

[English version at the end of this document](#)

Ano Letivo 2022-23

Unidade Curricular ESTÁGIO I

Cursos DIETÉTICA E NUTRIÇÃO (1.º ciclo)

Unidade Orgânica Escola Superior de Saúde

Código da Unidade Curricular 15191036

Área Científica DIETÉTICA E NUTRIÇÃO

Sigla

Código CNAEF (3 dígitos) 726

**Contributo para os Objetivos de
Desenvolvimento Sustentável -** 2;3;12
ODS (Indicar até 3 objetivos)

Línguas de Aprendizagem Português - PT

Modalidade de ensino

Presencial

Docente Responsável

Ezequiel António Marques Pinto

DOCENTE	TIPO DE AULA	TURMAS	TOTAL HORAS DE CONTACTO (*)
Ezequiel António Marques Pinto	E	E1	7.5E
Teresa Sofia de Jesus Sancho	E	E1	30E
Maria Luísa Moreira Geda	E	E1	37.5E
Paulo Filipe Henriques Marques Rodrigues Niza	E	E1	30E
Conceição Maria de Jesus Mendonça Jardim	E	E1	30E
HERMÍNIO DIAS CARRASQUEIRA	E	E1	30E
Dina Raquel Fernandes João	E	E1	15E
Raquel Mafra Oliveira	E	E1	45E
Tamires Pavei Macan	E	E1	45E

* 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
4º	S1	600E; 15OT	840	30

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

Precedências

NUTRIÇÃO NO DESPORTO, DIETOTERAPIA I, NUTRIÇÃO HUMANA, NUTRIÇÃO NO CICLO DE VIDA, EMPREENDEDORISMO E GESTÃO EM DIETÉTICA, INTRODUÇÃO À DIETÉTICA, DIETOTERAPIA II, NUTRIÇÃO ARTIFICIAL, PLANEAMENTO DE DIETAS, SEGURANÇA E LEGISLAÇÃO ALIMENTAR, SAÚDE PÚBLICA E NUTRIÇÃO COMUNITÁRIA, INVESTIGAÇÃO APLICADA EM DIETÉTICA II, DIETÉTICA LABORATORIAL, DIETÉTICA APLICADA, INVESTIGAÇÃO APLICADA EM DIETÉTICA I

Conhecimentos Prévios recomendados

É recomendado que o aluno possua conhecimentos sólidos das unidades curriculares da área científica de Dietética e Nutrição precedentes. É aconselhável que o aluno tenha a capacidade de análise e de interpretação de artigos científicos escritos em Inglês.

Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências)

Com esta UC pretende-se que os estudantes realizem atividades em contexto profissional e que adquiram competências para:

Conhecer o funcionamento e a organização da instituição onde decorre o estágio;

Atuar de acordo com princípios éticos e deontológicos;

Colaborar de forma efetiva em equipas multidisciplinares;

Estabelecer relações interpessoais e interdisciplinares;

Planejar, implementar e avaliar intervenções concretas;

Comunicar efetivamente com populações-alvo a nível individual e/ou coletivo;

Desenvolver ações direcionadas a populações alvo, a nível individual e/ou coletivo;

Executar técnicas de avaliação do risco/ estado nutricional;

Desenvolver um projeto de recolha sistemática de dados ou redigir uma monografia.

Conteúdos programáticos

Pretende-se que esta unidade curricular permita aos estudantes o contacto com as funções desempenhadas nas várias áreas de atuação da profissão de nutricionista. Os alunos serão integrados em equipas multidisciplinares onde poderão exercer atividades de forma tutelada nas áreas da Nutrição Clínica, Nutrição Comunitária e Saúde Pública, Nutrição no Desporto, Alimentação Coletiva e noutras áreas relacionadas com a área científica da Dietética e Nutrição. Pretende-se também que o estudante desenvolva um projeto de recolha sistemática de dados ou a redação de uma monografia subordinada a um tema na área de atuação da instituição/entidade que acolhe o estágio. Todos os conteúdos programáticos abordados nas outras unidades curriculares que compõem a formação de licenciatura em Dietética e Nutrição, principalmente aquelas da área científica de Dietética e Nutrição, serão aplicadas em contexto de prática profissional na realização de atividades.

Metodologias de ensino (avaliação incluída)

O estágio é tutelado por um orientador interno e externo e o estudante deve desenvolver atividades que constituam mais-valias para a instituição que o acolhe. Para além da documentação associada às atividades realizadas, o estudante deve preparar um Relatório de Estágio que apresente e reporte o estágio.

A classificação final (CF) é calculada de acordo com a seguinte fórmula:

$$CF = 0,25 \text{ OI} + 0,25 \text{ RE} + 0,25 \text{ AO} + 0,25 \text{ OE}$$

onde:

OI - classificação atribuída pelo orientador interno;

RE - classificação atribuída ao relatório de estágio;

AO - classificação atribuída à apresentação oral do estágio;

OE - classificação atribuída pelo orientador externo.

Consideram-se aprovados todos os estudantes que obtenham uma classificação igual ou superior a 10 valores. Todos os outros estudantes terão que repetir o estágio.

