



INSTITUTO SUPERIOR DE CIÊNCIA E EDUCAÇÃO

À DISTÂNCIA

# PLANO CURRICULAR DE LICENCIATURA EM NUTRIÇÃO

A large, abstract graphic composed of overlapping, semi-transparent geometric shapes in shades of blue, grey, and white, resembling a stylized architectural structure or a modern logo element. It occupies the lower half of the page.

2018

*ENSINO ONLINE, ENSINO COM FUTURO*

Índice

<b><u>1. APRESENTAÇÃO DO PLANO CURRICULAR DE LICENCIATURA EM NUTRIÇÃO</u></b>	1
<b><u>1.1. A Política de Saúde em Moçambique</u></b>	2
<b><u>1.2. Relevância do Curso de Licenciatura em Nutrição</u></b>	2
<b><u>1.3. Grupo Alvo</u></b>	3
<b><u>2. MISSÃO DO CURSO</u></b>	3
<b><u>2.1 Visão</u></b>	3
<b><u>3. OBJECTIVOS DO CURSO</u></b>	4
<b><u>3.1. Geral</u></b>	4
<b><u>3.2. Específico</u></b>	4
<b><u>4. Requisitos de Acesso ao Curso</u></b>	4
<b><u>5. PERFIL DO GRADUADO</u></b>	5
<b><u>5.1. Perfil Ocupacional</u></b>	5
<b><u>0.</u></b>	5
<b><u>5.2. Perfil Profissional do Graduado</u></b>	5
<b><u>6. FILOSOFIA DE FORMAÇÃO</u></b>	9
<b><u>6.1. Programa de ensino</u></b>	9
<b><u>6.2. Métodos de ensino</u></b>	10
<b><u>6.3. Métodos de avaliação</u></b>	10
<b><u>7.1. Duração do curso</u></b>	11
<b><u>7.2. Estrutura do Curso</u></b>	12
<b><u>8. FORMAS DE CULMINAÇÃO DO CURSO</u></b>	12
<b><u>.</u></b>	12
<b><u>9. CLASSIFICAÇÃO FINAL DO CURSO</u></b>	13
<b><u>10-13 Valores: Suficiente</u></b>	14
<b><u>10. PESQUISA E EXTENSÃO</u></b>	14
<b><u>10.1. Pesquisa</u></b>	14
<b><u>10.2. Extensão</u></b>	14
	2

<b><u>11. Sistema de Gestão e Garantia de Qualidade do Curso</u></b>	15
<b><u>11.1. Comissão de Auto-avaliação</u></b>	15
<b><u>11.2. Análise de desempenho</u></b>	15
<b><u>11.3. Direcção</u></b>	16
<b><u>12. Internacionalização</u></b>	16
<b><u>13. Corpo docente</u></b>	16
<b><u>14. Sistema de Créditos</u></b>	17
<b><u>14.1 Tempo de aprendizagem por estudante</u></b>	17
<b><u>14.2. Forma de Cálculo</u></b>	17
<b><u>16. Regime de Precedências</u></b>	23
<b><u>16.1.Tabela de Precedências</u></b>	23
	23
<b><u>17. Condições de Implementação do Currículo</u></b>	24
<b><u>17.1.Recursos Humanos</u></b>	24
<b><u>17.2.Recursos Materiais</u></b>	24
<b><u>18. PLANO DE ESTUDOS</u></b>	24
<b><u>Planos Temáticos Biologia</u></b>	24
<b><u>DISCIPLINA: Biologia</u></b>	24
<b><u>Planos Temáticos Anatomia</u></b>	30
<b><u>DISCIPLINA: ANATOMIA</u></b>	30
<b><u>DISCIPLINA: Antropologia de Alimentação</u></b>	36
<b><u>DISCIPLINA: Histiologia e Embriologia</u></b>	39
<b><u>DISCIPLINA: Bioquímica Metabólica</u></b>	46
<b><u>DISCIPLINA: Metodologia de Investigação Científica</u></b>	49
<b><u>DISCIPLINA: Histologia e Embriologia</u></b>	54
<b><u>DISCIPLINA: Fisiologia</u></b>	58
<b><u>DISCIPLINA: Química Geral</u></b>	61
<b><u>DISCIPLINA: Tecnologia de informação e de comunicação</u></b>	66

<u>DISCIPLINA: Microbiologia</u>	69
<u>DISCIPLINA: Parasitologia</u>	72
<u>DISCIPLINA: Inglês</u>	77
<u>DISCIPLINA: psicologia geral</u>	82
<u>DISCIPLINA: Técnica de Expressão Oral e Escrita</u>	86
<u>DISCIPLINA: Introdução a Nutrição</u>	89
<u>DISCIPLINA: Saúde da Comunidade</u>	93
<u>DISCIPLINA: Elementos de Pedagogia</u>	97
<u>DISCIPLINA: ESTATÍSTICA</u>	101
<u>Disciplina: Bromatologia</u>	105
<u>Disciplina: Composição e Análise dos alimentos</u>	109
<u>Disciplina: Nutrição e Dietética</u>	113
<u>Disciplina: Enfermagem e Primeiros socorros</u>	117
<u>Disciplina: Educação alimentar e Nutricional</u>	120
<u>Disciplina: Epidemiologia</u>	123
<u>Disciplina: Farmacologia</u>	127
<u>Disciplina: Imunologia</u>	131
<u>Disciplina: Dietoterapia I</u>	135
<u>Disciplina: Dietoterapia II</u>	139
<u>DISCIPLINA: Patologia</u>	143
<u>Disciplina: Estágio I introdução a nutrição</u>	147
<u>Disciplina: Técnicas Dietéticas</u>	150
<u>Disciplina: Administração e Serviços de Alimentação e Nutrição I</u>	153
<u>Disciplina: Administração e Serviços de Alimentação e Nutrição II</u>	157
<u>Disciplina: Avaliação do estado Nutricional</u>	161
<u>Disciplina: Estágio II composição e análise dos alimentos</u>	165
<u>Disciplina: Emergências e Grupos vulneráveis</u>	169
<u>Disciplina: Sistema de Informação em Nutrição e segurança alimentar</u>	172

<u>Disciplina: Higiene e controle de qualidade dos alimentosI</u>	176
<u>Disciplina: Higiene e controle de qualidade dos alimentosII</u>	179
<u>Disciplina: Tecnologia dos alimentos</u>	182
<u>Disciplina: saúde escolar e adolescentes</u>	186
<u>Disciplina: Saúde materno infantil</u>	190
<u>Disciplina: Nutrição em saúde publica</u>	192
<u>Disciplina: Estagio III educação a limentar e Nutricional / clinica</u>	196
<u>Disciplina: Avaliação do Consumo Alimentar</u>	199
<u>Disciplina: Nutrição Clinica</u>	202
<u>DISCIPLINA: Empreendedorismo</u>	205
<u>Métodos de ensino-aprendizagem</u>	207
<u>Métodos de avaliação</u>	208
<u>Língua de ensino</u>	208
<u>Bibliografia recomendada</u>	208
<u>Disciplina: Actividades Complementares</u>	208
<u>Objectivos da disciplina</u>	209
<u>Objectivos Gerais</u>	209
<u>Objectivos específicos</u>	209
<u>Resultados esperados</u>	209
<u>Pré-requisitos</u>	209
<u>Métodos de ensino-aprendizagem</u>	210
<u>Métodos de avaliação</u>	211
<u>Língua de ensino</u>	211
<u>Bibliografia recomendada</u>	211
<u>Disciplina: Densvolvimento de produtos alimernticios</u>	212
<u>Objectivos da disciplina</u>	212
<u>Objectivos Gerais</u>	212
<u>Objectivos específicos</u>	212

