

Caraterização da Unidade Curricular / Characterisation of the Curricular Unit

Designação da Unidade Curricular / Curricular Unit:	[31814074] Alimentação, Higiene e Segurança Infantil		
	[31814074] Food, Hygiene and Child Safety		
Plano / Plan:	2019/2020		
Curso / Course:	Técnico Superior Profissional de Apoio à Infância Higher Professional Technical in Childhood Support		
Grau / Diploma:	Diploma de Técnico Superior Profissional		
Departamento / Department:	CEN - Ciências Exatas e Naturais		
Unidade Orgânica / Organic Unit:	Escola Superior de Educação de Viseu		
Área Científica / Scientific Area:	Biologia e Bioquímica Biologia e Bioquímica		
Ano Curricular / Curricular Year:	1		
Período/Duração / Term:	S2 Semestral		
ECTS:	5		
Horas de Trabalho / Work Hours:	0135:00		
Horas de Contacto/Contact Hours:			
(T) Teóricas/Theoretical:	0000:00	(TC) Trabalho de Campo/Fieldwork:	0000:00
(TP) Teórico-Práticas/Theoretical-Practical:	0000:00	(OT) Orientação Tutorial/Tutorial Orientation:	0000:00
(P) Práticas/Practical:	0000:00	(E) Estágio/Internship:	0000:00
(PL) Práticas Laboratoriais/Practical Labs:	0000:00	(O) Outras/Others:	0045:00
(S) Seminário/Seminar:	0000:00		
% Horas de contacto a distância / % of remote contact hours: 0.00%			

Docente responsável e respetiva carga letiva na unidade curricular / Responsible teaching and corresponding teaching load for the curricular unit

[2163] Cristiana do Carmo Duarte Mendes - 0h

Outros docentes e respetivas cargas letivas na unidade curricular / Other teaching staff and their respective teaching loads for the curricular unit

[2183] SOFIA ALEXANDRA MAÇAROCO MARTÍRIO QUARESMA MARQUES - 45h

Objetivos de Aprendizagem

Proporcionar uma construção atualizada de conhecimentos, métodos e técnicas que possibilitem o desenvolvimento integral e harmonioso da criança numa perspetiva pessoal e interpessoal.

Promover o conhecimento de fatores facilitadores do desenvolvimento de uma melhoria na qualidade de vida e no bem-estar físico, social e ambiental.

Sensibilizar para a prevenção de riscos e acidentes.

Saber aplicar os conhecimentos de um modo informado, consciente, responsável e autónomo.

Conteúdos Programáticos (Lim:1000)

1. Alimentação: alimentos e nutrientes; fatores determinantes do comportamento alimentar; tipos de dietas; dieta equilibrada; riscos da alimentação moderna; educação alimentar: intervenção e programas.

2. Higiene: pessoal e coletiva; dos espaços e equipamentos; ambiental.

3. Segurança: doenças infecciosas/transmissíveis; prevenção da doença; doenças evitáveis pela vacinação; sistema imunitário e vacinação; programa nacional de vacinação; principais tipos e locais de ocorrência de acidentes; prevenção de acidentes; segurança na internet; prevenção da exploração e do abuso sexual.

Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular

Os conteúdos programáticos são coerentes com os objetivos da UC conforme é possível constatar através da análise comparativa destes dois parâmetros. Todos os objetivos estão relacionados com o enfoque dos conteúdos programáticos na mobilização de conhecimentos e competências que permitam aos estudantes conceber, desenvolver e avaliar atividades que promovam a melhoria da qualidade de vida da criança e o seu desenvolvimento integral e harmonioso numa perspetiva pessoal, social e ambiental.

Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico

Aulas teórico-práticas de exploração de conceitos e sua aplicação a situações concretas. Aulas de trabalho prático colaborativo para o desenvolvimento de temas propostos.

Avaliação

A - Avaliação em regime normal

- 1) Elaboração, apresentação e discussão de trabalho individual;
- 2) Elaboração, apresentação e discussão de trabalhos práticos desenvolvidos.

