

<b>Ano Letivo: 2021/2022</b> <b>Ano de Escolaridade: 12.º</b> <b>Tempos Letivos (50 min.): 180</b>	<b>DEPARTAMENTO DE Matemática e Ciências Experimentais</b> <b>SECÇÃO DE Biologia e Geologia</b> <b>Disciplina: Saúde</b>	<b>Curso Técnico Auxiliar de Saúde</b> <i>Portaria n.º 1041/2010, de 07 de outubro</i> <b>Ciclo de Formação 2019/2022</b>
--	--	---

**Racional da disciplina:** A disciplina de Saúde é constituída por dez Unidades de Formação de Curta Duração (UFCD), que têm de ser distribuídas pelos três anos do curso. É uma disciplina da componente de formação técnica, tem um teor especificamente tecnológico e prático, com o qual se pretende que os alunos adquiram conhecimentos e competências científico-profissionais sobre anatomia, fisiologia patologias frequentes e respetivas estratégias de resposta, bem como noções na área de abordagem geral aos primeiros socorros e a aplicação de conceitos em ambientes específicos como a obstetria e a pediatria. No terceiro ano do curso são lecionados quatro UFCD.

- **A UFCD n.º 6575 - Cuidados na Alimentação e Hidratação** - tem como objetivo a divulgação e ensino das ciências da nutrição e alimentação. Pretende que os alunos reconheçam a alimentação como fator determinante da saúde e que os excessos, carências e desequilíbrios influenciam a duração e qualidade de vida dos indivíduos e das populações. Apresenta-se uma perspetiva global da alimentação, onde é focada a interligação dos fenómenos biológicos, sociais e culturais em toda a sua complexidade.
- **Na UFCD n.º 6568 - Noções sobre o Sistema Neurológico, Endócrino e Órgãos dos Sentidos** - abordam-se temas relacionados com os Sistemas Neurológico e Endócrino e Órgãos dos Sentidos, estudando as questões relacionadas com as respetivas anatomias, fisiologias e patologias frequentes da anatomia, fisiologia e patologias frequentes.
- **Na UFCD n.º 6577- Cuidados na Saúde Infantil** - é abordado o ambiente e as vivências próprias da pediatria, as suas características e atuações específicas. Pretende-se que os alunos fiquem aptos a identificar e valorizar sintomas comuns, no sentido de alertar para o seu acompanhamento e seguimento. Para além disso, pretende-se que adquiriram competências para dar resposta imediata aos diversos sintomas comuns característicos das doenças da primeira infância. Os alunos devem ficar aptos a Identificar a profilaxia vacinal e de procedimentos e a reconhecer as principais doenças infetoc contagiosas, alimentares e outras que podem ser evitáveis no universo.

TEMAS/DOMÍNIOS/ÁREAS	AE: CONHECIMENTOS, CAPACIDADES E ATITUDES O aluno deve ser capaz de:	AÇÕES ESTRATÉGICAS DE ENSINO ORIENTADAS PELO PROFESSOR e TAREFAS DE APRENDIZAGEM A DESENVOLVER PELOS ALUNOS	ÁREAS DE COMPETÊNCIAS DO PA A TRABALHAR (MANTER AS QUE SÃO TRABALHADAS NA DISCIPLINA)
<b>UFCD 6575 - Cuidados na Alimentação e Hidratação</b> 1. Os conceitos de alimentação, nutrição e dietética 2. A classificação dos alimentos 2.1. A composição dietética dos alimentos e seu valor nutricional 3. As necessidades nutricionais nas diferentes fases da vida 4. A desnutrição 5. As terapêuticas nutricionais 5.1. Conceito de dietoterapia 5.2. Plano alimentar 5.3. Dietas terapêuticas 5.3.1. Dieta progressiva hospitalar 5.3.2. Dieta diabética 5.3.3. Dieta para utentes com colesterol	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar as noções básicas associadas aos conceitos de alimentação, nutrição, dietética, hidratação e respetivas