluídas no boletim nutricional b) Explica a importância do uso da informação nutricional nos diferentes níveis c) Lista as diferentes aplicações da informação nutricionais nos diferentes níveis de atendimento d) Descreve a diferença entre sistema de vigilância alimentar e vigilância nutricional Evidências Requeridas <i>Evidências por escrito/oral</i> ☐ O formando explica pelo menos 5 informações que deverão ser incluídas no boletim nutricional/resumo; fornece pelo menos 3 exemplos do uso da informação nutricional, ☐ O formando sabe avaliar e interpretar os indicadores de vigilância alimentar e Nutricional <i>Desempenho no local de trabalho</i> ☐ O formando demonstra as informações-chaves no boletim nutricional/resumo <i>Trabalho de grupo</i> ☐ O grupo de formandos prepara um relatório descrevendo um exemplo real de utilização da informação nutricional na tomada de decisão para uma intervenção nutricional	☐ O boletim ou resumo nutricional ☐ incluem, mas não está limitado a: ☐ indicadores nutricionais por província, distrito ou nacional, metas anuais e grau de cumprimento; constrangimentos e desafios existentes na recolha de dados, implementação de intervenções nutricionais. A disseminação e retro informação aos diferentes níveis é chave para assegurar o cumprimento das metas estabelecidas Os indicadores de vigilância alimentar incluem mas não estão limitados a Acesso, disponibilidade, uso e utilização, estabilidade enquanto que os indicadores de vigilância Nutricional incluem mas não estão limitados a Baixo Peso a Nascimento e Crescimento Insuficiente
4. Avaliar o estado nutricional da comunidade para identificar a situação nutricional	a) Explica os métodos mais utilizados para avaliar o estado nutricional de uma população; b) Lista os recursos necessários e os passos a serem seguidos na aplicação de um inquérito nutricional;	☐ A avaliação do estado nutricional da população inclui, mas não está limitado a realização de inquéritos nutricionais sistemáticos aos

	c) Explica a importância da orientação dos inquiridores antes da aplicação do inquérito; d) Define os intervenientes da equipa de inquérito e as responsabilidades dos membros; e) Explica como fazer análise da informação recolhida e processada; f) Descreve os benefícios dos resultados de um inquérito nutricional. Evidências Requeridas	☐ diferentes níveis e em situações de emergência; ☐ inquéritos dietéticos, aplicação de marcadores bioquímicos de ingestão alimentar. A implementação de inquéritos nutricionais requer de uma organização, logística e envolvimento de autoridades locais e da comunidade.
--	---	--

	<i>Evidências por escrito/oral</i> □ O formando explica pelo menos três indicadores que deverão ser incluídos na avaliação do estado nutricional de uma comunidade; □ descreve pelo menos três actividades que deverão ser incluídas na avaliação do estado nutricional <i>Desempenho no local de trabalho</i> □ <i>Trabalho de grupo</i> □ O grupo de formandos lê e discute os principais achados no relatório do inquérito fornecido pelo docente e discute os principais constrangimentos.	Os passos a serem seguidos incluem: criação de um comité, elaboração e aprovação de um protocolo do inquérito nutricional, distribuição de tarefas dos membros do comité e da equipa do inquérito, preparação dos inquiridos, criação de uma base de dados, análise e disseminação dos resultados e de um cronograma de actividades entre outros
5. Desenhar, implementar e monitorar as intervenções nutricionais com vista a responder o diagnóstico nutricional	a) Lista os passos a serem seguidos para o desenvolvimento de uma intervenção nutricional b) Explica como priorizar as intervenções nutricionais c) Descreva os componentes dos termos de referências (TOR's) do grupo técnico de acordo com a intervenção aprovada d) Define que intervenientes chave deverão fazer parte do grupo técnico e as responsabilidades de cada um deles e) Explica como monitorar e avaliar a execução das actividades do desenho da intervenção nutricional Evidências Requeridas <i>Evidências por escrito/oral</i> □ O formando explica os critérios a serem tomados em conta na priorização de intervenções nutricionais; □ descreve pelo menos 4 componentes de uma intervenção nutricional. □ O formando explica os diferentes sistemas de vigilância nutricional existentes no país <i>Desempenho no local de trabalho</i> □ Demonstra e explica as partes de uma visita de supervisão e monitoria das acções <i>Trabalho de grupo</i>	□ As intervenções nutricionais são seleccionadas tomando em conta os grupos alvos e os resultados da avaliação nutricional previamente realizada. Uma intervenção tem vários componentes e sua implementação requer de recursos e monitoria das actividades. □ A monitoria das actividades inclui mas não estão limitados a comparação com as metas traçadas, indicadores nutricionais nacionais ou provinciais
	□ O grupo de formando analisa os resultados de monitoria de intervenções nutricionais e compara com as metas programadas	

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Esta parte da especificação do módulo deve ser considerada como um guia de apoio e nenhuma das secções é obrigatória.

Número de horas normativas: 50 horas

O tamanho deste módulo é baseado no tempo estimado como necessário para atingir os objectivos estabelecidos por um formando que está a iniciar os primeiros contactos com o Sistema de Vigilância Nutricional. O tempo total estimado para este módulo é de 50 horas, incluindo horas de contacto, horas de trabalho individual e horas de Prática

Justificação do módulo

Este módulo pretende capacitar os formandos para analisar os instrumentos de recolha e análise de dados, comparar os resultados com os indicadores nutricionais e monitorar as intervenções nutricionais descrever os conceitos de segurança alimentar e realizar a análise de segurança alimentar, conhecer a folha de balanço alimentar. Avaliar o seu próprio desempenho durante a experiência de trabalho numa unidade sanitária, participação numa avaliação nutricional de uma comunidade.

Orientações sobre o conteúdo e contexto de aprendizagem

Resultado de Aprendizagem 1 Participar no desenho de instrumentos de recolha de dados e orientar os usuários na utilização segundo as normas estabelecidas (Nº de horas estimado: 10 horas)

Os formandos devem aprender sobre Instrumentos de recolha de dados; Preencher os instrumentos de recolha de dados; Analisar os instrumentos de recolha de dados; Normas de preenchimento de recolha de dados; Sistemas vigilância nutricional; Postos de sentinela e vigilância nutricional.

Resultado de Aprendizagem 2 Recolher os dados nutricionais dos diferentes níveis segundo as normas existentes (Nº de horas estimado: 10 horas)

Os formandos devem aprender sobre; Fluxograma para envio de dados a todos os níveis; Frequência de recolha de dados; Normas de recolha de dados

Resultado de Aprendizagem 3 Avaliar o estado nutricional da comunidade para identificar a situação nutricional (Nº de horas estimado: 15 horas)

Os formandos devem aprender sobre métodos mais utilizados para avaliar o estado nutricional de uma população; passos a serem seguidos na aplicação de um inquérito nutricional; recursos necessários para aplicar um inquérito nutricional; importância da orientação dos inquiridores antes da aplicação do inquérito ;intervenientes da equipa de inquérito e as responsabilidades dos membros; análise da informação recolhida e processada; usos dos resultados de um inquérito nutricional.

Resultado de Aprendizagem 4 Desenhar e monitorar as intervenções nutricionais com vista a responder o diagnóstico nutricional (Nº de horas estimado: 15 horas)

Os formandos aprender sobre passos a serem seguidos para o desenvolvimento de uma intervenção nutricional; priorização das intervenções nutricionais; componentes dos termos de referências (TOR's) do grupo técnico de acordo com a intervenção aprovada; intervenientes chave deverão fazer parte do grupo técnico e as responsabilidades de cada um deles; componentes de uma intervenção nutricional para garantir aprovação;

passos a serem seguidos na disseminação e implementação de uma intervenção nutricional; monitorar e avaliar a execução das actividades do desenho da intervenção nutricional

Abordagem na geração das evidências de aprendizagem e nos critérios de avaliação

O processo de ensino-aprendizagem deve ser activo e centrado no formando. Os formandos terão de levar a cabo uma gama de actividades contendo elementos de habilidades pessoais e interpessoais, de comunicação como parte integrante das habilidades chave do módulo. Uma introdução explicando as actividades necessárias será útil para assegurar que o formando compreende a natureza e o objectivo do trabalho que vai realizar.

Métodos e instrumentos de avaliação

Resultado de Aprendizagem 1

Teste escrito com perguntas curtas sobre normas de preenchimento de recolha de dados; Sistemas vigilância nutricional; Postos de sentinela e vigilância nutricional

Os formandos devem demonstrar habilidades na elaboração, aplicação de instrumentos de recolha de dados e analisar de instrumentos de recolha de dados. Esta actividade deve ser avaliada usando uma lista de verificação

Resultado de Aprendizagem 2

Os formandos devem possuir habilidades na aplicação do fluxograma para envio de dados a todos os níveis; frequência de recolha de dados e normas de recolha de dados

Resultado de Aprendizagem 3

Teste escrito com perguntas curtas sobre métodos mais utilizados para avaliar o estado nutricional de uma população; passos a serem seguidos na aplicação de um inquérito nutricional; recursos necessários para aplicar um inquérito nutricional; importância da orientação dos inquiridores antes da aplicação do inquérito ;intervenientes da equipa de inquérito e as responsabilidades dos membros;

O formando deve ter habilidades de análise da informação recolhida e processada; usos dos resultados de um inquérito nutricional.

Resultado de Aprendizagem 4

Teste escrito com perguntas abertas e fechadas sobre priorização das intervenções nutricionais; termos de referências (TOR's) do grupo técnico de acordo com a intervenção e responsabilidades de cada um deles; passos a serem seguidos na disseminação e implementação de uma intervenção nutricional.

O formando devem demonstrar habilidades de desenvolver de uma intervenção nutricional, monitorar e r e avaliar a execução das actividades do desenho da intervenção nutricional. Esta actividade deve ser avaliada usando uma lista de verificação.

Referências

1. CASTRO, I. R. R. Vigilância Alimentar e Nutricional. Limitações e interfaces com a rede de saúde. FIOCRUZ, 1995.
2. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Departamento de Nutrição. Orientação para Introdução do Pacote Nutricional Básico: manual do Participante. 2007
3. DWYER, YT. Avaliação do Consumo Alimentar. In: SHILS ME et al. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. Barueri: manole; 2003. P. 1001-06.
4. FISBERG, RM, Slater B, Marchioni DML, Martini LA. Inquéritos Alimentares: métodos e bases científicas. São Paulo: Manole; 2005.

© Copyright PIREP 2021

Este módulo é um esboço para uso apenas pela ANEP e pelas instituições, por esta, acreditadas. Não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Director-Geral da ANEP.

4.17. UC SSS015077211: Realizar a Consulta da criança Sadia e Consulta da criança em risco

Registo da unidade de competência

Título da Unidade de Competência	UC17: Realizar a Consulta da criança Sadia e Consulta da criança em risco		
Descrição da Unidade de Competência: Após a conclusão com êxito desta unidade de competência o estudante será capaz de realizar a consulta da criança sadia, comparar os resultados das avaliações antropométricas com os indicadores nutricionais, consulta devidamente as tabelas de crescimento para meninas e meninos 0-14 Anos. Monitorar as intervenções nutricionais por grupo alvo. Descrever os factores de risco e realizar a referência adequada e participar numa avaliação nutricional de uma comunidade. Avaliar o seu próprio desempenho durante a experiência de trabalho numa unidade sanitária.			
Código:	UC SSS015077211	Nível do QNQP:	5
Campo:	Saúde e Serviços Sociais	Subcampo:	Saúde e Serviços Sociais
Data de Registo		Data da Revisão do Registo	

Elementos de Competencias	Crítérios de desempenho	Contexto de aplicação
1. Avaliar as crianças na CCR, orientar sobre a nutrição infantil e seu tratamento	a) Organiza o material da consulta; b) Realiza anamnese, exame físico e interpreta os achados da história clínica da criança em risco; c) Calibra os equipamentos antropométricos e faz avaliação do estado nutricional e do desenvolvimento psicomotor da criança; d) Identifica os sinais de alarme e refere. e) Monitora o cumprimento do calendário vacinal, suplementa com Vitamina A, MNP e desparasita a criança, f) Orienta sobre alimentação infantil, higiene individual, cuidados sensíveis e aconselha sobre a estimulação psicomotora da criança. g) Faz o tratamento da desnutrição seguindo os protocolos de PRN.	A consulta da criança em risco para menores de 5 anos inclui, mas não se limitam: a avaliação do crescimento/desenvolvimento da criança dos 0 aos 5 anos e prover cuidados àquelas com atraso de desenvolvimento psicomotor segundo as normas. A criança em risco inclui mas não se limita a gemelares, desnutridas, expostas ao HIV/TB e prematuras; Orientar as mães/cuidadores sobre a nutrição infantil de acordo com as normas do
	Evidencias requeridas	

	<i>Evidencia Escrita e Oral</i> ☐ O estudante explica pelo menos 3 formas de avaliar o estado nutricional na CCR ☐ O estudante explica quais as estratégias para melhor seguimento da CCR <i>Desempenho no local de trabalho</i> ☐ No local de trabalho identifica as intervenções e instrumentos usados na CCR O grupo de estudante analisa os livros de registo diário e de resumo mensal do CCR	MISAU, presta cuidados às crianças prematuras, gémeos e com peso inferior a 2,5kg, segundo o AIDI. Orientar as mães e cuidadores sobre os cuidados recomendados para o desenvolvimento da criança Atender as crianças com aleitamento artificial, desmame brusco ou antes dos 12 meses, mãe com desnutrição, órfãos ou pais ausentes de acordo o AIDI Orienta as mães ou cuidadores sobre cuidados com a alimentação no contexto do HIV Identifica crianças com crescimento insuficiente ou em risco de desnutrição
--	---	--

2. Preencher adequadamente os instrumentos de registo de CCS e CCR,	a) Descreve a estrutura dos livros de registo da CCS e CCR, b) Identifica os indicadores nutricionais presentes nos livros de registo diário e mensal, no processo clínico individual da CCR c) Descreve as orientações de preenchimento nos livros de registo d) Preenche correctamente todos os campos dos livros de registo diário e mensal e) Elabora correctamente o resumo diário e semanal	☐ Os livros de CCS e CCR ☐ incluem colunas e linhas. ☐ Um bom preenchimento preconiza que todas as colunas devem ser preenchidas colocando um X segundo as instruções que constam no livro. Devem ser preenchidos os resumos diários, resumo mensal
	Evidencias requeridas	
	☐ O estudante analisa e descreve o preenchimento dos livros do CCR e CCS <i>Desempenho no local de trabalho</i> ☐ O estudante demonstra habilidade para o preenchimento adequado do livro de resumo mensal e diário do CCS e CCD	

3. Aplicar as normas de CCR	a) Introdução dos dados da criança no livro de CCR. b) Abertura e actualização da ficha individual da criança: a ficha é aberta durante a c) primeira consulta e deve ser actualizada a cada contacto. d) Preenchimento detalhado das guias em caso de referência/transferência da criança e) Anotação das informações relevantes (Prevenção de Transmissão Vertical, Testagem, Profilaxia recém-nascido, Parâmetros de Desenvolvimento Psicomotor, Parâmetros Antropométricos) no cartão de saúde da criança. f) Deve se oferecer a todas as crianças e seus cuidadores com estado serológico por HIV desconhecido aconselhamento e testagem para HIV. Evidencias requeridas <i>Evidencia Escrita e Oral</i> ☐ O estudante explica pelo menos 3 estratégias para realizar uma consulta de CCR ☐ O estudante descreve as actividades que devem ser realizadas na consulta de CCR ☐ O estudante descreve as características de uma criança com crescimento insuficiente <i>Desempenho no local de trabalho</i> ☐ No local de trabalho implementa as normas de CCS ☐ Em grupo: O estudante discute aspectos relacionados a Crianças com Peso Inferior a 2,5Kg à Nascimento, Gémeos, Crianças com Desmame antes de 12 meses e/ou em ☐ Aleitamento Artificial	☐ O seguimento das crianças na CCR inclui, mas não se limitam a: Crianças com crescimento insuficiente, desnutrição aguda moderada ou desnutrição aguda grave, sem complicações; Crianças expostas ao HIV, Crianças em contacto com tuberculose pulmonar; Recém-nascidos com peso à nascença inferior a 2500g; Gémeos; Crianças com idade inferior a 6 meses em aleitamento artificial; Crianças desmamadas (que pararam o aleitamento materno ou que nunca mamaram ao peito) com idade inferior a 12 meses; Crianças com atraso do desenvolvimento psicomotor; Crianças com história de internamentos múltiplos ou por doença grave; Crianças órfãs as informações relevantes incluem Prevenção de Transmissão Vertical, Testagem, Profilaxia recém-nascido, Parâmetros de desenvolvimento psicomotor, parâmetros antropométricos) no cartão de saúde da criança.
------------------------------------	---	--

MO SSS015077211: Realizar a consulta da criança sadia e consulta da criança em risco

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Esta parte da especificação do módulo deve ser considerada como um guia de apoio e nenhuma das secções é obrigatória.

Número de horas normativas: 70 horas

O tamanho deste módulo é baseado no tempo estimado como necessário para atingir os objectivos estabelecidos por um formando que está a desenvolver habilidades para acompanhamento do desenvolvimento da criança. O tempo total estimado para este módulo é de 70 horas, incluindo horas de contacto, horas de trabalho individual e horas de Prática/ Estágio.

Justificação do módulo

Este módulo pretende capacitar os formandos para realizar a consulta da criança sadia, comparar os resultados das avaliações antropométricas com os indicadores nutricionais, consulta devidamente as tabelas de crescimento para meninas e meninos 0-18 meses. Monitora as intervenções nutricionais por grupo alvo. Descrever os factores de risco e realizar a referência adequada. Avaliar o seu próprio desempenho durante a experiência de trabalho numa unidade sanitária, participação numa avaliação nutricional de uma comunidade.

Orientações sobre o conteúdo e contexto de aprendizagem

Resultado de Aprendizagem 1 Avaliar as crianças na CCR, orientar sobre a nutrição infantil e seu tratamento (Nº de horas estimado: 30 horas)

Os formandos dever aprender sobre organização de material da consulta, calibração dos equipamentos antropométricos; anamnese, exame físico e interpretação dos achados da história clínica da criança em risco, Avaliação do estado nutricional da criança em seguimento na CCR, problemas de alimentação; Avaliação do desenvolvimento psicomotor de acordo com a faixa etária, calendário vacinal, sinais de alarme; suplementação com vitamina A, MNP, desparasitação conforme a faixa etária; curva de crescimento e parâmetros antropométricos; Orientação para a mãe/cuidador sobre os cuidados sensíveis e estimulação psicomotora; boas práticas de aleitamento materno exclusivo e de alimentação complementar adequada; Aleitamento Materno no contexto do HIV; alimentação da criança doente e tratamento da desnutrição; controlo periódico da criança desnutrida seguida na CC, falência de crescimento; higiene, educação sanitária individual, estimulação para o desenvolvimento, prevenção das doenças.

Resultado de Aprendizagem 2 Preencher adequadamente os instrumentos de registo de CCS e CCR (Nº de horas estimado: 10 horas)

Os formandos dever aprender sobre estrutura dos livros de registo da CCS e CCR, indicadores nutricionais presentes nos livros de registo diário e mensal, no processo clínico individual da CCR; orientações de preenchimento nos livros de registo; Elaboração do resumo diário e mensal.

Resultado de Aprendizagem 3 Aplicar as normas de CCR (Nº de horas estimado: 30 horas)

Os formandos devem aprender sobre introdução dos dados da criança no livro de CCR. Registo de crianças expostas ao HIV no livro da PC; dispensa de ATPU ou MAE e registo registado no livro do programa da reabilitação nutricional (PRN); ficha individual da criança; guias em caso de referência/transferência da criança para outro lugar. Anotação das informações relevantes (Prevenção de Transmissão Vertical, Testagem, Profilaxia recém-nascido, Parâmetros de Desenvolvimento Psicomotor, Parâmetros Antropométricos) no cartão de saúde da criança. aconselhamento e testagem para HIV a todas as crianças e seus cuidadores com estado serológico por HIV desconhecido.

Abordagem na geração das evidências de aprendizagem e nos critérios de avaliação

O processo de ensino-aprendizagem deve ser activo e centrado no formando. Os formandos terão de levar a cabo uma gama de actividades contendo elementos de habilidades pessoais e interpessoais e de comunicação como parte integrante das habilidades chave do módulo. Uma introdução explicando as actividades necessárias será útil para assegurar que o formando compreende a natureza e o objectivo do trabalho que vai realizar.

Métodos e instrumentos de avaliação**Resultado de Aprendizagem 1**

Teste escrito com perguntas curtas sobre curva de crescimento e parâmetros antropométricos, higiene, educação sanitária individual, estimulação para o desenvolvimento, prevenção das doenças (a avaliação pode ser também oral, combinada com a prática de demonstração que se segue). Os formandos devem demonstrar que são capazes de calibrar os equipamentos antropométricos, realizar a anamnese, exame físico e interpretar os achados da história clínica da criança em risco, avaliar o estado nutricional da criança, desenvolvimento psicomotor e oferecer a suplementação com vitamina A, MNP, desparasitação conforme a faixa etária e identificar falência de crescimento (actividade prática). Esta actividade deve ser avaliada usando uma lista de verificação.

Resultado de Aprendizagem 2

Os formandos devem demonstrar que são capazes de identificar os indicadores nutricionais, preencher todos os campos dos livros de registo diário e mensal segundo as normas;

Resultado de Aprendizagem 3

Os formandos devem demonstrar que são capazes Introdução dos dados da criança no livro de CCR de crianças expostas ao HIV, crianças que recebem ATPU ou MAE, abrir e actualizar a ficha individual da criança.

Teste escrito com perguntas curtas sobre preenchimento das guias em caso de referência/transferência da criança, anotação das informações relevantes no cartão de saúde da criança, aconselhamento e testagem para HIV

Necessidades Especiais

Em certos casos, evidências requeridas modificadas podem ser produzidas por uma escola ou Centro de ensino para certificação de formandos com necessidades especiais. Contudo, se a modificação ocorrer, ela não deve diluir a qualidade das especificações do módulo. Em todos os casos as modificações devem ser sujeitas à aprovação pelo PIREP.

Referências

1. MISAU, 2019, Guião de supervisão e monitoria da implementação dos novos instrumentos de registo da CCD;
2. MISAU 2019, Guião de supervisão e monitoria da implementação dos novos instrumentos de registo da CCS;
3. MISAU 2019, livro resumo mensal do livro CCs;
4. MISAU 2019, livro resumo diário do livro CCD;
5. Tabelas de referencia da OMS para rapazes e raparigas dos 0-18 anos
6. MISAU, 2009 Iniciativa Hospital Amigo da Criança
7. MISAU, 2016 Estrategia de Comunicação para a mudança Social e prevenção da desnutrição 2015-2019.
8. MISAU 2019, Estrategia Nacional de Alimentação Saudavel.

© Copyright PIREP 2021

Este módulo é um esboço para uso apenas pela ANEP e pelas instituições, por esta, acreditadas. Não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Director-Geral da ANEP.

