

English version at the end of this document

Ano Letivo 2018-19

Unidade Curricular ESTÁGIO II

Cursos DIETÉTICA E NUTRIÇÃO (1.º ciclo)

Unidade Orgânica Escola Superior de Saúde

Código da Unidade Curricular 15191037

Área Científica DIETÉTICA E NUTRIÇÃO

Sigla

Línguas de Aprendizagem Português -PT

Modalidade de ensino Presencial

Docente Responsável Maria Marta de Ascensão Teixeira Correia

DOCENTE	TIPO DE AULA	TURMAS	TOTAL HORAS DE CONTACTO (*)
Maria Marta de Ascensão Teixeira Correia	E	E1	52.5E
Ana Maria Marques Vieira Candeias	E	E1	37.5E
Maria Palma Mateus	E	E1	22.5E
Conceição Maria de Jesus Mendonça Jardim	E	E1	7.5E
Marta Alexandra Belo Carriço	E	E1	75E
Ana Manuela Onofre Meireles	E	E1	30E
Ezequiel António Marques Pinto	E	E1	7.5E

* 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	S2	600E; 15OT	840	30

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

Precedências

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

Conhecimentos Prévios recomendados

É recomendado que o aluno possua conhecimentos sólidos das unidades curriculares que têm precedência, especialmente no que concerne às unidades curriculares de Nutrição Humana, Nutrição no Ciclo de Vida, Dietoterapia I, Dietoterapia II, Saúde Pública e Nutrição Comunitária. 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)

No âmbito desta unidade curricular irá fazer-se a continuação da prática profissional tutelada. No final desta unidade curricular pretende-se que os alunos adquiram conhecimentos que lhes permitam:

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

Atuar de acordo com princípios éticos e deontológicos da profissão;

Articular com diferentes profissionais, colaborando em equipas multidisciplinares;

Desenvolver a capacidade de estabelecer relações interpessoais e interdisciplinares;

Desenvolver a capacidade de planejar, implementar e avaliar intervenções concretas no âmbito das instituições/entidades que acolhem o estágio;

Melhorar a capacidade de comunicação com as populações-alvo a nível individual e/ou coletivo;

Desenvolver ações direcionadas às 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 alunos o contacto com as diferentes funções desempenhadas nas várias áreas de atuação da profissão de dietista. Os alunos serão integrados em equipas multidisciplinares onde poderão exercer atividades de forma tutelada nas áreas da Nutrição Clínica, Nutrição Comunitária, Nutrição no Desporto, Restauração Coletiva e noutras áreas relacionadas com a Dietética e Nutrição. Pretende-se também que o aluno 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, nomeadamente da área científica de Dietética e Nutrição serão aplicadas em contexto de prática profissional na realização das atividades desenvolvidas durante o estágio.

Metodologias de ensino (avaliação incluída)

O estágio é tutelado e acompanhado por um orientador interno e externo. O aluno deve desenvolver atividades na área científica da Dietética e Nutrição que constituiam mais-valias para a instituição/entidade que acolhe o estágio. O aluno vai também preparar um documento (Relatório de Estágio) que apresente e reporte as suas atividades.

A classificação final do estágio consiste na média ponderada das avaliações feitas pelos orientadores externo e interno, de acordo com a seguinte fórmula:

$$CF = 0,3 \text{ OI} + 0,3 \text{ RE} + 0,2 \text{ AO} + 0,2 \text{ OE}$$

em que:

CF ? classificação final do estágio numa escala de 0 a 20 valores;

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.

Bibliografia principal

Caixinha, Mónica. Guia para elaboração de relatório de estágio. 4^a edição. Área Departamental de Dietética e Nutrição da Escola Superior de Saúde da Universidade do Algarve. Faro, 2013.

Caixinha, Mónica; Estêvão Dulce. Guia para elaboração de trabalhos escritos e preparação de apresentações orais. 2^a edição. Áreas Departamentais de Dietética e Nutrição e de Farmácia da Escola Superior de Saúde da Universidade do Algarve. Faro, 2007.

Mateus, Maria Palma; Pinto Ezequiel; Caixinha, Mónica. Regulamento das unidades curriculares de Estágio I e Estágio II. 4^a edição. Área Departamental de Dietética e Nutrição da Escola Superior de Saúde da Universidade do Algarve. Faro, 2013.



UNIVERSIDADE DO ALGARVE

Academic Year 2018-19

Course unit PLACEMENT II

Courses DIETETICS AND NUTRITION

Faculty / School Escola Superior de Saúde

Main Scientific Area DIETÉTICA E NUTRIÇÃO

Acronym

Language of instruction Portuguese - PT

Teaching/Learning modality Presential

Coordinating teacher Maria Marta de Ascensão Teixeira Correia

Teaching staff	Type	Classes	Hours (*)
Maria Marta de Ascensão Teixeira Correia	E	E1	52.5E
Ana Maria Marques Vieira Candeias	E	E1	37.5E
Maria Palma Mateus	E	E1	22.5E
Conceição Maria de Jesus Mendonça Jardim	E	E1	7.5E
Marta Alexandra Belo Carriço	E	E1	75E
Ana Manuela Onofre Meireles	E	E1	30E
Ezequiel António Marques Pinto	E	E1	7.5E

* 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

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

Prior knowledge and skills

It is recommended that students hold solid background in previous such as Human Nutrition, Nutrition throughout the Life Cycle, Diet Therapy, Public Health. Dietoterapia I, Dietoterapia II, Saúde Pública e Nutrição Comunitária. É aconselhável que o aluno tenha a capacidade de análise e de interpretação de artigos científicos escritos em Inglês.

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

This course continues the 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 to the ethical and deontological principles of the profession of dietitian

Collaborate in multidisciplinary teams composed by different professionals

Develop proper interdisciplinary and interpersonal relations at the workplace

Develop the ability to plan, implement and evaluate interventions put in place at the institution where internship occurs

Improve the communication skills 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 the students the contact with the different activities in all the 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:

$$FG = 0.3 \text{ IT} + 0.3 \text{ IR} + 0.2 \text{ OP} + 0.3 \text{ ET}$$

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.

Main Bibliography

Caixinha, Mónica. Guia para elaboração de relatório de estágio. 4^a edição. Área Departamental de Dietética e Nutrição da Escola Superior de Saúde da Universidade do Algarve. Faro, 2013.

Caixinha, Mónica; Estêvão Dulce. Guia para elaboração de trabalhos escritos e preparação de apresentações orais. 2^a edição. Áreas Departamentais de Dietética e Nutrição e de Farmácia da Escola Superior de Saúde da Universidade do Algarve. Faro, 2007.

Mateus, Maria Palma; Pinto Ezequiel; Caixinha, Mónica. Regulamento das unidades curriculares de Estágio I e Estágio II. 4^a edição. Área Departamental de Dietética e Nutrição da Escola Superior de Saúde da Universidade do Algarve. Faro, 2013.