

**Curso Profissional Técnico/a de Gestão Equina**

Departamento de Matemática e Ciências  
Experimentais

**UFCD: 8690 - Produção e Conservação de  
Alimentos para Equino**

Critérios Gerais	Domínio/ Tema - Ponderação	Processos de Recolha de Informação	Critérios Específicos	Áreas de Competência do Perfil dos Alunos à Saída da Esc. Obrigatória
Conhecimentos e Aplicação 60%	Conhecimentos (60%)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Testes de avaliação</li> <li>• Trabalhos de pesquisa sobre alimentos e métodos de conservação</li> <li>• Avaliação prática de qualidade de alimentos</li> <li>• Relatórios</li> <li>• Apresentações</li> <li>• Fichas de trabalho</li> </ul>	<p>Adequação aos cenários de resposta</p> <p>Compreensão/ Interpretação</p> <p>Preenchimento correto de registos</p> <p>Apliação de normas legais</p> <p>Rigor técnico e científico</p>	<p>A - Linguagens e textos</p> <p>B - Informação e comunicação</p> <p>C - Raciocínio e resolução de problemas</p> <p>D - Pensamento crítico e criativo</p> <p>F - Desenvolvimento pessoal e autonomia</p> <p>G - Bem-estar, saúde e ambiente</p> <p>I - Saber científico, técnico e tecnológico</p> <p>J - Consciência e domínio do corpo</p>
Compromisso 40%		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Observação direta (observação e registo das interações e atitudes dos alunos em diferentes contextos)</li> </ul>	<p>Comportamento</p> <p>Responsabilidade</p> <p>Participação</p>	<p>A - Linguagens e textos</p> <p>B - Informação e comunicação</p> <p>C - Raciocínio e resolução de problemas</p> <p>D - Pensamento crítico e criativo</p> <p>F - Desenvolvimento pessoal e autonomia</p> <p>G - Bem-estar, saúde e ambiente</p> <p>I - Saber científico, técnico e tecnológico</p> <p>J - Consciência e domínio do corpo</p>