

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

1º ANO/1º SEMESTRE						
Unidade Curricular	Área Científica (Cód.)	TIPO	Carga de Trabalho (Horas)		Créditos	Observações
			CONTACTO	TRAB. AUTÓNOMO		
Técnicas e Práticas de Comunicação e Expressão	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	-

1º ANO/2º SEMESTRE						
Unidade Curricular	Área Científica (Cód.)	TIPO	Carga de Trabalho (Horas)		Créditos	Observações
			CONTACTO	TRAB. AUTÓNOMO		
Anatomia e Fisiologia Humana II	SAU	TP	75	113	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			360	542	38	-

2º ANO/3º SEMESTRE						
Unidade Curricular	Área Científica (Cód.)	TIPO	Carga de Trabalho (Horas)		Créditos	Observações
			CONTACTO	TRAB. AUTÓNOMO		
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	-

2º ANO/4º SEMESTRE						
Unidade Curricular	Área Científica (Cód.)	TIPO	Carga de Trabalho (Horas)		Créditos	Observações
			CONTACTO	TRAB. AUTÓNOMO		
Ética e Deontologia	FIL	T	60	90	6	
Farmacologia Geral	QUI	TP	90	135	9	
Informática	INF	TP	45	68	5	
Bioestatística	MAT	TP	45	68	5	
Controlo da Qualidade Alimentar 2	EA	TP	60	90	6	
Práticas Educativas em Saúde	EDU	TP	45	68	5	
Total Semestral			345	519	36	-

3º ANO/5º SEMESTRE						
Unidade Curricular	Área Científica (Cód.)	TIPO	Carga de Trabalho (Horas)		Créditos	Observações
			CONTACTO	TRAB. AUTÓNOMO		
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	
Gastronomia Cabo-verdiana	NUT	P	45	68	5	
Análise Sensorial	EA	TP	60	90	6	
Total Semestral			345	519	36	-

3º ANO/6º SEMESTRE						
Unidade Curricular	Área Científica (Cód.)	TIPO	Carga de Trabalho (Horas)		Créditos	Observações
			CONTACTO	TRAB. AUTÓNOMO		
Patologia Aplicada à Nutrição	SAU	TP	75	113	8	
Dietoterapia	NUT	TP	105	158	11	
Produtos Fermentados 2	EA	TP	60	90	6	
Nutrição em Saúde Pública	NUT	TP	45	68	5	
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	GE	TP	60	90	6	
Total Semestral			345	519	36	-

4º ANO/7º SEMESTRE						
Unidade Curricular	Área Científica (Cód.)	TIPO	Carga de Trabalho (Horas)		Créditos	Observações
			CONTACTO	TRAB. AUTÓNOMO		
Investigação em Ciências da Saúde	MET	TP	60	90	6	
Empreendedorismo e Inovação	GE	TP	60	90	6	
Psicologia aplicada à Nutrição	PSI	TP	60	90	6	
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	NUT	P	240	360	24	
Total Semestral			420	630	42	

4º ANO/8º SEMESTRE						
Unidade Curricular	Área Científica (Cód.)	TIPO	Carga de Trabalho (Horas)		Créditos	Observações
			CONTACTO	TRAB. AUTÓNOMO		
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	TP	4	375	15	
Total Semestral			304	825	45	-