

Eixo Tecnológico: Ambiente, Saúde e Segurança

Curso: Técnico em Vigilância em Saúde

Pesquisador: Simaria de Jesus Soares

Sugestão de carga horária: 1.290 horas

PERFIL TÉCNICO-PROFISSIONAL	COMPETÊNCIA COMPORTAMENTAL-ATITUDINAL	COMPETÊNCIA TÉCNICA-COGNITIVA	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS	EMENTAS
<p>O Técnico em Vigilância em Saúde é o profissional com visão sistêmica do meio ambiente, saúde e segurança, que atua de forma autônoma e inovadora, acompanhando a evolução da profissão. Aplica e respeita as normas de proteção e preservação do meio ambiente, saúde e segurança no trabalho. Tem habilidades de comunicação e de trabalho em equipe multidisciplinar. Age com ética profissional, sustentabilidade, flexibilidade, responsabilidade social e domínio do saber-fazer, do saber-ser, do saber-saber e do saber-conviver. Facilita o acesso e a disseminação dos saberes na área da saúde pública e conhece a dinâmica do Sistema Único de Saúde (SUS). Busca a prevenção da doença, a promoção da saúde e preserva a integridade e a individualidade do ser humano, por meio da humanização da assistência e da valorização da autonomia das pessoas na recuperação da saúde. Desenvolve de forma autônoma, criativa, solidária, cooperativa e humana, ações de inspeção e fiscalização sanitárias, aplicando a normatização relacionada a produtos, processos, ambientes, inclusive do trabalho e serviços de interesse da saúde, investigando, monitorando e avaliando riscos e os determinantes dos agravos e danos à saúde e ao meio ambiente. Atua em equipes multidisciplinares no planejamento, execução e avaliação do processo de vigilância sanitária, epidemiológica, ambiental e saúde do trabalhador, no controle do fluxo de pessoas, animais, plantas e</p>	<ul style="list-style-type: none">• Usa diferentes possibilidades de aprendizagem mediada por tecnologias no contexto do processo produtivo e da sociedade do conhecimento, desenvolvendo e aprimorando autonomia intelectual, pensamento crítico, espírito investigativo e criativo.• Revela autonomia e facilidade para se adaptar a novas situações e novas tecnologias.• Atua social e profissionalmente de forma ética.• Entende e valoriza a leitura como objeto cultural que promove a inserção no mundo do trabalho.• Valoriza e respeita as variações linguísticas, compreendendo-as na dimensão histórico-cultural.• Valoriza a língua como marca identitária dos sujeitos e como objeto que possibilita a interação dos indivíduos nas organizações.• Possui visão humanística crítica e consistente sobre o impacto de sua atuação profissional na natureza e sociedade.• É inovador, proativo e eficiente na solução dos problemas.• Atua em equipe multidisciplinar de forma democrática, cooperativa, solidária e pertinente com as políticas e ações da saúde.• Possui visão contextualizada da saúde, SUS sob aspectos políticos,	<ul style="list-style-type: none">• Compreende os conceitos de EaD e suas características básicas.• Conhece e compreende a dinâmica do ambiente virtual e suas diferentes interfaces.• Compreende a língua portuguesa e suas técnicas de comunicação oral e escrita.• Conhece e diferencia as variantes linguísticas adequadas a cada contexto de situação real de comunicação oral e escrita.• Reconhece os direitos do cidadão e promove a organização social com vistas à resolução de problemas relativos à saúde.• Reconhece os limites de sua atuação à luz das leis do exercício profissional e dos códigos de ética das categorias da área da Saúde.• Reconhece, promove e prioriza o acesso das minorias étnicas e dos portadores de necessidades especiais à assistência em saúde.• Conhece a Legislação e as Normas Técnicas da sua área de atuação.• Conhece princípios éticos profissionais.• Conhece as relações entre os aspectos técnicos, sociais, econômicos, legais, éticos e profissionais de sua área de atuação.