

**CURSO PROFISSIONAL TÉCNICO AUXILIAR DE SAÚDE – CICLO DE FORMAÇÃO 2018/2021 – 3º ANO**

**SAÚDE – UFCD 6575: CUIDADOS NA ALIMENTAÇÃO E NA HIDRATAÇÃO**

**FICHA DE TRABALHO Nº1 – CONFEÇÃO DE PEQUENAS REFEIÇÕES**

**ANO LETIVO 2020\_2021**

1. Faz a caracterização de 4 dietas hospitalares: Dieta normal; Dieta pobre em proteínas; Dieta sem resíduos; Dieta pastosa.

REFEIÇÃO	HORÁRIO	DIETA NORMAL	DIETA POBRE EM PROTEÍNAS
Pequeno-almoço	9h00		
Almoço	12h30		
Lanche	16h00		
Jantar	19h15		
Ceia	22h00		

REFEIÇÃO	HORÁRIO	DIETA SEM RESÍDUOS	DIETA PASTOSA
Pequeno-almoço	9h00		
Almoço	12h30		
Lanche	16h00		
Jantar	19h15		
Ceia	22h00		

2. Relativamente ao armazenamento de alimentos à temperatura ambiente, indica as regras específicas que têm de ser cumpridas.

3. Menciona os cuidados que devem ser considerados, na preparação de alimentos crus, nomeadamente, frutos.

4. Dos vários sistemas de distribuição de alimentos existentes, seleciona um e faz a sua caracterização.

5. Na preparação dos tabuleiros da alimentação, deve-se ter em consideração a capacidade de o utente se alimentar sozinho. Indica o que deve conter o tabuleiro de um utente que consiga mastigar e engolir.