

Conclusão de um Curso Profissional confere:

- ✧ 12º Ano de Escolaridade
- ✧ Certificação de Qualificação Profissional, de Nível iv (Técnico Qualificado)

Duração do Curso Profissional:

- ✧ 3 anos letivos

Condições de Acesso:

- ✧ Possuir o 9º ano de escolaridade
- ✧ Não ter concluído o ensino secundário
- ✧ Não ter mais de 25 anos

Condições de Ingresso na nossa Escola:

O ingresso nos Cursos Profissionais está sujeito a uma fase de pré seleção de candidatos.

Caso estejas interessado, informa-te junto da secretária, do teu diretor de turma ou da psicóloga do agrupamento (email: juliarocha.spo@gmail.com).

(a) Carga horária global, não compartimentada pelos três anos do ciclo de formação, a gerir pela escola no âmbito da sua autonomia pedagógica, acautelando o equilíbrio da carga anual de forma a otimizar a gestão modular e a formação em contexto de trabalho.

(b) O aluno escolhe uma língua estrangeira. Se tiver estudado apenas uma língua estrangeira no ensino básico, iniciará, obrigatoriamente, uma segunda língua no ensino secundário.

(c) A disciplina a oferecer depende da opção da escola, no âmbito da autonomia

Plano de estudos

| Componentes de Formação (a) | Disciplinas | Total de horas (3 anos) |
|-----------------------------|---|-------------------------|
| Sociocultural | Português | 320 |
| | Língua Estrangeira - Inglês | 220 |
| | Área de Integração | 220 |
| | Educação Física | 140 |
| | TIC | 100 |
| | Subtotal | 1000 |
| Científica | Matemática | 200 |
| | Economia | 200 |
| | Psicologia | 100 |
| | Subtotal | 500 |
| Técnica | Organizado em UFCDs Gestão e Controlo Tecnologia Alimentar Serviços de Cozinha e Pastelaria Comunicar em Francês/Espanhol | 1200 |
| | Formação em contexto de trabalho (Estágio) | 600 |
| | Subtotal | 1800 |
| | TOTAL DE HORAS DO CURSO | 3300 |

Nota. A disciplina de **EMRC é opcional** e acresce 81 horas, ou seja, o número total de horas do curso passa a **3381 horas**.

AGRUPAMENTO DE ESCOLAS D. ANTÓNIO TAIPA FREAMUNDE

Praceta da Escola Secundária, 21
4590-314 FREAMUNDE

Tel: 255 880 510 - 255 880 730

Fax: 255 870 280

Correio eletrónico:

direcao@aefreamunde.com

<https://aefreamunde.com/>



Curso Profissional Nível IV (Secundário) Técnico Auxiliar de Saúde

Agrupamento de
Escolas D. António Taipa
Freamunde



Serviço de Psicologia e Orientação
(SPO)

Técnico Auxiliar de Saúde

Perfil de desempenho

O Técnico de Cozinha e Pastelaria é o profissional qualificado apto a auxiliar na prestação de cuidados de saúde, na recolha e transporte de amostras biológicas, na limpeza, higienização e transporte de roupas, materiais, equipamentos e espaços e no apoio logístico e administrativo das diferentes unidades e serviços de saúde, sob a orientação de profissionais de saúde com formação superior.



Saídas Profissionais

- ✎ Hospitais e centros de saúde;
- ✎ Clínicas médicas/centros de diagnóstico;
- ✎ Lares de terceira idade e centros de dia;
- ✎ Unidades de cuidados continuados.

As atividades principais desempenhadas por este técnico são:

- ✎ Auxiliar na prestação de cuidados aos utentes, de acordo com orientações do enfermeiro.
- ✎ Auxiliar nos cuidados post-mortem, de acordo com orientações do profissional de saúde.
- ✎ Assegurar a limpeza, higienização e transporte de roupas, espaços, materiais e equipamentos, sob a orientação de profissional de saúde.
- ✎ Assegurar atividades de apoio ao funcionamento das diferentes unidades e serviços de saúde
- ✎ Auxiliar o profissional de saúde na recolha de amostras biológicas e transporte para o serviço adequado, de acordo com normas e/ou procedimentos definidos.

