



ESCOLA COMERCIAL E INDUSTRIAL DE FORMAÇÃO



ESCOLA COMERCIAL E INDUSTRIAL DE FORMAÇÃO

**Técnico de Parafarmácia,
Dietética e Nutrição**

Técnico de Parafarmácia, Dietética e Nutrição

CURSO

Técnico de Parafarmácia, Dietética e Nutrição

ÁREA

727 - Ciências Farmacêuticas

CARGA HORÁRIA

400 horas

DESTINATÁRIOS

Esta formação destina-se a todas as pessoas que possuam o 9.º ano de escolaridade e que pretendam trabalhar na área do atendimento ao público na área da Saúde.

REQUISITOS DE ACESSO

▶ Idade igual ou superior a 18 anos e 9.º ano completo.

DOCUMENTOS NECESSÁRIOS

- ▶ Documento de identificação pessoal (BI ou CC);
- ▶ Número de Contribuinte (NIF);
- ▶ Certificado de Habilitações

OBJETIVO GERAL

▶ Adquirir competências teórico-práticas para o exercício da profissão de Auxiliar de Parafarmácia, Dietéticas, Ervanárias e outras lojas de saúde.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ▶ Definir conceitos básicos de saúde e anatomofisiologia;
- ▶ Identificar os principais noções de nutrição e dietética;
- ▶ Nomear patologias e alergias alimentares;
- ▶ Identificar conceitos básicos de farmacologia e Farmoterapia;
- ▶ Associar as patologias mais associadas à venda de medicamentos não sujeitos a receita médica;
- ▶ Reconhecer os principais conceitos associados à fitoterapia, homeopatia e suplementos alimentares;
- ▶ Identificar princípios básicos de dermofarmácia e cosmética;
- ▶ Diagnosticar problemas de saúde e aplicar primeiros-socorros;
- ▶ Executar a receção, armazenamento e gestão de stocks;
- ▶ Representar a imagem e ética profissional da parafarmácia, dietética ou ervanária.

SAÍDAS PROFISSIONAIS

Desempenho de funções como auxiliar de parafarmácia e comercial:

- ▶ Entidades de promoção de saúde e bem-estar
- ▶ Dietéticas
- ▶ Ervanárias
- ▶ Espaços de saúde e bem-estar e de venda de produtos naturais
- ▶ Centros de estética.

Conteúdos da Formação

Módulo 1 - Noções de Saúde e Anatomofisiologia 9h

Sistema Músculo-esquelético

Sistema Gastrointestinal (Digestivo)

Sistema Respiratório

Sistema Circulatório

Sistema Urinário

Sistema Reprodutor Feminino e Masculino

Sistema Nervoso

Pele

Orgãos Especializados

Módulo 2 - Nutrição e Dietética 9h

Conceitos

Funções da Alimentação

Constituintes Alimentares

Vitaminas e minerais

Roda dos Alimentos

Alimentação Equilibrada

Módulo 3 - Patologias e Alergias Alimentares 9h

Doenças de origem alimentar;

Prevenir doenças de origem alimentar;

Alergia alimentar;

Terapêutica.

Módulo 4 - Noções de Farmacologia e Farmoterapia 21h

Introdução à Farmacologia;

Divisões da Farmacologia;

Conceitos básicos em Farmacologia;

Medicamentos de referência e genéricos;

Farmacocinética – Farmacodinâmica e Farmacoterapia;

Interações Farmacológicas e Fisiológicas;

Conteúdos da Formação

Módulo 5 - Medicamentos Não Sujeitos a Receita Médica e Patologia Associadas 21h

Automedicação;

Dor, Febre e Inflamação;

Afeções Respiratórias;

Afeções Digestivas;

Afeções Venosas - Pernas Cansadas;

Contraceção de Emergência;

Orgãos Especializados

Módulo 6 - Fitoterapia, Homeopatia e Suplementos Alimentares 9h

Suplementos Alimentares

Fitoterapia

Homeopatia

Módulo 7 - Dermofarmácia e Cosmética 21h

Pele;

Cuidados com a Pele do Rosto;

Acne;

Cuidados com a Pele do Corpo;

Cuidados com a Pele do Bebê;

Proteção Solar;

Cabelos;

Herpes Orolabial;

Calos, Calosidades e Verrugas;

Infeções Fúngicas - Candidíases;

Infeções Fúngicas - Dermatofitoses.