<u>Resultados esperados</u>	212
<u>Pré-requisitos</u>	213
<u>Métodos de ensino-aprendizagem</u>	214
<u>Métodos de avaliação</u>	215
<u>Língua de ensino</u>	215
<u>Bibliografia recomendada</u>	215
<u>Disciplina: Seminário de Orientação de trabalho de fim do curso</u>	215
<u>Objectivos da disciplina</u>	216
<u>Objectivos Gerais</u>	216
<u>Objectivos específicos</u>	216
<u>Resultados esperados</u>	216
<u>Pré-requisitos</u>	216
<u>Métodos de ensino-aprendizagem</u>	217
<u>Métodos de avaliação</u>	218
<u>Língua de ensino</u>	218
<u>Bibliografia recomendada</u>	218
<u>DISCIPLINA: Ética e Deontologia profissional</u>	219
<u>Disciplina: Estagio integral do Curso</u>	222
<u>Objectivos da disciplina</u>	222
<u>Objectivos Gerais</u>	222
<u>Objectivos específicos</u>	222
<u>Resultados esperados</u>	223
<u>Pré-requisitos</u>	224
<u>Plano temático Estagio integral do Curso</u>	224
<u>Métodos de ensino-aprendizagem</u>	224
<u>Métodos de avaliação</u>	225
<u>Língua de ensino</u>	225
<u>Bibliografia recomendada</u>	225

<b><u>Disciplina: Trabalho de Culminação do Curso</u></b>	226
<b><u>Objectivos da disciplina</u></b>	226
<b><u>Objectivos Gerais</u></b>	226
<b><u>Objectivos específicos</u></b>	226
<b><u>Resultados esperados</u></b>	227
<b><u>Pré-requisitos</u></b>	227
<b><u>Plano temático</u></b>	227
<b><u>Métodos de ensino-aprendizagem</u></b>	228
<b><u>Métodos de avaliação</u></b>	228
<b><u>Língua de ensino</u></b>	228
<b><u>Bibliografia recomendada</u></b>	228

# **1. APRESENTAÇÃO DO PLANO CURRICULAR DE LICENCIATURA EM NUTRIÇÃO**

## **Fundamentamentos**

O Curso de Licenciatura em Nutrição do ISCED constitui uma fonte essencial para aquisição deste conhecimento e fazer face às necessidades que Moçambique enfrenta estando em consonância com a necessidade contínua de adequação às tendências de construção de itinerários de profissionalização, trajectórias formativas e de actualização permanente, de acordo com a realidade laboral dos novos tempos.

Moçambique faz parte dos países da zona subsaariana, onde, segundo a Organização Mundial de Saúde (2013) os problemas de saúde relacionados com a desnutrição atingiram cerca de 30% em 2011, na faixa etária menor de cinco anos. O dado corresponde a 314 milhões de crianças vítimas de desnutrição.

O Produto Interno Bruto (PIB) de Moçambique tem registado, nos últimos anos, um crescimento anual de 7.5 % (INE, 2009). Entretanto, a bolsa da fome continua sendo um dos grandes entraves para o desenvolvimento humano global no país. De acordo com Secretariado Técnico de Segurança Alimentar – SETSAN (2013), em Moçambique, estima-se que 39% dos agregados familiares continuam a ser altamente vulneráveis à insegurança alimentar o que propicia o surgimento da desnutrição.

Nos últimos tempos tem-se notado um significativo empenho do Governo de Moçambique no sentido de dar cobertura à situação de insuficiência alimentar e desnutrição no país. Entretanto, este esforço esbarra, em muitos casos, com a insuficiência de pessoal qualificado na área de nutrição.

Efectivamente, de acordo com o MISAU (2010), em Moçambique, as estatísticas apontam que cerca de 44% das crianças menores de 5 anos têm altura baixa para a sua idade, conforme se reforça no IDS (2011), são

classificadas como sendo crianças que sofrem de desnutrição crónica sendo que cerca de 6% sofrem de desnutrição aguda, dos quais 2% sofrem de desnutrição aguda grave (DAG), o que significa que apresentam baixo peso para a altura que ostentam. Perante este facto, o Governo de Moçambique, através do Ministério da Saúde, na perspectiva de dar corpo às suas acções de combate à fome no âmbito da Política Nacional de Saúde, definiu como uma das suas prioridades, reduzir a taxa de mortalidade das crianças menores de 5 anos por desnutrição aguda grave (MISAU, 2010). Outrossim, é preocupação do Governo desenvolver acções que visam assegurar a alimentação adequada da população, concorrendo para a redução da desnutrição aguda e crónica.

Face a este desafio, o **Instituto Superior de Ciência e Educação à distância**, introduz o curso de licenciatura em Nutrição com a finalidade de formar graduados capazes de responder ao plano de ação multisectorial para redução da desnutrição crónica (PAMRDC).

O PAMRDC enquadra-se nas acções da política nacional de saúde como um plano estratégico para responder os objectivos do programa quinquenal do governo e por conseguinte ao desenvolvimento do milénio.

### **1.1. A Política de Saúde em Moçambique**

A política de Saúde enquadra-se no programa quinquenal do Governo, que tem como principal objectivo de acelerar a redução dos níveis da desnutrição crónica em Moçambique de 44% para 30% em 2015 até 20% em 2020.

### **1.2. Relevância do Curso de Licenciatura em Nutrição**

Para o desenvolvimento sustentável do sector de saúde na África subsaariana, incluindo Moçambique, o conhecimento e o domínio da ciência de nutrição e tecnologias sustentáveis a realidade de cada região, constituem um elemento essencial.

O curso visa à capacitação para o desenvolvimento de competências profissionais na área de Nutrição, criando condições para articular, mobilizar e colocar em acção conhecimentos, habilidades, valores e atitudes para responder, de forma íntegra e criativa, com eficiência e eficácia, aos desafios do mundo do trabalho.

As disciplinas do programa de formação ao nível de Licenciatura em Nutrição constituem uma fonte essencial para aquisição deste conhecimento e fazer face as necessidades que Moçambique enfrenta.

O curso de Licenciatura em Nutrição, pretende dotar os graduados de conhecimentos e capacidades, que lhes permitam desenvolver actividades Nutricionais de modo sustentável e economicamente viável contribuindo deste modo para garantir a segurança alimentar, redução da desnutrição e de doenças crónicas não transmissíveis e para o desenvolvimento do País.

### **1.3. Grupo Alvo**

Todos os indivíduos com a 12<sup>a</sup> Classe do Ensino Secundário Geral ou equivalente poderão frequentar o Curso de Licenciatura em Nutrição, desde que sejam aprovados no exame de admissão nas disciplinas de Biologia e Química, com um peso de 50% para cada.

## **2. MISSÃO DO CURSO**

O curso de Licenciatura em Nutrição, faz parte da Instituto Superior de Ciência e Educação à distância, cuja missão é promover as ciências de Saúde em Moçambique, através da produção de conhecimento científico qualificado com a finalidade de formar cidadãos comprometidos com o desenvolvimento e melhoramento da área de saúde no país.

### **2.1 Visão**

Generalista, humanista e crítica, o formando deve estar capacitado a actuar na área de nutrição visando à segurança alimentar e à atenção, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais. Outrossim, o profissional deve contribuir para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

## **3. OBJECTIVOS DO CURSO**

### **3.1. Geral**

- Formar Licenciados em Nutrição capazes de planificar e conduzirem os serviços generalistas de alimentação e Nutrição com técnicas qualificadas e inovadoras, com visão humanística e crítica, em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e a nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, prevenção, manutenção e recuperação da saúde, pautados em princípios éticos, com reflexão da realidade econômica, política, social, cultural e com espírito de empreendedorismo.

### 3.2. Específico

- Ofertar aos graduados uma base sólida de conhecimentos científicos para o trabalho, habilidades e atitudes a serem aplicados em sua vida profissional.
- Habilitar os graduados na identificação e resolução de problemas Nutricionais.
- Capacitar os graduados na gestão sustentável de recursos disponíveis na comunidade, bem como a nível regional e nacional.