4.18 UC SSS015078211: Realizar a análise da situação sobre segurança alimentar aguda e crónica

Registo da unidade de competência

Título da Unidade de Competência	UC18: Realizar a análise da situação sobre segurança alimentar e nutricional aguda e crónica		
Descrição da Unidade de Competência: Após conclusão com êxito desta unidade de competência o formando será capaz de descrever os conceitos de segurança alimentar, descreve os pilares e realiza a análise de segurança alimentar, conhecer a folha de balanço alimentar. Avaliar o seu próprio desempenho durante a experiência de trabalho numa unidade sanitária, participação numa avaliação nutricional de uma comunidade			
Código:	UC SSS015078211	Nível do QNQP:	5
Campo:	Saúde e Serviços Sociais	Subcampo	Saúde e Serviços Sociais
Data de Registo		Data da revisão do registo	

Elemento de competência	Critério de desempenho	Contexto de aplicação
1. Identificar os pilares da segurança alimentar	a) Menciona os pilares da segurança alimentar b) Descreve o impacto da Insegurança alimentar na nutrição e o seu grupo vulnerável c) Descreve os indicadores da segurança alimentar e nutricional d) Descreva as estratégias de sobrevivência a Insegurança alimentar e) Relaciona os aspectos de segurança alimentar, mudanças climáticas e género f) Diferencia a insegurança alimentar aguda da insegurança alimentar crónica	□ os pilares da segurança alimentar incluem □ Disponibilidade, acesso, uso e utilização, estabilidade e adequação dos alimentos - A pobreza, género e localização geográfica (mudanças climáticas entre outros) - População pobre em zonas rurais e urbanas, desempregados, conflitos políticos, género entre outros - Indicadores da disponibilidade, acesso, uso e utilização, estabilidade, adequação alimentar e nutricional,
	Evidências Requeridas	
	<i>Evidências por escrito/oral</i> ☐ O formando explica pelo menos 3 factores que influenciam a segurança alimentar ☐ O formando explica quais as estratégias de sobrevivência a insegurança alimentar	
	<i>Desempenho no local de trabalho</i> ☐ No local de trabalho identifica os grupos vulneráveis e os indicadores de segurança alimentar <i>Trabalho de grupo</i> ☐ O grupo de formando analisa os resultados dos relatórios de segurança	

	alimentar e nutricional realizados no país	
2. Identificar os factores que influenciam a	a) Calcular a disponibilidade alimentar nos níveis provincial, distrital, localidade e familiar b) Interpreta factores agroclimáticos que influenciam a segurança alimentar;	os factores que influenciam a segurança alimentar incluem; Seca, cheias, inundações, oscilações de preço no mercado,
segurança alimentar	c) Explicar os factores socioculturais e económicos ligados a segurança alimentar; d) Descreve os factores que influem na escolha dos alimentos; e) Descreve/ interpreta o calendário sazonal Evidências requeridas <i>Evidências por escrito/oral</i> ☐ O formando explica os factores socioculturais e económicos ligados a segurança alimentar; <i>Desempenho no local de trabalho</i> ☐ Demonstra ou Calcula a disponibilidade alimentar nos níveis provincial, distrital, localidade e familiar ☐ Analisa os factores agroclimáticos que influenciam a segurança alimentar; e interpreta o calendário sazonal	e acesso a terra, tecnologia entre outros Distribuição dos alimentos no mercado, vias de acesso, distribuição dos alimentos dentro do agregado familiar entre outros Época de colheita, pós colheita, perdas pós colheita
3. Avaliar o estado nutricional da comunidade através da realização de inquéritos e questionários	a) Desenvolve um protocolo do inquérito nutricional e submete para aprovação; b) Descreve o sistema de análise de dados c) Descreve a abordagem da avaliação rápida, SMART, postos de sentinela e vigilância nutricional. Postos satélite. d) Descreve estratégias para a qualidade e confiabilidade de dados Evidências Requeridas	☐ A realização da avaliação nutricional inclui mas não se limita a questionários de frequência alimentar (QFA), Historia Alimentar; Recordatórios de 24h. ☐ O Sistema de análise de dados inclui, mas, não se limita a uma

	Evidência escrita/oral ☐ Menciona informações básicas e inerentes a um inquérito nutricional Desempenho no local de trabalho ☐ Realiza o preenchimento do um inquérito nutricional; ☐ Preenche resumo diário de estatística ☐ Cumpre com os prazos estabelecidos e apresenta resultados das intervenções Os formandos em grupo devem determinar a melhor técnica de trabalho no campo e explicam a razão da sua adopção e o respectivo calendário.	base estatística; teste de padronização de dados; introdução e análise dos dados; elaboração do relatório com os resultados e recomendações para sua aprovação; ☐ divulgação dos resultados para o desenho das intervenções; elaboração do plano de contingência e de resposta a emergência em nutrição; participação na monitoria do plano de contingência e de resposta a emergência em Nutrição; ☐ Estratégia para qualidade e confiabilidade de dados, cruzamento de informação, análise e discussão da informação recolhida ☐ Diferentes metodologias de avaliação permitem obter resultados de acordo com o objectivo do estudo
4. Analisar plano integrado de fases	a) Identificar as fases do IPC para insegurança alimentar aguda e crónica;	☐ As fases da análise integrada de fases da insegurança alimentar
para insegurança alimentar aguda e crónica	b) Descreve cada uma das fases do IPC da insegurança alimentar aguda e crónica c) Classifica a área com base na prevalência da insegurança alimentar aguda e crónica d) Descreve os indicadores usados para a classificação da cada uma das fase e) Descreve os critérios de fiabilidade dos dados usados na análise f) Diferencia a insegurança alimentar aguda da crónica	☐ aguda e crónica, distinguem em normal, alerta, stress, crítico e muito crítico; Cada fase descreve o tipo de resposta. Escalas de classificação integrada de fases de segurança alimentar aguda e crónica
	Evidências Requeridas Evidência escrita/oral ☐ Identifica as fases do IPC da insegurança alimentar a aguda e crónica, ☐ Descreve cada uma das fases do IPC da insegurança alimentar aguda e crónica Evidência prática O formando analisa um relatório de IPC e INSAN	

5. Analisar a folha de balanço alimentar	a) Defini a folha do balanço alimentar b) Descreve os objectivos da folha de balanço alimentar c) Descreve os tipos de folha de balanço alimentar e suas limitações d) Explica a equação oferta versus demanda da folha de balanço e) Explica a utilização da folha de balanço alimentar f) Identifica os alimentos que constam da folha de balanço alimentar Evidências Requeridas Evidência escrita/oral ☐ O formando descreve pelo menos 2 objectivos da folha de balanço alimentar. ☐ Menciona pelo menos 2 alimentos que constam da folha de balanço alimentar Demonstração ☐ Em grupo os formandos analisam a folha de balanço alimentar de diferentes países.	☐ A folha de balanço alimentar e ☐ uma ferramenta que permite ☐ analisar o perfil alimentar da população, A Folha de balanço alimentar vai desde a produção ate ao agregado familiar; A ferramenta folha de balanço alimentar tem algumas limitações como depender de uma boa base de dados, não levam em conta as diferenças na distribuição dos alimentos entre grupos populacionais, agregados familiares e e membros dos agregados familiares
--	--	---

MO SSS015078211: Analisar a situação de segurança alimentar

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Esta parte da especificação do módulo deve ser considerada como um guia de apoio e nenhuma das secções é obrigatória.

Número de horas normativas: 50 horas

O tamanho deste módulo é baseado no tempo estimado como necessário para atingir os objectivos estabelecidos por um formando que está a iniciar os primeiros contactos com o Sistema de Vigilância Nutricional. O tempo total estimado para este módulo é de 50 horas, incluindo horas de contacto, horas de trabalho individual e horas de Prática/ Estágio.

Justificação do módulo

Este módulo pretende capacitar os formandos para a identificar os pilares da segurança alimentar e analisar as situações da segurança alimentar, descrever a folha de balanço alimentar.

Orientações sobre o conteúdo e contexto de aprendizagem

Resultado de Aprendizagem 1: Identificar os pilares da segurança alimentar (Nº de horas estimado: 8 horas)

Os formandos aprender sobre pilares da segurança alimentar, impacto da Insegurança alimentar na nutrição grupos vulneráveis a insegurança alimentar; indicadores da segurança alimentar e nutricional; estratégias de sobrevivência a Insegurança alimenta; segurança alimentar e sua relação com as mudanças climáticas e género; insegurança alimentar aguda e insegurança alimentar crónica.

Resultado de Aprendizagem 2: identificar os factores que influenciam a segurança alimentar (Nº de horas estimado: 6 horas)

Os formandos devem aprender sobre calculo da disponibilidade alimentar nos níveis provincial, distrital, localidade e familiar; factores agroclimáticos que influenciam a segurança alimentar; factores socioculturais e económicos ligados a segurança alimentar; factores que influem na escolha dos alimentos e interpretação do calendário sazonal.

Resultado de Aprendizagem 3: Avaliar o estado nutricional da comunidade para identificar a situação nutricional (Nº de horas estimado: 6 horas)

Os formandos devem aprender sobre fiabilidade dos dados introduzidos na base de dados.

Os formandos devem praticar sobre desenvolvimento de protocolo do inquérito nutricional; aplicação do inquérito; teste de padronização para garantia de qualidade de dados; criação de base de dados para e introdução de dados obtidos no inquérito nutricional; elaboração de relatório; divulgação de resultados para o desenho das intervenções; abordagem da avaliação rápida, SMART, postos de sentinela e vigilância nutricional. Postos satélite; elaboração do plano de contingência e de resposta a emergência em nutrição e realizar a monitoria do plano de contingência e de resposta a emergência em Nutrição.

Resultado de Aprendizagem 4: Analisar plano integrada de fases para insegurança alimentar aguda e crónica (Nº de horas estimado: 10 horas)

Os formandos devem aprender sobre fases do IPC para insegurança alimentar aguda e crónica; Classificação de áreas com base na prevalência da insegurança alimentar aguda e crónica; indicadores usados para a classificação da fase; critérios de fiabilidade dos dados usados na análise; tipos de insegurança alimentar aguda da crónica.

Resultado de Aprendizagem 5 Analisar a folha de balanço alimentar (Nº de horas Estimado:10 horas)

Os formandos devem aprender sobre definição da folha do balanço alimentar; objetivos da folha de balanço alimentar; tipos de folha de balanço alimentar; limitações da folha de balanço alimentar; equação oferta versus demanda da folha de balanço; utilização da folha de balanço alimentar; estrutura/formato das folhas de balanço alimentar; variáveis da folha de balanço alimentar e alimentos que contam da folha de balanço alimentar.

Abordagem na geração das evidências de aprendizagem e nos critérios de avaliação

O processo de ensino-aprendizagem deve ser activo e centrado no formando. Os formandos terão de levar a cabo uma gama de actividades contendo elementos de habilidades pessoais e interpessoais, e de comunicação, como parte integrante das habilidades chave do módulo. Uma introdução explicando as actividades necessárias será útil para assegurar que o formando compreende a natureza e o objectivo do trabalho que vai realizar.

Métodos e instrumentos de avaliação

Resultado de Aprendizagem 1

Teste escrito com perguntas curtas sobre pilares da segurança alimentar impacto da Insegurança alimentar na nutrição grupos vulneráveis a insegurança alimentar; indicadores da segurança alimentar e nutricional; estratégias de sobrevivência a insegurança alimentar; segurança alimentar e sua relação com mudanças climáticas e género; Os formandos devem demonstrar que são capazes de identificar a insegurança alimentar aguda e insegurança alimentar crónica.

Resultado de Aprendizagem 2

Teste escrito e/ou oral com perguntas abertas e fechadas sobre factores agroclimáticos que influenciam a segurança alimentar; factores socioculturais e económicos ligados a segurança alimentar; factores que influem na escolha dos alimentos e interpretação do calendário sazonal.

Os formandos devem demonstrar que são capazes de calcular a disponibilidade alimentar nos níveis provincial, distrital, localidade e familiar.

Resultado de Aprendizagem 3

Teste escrito com perguntas curtas sobre fiabilidade dos dados introduzidos na base de dados; abordagem da avaliação rápida, SMART, postos de sentinela e vigilância nutricional.

Os formandos devem demonstrar que são capazes de desenvolver protocolo do inquérito nutricional e aplica-lo e testar a padronização para garantia de qualidade de dados. Criar uma base de dados para a introdução de dados obtidos no inquérito nutricional, elaborar de relatório e divulgar os resultados; elaborar o plano de contingência e de resposta a emergência em nutrição e realizar a monitoria do plano de contingência e de resposta a emergência em Nutrição.

Resultado de Aprendizagem 4

Teste escrito com perguntas sobre fases do IPC para insegurança alimentar aguda e crónica; Classificação de áreas com base na prevalência da insegurança alimentar aguda e crónica; indicadores usados para a classificação da fase; critérios de fiabilidade dos dados usados na análise; tipos de insegurança alimentar aguda e crónica.

Resultado de Aprendizagem 5

Teste escrito com perguntas sobre definição da folha de balanço alimentar; objectivos da folha de balanço alimentar; tipos de folha de balanço alimentar; limitações da folha de balanço alimentar; equação oferta versus demanda da folha de balanço;; variáveis da folha de balanço alimentar e alimentos que contam da folha de balanço alimentar. Os formandos devem demonstrar que são capazes de utilizar a folha de balanço alimentar.

Referências

1. KALUSKI, D. N.; OPHIR, E. E AMEDE, T. Food Security And Nutrition – The Ethiopian Case For Action. *Public Health Nutr* 2002, jun., 5(3).
2. República de Moçambique – SETSAN 2007. Estratégia de Segurança Alimentar e Nutricional 2007-2015.
3. SETSAN 2007. Estratégia de Segurança Alimentar II (ESAN II) e Plano de Acção
4. SETSAN-GAV. Relatório de Monitoria da Segurança Alimentar e Nutricional em Moçambique. Maio. 2008.

© Copyright PIREP 2021

Este módulo é um esboço para uso apenas pela ANEP e pelas instituições, por esta, acreditadas. Não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Director-Geral da ANEP.

4.19 UC SSS015079211: Descrever a resposta a emergência em Nutrição

Registo da unidade de competência

Título da Unidade de Competência		Descrever a resposta a emergência em Nutrição	
Descrição da Unidade de Competência: Após conclusão com êxito desta unidade de competência o formando será capaz de descrever os conceitos sobre emergência em Nutrição, descreve os grupos vulneráveis a emergência em Nutrição, descreve as intervenções a serem implementadas durante a resposta a emergência em Nutrição e realiza a análise da integrada de fases para a desnutrição aguda. Avaliar o seu próprio desempenho durante a experiência de trabalho numa unidade sanitária, participação numa avaliação nutricional de uma comunidade			
Código:	UC SSS015079211	Nível do QNQP:	5
Campo:	Saúde e Serviços Sociais	Subcampo	Saúde e Serviços Sociais
Data de Registo		Data da Revisão do Registo	

Elementos de competência	Criterio de desempenho	Contexto de aplicação
1. os Determinade r potenciais problemas emergência nutricional	a) Descreve os eventos que podem desencadear emergência em Nutrição; b) Define os factores contribuintes que desencadeiam uma situação de emergência; c) Explica o quadro conceptual da desnutrição aguda d) Descreve como avaliar e reportar a evolução dos indicadores nutricionais para detectar precocemente alterações nutricionais; e) Explica os critérios a ter em conta no potencial problema de emergência em Nutrição para a tomada de decisão; f) Explica a importância da simulação de eventos que podem causar emergência	Alguns destes eventos em emergência em nutrição podem incluir, mas não estão limitados a: cheias, secas, desastres naturais, conflitos armados, pragas, terremotos e outros. Alguns factores contribuintes que afectam a desnutrição aguda incluem a situação deficiente da higiene, água e saneamento do meio, situação deficiente na agricultura, pescas, educação entre outros. Os indicadores nutricionais variam consoante a sazonalidade, perfil epidemiológico e outros. Os principais problemas nutricionais em emergência são desnutrição aguda, deficiência de micronutrientes.
	Evidências Requeridas	
	Evidência escrita/oral ☐ O formando descreve pelo menos 2 eventos que desencadeiam a emergência em Nutrição. ☐ Menciona pelo menos 2 indicadores das causas básicas, subjacentes e imediatas. ☐ Indica pelo menos 2 indicadores nutricionais. ☐ Menciona pelo menos 2 factores que podem levar a actualização do plano <i>Demonstração</i> ☐ Em grupo os formandos analisam o quadro conceptual da desnutrição	

2. Definição intervenções resposta para uma potencial situação de emergência com base na análise	b) Identifica os principais grupos alvo afectados numa situação de emergência nutricional; c) Descreve as principais intervenções essenciais para a resposta a emergência em Nutrição para cada grupo alvo afectado; d) Explica a importância da monitoria do código de comercialização dos substitutos do leite materno no contexto de emergência (CCSLM); e) Explica a importância da suplementação com micronutrientes e a inclusão dos alimentos fortificados na cesta básica; f) Descreve padrões mínimos para intervenções nutricionais em emergência para cada intervenção g) Menciona o a importância do SPHERE. Evidências requeridas Evidências por escrito/oral: ☐ a) O formando menciona pelo menos 2 grupos alvos da emergência em Nutrição e 2 intervenções principais. ☐ Lista pelo menos 2 alimentos fortificados. ☐ O formando fala da importância do CCSLM no contexto de emergência <i>Desempenho no local de trabalho:</i> ☐ Desenvolve um plano de monitoria do CCSLM e calcula as necessidades de suplementos para os casos esperados de desnutrição aguda para crianças e mulheres grávidas. ☐ Realiza uma palestra sobre os cuidados a ter com a alimentação infantil e da criança pequena no contexto de emergência. ☐ Calcula as necessidades de suplementos nutricionais tendo em conta os casos esperados de desnutrição aguda <i>Trabalho de grupo:</i> ☐ Em grupo os formandos desenvolvem estudos de casos sobre situação de emergência real	☐ Os principais grupos alvo afectados pela emergência em Nutrição ☐ incluem, mas não se limitam a crianças menores de 5 anos, Mulheres Grávidas e Lactantes, doentes crónicos, portadores de deficiência física, idosos. Algumas das principais intervenções incluem: prevenção das deficiências de micronutrientes usando os produtos fortificados para enriquecer a cesta básica e desta forma prevenir a deficiência de micronutrientes e outros possíveis problemas. A monitoria do CCSLM no contexto de emergência preocupa-se com a distribuição de Substitutos do Leite Materno, outros produtos lácteos assim como, os utensílios usados. Observar cuidadosamente como, quem e quando devem ser distribuídos. Porque que estes substitutos do leite materno devem ser estritamente controlados.
---	--	--

3. Analisar de forma integrada as fases para a desnutrição aguda – IPC-DA	a) Identificar as fases do IPC para desnutrição aguda; b) Descreve cada uma das fases do IPC da desnutrição aguda c) Classifica a área com base na prevalência da desnutrição aguda d) Descreve os indicadores usados para a classificação da fase da desnutrição aguda e) Descreve os critérios de fiabilidade dos dados usados na análise Evidências Requeridas Evidências escrita/oral	☐ A análise integrada de fases apresenta 5 fases de classificação de áreas para a desnutrição aguda. Os critérios
	☐ O formando identifica pelo menos 2 fases do IPC-DA ☐ O formando descreve pelo menos 2 objectivos de resposta de cada fase Evidencia pratica ☐ O formando em grupos analisa o relatório de IPC-DA dos anos anteriores	

MO SSS015079211: Descrever a resposta a emergências em Nutrição

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Esta parte da especificação do módulo deve ser considerada como um guia de apoio e nenhuma das secções é obrigatória.

Número de horas normativas: 40 horas

O tamanho deste módulo é baseado no tempo estimado como necessário para atingir os objectivos estabelecidos por um formando que está a iniciar os primeiros contactos com a Segurança alimentar e Nutricional. O tempo total estimado para este módulo é de 40 horas, incluindo horas de contacto, horas de trabalho individual e horas de Prática/ Estágio.

Justificação do módulo

Este módulo pretende capacitar os formandos para descrever a emergência em Nutrição, identificar os grupos vulneráveis a emergência em Nutrição, intervenções a serem implementadas durante a resposta a emergência em Nutrição e realizar a análise integrada de fases para a desnutrição aguda.

Orientações sobre o conteúdo e contexto de aprendizagem

Resultado de Aprendizagem 1 Determinar os potenciais problemas de emergência nutricional (Nº de horas estimado: 10 horas)

Os formandos devem aprender sobre eventos que podem desencadear emergência em Nutrição; factores contribuintes que desencadeiam uma situação de emergência; quadro conceptual da desnutrição aguda; avaliação da evolução dos indicadores nutricionais para detectar precocemente alterações nutricionais; critérios a ter em conta no potencial problema de emergência em Nutrição para a tomada de decisão; importância da simulação de eventos que podem causar emergência.

Resultado de Aprendizagem 2 Participar na definição de intervenções de resposta para uma potencial situação de emergência com base na análise (Nº de horas Estimado: 20 horas)

Os formandos devem aprender sobre grupos alvo afectados numa situação de emergência nutricionais; principais intervenções para cada grupo alvo afectado; verificação do cartão de saúde da criança em qualquer intervenção; monitoria do código de comercialização dos substitutos do leite materno no contexto de emergência (CCSLM); suplementação com Micronutrientes e a inclusão dos alimentos fortificados na cesta básica; necessidades em casos de desnutrição aguda; intervenções essenciais para a resposta a emergência em Nutrição; Padrões mínimos para intervenções nutricionais em emergência para cada intervenção e importância do SPHERE.

Resultado de Aprendizagem 3 Analisar de forma integrada as fases para a insegurança alimentar aguda e crónica. (Nº de horas Estimado: 10 horas)

Os formandos devem aprender sobre fases do IPC para desnutrição aguda; fases do IPC da desnutrição aguda; Classificação da área com base na prevalência da desnutrição aguda; indicadores usados para a classificação da fase da desnutrição aguda e critérios de fiabilidade dos dados usados na análise.

Abordagem na geração das evidências de aprendizagem e nos critérios de avaliação

O processo de ensino-aprendizagem deve ser activo e centrado no formando. Os formandos terão de levar a cabo uma gama de actividades contendo elementos de habilidades pessoais e interpessoais e de comunicação como parte integrante das habilidades chave do módulo. Uma introdução explicando as actividades necessárias será útil para assegurar que o formando compreende a natureza e o objectivo do trabalho que vai realizar.

Métodos e instrumentos de avaliação

Resultado de Aprendizagem 1

Teste escrito com perguntas abertas e fechadas eventos que podem desencadear emergência em Nutrição; factores contribuintes que desencadeiam uma situação de emergência; quadro conceptual da desnutrição aguda; critérios a ter em conta no potencial problema de emergência em Nutrição para a tomada de decisão; importância da simulação de eventos que podem causar emergência.

Os formandos devem demonstrar que são capazes de avaliar a evolução dos indicadores nutricionais para detectar precocemente alterações nutricionais. Esta actividade deve ser avaliada usando uma lista de verificação.

Resultado de Aprendizagem 2

Teste escrito e/ou oral com perguntas curtas sobre monitoria do código de comercialização dos substitutos do leite materno no contexto de emergência (CCSLM); necessidades em casos de desnutrição aguda; intervenções essenciais para a resposta a emergência em Nutrição; Padrões mínimos para intervenções nutricionais em emergência para cada intervenção e importância do SPHERE.

Os formandos devem demonstrar que são capazes identificar os grupos alvo afectados numa situação de emergência nutricionais; definir as principais intervenções para cada grupo alvo afectado e verificar o cartão de saúde da criança em qualquer intervenção, suplementar com micronutrientes e incluir os alimentos fortificados na cesta básica.

Resultado de Aprendizagem 3

Teste escrito com perguntas abertas e fechadas sobre fases do IPC para desnutrição aguda; fases do IPC da desnutrição aguda; classificação da área com base na prevalência da desnutrição aguda; indicadores usados para a classificação da fase da desnutrição aguda e critérios de fiabilidade dos dados usados na análise.

Referências

1. DWYER, YT. Avaliação do Consumo Alimentar. In: SHILS ME et al. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. Barueri: manole; 2003. P. 1001-06.
2. FISBERG, RM, Slater B, Marchioni DML, Martini LA. Inquéritos Alimentares: métodos e bases científicos. São Paulo: Manole; 2005.
3. GIBSON, RS. Principles of nutritional assessment. New York: Oxford University Press; 2003.
4. LEE, RD, Niedman DC. Measuring diet. In: Nutritional Assessment. 3rd ed. Mc Graw Hill; 2003.
5. WILLETT, W. Nutritional Epidemiology. New York: Oxford University Press; 1990.

