

## PERFIL PROFISSIONAL



### TÉCNICO/A AUXILIAR DE SAÚDE

---

**Publicação e  
atualizações**

---

Publicado no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 32 de 29 de agosto de 2010 com entrada em vigor a 29 de agosto de 2010.

1ª Atualização em 01 de setembro de 2016.

**QUALIFICAÇÃO:** TÉCNICO/A AUXILIAR DE SAÚDE

**DESCRIÇÃO GERAL:**

O/A Técnico/a Auxiliar de Saúde é o/a profissional que auxilia na prestação de cuidados de saúde aos utentes, na recolha e transporte de amostras biológicas, na limpeza, higienização e transporte de roupas, materiais e equipamentos, na limpeza e higienização dos espaços e no apoio logístico e administrativo das diferentes unidades e serviços de saúde, sob orientações do profissional de saúde.

**ACTIVIDADES**

**1. Auxiliar na prestação de cuidados aos utentes, de acordo com orientações do enfermeiro.**

- 1.1. Ajudar o utente nas necessidades de eliminação e nos cuidados de higiene e conforto de acordo com orientações do enfermeiro;
- 1.2. Auxiliar o enfermeiro na prestação de cuidados de eliminação, nos cuidados de higiene e conforto ao utente e na realização de tratamentos a feridas e úlceras;
- 1.3. Auxiliar o enfermeiro na prestação de cuidados ao utente que vai fazer, ou fez, uma intervenção cirúrgica;
- 1.4. Auxiliar nas tarefas de alimentação e hidratação do utente, nomeadamente na preparação de refeições ligeiras ou suplementos alimentares e no acompanhamento durante as refeições;
- 1.5. Executar tarefas que exijam uma intervenção imediata e simultânea ao alerta do profissional de saúde;
- 1.6. Auxiliar na transferência, posicionamento e transporte do utente, que necessita de ajuda total ou parcial, de acordo com orientações do profissional de saúde.

**2. Auxiliar nos cuidados post-mortem, de acordo com orientações do profissional de saúde.**

**3. Assegurar a limpeza, higienização e transporte de roupas, espaços, materiais e equipamentos, sob a orientação de profissional de saúde.**

- 3.1. Assegurar a recolha, transporte, triagem e acondicionamento de roupa da unidade do utente, de acordo com normas e/ou procedimentos definidos;
- 3.2. Efectuar a limpeza e higienização das instalações/ superfícies da unidade do utente, e de outros espaços específicos, de acordo com normas e/ou procedimentos definidos;
- 3.3. Efectuar a lavagem e desinfeção de material hoteleiro, material clínico e material de apoio clínico em local próprio, de acordo com normas e/ou procedimentos definidos;
- 3.4. Assegurar o armazenamento e conservação adequada de material hoteleiro, material de apoio clínico e clínico de acordo com normas e/ou procedimentos definidos;
- 3.5. Efectuar a lavagem (manual e mecânica) e desinfeção química, em local apropriado, de equipamentos do serviço, de acordo com normas e/ou procedimentos definidos;
- 3.6. Recolher, lavar e acondicionar os materiais e equipamentos utilizados na lavagem e desinfeção, de acordo com normas e/ou procedimentos definidos, para posterior recolha de serviço interna ou externa;
- 3.7. Assegurar a recolha, triagem, transporte e acondicionamento de resíduos hospitalares, garantindo o manuseamento e transporte adequado dos mesmos de acordo com procedimentos definidos.

**4. Assegurar atividades de apoio ao funcionamento das diferentes unidades e serviços de saúde.**

- 4.1. Efectuar a manutenção preventiva e reposição de material e equipamentos;
- 4.2. Efectuar o transporte de informação entre as diferentes unidades e serviços de prestação de cuidados de saúde;
- 4.3. Encaminhar os contactos telefónicos de acordo com normas e/ ou procedimentos definidos;
- 4.4. Encaminhar o utente, familiar e/ou cuidador, de acordo com normas e/ ou procedimentos definidos.

**5. Auxiliar o profissional de saúde na recolha de amostras biológicas e transporte para o serviço adequado, de acordo com normas e/ou procedimentos definidos.**

## COMPETÊNCIAS

### SABERES

#### Noções de:

1. Alcoolismo e a toxicodependência.
2. Alimentação, nutrição, dietética e hidratação: conceitos, classificação, composição dietética dos alimentos, necessidades no ciclo de vida e terapêuticas nutricionais.
3. Acesso à saúde.
4. Doenças profissionais: tipologia e causas.
5. Ergonomia: conceito.
6. Estruturas Prestadoras de Cuidados de Saúde: diferentes contextos.
7. Grupos: conceito e princípios de funcionamento.
8. Hepatite e tuberculose.
9. Interculturalidade e género na saúde.
10. Morte e luto.
11. Necessidades humanas básicas.
12. Negligência, mal tratos e violência.
13. Políticas e orientações no domínio da saúde.
14. Direitos e deveres da utente que recorre aos serviços de saúde.
15. Qualidade em saúde.
16. Saúde mental: doença mental e alterações/perturbações mentais: conceito.
17. Sistemas, subsistemas e seguros de saúde.
18. Trabalho em equipa: equipas multidisciplinares em saúde.
19. VIH-Sida.