## 4. Requisitos de Acesso ao Curso

Tendo em atenção o perfil profissional e o perfil do graduado que o curso visa alcançar e olhando para a Legislação em vigor sobre o Ensino Superior, os requisitos de acesso ou condições prévias que o candidato deverá reunir para a entrada e frequência do curso Nutrição são:

- ✓ Ter concluído a 12ª Classe do Sistema Nacional de Educação ou equivalente ou
- ✓ Ser do Sistema Nacional de Saúde.

## 5. PERFIL DO GRADUADO

O perfil do graduado em Nutrição fundamentalmente de duas partes: o perfil ocupacional e o perfil profissional.

### 5.1. Perfil Ocupacional

O graduado deve estar capacitado para desempenhar actividades de direcção técnica dentro do mais alto padrão de qualidade e princípios da ética;

Desempenhar suas funções de forma crítica, analítica e reflexiva, investigação, educação e auto emprego.

## 5.2. Perfil Profissional do Graduado

O graduado em Nutrição, deve possuir conhecimentos, capacidades e atitudes que lhe permitam realizar as tarefas e/ou actividades definidas no perfil ocupacional e desenvolver-se como profissional.

Os princípios gerais de formação devem estimular e desenvolver no candidato, uma atitude de busca constante de conhecimentos, uma capacidade de integração e aplicação deste, na realização das tarefas da sua área profissional.

Por outro lado, o graduado deve ser capaz de evoluir e adaptar-se às constantes mudanças sócio económicas e tecnológicas que se operam na sua área de formação.

O perfil profissional do Licenciado em Nutrição deverá assentar-se num conhecimento científico e de carácter multidisciplinar de modo que, o graduado:

### **A. Deve saber/conhecer:**

- a) Os conceitos básicos e os procedimentos metodológicos respeitantes a cada um dos temas definidos no perfil profissional e sua aplicação na solução de problemas nos temas definidos;
- b) As técnicas de comunicação escrita e oral com os intervenientes da sua área e vida profissional;
- c) Os fundamentos científicos das ciências Biológicas relevantes para a saúde bem como outras ciências que suportam a sua profissão;
- d) Processos envolvidos na nutrição, sua importância para o desenvolvimento económico do país e da região;
- e) Integrar vários aspectos relevantes da sua formação a fim de resolver os problemas nutricionais de forma sustentável e a baixo custo;
- f) Melhorar a qualidade da dieta hospitalar e das comunidades em geral;
- g) Princípios e práticas na promoção e manutenção da Saúde;
- h) Avaliar e monitor a situação do estado nutricional das populações;
- i) Os princípios de controlo e da garantia do direito fundamental da alimentação adequada dos povos;
- j) A língua inglesa para fins de comunicação e consulta bibliográfica;

k) Hábitos e práticas alimentares, cultura dos povos mudança do comportamento alimentar;

l) Técnicas e métodos de avaliação do estado nutricional;

**B. Deve saber fazer:**

a) A identificação de problemas e propor e/ou aplicar soluções apropriadas;

b) Compreender os conceitos centrais relacionados à saúde, ao processo saúde-doença, à segurança alimentar, à atenção à saúde e à atenção alimentar e nutricional;

c) A administração dos recursos disponíveis na sua área;

d) Inovações tecnológicas nas respectivas áreas de formação;

e) Leitura, interpretação e análise de forma crítica dos diferentes tipos de informação referentes aos temas definidos no perfil profissional;

f) Inovações tecnológicas nas respectivas áreas de formação;

g) Leitura, interpretação e análise de forma crítica dos diferentes tipos de informação referentes aos temas definidos no perfil profissional;

h) A recolha, análise, interpretação e descrição de informação quantitativa e qualitativa relevante para solução de problemas concretos;

i) A utilização dos novos meios de informação e comunicação na resolução de problemas concretos;

j) Utilizar o método científico e os métodos experimentais apropriados na abordagem dos problemas do seu dia-a-dia;

k) Aplicar técnicas de comunicação e de relações humanas que permitam adequada relação com o paciente, comunidade e equipe multiprofissional;

l) Assumir posições de liderança e tomar decisões;

m) Atuar com responsabilidade social e compromisso com a construção da cidadania;

n) Superar as barreiras culturais, sociais e pessoais na interação com os pacientes, grupos e comunidade;

o) Ter espírito empreendedor;

p) Incorporar a educação continuada como princípio de qualificação profissional;

- q) Participar da planificação e da gestão dos recursos económicos e financeiros nas diferentes áreas de atuação;
- r) Integrar e actuar em equipe multiprofissional de saúde;
- s) Prestar consultoria na área de Alimentação e Nutrição.
- t) Planificar, coordenar, supervisionar e avaliar estudos dietéticos, aplicando os conhecimentos de composição, propriedades, transformações e aproveitamento biológico dos alimentos.
- u) Planificar, organizar, gerir, supervisionar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando à manutenção e ou melhoria das condições alimentar/nutricional de colectividades.
- v) Planificar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos.
- w) Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando os mecanismos sociais, culturais, económicos e de saúde que influenciam na disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.
- x) Actuar em Educação Nutricional, criando e aplicando métodos e técnicas que propiciem mudanças culturais no campo da alimentação e nutrição, visando à melhoria das condições de saúde dos indivíduos, desde o recém-nascido ao idoso.
- y) Actuar em políticas e em programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária visando à promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional.
- z) Participar de grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição e no desenvolvimento e avaliação de novas fórmulas ou produtos alimentícios visando sua utilização na alimentação humana.
- aa) Actuar no ensino, pesquisa e extensão, em instituições públicas ou privadas de ensino superior, em cursos de Nutrição e outros cursos afins.
- bb) Compreender as bases conceituais dos princípios humanísticos, éticos e bioéticos; das relações interpessoais; da comunicação e informação, do auto-cuidado, dos princípios e métodos da ciência, tecnologia e do processo de trabalho.

**C. Deve ser:**

- a) Capaz de trabalhar em equipa em tarefas multidisciplinares;
- b) Capaz de raciocinar de forma lógica e apresentar argumentos bem fundamentados;
- c) Dotado de um espírito empreendedor;
- d) Identificar, analisar e interpretar os problemas da saúde, alimentação e nutrição na prática profissional e,
- e) Utilizar e manejar apropriadamente as técnicas, os instrumentos, procedimentos e outros recursos tecnológicos aplicados na prática profissional.

## **6. FILOSOFIA DE FORMAÇÃO**

Para que o graduado seja um profissional competente e empreendedor como definido no perfil, vai ser adoptado:

### **6.1. Programa de ensino**

A. O programa de ensino, em geral, deverá:

- a) Em ensino a distância, desenvolver no graduado capacidades e atitudes de aprender a transmitir conhecimentos;
- b) Capacitar o graduado para procurar, interpretar e avaliar os conhecimentos técnicos existentes e aplicá-los na execução das suas tarefas;
- c) Desenvolver capacidades de integrar os conhecimentos de várias disciplinas e de trabalhar em equipas multidisciplinares;
- d) Capacitar o graduado com atitudes de auto-emprego e trabalhar com profissionais de outras áreas de formação;

B. Em especial, o programa de ensino deve ser:

- a) Profissionalizante e dirigido para aplicação equilibrada dos conhecimentos teórico-práticos;
- b) Interactivo, participativo, criativo e colaborativo, trabalhando em grupos ou em equipas;
- c) Integrado, conjugando a teoria e a prática;
- d) Multidisciplinar integrando conteúdos de várias disciplinas.

