

---

**Ano Letivo** 2018-19

---

**Unidade Curricular** PLANEAMENTO DE DIETAS

---

**Cursos** DIETÉTICA E NUTRIÇÃO (1.º ciclo)

---

**Unidade Orgânica** Escola Superior de Saúde

---

**Código da Unidade Curricular** 15191019

---

**Área Científica** DIETÉTICA E NUTRIÇÃO

---

**Sigla**

---

**Línguas de Aprendizagem** Português-PT, Inglês-EN

---

**Modalidade de ensino** Presencial

---

**Docente Responsável** Ana Manuela Onofre Meireles

DOCENTE	TIPO DE AULA	TURMAS	TOTAL HORAS DE CONTACTO (*)
Ana Manuela Onofre Meireles	T; TP	T1; TP1	30T; 45TP

\* 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
2º	S2	30T; 45TP	168	6

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

#### Precedências

NUTRIÇÃO HUMANA

#### Conhecimentos Prévios recomendados

Conhecimentos em alimentação e nutrição humana, anatomofisiologia e patologia humana.

#### Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências)

- Distinguir diferenças entre dietas normais e dietas terapêuticas;
- Descrever as características nutricionais/alimentares das principais dietas que compõem um manual de dietas;
- Conhecer métodos e ferramentas para avaliar a composição nutricional de dietas;
- Conhecer e aplicar as principais recomendações nutricionais e guias alimentares no planeamento e aconselhamento de dietas;
- Conhecer as etapas que compõem o processo de cuidado nutricional e saber prestar cuidados nutricionais e dietéticos seguindo essas mesmas etapas;
- Quantificar, planear e elaborar dietas personalizadas e respetivas orientações dietéticas em situações diversas, ao longo do ciclo de vida e em diferentes patologias;

### **Conteúdos programáticos**

1. Dietas e orientações nutricionais/ alimentares
    - 1.1. Dietas normais, dietas terapêuticas e o manual de dietas
    - 1.2. Composição nutricional de dietas
    - 1.3. Recomendações nutricionais e guias alimentares no planeamento e aconselhamento de dietas
  2. O processo de cuidado nutricional
    - 2.1. Etapas do processo de cuidado nutricional: avaliação nutricional, diagnóstico nutricional, intervenção e monitorização
  3. O processo de planeamento de dietas
    - 3.1. Definir o valor energético e nutricional de uma dieta
    - 3.2. Uso de tabelas alimentares para cálculo de dietas
    - 3.3. Método de doses equivalentes para cálculo rápido de dietas
    - 3.4. Redação de um plano alimentar
    - 3.5. Aconselhamento alimentar adicional
  4. Planeamento de dieta personalizada em situações diversas, no ciclo de vida e patologias (por exemplo: magreza, obesidade, diabetes mellitus, dislipidemias, doenças gastrointestinais)
- 

### **Metodologias de ensino (avaliação incluída)**

Nas aulas teóricas utiliza-se o método expositivo com recurso a meios audiovisuais. Nas aulas teórico-práticas utiliza-se métodos de ensino indireto: 1) realização de fichas de trabalho, onde os alunos terão que solucionar e discutir em grupo a resolução da ficha; 2) resolução de casos clínicos, onde os alunos terão que apresentar propostas de intervenção com discussão em aula; e 3) realização de trabalhos de grupo.

Os estudantes podem optar por um formato de avaliação contínua, que inclui dois testes escritos, e trabalhos práticos realizados ou apresentados nas aulas teórico-práticas (TP). A classificação final resultará da média ponderada das classificações dos testes escritos (80%), e dos trabalhos práticos (20%). A nota dos trabalhos práticos aplica-se também aos exames de época normal e de recurso. Serão dispensados de exame os estudantes que obtiverem classificação final igual ou superior a 9,5 valores.

### **Bibliografia principal**

Cuppari, Lilian. Guia de Nutrição: Nutrição Clínica no Adulto. São Paulo: Editora Manole Lda, 2002. 406p.

Garrow, J.S.; James, W.P.T.; Ralph, A. Human Nutrition and Dietetics. 10th. Ed.: Churchill Livingstone, 2000. 900p.

Gibson, R.S. Principles of Nutritional Assessment. Oxford University Press, 1990. 691p.

Heimbarger, Douglas C.; Weinsner, Roland L. Handbook of Clinical Nutrition. 3ª Ed.: Mosby-Year Book, Inc., 1997. 600p.

Mahan, Kathleen L.; Escott-Stump, Sylvia. Krause ? Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 11ª Ed. U.S.A.: Roca, 2005. 1242p.