diferenças;</li> <li>• Identificar as noções básicas da composição dietética dos alimentos e seu valor nutricional;</li> <li>• Identificar as necessidades alimentares nas diferentes fases da vida, na generalidade;</li> <li>• Identificar os diferentes tipos de terapêuticas nutricionais, na generalidade;</li> <li>• Identificar as vias de alimentação: oral, entérica e parentérica;</li> <li>• Reconhecer os principais riscos associados à alimentação oral e identificar os sinais de alerta;</li> <li>• Executar as tarefas que se integram no âmbito de intervenção do Auxiliar de Saúde com orientação e supervisão de um profissional de saúde;</li> <li>• Distinguir as tarefas que têm de ser executadas sob</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Promover estratégias que desenvolvam o pensamento crítico e analítico dos alunos, incidindo em:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- análise de factos, teorias, situações, identificando os seus elementos ou dados;</li> <li>- problematização de situações reais próximas dos interesses dos alunos;</li> <li>- elaboração de opiniões fundamentadas em factos ou dados (por exemplo textos com diferentes pontos de vista) de natureza disciplinar e interdisciplinar;</li> <li>- mobilização de discurso oral e escrito de natureza argumentativa (expressar uma posição, apresentar argumentos e contra-argumentos).</li> </ul> </li> <li>➤ <b>Promover estratégias que envolvam por parte do aluno:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pesquisa autónoma e criteriosa sobre as temáticas em estudo;</li> <li>- aprofundamento de informação.</li> </ul> </li> </ul>	A - Linguagens e Textos B - Informação e Comunicação C - Raciocínio e resolução de problemas D - Pensamento crítico e pensamento criativo E - Relacionamento interpessoal F - Desenvolvimento pessoal e autonomia G - Bem-estar, saúde e ambiente H - Sensibilidade estética e artística I - Saber científico, técnico e tecnológico J - Consciência e domínio do corpo

TEMAS/DOMÍNIOS/ÁREAS	AE: CONHECIMENTOS, CAPACIDADES E ATITUDES O aluno deve ser capaz de:	AÇÕES ESTRATÉGICAS DE ENSINO ORIENTADAS PELO PROFESSOR E TAREFAS DE APRENDIZAGEM A DESENVOLVER PELOS ALUNOS	ÁREAS DE COMPETÊNCIAS DO PA A TRABALHAR (MANTER AS QUE SÃO TRABALHADAS NA DISCIPLINA)
<p>5.3.4. Dietas para utentes com hiperuricemia e gota 5.3.5. Dieta hipoproteica 5.3.6. Dieta gastroentérica 5.3.7. Dieta hipocalórica 6. A qualidade e a higiene alimentar 6.1. Noções de microbiologia dos alimentos: desenvolvimento de bactérias, leveduras e bolores e seus fatores condicionantes 6.2. Os agentes de contaminação 6.3. As medidas de prevenção e controlo das intoxicações alimentares 7. A confeção de pequenas refeições 7.1. Tipologia de refeições ligeiras e suplementos alimentares 7.2. Parâmetros de aceitação / rejeição de matérias-primas alimentares 7.3. Técnicas de preparação e acondicionamento de refeições ligeiras e de suplementos alimentares 7.4. A preparação dos tabuleiros 7.5. A manipulação de alimentos frescos e confeccionados 7.6. A conservação de alimentos frescos e confeccionados 8. A hidratação 8.1. Conceito 8.2. A importância da hidratação 8.3. As restrições hídricas 9. A prestação de cuidados na alimentação e hidratação oral do cliente 9.1. Cuidados de higiene parcial</p>	<p>supervisão direta do profissional de saúde das que podem ser executadas sozinho;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Preparar os alimentos do utente que necessita de uma alimentação