### **6.2. Métodos de ensino**

Os métodos de ensino devem proporcionar:

- a) Os conhecimentos conceptuais e capacidades profissionais;
- b) Permitir ao estudante assumir um papel activo e maior interacção entre o docente e os estudantes, estudantes e a comunidade e entre os estudantes; e
- c) Consoante a natureza da disciplina, os seguintes métodos e combinação de métodos podem ser usados:
  - i. Aulas teóricas que realcem conceitos que permitam a compreensão dos tópicos relevantes para a execução das suas actividades profissionais;
  - ii. Aulas práticas e de laboratório que permitam ao estudante executar e aplicar os conceitos teóricos e experimentais das suas actividades profissionais;
  - iii. Seminários que permitam ao estudante fazer a análise, uso de informação, argumentação e apresentação de ideias, formulação de problemas e soluções;
  - iv. Actividades práticas na unidades sanitárias e nos campos de estágios em Hospitais Públicos, privados e nas comunidades, que permitam ao estudante experimentar as actividades, complementar e aplicar as bases teóricas.

### **6.3. Métodos de avaliação**

#### **Métodos de ensino-aprendizagem**

##### **a) Modelos pedagógicos utilizados**

Tradicional centrado no formador. - cerca de 10% do tempo lectivo

Modelo pedagógico centrado no formando - cerca de 60 % do tempo lectivo.

Modelo centrado no grupo - cerca de 30 % do tempo lectivo.

##### **b) Instrumentos didáctico-pedagógicos**

Incentiva-se o recurso ao uso de manuais impressos, filmes's, DVD's, bem como o recurso aos meios como a plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

#### **Métodos de avaliação**

Consideram-se os seguintes tipos de avaliações:

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa em 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total.

**Os critérios ou combinação de critérios a serem usados na avaliação são:**

- a) Testes escritos e/ou orais;
- b) Relatórios de aulas práticas e de laboratório;
- c) Avaliação oral (apresentação de projectos);
- d) Exames finais escritos;

Dissertações ou Relatórios de culminação do curso

### **Língua de ensino**

Língua portuguesa

## **7. ESTRUTURA E DURAÇÃO DO CURSO**

### **7.1. Duração do curso**

O curso de Licenciatura em Nutrição tem a duração de quatro (4) anos, ou seja oito semestres lectivos.

### **7.2. Estrutura do Curso**

O calendário anual está estruturado:

- a) Em dois semestres de 21 semanas, cada, sendo:
  - i. 16 de aulas;
  - ii. 1 de preparação; e
  - iii. 4 de realização de exames.
- b) As disciplinas do curso são teórico-práticas incluindo:
  - i. disciplinas de formação nuclear comum total de 153 créditos, correspondente a 63,75%;
  - ii. disciplinas de carácter complementar com um total de 87 créditos, correspondente a 36,25%.

## **8. FORMAS DE CULMINAÇÃO DO CURSO**

O curso de Licenciatura em Nutrição termina com um estágio e elaboração de uma monografia, a serem desenvolvidos ao longo VIII Semestre. A monografia será avaliada pelos tutores do Curso, que poderá ser posteriormente desenvolvida em pesquisa no terreno, nos níveis posteriores do ciclo, como Licenciado, para obtenção de um grau académico.

Como forma de culminação do curso, o estudante deverá apresentar-se, perante um júri constituído por especialistas ligados ao tema a ser defendido, previamente nomeado pela Escola com:

### a) Relatório de Estágio:

- i. O Estágio poderá ser numa, Unidades Sanitária, direção provincial de saúde, creches, orfanatos, centros de acolhimentos, unidades de produção de alimentos e comunidade.
- ii. A supervisão do estágio deve ser por um tutor, membro dum Instituto superior de Ciência e Educação à distância; e outro do campo de estágio.
- iii. As constatações são apresentadas em Relatório Científico com propostas para a sua solução.

### b) Monografia:

- i. O estudante escolhe um tema bem delimitado;
- ii. Submete o projecto ao respectivo departamento para a sua aprovação;
- iii. Faz a revisão bibliográfica e estudo de campo;
- iv. Apresenta a dissertação.

### c) Artigo Científico

- i. O estudante escolhe um tema bem delimitado;
- ii. Submete o projecto ao respectivo departamento para a sua aprovação;
- iii. Faz a revisão bibliográfica e estudo de campo;
- iv. Apresenta o Artigo publicado ou a publicar.

## **9. CLASSIFICAÇÃO FINAL DO CURSO**

A classificação final de cada estudante será obtida através de uma média ponderada das classificações obtidas pelo estudante nas disciplinas e outras actividades curriculares constantes do plano de estudos, incluindo a forma de culminação do curso.

Para o cálculo da classificação do curso, será atribuída a cada disciplina um peso relativo que corresponde ao número de créditos. Desta forma, a classificação final será feita com base na seguinte fórmula:

$$CF = (\sum \text{nota final} * \text{número de créditos}) / \sum \text{créditos}$$

Onde CF = classificação final do estudante

Na atribuição da classificação final do curso far-se-á corresponder a escala numérica às seguintes classificações:

19-20 Valores: Excelente

17-18 Valores: Muito Bom

14-16 Valores: Bom

10-13 Valores: Suficiente

<10- Reprovado

## **10. PESQUISA E EXTENSÃO**

### **10.1. Pesquisa**

O corpo docente e pesquisadores do Instituto Superior de Ciência e Educação à distância almeja alcançar a excelência na área de Licenciatura em Nutrição focando-se no seguinte:

- a) Redução da desnutrição crónica em Mocambique;
- b) Adopção do estilo de vida mais saudável;
- c) Reduzir as doenças crónicas não transmissíveis;
- d) Melhoramento da assistência médica nutricional;
- e) Técnicas de produção de dietas altamente nutritivo através de experiências laboratoriais;
- f) Melhoramento da qualidade das dietas hospitalares;

### **10.2. Extensão**

Instituto Superior de Ciência e Educação à distância, no caso vertente o Curso de Licenciatura em Nutrição, vai:

- a) Articular a pesquisa e extensão de forma indissociável;
- b) Participar activamente no processo na acção educativa entre o instituto e a comunidade,
- c) Estabelecer parcerias com as associações civis, instituições públicas e privadas;
- d) Realizar eventos de extensão no âmbito da Promoção de saúde, dentro e fora do Instituto Superior de Ciência e Educação à distância;
- e) Firmar convênios com empresas públicas e privadas.

## **11. Sistema de Gestão e Garantia de Qualidade do Curso**

A Instituição vai instituir sistemas internos de garantia da qualidade do seu desempenho e de cursos, visando promover uma cultura institucional interna de garantia da qualidade e, através da melhoria da qualidade dos serviços prestados à comunidade.

### **11.1. Comissão de Auto-avaliação**

Instituto Superior de Ciência e Educação à distância irá constituir uma Subcomissão de Auto avaliação para o curso de Licenciatura em Nutrição com as seguintes responsabilidades:

- a) Planificar o processo de Auto-avaliação do curso;
- b) Monitorar a implementação do plano;
- c) Garantir que o plano é implementado por todos os intervenientes;
- d) Planificar e assegurar os recursos necessários para a Auto-avaliação;
- e) Criar equipas de trabalho sempre que necessário e garantir o seu funcionamento;
- f) Garantir o processo de recolha de dados e evidências necessárias à Auto-avaliação;
- g) Orientar e realizar a análise dos dados;
- h) Elaborar o relatório de Auto-avaliação.

### **11.2. Análise de desempenho**

- a) O desempenho da qualidade do curso será realizado empregando a análise SWOT, um modelo conceptual usado em planificação estratégica que consiste na avaliação dos pontos fortes ou forças (*Strenghts*), dos pontos fracos ou fraquezas (*Weaknesses*), das oportunidades (*Opportunities*) e das ameaças (*Threats*).
- b) Serão consideradas 4 classes de desempenho:
  - i. Excelente;
  - ii. Bom;
  - iii. Satisfatório; e
  - iv. Não satisfatório.

