

**Planificação Geral**  
2023/2024

Disciplina: **HSCG**

Ano: **3H**

1.º Semestre		2.º Semestre	
N.º de aulas previstas	116	N.º de aulas previstas	4
<b>Aprendizagens Essenciais/Conteúdos</b>			
<p><b>Módulo 8 (UFCD 6575): Cuidados na alimentação e hidratação</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Os conceitos de alimentação, nutrição e dietética.</li> <li>2. A classificação dos alimentos.               <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. A composição dietética dos alimentos e seu valor nutricional.</li> </ol> </li> <li>3. As necessidades nutricionais nas diferentes fases da vida.</li> <li>4. A desnutrição.</li> <li>5. As terapêuticas nutricionais.               <ol style="list-style-type: none"> <li>5.1. Conceito de dietoterapia.</li> <li>5.2. Plano alimentar.</li> <li>5.3. Dietas terapêuticas.</li> </ol> </li> <li>6. A qualidade e a higiene alimentar.               <ol style="list-style-type: none"> <li>6.1. Noções de microbiologia dos alimentos: desenvolvimento de bactérias, leveduras e bolores e seus fatores condicionantes.</li> <li>6.2. Os agentes de contaminação.</li> <li>6.3. As medidas de prevenção e controlo das intoxicações alimentares.</li> </ol> </li> <li>7. A confeção de pequenas refeições.               <ol style="list-style-type: none"> <li>7.1. Tipologia de refeições ligeiras e suplementos alimentares.</li> <li>7.2. Parâmetros de aceitação/rejeição de matérias-primas alimentares.</li> <li>7.3. Técnicas de preparação e acondicionamento de refeições ligeiras e de suplementos alimentares.</li> <li>7.4. A preparação dos tabuleiros.</li> <li>7.5. A manipulação de alimentos frescos e confeccionados.</li> <li>7.6. A conservação de alimentos frescos e confeccionados.</li> </ol> </li> <li>8. A Hidratação.               <ol style="list-style-type: none"> <li>8.1. Conceito.</li> <li>8.2. A importância da hidratação.</li> <li>8.3. As restrições hídricas.</li> </ol> </li> <li>9. A prestação de cuidados na alimentação e hidratação oral do cliente.               <ol style="list-style-type: none"> <li>9.1. Cuidados de higiene parcial antes e após a refeição.</li> <li>9.2. O posicionamento para alimentação/hidratação: à mesa; no cadeirão; na cama.</li> <li>9.3. A apresentação do prato e a preparação dos alimentos (cortar e descascar).</li> <li>9.4. Técnica de alimentação e hidratação oral.</li> </ol> </li> <li>10. Conceito de outras vias de alimentação.               <ol style="list-style-type: none"> <li>10.1. Entérica.</li> <li>10.2. Parentérica.</li> </ol> </li> <li>11. Tarefas que em relação a esta temática se encontram no âmbito de intervenção do/a Técnico/a Auxiliar de Saúde.               <ol style="list-style-type: none"> <li>11.1. Tarefas que, sob orientação de um Enfermeiro, tem de executar sob sua supervisão direta.</li> <li>11.2. Tarefas que, sob orientação e supervisão de um Enfermeiro, pode executar sozinho/a.</li> </ol> </li> </ol> <p><b>Módulo 9 (UFCD 6582): Cuidados de saúde a pessoas em fim de vida e post-mortem</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. A prestação de cuidados de saúde a utentes em fim de vida.               <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Fatores inibidores de bem-estar.</li> </ol> </li> <li>2. A prestação de cuidados de saúde a utentes em fim de vida.               <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Fatores promotores de bem-estar: necessidades físicas, psicológicas, sociais e espirituais.</li> <li>2.2. Cuidar em final de vida.</li> </ol> </li> <li>3. A morte e o luto               <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. A morte numa instituição de saúde.</li> <li>3.2. A morte em casa.</li> <li>3.3. Os Cuidados do corpo post-mortem.</li> <li>3.4. As fases do luto.</li> <li>3.5. O acompanhamento e apoio à família.</li> </ol> </li> <li>4. A autoproteção em situações de sofrimento e agonia do utente, família e cuidadores.</li> </ol>			

5. Tarefas que em relação a esta temática se encontram no âmbito de intervenção do/a Técnico/a Auxiliar de Saúde.

5.1. Tarefas que, sob orientação de um Enfermeiro tem de executar sob sua supervisão direta.

5.2. Tarefas que, sob orientação de um Enfermeiro, pode executar sozinho/a.

**Módulo 10 (UFCD 6584): Manutenção preventiva de equipamentos e reposição de materiais comuns às diferentes unidades e serviços da Rede Nacional de Cuidados de Saúde**

1. Os materiais: tipologia, logística e reposição.

1.1. Conceito de material.

1.2. Tipologia de material comum aos diversos serviços da prestação de cuidados.

1.3. A reposição de material.

1.4. Formas de tratamento, eliminação e acondicionamento dos materiais utilizados.

2. Os equipamentos: tipologia, e atividades de manutenção.

2.1. Tipologia de equipamentos.

2.2. A manutenção preventiva de equipamentos.

2.3. O manual do fabricante.

2.4. A disposição dos equipamentos.

2.5. O manuseamento correto dos equipamentos nas atividades de manutenção preventiva.

2.6. O registo do controlo de avarias e de atividades de manutenção.

2.7. Os riscos e procedimentos de segurança associados.

2.8. Os procedimentos de emergência e protocolos associados.

3. Tarefas que em relação a esta temática se encontram no âmbito de intervenção do/a Técnico/a Auxiliar de Saúde.

3.1. Tarefas que, sob orientação de um profissional de saúde, tem de executar sob sua supervisão direta.

3.2. Tarefas que, sob orientação e supervisão de um profissional de saúde, pode executar sozinho/a.

PONDERAÇÃO POR DOMÍNIOS E CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO		
Domínios de aprendizagem	Ponderação	Critérios de avaliação
<b>A</b> <b>Conhecimentos e Capacidades</b>	55%	<b>Compreensão</b> <b>Apropriação</b> <b>Rigor</b> <b>Clareza</b> <b>Raciocínio</b> <b>Reflexão</b> <b>Criatividade</b>
<b>B</b> <b>Trabalho Prático e Comunicação em Ciência</b>	45%	<b>Responsabilidade</b> <b>Participação</b> <b>Cooperação</b>

Albergaria-a-Velha, 22 de setembro de 2023

A Docente

*Helena Baltazar*