English version at the end of this document

Ano Letivo	2022-23
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	
Código CNAEF (3 dígitos)	726
Contributo para os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável - ODS (Indicar até 3 objetivos)	2; 3; 8
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
Sónia Alexandra da Silva Pimentão Fialho	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; 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. O ensino da dietética e nutrição no contexto nacional e internacional;

3. Áreas de intervenção e conteúdo funcional da profissão a nível nacional e internacional;

4. Ferramentas de trabalho do nutricionista;

5. As organizações profissionais internacionais e nacionais;

6. Código deontológico da Ordem dos Nutricionistas;

7. História da Alimentação, etapas e fatores determinantes no contexto nutricional;

8. Rotulagem alimentar e nutricional;

9. Pesquisa bibliográfica - recursos e técnicas;

10. Regras para a elaboração de trabalhos escritos e preparação de apresentações, orais e escritas;

11. Apresentação oral de trabalhos e redação de documentos técnicos;

12. A importância da comunicação, do trabalho em equipa e métodos de trabaho colaborativo.

Metodologias de ensino (avaliação incluída)

Nas aulas teóricas utilizar-se-á o método expositivo com recurso a meios audiovisuais, e também a resolução de problemas. Nas aulas teórico-práticas privilegiar-se-á um método de ensino/aprendizagem através do contato com nutricionistas. As aulas de práticas laboratoriais 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% e trabalho em grupo 50%). Ficam dispensados de exame final os estudantes com nota final igual ou superior a 10 valores.

A avaliação por exame final requer a conclusão do trabalho prático.

Bibliografia principal

Diário da República, 1.ª série, N.º 172, 3 de setembro de 2015, Estatuto da Ordem dos Nutricionistas.

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

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. Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, I.P. - INSA. v 4.0-2019

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

Estêvão, D., & Nascimento, T. (2017). Guia para elaboração de trabalhos escritos e preparação de apresentações orais. Escola Superior de Saúde, Universidade do Algarve. Acessível em http://hdl.handle.net/10400.1/16773.

Academic Year	2022-23
Course unit	INTRODUCTION TO DIETETICS
Courses	DIETETICS AND NUTRITION (1st Cycle)
Faculty / School	SCHOOL OF HEALTH
Main Scientific Area	
Acronym	
CNAEF code (3 digits)	726
Contribution to Sustainable Development Goals - SGD (Designate up to 3 objectives)	2; 3; 8
Language of instruction	Portuguese-PT
Teaching/Learning modality	*Presencial* ; Problem-Based Learning

Coordinating teacher Maria Luísa Moreira Geada

Teaching staff	Type	Classes	Hours (*)
Maria Luísa Moreira Geada	PL; TP	TP1; PL1	30TP; 15PL
Sónia Alexandra da Silva Pimentão Fialho	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 teaching and profession of Nutritionist; identify and understand the legislation that applies to professions in the health technology field; know the different areas of intervention of the Nutritionist; describe the different working tools of the Nutritionist; recognize the importance of professional organizations; understand the importance of professional ethics; explain the most important moments in the history of food; analyze and summarily interpret food and nutrition labeling; know how to apply bibliographic research techniques; use different bibliographic research methods and techniques for writing and presenting scientific papers; recognize the importance of teamwork and the use of assertive and efficient communication.

Syllabus

1. Evolution and framework of health technology professions;

2. The teaching of dietetics and nutrition in the national and international context;

3. Areas of intervention and functional content of the profession at national and international level;

4. Nutritionist work tools;

5. International and national professional organizations;

6. Code of ethics of the Order of Nutritionists;

7. History of Food, stages and determining factors in the nutritional context;

8. Food and nutritional labeling;

9. Bibliographic research - resources and techniques;

10. Rules for the preparation of written works and preparation of oral and written presentations;

11. Oral presentation of work and writing of technical documents;

12. The importance of communication, teamwork and collaborative work methods.

Teaching methodologies (including evaluation)

In theoretical classes, the expository method will be used using audiovisual means, as well as problem solving. In theoretical-practical classes, a teaching/learning method will be privileged through contact with nutritionists. Laboratory practice classes will allow students to manipulate and use food.

The final grade (CF) of the curricular unit will be the weighted average of the following assessment tools: Written test (30%) and practical work (70%, distributed in individual work 20% and group work 50%). Students with a final grade equal to or greater than 10.

Assessment by final exam requires the completion of the practical work.

Main Bibliography

Diário da República, 1.ª série, N.º 172, 3 de setembro de 2015, Estatuto da Ordem dos Nutricionistas.

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

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. Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, I.P. - INSA. v 4.0-2019

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

Estêvão, D., & Nascimento, T. (2017). Guia para elaboração de trabalhos escritos e preparação de apresentações orais. Escola Superior de Saúde, Universidade do Algarve. Acessível em http://hdl.handle.net/10400.1/16773.