### 11.3. Direcção

A Sub-Comissão de Auto-avaliação para o curso de Licenciatura em Nutrição é chefiada por um Coordenador de Qualidade que tem como função coordenar e conduzir o processo de Auto-avaliação de acordo com as normas particulares do Curso e gerais do Instituto superior de Ciência e Educação à distância.

## 12. Internacionalização

A Instituição vai desenvolver políticas de promoção de mobilidade de docentes e estudantes para programas internacionais. A Instituição está a promover contactos para afirmar parcerias com algumas Universidades de reconhecido mérito ao nível internacional.

## 13. Corpo docente

Os docentes para o Curso de Licenciatura em Nutrição têm perfil previsto no Plano de Formação e Recrutamento de Docentes do Instituto Superior de Ciência e Educação à distância (Anexo ).

## 14. Sistema de Créditos

### 14.1 Tempo de aprendizagem por estudante

- a) 1500 horas, podendo excepcionalmente, atingir 1800 horas de volume de trabalho anual do estudante a tempo inteiro;
- b) 36, 38 ou 40 semanas de trabalho;

c) 40 a 45 horas de trabalho por semana;

#### 14.2. Forma de Cálculo

- sendo um curso a distância 25% de horas de Contacto Directo do estudante com o docente;
- 75% horas de trabalho independente do estudante por cada hora de docente;
- Instituto Superior de Ciência e Educação à distância adoptou 25 horas por cada crédito académico.

### 15. PLANO DE ESTUDO DA LICENCIATURA EM DE NUTRIÇÃO

LICENCIATURA EM CIÊNCIAS DE NUTRIÇÃO									
ANO	SEM.	CÓDIGO	UNIDADES CURRICULARES	Crds	CÓDIGO	UNIDADES CURRICULARES	Crdts	Tot	
<b>1o ANO</b>									
1º	I	ISCED11-MICCFG0001	Métodologia de Investigação Científica	4	ISCED11-LINECFG0001	Inglês	4		
		ISCED11-INFOG0001	Tecnologias de Informação e de Comunicação	5		Bioquímica Metabólica	4		
		ISCED11-LIECFC002	Técnicas de expressão oral e escrita	6		Histologia e Embriologia	4		
		ISCED1-GI04	Estatística	5		Química geral	2		
			<b>TOTAL</b>	<b>20</b>		<b>TOTAL</b>	<b>14</b>		
			<b>BLOCO III</b>			<b>BLOCO IV</b>			
			Anatomia	4		Introdução a Nutrição	5		
			Antropologia	2		Microbiologia	2		
			Biologia	4		Parasitologia	2		
			Fisiologia	4					
		<b>TOTAL</b>	<b>36</b>		<b>TOTAL</b>	<b>23</b>	<b>58</b>		
<b>2o ANO</b>									
2º	III		Saúde da comunidade	2		Farmacologia	4		
			Elementos de Pedagogia	4		Imunologia	4		
			Bromatologia	6		Dietoterapia I	4		
			Nutrição e Dietética	4		Patologia I	2		
			<b>TOTAL</b>	<b>12</b>		<b>TOTAL</b>	<b>16</b>	<b>28</b>	

		BLOCO III		BLOCO IV			
		Composição e Análise dos alimentos	5	Estágio I- Introdução à Nutrição	5		
		Enfermagem e primeiros socorros	4				
		Educação Alimentar Nutricional	4				
		Epidemiologia	4				
		<b>TOTAL</b>	<b>17</b>	<b>TOTAL</b>	<b>5</b>	<b>22</b>	
<b>3o ANO</b>							
		BLOCO I		BLOCO II			
3º	V	Dietoterapia II	4	Administração dos serviços de Alimentação e Nutrição II	5		
		Patologia II	2	Emergências e grupos Vulneráveis	5		
		Técnicas dietéticas	6	Sistema de informação em Segurança Alimentar	4		
		Administração dos serviços de Alimentação e Nutrição I	5	Higiene e controlo da qualidade dos alimentos	6		
		<b>TOTAL</b>	<b>17</b>	<b>TOTAL</b>	<b>20</b>	<b>37</b>	
		BLOCO III		BLOCO IV			
			<b>17</b>	<b>TOTAL</b>	<b>20</b>	<b>37</b>	
		Higiene e controlo da qualidade dos alimentos I	6	Saúde Materno Infantil	5		
		Tecnologia dos alimentos	5	Nutrição em saúde pública	5		
		Saúde escolar e Adolescente	5	Estágio III -Educação Alimentar Nutricional	6		
		Estágio II – Composição e Análise dos Alimentos		Avaliação do estado Nutricional	5		
		<b>TOTAL</b>	<b>16</b>	<b>TOTAL</b>	<b>21</b>	<b>37</b>	
<b>4o ANO</b>							
		BLOCO I		BLOCO II			
VII		Avaliação do consumo alimentar	4	ISCED41- CSOCCFG001	Ética e deontologia Profissional	5	
		Nutrição clínica	5			4	
		Empreendedorismo	2				
		<b>TOTAL</b>	<b>11</b>		<b>TOTAL</b>	<b>9</b>	<b>20</b>
		BLOCO III		BLOCO IV			
4º	VIII	Actividades complementares	4		Seminário de orientação do trabalho de fim de curso	4	
		Desenvolvimento de Produtos Alimentícios	3		Estágio integral do curso	10	
		<b>TOTAL</b>	<b>7</b>			<b>14</b>	<b>21</b>
				Estágio integral do curso	10		Monografia
		<b>TOTAL</b>	<b>165</b>		<b>TOTAL</b>	<b>75</b>	<b>240</b>

## 15. 1. ORGANIZAÇÃO DO PLANO DE ESTUDOS

Ano	Código	Disciplina	Horas de contato	Estudo a distância	Volume de trabalho	Créditos
1º		Anatomia	10	70	80	2
		Antropologia	10	70	80	2
		Biologia	10	90	100	4
		Bioquímica Metabólica	10	90	100	4
		Métodologia de investigação científica	10	90	100	4
		Histologia e Embriologia	10	90	100	4
		Fisiologia	10	90	100	4
		Química geral	10	70	80	2
		Tecnologia de informação e comunicação	10	115	125	5
		Microbiologia	10	70	80	2
		Parasitologia	10	70	80	2
		Inglês	10	90	100	4
		Psicologia geral	10	90	100	4
		Técnicas de expressão oral e escrita	10	130	140	6
		Introdução a Nutrição	10	115	125	5
	Saúde da comunidade	10	70	80	2	
	Elementos de Pedagogia	10	90	100	4	

2º						
		Estatística	10	90	100	4
		Bromatologia	10	140	150	6
		Composição e Análise dos alimentos	10	115	125	5
		Nutrição e Dietética	10	90	100	4
		Emfermagem e primeiros socorros	10	90	100	4
		Educação Alimentar Nutricional	10	90	100	4
		Epidemiologia	10	90	100	4
		Farmacologia	10	90	100	4
		Imunologia	10	90	100	4
		Dietotérpia I	10	90	100	4
		Dietotérpia II	10	90	100	4
		Patologia I	10	70	80	2
		Estágio I- Introdução à Nutrição	10	115	125	5
3º		Patologia II	10	70	80	2
		Técnicas dietéticas	10	140	150	6
		Administração dos serviços de Alimentação e Nutrição I	10	115	125	5
		Administração dos serviços de Alimentação e Nutrição II	10	115	125	5
		Avaliação do estado Nutricional	10	125	140	6
		Estágio II – Composição e	10	115	125	5

	Análise dos Alimentos				
	Emergências e grupos Vulneráveis	10	115	125	5
	Sistema de informação em Segurança Alimentar	10	90	100	4
	Higiene e controlo da qualidade dos alimentos I	10	140	150	6
	Higiene e controlo da qualidade dos alimentos II	10	140	150	6
	Tecnologia dos alimentos	10	115	125	5
	Saúde escolar e Adolescente	10	115	125	5
	Saúde Materno Infantil	10	90	100	4
	Nutrição em saúde pública	10	115	125	5
	Estágio III -Educação Alimentar Nutricional	25	100	125	5
4º	Avaliação do consumo alimentar	10	90	100	4
	Nutrição clínica	10	115	125	5
	Empreendedorismo	10	70	80	2
	Actividades complementares	10	90	100	4
	Desenvolvimento de Produtos Alimentícios	10	75	85	3
	Seminário de orientação do trabalho de fim de curso	10	90	100	4
	Ética e Deontologia Profissional	10	115	125	5
	Estágio integral do curso	10	115	125	5
	Trabalho de culminação de curso	10	215	225	7

<b>Totais</b>	<b>600</b>	<b>5695</b>	<b>6298</b>	<b>240</b>
---------------	------------	-------------	-------------	------------

## 16. Regime de Precedências

Para as precedências garante-se a flexibilidade do currículo e a facilidade de gestão na base destes princípios:

- Subdivisão em várias cadeiras para as disciplinas com conteúdo amplos;
- Instrumentos e modelos leccionados em cadeiras precedentes para as disciplinas com conteúdo inter-relacionados cuja compreensão depende do domínio de conceitos.