4.20 UC SSS015080211: Administrar o programa de Nutrição

Registo da unidade de competência

Título da Unidade de Competência		UC20: Gerir e administrar o programa de Nutrição	
Descrição da unidade de Competência			
Após a conclusão deste módulo o formando deve ser capaz de administrar e gerir suplementos consumíveis, equipamentos, utensílios e mobiliários no programa de Nutrição			
Código:	UC SSS015080211	Nível do QNQP:	5
Campo:	Saúde e serviços sociais	Subcampo	Saúde e Serviços Sociais
Data de Registo		Data da Revisão do Registo	

Elementos de Competência	CrITÉrios de Desempenho	Contexto de Aplicação
1. Planificar actividades nos estabelecimentos de prioridades intervenções programa Nutrição	a) Participa na elaboração do Plano Económico Social (PES); b) Estabelece as actividades prioritárias e as metas de acordo com as necessidades identificadas no sector c) Planifica de forma coordenada as actividades, envolvendo parceiros de cooperação e outros serviços, d) Participa na discussão, validação mensal de dados do sector e da US; e) Elabora o relatório das actividades desenvolvidas; f) Elabora a retro informação para os níveis a sua responsabilidade Evidências Requeridas Evidências escritas/orais ☐ b); e); ☐ Explica a necessidade de fazer a retroinformacao para os níveis a sua responsabilidade	☐ Plano Económico-social (PES) inclui as actividades, ☐ orçamentação e cronograma de actividades e as fontes do financiamento. Plano de actividade inclui indicadores com as suas respectivas metas, cronograma, responsáveis e prazos. Relatório inclui resultados das actividades realizadas de acordo com os padrões estabelecidos; Retroinformação inclui análise e interpretação dos indicadores por área de saúde apresentados no relatório e envio para a proveniência dos relatórios
2. Avaliar e monitorar a implementação das actividades do plano utilizando os indicadores estabelecidos no programa de Nutrição	a) Atribui tarefas aos intervenientes de acordo com o plano e orienta aos membros da equipa na realização das actividades; b) Coordena as actividades em equipa de forma a conferir maior responsabilidade e sentido de responsabilidade; c) Elabora planos de supervisão, monitoria e apoia as equipas na busca de ideias para superar as dificuldades encontrados; d) Implementa mudanças positivas para o sucesso no programa de Nutrição e) Recolhe e analisa a informação de acordo com o	☐ Visitas de apoio no terreno ☐ Inovação e actualização contínua; ☐ Documentos administrativos, relatórios e outros de acordo com os padrões estabelecidos;

	PES, f) Elabora o relatório, partilha e arquiva a informação	
	Evidências Requeridas	
	Evidência escrita/oral ☐ Orienta aos membros da equipa na realização das actividades e realiza actividades em equipa;	

	☐ Identifica lacunas/problemas ☐ Explica como usar a informação recolhida; Evidência Prática ☐ Supervisiona, monitora e presta apoio técnico às equipas ☐ Elabora o relatório das actividades	
3. Garantir a disponibilidade e racional dos suplementos nutricionais no programa Nutrição	a) Elabora plano de necessidade do programa b) Realiza o inventário dos suplementos nutricionais e consumíveis c) Regista as quantidades nas fichas de controlo de stock de acordo com as normas; d) Requisita os suplementos nutricionais, consumíveis, visita regularmente o depósito de medicamentos e centro de abastecimento; e) Recebe e regista os suplementos nutricionais e consumíveis nos respectivos livros; f) Descreve as condições de armazenamento dos suplementos nutricionais, consumíveis, g) Faz a distribuição e verificação dos prazos de validade. Evidências Requeridas Evidência escrita/oral ☐ Descreve as condições de armazenamento dos Suplementos nutricionais e consumíveis; Evidência prática ☐ b) ☐ Requisita, recebe, distribui e armazena os suplementos nutricionais e consumíveis;	☐ Verificação de fichas de stock ☐ e requisições de suplementos ☐ nutricionais e consumíveis; ☐ Mediante o preenchimento do livro requisições de necessidades ☐ Critérios de recepção de suplementos e consumíveis existentes no SNS definidos ☐ Condições de armazenamento incluem mas não se limita em identificação do local adequado, condições ambientais;

4. Garantir a disponibilidade e bom funcionamento do mobiliário, equipamentos e utensílio do programa de Nutrição.	a) Descreve os procedimentos de requisição do equipamento, mobiliário e utensílio, programa de Nutrição; b) Recebe, confere e controla a qualidade do equipamento e utensílio c) Preenche a ficha de controlo de stock; d) Distribui equipamento e utensílio para os diferentes sectores de acordo com as necessidades; e) Elabora o plano de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios do programa de Nutrição; Evidências Requeridas Evidência escrita/oral ☐ a); ☐ Descreve o processo de recepção, conferência e controlo de qualidade do material; Evidência prática ☐ Requisita e distribui o equipamento e utensílio de acordo com as necessidades dos sectores ☐ Preenche a ficha de controlo de stock; ☐ Elabora do plano de manutenção preventiva e corretiva de equipamento e utensílio;	☐ Procedimentos de requisição do utensílio, mobiliário e equipamento; ☐ Critérios de recepção de utensílio e mobiliário de acordo as fichas de stock e requisições existentes no SNS definidos Processo de recepção, conferência e controlo de qualidade do equipamento; Ficha de controlo de stock de equipamentos; Gestão de utensílio, equipamentos; Elaboração do plano de manutenção correctiva e preventiva
5. Gerir recursos humanos e documentação do Programa de Nutrição	a) Explica a importância de aplicar a legislação; b) Explica os critérios de alocação de pessoal nos postos de trabalho; c) Explica a importância de integração dos profissionais recém-colocados no programa de nutrição; d) Descreve como avaliar o desempenho do trabalhador e da equipa; e) Explica a importância de planos de formação contínua; f) Explica como gerir as correspondência de acordo com a sua natureza. Evidências Requeridas	☐ A gestão dos funcionários e agentes do estado ☐ Moçambicano rege-se a um estatuto, pois esta inclui, mas, não esta limitado a previsão de necessidades de pessoal; ☐ avaliação de desempenho dos funcionários; elaboração de mapas de férias e de assiduidade; gestão do pessoal do programa Nutrição; Competências pessoais

	Evidência escrita/oral ☐ Descreve o processo de avaliação do desempenho; Evidências prática ☐ Elabora um plano de necessidades dos RH da área de nutrição e de formação contínua; ☐ Faz a Integração dos novos profissionais e avalia o pessoal no fim de ano sob sua responsabilidade; ☐ Aplica a legislação de acordo com as normas; ☐ Recebe, redige e encaminha a correspondência, aplicando as normas de confidencialidade;	e sociais necessárias para trabalhar em equipa; Conhece o EGFAE em vigor no país; Liderança e gestão de equipas de trabalho; Normas da Formação Contínua de pessoal; A correspondência inclui mas não se limita a notas, circulares, fluxogramas, ofícios, comunicações, entre outros;
--	--	---

MO SSS015080211: Administrar o programa de Nutrição

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Esta parte de especificação do módulo deve ser considerada como guia de apoio

Número de horas normativas 40 horas

O tamanho deste módulo é baseado em tempo estimado tido como suficiente e necessário para atingir os objetivos deste módulo estabelecido para formando que esta a desenvolver habilidades para lidar com a área de gestão do programa de Nutrição.

O tempo total estimado para este módulo é de 40 horas, incluindo horas de contacto e hora de trabalho individual.

Justificativa de módulo

Este módulo pretende instruir e orientar o formando a desenvolver competências para administrar e gerir o programa de Nutrição a vários níveis, desde suplementos nutricionais, equipamentos, utensílios até os recursos humanos.

Orientação de conteúdo e contexto de aprendizagem

Resultado de aprendizagem 1

Planificar as actividades e estabelecer prioridades das intervenções nos programa de Nutrição (Nº de horas estimados 8 horas)

O formando deve aprender sobre elaboração e análise do Plano Económico Social (PES) e sua implementação no programa de Nutrição; Necessidades do programa; identificação das actividades prioritárias no sector; Elaboração do plano das actividades, validação mensal de dados do sector; Elaboração do relatório das actividades desenvolvidas em vários setores do programa de nutrição.

Resultado de aprendizagem 2:. Avaliar e monitorar a implementação das atividades do plano utilizando os indicadores estabelecidos nos serviços Nutrição (Nº de horas estimados 8 horas)

O formando deve aprender sobre tarefas dos intervenientes de acordo com o plano; Coordenação de actividades da equipa; Elaboração de planos de supervisão, monitoria e apoio técnico; Implementação de mudanças positivas no programa de Nutrição; Recolha e análise da informação das actividades implementadas de acordo com o Plano Economico Social; Elaboração de relatório de actividades.

Resultado de aprendizagem 3: garantir a disponibilidade e uso racional dos suplementos nutricionais e consumíveis para o programa de Nutrição (Nº de horas estimados 10 horas)

O formando dever aprender sobre realização do inventário dos suplementos nutricionais, consumíveis e registo das quantidades nas fichas de controlo de stock de acordo com as normas; Requisição de suplementos nutricionais, consumíveis, Recepção e registo dos suplementos e consumíveis nos respetivos livros; condições de conservação de suplementos, consumíveis, controlo de prazos de validade e distribuição.

Resultado de aprendizagem 4:. Garantir a disponibilidade e bom funcionamento do mobiliário, equipamentos, e utensilio do programa de Nutrição (Nº de horas estimados 8 horas)

O formando dever aprender sobre procedimentos de requisição do material, mobiliário e equipamento hospitalar para os serviços de Nutrição; processo de receção de material equipamento e utensilio de programa de nutrição; Distribuição de material para os diferentes sectores sob sua responsabilidade; Elaboração do plano de manutenção preventiva e corretiva dos materiais.

Resultado de aprendizagem 5: Gerir recursos humanos e documentação do programa de Nutrição (Nº de horas estimados 6 horas)

O formando deve aprender sobre elaboração do plano das necessidades do pessoal, alocação, integração de profissionais recém colocados; avaliação do desempenho e do trabalho da equipa; escala de serviço e de férias; elaboração do plano de formação contínua; Recepção e triagem da correspondência (notas, circulares, fluxogramas, ofícios, comunicações, entre outros); normas de confidencialidade vigente no MISAU.

Abordagem na geração das evidências de aprendizagem e nos critérios de avaliação

O processo de ensino-aprendizagem deve ser activo e centrado no formando. Os formandos terão de levar a cabo uma gama de actividades contendo elementos de habilidades pessoais e interpessoais e de comunicação como parte integrante das habilidades chave do módulo. Uma introdução explicando as actividades necessárias será útil para assegurar que o formando compreende a natureza e o objectivo do trabalho que vai realizar.

Métodos e instrumentos de avaliação

Resultado de Aprendizagem 1: Planificar as actividades e estabelecer prioridades das intervenções nos serviços/ programa de Nutrição segundo as normas estabelecidas.

Teste escrito com perguntas curtas abertas e/ou fechadas sobre elementos do plano Económico Social (PES). Os formandos devem demonstrar habilidades na identificação de actividades prioritárias e as metas do sector; elaboração do plano das actividades, elaboração do relatório das actividades desenvolvidas. (actividade prática). Esta actividade deve ser avaliada usando uma lista de verificação.

Resultado de Aprendizagem 2: Avaliar e monitorar a implementação das actividades do plano utilizando os indicadores estabelecidos nos serviços Nutrição.

Teste escrito com perguntas curtas abertas e/ou fechadas sobre avaliação e monitoria de actividades.

Os formandos devem demonstrar habilidades na elaboração, implementação e monitoria do plano de supervisão; implementação de mudanças positivas para o sucesso nos serviços de Nutrição. (actividade prática). Esta actividade deve ser avaliada usando uma lista de verificação.

Resultado de Aprendizagem 3: Garantir a disponibilidade e uso racional dos materiais essenciais e consumíveis para o sector

Teste escrito com perguntas curtas abertas e/ou fechadas sobre condições de conservação e armazenagem dos materiais, consumíveis e distribuição para unidades dependentes.

Os formandos devem demonstrar habilidades na realização do inventário dos materiais, consumíveis e regista as quantidades nas fichas de controlo de stock; requisição de materiais, consumíveis; Recepção e registo de materiais e consumíveis nos respectivos livros (actividade prática). Esta actividade deve ser avaliada usando uma lista de verificação.

Resultado de Aprendizagem 4: Garantir a disponibilidade e bom funcionamento do mobiliário, equipamentos e material hospitalar

Teste escrito com perguntas curtas abertas e/ou fechadas sobre elaboração do plano de manutenção preventiva e correctiva dos materiais

Os formandos devem demonstrar habilidades elaboração de requisição, recepção de materiais e consumíveis (actividade prática). Esta actividade deve ser avaliada usando uma lista de verificação.

Resultado de Aprendizagem 5: Gerir recursos humanos e documentação dos serviços de Nutrição

Teste escrito com perguntas curtas abertas e/ou fechadas sobre elaboração de escala de serviço e de férias; triagem da correspondência.

Os formandos devem demonstrar habilidades elaboração do plano de alocação de pessoal; integração dos profissionais recém-colocados nos serviços de Prótese Dentária; avaliação do desempenho; (actividade prática). Esta actividade deve ser avaliada usando uma lista de verificação.

Referências bibliográfica

1. Natália Macedo. Víctor Macedo. Gestão hospitalar: Manual prático. Lidel, Ediciones Tecnicas. 2008.
 2. Chavenato I. Introdução à Teoria Geral da Administração 7ª Ed. Editora Campos. 2004
 3. Costa, F. Leal da. Administração de Serviços de Saúde. Efectividade e Eficiência: Médicos, Gestores, informação e Bom Censo. 2005
 4. Huston, Carol; Administração e liderança em Enfermagem. ARTMED Editora S.A.
-

© Copyright PIREP 2020

Este módulo é um esboço para uso apenas pela ANEP e pelas instituições, por esta, acreditadas. Não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Director-Geral da ANEP.

4.21 . UC SSS015081211 Descrever as técnicas de armazenamento e processamento de alimentos

Registo da unidade de competência

Título da Unidade de Competência	UC21: Descrever as técnicas e práticas de agricultura sensível a nutrição familiar		
Descrição da Unidade de Competência: Após a conclusão com êxito deste módulo, o formando será capaz de realizar o processamento de alimentos com base em conhecimentos científicos e tecnológicos. O formando deve ao longo desta unidade de competência identificar nas famílias a sua responsabilidades as técnicas inadequadas de armazenamento e processamento de alimentos e sugerir as melhores práticas de acordo com os conhecimentos desta Unidade de Competência e apoiar as famílias a elaborar um projecto sócio alimentar.. (discussão em grupo na sala de aula)			
Código:		Nível do QNQP:	5
Campo:	Saúde e Serviços Sociais	Subcampo	Saúde e Serviços Sociais
Data de Registo		Data da Revisão do Registo	

Elementos de Competência	Crítérios de Desempenho	Contexto de Aplicação
1. Descreve as características das matérias primas e as operações unitárias usadas na indústria alimentícia	a) Descreve as características das matérias prima; b) Classifica a matéria-prima quanto a origem; c) Descreve as principais operações unitárias aplicadas na indústria de alimentos; d) Descreve material de embalagem de alimentos; e) Explica a importância de uso de aditivos;	☐ As características da matéria-prima incluem: perecíveis, semi perecíveis e não perecíveis. ☐ As operações unitárias incluem: limpeza, selecção, classificação, descascamento; ☐ Matéria de embalagem incluem: celulose, polietileno, aço, e outros.
	Evidências Requeridas	
	Evidências escritas/orais ☐ a); b; c e e). Evidências demonstrativa ☐ ☐ Demonstra como efectuar as operações unitárias;	

2. Descrever os procedimentos de conservação dos recursos energéticos vegetais (sementes)	a) Descreve as técnicas de conservação de recursos vegetais na indústria alimentar e no campo vegetativo; b) Descreve os princípios de um bom armazenamento; c) Descreve os métodos tradicionais de armazenamento de sementes; d) Explica o controlo de enzimas de alimentos; e) Explica as causas e as fases de perdas alimentares Evidências Requeridas Evidências escritas/orais	□ As técnicas de conservação de alimentos incluem, mas não estão limitados a: secagem, congelamento, refrigeração, defumação, salga e outros; □ A conservação dos recursos vegetais na indústria inclui embalagem, acondicionamento, câmaras, enquanto que a conservação do material vegetativo no campo inclui silos, entre outros. □ Os métodos tradicionais de armazenamento de sementes incluem: secagem, defumação
--	--	--

	□ Explica a conservação dos recursos vegetativos na indústria e campo. □ Descreve os princípios de um bom armazenamento;	□ O controlo de enzimas de alimentos inclui: pH, Oxidação; humidade; As causas de perdas alimentares incluem: as biológicas, químicas, fisiológicas, físicas e psicológicas. Estas perdas podem ocorrer antes, durante e depois da colheita.
3. Descrever os procedimentos aplicados na pós-colheita.	a) Explica os métodos de conservação em fresco de raízes e tubérculos; b) Descreve os métodos tradicionais de conservação de raízes e tubérculos; c) Descreve a mudança de qualidade e valor nutricional; d) Descreve as diferenças das variedades de batata-doce e batata-renda quanto ao armazenamento; e) Descreve os passos críticos do processamento da mandioca; f) Explica o guião para o processamento da mandioca para o consumo. Evidências Requeridas Evidências escritas/orais □ a) e c). Evidências técnicas □ Identifica os passos críticos do processamento da mandioca;	□ Método de conservação inclui, mas não se limitam a cura, armazenamento, embalagem, secagem. □ Mudança de qualidade inclui a cor, consistência, sabor. Variedades de batata-doce incluem: batata de polpa branca e alaranjada. Processamento para o consumo humano inclui a desidratação, enlatados, congelados entre outros. Os passos críticos incluem em cada método de processamento.

4. Explicar as propriedades nutricionais e os métodos de processamento das leguminosas de grão	a) Descreve as classes das leguminosas de grão e suas propriedades nutricionais; b) Descreve os factores anti nutricionais; c) Explica as condições de pós-colheita das leguminosas em grãos; d) Descreve o processamento de farinha de leguminosas; e) Explica os métodos de processamento das ervilhas. f) Identifica o valor nutricional das leguminosas de grãos e seu uso. Evidências Requeridas Evidências escritas/orais ☐ Explica as propriedades nutricionais e factores anti nutricionais; Trabalho prático ☐ Visita na indústria de processamento	☐ A classe das leguminosas de grão inclui: feijões, amendoim entre outros; ☐ As propriedades nutricionais incluem: ☐ Nutrientes; ☐ Factores anti nutricionais incluem: ☐ Inibidores de aminoácidos, fitato, acidam fítico entre outros. Condições de pós- colheita incluem: Conservação e processamento; os alimentos derivados de leguminosas incluem a badjia, pão, biscoitos, bolachas entre outros. Métodos de processamento das ervilhas incluem: Moagem, enlatadas, desidratação, fermentação entre outros; Uso inclui a preparação da manteiga de amendoim, amendoim torrado, frito, entre outros
5. Explicar o processamento dos cereais	a) Menciona os cereais e seu valor nutricional; b) Diferencia o método de secagem dos cereais; c) Descreve as condições de armazenamento dos cereais industrial;	☐ Os cereais inclui: milho, mapira, arroz; ☐ entre outros; Métodos de secagem inclui: secagem em lotes em silos, lote por camada;
	d) Descreve os métodos de armazenamento dos cereais; e) Explica os métodos de processamento dos cereais. Evidências Requeridas Evidências escritas/orais ☐ c); d) e e); Trabalho prática ☐ Visita nas indústrias de processamento e armazéns.	☐ As condições de armazenamento dos cereais industrial incluem: boa ventilação, piso impermeável, cobertura perfeita entre outras; Os métodos de armazenamento dos cereais incluem: hermético, silos entre outros; Os métodos de processamento dos cereais incluem: moagem húmida, seco, fermentação e destilação;
6. Compreender as normas de elaboração de um projecto socio alimentar.	a) Define os termos básicos aplicados no projecto; b) Descreve os elementos de um projecto; c) Descreve o ciclo do projecto e de programação; d) Analisa exemplos de projecto socio alimentares; Evidências Requeridas	☐ Os termos básicos incluem: projecto, programa, actividades; ☐ Objectivos de projecto ☐ Elementos de um projecto incluem: antecedentes, justificativo, grupo alvo e entre outros; Contexto esta descrita no critério de desempenho.

	Evidências escritas/orais ☐ Explica os elementos de um projecto; Trabalho pratica ☐ Elabora um projecto sócio alimentar;	
7. Descrever o papel do IDIL no desenvolvimento de micro-projectos e politicas e regulamentos	a) Descreve as principais actividades e competências do IDIL; b) Descreve o órgão e a estrutura do IDIL; c) Descreve as políticas e normas das indústrias alimentares Evidências Requeridas Evidências escritas/orais ☐ Explica as principais actividades e competências do IDIL; ☐ b); ☐ lista as políticas e normas das indústrias alimentares	☐ O contexto de aplicação estão descrita no critério de desempenho

MO SSS015081211: Descrever as técnicas de armazenamento e processamento de alimentos

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Esta parte da especificação do módulo deve ser considerada como um guia de apoio

Número de horas normativas: 70 horas

O tamanho deste módulo é baseado no tempo estimado como necessário para atingir os objectivos estabelecidos para um formando que está a desenvolver habilidades de processamento de alimentos na indústria. O tempo total estimado para este módulo é de 70 horas, incluindo horas de contacto e horas de trabalho individual.

Justificação do módulo:

Este módulo pretende formar o formando para desenvolver actividades na indústria de alimentos com acções responsáveis, criativas e éticas com base em conhecimentos científicos e tecnológicos ligados ao processamento de alimentos.

Orientações sobre o conteúdo e contexto de aprendizagem

Resultado de Aprendizagem 1: Descrever as matérias primas e as operações unitárias usadas na indústria de alimentos. (Nº de horas estimado: 8 horas)

O formando deve aprender sobre historial da indústria alimentar; Objectivos da conservação; Composição dos alimentos; características da matéria-primas (Perecíveis, semi-perecíveis e não perecíveis). operações unitárias; técnicas de secagem, congelamento, refrigeração, defumação, salga e outros; Matéria de embalagem.

Resultado de Aprendizagem 2: Descrever os procedimentos de conservação dos recursos energéticos vegetais (sementes). (Nº de horas estimado: 8 horas).

O formando deve aprender sobre conservação dos recursos vegetal; embalagem, acondicionamento, camaras; conservação do material vegetativo no campo silos; princípios de um bom armazenamento; Métodos tradicionais de armazenamento de sementes; controlo de enzimas de alimentos; causas de perdas de sementes; Fases de perda alimentares.

Resultado de Aprendizagem 3: Descrever os procedimentos aplicados na pós-colheita. (Nº de horas estimado: 16 horas).

O formando deve aprender sobre Método de conservação; Mudança de qualidade; Variedades de batata-doce; Processamento para o consumo humano; passos críticos de processamento da mandioca.

Resultado de Aprendizagem 4: Explicar as propriedades nutricionais e os métodos de processamento das leguminosas de grão. (Nº de horas estimado: 10 horas).

O formando deve aprender sobre classe de leguminosas de grão; propriedades nutricionais; Factores anti nutricionais; Condições de pós-colheita; processamento de farinha de leguminosas; alimentos derivados de leguminosas; Métodos de processamento das ervilhas; Uso.

Resultado de Aprendizagem 5: Explicar o processamento dos cereais. (Nº de horas estimado: 10 horas). O formando deve aprender sobre Grupo de cereais; Composição nutricional; Cuidados requeridas no armazenamento; Métodos de secagem em lotes em silos, lote por camada; condições de armazenamento dos cereais industrial; métodos de armazenamento dos cereais; métodos de processamento dos cereais.