• Compreende a dinâmica das	<ul style="list-style-type: none">• Utiliza adequadamente as interfaces do ambiente virtual, sistemas operacionais e aplicativos.• Utiliza o Ambiente Virtual de Ensino-aprendizagem para argumentar, discutir e expressar opiniões com clareza e coerência lógica.• Expressa ideias de forma clara empregando técnicas de comunicação apropriadas a cada situação.• Aplica a variante linguística adequada a cada contexto de situação real de comunicação oral e escrita.• Faz uso apropriado das normas gramaticais da variante em determinado contexto de comunicação.• Elabora relatórios técnicos de procedimentos e atividades.• Age segundo os princípios éticos na abordagem com o cliente/comunidade e com os outros profissionais da equipe de trabalho e na identificação, registro e comunicação de ocorrências relativas à saúde e à segurança no trabalho.• Aplica e articula as diretrizes e os princípios das Políticas Públicas de Saúde.• Utiliza medidas de prevenção, eliminação e mitigação de riscos nas ações de saúde.	<ul style="list-style-type: none">• Modalidade de Educação a Distância (EaD)• Ambiente Virtual de Ensino-Aprendizagem (AVEA)• Sistemas operacionais• Aplicativos• Ferramentas de comunicação• Leitura, interpretação e redação de textos• Variantes da língua no contexto de situação comunicativa• Normas linguísticas• Sistema Único de Saúde – SUS• Ética, trabalho e saúde• Cidadania e solidariedade e a relação entre serviço de saúde e comunidade• Políticas de saúde• Legislação profissional• <i>Softwares</i> de automação de escritório• Saúde pública: vigilância epidemiológica, vigilância sanitária• Microbiologia• Atendimento de emergência em ferimentos, queimaduras, choque elétrico, desmaios, vertigens, intoxicações, envenenamentos,	<p>Ambientação em Educação a Distância (45h) Concepções e legislação em EaD. Ambiente Virtual de Ensino-Aprendizagem. Ferramentas para navegação e busca na Internet. Metodologias de estudo baseadas nos princípios de autonomia, interação e cooperação.</p> <p>Português Instrumental (30h) Leitura e compreensão de textos da área profissional. Níveis de linguagem e adequação linguística. Comunicação oral e escrita. Gramática aplicada. Redação técnica.</p> <p>Ética Profissional (30h) Fundamentos da ética. Legislação profissional. Código de ética.</p> <p>Introdução ao SUS (60h) Políticas Públicas de Saúde no Brasil. Organização do Sistema Único de Saúde (SUS). Modelos assistenciais de saúde no Brasil.</p> <p>Introdução à Profissão em Vigilância em Saúde (60h) Características da profissão. Legislação pertinente à área de atuação. Mercado de trabalho.</p> <p>Introdução à Informática (45h) Conceitos básicos de Informática. Ferramentas de produção e edição de texto. Planilha eletrônica. Apresentação de <i>slides</i>.</p> <p>Matemática e Estatística Aplicada (45h) Razão e proporção. Regra de três. Porcentagem. Potenciação. Fração. Unidades de medida. Área e</p>

<p>produtos, em portos, aeroportos e fronteiras, desenvolvendo ações de controle e monitoramento de doenças, endemias e vetores.</p>	<p>psicológicos, culturais e econômicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> •Adota medidas promocionais, assistenciais, educativas e preventivas no âmbito da saúde. •Facilita o acesso e a disseminação do conhecimento na área da saúde. 	<p>relações interpessoais produzidas no ambiente de trabalho.