oral, mobilizando conhecimentos fundamentais em qualidade, higiene e segurança alimentar;</li> <li>Preparar, acondicionar e conservar alimentos frescos e confeccionados, para pequenas refeições e suplementos alimentares, prescritas em plano alimentar/dietético, mobilizando conhecimentos fundamentais sobre normas de qualidade e higiene alimentar;</li> <li>Preparar um tabuleiro de alimentação, segundo plano alimentar/ dietético, prescrito, mobilizando conhecimentos fundamentais de normas de qualidade e higiene alimentar;</li> <li>Aplicar técnicas de apoio na alimentação e hidratação oral ao utente que necessita de cuidados de saúde, mobilizando conhecimentos fundamentais na mobilização e posicionamento do cliente que previnam situações de risco;</li> <li>Demonstrar interesse e disponibilidade na interação com utentes,</li> <li>Manter autocontrolo em situações críticas e de limite;</li> <li>Agir em função das orientações do profissional de saúde;</li> <li>Reconhecer o impacte das suas ações na interação e bem-estar emocional de terceiros;</li> <li>Reconhecer a importância da sua atividade para o trabalho de equipa multidisciplinar;</li> <li>Assumir uma atitude pró-ativa na melhoria contínua da qualidade, no âmbito da sua ação profissional;</li> <li>Cumprir as normas de segurança, higiene e saúde no trabalho assim como preservar a sua apresentação pessoal;</li> <li>Agir de acordo com normas e/ou procedimentos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Promover estratégias que requeiram/induzam por parte do aluno:</b> - aceitação de pontos de vista diferentes; - respeito por diferenças de características, crenças, culturas ou opiniões.</li> <li><b>Promover estratégias que envolvam por parte do aluno:</b> - Síntese e organização de informação pertinente (por exemplo, sumários, registos de observações, relatórios segundo critérios e objetivos); - planificação, revisão e monitorização de tarefas; - estudo autónomo, identificando obstáculos e formas de os ultrapassar.</li> <li><b>Promover estratégias que impliquem por parte do aluno:</b> - problematização de situações; - formulação de questões para terceiros, sobre conteúdos estudados ou a estudar; - interrogação sobre o seu próprio conhecimento.</li> <li><b>Promover estratégias que impliquem por parte do aluno:</b> - comunicação uni e bidirecional; - apresentação de ideias, questões e respostas, com clareza.</li> <li><b>Promover estratégias envolvendo tarefas em que, com base em critérios, se oriente o aluno para:</b> - autoanálise com identificação de pontos fracos e fortes das suas aprendizagens, numa perspetiva de autoaperfeiçoamento; - descrição de processos de pensamento usados na realização de uma tarefa ou abordagem de um problema; - integração de feedback de pares para melhoria ou</li> </ul>	



TEMAS/DOMÍNIOS/ÁREAS	AE: CONHECIMENTOS, CAPACIDADES E ATITUDES O aluno deve ser capaz de:	AÇÕES ESTRATÉGICAS DE ENSINO ORIENTADAS PELO PROFESSOR e TAREFAS DE APRENDIZAGEM A DESENVOLVER PELOS ALUNOS	ÁREAS DE COMPETÊNCIAS DO PA A TRABALHAR (MANTER AS QUE SÃO TRABALHADAS NA DISCIPLINA)