#### Conhecimentos de:

20. Lavagem, desinfeção, esterilização: princípios, métodos e técnicas associadas.
21. Pele e sua integridade: estrutura, funções, envelhecimento e implicações nos cuidados de saúde, fatores que interferem na cicatrização, conceito de ferida aguda e crónica.
22. Privacidade e intimidade nos cuidados de higiene e eliminação; fatores ambientais e pessoais propiciadores de conforto e desconforto.
23. Acompanhamento da criança nas atividades diárias: especificidades.
24. Acompanhamento do utente com alterações de saúde mental nas atividades diárias: especificidades.
25. Acompanhamento do utente em situação vulnerável nas atividades diárias: especificidades.
26. Acompanhamento do idoso nas atividades diárias: especificidades.
27. Acompanhamento nas atividades diárias ao utente em final de vida: especificidades.
28. Armazenamento e conservação de material de apoio clínico, material clínico desinfectado /esterilizado: métodos e técnicas.
29. Atendimento telefónico e presencial em Serviços de Saúde.
30. Circuitos de informação e mecanismos de articulação entre unidades e serviços.
31. Comunicação e interculturalidade em Saúde.
32. Comunicação e o Género em Saúde.
33. Comunicação na interação com indivíduos: em situações de vulnerabilidade; com alterações sensoriais; com alterações de comportamento, e/ou alterações ou perturbações mentais.
34. Comunicação na interação com o utente, cuidador e/ ou família.

35. Confeção de refeições ligeiras e suplementos alimentares.
36. Cuidados de apoio à eliminação: materiais, técnicas e dispositivos de apoio, sinais de alerta.
37. Cuidados de higiene e conforto: materiais, técnicas e dispositivos de apoio.
38. Cuidados na alimentação e hidratação oral: técnicas, riscos e sinais de alerta.
39. Direitos e deveres do Auxiliar de Saúde.
40. Equipamento de proteção individual (utilização e descarte).
41. Equipas multidisciplinares nos diferentes contextos da saúde.
42. Erro Humano: Conceito, causas e consequências.
43. Etapas do ciclo de vida do homem.
44. Anatomia e fisiologia do corpo Humano: noções gerais.
45. Sistemas circulatório, respiratório, nervoso, músculo-esquelético, urinário, genito-reprodutor, gastrointestinal, neurológico, endócrino e os órgãos dos sentidos: sinais e sintomas de alerta de problemas associados: noções gerais.
46. Lavagem de materiais e equipamentos utilizados na lavagem, higienização e desinfeção de instalações/superfícies do serviço/unidade: métodos e técnicas.
47. Lavagem e desinfeção de equipamentos do serviço/unidade: métodos e técnicas.
48. Lavagem e desinfeção de materiais hoteleiros, apoio clínico e clínico: métodos e técnicas.
49. Lavagem e higienização de instalações e mobiliário da unidade do utente: processo, métodos e técnicas.
50. Legislação de enquadramento da atividade profissional.
51. Legislação no âmbito da prevenção e controlo da Infecção.
52. Logística e reposição de materiais.
53. Manutenção preventiva de equipamentos próprios a cada serviço.
54. Medidas de prevenção, proteção e tipos de atuação no âmbito da SHST.
55. Sistema integrado de emergência médica.
56. Tratamento de resíduos: recolha, triagem transporte e acondicionamento e manuseamento.
57. Perfil profissional Auxiliar de Saúde: contexto de intervenção.
58. Posicionamento, mobilização, transferência e transporte: conceito, princípios, e ajudas técnicas.
59. Prevenção e controlo da infeção: princípios, medidas e recomendações.
60. Princípios éticos no desempenho profissional.
61. Qualidade e higiene alimentar.
62. Primeiros socorros.
63. Técnicas de banho na cama e na casa de banho.
64. Técnicas de fazer e desfazer camas, berços e macas desocupadas.
65. Técnicas de vestir e despir.
66. Técnicas preventivas de controlo e gestão do stress profissional nomeadamente em situações limite, sofrimento e agonia.
67. Tipologia de equipamentos de serviço/unidades no âmbito dos cuidados diretos ao utente.
68. Tipologia de materiais de apoio clínico e material clínico.
69. Tipologia de materiais de cada serviço: tipo de utilização, função e mecanismos de controlo de gastos associados.
70. Tipologia de materiais e produtos de higiene e limpeza da unidade do utente: tipo de utilização, manipulação e modo de conservação.
71. Técnicas de cuidados ao corpo post-mortem.
72. Tipologia de produtos de lavagem, desinfeção, esterilização: aplicação e recomendações associadas.
73. Tipologia de resíduos.
74. Tipologia de roupa.