</p> <ul style="list-style-type: none"> •Compreende as Políticas Públicas de Saúde no contexto do trabalho de forma que estas subsidiem as ações e os serviços de acordo com o conceito ampliado da saúde, os princípios e as diretrizes preconizadas pelo Sistema Único de Saúde – SUS. •Conhece a organização e o funcionamento do sistema de saúde vigente no país. •Conhece a estrutura e a organização do sistema de saúde vigente no país, identificando as diversas formas de trabalho e suas possibilidades de atuação na área. <ul style="list-style-type: none"> •Conhece as políticas de saúde e identifica suas possibilidades de atuação como cidadão e como profissional nas questões de saúde. •Conhece as medidas de prevenção, eliminação e mitigação de riscos a serem tomadas, principalmente nas ações de saúde. •Identifica as ações de prevenção de riscos sanitários, prevenção de agravos, promoção e recuperação da saúde visando à melhoria da qualidade de vida da população com vistas à inclusão social. •Conhece a organização do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária nos três níveis de governo. •Identifica os principais processos de produção que levam ou contêm riscos à saúde e identifica os pontos críticos de controle nesses processos. <ul style="list-style-type: none"> •Conhece a legislação sanitária, os direitos do consumidor e os informa adequadamente aos cidadãos. 	<p>relações interpessoais produzidas no ambiente de trabalho.</p> <ul style="list-style-type: none"> •Executa ações de prevenção de riscos sanitários, promoção, proteção e recuperação da saúde. •Executa ações segundo normas técnicas de sua área de atuação. •Participa do processo de planejamento e avaliação das ações desenvolvidas no serviço de saúde. •Executa ações, medidas de segurança e biossegurança no armazenamento, transporte e manuseio de produtos biológicos e químicos. •Aplica princípios ergonômicos na realização do trabalho e previne doenças profissionais e acidentes de trabalho, utilizando adequadamente os EPI e mantendo os EPC em condições de uso. •Utiliza e opera equipamentos de trabalho dentro de princípios de segurança. •Utiliza procedimentos e equipamentos adequados de prevenção e combate ao fogo. •Coleta e organiza dados que auxiliem na elaboração do diagnóstico local – de saúde, das condições sanitárias, de aspectos culturais e sociais, demográficos e econômicos, com vistas à pesquisa do perfil de saúde da comunidade e ao estabelecimento de estratégias de intervenção. •Implementa ações para informar à população sobre as atitudes mais efetivas para preservar a saúde, frente aos riscos existentes nos processos de produção, consumo, utilização de serviços e no ambiente em que ela está inserida. •Aplica instrumentos de pesquisa (questionários). 	<p>picada de animais peçonhentos, crise convulsiva, estado de choque, corpos estranhos no organismo, afogamento</p> <ul style="list-style-type: none"> •Elementos de estatística e matemática •Acidentes do trabalho •CIPA – organização, funcionamento, legislação •Códigos e símbolos específicos de Saúde e Segurança no Trabalho - SST •Assepsia, antisepsia, desinfecção, descontaminação esterilização, higiene e profilaxia •EPI e EPC – tipo, uso, legislação pertinente •Ergonomia no trabalho •Acidentes do trabalho •Estudo de Impacto Ambiental (EIA) e Relatório de Impacto Ambiental (RIMA) •Manutenção preventiva de materiais e equipamentos •Biossegurança •Saúde e segurança no trabalho •Técnicas de prevenção de acidentes, manutenção preventiva de equipamentos, prevenção e combate ao fogo •Edificações e instalações prediais (elétrica, hidráulica e sanitária) •Espacialização (leitura e interpretação de mapas) •Ecologia e cidadania 	<p>volume. Introdução à estatística. Tabelas e gráficos. Análise de dados e indicadores. Probabilidade.</p> <p>Biologia (45h) Evolução. Biologia celular: morfologia e fisiologia celular (fotossíntese e respiração). Taxonomia. Biologia dos microrganismos: vírus, fungos, bactérias e protozoários.</p> <p>Segurança e Saúde no Trabalho (45h) Legislação e Normas. Prevenção de acidentes no Trabalho. Ergonomia. CIPA. EPI e EPC. Primeiros Socorros.</p> <p>Planejamento Urbano (45h) Planejamento Urbano. Gestão Urbana. Legislação urbanística. Uso do solo.