Resultado de Aprendizagem 6: Compreender as normas de elaboração de um projecto socio alimentar. (Nº de horas estimado: 12 horas).

O formando deve aprender sobre projecto, programa, actividade, plano; Estrutura do projecto; Objectivos de projectos; ciclo do projecto, de programação; Matriz de enquadramento logico; pequenos projectos.

Resultado de Aprendizagem 7: Descrever o papel do IDIL no desenvolvimento de micro-projectos e políticas e regulamentos. (Nº de horas estimado: 8 horas).

O formando deve aprender sobre O IDIL, Órgão e estrutura, Principais actividades; Políticas e regulamentos (códex alimentarius).

Abordagem na geração das evidências de aprendizagem e nos critérios de avaliação

O processo de ensino-aprendizagem deve ser activo e centrado no formando. Os formandos terão de levar a cabo uma gama de actividades contendo elementos de desenvolvimento de habilidades no âmbito armazenagem, conservação e processamento de alimentos a nível industrial.

Métodos e instrumentos de avaliação

Resultado de Aprendizagem 1:

Teste escrito com perguntas abertas e fechadas sobre os objectivos da conservação; composição dos alimentos; características da matéria- primas (perecíveis, semi-perecíveis e não perecíveis; técnicas de secagem, congelamento, refrigeração, defumação, salga e outros; Matéria de embalagem. O formando deve demonstrar habilidades de realizar operações unitárias.

Resultado de Aprendizagem 2:

Teste escrito com perguntas abertas sobre conservação dos recursos vegetal; embalagem, acondicionamento, camaras; conservação do material vegetativo no campo silos; princípios de um bom armazenamento; controlo de enzimas de alimentos; causas de perdas de sementes; Fases de perda alimentares.

O formando deve demonstrar habilidades de aplicar os métodos tradicionais de armazenamento de sementes.

Resultado de Aprendizagem 3

Teste escrito com perguntas abertas sobre Método de conservação; Mudança de qualidade; Variedades de batatadoce;

O formando deve ter habilidades de demonstrar como processar produtos para o consumo humano e identificar os passos críticos de processamento da mandioca.

Resultado de Aprendizagem 4

Teste escrito com perguntas curtas sobre classe de leguminosas de grão; Factores anti nutricionais; Condições de pós- colheita; processamento de farinha de leguminosas; alimentos derivados de leguminosas; Uso.

O formando deve ter habilidades de demonstrar como identificar as propriedades nutricionais dos alimentos e de aplicar métodos de processamento das ervilhas.

Resultado de Aprendizagem 5

Teste escrito e/ou oral com perguntas curtas sobre os grupos de cereais; composição nutricional; Cuidados no armazenamento; métodos de secagem em lotes em silos, lote por camada; condições de armazenamento dos cereais industrial; métodos de armazenamento dos cereais.

Resultado de Aprendizagem 6

Teste escrito com perguntas curtas sobre projecto, programa, actividade, plano.

O formando deve ter habilidades de demonstrar como elaborar um projecto.

Resultado de Aprendizagem 7

Teste escrito e/ou oral com perguntas curtas sobre O IDIL, Órgão e estrutura, Principais actividades; Políticas e regulamentos (códex alimentarius).

Bibliografias

GANI, Armando. Modulo 15; Repartição de Nutrição. MISAU,2002.

EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1994

MIDIO, A.F. & Martins, D.I. – Toxicologia de alimentos; Livraria Varela. 2000

FIGUEIREDO, R.M. – Programa de redução de patógenos; Vol I, São Paulo; Ed. Manole, 1999

SILVA, J.A. – Tópicos da tecnologia de alimentos; Livraria Varela. 2000

PEREIRA, D. B.; SILVA, P. H. F.; COSTA JUNIOR, L. C. G.; OLIVEIRA, L. L.

Físico-química do Leite e Derivados – Métodos Analíticos. EPAMIG. Juiz de Fora – MG. 2a Ed. 2001. 234.

© Copyright PIREP 2020

Este módulo é um esboço para uso apenas pela ANEP e pelas instituições, por esta, acreditadas. Não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Director-Geral da ANEP.

4.22 UC SSS015082211: Explicar a epidemiologia, estatística em nutrição

Registo da unidade de competência

Título da Unidade de Competência	UC22: Explicar a epidemiologia, estatística de nutrição em saúde pública		
Descrição da Unidade de Competência: Após a conclusão com sucesso do módulo o formando deve ser capaz de aplicar os conhecimentos epidemiológicos, estatísticos e acções de prevenção e promoção da saúde e nutrição; determinar os dados amostrais, as estatísticas demográficas e das consultas da criança sadia, interpretar os Indicadores de saúde; Descrever os estudos de investigação epidemiológica, as medidas associadas, as políticas e estratégias de nutrição baseadas na promoção de práticas alimentares saudáveis, prevenção e controle de distúrbios nutricionais a nível nacional e a situação alimentar e nutricional no mundo e em Moçambique.			
Código		Nível de QNQP	5
Campo	Saúde e serviços sociais	Subcampo	Saúde e Serviços Sociais
Data de Registo:		Data de Revisão do Registo	

Elementos de Competência	Critérios de Desempenho	Contextos de Aplicação
1. Determinar os dados amostrais	a) Descreve a organização dos dados amostrais b) Determina as variáveis e a representação gráfica c) Descreve a distribuição de frequência, das médias e medianas Evidências Requeridas Evidência escrita/oral ☐ a); b e c).	☐ Os dados amostrais incluem: role, organização dos dados, variáveis e representação gráfica, distribuição de frequências, medianas, medias, moda e outros.
2. Determinar as estatísticas demográficas dos diferentes grupos	a) Descreve as estatísticas demográficas b) Explicar as estatísticas demográficas c) Interpretar as estatísticas demográficas d) Determina os indicadores da consulta de criança sadia, Consulta Pré natal e Pós parto Evidências Requeridas Evidência escrita/oral ☐ Descreve como devem ser calculadas as taxas de natalidade, de fecundidade e crescimento populacional sua área de saúde ☐ Descreve as razões de mortalidade na sua área de saúde e sua respectiva taxa. Evidência prática ☐ Calcula as taxas	☐ As estatísticas demográficas e da consulta de criança sadia incluem: Taxa de natalidade, taxas e razões de mortalidade taxas de fecundidade ☐ Taxa de Desnutrição Crónica, Taxa de crescimento insuficiente, Taxa de Baixo Peso/Idade, Taxa de Sobrepeso/Obesidade e Taxa de Desnutrição Aguda, prevalência do Atraso de Desenvolvimento Psicomotor (ADPM)

3. Interpretar os Indicadores de saúde	a) Identifica os indicadores de saúde e nutricionais b) Identifica os indicadores de qualidade e de desempenho	☐ Indicadores de saúde, gráficos estatísticos ☐ A tendência de situação nutricional deve estar
--	---	---

	c) Analisa os dados dos indicadores para tomada de decisão d) Identifica as diferentes tabelas estatísticas	relacionado a disponibilidade dos alimentos, acesso, uso e utilização, estabilidade e adequação, incluindo a ocorrência de doenças.
	Evidências Requeridas	
	Evidência escrita/oral ☐ Descrever os indicadores de saúde e de Nutrição ☐ Relaciona os dados estatísticos com o calendário sazonal de agricultura ou epidemiológico Evidência prática ☐ Construir gráficos e preencher tabelas	
4. Descrever os estudos de investigação epidemiológica e as medidas associadas	a) Descreve os tipos de estudo epidemiológicos b) Diferencia o tipo de estudo e sua aplicabilidade c) Identifica os tipos de risco d) Explicar os riscos associados	☐ Os estudos incluem: ☐ Descritivos e Analíticos Medidas associadas incluem: Risco relativo e Risco atribuído e produtos cruzados
	Evidências Requeridas	
	Evidência por escrito/oral ☐ a) ☐ Descreve os riscos associados ☐ Analisa os factores de exposição ao risco	
5. Descrever as políticas de saúde e de nutrição a nível nacional	a) Descreve as políticas de saúde e políticas e programas de alimentação e nutrição em Moçambique; b) Explica os planos de acção de sector de nutrição em Moçambique;	☐ Contextualização da nutrição no âmbito de saúde pública. ☐ As políticas Saúde, ☐ Políticas e Programas de alimentação e nutrição em Moçambique. ☐ PAMRDC, ☐ Estratégias incluem: A Suplementação com vitamina A e Micronutrientes em pó e incluindo a desparasitação ☐ Fortificação de alimentos com micronutrientes a nível
	Evidências Requeridas	
	Evidência por escrito/oral ☐ Identifica as estratégias vigentes no plano de acção de redução da desnutrição crónica; ☐ Analisa as estratégias implementadas para área da nutrição;	

	Evidências práticas □ Descreve as estratégias implementadas no programa de nutrição	industrial; Educação alimentar e nutricional; Envolvimento comunitário; Estratégia de alimentação infantil Estratégia de alimentação saudável, actividade física e saúde
--	--	---

6. Descrever situação alimentar e nutricional em mundo e Moçambique.	a) Descrever a situação nutricional a nível mundial e do país; b) Descrever as causas da malnutrição em Moçambique; c) Explicar a relação entre indicadores económicos, sociais e de saúde na alimentação e nutricional; d) Explica o impacto da deficiência em micronutrientes e sobrenutrição;	□ Na situação alimentar e nutricional incluem: Magnitude dos problemas nutricionais a nível mundial e em Moçambique □ Planeamento em nutrição social, Sistemas de vigilância alimentar e nutricional. □ Indicadores de medição, factores determinantes e intervenções nutricionais.
	Evidências Requeridas	
	Evidência escrita/ oral □ Explica a situação nutricional mundial e de Moçambique; □ Identifica as causas básicas, subjacentes e imediatas que contribuem para a desnutrição; □ Explica a relação dos indicadores na nutrição;	
7. Analisar os dados nutricionais e para diagnóstico situacional tomada decisão	a) Justifique a importância da verificação da qualidade de dados nutricionais e como aplicá-la; b) Define os aspectos a serem tomados em conta na análise de dados nutricionais; c) Lista os indicadores nutricionais mais utilizados no país; d) Descreve os grupos alvos por intervenção tendo em conta a população total. e) Analisa as taxas nutricionais para verificar o cumprimento das metas programadas f) Explica como a informação nutricional deve ser divulgada, utilizada e retroalimentada aos diferentes níveis	□ Os instrumentos de recolha de dados incluem, mas não estão limitados a: nível comunitário, unidade sanitária, distrito, província e nível central do MISAU. As fichas de registo são recolhidas periodicamente e submetidas para o nível superior imediato □ O fluxo de dados segue as normativas do MISAU e tem responsáveis por cada nível. Antes da análise de dados nutricionais deverão ser realizados seguintes actividades, mas não estão
	Evidências Requeridas	

	<i>Evidências por escrito/oral</i> □ O formando descreve pelo menos 4 aspectos (critérios) considerados na análise de dados nutricionais; □ pelo menos 4 indicadores nutricionais mais utilizados no país; □ Explicar os grupos alvos mais frequentes nas intervenções nutricionais; <i>Desempenho no local de trabalho</i> □ Demonstre o cálculo do grupo alvo na população total; <i>Trabalho de grupo</i>	limitados a: verificação da fiabilidade dos dados, comparação com informações prévias e indicadores nutricionais. Na análise de dados nutricionais serão considerados indicadores nutricionais por grupo alvo e grupo etário. A disseminação e utilização da informação nutricional aos
	□ O grupo irá receber um relatório de uma província para analisar os dados nutricionais e irá comparar com os indicadores nutricionais	diferentes níveis é chave para a tomada de decisão de correcções e novas intervenções a serem consideradas

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Esta parte da especificação do módulo deve ser considerada como um guia de apoio

Número de horas normativas: 60 horas

O tamanho deste módulo é baseado no tempo estimado como necessário para atingir os objectivos estabelecidos para um formando que está a iniciar os primeiros contactos com a área de Nutrição. O tempo total estimado para este módulo é de 60 horas, incluindo horas de contacto e horas de trabalho individual.

Justificação do módulo:

Este módulo pretende capacitar o formando a aplicar os conhecimentos epidemiológicos, estatísticos e acções de prestações e promoção da saúde e nutrição, na qual deve determinar os dados amostrais, as estatísticas demográficas e da consulta de criança sadia, interpretar os indicadores de saúde, conhecer os estudos de investigação epidemiológica, as medidas associadas, as políticas e estratégias de nutrição a nível nacional e a situação alimentar e nutricional no mundo e em Moçambique.

Orientações sobre o conteúdo e contexto de aprendizagem

Resultado de Aprendizagem 1: Determinar os dados amostrais (Nº de horas estimado: 4 horas)

O formando deve aprender sobre role, organização dos dados; variáveis e representação gráfica; distribuição de frequências; medianas, médias; moda; Medidas de tendências centrais; medidas de variabilidade.

Resultado de Aprendizagem 2: Determinar as estatísticas demográficas e da consulta de criança sadia.

(Nº de horas estimado: 8 horas)

O formando deve aprender sobre taxa de natalidade; Taxas e razões de mortalidade; Taxas de fecundidade; Taxa de Desnutrição Crónica; Taxa de crescimento insuficiente; Taxa de Baixo Peso/Idade; Taxa de Sobrepeso/Obesidade e Taxa de Desnutrição Aguda.

Resultado de Aprendizagem 3: Interpretar os Indicadores de saúde e de Nutrição (Nº de horas estimado: 4 horas). O formando deve aprender a saber Indicadores de saúde e Gráficos estatísticos.

Resultado de Aprendizagem 4: Compreender os estudos de investigação epidemiológica e as medidas associadas (Nº de horas estimado: 12 horas).

O formando deve aprender a saber Estudos descritivos, Estudo de caso; Inquéritos transversais e Estudos de correlação Estudos analíticos; Estudo de caso controle; Estudo de coorte; Medidas associadas (Risco relativo; ODDS RATIO ou razão dos contrários e produtos cruzados; Risco atribuível)

Resultado de Aprendizagem 5: Descrever as políticas de nutrição a nível nacional (Nº de horas estimado: 12 horas).

O formando deve aprender a saber Contextualização da nutrição no âmbito de saúde pública; As políticas Saúde, Políticas e Programas de alimentação e nutrição em Moçambique, PAMRDC; Política de alimentação infantil, Plano Estratégico para o sector de saúde (PESS), Estratégias: A Suplementação com vitamina A e Micronutrientes em pó e desparasitação; Fortificação de alimentos com micronutrientes a nível industrial; Educação alimentar e nutricional; Envolvimento comunitário; Estratégia Nacional de Alimentação Infantil, 2019-2024 (2028); A Estratégia Nacional de Alimentação Saudável, Actividade Física e Saúde 2019-2023,

Resultado de Aprendizagem 6: Compreender a situação alimentar e nutricional no mundo e em Moçambique. (Nº de horas estimado: 14 horas).

O formando deve aprender a saber: Magnitude dos problemas nutricionais a nível mundial e em Moçambique, Panejamento em nutrição social, Sistemas de vigilância alimentar e nutricional, Indicadores de medição, factores determinantes e intervenções nutricionais, Desnutrição e suas manifestações, Desnutrição e pobreza; Deficiências em Micronutrientes; Relação entre indicadores económicos, sociais e de saúde e a situação alimentar e nutricional.

Resultado de Aprendizagem 7: Analisar os dados nutricionais para o diagnóstico situacional e tomada de decisão (Nº de horas estimado: 8 horas).

Verificação da qualidade de dados nutricionais e sua aplicação, aspectos a serem tomados em conta na análise de dados nutricionais, indicadores nutricionais mais utilizados no país, grupos alvos para intervenção, Análise de taxas nutricionais divulgação de informação nutricional.

Abordagem na geração das evidências de aprendizagem e nos critérios de avaliação

O processo de ensino-aprendizagem deve ser activo e centrado no formando. Os formandos terão de levar a cabo uma gama de actividades contendo elementos de habilidades pessoais e interpessoais e de comunicação. Uma introdução explicando as actividades necessárias será útil para assegurar que o formando compreende a natureza e o objectivo do trabalho que vai realizar.

Métodos e instrumentos de avaliação

Resultado de Aprendizagem 1

Teste escrito com perguntas abertas e fechadas sobre role, organização dos dados; variáveis e representação gráfica; distribuição de frequências; medianas, medias; moda; Medidas de tendências centrais; medidas de variabilidade.

O formando deve ter habilidades de representar graficamente os dados.

Resultado de Aprendizagem 2

Teste escrito e/ou oral sobre a sobre razões de mortalidade; fecundidade; Desnutrição Crónica; Taxa de crescimento insuficiente.

O formando deve ter habilidades de demonstrar como determinar a taxa de natalidade, mortalidade; fecundidade; Desnutrição Crónica; crescimento insuficiente; Baixo Peso/Idade; Sobrepeso/Obesidade e de Desnutrição Aguda.

Resultado de Aprendizagem 3

O formando deve ter habilidades de demonstrar como determinar indicadores de saúde e desenhar gráficos estatísticos.

Resultado de Aprendizagem 4

Teste escrito com perguntas curtas sobre estudos descritivos, estudo de caso; inquéritos transversais estudos de correlação, estudos analíticos; estudo de caso controlo, estudo de coorte, medidas associadas (Risco relativo; ODDS RATIO ou razão dos contrários e produtos cruzados; Risco atribuível)

Resultado de Aprendizagem 5

Teste escrito com perguntas curtas sobre nutrição no âmbito de saúde pública; políticas Saúde, políticas e programas de alimentação e nutrição em Moçambique, PAMRDC; Política de alimentação infantil. Estratégias de Suplementação com vitamina A e Micronutrientes em pó e desparasitação; Fortificação de alimentos com micronutrientes a nível industrial.

Resultado de Aprendizagem 6

Teste escrito com perguntas curtas sobre factores determinantes e intervenções nutricionais, Desnutrição e suas manifestações, Desnutrição e pobreza; Deficiências em Micronutrientes; Relação entre indicadores económicos, sociais e de saúde e a situação alimentar e nutricional.

O formando deve ter habilidades para determinar a magnitude de problemas nutricionais a nível mundial e em Moçambique, Planificar a nutrição social, implementar o sistema de vigilância alimentar e nutricional, indicadores de medição.

Resultado de Aprendizagem 7

Teste escrito com perguntas curtas sobre aspectos a serem tomados em conta na análise de dados nutricionais, indicadores nutricionais mais utilizados no país.

O formando deve demonstrar habilidades para verificar a qualidade de dados nutricionais e sua aplicação, identificar os grupos alvos para intervenção, analisar as taxas nutricionais e divulgar a informação nutricional.

Bibliografia

1. INSTITUTO NACIONAL DE ESTATISTICA, 2004. Impacto Demográfico do HIV/SIDA em Moçambique; Actualização, Ronda de Vigilância Epidemiológica, 2002.
2. BERQUO, ES; Souza JMP; Gotlib SLD. Bioestatística. EPU, 1981.
3. LOPES AP; Probabilidade e Estatística. Reichmann & Affonso editoras. 2000.
4. SILVANN. Amostragem probabilística. Edusp. 1998.
5. LAURENTIR et al. Estatística de saúde. São Paulo, EPU/EDUSP, 1985.
6. FIDALGO, Lurdes, Módulo 8; 2ª versão, Repartição de Nutrição.
7. GOUVEIA, E.L.C; Nutrição, saúde e comunidade. Ed. Metha, 1999.
8. MISAU, Departamento de Saúde da Mulher e da Criança; Instrumentos de registo para CCS e CCD, 2018.

© Copyright PIREP 2020

Este módulo é um esboço para uso apenas pela ANEP e pelas instituições, por esta, acreditadas. Não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Director-Geral da ANEP.

5. EXPERIÊNCIA DE TRABALHO/ESTÁGIOS

5.1 UC SSS015083211: Levar a cabo uma experiência de trabalho numa unidade sanitária para prestação de cuidados de enfermagem e primeiros socorros

Registo da Unidade de Competência

Título da Unidade de Competência	Levar a cabo uma experiência de trabalho numa unidade sanitária para prestação de cuidados de enfermagem e primeiros socorros		
Descrição da Unidade de Competência: Após conclusão com êxito desta unidade de competência o formando deverá desenvolver as competências técnicas na prestação de cuidados de enfermagem e primeiros socorros aos utentes respeitando as normas de Prevenção e controlo de infeções no ambiente hospitalar.			
Código:	UC SSS015083211	Nível do QNQP	5
Campo:	Saúde e Serviços Sociais	Subcampo	Saúde e Serviços Sociais
Data de Registo:		Data de Revisão do Registo:	

Elementos de Competência	CrITÉRIOS de Desempenho	Contextos de Aplicação
1. Preparar uma experiência de trabalho (estágio)	a) Identifica as qualidades e habilidades pessoais através de uma auto-avaliação inicial e estabelece metas pessoais realísticas. b) Relaciona os objectivos e metas do estágio com as suas qualificações; c) Prepara os materiais necessários para o uso pessoal durante as actividades; d) Confirma os arranjos necessários para a experiência de trabalho (estágio).	Qualidades e habilidades incluem: □ pessoais e interpessoais □ Postos de trabalho do estágio incluem: um mínimo de 2 posições: □ enfermarias e bancos de socorros com mínimo de materiais e equipamentos. Objectivos e metas incluem todos definidos para o estágio As matérias incluem mas não estão limitados a máscaras, luvas, estetoscópio, esfigmomanómetro, termómetro e gases. Informação essencial inclui: datas, horas de trabalho, contacto inicial, localização, requisitos particulares do local de trabalho
	Evidências Requeridas	
	<i>Evidência escrita e/ou oral:</i> □ Evidência escrita que o candidato identifica claramente as qualidades e habilidades pessoais através de uma auto-avaliação inicial e que estabelece objectivos e metas pessoais realísticas. <i>Desempenho no local de trabalho</i> □ O formando confirma os arranjos relativos ao estágio feitos com o director de turma e apresenta aos tutores no campo de estágio.	
2. Levar a cabo tarefas alocadas	1. Descreve os requisitos de afectação de acordo com as directrizes do sector.	

durante experiência trabalho (estágio)	2. Descreve os padrões a atingir que são esperados para as várias tarefas alocadas.	□ Padrões esperados podem incluir: Higienização do espaço físico; Uso de EPI; □ Os padrões a atingir incluem: satisfação de metas, objectivos e actividades. □ Horas de atendimento, vestuário apropriado, regras de uso do EPI, procedimentos de trabalho. □ As tarefas alocadas incluem: organizar o serviço, preparar o ambiente de trabalho, avaliar os sinais vitais e interpretar, executar técnicas de primeiros socorros. □ Situações inesperadas incluem, mas não se limitam a: acidentes de trabalho, mortes, avaria de equipamento, quebra de material, incêndio das instalações, etc
	Evidências Requeridas <i>Desempenho no local de trabalho</i> O formando leva a cabo as tarefas planificadas durante a experiência no trabalho num hospital. □ Demonstra perfeitamente a técnica de acordo com a situação; □ Demonstra a capacidade de lidar com situações inesperadas de forma eficaz. □ Executa as tarefas dentro dos padrões estabelecidos; □ Desempenha as tarefas detalhadamente alocadas de uma forma profissional. □ Observa a todo o momento os requisitos de prevenção de controlo de infecção. □ Observa atentamente a técnica durante a demonstração do tutor de estágio;	
3. Trabalhar em cooperação com os outros na planificação e a compreender de experiência trabalho.	a) Ajuda voluntariamente nas tarefas que não são de sua responsabilidade; b) Observa as práticas de trabalho de forma atenta fazendo perguntas onde for relevante. c) Demonstra atitude positiva e trabalha para a equipe atingir seus objectivos; d) Escuta atentamente as instruções aceitando-as de forma positiva. e) Procura o conselho, assistência e opiniões dos outros, caso necessário. f) Forma relações de trabalho que sejam de natureza cooperativa. g) Modifica o comportamento de forma apropriada para satisfazer as necessidades de diferentes situações.	□ Os Tutores devem ser envolvidos na elaboração das listas de verificação necessárias que devem ser seguidas e completadas para providenciar a evidência de desempenho no local de trabalho requerida. □ O formando deve ser encorajado a escrever e manter um diário de actividades relatando cada actividade que desempenharam e relacionando-as com os objectivos e metas que eles traçaram para eles próprios. □ O formando deve trabalhar em equipe de modo atingir os objectivos;
	Evidências Requeridas <i>Desempenho no local de trabalho</i> □ O candidato trabalha com os outros, de forma cooperativa, durante a experiência de trabalho numa dada unidade de alimentação, nutrição e dietética.	