<p>antes a após a refeição</p> <p>9.2. O posicionamento para alimentação/hidratação: à mesa; no cadeirão; na cama.</p> <p>9.3. A apresentação do prato e a preparação dos alimentos (cortar e descascar)</p> <p>9.4. Técnica de alimentação e hidratação oral</p> <p>9.4.1. O risco e as situações de engasgamento</p> <p>10. Conceito de outras vias de alimentação</p> <p>10.1. Entérica;</p> <p>10.2. Parentérica</p> <p>11. O âmbito de intervenção do/a Auxiliar de Saúde</p> <p>11.1. Tarefas a executar sob a supervisão direta de um Enfermeiro</p> <p>11.2. Tarefas a, executar sozinho/a, sob orientação e supervisão de um Enfermeiro.</p> <p><b>UFCD 6568 - Noções sobre o Sistema Neurológico, Endócrino e Órgãos dos Sentidos</b></p> <p>.1. O sistema nervoso central: cérebro; cerebelo e medula espinal</p> <p>1.2. O sistema nervoso periférico</p> <p>1.3. Funções do sistema nervoso central, do sistema nervoso periférico e do sistema nervoso autónomo.</p> <p>1.4. Condução do impulso neuronal e neurotransmissores</p> <p>1.5. Noções elementares sobre as principais alterações do sistema</p>	<p>definidos no âmbito das suas atividades;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adequar a sua ação profissional a diferentes públicos e culturas;</li> <li>• Prever e antecipar riscos;</li> <li>• Demonstrar segurança durante a execução das suas tarefas;</li> <li>• Revelar concentração na execução das suas tarefas.</li> <li>• Realizar as suas atividades, promovendo a humanização do serviço.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar as estruturas do sistema neurológico e suas funções, bem como sinais e sintomas de alerta de problemas associados;</li> <li>• Identificar as principais implicações para os cuidados de saúde a prestar pelo Auxiliar de Saúde ao utente com alterações do sistema nervoso;</li> <li>• Identificar estruturas e órgãos dos sentidos, suas funções, bem como sinais e sintomas de alerta de problemas associados;</li> <li>• Identificar as principais implicações para os cuidados de saúde a prestar pelo Auxiliar de Saúde ao utente com alterações ao nível dos órgãos dos sentidos;</li> <li>• Reconhecer o papel do sistema endócrino na regulação do organismo;</li> </ul>	<p>aprofundamento de saberes;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- reorientação do seu trabalho, individualmente ou em grupo, a partir de feedback do professor.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Promover estratégias que criem oportunidades para o aluno:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- colaborar com outros, apoiar terceiros em tarefas;</li> <li>- participar de forma construtiva em trabalho de grupo;</li> <li>- fornecer feedback para melhoria ou aprofundamento de ações.</li> </ul> </li> <li>• <b>Promover estratégias e modos de organização das tarefas que impliquem por parte do aluno:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- assunção de compromissos e responsabilidades adequadas ao solicitado;</li> <li>- organização e realização autónoma de tarefas;</li> <li>- cumprimento de compromissos contratualizados (por exemplo, prazos, organização, extensão, formatos e intervenientes).</li> </ul> </li> <li>• <b>Promover estratégias que induzam:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ações solidárias nas tarefas de aprendizagem ou na sua organização /atividades de entreajuda;</li> <li>- posicionamento perante situações dilemáticas de ajuda a outros e de proteção de si;</li> </ul> </li> <li>• ações estratégicas de intervenção (ex. escola, família, localidade...) enquanto cidadãos informados.</li> <li>• <b>TAREFAS:</b> Resolução de exercícios, trabalhos de pesquisa, apresentações orais, debates, visitas de estudo, análise e discussão de filmes, atividades experimentais, questionários/protocolos/relatórios de atividades experimentais</li> </ul>	

Comentado [C1]:

TEMAS/DOMÍNIOS/ÁREAS	AE: CONHECIMENTOS, CAPACIDADES E ATITUDES O aluno deve ser capaz de:	AÇÕES ESTRATÉGICAS DE ENSINO ORIENTADAS PELO PROFESSOR E TAREFAS DE APRENDIZAGEM A DESENVOLVER PELOS ALUNOS	ÁREAS DE COMPETÊNCIAS DO PA A TRABALHAR (MANTER AS QUE SÃO TRABALHADAS NA DISCIPLINA)
<p>nervoso e sintomas associados: epilepsia e convulsões; doença de Parkinson; degenerações crónicas senis; meningite e encefalite; Acidente Vascular Cerebral; afasia; disfasia; parésia; plegia; tumores.</p> <p>1.6. Sinais e sintomas de alerta</p> <p>1.7. Implicações para os cuidados de saúde</p> <p>2. O Sistema Endócrino</p> <p>2.1. Noção de Hormona e suas funções em órgãos alvo</p> <p>2.2. Referência a estruturas anatómicas e suas funções: hipófise; hipotálamo; tiróide e paratiróides; glândulas supra-renais; glândulas endócrinas sexuais; pâncreas endócrino</p> <p>2.3. Noções de hipoprodução e hiperprodução de hormonas e suas implicações: a diabetes.</p> <p>3. Os órgãos dos sentidos</p> <p>3.1. Órgãos, estruturas e fisiologia da visão</p> <p>3.2. Órgãos, estrutura e fisiologia da audição</p> <p>3.3. Órgãos, estruturas e fisiologia do olfato</p> <p>3.4. Órgãos, estruturas e fisiologia do paladar</p> <p>3.5. Órgãos, estruturas e biofísica do tato</p> <p>3.6. Alterações ao nível dos sentidos</p> <p>3.7. As especificidades da prestação de cuidados de saúde ao utente com alterações ao nível dos sentidos</p> <p>4. O âmbito de intervenção do/a</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Executar as tarefas que se integram no âmbito de intervenção do Auxiliar de Saúde sob orientação e supervisão de um profissional de saúde;</li> <li>• Distinguir as tarefas que têm de ser executadas sob supervisão direta do profissional de saúde das que podem ser executadas sozinho;</li> <li>• Manter autocontrolo em situações críticas e de limite;</li> <li>• Reconhecer a importância de se atualizar e adaptar a novos produtos, materiais, equipamentos e tecnologias no âmbito das suas atividades;</li> <li>• Agir em função das orientações do profissional de saúde;</li> <li>• Distinguir o impacto das suas ações na interação e bem-estar emocional de terceiros;</li> <li>• Reconhecer a importância da sua atividade para o trabalho de equipa multidisciplinar;</li> <li>• Assumir uma atitude pró-ativa na melhoria contínua da qualidade, no âmbito da sua ação profissional;</li> <li>• Agir de acordo com normas e/ou procedimentos definidos no âmbito das suas atividades;</li> <li>• Prever e antecipar riscos;</li> <li>• Reconhecer a importância da concentração na execução das suas tarefas;</li> <li>• Revelar uma capacidade de alerta que permita sinalizar situações ou contextos que exija intervenção;</li> </ul>		

TEMAS/DOMÍNIOS/ÁREAS	AE: CONHECIMENTOS, CAPACIDADES E ATITUDES O aluno deve ser capaz de:	AÇÕES ESTRATÉGICAS DE ENSINO ORIENTADAS PELO PROFESSOR e TAREFAS DE APRENDIZAGEM A DESENVOLVER PELOS ALUNOS	ÁREAS DE COMPETÊNCIAS DO PA A TRABALHAR (MANTER AS QUE SÃO TRABALHADAS NA DISCIPLINA)
