

Nutrição e Qualidade Alimentar

OBJETIVOS

O curso de Nutrição e Qualidade Alimentar abrangerá 5 eixos temáticos integradores de modo a, concomitantemente, cumprir os objetivos delineados na formação do nutricionista e, abarcar temas que permitam aos futuros licenciados atuarem no campo do controlo da segurança sanitária e qualidade dos alimentos.

SAÍDAS PROFISSIONAIS

Ao licenciado em Nutrição e Qualidade Alimentar é exigido um conjunto de competências transversais (competências instrumentais, interpessoais e sistémicas) e académicas que o tornem capaz de intervir enquanto cidadão e profissional, pelo que se preconizam os seguintes resultados de aprendizagem: Estar 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, entre outros), docência e ainda prosseguir os estudos para outros níveis do ensino superior

Plano Curricular

Plano Novo	Área Científica	Tipo	Carga de Trabalho		UC
			HC	HTA	
Unidades Curriculares					
1ºANO/1º SEMESTRE					
Oficina de Escrita Científica e Técnica	LING	TP	60	90	6
Biologia Celular e Molecular	BIO	TP	60	90	6
Bases da Nutrição Humana	PSI	TP	60	90	6
Anatomia e Fisiologia Humana I	SAU	TP	75	113	8
Introdução à Nutrição e Qualidade Alimentar	NUT/EA	TP	60	90	6
Total Semestral			315	473	32
1ºANO/2º SEMESTRE					
Anatomia e Fisiologia Humana II	SAU	TP	90	98	8
Bioquímica da Nutrição	QUI	TP	75	113	8
Saúde Pública	SAU	T	45	68	5
Alimentação e Contexto Social	NUT	TP	60	90	6
Microbiologia Geral	BIO	TP	60	90	6
Composição e Análise de Alimentos	QUI	TP	45	68	5
Total Semestral			375	527	38
2ºANO/3º SEMESTRE					
Imunologia Humana	SAU	TP	60	90	6
Microbiologia da Água e dos Alimentos	BIO	TP	60	90	6
Tecnologia de Alimentos	EA	TP	60	90	6
Sistemas de Produção Alimentar	EA	TP	60	90	6
Segurança Alimentar e Nutricional	NUT/EA	TP	60	90	6
Controlo da Qualidade Alimentar 1	EA	TP	60	90	6
Total Semestral			360	540	36

2ºANO/4º SEMESTRE					
Ética e Deontologia	FIL	T	60	90	6
Farmacologia Geral	QUI	TP	90	135	9
Tecnologias da Informação e Comunicação	INF	TP	60	53	5
Bioestatística	MAT	TP	45	68	5
Controlo da Qualidade Alimentar 2	EA	TP	60	90	6
Nutrição em Saúde Pública	NUT	TP	45	68	5
Total Semestral			360	504	36
3ºANO/5º SEMESTRE					
Técnica Dietética	NUT	TP	45	68	5
Planeamento Dietético	NUT	TP	75	113	8
Avaliação Nutricional	NUT	TP	60	90	6
Produtos Fermentados 1	EA	TP	60	90	6
Análise Sensorial	EA	TP	60	90	6
Total Semestral			300	451	31
3ºANO/6º SEMESTRE					
Patologia Aplicada à Nutrição	SAU	TP	75	113	8
Dietoterapia	NUT	TP	105	158	11
Produtos Fermentados 2	EA	TP	60	90	6
Métodos e Técnicas de Pesquisa	MET	TP	60	90	6
Psicologia aplicada à Nutrição	PSI	TP	60	90	6
Total Semestral			360	541	37
4ºANO/7º SEMESTRE					
Práticas Educativas em Saúde	EDU	TP	60	90	6

Gestão de Unidades de Saúde	GE	TP	60	90	6
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	NUT	P	240	360	24
Total Semestral			360	540	36
4º ANO/8º SEMESTRE					
Estágio Supervisionado em Alimentação Institucional ou em Indústrias Alimentares ou em Entidades Públicas/Privadas ligadas à Avaliação da conformidade e outros pilares da infraestrutura de qualidade	NUT/EA	P	300	450	30
Práticas de Pesquisa e Extensão	NUT/EA	OT	4	375	15
Total Semestral			304	825	45