

---

**Ano Letivo** 2020-21

---

**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 Geda

| DOCENTE                                | TIPO DE AULA | TURMAS   | TOTAL HORAS DE CONTACTO (*) |
|----------------------------------------|--------------|----------|-----------------------------|
| Maria Luísa Moreira Geadá              | 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, pósteres, 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.

---

### **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.

---

### **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. Faro, 2014.

---

**Academic Year** 2020-21

---

---

**Course unit** INTRODUCTION TO DIETETICS

---

---

**Courses** DIETETICS AND NUTRITION (1st Cycle)

---

---

**Faculty / School** SCHOOL OF HEALTH

---

---

**Main Scientific Area**

---

---

**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.*

---

## 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.

---

### 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. Faro, 2014.