### 16.1.Tabela de Precedências

O quadro abaixo mostra as precedências estabelecidas para algumas disciplinas curriculares

<b>A Inscrição em:</b>	<b>Depende da Aprovação em:</b>
Dietotéria II	Dietotéria I
Patologia II	Patologia I
Dietotéria II	Dietotéria I
Administração dos serviços de Alimentação e Nutrição II	Administração dos serviços de Alimentação e Nutrição I
Higiene e controlo da qualidade dos alimentos II	Higiene e controlo da qualidade dos alimentos I
Bioquímica Metabólica	Química Geral

## 17. Condições de Implementação do Currículo

### 17.1.Recursos Humanos

Para o funcionamento do curso, o ISCED conta com todos 124 tutores constantes na lista dos docentes dos quais 45 são a tempo inteiro. Em caso de necessidade poder-se-á recorrer a contratação a tempo parcial de outros docentes no mercado ou recorrendo a tutores das parcerias.

## 17.2. Recursos Materiais

Tendo em consideração que este curso vai funcionar nos mesmos moldes dos outros, haverá uma utilização conjunta dos meios materiais disponíveis nos centros de recursos e na plataforma digital, para além dos materiais oferecidos aos estudantes no acto da sua matrícula.

## 18. PLANO DE ESTUDOS

**NB:** T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estagio; PL=Práticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo (participação em fóruns de discussão seja virtual ou física no local onde o estudante se encontra); TI= NÚMERO total de horas de estudo individual.

### Planos Temáticos Biologia

DISCIPLINA: Biologia		CODIGO
<b>Tipo de Disciplina:</b> Nuclear/	<b>SEMESTRE I</b>	<b>NÚMERO DE CREDITOS 4</b>
<b>ANO I</b>	<b>Horas de Contacto:</b> 10	<b>Horas de Estudo Individual:</b> 90

### Introdução

A disciplina de Biologia humana procura compreender o mundo em que vivemos e conhecer os elementos que o compõem, como interagem entre si. Ao fazê-lo, inevitavelmente discutimos a origem da vida, que está ligada às células e os princípios que regem a vida.

### Objectivos da disciplina

#### Objectivo Geral

- Compreender a Biologia como ciência que compõe a grande área das Ciências Naturais, na qual se estuda a vida como um todo, de sua base celular até as interações entre os seres e destes com o ambiente;

## Objectivos Específicos

- Identificar a Biologia como a ciência da vida e seus sistemas.
- Reconhecer as estruturas de ecossistemas, o fluxo de energia e ciclo da matéria entre eles.
- .Celula, tipo de células e suas estruturas , função
- Diferenciar as hipóteses sobre a origem dos seres vivos e teorias da evolução do metabolismo.
- Relacionar a diversidade de macromoléculas com a construção celular e seu funcionamento. a reprodução celular

## Resultados de Aprendizagem

### Espera-se que o estudante:

- Seja capaz de identificar todos os órgãos de corpo humano, função incluindo a sua estrutura, reprodução celular
- Metabolismo energético e sistemas.

### Pré-requisitos:

N/A

### Plano Temático Biologia

TEMA	HORAS DE CONTACTO	ESTUDO INDIVIDUAL							TOTAL
		T	TP	TC	E	P L	AP (CHATS E TG)	TEI	
Introdução ao estudo da biologia	0.6	2.0	1.0	2.0			0.6	5.6	6.2
Citoplasma e metabolismo	0.6	2.0	1.0	2.0			0.6	5.6	6.2
Núcleo	0.6	2.0	1.0	2.0			0.6	5.6	6.2
Citologia e envoltórios celulares	0.6	2.0	1.0	2.0			0.6	5.6	6.2

Energia e níveis de complexidade da biosfera	0.7	2.0	1.0	2.0			0.7	5.7	6.4
Divisões celulares e reprodução	0.9	2.0	1.0	3.0			0.9	6.9	7.8
Citoplasma e seus organelos	0.6	2.0	1.0	2.0			0.6	5.6	6.2
Fisiologia das células	0.6	2.0	1.0	2.0			0.6	5.6	6.2
Sistemas	0.6	2.0	1.0	2.0			0.6	5.6	6.2
Constituição dos sistemas	0.6	2.0	1.0	2.0			0.6	5.6	6.2
<b>TOTAL</b>	<b>10.0</b>	<b>40.0</b>	<b>15.0</b>	<b>35.0</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>	<b>10.0</b>	<b>90.0</b>	<b>100.0</b>

**NB:** T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estagio; PL=Práticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo (participação em fóruns de discussão seja virtual ou física no local onde o estudante se encontra); TI= NÚMERO total de horas de estudo individual.

### **Métodos de ensino-aprendizagem**

#### **a) Modelos pedagógicos utilizados**

Tradicional centrado no formador. - cerca de 10% do tempo lectivos

Modelo pedagógico centrado no formando - cerca de 60 % do tempo lectivo.

Modelo centrado no grupo - cerca de 30 % do tempo lectivo.

## **b) Instrumentos didáctico-pedagógicos**

Incentiva-se o recurso ao uso de manuais impressos, filmes's, DVD's, bem como o recurso aos meios como a plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

### **Métodos de avaliação**

Consideram-se os seguintes tipos de avaliações:

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa em 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total.

### **Língua de ensino**

- Língua portuguesa

### **Bibliografia**

LOPES, S. & ROSSO, S. *Bio*. Volume 1. 2ª Edição. São Paulo: Ed. Saraiva, 2010.

AMABIS & MARTHO. *Biologia em Contexto*. Volume 1. 1ª Edição. São Paulo: Ed. Moderna, 2013.

LINHARES, Sérgio; GEWANDSZNADJER, Fernando. *Biologia Hoje*. Volumes 1 e 3. São Paulo: Ática, 2002.

### **Complementar**

AMABIS & MARTHO. *Biologia das Células*. Volumes 1 e 3. 3ª Edição. São Paulo: Ed. Moderna, 2012.

## Planos Temáticos Anatomia

DISCIPLINA: ANATOMIA		CODIGO
<b>Tipo de Disciplina:</b> Nuclear/	<b>SEMESTRE I</b>	<b>NÚMERO DE CREDITOS 2</b>
<b>ANO I</b>	<b>Horas de Contacto:</b> 10	<b>Horas de Estudo Individual:</b> 70

### Introdução

A disciplina de Anatomia humana procura descrever a constituição celular do ser humano, abordando aspectos como a Anatomia Geral; Anatomia dos Sistemas: Esquelético, Articular, Muscular, Respiratório, Digestório, Circulatório, Linfático, Urinário e Genital; Glândulas Endócrinas; Tegumento Comum e Sistema Nervoso, fundamentais em todo o processo de Nutrição.