Rolfes, Sharon Rady; Pinna, Kathryn; Whitney, Ellie. Understanding Normal and Clinical Nutrition. Wadsworth. International Cengage Learning; 2009. 925p.

Shils, Maurice E.; Olson, James A.; Shike, Moshe; Ross, A. Catharine. Modern Nutrition in Health and Disease. 9th Ed. U.S.A.: Lippincott Williams & Wilkins, 1999. 1951p.

**Academic Year** 2018-19

**Course unit** DIET PLANNING

**Courses** DIETETICS AND NUTRITION

**Faculty / School** Escola Superior de Saúde

**Main Scientific Area** DIETÉTICA E NUTRIÇÃO

**Acronym**

**Language of instruction** Portuguese-PT, English-EN

**Teaching/Learning modality** Face to face

**Coordinating teacher** Ana Manuela Onofre Meireles

Teaching staff	Type	Classes	Hours (*)
Ana Manuela Onofre Meireles	T; TP	T1; TP1	30T; 45TP

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

**Contact hours**

T	TP	PL	TC	S	E	OT	O	Total
30	45	0	0	0	0	0	0	168

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

**Pre-requisites**

NUTRIÇÃO HUMANA

**Prior knowledge and skills**

Knowledge on human food and nutrition, anatomy and physiology and human pathology.

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

- Distinguish differences between normal diets and therapeutic diets;
- Describe the nutritional / dietary characteristics of the main diets that make up a diet manual;
- Identify methods and apply tools that will assess the nutritional composition of diets;
- Identify and apply the main dietary recommendations and food guides in the planning and counseling of diets;
- Identify and describe the steps that make up the nutrition care process
- Provide nutritional and dietary care, following the nutrition care process;
- Quantify, plan and develop customized diets and respective dietary guidelines in various situations that occur throughout the life cycle.

## Syllabus

### *1. Diet and nutritional / dietary guidelines*

#### *1.1. Normal diets, therapeutic diets and the diet manual*

#### *1.2. Nutritional composition of diets*

#### *1.3. Nutrition recommendations and food guidelines in planning and counseling diets*

### *2. The nutrition care process*

#### *2.1. Stages of the nutrition care process: nutritional assessment, nutritional diagnosis, intervention and monitoring*

### *3. The diets planning process*

#### *3.1. Estimating energy and nutritional requirements of a diet*

#### *3.2. Food tables for diet planning*

#### *3.3. Food exchange method for diet planning*

#### *3.4. Writing a individualized eating plan*

#### *3.5. Food counseling and education*

### *4. Planning a personalized diet adapted to various situations in the life cycle and pathologies (eg: underweight, obesity, diabetes mellitus, dyslipidemia, gastrointestinal diseases)*

---

## Teaching methodologies (including evaluation)

*In theoretical classes, a direct teaching method will be used by means of audiovisual means. In practical classes, indirect teaching methods will be used: 1) worksheets that students have to complete and discuss in groups; 2) Resolution of clinical case studies, where students will have to present proposals for nutritional intervention and promote class discussion; and 3) group work assignment.*

*Students can chose their continuous evaluation that include two written tests, as well as practical work done throughout the semester, with a minimal classification in each test of 9.5 out of 20. Final classification will be the average of both written tests (80%) and practical work (20%). Practical classification is also contabilized for final exam and apeal. Students that hold a final classification of 10 or higher are dismissed from the final exam.*

### **Main Bibliography**

Cuppari, Lilian. Guia de Nutrição: Nutrição Clínica no Adulto. São Paulo: Editora Manole Lda, 2002. 406p.

Garrow, J.S.; James, W.P.T.; Ralph, A. Human Nutrition and Dietetics. 10th. Ed.: Churchill Livingstone, 2000. 900p.

Gibson, R.S. Principles of Nutritional Assessment. Oxford University Press, 1990. 691p.

Heimbarger, Douglas C.; Weinsner, Roland L. Handbook of Clinical Nutrition. 3ª Ed.: Mosby-Year Book, Inc., 1997. 600p.

Mahan, Kathleen L.; Escott-Stump, Sylvia. Krause ? Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 11ª Ed. U.S.A.: Roca, 2005. 1242p.

Rolfes, Sharon Rady; Pinna, Kathryn; Whitney, Ellie. Understanding Normal and Clinical Nutrition. Wadsworth. International Cengage Learning; 2009. 925p.

Shils, Maurice E.; Olson, James A.; Shike, Moshe; Ross, A. Catharine. Modern Nutrition in Health and Disease. 9th Ed. U.S.A.: Lippincott Williams & Wilkins, 1999. 1951p.