

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.

2. 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

1 ANO/ 2º SEMESTRE					
ÁREA ACADÉMICA	DISCIPLINAS	TIPO	C.H.S	C.H.T	U.C.
SAU	Anatomia e Fisiologia Humana 2	TP	5	75	7
BQM	Bioquímica da Nutrição	TP	5	75	7
SAU	Saúde Pública	T	3	45	4
SOC/FIL	Alimentação no Contexto Social	TP	4	60	6
SAU	Microbiologia Básica	TP	4	60	6
QUI	Composição e Análise de Alimentos	TP	3	45	4
			24	360	33

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	TP	4	60	6

	Nutricional				
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 Cabo-verdiana	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/ 8º SEMESTRE					
ÁREA ACADÊMICA	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	

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	