

**Quadro 1**

Módulo/UFCD TEMA	APRENDIZAGENS ESSENCIAIS/ <i>Objetivos</i> (Conhecimentos, Capacidades e Atitudes)	Ações estratégicas/Atividades orientadas para o perfil dos alunos	Calendarização
<b>Módulo 14/ UFCD 8854</b> <b>Tema: Prestação de cuidados humanos básicos - alimentação</b>	<p><b>Aplicar técnicas de prestação de cuidados de alimentação</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Composição e valor nutricional dos alimentos</li> <li>- Necessidades nutricionais nas diferentes fases da vida</li> <li>- Regras alimentares           <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Diversidade dos alimentos</li> <li>❖ Diversidade das refeições (alimentos a privilegiar e a evitar)</li> <li>❖ Nº de refeições, horários e intervalos</li> </ul> </li> <li>Quantidades</li> </ul> <p><b>Aplicar as técnicas de comunicação, de acordo com o tipo de interlocutor</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Técnicas de comunicação</li> <li>- Alimentação</li> <li>- Dietas terapêuticas</li> <li>- Suplementos alimentares</li> <li>- Hidratação (plano de ingestão de líquidos)</li> <li>- Confeção de refeições ligeiras           <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Tipologia das refeições</li> <li>❖ Técnicas de preparação</li> <li>❖ Técnicas de manipulação e conservação (matérias primas e alimentos frescos e confeccionados)</li> <li>❖ Técnicas de acondicionamento</li> </ul> </li> <li>- Cuidados de higiene alimentar           <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Preparação dos tabuleiros de refeição</li> <li>❖ Cuidados de higiene (antes e após as refeições)</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realização questionários de verificação de conhecimentos autocorretivos – ex: Kahoot</li> <li>Realização de Fichas de trabalho formativo e questionários</li> <li>Atividades práticas de simulação e atuação em situações concretas</li> <li>Visionamento exploração de pequenos vídeos</li> <li>Realização de Fichas de avaliação sumativa</li> <li>Observação direta e grelha de observação</li> <li>Realização de visitas de estudo</li> <li>Realização de trabalhos de pesquisa individuais ou em grupo (apresentação Power Point/Canva)</li> <li>Realização de apresentações orais</li> <li>Partilha de experiências e debates sobre acontecimentos com jovens em contexto de formação de trabalho.</li> </ul>	<b>(30 aulas)</b> De 13/09/2025 a 20/11/2025

	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Posicionamentos para a toma das refeições</li> <li>- Ingestão de alimentos e bebidas</li> <li>❖ Controlo de riscos</li> <li>❖ Sinais de alerta (engasgamento)</li> <li>- Alterações no padrão alimentar</li> </ul> <p><b>Efetuar a eliminação de resíduos alimentares</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Eliminação de resíduos alimentares</li> <li>- Ocorrências e anomalias no apoio à prestação</li> </ul>	Realização de questões de aula (orais e escritas)	
<b>13º Módulo Código 9852</b> <b>Cuidados básicos de higiene de crianças e jovens</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Higiene básica</li> <li>• Privacidade e integridade <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Regras e práticas</li> <li>◦ Comunicação</li> </ul> </li> <li>• Produtos de higiene, hidratação e conforto</li> <li>• Cuidados de segurança, manutenção e higiene de materiais, equipamentos e utensílios utilizados</li> <li>• Técnicas de higiene</li> <li>• Cuidados de higiene e conforto</li> <li>• Muda de fraldas</li> <li>• Técnicas de vestir e despir</li> <li>• Ajudas técnicas de apoio</li> <li>• Higienização dos espaços</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Proceder à higiene da criança do espaço e à alimentação da criança.</li> <li>. Aplicar técnicas de prestação de cuidados de higiene em crianças e jovens</li> <li>. Efetuar a separação, recolha e transporte de resíduos decorrentes da prestação de cuidados de higiene e conforto e da higienização dos espaços.</li> <li>. Aplicar as técnicas de comunicação, de acordo com o tipo de interlocutor.</li> </ul>	<b>(60 aulas)</b> 20/11/25 14/05/26  Avaliação sumativa

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recolha, separação e transporte de resíduos</li> <li>• Ocorrências e anomalias no apoio à prestação de cuidados</li> <li>• Procedimentos de registo e reporte</li> </ul>	Análise de situações concretas de risco e identificação dos perigos	
--	---	---	--

**Quadro 2**

Avaliação	
Modalidades	Instrumentos
<b>Diagnóstica:</b>	Fichas de avaliação diagnóstica Atividade prática Discussão oral
<b>Formativa</b>	Fichas de avaliação formativa Questões de aula (orais e escritas) Análise e discussão de imagens vídeo Relatórios das atividades práticas / relatórios de visitas de estudo Relatórios de aulas de exterior
<b>Sumativa:</b>	Fichas de avaliação sumativa Trabalhos de pesquisa Apresentações orais Relatórios das atividades práticas Relatórios de visitas de estudo; Questões de aula (orais e escritas) Observação direta e grelha de observação
<b>Nota:</b> no início do ano letivo o professor dará a conhecer aos alunos o conjunto preferencial de instrumentos de avaliação a utilizar.	
Estratégias / Recursos	
<b>Atividades práticas:</b>	

Coleções, mapas e modelos

Saídas de campo;

**Atividade de discussão.**

Trabalhos práticos

- modelos anatómicos, puzzles.

**Observação e discussão:**

- ✓ Imagens
- ✓ vídeos
- ✓ Notícias e textos

**Visitas de estudo / Material básico de saídas de campo**

Interpretação de mapas.

Elaboração e/ou preenchimento de mapas de conceitos

Recursos multimédia

Realização de trabalhos individuais e de grupo.

Fichas de trabalho.

Recolha de informação, biblioteca, Internet...

Elaboração de sínteses.

Elaboração de posters, folhetos