</p> <p>Ecologia Aplicada à Saúde (45h) Meio ambiente. Ambiente antrópico. Equilíbrio ecológico. Poluição. EIA (estudo de impacto ambiental) e RIMA (relatório de impacto ambiental). Saneamento básico e do meio: seleção, descarte e reciclagem de lixo.</p> <p>Vigilância Epidemiológica (90h) Saúde pública. Saúde e doença. Organização do sistema de saúde no Brasil. Quadro sanitário e demográfico brasileiro. Variáveis demográficas e sociais. Indicadores sociais. Risco em saúde. Saúde e trabalho. Vigilância epidemiológica. Vigilância sanitária. Epidemiologia. Fundamento e método epidemiológico. Conceito de risco. Medidas das doenças. Indicadores de saúde. Aplicações e usos da epidemiologia. Informações em saúde. Bases de dados da saúde. Sistemas de informação de saúde.</p> <p>Normas e Padrões de Identidade e Qualidade dos Alimentos (75h)</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> • Conhece as normas técnicas e legislação nacional, estadual e municipal pertinentes às áreas de atuação da VISA. • Correlaciona os principais agrotóxicos utilizados a problemas de saúde. • Conhece e sugere formas de avaliação e organização do trabalho. • Decodifica a linguagem de sinais utilizada em saúde e segurança no trabalho e identifica os equipamentos de proteção individual (EPI) e os equipamentos de proteção coletiva (EPC) indicados. • Interpreta a legislação e as normas de segurança, e os elementos básicos de prevenção de acidentes no trabalho. • Identifica as situações e os principais fatores de risco à saúde dos trabalhadores nos processos de produção de bens e serviços. <ul style="list-style-type: none"> • Identifica e avalia consequências e perigos dos riscos à sua própria saúde e segurança no ambiente de trabalho. • Avalia as condições a que estão expostos os trabalhadores da saúde e seleciona alternativas de proteção possíveis de serem viabilizadas. • Reconhece os riscos presentes nos processos e ambientes de trabalho. • Conhece o funcionamento de equipamentos da área VISA e sua utilização de acordo com as normas de segurança. • Identifica potenciais causas originárias de incêndio e as formas adequadas de combate ao fogo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Age segundo princípios da qualidade na prestação de serviços de saúde. • Registra ocorrências e serviços realizados, inclusive utilizando ferramentas de informática, com finalidade de facilitar a prestação de informação ao cliente/paciente, a outros profissionais e ao sistema de saúde. • Realiza ações para monitoramento da qualidade de produtos, serviços, ambientes de trabalho e do meio ambiente. • Executa ações de descarte de resíduos biológicos, físicos, químicos e radioativos, de acordo com técnicas adequadas. • Coleta e encaminha material para análise laboratorial (exceto coleta para análise clínica). • Executa ações de controle e monitoramento de possíveis riscos à saúde coletiva. • Prepara e utiliza soluções químicas na limpeza e descontaminação dos diversos tipos de materiais, equipamentos e ambientes de trabalho. • Realiza ações de coleta de amostras de produtos, água e outros, necessários a avaliações ambientais de interesse da comunidade. • Relaciona e aplica os conhecimentos de várias disciplinas ou ciências da área de saúde. • Desempenha a função de agente educativo nas questões relativas à saúde e segurança no trabalho, prestando informações e esclarecimentos a outras categorias profissionais e à população em geral. