Unidade Curricular	Identidade e Integração Profissional			Área Científica	Terapia e Reabilitação						
Licenciatura em	Dietética e Nutrição			Escola	Escola Superior de Saúde de Bragança						
Ano Letivo	2022/2023	Ano Curricular	1	Nível	1-1	Créditos ECTS	6.0				
Tipo	Semestral	Semestre	1	Código	8149-501-1103-00-22						
Horas totais de trabalho	162	Horas de Contacto	T -	TP 45	PL -	TC -	S 15	E -	OT 15	O -	

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

Nome(s) do(s) docente(s) Maria de Fatima Viana da Rocha

Resultados da aprendizagem e competências

No fim da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:
1. Conhecer a história e o desenvolvimento do Curso de Dietética e Nutrição e do Nutricionista e identificar as diferentes áreas de intervenção e competências do Nutricionista.
2. Entender a evolução do sistema de ensino das Tecnologias de Diagnóstico e Terapêutica e das Ciências da Nutrição .
3. Reconhecer a evolução da legislação aplicável aos Nutricionista. Conhecer a ordem profissional, associações, sindicatos e outras organizações no âmbito dos Nutricionistas.
4. Desenvolver uma consciência crítica sobre o sentido dos princípios e valores e compreender o enquadramento legal, relativamente à responsabilidade civil, penal e disciplinar no contexto da saúde
5. Refletir sobre questões éticas de grande atualidade relacionadas com o desempenho profissional na área da Dietética e Nutrição
6. Conhecer os diferentes tipos de trabalhos científicos e académicos e desenvolvê-los cumprindo as metodologias de investigação científica
7. Conhecer ferramentas para a procura de emprego.

Pré-requisitos

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

Conteúdo da unidade curricular

A Evolução do Curso de Dietética e Nutrição; do Sistema de ensino; da Legislação aplicável à profissão do Nutricionista. Abordagem ética à dietética e nutrição. Técnicas e Métodos para elaboração de trabalhos científicos e académicos.

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. O Curso de Dietética e Nutrição
   - Conceitos básicos de Dietética e Nutrição
   - História e evolução da profissão do Nutricionista
   - Competências profissionais do Nutricionista
   - Áreas de intervenção do Nutricionista
   - A Dietética e Nutrição no plano internacional
2. Evolução do sistema de ensino e formação dos nutricionistas.
3. Evolução da legislação aplicável aos nutricionistas.
   - As carreiras
   - Os concursos
   - A Ordem dos Nutricionistas
4. Abordagem ética à dietética e nutrição
   - Ética, Moral e Deontologia
   - Bioética: Âmbito e características
   - Pessoa e Dignidade Humana - Direitos do Homem e Biomedicina
   - Relação Terapêutica: Princípios e Valores
   - Consentimento Informado e Sigilo Profissional
   - Investigação e Experimentação no Homem: Dilema ético e comissões de ética em saúde
   - Código Deontológico e Legislação
   - Discussão de casos práticos
5. Trabalhos científicos e académicos
   - Monografia
   - Relatório
   - Artigo
   - Poster
   - Comunicação oral
   - Citações e Referencias Bibliográficas
6. Ferramentas para procura de emprego
   - Postura / Cuidados pessoais
   - Pesquisa de oportunidades
   - Curriculum vitae
   - Carta de apresentação
   - Entrevista

Bibliografia recomendada

1. European Federation of the Association of Dietitians (Eds) (2005). Parâmetros Europeus de Referência para a Formação e Exercício Profissional da Dietética (Associação Portuguesa de Dietistas, Trad.).
2. HOLLI, B. B. , CALABRESE, R. J. , MAILLET, J. O. (2003). Communication and Education Skills for Dietetics Professionals (4ª Ed.) Philadelphia: Lippincott Williams & Wilkins.
3. Neves, M. C. P. (Coord.) (2007). Comissões de Ética: Das Bases Teóricas à Actividade Quotidiana. Coimbra: Gráfica de Coimbra 2.
4. Sousa MJ, Baptista CS. Como fazer Investigação, Dissertações, Teses e Relatórios segundo Bolonha. 5ª Edição. Lisboa: Edição Pactor – Edições de Ciências Sociais, Forenses e da Educação, 2011.
5. Lei n. º 126/2015 de 3 de setembro Diário da República, 1. ª série — N. º 172. Lisboa.

Métodos de ensino e de aprendizagem

Os conteúdos programáticos serão lecionados de forma expositiva, sendo incentivado o debate, a análise e reflexões de situações práticas, promovendo a participação ativa do estudante. Serão promovidos Seminários relacionados com os conteúdos programáticos realizados por instituições e profissionais convidados. Será orientada a elaboração de trabalhos com posterior apresentação oral.

Este documento só tem validade académica depois de autenticado, em todas as suas folhas, com o selo a óleo da Instituição.

Alternativas de avaliação

1. A nota final será a média ponderada de: - (Ordinário, Trabalhador) (Final)
   - Exame Final Escrito - 60% (Aplica-se nota mínima segundo o regulamento pedagógico.)
   - Trabalhos Práticos - 40% (Aplica-se nota mínima segundo o regulamento pedagógico.)
2. Caso não obtenha aprovação na época final - (Ordinário, Trabalhador) (Recurso, Especial)
   - Exame Final Escrito - 100%

Língua em que é ministrada

Português

Validação Eletrónica

Maria de Fatima Viana da Rocha	Vera Alexandra Ferro Lebres	Juliana Almeida de Souza	Adília Maria Pires da Silva Fernandes
08-11-2022	08-11-2022	28-02-2023	04-03-2023

Este documento só tem validade académica depois de autenticado, em todas as suas folhas, com o selo a óleo da Instituição.