

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	2019/2020	Ano Curricular	1	Nível	1-1
Créditos ECTS	6.0				
Tipo	Semestral	Semestre	1	Código	8149-501-1103-00-19
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
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 Factor – 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.

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	Ana Maria Geraldês Rodrigues Pereira	Antonio Jose Madeira Nogueira	Adília Maria Pires da Silva Fernandes
24-11-2019	27-11-2019	27-11-2019	27-11-2019