75. Tipologia e características dos serviços/unidades no âmbito dos cuidados diretos ao utente: consultas, serviço laboratório e patologia clínica, farmácia, estomatologia, oftalmologia, otorrinolaringologia, imagiologia-diagnóstico e terapêutica, cardiologia, pediatria, ginecologia e obstetrícia, fisioterapia e reabilitação, urgência, neurofisiologia e electroconvulsivoterapia, ortopedia e traumatologia, medicina nuclear e farmácia.

76. Transporte de amostras biológicas: procedimentos e protocolos.

77. Tratamento de roupas – recolha, manuseamento, triagem, transporte e acondicionamento.

### SABERES-FAZER

1. Aplicar as medidas de prevenção, proteção e tipos de atuação no âmbito da higiene e segurança no trabalho.
2. Aplicar as técnicas de higienização das mãos, de acordo com normas e procedimentos definidos.
3. Aplicar as técnicas de lavagem (manual e mecânica) e desinfecção aos equipamentos do serviço.
4. Aplicar as técnicas de lavagem (manual e mecânica) e desinfecção a material hoteleiro, material de apoio clínico e material clínico.
5. Aplicar as técnicas de lavagem higienização das instalações e mobiliário da unidade do utente/serviço.
6. Aplicar as técnicas de tratamento de resíduos: receção, identificação, manipulação, triagem, transporte e acondicionamento.
7. Aplicar as técnicas de tratamento de roupa: recolha, triagem, transporte e acondicionamento.
8. Aplicar as técnicas de tratamento, lavagem (manual e mecânica) e desinfecção aos equipamentos e materiais utilizados na lavagem e higienização das instalações/superfícies da unidade/serviço.
9. Aplicar normas e procedimentos a adotar perante uma situação de emergência no trabalho.
10. Aplicar normas e procedimentos de qualidade.
11. Aplicar os métodos e técnicas de lavagem, desinfecção e esterilização de materiais.
12. Aplicar técnicas de apoio à eliminação manuseando os dispositivos indicados: cadeira sanitária; arrastadeira; urinol; fralda; saco de drenagem de urina (despejo).
13. Aplicar técnicas de apoio à higiene e conforto, na cama e na casa de banho.
14. Aplicar técnicas de apoio na alimentação e hidratação oral.
15. Aplicar técnicas de armazenamento e conservação de material de apoio clínico, material clínico desinfetado/esterilizado.
16. Aplicar técnicas de comunicação na interação com o indivíduo com alterações sensoriais.
17. Aplicar técnicas de comunicação na interação com o indivíduo em situação de vulnerabilidade.
18. Aplicar técnicas de comunicação na interação com o indivíduo, cuidador e/ou família com alterações de comportamento ou alterações ou perturbações mentais.
19. Aplicar técnicas de comunicação no atendimento presencial e telefónico em serviços de saúde.
20. Aplicar técnicas preventivas de controlo e gestão do stress profissional nomeadamente em situações limite, sofrimento e agonia.
21. Cumprir e aplicar procedimentos definidos.
22. Preparar e aplicar os diferentes tipos de produtos de lavagem, desinfecção e esterilização.
23. Preparar um tabuleiro de alimentação, segundo plano alimentar/ dietético, prescrito.
24. Preparar, acondicionar e conservar alimentos frescos e confeccionados, para pequenas refeições e suplementos alimentares, prescritas em plano alimentar/dietético.
25. Utilizar e descartar corretamente o equipamento de proteção individual adequado.
26. Utilizar o equipamento de proteção individual adequado.

### SABERES-SER

1. Adaptar-se e atualizar-se a novos produtos, materiais, equipamentos e tecnologias.
2. Agir em função das orientações do profissional de saúde e sob a sua supervisão.
3. Agir em função de normas e/ou procedimentos.
4. Agir em função de princípios de ética.

5. Agir em função de diferentes contextos institucionais no âmbito dos cuidados de saúde.
6. Agir em função do estado de saúde do utente, segundo orientação do profissional de saúde.
7. Agir em função dos aspetos culturais dos diferentes públicos.
8. Assumir uma atitude de melhoria contínua.
9. Concentrar-se na execução das tarefas.
10. Trabalhar em equipa multidisciplinar.
11. Agir em função do bem-estar de terceiros.
12. Comunicar de forma clara e assertiva.
13. Cuidar da sua apresentação pessoal.
14. Demonstrar compreensão, paciência e sensibilidade na interação com utentes.
15. Demonstrar interesse e disponibilidade na interação com utentes, familiares e/ou cuidadores.
16. Demonstrar interesse e disponibilidade na interação com os colegas de trabalho.
17. Demonstrar segurança durante a execução das tarefas.
18. Autocontrolar-se em situações críticas e de limite.