

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	9501-646-1104-00-18				
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 participado 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
13-03-2019	13-03-2019	14-03-2019	17-03-2019