
Ano Letivo 2019-20

Unidade Curricular INTRODUÇÃO À DIETÉTICA

Cursos DIETÉTICA E NUTRIÇÃO (1.º ciclo)

Unidade Orgânica Escola Superior de Saúde

Código da Unidade Curricular 15191005

Área Científica DIETÉTICA E NUTRIÇÃO

Sigla

Línguas de Aprendizagem Português-PT

Modalidade de ensino Presencial; *Problem-Based Learning*

Docente Responsável Maria Luísa Moreira Geada

DOCENTE	TIPO DE AULA	TURMAS	TOTAL HORAS DE CONTACTO (*)
Maria Luísa Moreira Geada	PL; TP	TP1; PL1	30TP; 15PL
Ana Catarina Baptista de Jesus Correia	T	T1	15T

* Para turmas lecionadas conjuntamente, apenas é contabilizada a carga horária de uma delas.

ANO	PERÍODO DE FUNCIONAMENTO*	HORAS DE CONTACTO	HORAS TOTAIS DE TRABALHO	ECTS
1º	S1	15T; 30TP; 15PL	196	7

* A-Anual;S-Semestral;Q-Quadrimestral;T-Trimestral

Precedências

Sem precedências

Conhecimentos Prévios recomendados

Não existem conhecimentos prévios recomendados para além dos requeridos para acesso e inscrição no curso.

Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências)

Compreender a evolução do ensino e da profissão de Nutricionista; identificar e compreender a legislação que se aplica às profissões na área das tecnologias da saúde; conhecer as diferentes áreas de intervenção do nutricionista; descrever as diferentes ferramentas de trabalho do nutricionista; reconhecer a importância das organizações profissionais; compreender a importância da ética profissional; explicar os momentos mais marcantes da história da alimentação; descrever as principais características nutricionais da Roda dos Alimentos e dos alimentos que a compõem; identificar porções de consumo recomendado segundo a Roda dos Alimentos; analisar e interpretar sumariamente a rotulagem alimentar e nutricional; saber aplicar técnicas de pesquisa bibliográfica; utilizar diferentes métodos de pesquisa bibliográfica e técnicas de redação e de apresentação de trabalhos científicos; reconhecer a importância do trabalho em equipa e da utilização de uma comunicação assertiva e eficiente.

Conteúdos programáticos

1. Evolução e enquadramento das profissões das tecnologias da saúde;
2. Estatuto, carreira e órgãos reguladores;
3. O ensino da dietética e nutrição no contexto nacional e internacional;
4. Áreas de intervenção e conteúdo funcional da profissão a nível nacional e internacional;
5. Ferramentas de trabalho do profissional de nutrição;
6. As organizações profissionais internacionais e nacionais;
7. Código deontológico da Ordem dos Nutricionistas;
8. História da Alimentação, etapas e fatores determinantes no contexto nutricional;
9. Alimentos que constituem a roda dos alimentos;
10. A integração ao Ensino Superior;
11. Técnicas de pesquisa bibliográfica;
12. Regras para a elaboração de trabalhos escritos, relatórios, pôsteres, apresentações orais e escritas;
13. A importância da comunicação e do trabalho em equipa;
14. Técnicas de trabalho colaborativo;
15. Como apresentar trabalhos oralmente e por escrito com sucesso.

Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular

Os pontos 1 e 2 permitirão conhecer a legislação que regula o exercício da profissão.

O ponto 3 ajudará a conhecer a evolução do ensino da nutrição, a sua autonomia, áreas de atuação e funções.

Os pontos 4 e 5 ajudarão a conhecer as áreas de atuação, assim como o conteúdo funcional e as ferramentas de trabalho do profissional de nutrição, e capacitarão para tomar decisões fundamentadas sobre a área onde os alunos desejariam exercer a profissão.

Os pontos 6 e 7 permitirão compreender a importância das organizações profissionais do código deontológico da profissão.

Os pontos 8 e 9 ajudarão a conhecer os alimentos e a compreender sua organização na Roda dos Alimentos.

O ponto 10 ajudará a conhecer as fontes de pesquisa bibliográfica e o tipo de documentos científicos.

O ponto 11 ajudará a conhecer e aplicar as regras para elaboração de trabalhos escritos, relatórios, pôsteres, apresentações orais e escritas.