Casos omissos e outras situações são analisados à luz do Regulamento de Unidades Curriculares de Estágio, fornecido aos estudantes e instituições.

Bibliografia principal

Esta unidade curricular usa como bibliografia fundamental todas as referências fundamentais das unidades curriculares precedentes.

Adicionalmente, usa como referências:

Área Departamental de Dietética e Nutrição. Regulamento das unidades curriculares de Estágio. Área Departamental de Dietética e Nutrição da Escola Superior de Saúde da Universidade do Algarve. Faro: 2022

Código Deontológico da Ordem dos Nutricionistas. Diário da República, 2.ª série - N.º 112 - 14 de junho de 2016, Regulamento n.º 587/2016

Academic Year 2022-23

Course unit PLACEMENT I

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** 2;3;12
(Designate up to 3 objectives)

Language of instruction Portuguese - PT

Teaching/Learning modality

Coordinating teacher

Ezequiel António Marques Pinto

Teaching staff	Type	Classes	Hours (*)
Ezequiel António Marques Pinto	E	E1	7.5E
Teresa Sofia de Jesus Sancho	E	E1	30E
Maria Luísa Moreira Geda	E	E1	37.5E
Paulo Filipe Henriques Marques Rodrigues Niza	E	E1	30E
Conceição Maria de Jesus Mendonça Jardim	E	E1	30E
HERMÍNIO DIAS CARRASQUEIRA	E	E1	30E
Dina Raquel Fernandes João	E	E1	15E
Raquel Mafra Oliveira	E	E1	45E
Tamires Pavei Macan	E	E1	45E

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

Contact hours

T	TP	PL	TC	S	E	OT	O	Total
0	0	0	0	0	600	15	0	840

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

Pre-requisites

SAÚDE PÚBLICA E NUTRIÇÃO COMUNITÁRIA, SEGURANÇA E LEGISLAÇÃO ALIMENTAR, NUTRIÇÃO NO DESPORTO, INTRODUÇÃO À DIETÉTICA, DIETOTERAPIA I, DIETÉTICA APLICADA, DIETÉTICA LABORATORIAL, EMPREENDEDORISMO E GESTÃO EM DIETÉTICA, NUTRIÇÃO ARTIFICIAL, NUTRIÇÃO HUMANA, NUTRIÇÃO NO CICLO DE VIDA, PLANEAMENTO DE DIETAS, INVESTIGAÇÃO APLICADA EM DIETÉTICA II, DIETOTERAPIA II, INVESTIGAÇÃO APLICADA EM DIETÉTICA I

Prior knowledge and skills

It is recommended that students hold solid knowledge on all previous course units in the scientific area of Dietetics and Nutrition. It is strongly advised that students possess written English knowledge and skills and be proficient in searching and interpreting scientific papers.

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

This course will provide tutored professional practice and it's intended that students acquire knowledge and skills to:

Know the functioning and organization of the institution where the internship occurs

Act according with the ethical and deontological principles of the profession of dietitian

Collaborate in multidisciplinary teams

Develop proper interdisciplinary and interpersonal relations at the workplace

Plan, implement and evaluate interventions

Communicate with target populations, at the individual and/or collective levels

Develop interventions aimed at specific target populations, at the individual and/or collective levels

Execute nutritional risk and nutritional status assessments

Develop a systematic data collection and analysis project, or a monograph paper, which can be executed in the timeframe of the internship

Syllabus

This course allows students to contact with activities in different areas that dietetics and nutrition professionals intervene. Students will be integrated in multidisciplinary teams where they will be allowed to develop and execute tutored activities in the fields of Clinical Nutrition, Community Nutrition, Sports Nutrition, Food Safety, or other areas related with Dietetics and Nutrition.

Students will also plan and execute a research project that involves systematic data collection or, as an alternative, a monograph about a topic that the institution considers useful for its goals.

All topics that are included in all previous courses, especially those in the Dietetics and Nutrition scientific area, will be applied to the activities that will occur during the internship.

Teaching methodologies (including evaluation)

The internship is tutored by an internal and an external tutor and students must develop activities that are useful for the organization where the internship occurs.

At the end of the internship, students must prepare a written internship report (IR) that presents all activities.

The final grade (FG) of the internship is the result of:

$$FG = 0.25 \text{ IT} + 0.25 \text{ IR} + 0.25 \text{ OP} + 0.25 \text{ ET}$$

where,

IT - grade of the internal tutor;

IR - grade of the internship report;

OP - grade of an oral presentation of the internship;

ET - grade of the external tutor.

Students who achieve a FG of 10 points or above are approved. All other students must repeat the internship.

All other occurrences are to be assessed according with the "Regulamento de Unidades Curriculares de Estágio", provided to students and institutions where the internship occurs.

Main Bibliography

This course uses as main bibliographic references all documents that are recommended reading in previous courses and also:

Código Deontológico da Ordem dos Nutricionistas. Diário da República, 2.ª série - N.º 112 - 14 de junho de 2016, Regulamento n.º 587/2016