4. Rever a contribuição do conhecimento e habilidades ganhas	a) Reexamina a auto-avaliação inicial em termos de pontos fortes e fracos e revê efectivamente o progresso rumo às metas definidas.	☐ Ficha de avaliação, observação dos tutores na cadeneta do
para o seu próprio desenvolvimento pessoal e social.	b) Comenta de forma crítica a avaliação do tutor. c) Expressa claramente, os sentimentos e reacções em relação à experiência de trabalho. d) Revê o valor da aprendizagem ganha em relação a futuras metas pessoais, sociais e profissionais.	estudante, relatórios, reuniões de balanço do estágio;
	Evidências Requeridas	
	<i>Evidência por escrito/oral</i> ☐ Evidência escrita que o formando reexamina as suas qualidades e habilidades pessoais através de uma auto-avaliação. Identifica a contribuição do conhecimento e habilidades ganhas para o seu próprio desenvolvimento pessoal e sociais obtidas durante a experiência de trabalho numa dada unidade de alimentação, nutrição e dietética.	

MO SSS015083211: Levar a cabo uma experiência de trabalho numa unidade sanitária para prestação de cuidados em situações de emergência sanitária

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Esta parte da especificação do módulo deve ser considerada como um guia de apoio e nenhuma das secções é obrigatória.

Número de horas normativas: 140 horas

O tamanho deste módulo é baseado no tempo estimado como necessário para atingir os objectivos estabelecidos. O tempo total estimado para este módulo é de 140 horas, incluindo horas de contacto e horas de trabalho individual.

Justificação do módulo

Este módulo tem como objectivo permitir ao formando viver uma experiência de trabalho numa situação real Hospitalar, em condições normais de prestar cuidados de enfermagem e primeiros socorros a utentes. Isto permitirá o desenvolvimento de habilidades para a vida. O formando será capaz de se preparar para um emprego e desenvolver uma atitude positiva em relação ao trabalho na área vocacional por ele escolhida. O módulo pretende não só ir ao encontro das necessidades técnicas mas também melhorar competências numa série de outras habilidades.

Orientações sobre o conteúdo e contexto de aprendizagem

Este módulo mantém um balanço entre o que é educacionalmente desejável e as realidades do local de trabalho e cria situações e actividades através das quais as habilidades relacionadas com os resultados de aprendizagem são desenvolvidas.

Resultado de Aprendizagem 1 (Nº de horas estimado: 12 horas)

O formando deve ser encorajado a preparar o seu material de trabalho para garantia da sua segurança e dos utentes o seu ambiente de trabalho. O formando deve ser orientado neste processo e deve ser-lhe dado o guião de estágio que ele deve seguir e que adeque a realidade do campo em estágio. Ele deve ser encorajado a ser honesto nas suas afirmações demonstrando as habilidades que possui para trabalhar efectivamente num banco de socorros e enfermarias.

A negociação dos objectivos e metas individuais é um aspecto central para a realização de um estágio adequado. O estágio a este nível deve ser feito preferencialmente numa instituição localizada perto da instituição de formação. É responsabilidade do formador manter um banco de dados das principais unidades de produção/empresas possíveis que oferecem possibilidades de realização de estágios. Para isso é essencial desenvolver boas relações com uma série de instituições vizinhas.

Os formadores devem dar ao formando uma lista de verificação para os ajudar na discussão referente aos arranjos do estágio. Os formando podem levantar questões ao tutor de estagio de forma a praticarem habilidades. Os formandos devem elucidar os tutores sobre os objectivos do estágio e o que se espera deles em termos de observação dos formando e preenchimento de listas de verificação. No processo de negociação dos arranjos individuais do estágio, pode ser útil convidar os tutores para a sala de aula para a discussão sobre o que se espera dos formandos.

Resultado de Aprendizagem 2 (Nº de horas estimado: 106 horas)

Este resultado de aprendizagem completa-se na enfermaria e banco de socorro escolhidos para o estágio. Contudo, para preparar os formando, os formadores devem discutir com os formandos quais as tarefas que se espera eles venham a executar. Os responsáveis do sector devem ser envolvidos na elaboração das listas de verificação necessárias que devem ser seguidas e completadas para providenciar a evidência de desempenho no local de trabalho requerida. Os formandos devem ser encorajados a completar um diário de actividades relatando cada actividade que desempenharam e relacionando-as com os objectivos e metas que eles traçaram para eles próprios.

Resultados de Aprendizagem 3 (Nº de horas estimadas: 10 horas)

Este resultado de aprendizagem será completado no local de trabalho durante o estágio. Contudo, para preparar os formandos, o formador deve discutir com eles uma variedade de métodos para observar, ouvir, pedir conselho, trabalhar em grupo e mudanças de comportamento que se espera dos formandos. Deve ser feita referência aos módulos de habilidades para a vida. Os tutores de estágio devem ser envolvidos na elaboração das listas de verificação necessárias que devem ser seguidas e completadas para providenciar a evidência de desempenho no local de trabalho requerida. Os formandos devem ser encorajados a escrever e manter um diário de actividades relatando cada actividade que desempenharam e relacionando-as com os objectivos e metas que eles traçaram para eles próprios.

Resultados de Aprendizagem 4 (Nº de horas estimadas: 12 horas)

Os formandos devem ser encorajados a rever o seu empenho numa forma honesta e aberta. Usando o seu diário de actividades eles devem rever o seu progresso durante o estágio para o cumprimento dos objectivos e metas traçados. Neste ponto o formador deve discutir os relatórios feitos pelos tutores, com os formandos para ajudar e apoiar o processo de análise. Os formandos devem receber formulários sobre o formato dos relatórios do estágio antes de submeterem os mesmos para serem avaliados. O tutor deve rever e criticar construtivamente o relatório. No fim deste processo os formando devem ser avaliados com base na ficha de avaliação estruturada pelos formadores da IdF durante a execução das técnicas no campo de estágio.

Abordagem na geração das evidências de avaliação

O ensino aprendizagem neste módulo deve ser activo e centrado no formando. O formando deve realizar uma gama variada de tarefas e actividades, os quais contem elementos de habilidades genéricas. O formando deve participar activamente em todas as tarefas realizadas no local de estágio. O formando deve ter oportunidade de planificar e tomar decisões, de mostrar iniciativa e independência e de trabalhar cooperativamente em grupos. Deve ser feita uma introdução às tarefas para garantir que o formando tem uma compreensão clara da natureza e objectivos da tarefa que vai realizar.

O formando deve realizar uma gama variada de tarefas e actividades relacionadas com os critérios de desempenho e o contexto de aplicação. As tarefas e actividades devem providenciar oportunidades para o desenvolvimento de habilidades num ambiente de trabalho real. O ensino em pequenos grupos deve ser curto para permitir tempo para as actividades práticas envolvidas de forma a assegurar o envolvimento individual e como membro de um grupo. A oportunidade de refazer, rever e avaliar pelos formandos, supervisores e colegas é uma parte essencial de todas as actividades formativas.

Métodos e instrumentos de avaliação

Resultado de Aprendizagem 1

Os critérios de desempenho (a) e (b) devem ser avaliados usando o trabalho que o estudante completou na classe usando os formulários dados pelo formador. Estes formulários devem incluir a caderneta de formandos, ficha de avaliação que deve incluir fraquezas e pontos fortes e objectivos e metas pessoais. O critério de desempenho (c) deve ser avaliado através dos materiais escritos desenvolvidos na preparação do estágio. O

critério de desempenho (d) deve ser avaliado usando uma lista de observação durante o encontro de negociação com o responsável da empresa.

Resultados de Aprendizagem 2 e 3

Estes resultados de aprendizagem devem ser avaliados através de uma lista de verificação/observação a ser preenchida pelo empregador ou supervisor do estágio no local de trabalho durante o estágio. Esta lista de verificação deve ser suportada por um relatório empregador ou supervisor do estágio no local de trabalho, com base num formulário simples a ser entregue pela escola. Este relatório não deve conter mais do que 2000 palavras. Esta lista de verificação e relatório também pode ser usados como evidências dos módulos de habilidades para a vida.

Resultado de Aprendizagem 4

O critério de desempenho (a) deve ser avaliado usando as versões revistas avaliadas no resultado de aprendizagem 1. Os critérios de desempenho (b), (c) e (d) devem ser avaliados através de um relatório submetido pelo estudante que deve incorporar detalhes do trabalho diário registados no diário durante o decurso do estágio. Este relatório deve usar os formulários a ser entregues pelo professor e não deve ter mais que 2000 palavras. Este relatório também pode ser usado como evidências dos módulos de habilidades para a vida do nível 4.

Necessidades Especiais

Em certos casos, evidências requeridas modificadas podem ser produzidas por uma escola ou Centro de ensino para certificação de formandos com necessidades especiais. Contudo, se a modificação ocorrer, ela não deve diluir a qualidade das especificações do módulo. Em todos os casos as modificações devem ser sujeitas à aprovação pela ANEP.

Referências

1. MISAU, Regulamento de estágios, 2019.

© Copyright PIREP 2020

Este módulo é um esboço para uso apenas pela ANEP e pelas instituições, por esta, acreditadas. Não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Director-Geral da ANEP.

5.2 UC SSS015084211: Levar a cabo uma experiência de trabalho no Serviço de Alimentação, Nutrição e Dietética

Registo da unidade de competência

Título da Unidade de Competência	Levar a cabo uma experiência de trabalho no Serviço de Alimentação, Nutrição e Dietética		
Descrição da Unidade de Competência: Após conclusão com êxito desta unidade de competência o formando irá demonstrar e desenvolver as competências técnicas de planificação, organização, implementação e monitoria das tarefas no Serviço de Alimentação, Nutrição e Dietética em diferentes sectores públicas e privadas, para além de habilidades interpessoais e de autoconhecimento através da experiência de trabalho.			
Código:		Nível do QNQP	5
Campo:	Saúde e Serviços Sociais	Subcampo	Saúde e Serviços Sociais
Data de Registo:		Data de Revisão do Registo:	

Elementos de Competência	CrITÉRIOS de Desempenho	Contextos de Aplicação
1. Preparar uma experiência de trabalho (estágio)	a) Identifica as qualidades e habilidades pessoais através de uma auto-avaliação inicial e estabelece metas pessoais realísticas. b) Relaciona os objectivos e metas do estágio com as suas qualificações; c) Prepara os materiais necessários para o uso pessoal durante as actividades; d) Confirma os arranjos necessários para a experiência de trabalho (estágio).	☐ Qualidades e habilidades incluem: pessoais e interpessoais ☐ Postos de trabalho do estágio incluem: um mínimo de 2 posições: SAND (Aprovisionamento, armazéns, cadeiras de frios, cozinha, copas, refeitório) e enfermarias ☐ Objectivos e metas incluem: um mínimo de 3 metas e 1 objetivo; ☐ Os materiais incluem: botas, aventais, tocas, mascaras. ☐ Informação essencial inclui: datas, horas de trabalho, contacto inicial, localização, requisitos particulares do local de trabalho
	Evidências Requeridas	
	<i>Evidência escrita e/ou oral:</i> ☐ Evidência escrita que o formando identifica claramente as qualidades e habilidades pessoais através de uma auto-avaliação inicial e que estabelece objectivos e metas pessoais realísticas. <i>Desempenho no local de trabalho</i> ☐ O formando confirma os arranjos relativos ao estágio feitos com o responsável da campo de estágio.	

2. Levar a cabo tarefas alocadas durante a experiência de trabalho (estágio)	a) Executa as tarefas dentro dos padrões estabelecidos; b) Discute com o supervisor imediato os padrões a atingir que são	☐ Padrões esperados podem incluir: ☐ Higienização do espaço físico;
--	--	--

Elementos de Competência	Critérios de Desempenho	Contextos de Aplicação
	esperados para as várias tarefas alocadas. c) Desempenha as tarefas detalhadamente alocadas de uma forma profissional. d) Cumpre com os requisitos de afectação de acordo com as directrizes da unidade de alimentação, nutrição e dietética. e) Observa a todo o momento os requisitos de higiene e segurança. f) Observa a todo o momento boas práticas na preparação ou manipulação dos alimentos; g) Demonstra a capacidade de lidar com situações inesperadas de forma eficaz.	☐ Uso de EPI; ☐ Os padrões a atingir incluem: satisfação de metas, objetivos e actividades. ☐ horas de atendimento, vestuário apropriado, regras de uso do equipamento, procedimentos de trabalho. ☐ As tarefas alocadas incluem: ☐ Organizar o serviço; calcular as per-capitas, mapear as necessidades alimentares, garantir a higiene pessoal e dos alimentos, técnicas de cortes e preparação dos alimentos. ☐ Situações inesperadas incluem mas não se limitam a: acidentes de trabalho, avaria de equipamento, quebra de utensílios, incêndio das instalações.
	Evidências Requeridas	
	<i>Desempenho no local de trabalho</i> ☐ O formando leva a cabo as tarefas planificadas durante a experiência no trabalho numa dada unidade de alimentação nutrição e dietética.	

3.Trabalhar em cooperação com os outros na planificação e compreender a experiência de trabalho.	a) Ajuda voluntariamente nas tarefas que não são de sua responsabilidade; b) Observa as práticas de trabalho de forma atenta fazendo perguntas onde for relevante. c) Demonstra atitude positiva e trabalha para a equipe atingir seus objectivos; d) Escuta atentamente as instruções aceitando-as de forma positiva. e) Procura o conselho, assistência e opiniões dos outros, caso necessário. f) Forma relações de trabalho que sejam de natureza cooperativa. g) Modifica o comportamento de forma apropriada para satisfazer as necessidades de diferentes situações.	☐ Os Tutores devem ser envolvidos na elaboração das listas de verificação necessárias que devem ser seguidas e completadas para providenciar a evidência de desempenho no local de trabalho requerida. ☐ O formando deve ser encorajados a escrever e manter um diário de actividades relatando cada actividade que desempenharam e relacionando-as com os objectivos e metas que eles traçaram para eles próprios. ☐ O formando deve trabalhar em equipe de modo atingir os objectivos.
	Evidências Requeridas	
	<i>Desempenho no local de trabalho</i>	
Elementos de Competência	Crítérios de Desempenho	Contextos de Aplicação
	☐ O formando trabalha com os outros, de forma cooperativa, durante a experiência de trabalho numa dada unidade de alimentação, nutrição e dietética.	
5. Rever a contribuição do conhecimento e habilidades ganhas para o seu próprio desenvolvimento pessoal e social.	a) Reexamina a auto-avaliação inicial em termos de pontos fortes e fracos e revê efectivamente o progresso rumo às metas definidas. b) Comenta de forma crítica a avaliação do tutor. c) Expressa claramente, os sentimentos e reacções em relação à experiência de trabalho. d) Revê o valor da aprendizagem ganha em relação a futuras metas pessoais, sociais e profissionais.	☐ Relatórios, reuniões de balanço do estagio;
	Evidências Requeridas	

Evidência por escrito/oral

- ☐ Evidência escrita que o formando reexamina as suas qualidades e habilidades pessoais através de uma autoavaliação,
- ☐ Identifica a contribuição do conhecimento e habilidades ganhas para o seu próprio desenvolvimento pessoal e sociais obtidas durante a experiência de trabalho numa dada unidade de alimentação, nutrição e dietética.

MO SSS015084211: Levar a cabo uma experiência de trabalho no Serviço de Alimentação, Nutrição e Dietética

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Esta parte da especificação do módulo deve ser considerada como um guia de apoio e nenhuma das secções é obrigatória.

Número de horas normativas: 110 horas

O tamanho deste módulo é baseado no tempo estimado como necessário para atingir os objectivos estabelecidos. O tempo total estimado para este módulo é de 110 horas, incluindo horas de contacto e horas de trabalho individual.

Justificação do módulo

Este módulo tem como objectivo permitir ao formando viver uma experiência de trabalho numa situação real no Serviço de Alimentação, Nutrição e Dietética, em condições normais. Isto permitirá o desenvolvimento de habilidades para a vida. O formando será capaz de se preparar para um emprego e desenvolver uma atitude positiva em relação ao trabalho na área vocacional por ele escolhida. O módulo pretende não só ir ao encontro das necessidades técnicas relativas ao nível 5 mas também melhorar competências numa série de outras habilidades.

Orientações sobre o conteúdo e contexto de aprendizagem

Este módulo mantém um balanço entre o que é educacionalmente desejável e as realidades do local de trabalho e cria situações e actividades através das quais as habilidades relacionadas com os resultados de aprendizagem são desenvolvidas.

Resultado de Aprendizagem 1 (Nº de horas estimado: 5 horas)

O formando deve ser encorajado a preparar o material de estágios como EPI, cadernetas, entre outros. Ele deve ser encorajado a ser honesto nas suas afirmações demonstrando as habilidades que possui para trabalhar efectivamente no Serviço de Alimentação, Nutrição e Dietética. A discussão dos objectivos e metas individuais é um aspecto central para a realização de um estágio adequado. O estágio a este nível deve ser feito preferencialmente no Serviço de Alimentação, Nutrição e Dietética. É responsabilidade do formador realizar a prospecção de campos possíveis que oferecem possibilidades de realização de estágios. Para isso é essencial desenvolver boas relações com uma série de unidades sanitárias e instituições que ofereçam condições de estágios.

Os formadores devem dar ao formando uma lista de verificação para os ajudar na discussão referente a organização do estágio. Os formadores devem elucidar os responsáveis do campo de estágio sobre os objectivos do estágio e o que se espera deles em termos de observação dos formandos e preenchimento de listas de verificação.

Resultado de Aprendizagem 2 (Nº de horas estimado: 92 horas)

Este resultado de aprendizagem completa-se no campo de estágio identificado para o efeito. Contudo, para preparar os formandos, os formadores devem discutir com os formandos quais as tarefas que se espera eles venham a executar. Os responsáveis da campo de estágio devem ser envolvidos na elaboração das listas de verificação necessárias que devem ser seguidas e completadas para providenciar a evidência de desempenho no local de trabalho requerida. Os formandos devem ser encorajados a completar um diário de actividades relatando cada actividade que desempenharam e relacionando-as com os objectivos e metas traçados para o estágio.

Resultados de Aprendizagem 3 (Nº de horas estimadas: 5 horas)

Este resultado de aprendizagem será completado no local de trabalho durante o estágio. Contudo, para preparar os formandos, o formador deve discutir com eles uma variedade de métodos para observar, ouvir, pedir conselho, trabalhar em grupo e mudanças de comportamento que se espera dos formandos. Deve ser feita referência aos módulos de habilidades para a vida do nível 5. Os responsáveis pelas campo de estágios devem ser envolvidos na elaboração das listas de verificação necessárias que devem ser seguidas e completadas para providenciar a evidência de desempenho no local de trabalho requerida. Os formandos devem ser encorajados a escrever e manter um diário de actividades relatando cada actividade que desempenharam e relacionando-as com os objectivos e metas que eles traçaram para eles próprios.

Resultados de Aprendizagem 4 (Nº de horas estimadas: 3 horas)

Os formandos devem ser encorajados a fazer a autoavaliação duma forma honesta e aberta. Usando o seu diário de actividades eles devem rever o seu progresso durante o estágio para o cumprimento dos objectivos e metas traçados. Neste ponto o formador deve discutir os relatórios feitos pelos tutores de estágio, com os formandos para ajudar e apoiar o processo de análise. Os formandos devem receber formulários sobre o formato dos relatórios do estágio antes de submeterem os mesmos para serem avaliados. O formador deve rever e criticar construtivamente os relatórios. No fim deste processo os formandos devem ser encorajados a estabelecer novos objectivos e metas realísticos para eles próprios.

Abordagem na geração das evidências de avaliação

O ensino aprendizagem neste módulo deve ser activo e centrado no formando. O formando deve realizar uma gama variada de tarefas e actividades, os quais contem elementos de habilidades genéricas. O formando deve participar activamente em todas as tarefas alocadas pelo supervisor de estágio. O formando deve ter oportunidade de planificar e tomar decisões, de mostrar iniciativa e independência e de trabalhar cooperativamente em grupos. Deve ser feita uma introdução às tarefas para garantir que o formando tem uma compreensão clara da natureza e objectivos da tarefa que vai realizar.

O formando deve realizar uma gama variada de tarefas e actividades relacionadas com os critérios de desempenho e o contexto de aplicação. As tarefas e actividades devem providenciar oportunidades para o desenvolvimento de habilidades num ambiente de trabalho real. O ensino em pequenos grupos deve ser curto para permitir tempo para as actividades práticas envolvidas de forma a assegurar o envolvimento individual e como membro de um grupo. A oportunidade de refazer, rever e avaliar pelos formandos, supervisores e colegas é uma parte essencial de todas as actividades formativas.

Métodos e instrumentos de avaliação**Resultado de Aprendizagem 1**

Os critérios de desempenho (a) e (b) devem ser avaliados usando o trabalho que o formando completou na sala de aulas usando os formulários dados pelo formador. Estes formulários devem incluir as fraquezas e pontos fortes e objectivos e metas pessoais. O critério de desempenho (c) deve ser avaliado com base nos materiais apresentados pelo formando na preparação do estágio. O critério de desempenho (d) deve ser avaliado usando uma lista de observação durante o encontro de preparação do estágio com o supervisor e tutor de estágio.

Resultados de Aprendizagem 2 e 3

Estes resultados de aprendizagem devem ser avaliados através de uma lista de verificação/observação a ser preenchida pelo tutor e supervisor do estágio no local de trabalho durante o estágio. Esta lista de verificação deve ser suportada por um relatório do tutor ou supervisor do estágio no local de trabalho, com base num formulário simples a ser entregue pela instituição de formação. Este relatório não deve conter mais do que 2000 palavras.

Esta lista de verificação e relatório também pode ser usados como evidências dos módulos de habilidades para a vida do nível 5.

Resultado de Aprendizagem 4

O critério de desempenho (a) deve ser avaliado usando as versões revistas avaliadas no resultado de aprendizagem 1. Os critérios de desempenho (b), (c) e (d) devem ser avaliados através de um relatório submetido pelo formando que deve incorporar detalhes do trabalho diário registados no diário durante o decurso do estágio. Este relatório deve usar os formulários a ser entregues pelo formador e não deve ter mais que 1000 palavras. Este relatório também pode ser usado como evidências dos módulos de habilidades para a vida do nível 5.

Necessidades Especiais

Em certos casos, evidências requeridas modificadas podem ser produzidas por uma escola ou Centro de ensino para certificação de formandos com necessidades especiais. Contudo, se a modificação ocorrer, ela não deve diluir a qualidade das especificações do módulo. Em todos os casos as modificações devem ser sujeitas à aprovação pela ANEP.

Referências

1. MISAU, Regulamento de estágios, 2019.

© Copyright PIREP 2021

Este módulo é um esboço para uso apenas pela ANEP e pelas instituições, por esta, acreditadas. Não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Director-Geral da ANEP.