### Objectivos da disciplina

#### Objectivo Geral

- Identificar, nomear e descrever as estruturas do corpo humano como base para o conhecimento da biologia humana;

#### Objectivos Específicos

- Reconhecer o sistema osso esquelético do ser humano
- Correlacionar função e forma dos órgãos do corpo humano;
- Dominar a linguagem técnica anatômica (Terminologia Anatômica Internacional).

### Resultados de Aprendizagem

**Espera-se que o estudante:**

- Seja capaz de identificar todos os órgãos de corpo humano, função incluindo a sua estrutura

**Pré-requisitos:**

Conhecimentos básicos da biologia.

**Plano Temático**

TEMA	HORAS DE CONTACTO	ESTUDO INDIVIDUAL							TOTAL
		T	TP	TC	E	P L	AP (CHATS E TG)	TEI	
<b>Introdução ao estudo da anatomia</b>	0.6	2.0	1.0	2.0			0.6	5.6	6.2
<b>Anatomia do sistema tegumentar</b>	0.6	2.0	1.0	2.0			0.6	5.6	6.2
<b>Anatomia do sistema esquelético</b>	0.6	2.0	1.0	2.0			0.6	5.6	6.3
<b>Anatomia do sistema muscular</b>	0.6	2.0	1.0	2.0			0.6	5.6	6.2
<b>Anatomia do sistema articular</b>	0.7	2.0	1.0	2.0			0.7	5.7	6.4
<b>Anatomia do sistema circulatório e linfático</b>	0.9	2.0	1.0	3.0			0.9	6.9	7.8
<b>Anatomia do sistema digestivo</b>	0.6	2.0	1.0	2.0			0.6	5.6	6.2

<b>Anatomia do sistema respiratório</b>	0.6	2.0	1.0	2.0			0.6	5.6	6.2
<b>Anatomia do sistema gênito-urinário</b>	0.6	2.0	1.0	2.0			0.6	5.6	6.2
<b>Anatomia do sistema nervoso</b>	0.6	2.0	1.0	2.0			0.6	5.6	6.2
<b>TOTAL</b>	<b>10.0</b>	<b>30.0</b>	<b>15.0</b>	<b>35.0</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>	<b>10.0</b>	<b>70.0</b>	<b>80.0</b>

**NB:** T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estagio; PL=Práticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo (participação em fóruns de discussão seja virtual ou física no local onde o estudante se encontra); TI= NÚMERO total de horas de estudo individual.

### **Métodos de ensino-aprendizagem**

#### **a) Modelos pedagógicos utilizados**

Tradicional centrado no formador. - cerca de 10% do tempo lectivos

Modelo pedagógico centrado no formando - cerca de 60 % do tempo lectivo.

Modelo centrado no grupo - cerca de 30 % do tempo lectivo.

#### **b) Instrumentos didáctico-pedagógicos**

Incentiva-se o recurso ao uso de manuais impressos, filmes's, DVD's, bem como o recurso aos meios como a plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

### **Métodos de avaliação**

Consideram-se os seguintes tipos de avaliações:

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa em 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total.

### **Língua de ensino**

- Língua portuguesa

### **Bibliografia**

Dangelo, Fatini, Anatomia humana sistêmica e segmentar. 3ª ed., São Paulo: Atheneu, 2007.

Netter. Atlas de Anatomia Humana. 5ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

Freitas, Anatomia: conceitos e fundamentos. Porto Alegre: Artmed, 2004

BioDigital (www.biodigital.com)

<b>DISCIPLINA:</b> Antropologia de Alimentação		<b>CODIGO</b>
<b>Tipo de</b> <b>Disciplina:</b> Nuclear/	<b>SEMESTRE I</b>	<b>NÚMERO DE CREDITOS 2</b>
<b>ANO I</b>	<b>Horas de Contacto:</b> 10	<b>Horas de Estudo Individual:</b> 70

**Introdução:** Esta disciplina propõe o estudo do homem como um ser cultural e a alimentação não de dissocia da cultura, o que torna esta disciplina importante, na medida em que um dos potenciais da disciplina é valorização da

cultura e a formatação da mudança do comportamento em relação a algumas práticas alimentares.

### Objectivos da disciplina

#### Objectivos Gerais

- Saber aplicar a antropologia relacionada aos hábitos, crenças e culturas alimentares dos povos

#### Objectivos Específicos

- Reconhecer o ser humano como um ser socio-cultural.

### Resultados de Aprendizagem

#### Espera-se que o estudante:

- Seja capaz de dominar os conceitos básicos da Antropologia alimentar na nutrição humana;
- Ter capacidade de conhecer a diversidade cultural das populações;
- Compreender a antropologia alimentar das comunidades;
- Saber aplicar a Antropologia na sua via profissional.

#### Pré-requisitos:

Conhecimentos básicos da cultura geral.

### Plano Temático Antropologia de Alimentação

TEMA	HORAS DE CONTACTO	ESTUDO INDIVIDUAL							TOTAL
		T	TP	TC	E	P L	AP (CHATS E TG)	TEI	
Conceitos básicos, antropologia,	0.5	2	2.0	1.5			0.5	4.0	4.5

cultura, saúde, doença, áreas de antropologia									
Família como indivíduos com uma identidade cultural e alimentar	0.5	2	1.0	2.5			0.5	6.0	6.5
Socialização e alimentação	2.0	4	2.0	2.5			1.0	6.5	7.5
Doença como um problema social	1.0	4	2.0	2.5			0.5	6.5	7.0
Nutrição e cultura	1.0	4	2.0	2.5			0.5	6.0	6.5
Impacto e dimensões social da alimentação	2.0	4	2.0	2.5			1.0	6.5	7.5
Crenças alimentares, tabus	1.0	4	2.0	2.0			0.5	5.5	6.0
Alimentação e religiões	1.0	4	2.0	2.0			1.0	6	7.0
<b>TOTAL</b>	10.0	24	15	35	0	0	10	70	80

### **Métodos de ensino-aprendizagem**

#### **a) Modelos pedagógicos utilizados**

Modelo Tradicional centrado no formador. - cerca de 10% do tempo lectivos

Modelo pedagógico centrado no formando - cerca de 60 % do tempo lectivo.

Modelo centrado no grupo - cerca de 30 % do tempo lectivo.

#### **b) Instrumentos didáctico-pedagógicos**

Incentiva-se o recurso ao uso de manuais impressos, bem como o recurso aos meios como a plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

### **Métodos de avaliação**

Consideram-se os seguintes tipos de avaliações:

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total

### **Língua de ensino**

-Língua português

### **Bibliografia**

LIMA, Augusto, introdução a Antropologia, 1ª edição, 1997

EVA MARIA , Marina de Andrade Marconi. Sociologia geral 7ª edição Atlas

MACIEL, Cultura e alimentação, ou o que têm a ver os macaquinhos Koshima com Brillat-Savarin? Horizontes Antropológicos, porto alegre, 2002

GEERTZ, Interpretação das Culturas. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1978

<b>DISCIPLINA: Histiologia e Embriologia</b>		<b>CODIGO</b>
<b>Tipo de Disciplina:</b> Nuclear	<b>SEMESTRE I</b>	<b>NÚMERO DE CREDITOS 4</b>
<b>ANO I</b>	<b>Horas de Contacto:</b> 10	<b>Horas de Estudo Individual:</b> 90

### **Objectivos da disciplina**

#### **Objectivos Gerais**

Com esta disciplina pretende-se aperfeiçoar o conhecimento histológico e caracterização do tecidos e órgãos numa perspectiva teórica e na sua aplicação prática a vários níveis de análise.

#### **Objectivos Específicos**

- Estudar a Biologia Celular, com enfoque das estruturas celulares e de seu funcionamento;

- Estudo histológico dos tecidos e órgãos;
- Estudo dos processos de gametogênese;
- Estudo do desenvolvimento embrionário.