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ecologia e meio ambiente: ambiente antrópico, equilíbrio ecológico, poluição, ocupação do espaço urbano, rural e edificações • Saúde ambiental • Estrutura e funcionamento das organizações sociais • Planejamento e programação em saúde • Relações humanas na vida e no trabalho • Vigilância à saúde • Visão holística da saúde • Epidemiologia: prevenção e controle de doenças infectocontagiosas e infectoparasitárias • Educação em saúde e tecnologias educacionais • Qualidade em saúde • Pesquisa de campo, de organização e análise de dados • Legislação sanitária, trabalhista e previdenciária • Normalizações da área (ações definidas de baixa complexidade em vigilância) • Informação em saúde: dado, informação, usos e fontes, bases de dados de interesse da saúde existentes no país • Toxicologia • Sistemas de informação e registro de saúde e de vigilância sanitária no estado e município • Descarte de resíduos, fluidos, 	<p>Sistemas de informação e registro em saúde. Técnicas de pesquisa. Transmissão das doenças. Boas práticas operacionais. Sistemas de avaliação de pontos críticos de controle. Avaliação da qualidade na indústria e no campo da saúde. Legislação.</p> <p>Inspeção, Legislação Sanitária e Ambiental (75h) Saúde pública. Normalizações da área. Qualidade em saúde. Epidemiologia. Vigilância à saúde. Legislação Sanitária.</p> <p>Entomologia, Roedores e Esquistossomose (60h) Biologia dos insetos e roedores. Prevenção e medidas de controle às doenças. Mapeamento. Campanhas educativas municipais. Saúde pública. Equilíbrio ecológico. Poluição. Ocupação do espaço urbano. Vigilância em Saúde Ambiental. Esquistossomose.</p> <p>Doenças Vetoriais, Viróticas e Reconhecimento Geográfico (60h) Saúde e doença. Organização do sistema de saúde no Brasil. Quadro sanitário e demográfico brasileiro. Indicadores sociais. Risco em saúde. Saúde e trabalho. Vigilância epidemiológica e sanitária. Saúde pública.</p> <p>Doenças – Parasitárias, Viróticas e Bacterianas (75h) Biologia das doenças parasitárias (helmintíases e protozooses). Zoonoses viróticas e bacterianas de importância epidemiológica.</p> <p>Ectoparasitas e Animais Peçonhentos (75h) Saneamento básico e do meio. Seleção, descarte e reciclagem de lixo. Epidemiologia: prevenção e controle de doenças infectocontagiosas e infectoparasitárias. Métodos de investigação epidemiológica.</p>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> •Conhece as estratégias empregadas pela população local e viabiliza o atendimento das necessidades de saúde, com o objetivo de oferecer alternativas contextualizadas. •Conhece e organiza seu trabalho tendo como ponto de partida a pesquisa do perfil de saúde de sua região. •Entende o cumprimento da legislação sanitária dentro dos limites de sua atuação como pessoa e como profissional. •Identifica fatores e situações que representem risco ou que causam danos à saúde da população e ao meio ambiente, quando esses últimos puderem levar agravos à saúde. •Identifica os canais de comunicação existentes e avalia estratégias para atuar junto à comunidade, respeitando os seus valores culturais, políticos e éticos. •Identifica os fatores e as situações que oferecerem risco à saúde da população em geral e dos trabalhadores em especial, assim como os riscos de danos ao ambiente, principalmente aqueles que podem ocasionar agravos à saúde. •Identifica e promove ações que visem à prevenção e ao controle de doenças infecto-contagiosas e/ou crônicas. •Planeja as atividades a partir de prioridades identificadas e avalia o serviço de VISA em conjunto com a equipe. •Identifica atores sociais relevantes existentes na comunidade e traça estratégias para envolver estas pessoas com a promoção da saúde. 		<p>agentes biológicos, físicos, químicos e radioativos</p> <ul style="list-style-type: none"> •Mecanismos de transmissão das doenças •Água, ar e solo •Direito sanitário •Princípios ativos dos produtos químicos e preparo de soluções •Boas práticas operacionais, sistema de avaliação de pontos críticos de controle e fundamentos de avaliação da qualidade na indústria, comércio e no campo da saúde e saneamento •Resíduos sólidos •Saneamento básico e do meio •Coleta de material de campo para análise laboratorial 	<p>Conceito de risco. Epidemiologia. Saúde pública.