

Unidade Curricular	Dietética e Nutrição		Área Científica	Terapia e Reabilitação	
Licenciatura em	Enfermagem		Escola	Escola Superior de Saúde de Bragança	
Ano Letivo	2021/2022	Ano Curricular	1	Nível	1-1
Créditos ECTS	3.0		Código	9501-699-1104-00-21	
Tipo	Semestral	Semestre	1		
Horas totais de trabalho	81	Horas de Contacto	T -	TP 37,5	PL -
			TC -	S -	E -
			OT -	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) 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 participativo 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	Juliana Almeida de Souza	Adília Maria Pires da Silva Fernandes
01-03-2022	02-03-2022	01-04-2022	02-04-2022