Metodologias de ensino (avaliação incluída)

Nas aulas teóricas utilizar-se-á o método expositivo com recurso a meios audiovisuais. Nas aulas teórico-práticas privilegiar-se-á um método de ensino/aprendizagem através do contato com profissionais de dietética. As práticas de laboratório permitirão aos estudantes manipular e utilizar alimentos.

A classificação final (CF) da unidade curricular será a média ponderada das seguintes ferramentas de avaliação: teste escrito (30%) e trabalho prático (70%, distribuído em trabalho individual 20%, trabalho em grupo 50%). Ficam dispensados de exame final os estudantes com nota final igual ou superior a 10 valores e com presença mínima em dois terços de todas as aulas.

A avaliação por exame final requer a participação em pelo menos dois terços de todas as aulas e a conclusão do trabalho prático.

Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular

Esta unidade curricular proporcionará aos estudantes o conhecimento das funções que são desempenhadas pelos profissionais de nutrição, interpretar a legislação relacionada com a nutrição, a importância de como os cursos de nutrição e a profissão de nutricionista evoluíram em termos de reconhecimento profissional e autonomia em cada área de intervenção, compreender a importância das organizações nacionais e internacionais, entender a importância da ética aplicada à Nutrição.

Esta unidade curricular está organizada de forma a que os estudantes possam reconhecer a evolução da história da alimentação e entender a importância da composição dos alimentos. A manipulação dos alimentos em contexto laboratorial, contribuirá para que os estudantes possam desenvolver competências para melhor compreenderem o tamanho das porções que geralmente são ingeridas pela população e o seu aporte nutricional.

Estabelecer a base de métodos para redação científica.

Bibliografia principal

Decreto-Lei n.º 25/2019, Diário da República, 1.ª série, N.º 29 (11 de fevereiro). Regime legal da carreira especial de técnico superior das áreas de diagnóstico e terapêutica.

Lima-Reis, J.P., (2008). Algumas notas para a história da alimentação em Portugal (1ªed.). Porto: Campo das letras.

Inquérito Alimentar Nacional e de Atividade Física 2015-2016. Relatório de Resultados 2017. Porto.

Tabela da Composição de Alimentos, Centro de Segurança Alimentar e Nutrição, Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge (INSA). Lisboa, 2007.

Regulamento (EU) N.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro, Jornal Oficial da União Europeia L304/18-63.

Diário da República, 2.ª série, N.º 112, 14 de junho de 2016, Código deontológico da ordem dos Nutricionistas.

Caixinha, Mónica; Estêvão Dulce. Guia para elaboração de trabalhos escritos e preparação de apresentações orais. 2ª edição. Faro, 2007.

Academic Year 2019-20

Course unit INTRODUCTION TO DIETETICS

Courses DIETETICS AND NUTRITION (1st Cycle)

Faculty / School SCHOOL OF HEALTH

Main Scientific Area DIETÉTICA E NUTRIÇÃO

Acronym

Language of instruction Portuguese-PT

Teaching/Learning modality *Presencial*; Problem-Based Learning

Coordinating teacher Maria Luísa Moreira Geda

Teaching staff	Type	Classes	Hours (*)
Maria Luísa Moreira Geda	PL; TP	TP1; PL1	30TP; 15PL
Ana Catarina Baptista de Jesus Correia	T	T1	15T

* For classes taught jointly, it is only accounted the workload of one.

Contact hours

T	TP	PL	TC	S	E	OT	O	Total
15	30	15	0	0	0	0	0	196

T - Theoretical; TP - Theoretical and practical ; PL - Practical and laboratorial; TC - Field Work; S - Seminar; E - Training; OT - Tutorial; O - Other

Pre-requisites

no pre-requisites

Prior knowledge and skills

There are no specific prior knowledge and skills needed, apart from the ones necessary for access and registration in the degree.