<p>Auxiliar de Saúde</p> <p>4.1. Tarefas a executar exclusivamente sob a supervisão direta de um profissional de saúde</p> <p>4.2. Tarefas a executar sozinho/a, sob orientação e supervisão de um profissional de saúde</p> <p><b>UFCD 6577- Cuidados na Saúde Infantil</b></p> <p>1. Os direitos e deveres da criança</p> <p>1.1. Conhecimento dos direitos e deveres do adulto e da criança</p> <p>1.2. Conhecimento da carta de direitos da criança hospitalizada</p> <p>1.3. Respeito pelas crenças e valores</p> <p>2. Marcos de crescimento esturo-ponderal e psicomotor dos 0 aos 3 anos com especial incidência para o primeiro ano de vida</p> <p>2.1. Percentis de peso</p> <p>2.2. Percentis de comprimento</p> <p>2.3. Percentis de perímetro cefálico</p> <p>2.4. A obesidade Infantil</p> <p>3. A alimentação no primeiro ano de vida</p> <p>3.1. Aleitamento materno</p> <p>3.2. Leites adaptados</p> <p>3.3. Biberões</p> <p>3.4. Limpeza e esterilização dos equipamentos usados na alimentação</p> <p>3.5. Diversificação alimentar</p> <p>4. Necessidades nutricionais específicas.</p> <p>5. Sintomas comuns na infância</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar na generalidade os Direitos e Deveres da Criança;</li> <li>• Identificar as características gerais das diferentes fases do desenvolvimento infantil;</li> <li>• Caracterizar os diferentes tipos de cuidados prestados nos serviços de saúde infantil;</li> <li>• Identificar sinais de alerta no âmbito das atividades diárias à criança;</li> <li>• Executar as tarefas que se integram no âmbito de intervenção do Auxiliar de Saúde sob orientação e supervisão de um profissional de saúde;</li> <li>• Distinguir as tarefas que têm de ser executadas sob supervisão direta do profissional de saúde da que podem ser executadas sozinho;</li> <li>• Demonstrar interesse e disponibilidade na interação com utentes;</li> <li>• Manter autocontrolo em situações críticas e de limite;</li> <li>• Agir em função das orientações do profissional de saúde;</li> <li>• Reconhecer o impacte das suas ações na interação e bem-estar emocional de terceiros;</li> <li>• Reconhecer a importância da sua atividade para o trabalho de equipa multidisciplinar;</li> <li>• Assumir uma atitude pró-ativa na melhoria contínua da qualidade, no âmbito da sua ação</li> </ul>		

TEMAS/DOMÍNIOS/ÁREAS	AE: CONHECIMENTOS, CAPACIDADES E ATITUDES O aluno deve ser capaz de:	AÇÕES ESTRATÉGICAS DE ENSINO ORIENTADAS PELO PROFESSOR e TAREFAS DE APRENDIZAGEM A DESENVOLVER PELOS ALUNOS	ÁREAS DE COMPETÊNCIAS DO PA A TRABALHAR (MANTER AS QUE SÃO TRABALHADAS NA DISCIPLINA)
5.1. Febre 5.2. Vômitos 5.3. Diarreia 5.4. Dor abdominal / Cólicas abdominais 5.5. Tosse 5.6. Rinorreia 5.7. Lesões cutâneas 6. Criança doente e causas fisiológicas de maior suscetibilidade na 1ª infância 6.1. Noções sobre doenças exantemáticas 7. Conceito de morbilidade e mortalidade infantil 8. A prestação de cuidados de saúde infantil 8.1. O apoio nos cuidados na maternidade/berçário 8.2. O apoio nos cuidados especiais para recém-nascidos 8.3. O apoio nos cuidados na unidade de internamento de pediatria 8.4. O apoio nos cuidados na consulta de pediatria 9. Acompanhamento da criança nas atividades diárias 9.1. Alimentação 9.2. Eliminação 9.3. Higiene e hidratação 9.4. Sono e repouso 9.5. A relação com a criança e família: a ansiedade, o medo e as crenças associados à hospitalização 9.6. Noções de segurança e prevenção de acidentes no universo infantil enquanto intervenientes	profissional; <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cumprir as normas de segurança, higiene e saúde no trabalho, assim como preservar a sua apresentação pessoal;</li> <li>• Agir de acordo com normas e/ou procedimentos definidos no âmbito das suas atividades;</li> <li>• Adequar a sua ação profissional a diferentes públicos e culturas;</li> <li>• Prever e antecipar riscos;</li> <li>• Demonstrar segurança durante a execução das suas tarefas;</li> <li>• Revelar concentração na execução das suas tarefas;</li> <li>• Manifestar a promoção da humanização do serviço no desenvolvimento das suas atividades.</li> </ul>		

