

Unidade Curricular	Estágio II	Área Científica	Terapia e Reabilitação
Licenciatura em	Dietética e Nutrição	Escola	Escola Superior de Saúde de Bragança
Ano Letivo	2018/2019	Ano Curricular	4
Tipo	Semestral	Semestre	2
Horas totais de trabalho	810	Horas de Contacto	T - - TP - - PL - - TC - - S - - E 420 OT 60 O -
Nível	1-4	Créditos ECTS	30.0
Código	8149-501-4201-00-18		

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) Vera Alexandra Ferro Lebres, Ana Maria Geraldês Rodrigues Pereira, Juliana Almeida de Souza, Maria de Fatima Viana da Rocha

Resultados da aprendizagem e competências

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

1. Desempenhar as funções inerentes ao nutricionista no âmbito da Gestão e Segurança Alimentar
2. Desempenhar as funções inerentes ao nutricionista no âmbito clínico
3. Desempenhar as funções inerentes ao nutricionista no âmbito comunitário e da saúde pública
4. Desenvolver um projecto de investigação aplicado à Dietética, aplicando os métodos, técnicas e instrumentos essenciais à investigação aplicada à Dietética e Nutrição.

Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

Ter executado exercícios teórico-práticos e actividades práticas em todas as áreas da dietética.

Conteúdo da unidade curricular

Desenvolvimento das actividades inerentes ao exercício profissional do nutricionista, no âmbito da Dietética e Nutrição Clínica, Dietética e Nutrição Comunitária e de Saúde Pública, Gestão e Segurança Alimentar e Investigação Aplicada à Dietética e Nutrição

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Prática Profissional: Dietética Clínica, Comunitária, Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar
 - Dar consultas, implementando todas as etapas de cuidados dietéticos individualizados
 - Participar em sessões clínicas em equipas multidisciplinares
 - Planear/Desenvolver acções comunitárias: Formação, adequação da oferta e reeducação alimentar
 - Participar no controlo da qualidade, higiene e segurança alimentar em restauração
 - Participar na Gestão do Serviço de Alimentação e Dietética
 - Desenvolver trabalho(s) de investigação aplicada em Dietética
2. Investigação: Aplicação de um projecto de investigação em Dietética
 - Revisão Bibliográfica/ Estado da Arte na temática de investigação
 - Planeamento e Definição da metodologia
 - Recolha e tratamento estatístico dos dados

Bibliografia recomendada

1. The American Journal of Clinical Nutrition, disponível em [www. b-on. pt](http://www.b-on.pt)
2. Journal of Food Safety, disponível em www. b-on. pt
3. Journal of Food Quality, disponível em www. b-on. pt
4. Journal of Nutrition Education and Behavior, disponível em www. b-on. pt
5. Journal of the American Dietetic Association, disponível em www. b-on. pt

Métodos de ensino e de aprendizagem

Desenvolvimento das actividades inerentes ao exercício profissional do nutricionista , supervisionado pelo orientador (nutricionista do local de estágio) no sentido de desenvolver autonomia. O acompanhamento do tutor (docente da escola) ao orientador e ao estagiário visa garantir o cumprimento dos objetivos do estágio. Desenvolvimento de uma investigação, sob orientação.

Alternativas de avaliação

- Alternativa única - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
 - Trabalhos Práticos - 40% (Avaliação do orientador. Não pode ser avaliado por exame. Nota mínima aplicável.)
 - Apresentações - 20% (Apresentação e Discussão Oral do estágio. Não pode ser avaliado por exame. Nota mínima aplicável.)
 - Relatório e Guiões - 20% (Relatório final de estágio. Não pode ser avaliado por exame. Nota mínima aplicável.)
 - Temáticas de Desenvolvimento - 20% (Componente Investigação - Artigo original. Não pode ser avaliado por exame. Nota mínima aplicável.)

Língua em que é ministrada

Português

Validação Eletrónica

Vera Alexandra Ferro Lebres	Ana Maria Geraldês Rodrigues Pereira	Antonio Jose Madeira Nogueira	Adília Maria Pires da Silva Fernandes
11-03-2019	13-03-2019	14-03-2019	18-03-2019