The students intended learning outcomes (knowledge, skills and competences)

Understand the evolution of the dietetics profession and of the dietetics courses; identify and understand the legislation that is applied to the professions in the area of health technologies; identify the different areas of intervention of the dietician; describe the different working tools of the dietician; recognize the role of the professional organizations; understand the importance of professional ethics; explain some of the most significant moments in the history of food; the nutritional characteristics of the Portuguese food wheel; contact with food groups that make up the Portuguese food wheel; visualize the food wheel portions; analyze and interpret food and nutritional labelling available in different food products; use different methods for literature research in the area of Dietetics and techniques for writing and presentation of scientific papers; recognize the importance of teamwork and the use of assertive and efficient communication.

Syllabus

1. *Evolution and framework of the health technologies professions;*
2. *Status, career and regulatory associations;*
3. *The teaching of nutrition and dietetics at the national and international context;*
4. *Areas of dietary intervention areas and their functional content at national and international level;*
5. *Working tools of the dietician in different areas of intervention;*
6. *The international and national professional organizations;*
7. *Code of professional ethics and conduct for the practice of dietetics;*
8. *The history of food and determining factors in the nutritional context;*
9. *Exploring the food groups that make up the Portuguese food wheel;*
10. *Integration with Higher Education;*
11. *Techniques for literature research;*
12. *Techniques for writing and presenting scientific documents: reports, posters, oral and written presentations;*
13. *The importance of communication and teamwork;*
14. *Techniques of collaborative work;*
15. *How to present oral and written papers successfully.*

Demonstration of the syllabus coherence with the curricular unit's learning objectives

Points 1 and 2 enable students to identify health technologies professions and the legislation that regulates them.

Point 3 will enable knowledge on how the Dietetics course has evolved in terms of autonomy, areas of intervention and the role of the dietician at national and international level.

Points 4 and 5 will present the areas where a dietitian can practice the profession, the roles and working tools used in each area of intervention, as well as help students identify future areas of work.

Points 6 and 7 will show the importance of professional organizations and the importance of professional ethics and professional conduct.

Points 8 and 9 will help students become familiar with food and explain the Portuguese Food Wheel.

Section 10 will help students to know the scientific literature and the proper sources of scientific papers.

Section 11 will help students to write and present scientific documents: reports, posters, oral and written presentations.

Teaching methodologies (including evaluation)

The theoretical classes will use audiovisual methods. In practical classes a teaching / learning method will be used by enabling students to contact with different dietetic professionals. This will also help students develop communication skills. The laboratory practice will enable students to manipulate food products.

The final classification of the course will result from the grades obtained in a written test (30% total) and practical work (70% total, distributed in individual assignment 20%, group assignment 50%).

Students will be dismissed from final exam if their final grade is equal or greater than 10 (ten) points and if they participated in at least two thirds of all classes.

Approval by final examination requires attending at least two thirds of all classes and completing the practical work.

Demonstration of the coherence between the teaching methodologies and the learning outcomes

This course aims to provide students with knowledge of the roles that are undertaken by nutrition professionals, to interpret the legislation related to Nutrition, the importance of how the dietetics courses and dietetics profession has evolved up to the present day in terms of professional recognition and autonomy in each interventional área, to understand the importance of national and international organizations, to understand the importance of ethics applied to Nutrition.

This course is organized so that students can recognize the evolution of food history and to understand the importance of food composition. The handling of food in the laboratory context will help students develop skills to better understand the portion sizes that are usually eaten by the general population and their nutritional intake.

Establish the basis of methods for scientific writing.

Main Bibliography

Decreto-Lei n.º 25/2019, Diário da República, 1.ª série, N.º 29 (11 de fevereiro). Regime legal da carreira especial de técnico superior das áreas de diagnóstico e terapêutica.

Lima-Reis, J.P., (2008). Algumas notas para a história da alimentação em Portugal (1ªed.). Porto: Campo das letras.

Inquérito Alimentar Nacional e de Atividade Física 2015-2016. Relatório de Resultados 2017. Porto.

Tabela da Composição de Alimentos, Centro de Segurança Alimentar e Nutrição, Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge (INSA). Lisboa, 2007.

Regulamento (EU) N.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro, Jornal Oficial da União Europeia L304/18-63.

Diário da República, 2.ª série, N.º 112, 14 de junho de 2016, Código deontológico da ordem dos Nutricionistas.

Caixinha, Mónica; Estêvão Dulce. Guia para elaboração de trabalhos escritos e preparação de apresentações orais. 2ª edição. Faro, 2007.