Nota final = 60% Trabalho Individual + 40% Trabalhos Práticos

B - Avaliação por Exame, Recursos e Melhorias Realização de trabalho individual.

Em elementos de avaliação realizados em contexto de avaliação presencial, com ou sem consulta, designadamente provas escritas, não é permitido o recurso a ferramentas de Inteligência Artificial (IA), em qualquer fase da sua realização.

Em atividades associadas a trabalho académico desenvolvido ao longo do semestre, de natureza investigativa, de projeto ou de desenvolvimento académico, o uso de ferramentas de IA pode ser permitido de forma condicionada, exclusivamente como apoio ao trabalho académico, não podendo substituir a autoria intelectual dos estudantes. Nesses casos, o uso de IA deve ser obrigatoriamente declarado, nos termos das orientações institucionais e das diretrizes específicas da unidade curricular, as quais são apresentadas no início do semestre e concretizadas, quando aplicável, em documentação complementar. O conteúdo gerado por IA e integrado no trabalho final não poderá ultrapassar 20% do volume textual.

O uso não autorizado ou não declarado de ferramentas de IA constitui incumprimento das normas de integridade académica, podendo implicar prova oral para verificação de autoria ou, em situações de maior gravidade, a anulação do elemento de avaliação e a transição direta para exame de recurso.

Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular

As metodologias de ensino desta unidade curricular estão em coerência com os objetivos da unidade curricular, integrando dois tipos de atividades: i) abordagens teóricas, focalizadas na apresentação e discussão de temáticas que favoreçam a promoção de comportamentos e estilos de vida saudáveis; ii) atividades de trabalho prático inerentes à promoção da saúde, higiene e segurança infantil, em que se privilegia o trabalho colaborativo.

Bibliografia / Bibliography (Lim:1000)

- Baptista, M. I. M (2006). Educação alimentar em meio escolar. Lisboa: Ministério da Educação.
- Breckon, D. J., Lancaster, R. B., Harvey, J. R. (2003). Community health education: settings, roles, and skills for the 21st century. Gaithersburg: Aspen Publishers.
- Breda, J. (2003). Fundamentos de alimentação, nutrição e dietética. Coimbra: Editora Mar da Palavra.
- Cordeiro, M. (2012). O livro da criança: do 1 aos 5 anos (6ª ed.). Lisboa: A Esfera dos Livros
- Candeias, V., Nunes, E., Morais, C., Cabral, M., Ribeiro da Silva, P. (2005). Princípios para uma alimentação saudável. Lisboa: Direção Geral da Saúde.
- Departamento Científico de Segurança da Sociedade Brasileira de Pediatria (2014). Waksman, R. D., Gikas, R. M. C. e Blank D. (org.). Crianças e adolescentes em segurança. São Paulo: Manole.
- Durkin, K. M. (2010). Understanding vaccines and the immune system. New York: Nova Science Publishers.
- Baptista, M. I. M. (2006). Educação alimentar em meio escolar. Lisboa: ME.
- Breckon, D. J., Lancaster, R. B., Harvey, J. R. (2003). Community health education: settings, roles, and skills for the 21st century. Gaithersburg: Aspen Publishers.
- Candeias, V., Nunes, E., Morais, C., Cabral, M., Ribeiro da Silva, P. (2005). Princípios para uma alimentação saudável. Lisboa: DGS.
- Waksman, R. D., Gikas, R. M. C. e Blank D. (org.). Crianças e adolescentes em segurança. São Paulo: Manole.
- Durkin, K. M. (2010). Understanding vaccines and the immune system. New York: Nova Science Publishers.
- Harter, J. & Rath, T. (2011). O Fator bem-estar: os cinco elementos essenciais para uma vida pessoal e profissional de qualidade. São Paulo: Editora Saraiva.
- Silvestre, M. M. & Lidon, F. (2009). Princípios de alimentação e nutrição humana. Lisboa: Escolar Editora.
- Silva, J., Massena, L., Pinheiro, M., Carvalho, A. M. e Teixeira, A. (2018). Manual de Saúde Infantil e Juvenil. Centro Hospitalar entre o Douro e o Vouga.