

Unidade Curricular	Dietética e Nutrição		Área Científica	Terapia e Reabilitação	
Licenciatura em	Enfermagem		Escola	Escola Superior de Saúde de Bragança	
Ano Letivo	2018/2019	Ano Curricular	1	Nível	1-1
Tipo	Semestral	Semestre	1	Créditos ECTS	3.0
Código	9500-645-1104-00-18				
Horas totais de trabalho	81	Horas de Contacto	T -	TP 30	PL 7,5
			TC -	S -	E -
			OT 15	O 52,5	

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) 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. Institute of Medicine. (2006). Dietary Reference Intakes: The Essential Guide to Nutrient Requirements. Washington DC: The National Academies Press.
2. Mahan, LK; Escott-Stump, S. Krause. (2010). Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 12ª Edição. São Paulo: Roca.
3. De Angelis, RC; Tiraepgui, J. (2007). Fisiologia da Nutrição Humana - aspectos básicos, aplicados e funcionais. 2ª Edição. São Paulo: Atheneu.
4. Waitzberg, DL. (2002) Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica (3ª Edição). São Paulo: Editora Atheneu
5. Bongiovanni, TRS et al. (2010). Celiac Disease Impact of Gluten-free Camp on Quality of Life of Children and Adolescents with. Pediatrics.

Métodos de ensino e de aprendizagem

Aulas teórico-práticas utilizando os métodos: expositivo participativo e interativo reflexivo. Aulas de orientação tutoria 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	Andre Filipe Morais Pinto Novo	Antonio Jose Madeira Nogueira	Adília Maria Pires da Silva Fernandes
25-10-2018	25-10-2018	25-10-2018	28-10-2018