

Unidade Curricular	Dietética Laboratorial II	Área Científica	Terapia e Reabilitação
CTeSP em	Alimentação Saudável	Escola	Escola Superior de Saúde de Bragança
Ano Letivo	2022/2023	Ano Curricular	1
Nível	0-1	Créditos ECTS	6.0
Tipo	Semestral	Semestre	2
Código	4050-744-1203-00-22		
Horas totais de trabalho	162	Horas de Contacto	T - - TP - - PL - - TC - - S - - E - - OT 75 O - -

T - Ensino Teórico; TP - Teórico Prático; PL - Prático e Laboratorial; TC - Trabalho de Campo; S - Seminário; E - Estágio; OT - Orientação Tutoria; O - Outra

Nome(s) do(s) docente(s) Filomena Maria Coutinho Pereira

Resultados da aprendizagem e competências

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

1. Identificar as diferentes Dietas de Textura Modificada e a sua aplicabilidade prática e clínica;
2. Caracterizar e identificar as diferentes características das Dietas de Textura Modificada;
3. Adaptar em laboratório de Dietética Laboratorial diferentes confecções de acordo com as Dietas de Textura Modificada;
4. Identificar e distinguir as principais dietas padrões alimentares;
5. Selecionar e aplicar diferentes géneros alimentícios e métodos de confecção de acordo com as diferentes dietas e padrões alimentares;
6. Elaborar planos dietéticos de acordo com as diferentes características das diferentes dietas e padrões alimentares.

Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:
Não se aplica

Conteúdo da unidade curricular

Dietas de Textura Modificada.
Dietas e Padrões Alimentares

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Dietas de Textura Modificada
 - Dietas de 1º nível de prescrição (mole, pastosa e líquida)
 - Dietas de 2º nível de prescrição: elevado/baixo teor de fibra e resíduos; Isenta de glúten e lactose
2. Dietas e Padrões Alimentares
 - Dieta Mediterrânica
 - Dieta Atlântica
 - Dieta Macrobiótica
 - Dieta Low Carb
 - Dieta Cetogénica
 - Dieta do Paleolítico
 - Dieta Alcalina
 - Gastronomia Molecular

Bibliografia recomendada

1. Manual de Dietas Hospitalares, Programa Nacional para a Promoção de Alimentação Saudável, 2021
2. Dieta Mediterrânica: um padrão de alimentação saudável (ebook), Associação Portuguesa de Nutricionistas
3. McGaugh E, Barthel B. A Review of Ketogenic Diet and Lifestyle. Mo Med. 2022 Jan-Feb;119(1):84-88. PMID: 36033148; PMID: PMC9312449.
4. Singh A, Singh D. The Paleolithic Diet. Cureus. 2023 Jan 25;15(1):e34214. doi: 10.7759/cureus.34214. PMID: 36843707; PMID: PMC9957574.
5. This H. Food for tomorrow?How the scientific discipline of molecular gastronomy could change the way we eat. EMBO Rep.2006 Nov;7(11):1062-6.doi:10.1038/sj.embor.7400850.PMID:17077859;PMCID:PMC1679779.

Métodos de ensino e de aprendizagem

Aulas TP serão ministradas utilizando: métodos expositivo, participativo reflexivo e interrogativo. Aulas TP serão leccionadas através da exposição de conteúdos (de forma oral, multimédia, etc) recorrendo ao debate e participação ativa dos estudantes.
Aulas PL consistirão em metodologias ativas e resolução prática e laboratorial dos conteúdos teóricos com posterior realização de trabalhos.

Alternativas de avaliação

1. Alternativa 1 - (Ordinário, Trabalhador) (Final)
 - Exame Final Escrito - 40% ((Nota mínima aplicável nos termos do regulamento pedagógico da ESSa-IPB))
 - Trabalhos Práticos - 60%
2. Alternativa 2 - (Ordinário, Trabalhador) (Recurso, Especial)
 - Exame Final Escrito - 100%

Língua em que é ministrada

Português, com apoio em inglês para alunos estrangeiros

Validação Eletrónica

Filomena Maria Coutinho Pereira	Ana Maria Galdes Rodrigues Pereira	Juliana Almeida de Souza	Adília Maria Pires da Silva Fernandes
26-07-2023	27-07-2023	02-08-2023	02-08-2023