TEMAS/DOMÍNIOS/ÁREAS	AE: CONHECIMENTOS, CAPACIDADES E ATITUDES O aluno deve ser capaz de:	AÇÕES ESTRATÉGICAS DE ENSINO ORIENTADAS PELO PROFESSOR e TAREFAS DE APRENDIZAGEM A DESENVOLVER PELOS ALUNOS	ÁREAS DE COMPETÊNCIAS DO PA A TRABALHAR (MANTER AS QUE SÃO TRABALHADAS NA DISCIPLINA)
<p>passivos / ativos nas atividades diárias</p> <p>9.7. A importância da ocupação dos tempos livres</p> <p>10. Âmbito de intervenção do/a Auxiliar de Saúde</p> <p>10.1. Tarefas a executar sob supervisão direta de um Enfermeiro</p> <p>10.2. Tarefas a executar sozinho/a, sob orientação de um Enfermeiro.</p> <p>11. Tarefas que em relação a esta temática se encontram no âmbito de intervenção do/a Auxiliar de saúde</p> <p>11.1. Tarefas que, sob orientação de um Enfermeiro, tem de executar sob sua supervisão direta</p> <p>11.2. Tarefas que, sob orientação e supervisão de um Enfermeiro de saúde, pode executar sozinho/a</p>			
<p><b>AVALIAÇÃO dos diferentes descritores do PA</b> (PREENCHER APENAS OS DESCRITORES QUE SÃO AVALIADOS NA DISCIPLINA E RELACIONAR COM AS TAREFAS DE AVALIAÇÃO) – O aluno:</p> <p>A - Leitor A,B - <i>Leitura de textos e Apresentação oral de trabalhos</i> ;</p> <p>B - Comunicador A,B,C,E,H - <i>Testes / fichas temáticas; Relatório de atividades laboratoriais e/ou dossiê da disciplina e/ou trabalhos de pesquisa; Desempenho na aula laboratorial e/ou em trabalhos de grupo/pesquisa;</i> ;</p>			



TEMAS/DOMÍNIOS/ÁREAS	AE: CONHECIMENTOS, CAPACIDADES E ATITUDES O aluno deve ser capaz de:	AÇÕES ESTRATÉGICAS DE ENSINO ORIENTADAS PELO PROFESSOR e TAREFAS DE APRENDIZAGEM A DESENVOLVER PELOS ALUNOS	ÁREAS DE COMPETÊNCIAS DO PA A TRABALHAR (MANTER AS QUE SÃO TRABALHADAS NA DISCIPLINA)
<p>C - Indagador/Investigador/Questionador A,C,D,F,G,H, I - <i>Exposição/apreciação crítica de trabalho de pesquisa ou outros</i> ; C - Sistematizador/Organizador A,B,C,I,J- <i>Relatório de atividades laboratoriais e/ou dossiê da disciplina e/ou trabalhos de pesquisa</i> ;</p> <p>D - Crítico/Analítico A,B,C,D,G <i>Relatório de atividades laboratoriais e/ou dossiê da disciplina e/ou trabalhos de pesquisa, Desempenho na aula laboratorial e/ou em trabalhos de grupo/pesquisa</i> ; D-Auto e hétéro avaliador <i>Testes / fichas temáticas, Relatório de atividades laboratoriais e/ou dossiê da disciplina e/ou trabalhos de pesquisa, Desempenho na aula laboratorial e/ou em trabalhos de grupo/pesquisa</i> ;</p> <p>E - Participativo/Colaborador B,C,D,E,F- <i>Relatório de atividades laboratoriais e/ou dossiê da disciplina e/ou trabalhos de pesquisa, Desempenho na aula laboratorial e/ou em trabalhos de grupo/pesquisa, Desempenho nas aulas</i> ;</p> <p>F - Responsável/Autónomo C,D,E,F,G,I- <i>Relatório de atividades laboratoriais e/ou dossiê da disciplina e/ou trabalhos de pesquisa, Desempenho na aula laboratorial e/ou em trabalhos de grupo/pesquisa, desempenho nas aulas</i> ;</p> <p>G - Cuidador de si e do outro B,E,F,G - <i>Desempenho nas aulas</i> ;</p> <p>H - Criativo A,C,D,J - <i>Relatório de atividades laboratoriais e/ou dossiê da disciplina e/ou trabalhos de pesquisa, Desempenho na aula laboratorial e/ou em trabalhos de grupo/pesquisa</i> ;</p> <p>I - Conhecedor/Sabedor/Culto/Informado A,B,G,I,J - <i>Testes/ fichas temáticas</i> ;</p> <p>J - Respeitador da diferença/do outro A,B,E,F,H - <i>Desempenho nas aulas</i> .</p>			