

Unidade Curricular	Dietética em Restauração Pública e Coletiva	Área Científica	Dietética e Nutrição
Licenciatura em	Dietética e Nutrição	Escola	Escola Superior de Saúde de Bragança
Ano Letivo	2023/2024	Ano Curricular	2
Tipo	Semestral	Semestre	2
Horas totais de trabalho	162	Horas de Contacto	T - - TP 45 PL - TC 15 S - E - OT 15 O -
Nível	1-2	Créditos ECTS	6.0
Código	8149-807-2205-00-23		

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) Mara Sofia Rodrigues

Resultados da aprendizagem e competências

- No fim da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:
1. Conhecer as etapas de produção na restauração pública e coletiva
 2. Executar as funções do nutricionista relacionadas com os sistemas de autocontrolo
 3. Implementar sistemas de rastreabilidade
 4. Realizar formações aos manipuladores de alimentos
 5. Efetuar análises organolépticas
 6. Planear ementas equilibradas e adaptadas ao público alvo
 7. Elaborar fichas técnicas de forma completa e sistemática
 8. Elaborar e Garantir as cláusulas do contrato entre o cliente e a empresa

Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:
Ter conhecimentos em Segurança Alimentar

Conteúdo da unidade curricular

Abordagem das áreas de intervenção do Nutricionista em Restauração Pública e Coletiva

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Processo de Produção na Restauração
2. Sistemas de Autocontrolo aplicados à Restauração
3. Rastreabilidade
4. Responsabilidade dos operadores das empresas de restauração
5. Planeamento de ementas e fichas técnicas de pratos nas diferentes faixas etárias
6. Relações comerciais em Restauração Pública e Coletiva

Bibliografia recomendada

1. Journal of Food Safety, disponível em <http://www.blackwellpublishing.com/journal.asp?ref=0149-6085&site=1>
2. Journal of Food Quality, disponível em <http://www.blackwellpublishing.com/journal.asp?ref=0146-9428>
3. Vaclavik VA, Cristian WE (2008). Essentials of food science. Reino Unido: Springer.
4. Fernandes E, Lopes da Silva MF, Ramalhosa E (2012). Sistemas de gestão da segurança alimentar. Portugal: Edições Silabo.
5. Bolton DJ, Maunsell B (2006). Guia para controlo da segurança alimentar em restaurantes europeus. Portugal: Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge

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 no processo de aprendizagem. Serão realizados trabalhos de campo (aplicação in loco dos conteúdos programáticos), bem como efetuada orientação tutorial dos trabalhos autónomos do estudante.

Alternativas de avaliação

- Avaliação - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
 - Exame Final Escrito - 50% (Componente Teórico-prática: a ser realizado na época de exames. Nota mínima aplicável.)
 - Trabalhos Práticos - 50% (Componente Trabalho de Campo: não é passível de ser avaliado por exame. Nota mínima aplicável.)

Língua em que é ministrada

Português, com apoio em inglês para alunos estrangeiros

Validação Eletrónica

Mara Sofia Rodrigues	Vera Alexandra Ferro Lebres	Luis Migue Fernandes Nascimento	Adília Maria Pires da Silva Fernandes
01-04-2024	08-04-2024	09-04-2024	11-04-2024