### Resultados Esperados

Espera-se que o estudante:

- Nos domínios da Biologia Celular, seja capaz de caracterizar a célula como unidade fundamental dos seres vivos, reconhecer a estrutura e funcionamento das organelas celulares e identificar os principais eventos dos processos de divisão celular.
- No âmbito da Histologia o aluno deverá ser capaz de identificar, caracterizar, classificar os principais tecidos e órgãos que constituem o organismo humano, bem como conhecer os seus princípios histofisiológicos.
- No âmbito da Embriologia o aluno deverá ser capaz de compreender a cinética do desenvolvimento através do estudo da ontogênese normal, fornecendo subsídios, embora gerais, para a compreensão das causas das malformações congênitas, nos diferentes ramos da Medicina.

### Pré-requisitos

Conhecimento básico da biologia

### Plano Temático Histologia e Embriologia

TEMA	HORAS DE CONTACTO	ESTUDO INDIVIDUAL							TOTAL
		T	TP	TC	E	P L	AP (CHATS E TG)	TEI	
<b>Apresentação da Disciplina</b> Introdução à Histologia Microscopia	0.5	1.0	1.0	1.5			0.5	4.0	4.5

Morfologia Celular (Microscópio Óptico) Técnica Histológica									
Origem e evolução das células Digestão intracelular- Lisossomas, mecanismos, autofagia, autólise e apoptose, peroxissomo	0.5	2.0	1.0	2.5			0.5	6.0	6.5
Estudo Comparativo entre Células Procariontes e Eucariontes	1.0	2.0	1.0	2.5			1.0	6.5	7.5
Células eucariontes (características, partes e constituintes)	0.5	2.5	1.0	2.5			0.5	6.5	7.0
Membrana plasmática: Constituição, estrutura, ultraestrutura, glicocalix,	0.5	2.0	1.0	2.5			0.5	6.0	6.5
especializações e trocas entre a	1.0	2.0	1.0	2.5			1.0	6.5	7.5

célula e o meio.									
Produção e armazenamento de energia (mitocôndria) Processos de síntese na célula – ribossomo, polirribossomo, reticulo endoplasmático e aparelho de Golgi	0.5	2.0	1.0	2.0			0.5	5.5	6.0
<b>Histologia</b> <b>Básica</b> Tecidos Epiteliais: revestimento e glandular Tecido conjuntivo: células e variedade das fibras, Tecido adiposo e cartilaginoso Tecido ósseo	1.0	2.0	1.0	2.0			1.0	6.0	7.0
Tecido adiposo e cartilaginoso Tecido ósseo Tecido nervoso, Tecido muscular, Sangue e	1.0	2.5	1.0	2.5			1.0	7.0	8.0

hemocitopoese , Aparelho circulatório									
<b>EMBRIOLOGIA</b> Ovogênese e espermatogênese, Fecundação	0.5	2.0	1.0	2.0			0.5	5.5	6.0
desenvolvimento e implantação, Gametogênese Ovogênese	1.0	2.0	1.0	2.5			1.0	6.5	7.5
1ª Semana de desenvolvimento humano	0.5	2.0	1.0	2.5			0.5	6.0	6.5
. 2ª Semana de desenvolvimento humano	0.5	2.0	1.0	2.5			0.5	6.0	6.5
3ª Semana de desenvolvimento humano Placenta e membranas extra embrionárias	0.5	2.0	1.0	2.5			0.5	6.0	6.5
Má formação congenita	0.5	2.0	1.0	2.5			0.5	6.0	6.5
<b>TOTAL</b>	<b>10.0</b>	<b>30.</b> <b>0</b>	<b>15.</b> <b>0</b>	<b>35.</b> <b>0</b>	<b>0.</b> <b>0</b>	<b>0.</b> <b>0</b>	<b>10.0</b>	<b>90.</b> <b>0</b>	<b>100.0</b>

**NB:** T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estagio; PL=Práticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo, participação em fóruns de discussão seja virtual

ou física no local onde o estudante se encontra; TI= NÚMERO total de horas de estudo individual.

### **Métodos de ensino-aprendizagem**

Modelos pedagógicos utilizados

- Tradicional centrado no formador. - cerca de 10% do tempo lectivos
- Modelo pedagógico centrado no formando - cerca de 60 % do tempo lectivo.
- Modelo centrado no grupo - cerca de 30 % do tempo lectivo.

### **Instrumentos didáctico-pedagógicos**

Incentiva-se o recurso ao uso de manuais impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como o recurso aos meios como a plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

### **Métodos de avaliação**

Consideram-se os seguintes tipos de avaliações:

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total

### **Língua de ensino**

-Língua Portuguesa

### **Bibliografia Recomendada**

GARCIA, Fernandez, **Embriologia**. 3. ed. Rio de Janeiro: Artmed, 2012.

JUNQUEIRA, Carneiro, **Histologia básica**. 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

WOLFGANG, Kühnel. Citologia, histologia e anatomia microscópica, texto e atlas. Porto Alegre: Artmed, 2005.

CARLSON, Embriologia Humana e Biologia do Desenvolvimento. 2ª Edição. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 1996

<b>DISCIPLINA: Bioquímica Metabólica</b>		<b>CODIGO</b>	
<b>Tipo de</b> <b>Disciplina:</b> Nuclear/CFG	<b>SEMESTRE I</b>	<b>NÚMERO DE CREDITOS 4</b>	
<b>ANO I</b>	<b>Horas de contacto:</b> 10	<b>Horas de Estudo Individual:</b> 90	

- Esta disciplina integra o curso com a finalidade de dar aos formandos fundamentos necessários para esta compreensão, nas atividades inerentes as reações enzimáticas que ocorrem no organismo humano com vista a um melhor conhecimento da realidade das reações que ocorrem no metabolismo dos alimentos.

### **Objectivos da disciplina**

#### **Objectivos Gerais**

- Classificar e diferenciar os carboidratos, definir a ligação glicosídica, descrever as propriedades dos açúcares reductores.

#### **Objectivos específicos**

- Identificar os principais grupos funcionais presentes nas reacções metabólicas;
- Compreender a importância e participação bioquímica nos sistemas dos seres vivos;
- Identificar as funções orgânicas e metabolismo dos lipídios, carboidratos e proteínas.

### **Resultados Esperados**

Espera-se que o estudante:

- Seja capaz de descrever a estrutura e nomenclatura dos aminoácidos, identificar uma ligação peptídica classificar e descrever as propriedades físicas e químicas dos aminoácidos;
- Classificar as proteínas e suas estruturas, e relacionar a estrutura à função;
- Descrever as estruturas e propriedades dos ácidos gordos e lípidos, sua nomenclatura e função.

### Pré-requisitos

N/A

### Plano Temático Bioquímica Metabólica

TEMA	Horas de Contacto	ESTUDO INDIVIDUAL							TOTAL
		T	TP	TC	E	P L	AP (CHATS E TG)	TEI	
Água, pH e Tampões	2.0	5.0	2.0	5.0			2.0	14.0	16.0
metabolismo dos Carboidratos	3.0	10. 0	5.0	12. 0			3.0	30.0	33.0
Síntese de Proteínas, Lípidos	3.0	10. 0	5.0	12. 0			3.0	30.0	33.0
Reações Enzimáticas Vitaminas e sais Minerais	2.0	5.0	3.0	6.0			2.0	16.0	18.0
<b>TOTAL</b>	<b>10.0</b>	<b>30. 0</b>	<b>15. 0</b>	<b>35. 0</b>	<b>0. 0</b>	<b>0. 0</b>	<b>10.0</b>	<b>90.0</b>	<b>100.0</b>

**NB:** T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estágio; PL=Práticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo, participação em fóruns de discussão seja virtual ou física no local onde o estudante se encontra; TI= NÚMERO total de horas de estudo individual.

## **Métodos de ensino-aprendizagem**

### **a) