

## PROGRAMA DE FORMAÇÃO

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <b>Designação   Duração</b>           | Aparelhos de Sal e Doseamento   7 horas  |
| <b>Formadores</b>                     | Pedro Caetano e Tiago Vieira   |
| <b>Pré-Requisitos   Destinatários</b> | Profissionais da área comercial do mercado das piscinas.   |
| <b>Objetivos Gerais</b>               | No final do curso os formandos deverão ser capazes de identificar e argumentar as melhores soluções de aparelhos de sal e doseamento, para as necessidades dos clientes.   |
| <b>Objetivos Específicos</b>          | <p>No final do curso os formandos deverão ser capazes de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Explicar a importância do tratamento de água;</li> <li>Distinguir o uso do sal e do tratamento tradicional;</li> <li>Descrever as vantagens do uso do sal;</li> <li>Definir conceitos base associados aos aparelhos de sal e doseamento da água: eletrólise, valores de referência e dimensionamento;</li> <li>Caracterizar os aparelhos de sal e doseamento, funcionalidades e as vantagens da sua utilização;</li> <li>Analisar casos/situações e identificar a solução mais adequada para venda do equipamento.</li> </ul> |

| Módulos / Conteúdos Programáticos   | Duração (Horas) |
|---|-----------------|
| <b>1. Introdução ao tema:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Importância do tratamento da água</li> <li>- Vantagens do sal <i>versus</i> tratamento tradicional</li> </ul>  | 50 min.         |
| <b>2. Conceitos base associados aos aparelhos de sal e doseamento:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Eletrólise: definição e funcionamento</li> <li>- Valores de referência</li> <li>- Dimensionamento: sal para arranque e produção/hora</li> </ul> | 40 min.         |
| <b>3. Aparelhos de Sal e Doseamento:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caracterização de equipamentos</li> <li>- Finalidade e vantagens da sua utilização</li> </ul>   | 2,5h            |
| <b>4. Casos práticos: análise de casos, seleção de equipamento e argumentação da sua venda</b>  | 2,5h            |
| <b>5. Teste Final</b>   | 30 min.         |
| <b>Total de horas</b>   | <b>7h</b>       |

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>Metodologias de Formação</b> | <p>Os métodos e técnicas aplicadas no curso serão adequados ao público-alvo e ao tipo de conteúdos a desenvolver. Tendo em conta o presente enquadramento, será privilegiada a seguinte metodologia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Método Ativo – Será o método a privilegiar em função das temáticas que irão ser trabalhadas no curso. Este será importante para aplicação prática dos conceitos apreendidos, uma vez que o formando tem um papel dinâmico a desenvolver na transposição para a prática dos conhecimentos sobre os assuntos abordados, na tomada de decisões, no desenvolvimento de trabalhos e exercícios práticos de aplicação dos conhecimentos teóricos;</li> <li>• Método Expositivo – Com um peso menor no processo formativo, este método será utilizado, essencialmente, como complemento para introduzir e sistematizar as componentes mais teóricas do curso e vai contribuir para a motivação crescente em torno das temáticas a abordar em termos práticos;</li> <li>• Método Interrogativo – Método a utilizar no decorrer dos vários temas, no sentido de complementar a utilização do método expositivo e induzir a participação e reflexão dos formandos, através de colocação de questões aos formandos.</li> </ul> |
|---------------------------------|---|

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <b>Metodologias de Avaliação</b> | <p>A avaliação das aprendizagens dos formandos terá por base uma <b>avaliação contínua</b> que será realizada ao longo do curso, operacionalizada de acordo com os seguintes parâmetros de avaliação: Pontualidade, Participação, Relacionamento interpessoal e Aplicação dos conhecimentos adquiridos e uma <b>avaliação sumativa</b> concretizada através da realização de um teste final. A avaliação final é obtida através do cálculo da média ponderada da avaliação contínua (60%) e da avaliação sumativa (40%).</p> <p>Os formandos deverão obter uma classificação igual ou superior a 10 valores, e terão de registar simultaneamente, uma assiduidade de pelo menos 90% do total de horas do curso, para obterem aproveitamento.</p> <p>No final do curso, os formandos que obtiverem aprovação de acordo com os critérios descritos, têm direito a receber um Certificado de Formação Profissional.</p> |
|----------------------------------|--|

|                               |          |
|-------------------------------|----------|
| <b>Modalidade de Formação</b> | Contínua |
|-------------------------------|----------|

|   |            |
|---|------------|
| <b>Forma de Organização da Formação</b> | Presencial |
|---|------------|

|  |   |
|--|---|
| <b>Espaços e requisitos logísticos</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sala com boa luminosidade, ventilação, temperatura e isolada de ruídos perturbadores ao bom funcionamento do curso;</li> <li>• Espaço equipado com todos os recursos didático-pedagógicos necessários, bem como por todos os equipamentos técnicos associados às temáticas dos módulos do curso;</li> <li>• Mobiliário que respeite as regras de ergonomia do formador e dos formandos;</li> </ul> |
|--|---|

|   |   |
|---|---|
|   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Espaço amplo (área útil mínima 2m<sup>2</sup> /Formando para a formação teórica e 3m<sup>2</sup>/Formando para a formação prática) para facilitação da comunicação e para realização de atividades);</li><li>• Local de fácil acesso e em boas condições de higiene e segurança.</li></ul>  |
| <b>Recursos e materiais pedagógicos</b> | <p>A formação será desenvolvida com recurso a todos os recursos didático-pedagógicos necessários a uma formação de qualidade, nomeadamente:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Computador</li><li>• Videoprojector</li><li>• Flip Chart</li><li>• Apresentação PPT</li><li>• Documentação de apoio</li><li>• Aparelhos de sal, Doseadoras e acessórios</li></ul> |
| <b>Suportes de Apoio à Aprendizagem</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Será disponibilizada aos formandos documentação de apoio às suas aprendizagens</li></ul>  |