5.3 UC SSS015085211 Levar a cabo uma experiência de trabalho numa unidade sanitária, comunidade e outras instituições na promoção de hábitos alimentares saudáveis através da educação nutricional

Registo da unidade de competência

Título da Unidade de competência	Levar a cabo uma experiência de trabalho numa unidade sanitária, comunidade e outras instituições na promoção de hábitos alimentares saudáveis através da educação nutricional		
Descrição da Unidade de Competência: Após conclusão com êxito desta unidade de competência o formando deve demonstrar competências de preparar uma experiência de trabalho (estágio) e de levar a cabo as tarefas alocadas de uma forma profissional a nível da unidade sanitária e comunidade. Deve ser capaz de identificar hábitos e comportamentos que influenciam a alimentação e promover medidas preventivas para melhoria das práticas alimentares na comunidade e nos serviços de saúde.			
Código:	UC SSS015085211	Nível do QNQP	5
Campo:	Saúde e Serviços Sociais	Subcampo	Saúde e Serviços Sociais
Data de Registo:		Data de Revisão do Registo:	

Elementos de Competência	Critérios de Desempenho	Contextos de Aplicação
1. Preparar uma experiência de trabalho (estágio)	a) Identifica as qualidades e habilidades pessoais através de uma auto-avaliação inicial e estabelece metas pessoais realísticas. b) Relaciona os objectivos e metas com as suas qualificações. c) Prepara os materiais necessários para o uso pessoal durante as actividades. d) Confirma os arranjos necessários para a experiência de trabalho (estágio).	Qualidades e habilidades incluem: pessoais e interpessoais Postos de trabalho incluem: Unidades sanitárias (Consulta de criança sadia, consulta de criança em risco, consulta pré-natal, Consulta de criança doente, Consultas de adultos) e comunidade (através de brigadas moveis).
	Evidência Requeridas	
	Evidência escrita e/ou oral: Evidência escrita que o formando identifica claramente as qualidades e habilidades pessoais através de uma auto-avaliação inicial e que estabelece objectivos e metas pessoais realísticas. Desempenho no local de trabalho O formando confirma os arranjos relativos ao estágio feitos com o supervisor do estágio.	Outras instituições incluem mas não se limitam a : escolas, igrejas, empresas, mercados. Objectivos e metas incluem todos previstos para o estágio Informação essencial inclui: datas, horas de trabalho, contacto inicial, localização, requisitos particulares do local de trabalho

2. Levar a cabo tarefas alocadas durante a experiência de trabalho (estágio)	a) Executa as tarefas dentro dos padrões estabelecidos b) Discute com o tutor os padrões a atingir que são esperados para as várias tarefas alocadas c) Desempenha as tarefas detalhadamente alocadas de uma forma profissional; d) Cumpre com os requisitos de afectação de acordo com as directrizes da unidade de alimentação, nutrição e dietética. e) Observa a todo o momento os requisitos de higiene e segurança.	Os padrões estabelecidos incluem: Pontualidade, assiduidade, postura perante os utentes, respeito pelas crenças socio-culturais, observância das normas deontológicas, regras de higiene durante as demonstrações culinárias, cumprimento de tempo estabelecido para uma palestra, respeito pelos hábitos alimentares dos utentes;
--	--	--

	f) Observa a todo o momento boas práticas na preparação ou manipulação dos alimentos; g) Demonstra a capacidade de lidar com situações inesperadas de forma eficaz. Evidência Requeridas <i>Desempenho no local de trabalho</i> O formando leva a cabo as tarefas planificadas durante a experiência no trabalho numa dada unidade sanitária.	As tarefas a serem executadas incluem: Preparar o ambiente e material Elaborar um plano diário de palestras, Elaborar um plano para demonstrações culinárias, Promover o aleitamento materno exclusivo e continuado; Oferecer o aconselhamento nutricional de acordo com a condição fisiológica e socio-económica do utente; Realizar demonstrações práticas referentes à manipulação dos alimentos; avaliar e analisar os hábitos alimentares e nutricionais de grupos populacionais, planificação, execução e avaliação de ações de educação alimentar e nutricional.
--	---	---

3. Trabalhar em cooperação com na outros e a planificação de compreender experiência trabalho.	a) Ajuda voluntariamente nas tarefas que não são de sua responsabilidade; b) Observa as práticas de trabalho de forma atenta fazendo perguntas onde for relevante. c) Demonstra atitude positiva e trabalha para a equipe atingir seus objectivos; d) Escuta atentamente as instruções aceitando-as de forma positiva. e) Procura o conselho, assistência e opiniões dos outros, caso necessário. f) Forma relações de trabalho que sejam de natureza cooperativa. g) Modifica o comportamento de forma apropriada para satisfazer as necessidades de diferentes situações Evidência Requeridas <i>Desempenho no local de trabalho</i> O formando trabalha com os outros, de forma cooperativa, durante a experiência de trabalho na unidade sanitária.	Os Tutores devem ser envolvidos na elaboração das listas de verificação necessárias que devem ser seguidas e completadas para providenciar a evidência de desempenho no local de trabalho requerida. O formando deve ser encorajado a escrever e manter um diário de actividades relatando cada actividade que desempenharam e relacionandoas com os objectivos e metas que eles traçaram para eles próprios. O formando deve trabalhar em equipe de modo a atingir os objectivos.
4. Rever a contribuição do conhecimento e habilidades ganhas para o seu próprio desenvolvimento pessoal e social.	a) Reexamina a auto-avaliação inicial em termos de pontos fortes e fracos e revê efectivamente o progresso rumo às metas definidas. b) Comenta de forma crítica a avaliação do tutor. c) Expressa claramente, os sentimentos e reacções em relação à experiência de trabalho. d) Revê o valor da aprendizagem ganha em relação a futuras metas pessoais, sociais e profissionais.	Relatórios, reuniões de balanço do estágio;
	Evidência Requeridas <i>Evidência por escrito/oral</i> Evidência escrita que o formando reexamina as suas qualidades e habilidades pessoais através de uma auto-avaliação. Identifica a contribuição do conhecimento e habilidades ganhas para o seu próprio desenvolvimento pessoal e sociais obtidas durante a experiência de trabalho.	

MO SSS015085211 Levar a cabo uma experiência de trabalho numa unidade sanitária, comunidade e outras instituições na promoção de hábitos alimentares saudáveis através da educação nutricional

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Esta parte da especificação do módulo deve ser considerada como um guia de apoio e nenhuma das secções é obrigatória.

Número de horas normativas: 105 horas

O tamanho deste módulo é baseado no tempo estimado como necessário para atingir os objectivos estabelecidos. O tempo total estimado para este módulo é de 105 horas, incluindo horas de contacto e horas de trabalho individual.

Justificação do módulo

Este módulo tem como objectivo permitir ao formando viver uma experiência de trabalho numa situação real numa unidade sanitária, comunidade e outras instituições na promoção de hábitos alimentares saudáveis através da educação nutricional, em condições normais. Isto permitirá o desenvolvimento de habilidades para a vida. O formando será capaz de se preparar para um emprego e desenvolver uma atitude positiva em relação ao trabalho na área vocacional por ele escolhida. O módulo pretende não só ir ao encontro das necessidades técnicas relativas ao nível 5 mas também melhorar competências numa série de outras habilidades.

Orientações sobre o conteúdo e contexto de aprendizagem

Este módulo mantém um balanço entre o que é educacionalmente desejável e as realidades do local de trabalho e cria situações e actividades através das quais as habilidades relacionadas com os resultados de aprendizagem são desenvolvidas.

Resultado de Aprendizagem 1 (Nº de horas estimado: 3 horas)

O formando deve ser encorajado a preparar o material de estágios como EPI, cadernetas, entre outros. Ele deve ser encorajado a ser honesto nas suas afirmações demonstrando as habilidades que possui para trabalhar efectivamente numa unidade sanitária, comunidade e outras instituições de promoção de hábitos alimentares saudáveis através da educação nutricional. A discussão dos objectivos e metas individuais é um aspecto central para a realização de um estágio adequado. O estágio a este nível deve ser feito preferencialmente numa unidade sanitária, comunidade e outras. É responsabilidade do formador realizar a prospecção de campos possíveis que oferecem possibilidades de realização de estágios. Para isso é essencial desenvolver boas relações com uma série de unidades sanitárias e instituições que ofereçam condições de estágios.

Os formadores devem dar ao formando uma lista de verificação para os ajudar na discussão referente a organização do estágio. Os formadores devem elucidar os responsáveis do campo de estágio sobre os objectivos do estágio e o que se espera deles em termos de observação dos formandos e preenchimento de listas de verificação.

Resultado de Aprendizagem 2 (Nº de horas estimado: 98 horas)

Este resultado de aprendizagem completa-se no campo de estágio identificado para o efeito. Contudo, para preparar os formandos, os formadores devem discutir com os formandos quais as tarefas que se espera eles venham a executar. Os responsáveis do campo de estágio devem ser envolvidos na elaboração das listas de verificação necessárias que devem ser seguidas e completadas para providenciar a evidência de desempenho no local de trabalho requerida. Os formandos devem ser encorajados a completar um diário de actividades relatando cada actividade que desempenharam e relacionando-as com os objectivos e metas traçados para o estágio.

Resultados de Aprendizagem 3 (Nº de horas estimadas: 2 horas)

Este resultado de aprendizagem será completado no local de trabalho durante o estágio. Contudo, para preparar os formandos, o formador deve discutir com eles uma variedade de métodos para observar, ouvir, pedir conselho, trabalhar em grupo e mudanças de comportamento que se espera dos formandos. Deve ser feita referência aos módulos de habilidades para a vida do nível 5. Os responsáveis pelas campo de estágios devem ser envolvidos na elaboração das listas de verificação necessárias que devem ser seguidas e completadas para providenciar a evidência de desempenho no local de trabalho requerida. Os formandos devem ser encorajados a escrever e manter um diário de actividades relatando cada actividade que desempenharam e relacionando-as com os objectivos e metas que eles traçaram para eles próprios.

Resultados de Aprendizagem 4 (Nº de horas estimadas: 2 horas)

Os formandos devem ser encorajados a fazer a autoavaliação duma forma honesta e aberta. Usando o seu diário de actividades eles devem rever o seu progresso durante o estágio para o cumprimento dos objectivos e metas traçados. Neste ponto o formador deve discutir os relatórios feitos pelos tutores de estágio, com os formandos para ajudar e apoiar o processo de análise. Os formandos devem receber formulários sobre o formato dos relatórios do estágio antes de submeterem os mesmos para serem avaliados. O formador deve rever e criticar construtivamente os relatórios. No fim deste processo os formandos devem ser encorajados a estabelecer novos objectivos e metas realísticos para eles próprios.

Abordagem na geração das evidências de avaliação

O ensino aprendizagem neste módulo deve ser activo e centrado no formando. O formando deve realizar uma gama variada de tarefas e actividades, os quais contem elementos de habilidades genéricas. O formando deve participar activamente em todas as tarefas alocadas pelo supervisor de estágio. O formando deve ter oportunidade de planificar e tomar decisões, de mostrar iniciativa e independência e de trabalhar cooperativamente em grupos. Deve ser feita uma introdução às tarefas para garantir que o formando tem uma compreensão clara da natureza e objectivos da tarefa que vai realizar.

O formando deve realizar uma gama variada de tarefas e actividades relacionadas com os critérios de desempenho e o contexto de aplicação. As tarefas e actividades devem providenciar oportunidades para o desenvolvimento de habilidades num ambiente de trabalho real. O ensino em pequenos grupos deve ser curto para permitir tempo para as actividades práticas envolvidas de forma a assegurar o envolvimento individual e como membro de um grupo. A oportunidade de refazer, rever e avaliar pelos formandos, supervisores e colegas é uma parte essencial de todas as actividades formativas.

Métodos e instrumentos de avaliação**Resultado de Aprendizagem 1**

Os critérios de desempenho (a) e (b) devem ser avaliados usando o trabalho que o formando completou na sala de aulas usando os formulários dados pelo formador. Estes formulários devem incluir as fraquezas e pontos fortes e objectivos e metas pessoais. O critério de desempenho (c) deve ser avaliado com base nos materiais apresentados pelo formando na preparação do estágio. O critério de desempenho (d) deve ser avaliado usando uma lista de observação durante o encontro de preparação do estágio com o supervisor e tutor de estágio.

Resultados de Aprendizagem 2 e 3

Estes resultados de aprendizagem devem ser avaliados através de uma lista de verificação/observação a ser preenchida pelo tutor e supervisor do estágio no local de trabalho durante o estágio. Esta lista de verificação deve ser suportada por um relatório do tutor ou supervisor do estágio no local de trabalho, com base num formulário simples a ser entregue pela instituição de formação. Este relatório não deve conter mais do que 2000 palavras.

Esta lista de verificação e relatório também pode ser usados como evidências dos módulos de habilidades para a vida do nível 5.

Resultado de Aprendizagem 4

O critério de desempenho (a) deve ser avaliado usando as versões revistas avaliadas no resultado de aprendizagem 1. Os critérios de desempenho (b), (c) e (d) devem ser avaliados através de um relatório submetido pelo formando que deve incorporar detalhes do trabalho diário registados no diário durante o decurso do estágio. Este relatório deve usar os formulários a ser entregues pelo formador e e não deve ter mais que 1000 palavras. Este relatório também pode ser usado como evidências dos módulos de habilidades para a vida do nível 5.

Necessidades Especiais

Em certos casos, evidências requeridas modificadas podem ser produzidas por uma escola ou Centro de ensino para certificação de formandos com necessidades especiais. Contudo, se a modificação ocorrer, ela não deve diluir a qualidade das especificações do módulo. Em todos os casos as modificações devem ser sujeitas à aprovação pela ANEP.

Referências

1.MISAU, Regulamento de estágios, 2019.

© Copyright PIREP 2020

Este módulo é um esboço para uso apenas pela ANEP e pelas instituições, por esta, acreditadas. Não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Director-Geral da ANEP.

4.23 UC SSS015086211 Levar a cabo uma experiência de trabalho numa unidade sanitária com internamento para tratamento da desnutrição

Registo da Unidade de Competência

Título da Unidade de Competência	Levar a cabo uma experiência de trabalho numa unidade sanitária com internamento para tratamento da desnutrição		
Descrição da Unidade de Competência: Após conclusão com êxito desta unidade de competência o formando deve aplicar os procedimentos de tratamento da desnutrição no internamento (TDI), tratar outras doenças de fórum alimentar assim como as diversas patologias que necessitam de uma dieta específica, para além de desenvolver habilidades interpessoais e avaliar o seu próprio desempenho durante a experiência de trabalho em uma unidade sanitária.			
Código:		Nível do QNQP	5
Campo:	Saúde e Serviços Sociais	Subcampo	Nutrição

Data de Registo:		Data de Revisão do Registo:	
------------------	--	-----------------------------	--

Elementos de Competência	Critérios de Desempenho	Contextos de Aplicação
1.Preparar uma experiência de trabalho (estágio)	a) Identifica as qualidades e habilidades pessoais através de uma auto-avaliação inicial e estabelece metas pessoais realísticas. b) Relaciona os objectivos e metas do estágio com as suas qualificações; c) Prepara os materiais necessários para o uso pessoal durante as actividades; d) Confirma os arranjos necessários para a experiência de trabalho (estágio). Evidências Requeridas <i>Evidência escrita e/ou oral:</i> ☐ Evidência escrita que o formando identifica claramente as qualidades e habilidades pessoais através de uma auto-avaliação inicial e que estabelece objectivos e metas pessoais realísticas. <i>Desempenho no local de trabalho</i> ☐ O formando confirma os arranjos relativos ao estágio feitos com o responsável da unidade sanitária.	☐ Qualidades e habilidades incluem: pessoais e interpessoais. ☐ Postos de trabalho do estágio incluem: unidade sanitária com: pediatria (enfermaria de malnutrição), e outras enfermarias, e consultas externa de nutrição ☐ Objectivos e metas incluem todos definidos para o estágio ☐ Os matérias incluem mas não se limitam a balanças, altímetros, fita métrica e fita de perímetro branquial (de criança e de adultos), rodas de IMC, mascaras, aventais, barretes ☐ Informação essencial inclui: datas, horas de trabalho, contacto inicial, localização, requisitos particulares do local de trabalho.
2.Levar a cabo tarefas alocadas durante a experiência de trabalho (estágio)	a) Executa as tarefas dentro dos padrões estabelecidos; b) Discute com o supervisor imediato os padrões a atingir que são	☐ Padrões esperados podem incluir: ☐ Higienização dos utensílios e uso de equipamento necessário durante a

Elementos de Competência	Critérios de Desempenho	Contextos de Aplicação
--------------------------	-------------------------	------------------------

	esperados para as várias tarefas alocadas. c) Desempenha as tarefas detalhadamente alocadas de uma forma profissional. d) Cumpre com os requisitos de afectação de acordo com as directrizes da unidade sanitária. e) Observa boas práticas de higiene na preparação dos leites terapêuticos; f) Demonstra a capacidade de lidar com situações inesperadas de forma eficaz. Evidências Requeridas <i>Desempenho no local de trabalho</i> □ O formando leva a cabo as tarefas planificadas durante a experiência no trabalho numa dada unidade sanitária	preparação de leites terapêuticos e dietas especiais □ Os padrões a atingir incluem: satisfação de metas, objetivos e actividades. □ horas de atendimento, vestuário apropriado, regras de uso do equipamento, procedimentos de trabalho. □ As tarefas alocadas incluem: □ Diagnosticar o estado nutricional , □ Prescrever e orienta preparacao dos leites terapêuticos □ Monitorar a toma dos leites terapêuticos e suplementos. □ Prescreve e orienta a preparação das dietas especiais na unidade sanitária e a família. □ Monitorar a evolução. □ Situações inesperadas incluem mas não se limitam a: □ acidentes de trabalho, avaria de equipamento, quebra de utensílios, incendio das instalações falta de pessoal.
3.Trabalhar em cooperação com os outros na planificação e compreender a experiência de trabalho.	a) Ajuda voluntariamente nas tarefas que não são de sua responsabilidade; b) Observa as práticas de trabalho de forma atenta fazendo perguntas onde for relevante. c) Demonstra atitude positiva e trabalha para a equipe atingir seus objectivos; d) Escuta atentamente as instruções aceitando-as de forma positiva. e) Procura o conselho, assistência e opiniões dos outros, caso necessário. f) Forma relações de trabalho que sejam de natureza cooperativa. g) Modifica o comportamento de forma apropriada para satisfazer as necessidades de diferentes situações.	□ Os Tutores devem ser envolvidos na elaboração das listas de verificação necessárias que devem ser seguidas e completadas para providenciar a evidência de desempenho no local de trabalho requerida. □ O formando deve ser encorajados a escrever e manter um diário de actividades relatando cada actividade que desempenharam e relacionandoas com os objectivos e metas que eles traçaram para eles próprios. □ O formando deve trabalhar em equipe de modo atingir os objectivos.

Elementos de Competência	Critérios de Desempenho	Contextos de Aplicação
	Evidências Requeridas <i>Desempenho no local de trabalho</i> ☐ O formando trabalha com os outros, de forma cooperativa, durante a experiência de trabalho numa dada unidade sanitária.	
4. Rever a contribuição do conhecimento e habilidades ganhas para o seu próprio desenvolvimento pessoal e social.	a) Reexamina a auto-avaliação inicial em termos de pontos fortes e fracos e revê efectivamente o progresso rumo às metas definidas. b) Comenta de forma crítica a avaliação do tutor. c) Expressa claramente, os sentimentos e reacções em relação à experiência de trabalho. d) Revê o valor da aprendizagem ganha em relação a futuras metas pessoais, sociais e profissionais.	a) Relatórios, reuniões de balanço do estagia.
	Evidências Requeridas <i>Evidência por escrito/oral</i> ☐ Evidência escrita que o formando reexamina as suas qualidades e habilidades pessoais através de uma autoavaliação. ☐ Identifica a contribuição do conhecimento e habilidades ganhas para o seu próprio desenvolvimento pessoal e sociais obtidas durante a experiência de trabalho numa dada unidade sanitária	

MO SSS015086211 Levar a cabo uma experiência de trabalho numa unidade sanitária com internamento para tratamento da desnutrição e outras patologias por dietoterapia

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Esta parte da especificação do módulo deve ser considerada como um guia de apoio e nenhuma das secções é obrigatória.

Número de horas normativas: 170 horas

O tamanho deste módulo é baseado no tempo estimado como necessário para atingir os objectivos estabelecidos. O tempo total estimado para este módulo é de 170 horas, incluindo horas de contacto e horas de trabalho individual.

Justificação do módulo

Este módulo tem como objectivo permitir ao formando viver uma experiência de trabalho numa situação real numa unidades de Nutrição clínica e dietoterapia, em condições normais. Isto permitirá o desenvolvimento de habilidades para a vida. O formando será capaz de se preparar para um emprego e desenvolver uma atitude positiva em relação ao trabalho na área vocacional por ele escolhida. O módulo pretende não só ir ao encontro das necessidades técnicas relativas ao nível 5 mas também melhorar competências numa série de outras habilidades.

Orientações sobre o conteúdo e contexto de aprendizagem

Este módulo mantém um balanço entre o que é educacionalmente desejável e as realidades do local de trabalho e cria situações e actividades através das quais as habilidades relacionadas com os resultados de aprendizagem são desenvolvidas.

Resultado de Aprendizagem 1 (Nº de horas estimado: 5 horas)

O formando deve ser encorajado a preparar o material de estágios como EPI, cadernetas, entre outros. Ele deve ser encorajado a ser honesto nas suas afirmações demonstrando as habilidades que possui para trabalhar efectivamente numa unidades de Nutrição clínica e dietoterapia. A discussão dos objectivos e metas individuais é um aspecto central para a realização de um estágio adequado. O estágio a este nível deve ser feito preferencialmente numa unidades de Nutrição clínica e dietoterapia. É responsabilidade do formador realizar a prospecção de campos possíveis que oferecem possibilidades de realização de estágios. Para isso é essencial desenvolver boas relações com uma série de unidades sanitárias e instituições que ofereçam condições de estágios. Os formadores devem dar ao formando uma lista de verificação para os ajudar na discussão referente a organização do estágio. Os formadores devem elucidar os responsáveis do campo de estágio sobre os objectivos do estágio e o que se espera deles em termos de observação dos formandos e preenchimento de listas de verificação.

Resultado de Aprendizagem 2 (Nº de horas estimado: 165 horas)

Este resultado de aprendizagem completa-se no campo de estágio identificado para o efeito. Contudo, para preparar os formandos, os formadores devem discutir com os formandos quais as tarefas que se espera eles venham a executar. Os responsáveis do campo de estágio devem ser envolvidos na elaboração das listas de verificação necessárias que devem ser seguidas e completadas para providenciar a evidência de desempenho no local de trabalho requerida. Os formandos devem ser encorajados a completar um diário de actividades relatando cada actividade que desempenharam e relacionando-as com os objectivos e metas traçados para o estágio.

Resultados de Aprendizagem 3 (Nº de horas estimadas: 3 horas)

Este resultado de aprendizagem será completado no local de trabalho durante o estágio. Contudo, para preparar os formandos, o formador deve discutir com eles uma variedade de métodos para observar, ouvir, pedir conselho, trabalhar em grupo e mudanças de comportamento que se espera dos formandos. Deve ser feita referência aos módulos de habilidades para a vida do nível 5. Os responsáveis pelas campo de estágios devem ser envolvidos na elaboração das listas de verificação necessárias que devem ser seguidas e completadas para providenciar a evidência de desempenho no local de trabalho requerida. Os formandos devem ser encorajados a escrever e manter um diário de actividades relatando cada actividade que desempenharam e relacionando-as com os objectivos e metas que eles traçaram para eles próprios.