</p> <p>Química (60h) Estrutura atômica e tabela periódica. Soluções. Química Orgânica, Química Inorgânica: Funções e aplicações.</p> <p>Sistema de Abastecimento de Água (75h) Qualidade da água. Potabilidade da águas. Noções de microbiologia. Doenças de veiculação hídrica. Sistema de abastecimento de água. Unidades de tratamento de água.</p> <p>Sistema de Esgotamento Sanitário e Drenagem Urbana (75h) Poluição. Sistema de esgotamento sanitário. Coleta de esgoto. Tratamento de esgotos de águas residuárias industriais. Hidrografia. Drenagem pluvial.</p> <p>Sistemas de Limpeza Urbana (75h) Legislação sanitária. Sistema de gerenciamento de resíduos sólidos. Tratamento de resíduos sólidos urbanos. Técnicas de disposição de resíduos sólidos.</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> •Reconhece as possibilidades e os limites da atuação do profissional técnico da fiscalização. •Conhece os processos de organização e os fluxos de trabalho nos serviços de VISA. •Analisa rotinas e protocolos de trabalho, atualiza e contextualiza esses procedimentos sempre que necessário. •Analisa taxas de incidência de danos e agravos à saúde, para que sirvam de subsídios para análise e diagnóstico. •Conhece as técnicas de mapeamento de risco e espacialização de informações. •Reconhece a importância da visão sistêmica do meio ambiente, os conceitos de ecocidadania e cidadania planetária, e os princípios de conservação de recursos não-renováveis e preservação do meio ambiente no exercício do trabalho em saúde. •Reconhece os principais agravos ao meio ambiente e à saúde oriundos do processo de produção e consumo de bens e serviços, da ocupação dos espaços e da organização da sociedade. •Identifica os diversos tipos de despejos líquidos e de resíduos sólidos oriundos de serviços de saúde. •Previne, controla e avalia a contaminação por meio da utilização de técnicas adequadas de transporte, armazenamento, descarte de fluidos e resíduos, assim como de limpeza e/ou desinfecção de ambientes e equipamentos, no intuito de proteger o paciente/cliente contra os 			
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

		<p>riscos biológicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> •Reconhece as técnicas apropriadas de tratamento e disposição final de esgotos e de resíduos sólidos. •Conhece as fontes de contaminação radioativa e realiza ações eficazes de prevenção e controle dos danos provocados pelas radiações ionizantes. •Identifica pontos críticos de contaminação do meio ambiente por resíduos sólidos e por sistemas de esgoto sanitário. •Reconhece fatores de contaminação da água, alimentos, medicamentos e outros produtos. •Identifica criadouros, situações e ambientes propícios à reprodução de vetores. •Identifica principais doenças transmitidas por vetores. •Reconhece os mecanismos de transmissão das doenças. •Identifica fontes de poluição de ambientes. •Conhece os indicadores das condições de saúde. •Interpreta os principais indicadores epidemiológicos e os utiliza no planejamento das ações. •Identifica doenças relacionadas ao ambiente e processos de trabalho na saúde, assim como as respectivas ações preventivas. •Identifica os intervenientes no processo saúde-doença, estabelecendo relação de causa/efeito. •Reconhece sinais e sintomas de 			
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

		<p>intoxicação por inseticidas e por outros produtos utilizados no controle de vetores.</p> <ul style="list-style-type: none">•Identifica os agentes causais, fatores determinantes e condicionantes do processo saúde e doença e os mecanismos de transmissão das doenças.•Conhece as técnicas de higienização e limpeza de reservatórios e ensina como realizá-las.•Conhece os padrões de potabilidade da água e os tipos de análises a serem realizadas.•Conhece os principais processos de tratamento da água e de efluentes.			
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--