

Nutrição e Qualidade Alimentar

OBJECTIVOS

Propiciar ao aluno domínio dos conceitos, teorias e práticas da nutrição nas diferentes áreas de atuação do profissional; Dotar o aluno de conhecimentos a respeito da composição, propriedades e modificações que ocorrem nos alimentos *in natura* e durante o processamento, transporte, preparação, e distribuição; Dotar o aluno de conhecimentos dedicados relacionados com o processamento e controlo da qualidade e segurança dos alimentos, com ênfase nos alimentos produzidos a nível nacional; Dotar no aluno a capacidade de utilizar todos os recursos disponíveis de diagnóstico e tratamento nutricionais ao seu alcance, em favor dos indivíduos e coletividade sob sua responsabilidade profissional.

Saídas Profissionais

O nutricionista formado pela Universidade de Santiago estará habilitado a trabalhar em diversas áreas de atuação como: nutrição hospitalar e clínica, indústrias alimentares, laboratórios de análise e composição de alimentos, institutos de investigação científica, agências de regulação de produtos alimentares, departamentos centrais de inspeção de alimentos, instituições de alimentação coletiva (restaurantes, hotéis, escolas, universidades e entre outros), docência e ainda prosseguir os estudos para outros níveis do ensino superior.

PLANO CURRICULAR

| 1 ANO/1º SEMESTRE | | | | | |
|-------------------|--|------|-----------|------------|-----------|
| ÁREA ACADÉMICA | DISCIPLINAS | TIPO | C.H.S | C.H.T | U.C. |
| LING | Técnicas e Práticas de Comunicação e Expressão | TP | 4 | 60 | 6 |
| BIO | Biologia Celular e Molecular | TP | 4 | 60 | 6 |
| NUT | Bases da Nutrição Humana | TP | 4 | 60 | 6 |
| SAU | Anatomia e Fisiologia Humana 1 | TP | 5 | 75 | 7 |
| NUT/EA | Introdução à Nutrição e Qualidade Alimentar | TP | 4 | 60 | 6 |
| | | | 21 | 315 | 31 |

| 2 ANO/ 3º SEMESTRE | | | | | |
|--------------------|---------------------------------------|------|-------|-------|------|
| ÁREA ACADÉMICA | DISCIPLINAS | TIPO | C.H.S | C.H.T | U.C. |
| SOC/FIL | Ética e Deontologia | TP | 4 | 60 | 6 |
| BIO | Microbiologia da água e dos alimentos | TP | 4 | 60 | 6 |
| EA | Tecnologia dos alimentos | TP | 4 | 60 | 6 |
| EA | Sistemas de Produção Alimentar | TP | 4 | 60 | 6 |
| EA/NU | Segurança Alimentar e Nutricional | TP | 4 | 60 | 6 |
| EA | Controlo da Qualidade Alimentar 1 | TP | 4 | 60 | 6 |
| | | | 24 | 360 | 36 |

| 2 ANO/ 4º SEMESTRE | | | | | |
|--------------------|-----------------------------------|------|-------|-------|------|
| ÁREA ACADÉMICA | DISCIPLINAS | TIPO | C.H.S | C.H.T | U.C. |
| SAU | Imunologia | TP | 4 | 60 | 6 |
| BIO | Farmacologia Geral | TP | 4 | 60 | 6 |
| SAU/FIL | Bioética | T | 2 | 30 | 3 |
| INF | Informática | TP | 3 | 45 | 3 |
| MAT | Bioestatística | TP | 3 | 45 | 3 |
| EA | Controlo da Qualidade Alimentar 2 | TP | 4 | 60 | 6 |
| EDU | Praticas Educativas em Saúde | TP | 3 | 45 | 3 |
| | | | 23 | 345 | 30 |

| 3 ANO/5º SEMESTRE | | | | | |
|-------------------|--------------------------|------|-------|-------|------|
| ÁREA ACADÉMICA | DISCIPLINAS | TIPO | C.H.S | C.H.T | U.C. |
| NUT | Técnica Dietética | TP | 3 | 45 | 5 |
| NUT | Planeamento Dietético | TP | 5 | 75 | 7 |
| NUT | Avaliação Nutricional | TP | 4 | 60 | 6 |
| EA | Produtos fermentados 1 | TP | 4 | 60 | 6 |
| CUL | Gastronomia Caboverdiana | P | 2 | 30 | 3 |

| | | | | | |
|----|-------------------|----|----|-----|----|
| EA | Análise Sensorial | TP | 4 | 60 | 6 |
| | | | 22 | 330 | 33 |

| 3 ANO/6° SEMESTRE | | | | | |
|-------------------|--|------|-------|-------|------|
| ÁREA ACADÉMICA | DISCIPLINAS | TIPO | C.H.S | C.H.T | U.C. |
| SAU | Patologia Aplicada a Nutrição | TP | 5 | 75 | 7 |
| NUT | Dietoterapia | TP | 7 | 105 | 10 |
| PSI | Psicologia Aplicada a Nutrição | TP | 3 | 45 | 5 |
| EA | Produtos fermentados 2 | TP | 4 | 60 | 6 |
| NUT | Nutrição em Saúde Pública | TP | 3 | 45 | 3 |
| NUT/GE | Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição | TP | 4 | 60 | 6 |
| | | | 22 | 390 | 37 |

| 4 ANO/ 7° SEMESTRE | | | | | |
|--------------------|--|-------|-------|-------|------|
| ÁREA ACADÉMICA | DISCIPLINAS | TIP O | C.H.S | C.H.T | U.C. |
| SAU | Investigação em Ciências de Saúde | TP | 4 | 60 | 6 |
| NUT | Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica | P | | 200 | |
| NUT | Estágio Supervisionado em Instituições Diferenciados | P | | 200 | |
| NU | Trabalho de Conclusão de Curso 1 | T | 4 | 60 | |
| | | | | 520 | |

| 4 ANO/ 8° SEMESTRE | | | | | |
|---------------------------|---|-------------|--------------|--------------|-------------|
| ÁREA ACADÉMICA | DISCIPLINAS | TIPO | C.H.S | C.H.T | U.C. |
| NUT | Estágio Supervisionado em Alimentação Institucional | P | | 200 | |
| EA/NUT | Estágio Supervisionado em Industrias alimentares | P | | 200 | |
| GE | Empreendedorismo e Inovação | TP | 4 | 60 | |
| NUT | Trabalho de Conclusão do Curso 2 | T | 4 | 60 | |
| | | | | 520 | |