Resultados de Aprendizagem 4 (Nº de horas estimadas: 2 horas)

Os formandos devem ser encorajados a fazer a autoavaliação duma forma honesta e aberta. Usando o seu diário de actividades eles devem rever o seu progresso durante o estágio para o cumprimento dos objectivos e metas traçados. Neste ponto o formador deve discutir os relatórios feitos pelos tutores de estágio, com os formandos para ajudar e apoiar o processo de análise. Os formandos devem receber formulários sobre o formato dos relatórios do estágio antes de submeterem os mesmos para serem avaliados. O formador deve rever e criticar construtivamente os relatórios. No fim deste processo os formandos devem ser encorajados a estabelecer novos objectivos e metas realísticos para eles próprios.

Abordagem na geração das evidências de avaliação

O ensino aprendizagem neste módulo deve ser activo e centrado no formando. O formando deve realizar uma gama variada de tarefas e actividades, os quais contem elementos de habilidades genéricas. O formando deve participar activamente em todas as tarefas alocadas pelo supervisor de estágio. O formando deve ter oportunidade de planificar e tomar decisões, de mostrar iniciativa e independência e de trabalhar cooperativamente em grupos. Deve ser feita uma introdução às tarefas para garantir que o formando tem uma compreensão clara da natureza e objectivos da tarefa que vai realizar.

O formando deve realizar uma gama variada de tarefas e actividades relacionadas com os critérios de desempenho e o contexto de aplicação. As tarefas e actividades devem providenciar oportunidades para o desenvolvimento de habilidades num ambiente de trabalho real. O ensino em pequenos grupos deve ser curto para permitir tempo para as actividades práticas envolvidas de forma a assegurar o envolvimento individual e como membro de um grupo. A oportunidade de refazer, rever e avaliar pelos formandos, supervisores e colegas é uma parte essencial de todas as actividades formativas.

Métodos e instrumentos de avaliação

Resultado de Aprendizagem 1

Os critérios de desempenho (a) e (b) devem ser avaliados usando o trabalho que o formando completou na sala de aulas usando os formulários dados pelo formador. Estes formulários devem incluir as fraquezas e pontos fortes e objectivos e metas pessoais. O critério de desempenho (c) deve ser avaliado com base nos materiais apresentados pelo formando na preparação do estágio. O critério de desempenho (d) deve ser avaliado usando uma lista de observação durante o encontro de preparação do estágio com o supervisor e tutor de estágio.

Resultados de Aprendizagem 2 e 3

Estes resultados de aprendizagem devem ser avaliados através de uma lista de verificação/observação a ser preenchida pelo tutor e supervisor do estágio no local de trabalho durante o estágio. Esta lista de verificação deve ser suportada por um relatório do tutor ou supervisor do estágio no local de trabalho, com base num formulário simples a ser entregue pela instituição de formação. Este relatório não deve conter mais do que 2000 palavras. Esta lista de verificação e relatório também pode ser usados como evidências dos módulos de habilidades para a vida do nível 5.

Resultado de Aprendizagem 4

O critério de desempenho (a) deve ser avaliado usando as versões revistas avaliadas no resultado de aprendizagem 1. Os critérios de desempenho (b), (c) e (d) devem ser avaliados através de um relatório submetido pelo formando que deve incorporar detalhes do trabalho diário registados no diário durante o decurso do estágio. Este relatório deve usar os formulários a ser entregues pelo formador e não deve ter mais que 1000 palavras. Este relatório também pode ser usado como evidências dos módulos de habilidades para a vida do nível 5.

Necessidades Especiais

Em certos casos, evidências requeridas modificadas podem ser produzidas por uma escola ou Centro de ensino para certificação de formandos com necessidades especiais. Contudo, se a modificação ocorrer, ela não deve diluir a qualidade das especificações do módulo. Em todos os casos as modificações devem ser sujeitas à aprovação pela ANEP.

Referências

1. MISAU, Regulamento de estágios, 2019.

© Copyright PIREP 2021

Este módulo é um esboço para uso apenas pela ANEP e pelas instituições, por esta, acreditadas. Não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Director-Geral da ANEP.

Registo da Unidade de Competência

Título da Unidade de Competência	Levar a cabo experiência de trabalho no âmbito de nutrição em Saúde Pública (Consulta da criança sadia e de risco)		
Descrição da Unidade de Competência: Após a conclusão com êxito desta unidade de competência o formando é capaz de desenvolver a capacidade de arranjar e preparar uma experiência de trabalho (estágio) e de levar a cabo as tarefas alocadas de uma forma profissional. o formando deve ser capaz de realizar uma consulta da criança sadia e no ambulatório, realiza as medições antropométricas e classifica o estado nutricional com nos indicadores nutricionais, através das tabelas de crescimento para raparigas e rapazes 0-18 anos. Avaliar o seu próprio desempenho durante a experiência de trabalho numa unidade sanitária, participação numa avaliação nutricional de uma comunidade			
Código:		Nível do QNQP	5
Campo:	Saúde e Serviços Sociais	Subcampo	Nutrição
Data de Registo:		Data de Revisão do Registo:	

Elementos de Competência	CrITÉrios de Desempenho	Contextos de Aplicação
1. Preparar uma experiência de trabalho (estágio)	a) Identifica as qualidades e habilidades pessoais através de uma auto-avaliação inicial e estabelece metas pessoais realísticas; b) Estabelece os objectivos e metas do estágio que combinam com as suas qualificações e habilidades; . c) Prepara-se de forma abrangente para a experiência de trabalho (estágio) em termos de recolha de informação essencial; d) Confirma todos os arranjos necessários para a experiência de trabalho (estágio).	☐ Qualidades e habilidades incluem: pessoais e interpessoais ☐ Postos de trabalho incluem: unidades sanitárias e comunidades e todos os locais onde fazem-se consultas da criança sadia e de risco. . ☐ Objectivos: Explicar a correspondência entre os diversos instrumentos de registo e reporte: por exemplo, entre o Livro de Registo e o Resumo Mensal, e entre os Indicadores e o Resumo Mensal; ☐ Informação essencial inclui: datas, horas de trabalho, contacto inicial, localização, requisitos particulares do local de trabalho
	Evidências Requeridas	
	<i>Evidência escrita e/ou oral:</i> ☐ Evidência escrita que o formando identifica as qualidades e habilidades pessoais através de uma auto-avaliação inicial e estabelece objectivos e metas pessoais realísticas. <i>Desempenho no local de trabalho</i> ☐ O formando confirma os arranjos relativos ao estágio feitos com o mentor e/ou responsável da US e comunidade.	

2. Levar a cabo tarefas alocadas durante a	a) Discute com o supervisor imediato os padrões a atingir que são esperados para as várias tarefas alocadas.	▮ Padrões esperados podem incluir: identificar os equipamentos antropométricos e os livros
--	--	--

Elementos de Competência	CrITÉrios de Desempenho	Contextos de Aplicação
experiência de trabalho (estágio)	b) Leva a cabo as tarefas alocadas de uma forma profissional. c) Cumpre com os requisitos de afectação de acordo com as diretrizes do local de estágio. d) Observa a todo o momento as condições dos equipamentos antropométricos; e) Observa a todo o momento boas práticas de pesagem, medição da estatura, medição do Perímetro braquial e da circunferência craniana; f) Demonstra a capacidade de lidar com situações inesperadas de forma eficaz. Evidências Requeridas <i>Desempenho no local de trabalho</i> ▮ O formando leva a cabo as tarefas planificadas durante a experiência no trabalho numa dada unidade sanitária e/ou comunidade.	de registo, fazer a calibração do relógio a cada 10 pesagens, medir a estatura das crianças de acordo com a faixa etária, classificar o estado nutricional usando as tabelas de crescimento de acordo com o sexo e faixa etária. Realizar o aconselhamento sobre a aleitamento materno exclusivo e alimentação complementar adequada. Preencher os livros de registo diário, o resumo diário e mensal. Suplementar e desparasitar as crianças de acordo com a faixa etária. Definir o fluxo de atendimento. ▮ Situações inesperadas incluem, mas não se limitam a: falta de equipamentos antropométricos (balanças, altímetros, fitas de perímetro braquial e fitas de perímetro craniano), falta de livros de registo, falta de material de Informação, educação e comunicação. Fluxo maior de crianças para a consulta, estar sozinho a atender na consulta.
3. Trabalhar em cooperação com os outros na e planificação a de compreender experiência trabalho.	a) Observa as práticas de trabalho de forma atenta fazendo perguntas onde for relevante. b) Escuta atentamente as instruções aceitando-as de forma positiva. c) Procura o conselho, assistência e opiniões dos outros, caso necessário. d) Forma relações de trabalho que sejam de natureza cooperativa. e) Modifica o comportamento de forma apropriada para satisfazer as necessidades de diferentes situações. Evidências Requeridas <i>Desempenho no local de trabalho</i> ▮ O formando trabalha com os outros, de forma cooperativa, durante a experiência de trabalho num dado	▮ Padrões esperados podem incluir: seguir as instruções para realizar as medições antropométricas, comunica de forma cortes com as mães/cuidadores das crianças, orienta a mãe sobre a importância da suplementação e desparasitação. Aconselha sobre importância da monitoria de crescimento. Coordena as actividades com os outros profissionais ▮ Situações inesperadas incluem: falta de instruções para a realização das medições antropométricas, fraca capacidade de comunicar

		campo de estágio	
4.Rever a contribuição do conhecimento e habilidades ganhas para o seu próprio	a) Reexamina a auto-avaliação inicial em termos de pontos fortes e fracos e revê efectivamente o progresso rumo às metas definidas. b) Comenta de forma crítica o relatório do supervisor.	☐ Padrões esperados podem incluir: submissão do relatório do estágio e faz a defesa do seu estágio ☐ Realiza auto-avaliação do desempenho e revê as suas metas	
Elementos de Competência	Critérios de Desempenho	Contextos de Aplicação	
desenvolvimento pessoal e social.	c) Expressa claramente, os sentimentos e reacções em relação à experiência de trabalho. d) Revê o valor da aprendizagem ganha em relação a futuras metas pessoais, sociais e profissionais.	☐ Balanço do estágio ☐ Situações inesperadas incluem; ☐ Fraca capacidade de auto critica	
	Evidências Requeridas		
	<i>Evidência por escrito/oral</i> ☐ Evidência escrita que o formando reexamina as suas qualidades e habilidades pessoais através de uma auto-avaliação. <i>Desempenho no local de trabalho</i> ☐ O formando identifica a contribuição do conhecimento e habilidades ganhas para o seu próprio desenvolvimento pessoal e sociais obtidas durante a experiência de trabalho numa dada unidade sanitária		

MO SSS015087211: Levar a cabo experiência de trabalho no âmbito de segurança alimentar e nutricional

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Esta parte da especificação do módulo deve ser considerada como um guia de apoio e nenhuma das secções é obrigatória.

Número de horas normativas: 175 horas

O tamanho deste módulo é baseado no tempo estimado como necessário para atingir os objectivos estabelecidos. O tempo total estimado para este módulo é de 175 horas, incluindo horas de contacto e horas de trabalho individual.

Justificação do módulo

Este módulo tem como objectivo permitir ao formando viver uma experiência de trabalho numa situação real na consulta da criança Sadia e consulta da criança em risco e no ambulatório, em condições normais. Isto permitirá o desenvolvimento de habilidades para a vida. O formando será capaz de se preparar para um emprego e desenvolver uma atitude positiva em relação ao trabalho na área vocacional por ele escolhida. O módulo pretende não só ir ao encontro das necessidades técnicas relativas ao nível 5 mas também melhorar competências numa série de outras habilidades.

Orientações sobre o conteúdo e contexto de aprendizagem

Este módulo mantém um balanço entre o que é educacionalmente desejável e as realidades do local de trabalho e cria situações e actividades através das quais as habilidades relacionadas com os resultados de aprendizagem são desenvolvidas.

Resultado de Aprendizagem 1 (Nº de horas estimado: 5 horas)

O formando deve ser encorajado a preparar o material de estágios como EPI, cadernetas, entre outros. Ele deve ser encorajado a ser honesto nas suas afirmações demonstrando as habilidades que possui para trabalhar efectivamente na consulta da criança sadia e consulta da criança em risco e no ambulatório. A discussão dos objectivos e metas individuais é um aspecto central para a realização de um estágio adequado. O estágio a este nível deve ser feito preferencialmente na consulta da criança Sadia e consulta da criança em risco e no ambulatório. É responsabilidade do formador realizar a prospecção de campos possíveis que oferecem possibilidades de realização de estágios. Para isso é essencial desenvolver boas relações com uma série de unidades sanitárias e instituições que ofereçam condições de estágios.

Os formadores devem dar ao formando uma lista de verificação para os ajudar na discussão referente a organização do estágio. Os formadores devem elucidar os responsáveis do campo de estágio sobre os objectivos do estágio e o que se espera deles em termos de observação dos formandos e preenchimento de listas de verificação.

Resultado de Aprendizagem 2 (Nº de horas estimado: 160 horas)

Este resultado de aprendizagem completa-se no campo de estágio identificado para o efeito. Contudo, para preparar os formandos, os formadores devem discutir com os formandos quais as tarefas que se espera eles venham a executar. Os responsáveis do campo de estágio devem ser envolvidos na elaboração das listas de verificação necessárias que devem ser seguidas e completadas para providenciar a evidência de desempenho no local de trabalho requerida. Os formandos devem ser encorajados a completar um diário de actividades relatando cada actividade que desempenharam e relacionando-as com os objectivos e metas traçados para o estágio.

Resultados de Aprendizagem 3 (Nº de horas estimadas: 5 horas)

Este resultado de aprendizagem será completado no local de trabalho durante o estágio. Contudo, para preparar os formandos, o formador deve discutir com eles uma variedade de métodos para observar, ouvir, pedir conselho, trabalhar em grupo e mudanças de comportamento que se espera dos formandos. Deve ser feita referência aos módulos de habilidades para a vida do nível 5. Os responsáveis pelas campo de estágios devem ser envolvidos na elaboração das listas de verificação necessárias que devem ser seguidas e completadas para providenciar a evidência de desempenho no local de trabalho requerida. Os formandos devem ser encorajados a escrever e manter um diário de actividades relatando cada actividade que desempenharam e relacionando-as com os objectivos e metas que eles traçaram para eles próprios.

Resultados de Aprendizagem 4 (Nº de horas estimadas: 5 horas)

Os formandos devem ser encorajados a fazer a autoavaliação duma forma honesta e aberta. Usando o seu diário de actividades eles devem rever o seu progresso durante o estágio para o cumprimento dos objectivos e metas traçados. Neste ponto o formador deve discutir os relatórios feitos pelos tutores de estágio, com os formandos para ajudar e apoiar o processo de análise. Os formandos devem receber formulários sobre o formato dos relatórios do estágio antes de submeterem os mesmos para serem avaliados. O formador deve rever e criticar construtivamente os relatórios. No fim deste processo os formandos devem ser encorajados a estabelecer novos objectivos e metas realísticos para eles próprios.

Abordagem na geração das evidências de avaliação

O ensino aprendizagem neste módulo deve ser activo e centrado no formando. O formando deve realizar uma gama variada de tarefas e actividades, os quais contem elementos de habilidades genéricas. O formando deve participar activamente em todas as tarefas alocadas pelo supervisor de estágio. O formando deve ter oportunidade de planificar e tomar decisões, de mostrar iniciativa e independência e de trabalhar cooperativamente em grupos. Deve ser feita uma introdução às tarefas para garantir que o formando tem uma compreensão clara da natureza e objectivos da tarefa que vai realizar.

O formando deve realizar uma gama variada de tarefas e actividades relacionadas com os critérios de desempenho e o contexto de aplicação. As tarefas e actividades devem providenciar oportunidades para o desenvolvimento de habilidades num ambiente de trabalho real. O ensino em pequenos grupos deve ser curto para permitir tempo para as actividades práticas envolvidas de forma a assegurar o envolvimento individual e como membro de um grupo. A oportunidade de refazer, rever e avaliar pelos formandos, supervisores e colegas é uma parte essencial de todas as actividades formativas.

Métodos e instrumentos de avaliação

Resultado de Aprendizagem 1

Os critérios de desempenho (a) e (b) devem ser avaliados usando o trabalho que o formando completou na sala de aulas usando os formulários dados pelo formador. Estes formulários devem incluir as fraquezas e pontos fortes e objectivos e metas pessoais. O critério de desempenho (c) deve ser avaliado com base nos materiais apresentados pelo formando na preparação do estágio. O critério de desempenho (d) deve ser avaliado usando uma lista de observação durante o encontro de preparação do estágio com o supervisor e tutor de estágio.

Resultados de Aprendizagem 2 e 3

Estes resultados de aprendizagem devem ser avaliados através de uma lista de verificação/observação a ser preenchida pelo tutor e supervisor do estágio no local de trabalho durante o estágio. Esta lista de verificação deve ser suportada por um relatório do tutor ou supervisor do estágio no local de trabalho, com base num formulário simples a ser entregue pela instituição de formação. Este relatório não deve conter mais do que 2000 palavras. Esta lista de verificação e relatório também pode ser usados como evidências dos módulos de habilidades para a vida do nível 5.

Resultado de Aprendizagem 4

O critério de desempenho (a) deve ser avaliado usando as versões revistas avaliadas no resultado de aprendizagem 1. Os critérios de desempenho (b), (c) e (d) devem ser avaliados através de um relatório submetido pelo formando que deve incorporar detalhes do trabalho diário registados no diário durante o decurso do estágio. Este relatório deve usar os formulários a ser entregues pelo formador e não deve ter mais que 1000 palavras. Este relatório também pode ser usado como evidências dos módulos de habilidades para a vida do nível 5.

Necessidades Especiais

Em certos casos, evidências requeridas modificadas podem ser produzidas por uma escola ou Centro de ensino para certificação de formandos com necessidades especiais. Contudo, se a modificação ocorrer, ela não deve diluir a qualidade das especificações do módulo. Em todos os casos as modificações devem ser sujeitas à aprovação pela ANEP.

Referências

1. MISAU, Regulamento de estágios, 2019.

© Copyright PIREP 2021

Este módulo é um esboço para uso apenas pela ANEP e pelas instituições, por esta, acreditadas. Não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Director-Geral da ANEP.

4.25 UC SSS015088211 **Levar a cabo uma experiência de trabalho numa unidade de Produção e Gestão de Actividades de Segurança Alimentar e nutricional**

Registo da Unidade de Competência

Título da Unidade de Competência		Levar a cabo uma experiência de trabalho numa unidade de Produção e Gestão de Actividades de Segurança Alimentar e nutricional.	
Descrição da Unidade de Competência: Após conclusão com êxito desta unidade de competência o formando deve demonstrar competências de preparar uma experiência de trabalho (estágio) e de levar a cabo as tarefas alocadas de uma forma profissional a nível da comunidade. O formando deve ser capaz de identificar pontos críticos de controlo numa unidade de processamento de alimentos, analisar as políticas de garantia de segurança alimentar e nutricional em Moçambique e avaliar papel de cada sector na mitigação de insegurança alimentar e nutricional.			
Código:	UC SSS015088211	Nível do QNQP	5
Campo:	Saúde e Serviços Sociais	Subcampo	Nutrição
Data de Registo:		Data de Revisão do Registo:	
Elementos de Competência	CrITÉrios de Desempenho		Contextos de Aplicação
1.Preparar uma experiência de trabalho (estágio)	a) Identifica as qualidades e habilidades pessoais através de uma auto-avaliação inicial e estabelece metas pessoais realísticas. b) Relaciona os objectivos e metas com as suas qualificações. c) Prepara os materiais necessários para o uso pessoal durante as actividades. d) Confirma os arranjos necessários para a experiência de trabalho (estágio).		☐ Qualidades e habilidades incluem: pessoais e interpessoais ☐ Postos de trabalho incluem: Instituições Públicas e Privadas e Industrias de processamento de alimentos. ☐ Objectivos e metas incluem todos previstos para o estágio ☐ Informação essencial inclui: datas, horas de trabalho, contacto inicial, localização, requisitos particulares do local de trabalho
	Evidências Requeridas		
	<i>Evidência escrita e/ou oral:</i> ☐ Evidência escrita que o formando identifica claramente as qualidades e habilidades pessoais através de uma auto-avaliação inicial e que estabelece objectivos e metas pessoais realísticas. <i>Desempenho no local de trabalho</i> ☐ O formando confirma os arranjos relativos ao estágio feitos com o supervisor do estágio.		

2. Levar a cabo tarefas alocadas durante a experiência de trabalho (estágio)	a) Executa as tarefas dentro dos padrões estabelecidos b) Discute com o tutor os padrões a atingir que são esperados para as várias tarefas alocadas c) Desempenha as tarefas detalhadamente alocadas de uma forma profissional;	Os padrões estabelecidos incluem: Pontualidade, assiduidade, postura perante os utentes, respeito pelas crenças socio-culturais,
--	--	--

	d) Cumpre com os requisitos de afectação de acordo com as directrizes da unidade de alimentação, nutrição e dietética. e) Observa a todo o momento os requisitos de higiene e segurança. f) Observa a todo o momento boas práticas na preparação ou manipulação dos alimentos; g) Demonstra a capacidade de lidar com situações inesperadas de forma eficaz.	observância das normas deontológicas; As tarefas a serem executadas incluem: Verificar as etapas de produção dos alimentos; Analisar a qualidade nutricional do produto; Verificar os procedimentos de higiene dos alimentos e dos trabalhadores; Verificar o sistema de conservação dos produtos; Analisar as actividades coordenadas pela SETSAN;
	Evidências Requeridas <i>Desempenho no local de trabalho</i> □ O formando leva a cabo as tarefas planificadas durante a experiência no trabalho numa dada unidade sanitária.	□ Analisar as actividades integradas pelos sectores; □ Discutir o perfil alimentar e nutricional da Província e do País; □ Elaborar relatório de actividades;
3. Trabalhar em cooperação com os outros na planificação e compreender a experiência de trabalho.	a) Ajuda voluntariamente nas tarefas que não são de sua responsabilidade; b) Observa as práticas de trabalho de forma atenta fazendo perguntas onde for relevante. c) Demonstra atitude positiva e trabalha para a equipe atingir seus objectivos; d) Escuta atentamente as instruções aceitando-as de forma positiva. e) Procura o conselho, assistência e opiniões dos outros, caso necessário. f) Forma relações de trabalho que sejam de natureza cooperativa. g) Modifica o comportamento de forma apropriada para satisfazer as necessidades de diferentes situações.	- Os Tutores devem ser envolvidos na elaboração das listas de verificação necessárias que devem ser seguidas e completadas para providenciar a evidência de desempenho no local de trabalho requerida. - O formando deve ser encorajado a escrever e manter um diário de actividades relatando cada actividade que desempenharam e relacionando-as com os objectivos e metas que eles traçaram para eles próprios.

	Evidências Requeridas <i>Desempenho no local de trabalho</i> ☐ O formando trabalha com os outros, de forma cooperativa, durante a experiência de trabalho na unidade sanitária.	☐ O formando deve trabalhar em equipa de modo a atingir os objectivos.
4.Rever a contribuição do conhecimento e habilidades ganhas para o seu próprio	a) Reexamina a auto-avaliação inicial em termos de pontos fortes e fracos e revê efectivamente o progresso rumo às metas definidas.	☐ Relatórios, reuniões de balanço do estágio;
desenvolvimento pessoal e social.	b) Comenta de forma crítica a avaliação do tutor. c) Expressa claramente, os sentimentos e reacções em relação à experiência de trabalho. d) Revê o valor da aprendizagem ganha em relação a futuras metas pessoais, sociais e profissionais. Evidências Requeridas <i>Evidência por escrito/oral</i> ☐ Evidência escrita que o formando reexamina as suas qualidades e habilidades pessoais através de uma auto-avaliação. ☐ Identifica a contribuição do conhecimento e habilidades ganhas para o seu próprio desenvolvimento pessoal e sociais obtidas durante a experiência de trabalho.	

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Esta parte da especificação do módulo deve ser considerada como um guia de apoio e nenhuma das secções é obrigatória.