Módulo 8 - Primeiros-Socorros e Meios de Diagnóstico 9h

Socorrismo, técnicas de socorrismo

Exame geral da vítima (sintomatologia)

Plano de ação do socorrista

Choque

Asfixia, respiração artificial

Conteúdos da Formação

Intoxicações

Traumatismos

Lesões (articulares, musculares e ósseas)

Queimaduras

Feridas

Hemorragias (pulsação, garrote)

Módulo 9 - Armazenamento e Gestão de Stocks 9h

Receção, Organização e Conferência de encomendas;

Armazenamento de encomendas;

Devoluções de encomendas;

Gestão de stocks;

Gestão empresarial.

Módulo 10 - Atendimento ao Cliente e Deontologia Profissional 9h

Atendimento ao Cliente;

Comunicação Interpessoal;

Ética e Deontologia Profissional.

Formação modular 126h

Formação em contexto de trabalho 274h

Total 400h

METODOLOGIA DA AVALIAÇÃO

A nossa metodologia tem por base o êxito do/a Formando/a, sendo ele o centro de todo o processo formativo. Caracteriza-se por ser um curso com teor profissionalizante onde desenvolvemos competências direcionadas para as reais necessidades do mercado de trabalho.

Quer na componente presencial, quer online, o acompanhamento dos nossos Formadores especializados é constante através de uma tutoria ativa e com intervenção permanente, que o acompanharão ao longo de todo o processo formativo.

Terá acesso, à nossa comunidade de aprendizagem virtual – iLEARNING - na qual disponibilizamos todos os recursos para um percurso de aprendizagem simples, flexível e dinâmico. Semanalmente, o/a Formando/a tem sessões em direto com a nossa equipa de e-Formadores especializados, garantindo assim uma maior proximidade e acompanhamento do processo formativo para que todos tenham êxito nesta etapa.

A avaliação dos módulos terá por base o desempenho dos/as Formandos/as, em vários momentos distintos da formação. Será feita utilizando escalas quantitativas, tendo em conta os parâmetros previamente definidos.

Avaliação Diagnóstica

Este sistema integrará uma avaliação inicial diagnóstica, com vista a avaliar as competências iniciais de cada Formando/a relativas a cada unidade de formação.

Avaliação Formativa

Durante a formação, os/as Formandos/as são submetidos a um regime de avaliação contínua, ou seja, os Formadores terão também em linha de conta a participação na plataforma de e-learning, o interesse demonstrado e a realização das tarefas propostas.

Avaliação Sumativa

A avaliação no final da formação deverá traduzir o desempenho dos/as Formandos/as ao nível da aquisição de conhecimentos e participação ativa, através da realização de trabalhos práticos, provas e/ou testes, estudos de caso, lições, Fóruns com atividades, desafios lançados pelo Formador, partilha de experiências, entre outras atividades.

Avaliação da Formação Prática em Contexto Real de Trabalho (opcional)

O estágio a desenvolver em empresa visa a interligação dos diferentes módulos numa lógica de integração dos saberes teórico-práticos, através do desenvolvimento de atividades direcionadas para o perfil de saída, e culminará num relatório que traduz o trabalho desenvolvido na empresa e servirá de base para avaliação.



CONTE CONNOSCO EM QUALQUER LUGAR!



ecif.pt



LINHA GRATUITA LIGUE JÁ!

800 210 043

ecif@comunilog.com