

Unidade Curricular	Dietética e Nutrição		Área Científica	-	
Licenciatura em	Enfermagem		Escola	Escola Superior de Saúde de Bragança	
Ano Letivo	2023/2024	Ano Curricular	1	Nível	1-1
Tipo	Semestral	Semestre	1	Créditos ECTS	3.0
Horas totais de trabalho	81	Horas de Contacto	T -	TP 37,5	PL -
			TC -	S -	E -
			OT -	O -	
<small>T - Ensino Teórico; TP - Teórico Prático; PL - Prático e Laboratorial; TC - Trabalho de Campo; S - Seminário; E - Estágio; OT - Orientação Tutórica; O - Outra</small>					
Nome(s) do(s) docente(s)	Ana Maria Geraldês Rodrigues Pereira				

### Resultados da aprendizagem e competências

No fim da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

1. Identificar os principais constituintes presentes nos vários grupos de alimentos e suas funções;
2. Perceber as bases fisiológicas da Nutrição e Dietética;
3. Aplicar as diferentes técnicas de avaliação do estado Nutricional
4. Compreender a importância da nutrição como prevenção e/ou terapia em diferentes patologias

### Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:  
Não aplicável.

### Conteúdo da unidade curricular

Termos e conceitos em Dietética e Nutrição; Alimentação Saudável; Constituintes nutricionais e não nutricionais dos alimentos; Estado Nutricional. Nutrição no ciclo de vida; Nutrição hospitalar em diversas doenças. Educação Nutricional.

### Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Termos e conceitos em Dietética e Nutrição
2. Alimentação Saudável
  - Princípios da Alimentação Saudável
  - Roda dos Alimentos: Grupos e Composição
3. Constituintes nutricionais e não nutricionais dos alimentos
  - Definição e classificação
  - Fontes
  - Estrutura
  - Funções
  - Necessidades e recomendações
4. Avaliação do Estado Nutricional
5. Nutrição no ciclo de vida
6. Nutrição hospitalar em diversas doenças
7. Educação Nutricional

### Bibliografia recomendada

1. EFSA (European Food Safety Authority). (2017). Dietary Reference Values for nutrients Summary report. EFSA supporting publication
2. Mahan, L. K; Raymond J. L. (2018). Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 14. ed. - Rio de Janeiro : Elsevier,
3. De Angelis, R. C; Tirapegui, J. (2007). Fisiologia da Nutrição Humana - aspectos básicos, aplicados e funcionais. 2ª Edição. São Paulo: Atheneu.
4. Waitzberg, D. L. (2017). Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica (5ª Edição). São Paulo: Editora Atheneu
5. Bascuñán, K. A; Vespa M. C; Araya, M. (2017). Celiac disease: understanding the gluten-free diet. Eur J Nutr.

### Métodos de ensino e de aprendizagem

Aulas teórico-práticas utilizando os métodos: expositivo participado e interativo reflexivo. Aulas de orientação tutória para orientação da análise e discussão dos artigos científicos.

### Alternativas de avaliação

1. Época final - (Ordinário, Trabalhador) (Final)
  - Prova Intercalar Escrita - 70% (Nota mínima aplicável nos termos do regulamento pedagógico da ESSa-IPB ( 8, 5 valores))
  - Temas de Desenvolvimento - 30%
2. Época Recurso - (Ordinário, Trabalhador) (Recurso, Especial)
  - Exame Final Escrito - 100%

### Língua em que é ministrada

Português

### Validação Eletrónica

Ana Maria Geraldês Rodrigues Pereira	Ana Fernanda Ribeiro Azevedo	Luis Migue Fernandes Nascimento	Adília Maria Pires da Silva Fernandes
02-11-2023	06-11-2023	06-11-2023	06-11-2023