Número de horas normativas: 105 horas

O tamanho deste módulo é baseado no tempo estimado como necessário para atingir os objectivos estabelecidos. O tempo total estimado para este módulo é de 105 horas, incluindo horas de contacto e horas de trabalho individual.

Justificação do módulo

Este módulo tem como objectivo permitir ao formando viver uma experiência de trabalho numa situação real numa unidade sanitária, comunidade e outras instituições na promoção de hábitos alimentares saudáveis através da educação nutricional, em condições normais. Isto permitirá o desenvolvimento de habilidades para a vida. O formando será capaz de se preparar para um emprego e desenvolver uma atitude positiva em relação ao trabalho na área vocacional por ele escolhida. O módulo pretende não só ir ao encontro das necessidades técnicas relativas ao nível 5 mas também melhorar competências numa série de outras habilidades.

Orientações sobre o conteúdo e contexto de aprendizagem

Este módulo mantém um balanço entre o que é educacionalmente desejável e as realidades do local de trabalho e cria situações e actividades através das quais as habilidades relacionadas com os resultados de aprendizagem são desenvolvidas.

Resultado de Aprendizagem 1 (Nº de horas estimado: 4 horas)

O formando deve ser encorajado a preparar o material de estágios como EPI, cadernetas, entre outros. Ele deve ser encorajado a ser honesto nas suas afirmações demonstrando as habilidades que possui para trabalhar efectivamente numa unidade sanitária, comunidade e outras instituições de promoção de hábitos alimentares saudáveis através da educação nutricional. A discussão dos objectivos e metas individuais é um aspecto central para a realização de um estágio adequado. O estágio a este nível deve ser feito preferencialmente numa unidade sanitária, comunidade e outras. É responsabilidade do formador realizar a prospecção de campos possíveis que oferecem possibilidades de realização de estágios. Para isso é essencial desenvolver boas relações com uma série de unidades sanitárias e instituições que ofereçam condições de estágios.

Os formadores devem dar ao formando uma lista de verificação para os ajudar na discussão referente a organização do estágio. Os formadores devem elucidar os responsáveis do campo de estágio sobre os objectivos do estágio e o que se espera deles em termos de observação dos formandos e preenchimento de listas de verificação.

Resultado de Aprendizagem 2 (Nº de horas estimado: 97 horas)

Este resultado de aprendizagem completa-se no campo de estágio identificado para o efeito. Contudo, para preparar os formandos, os formadores devem discutir com os formandos quais as tarefas que se espera eles venham a executar. Os responsáveis do campo de estágio devem ser envolvidos na elaboração das listas de verificação necessárias que devem ser seguidas e completadas para providenciar a evidência de desempenho no local de trabalho requerida. Os formandos devem ser encorajados a completar um diário de actividades relatando cada actividade que desempenharam e relacionando-as com os objectivos e metas traçados para o estágio.

Resultados de Aprendizagem 3 (Nº de horas estimadas: 2 horas)

Este resultado de aprendizagem será completado no local de trabalho durante o estágio. Contudo, para preparar os formandos, o formador deve discutir com eles uma variedade de métodos para observar, ouvir, pedir conselho, trabalhar em grupo e mudanças de comportamento que se espera dos formandos. Deve ser feita referência aos módulos de habilidades para a vida do nível 5. Os responsáveis pelo campo de estágios devem ser envolvidos na elaboração das listas de verificação necessárias que devem ser seguidas e completadas para providenciar a evidência de desempenho no local de trabalho requerida. Os formandos devem ser encorajados a escrever e manter um diário de actividades relatando cada actividade que desempenharam e relacionando-as com os objectivos e metas que eles traçaram para eles próprios.

Resultados de Aprendizagem 4 (Nº de horas estimadas: 2 horas)

Os formandos devem ser encorajados a fazer a autoavaliação duma forma honesta e aberta. Usando o seu diário de actividades eles devem rever o seu progresso durante o estágio para o cumprimento dos objectivos e metas traçados. Neste ponto o formador deve discutir os relatórios feitos pelos tutores de estágio, com os formandos para ajudar e apoiar o processo de análise. Os formandos devem receber formulários sobre o formato dos relatórios do estágio antes de submeterem os mesmos para serem avaliados. O formador deve rever e criticar construtivamente os relatórios. No fim deste processo os formandos devem ser encorajados a estabelecer novos objectivos e metas realísticos para eles próprios.

Abordagem na geração das evidências de avaliação

O ensino aprendizagem neste módulo deve ser activo e centrado no formando. O formando deve realizar uma gama variada de tarefas e actividades, os quais contem elementos de habilidades genéricas. O formando deve participar activamente em todas as tarefas alocadas pelo supervisor de estágio. O formando deve ter oportunidade de planificar e tomar decisões, de mostrar iniciativa e independência e de trabalhar cooperativamente em grupos. Deve ser feita uma introdução às tarefas para garantir que o formando tem uma compreensão clara da natureza e objectivos da tarefa que vai realizar.

O formando deve realizar uma gama variada de tarefas e actividades relacionadas com os critérios de desempenho e o contexto de aplicação. As tarefas e actividades devem providenciar oportunidades para o desenvolvimento de habilidades num ambiente de trabalho real. O ensino em pequenos grupos deve ser curto para permitir tempo para as actividades práticas envolvidas de forma a assegurar o envolvimento individual e como membro de um grupo. A oportunidade de refazer, rever e avaliar pelos formandos, supervisores e colegas é uma parte essencial de todas as actividades formativas.

Métodos e instrumentos de avaliação**Resultado de Aprendizagem 1**

Os critérios de desempenho (a) e (b) devem ser avaliados usando o trabalho que o formando completou na sala de aulas usando os formulários dados pelo formador. Estes formulários devem incluir as fraquezas e pontos fortes e objectivos e metas pessoais. O critério de desempenho (c) deve ser avaliado com base nos materiais apresentados pelo formando na preparação do estágio. O critério de desempenho (d) deve ser avaliado usando uma lista de observação durante o encontro de preparação do estágio com o supervisor e tutor de estágio.

Resultados de Aprendizagem 2 e 3

Estes resultados de aprendizagem devem ser avaliados através de uma lista de verificação/observação a ser preenchida pelo tutor e supervisor do estágio no local de trabalho durante o estágio. Esta lista de verificação deve ser suportada por um relatório do tutor ou supervisor do estágio no local de trabalho, com base num formulário simples a ser entregue pela instituição de formação. Este relatório não deve conter mais do que 2000 palavras.

Esta lista de verificação e relatório também pode ser usados como evidências dos módulos de habilidades para a vida do nível 5.

Resultado de Aprendizagem 4

O critério de desempenho (a) deve ser avaliado usando as versões revistas avaliadas no resultado de aprendizagem 1. Os critérios de desempenho (b), (c) e (d) devem ser avaliados através de um relatório submetido pelo formando que deve incorporar detalhes do trabalho diário registados no diário durante o decurso do estágio. Este relatório deve usar os formulários a ser entregues pelo formador e e não deve ter mais que 1000 palavras. Este relatório também pode ser usado como evidências dos módulos de habilidades para a vida do nível 5.

Referências

1.MISAU, Regulamento de estágios, 2019.

© Copyright PIREP 2020

Este módulo é um esboço para uso apenas pela ANEP e pelas instituições, por esta, acreditadas. Não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Director-Geral da ANEP.

5.4 UC SSS015089211 Levar a cabo uma experiência de trabalho nas unidades sanitárias e comunidades no contexto integral (estágio integral)

Registo da Unidade de Competência

Título da Unidade de Competência	Levar a cabo uma experiência de trabalho nas unidades sanitárias e comunidades no contexto integral (estágio integral)		
Descrição da Unidade de Competência: Após conclusão com êxito desta unidade de competência o formando deverá desenvolver as competências no âmbito da promoção, prevenção, manutenção e reabilitação nutricional assim como na gestão do programa, contribuindo para melhoria da qualidade de vida, baseado em princípios éticos tendo em conta a realidade económica, política, cultural e social, para além de habilidades interpessoais e de autoconhecimento através da experiência de trabalho.			
Código:	UC SSS015089211	Nível do QNQP	5
Campo:	Saúde e Serviços Sociais	Subcampo	Saúde e Serviços Sociais
Data de Registo:		Data de Revisão do Registo:	

Elementos de Competência	CrITÉRIOS de Desempenho	Contextos de Aplicação
1. Preparar uma experiência de trabalho (estágio)	a) Identifica as qualidades e habilidades pessoais através de uma auto-avaliação inicial e estabelece metas pessoais realísticas. b) Relaciona os objectivos e metas do estágio com as suas qualificações; c) Prepara os materiais necessários para o uso pessoal durante as actividades; d) Confirma os arranjos necessários para a experiência de trabalho (estágio).	☐ Qualidades e habilidades incluem: pessoais e interpessoais ☐ Postos de trabalho do estágio incluem: Serviço de alimentação, nutrição e dietética, área clínica (Pediatrias, medicinas, cirurgias, ortopedias), Saúde pública (Unidades sanitárias, comunidades, SDSMAS, DPS, SETSAN, Industrias de processamento de alimentos e as direcções integrados na SAN) ☐ Objectivos e metas incluem: um objectivo geral e mínimo de 3 metas; ☐ As matérias incluem: botas, aventais, tocas, mascaras, luvas, ☐ Informação essencial inclui: datas, horas de trabalho, contacto inicial, localização, requisitos particulares do local de trabalho.
	Evidências Requeridas	
	<i>Evidência escrita e/ou oral:</i> ☐ Evidência escrita que o candidato identifica claramente as qualidades e habilidades pessoais através de uma autoavaliação inicial e que estabelece objectivos e metas pessoais realísticas. <i>Desempenho no local de trabalho</i> ☐ O formando confirma os arranjos relativos ao estágio feitos com o tutor de estágio.	

2. Levar a cabo tarefas alocadas durante a experiência de trabalho (estágio)	a) Executa as tarefas dentro dos padrões estabelecidos; b) Discute com o tutor imediato os padrões a atingir que são esperados para as várias tarefas alocadas. c) Desempenha as tarefas detalhadamente alocadas de uma forma profissional. d) Cumpre com os requisitos de afectação de acordo com as directrizes dos sectores em estágio. e) Observa a todo o momento os requisitos de higiene e segurança. f) Aplica correctamente as técnicas; g) Demonstra a capacidade de lidar com situações inesperadas de forma eficaz.	□ Padrões esperados incluem, mas não estão limitados a competência na área de serviço de alimentação, nutrição e dietética (SAND), na área clínica e Saúde pública; □ Os padrões a atingir incluem: satisfação de metas, objectivos e actividades. □ As tarefas alocadas incluem gestão de serviço de alimentação, nutrição e dietética, administração de programas de nutrição, diagnosticar e tratar a desnutrição no internamento e outras patologias por dietoterapia e desenvolver as actividades no âmbito de nutrição em saúde pública;
	Evidências Requeridas <i>Desempenho no local de trabalho</i> □ O formando leva a cabo as tarefas planificadas durante a experiência no campo de estágio de diversas áreas de intervenção de técnico de nutrição.	□ As técnicas inclui elementos de competências de : Gerir o Serviço de Alimentação, Nutrição e Dietética, Avaliar o estado nutricional dos indivíduos, Promover a comunicação para a saúde, educação nutricional, Aplicar a dietoterapia para a recuperação e manutenção do estado nutricional do paciente, Realizar a vigilância nutricional, Realizar a análise da situação sobre segurança alimentar, nutricional aguda e crónica, Garantir a biossegurança e controlo de qualidade dos alimentos no SAND, Explicar a epidemiologia, estatística em nutrição em saúde pública, Diagnosticar e tratar a desnutrição no internamento, Diagnosticar e tratar a desnutrição em ambulatório e implementar a dietoterapia, Gerir e administrar o programa de Nutrição, □ Situações inesperadas incluem, mas não se limitam a: acidentes de trabalho, mortes, abandonos, falta de suplementos nutricionais, falta de material antropométrico, avaria de equipamento, quebra de utensílios, incêndio das instalações.

3. Trabalhar em cooperação com os outros na planificação e compreender a experiência trabalho.	a) Ajuda voluntariamente nas tarefas que não são de sua responsabilidade; b) Observa as práticas de trabalho de forma atenta fazendo perguntas onde for relevante. c) Demonstra atitude positiva e trabalha para a equipe atingir seus objectivos; d) Escuta atentamente as instruções aceitando-as de forma positiva. e) Procura o conselho, assistência e opiniões dos outros, caso necessário. f) Forma relações de trabalho que sejam de natureza cooperativa. g) Modifica o comportamento de forma apropriada para satisfazer as necessidades de diferentes situações.	□ Os tutores devem analisar os instrumentos de avaliação necessárias que devem ser seguidas e completadas para providenciar a evidência de desempenho no local de trabalho requerida. □ O formando deve ser encorajado a escrever e manter um diário (caderneta do aluno) de actividades relatando cada actividade que desempenharam e relacionando-as com os objectivos e metas que alcançou. □ O formando deve trabalhar em equipa de modo atingir os objectivos.
	Evidências Requeridas <i>Desempenho no local de trabalho</i> □ O formando trabalha com os outros, de forma cooperativa, durante a experiência de trabalho numa dada unidade de alimentação, nutrição e dietética, nas pediátrias, medicinas, cirurgias, ortopedias, sala de reanimação, Unidades sanitárias (CCS, CCR, CPN, STARV, PNCTL, PAV), Comunidades, Escolas, DPS, SDSMAS, SETSAN, Industrias de processamento de alimentos e Instituições integrados na SAN.	
4. Rever a contribuição do conhecimento e habilidades ganhas para o seu próprio desenvolvimento pessoal e social.	a) Reexamina a auto-avaliação inicial em termos de pontos fortes e fracos e revê efectivamente o progresso rumo às metas definidas. b) Comenta de forma crítica a avaliação do tutor. c) Expressa claramente, os sentimentos e reacções em relação à experiência de trabalho. d) Revê o valor da aprendizagem ganha em relação a futuras metas pessoais, sociais e profissionais. Evidências Requeridas <i>Evidência por escrito/oral</i>	

	☐ O formando reexamina as suas qualidades e habilidades pessoais através de uma autoavaliação. ☐ Identifica a contribuição do conhecimento e habilidades ganhas para o seu próprio desenvolvimento pessoal e sociais obtidas durante a experiência de trabalho em cada área de estágio.	
--	--	--

MO SSS015089211 Levar a cabo uma experiência de trabalho nas unidades sanitárias e comunidades no contexto integral (estágio integral)

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Esta parte da especificação do módulo deve ser considerada como um guia de apoio e nenhuma das secções é obrigatória.

Número de horas normativas: 620 horas

O tamanho deste módulo é baseado no tempo estimado como necessário para atingir os objectivos estabelecidos. O tempo total estimado para este módulo é de 620 horas.

Justificação do módulo

Este módulo tem como objectivo dotar o formando nas actividades pré-profissionais inerentes ao técnico de Nutrição na área clínica, serviço de alimentação, nutrição e dietética e nutrição em saúde pública. Isto permitirá o desenvolvimento de habilidades para a vida. O formando será capaz de se preparar para o emprego e desenvolver uma atitude positiva em relação ao trabalho na área vocacional.

O módulo pretende não só ir ao encontro das necessidades técnicas relativas ao nível 5 mas também melhorar competências numa série de outras habilidades.

Orientações sobre o conteúdo e contexto de aprendizagem

Este módulo mantém um balanço entre o que é educacionalmente desejável e as realidades do local de trabalho e cria situações e actividades através das quais as habilidades relacionadas com os resultados de aprendizagem são desenvolvidas.

Resultado de Aprendizagem 1 (Nº de horas estimado: 10 horas)

O formando deve ser encorajado a preparar o seu material de trabalho como EPI e caderneta para garantia da sua segurança e dos alimentos no seu ambiente de trabalho. O formando deve ser orientado neste processo e deve ser-lhe dado o guião de estágio que ele deve seguir e que adequa a realidade do campo de estágio. Ele deve ser encorajado a ser honesto nas suas afirmações demonstrando as habilidades que possui para trabalhar efectivamente num serviço de alimentação, nutrição e dietético, nos sectores da área clínica e saúde pública.

A negociação dos objectivos e metas individuais é um aspecto central para a realização de um estágio adequado. O estágio a este nível deve ser feito preferencialmente em diversas Instituições e comunidades de preferência nos Distritos. É responsabilidade do Formador manter um banco de dados das principais unidades sanitárias e outras instituições que oferecem possibilidades de realização de estágios. Para isso é essencial desenvolver boas relações com uma série de instituições e comunidades.

Os formadores devem dar ao formando uma lista de verificação para os ajudar na discussão referente aos arranjos do estágio. Os formandos podem levantar questões aos tutores de estágios de forma a praticarem habilidades. Os formandos devem elucidar os tutores sobre os objectivos do estágio e o que se espera deles em termos de observação dos formando e preenchimento de listas de verificação. No processo de negociação dos arranjos individuais do estágio, pode ser útil convidar tutores para a sala de aula para a discussão sobre o que se espera dos formandos.

Resultado de Aprendizagem 2 (Nº de horas estimado: 600 horas)

Este resultado de aprendizagem completa-se nos sectores escolhida para o estágio. Contudo, para preparar os formandos, os formadores devem discutir com os formandos quais as tarefas que se espera eles venham a executar.

Os tutores devem ser envolvidos na elaboração das listas de verificação necessárias que devem ser seguidas e completadas para providenciar a evidência de desempenho no local de trabalho requerida. Os formandos devem ser encorajados a completar um diário de actividades relatando cada actividade que desempenharam e relacionando-as com os objectivos e metas que foram traçados.

Resultados de Aprendizagem 3 (Nº de horas estimadas: 5 horas)

Este resultado de aprendizagem será completado no local de trabalho durante o estágio. Contudo, para preparar os estudantes, o formador deve discutir com eles uma variedade de métodos para observar, ouvir, pedir conselho, trabalhar em grupo e mudanças de comportamento que se espera dos formandos. Deve ser feita referência aos módulos de habilidades para a vida do nível 2. Os tutores de estágio devem ser envolvidos na elaboração das listas de verificação necessárias que devem ser seguidas e completadas para providenciar a evidência de desempenho no local de trabalho requerida. Os formandos devem ser encorajados a escrever e manter um diário de actividades relatando cada actividade que desempenharam e relacionando-as com os objectivos e metas que eles traçaram para eles próprios.

Resultados de Aprendizagem 4 (Nº de horas estimadas: 5 horas)

Os formandos devem ser encorajados a rever o seu empenho duma forma honesta e aberta. Usando o seu diário de actividades eles devem rever o seu progresso durante o estágio para o cumprimento dos objectivos e metas traçados. Neste ponto o formador deve discutir os relatórios feitos pelos tutores, com os formandos para ajudar e apoiar o processo de análise. Os formandos devem receber formulários sobre o formato dos relatórios do estágio antes de submeterem os mesmos para serem avaliados. O tutor deve rever e criticar construtivamente o 1º e 2º esboço do relatório. No fim deste processo, os formandos devem ser avaliados com base na ficha de avaliação estruturada pelos formadores da IdF, durante a execução das técnicas no campo de estágio.

Abordagem na geração das evidências de avaliação

O ensino aprendizagem neste módulo deve ser activo e centrado no formando. O formando deve realizar uma gama variada de tarefas e actividades, os quais contem elementos de habilidades genéricas. O formando deve participar activamente em todas as tarefas realizadas no local de estágio. O formando deve ter oportunidade de planificar e tomar decisões, de mostrar iniciativa e independência e de trabalhar cooperativamente em grupos. Deve ser feita uma introdução às tarefas para garantir que o formando tem uma compreensão clara da natureza e objectivos da tarefa que vai realizar.

O formando deve realizar uma gama variada de tarefas e actividades relacionadas com os critérios de desempenho e o contexto de aplicação. As tarefas e actividades devem providenciar oportunidades para o desenvolvimento de habilidades num ambiente de trabalho real. O ensino em pequenos grupos deve ser curto para permitir tempo para as actividades práticas envolvidas de forma a assegurar o envolvimento individual e como membro de um grupo. A oportunidade de refazer, rever e avaliar pelos estudantes, supervisores e colegas é uma parte essencial de todas as actividades formativas.

Métodos e instrumentos de avaliação**Resultado de Aprendizagem 1**

Os critérios de desempenho (a) e (b) devem ser avaliados usando o trabalho que o estudante completou na classe usando os formulários dados pelo formador. Estes formulários devem incluir a caderneta de estudantes, ficha de avaliação que deve incluir fraquezas e pontos fortes e objectivos e metas pessoais. O critério de

desempenho (c) deve ser avaliado através dos materiais escritos desenvolvidos na preparação do estágio. O critério de desempenho (d) deve ser avaliado usando uma lista de observação durante o encontro de negociação com o responsável da empresa.

Resultados de Aprendizagem 2 e 3

Estes resultados de aprendizagem devem ser avaliados através de uma lista de verificação/observação a ser preenchida pelo empregador ou supervisor do estágio no local de trabalho durante o estágio. Esta lista de verificação deve ser suportada por um relatório empregador ou supervisor do estágio no local de trabalho, com base num formulário simples a ser entregue pela escola. Este relatório não deve conter mais do que 2000 palavras. Esta lista de verificação e relatório também pode ser usados como evidências dos módulos de habilidades para a vida.

Resultado de Aprendizagem 4

O critério de desempenho (a) deve ser avaliado usando as versões revistas avaliadas no resultado de aprendizagem 1. Os critérios de desempenho (b), (c) e (d) devem ser avaliados através de um relatório submetido pelo estudante que deve incorporar detalhes do trabalho diário registados no diário durante o decurso do estágio. Este relatório deve usar os formulários a ser entregues pelo professor e não deve ter mais que 2000 palavras. Este relatório também pode ser usado como evidências dos módulos de habilidades para a vida.

Necessidades Especiais

Em certos casos, evidências requeridas modificadas podem ser produzidas por uma escola ou Centro de ensino para certificação de formandos com necessidades especiais. Contudo, se a modificação ocorrer, ela não deve diluir a qualidade das especificações do módulo. Em todos os casos as modificações devem ser sujeitas à aprovação pela ANEP.

Referências

1.MISAU, Regulamento de estágios, 2019.

© Copyright PIREP 2020

Este módulo é um esboço para uso apenas pela ANEP e pelas instituições, por esta, acreditadas. Não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Director-Geral da ANEP.

EQUIPA TÉCNICA

Celeste Mavie
Clara Mauaie
Direcção Nacional de Formação de Profissionais de Saúde

Calton Ângelo
Instituto de Ciências de Saúde de Maputo
Hortência Francisco
Instituto de Ciências de Saúde de Infulene
Avone Pedro
Luís Francisco
Direcção Nacional de Assistência Médica
Elda Famba
Ananias António
Direcção Nacional de Saúde Pública
Janete Mabui
Direcção de Saúde da Cidade de Maputo

Colaboradores

Euclides Lúcio - Instituto de Ciências de Saúde de Quelimane
Domingos Daudo Martinho - Instituto de Ciências de Saúde de Nampula Rito João
Francisco- Instituto de Ciências de Saúde de Tete
Santismo Simão Mutuque- Centro de Formação em Saúde de Inhambane
Rabia Mahamed Aly -Centro de Formação em Saúde de Inhambane
Adelton Guirruco- Centro de Formação em Saúde de Chicumbane
Iracema Barros – PATH
Neusa Pinto – OMS
Concélio Cumbe - USAID/Transform Nutrition

Assistência Técnica

Direcção Nacional de Formação de Profissionais de Saúde
Repartição de Normas e Desenvolvimento Curricular

Apoio

IPAS
Organização Mundial da Saúde (OMS)

COORDENAÇÃO

Ministério da Saúde
Direcção Nacional de Formação de Profissionais de Saúde
Departamento de Formação Inicial
Moçambique
--- 2020 ---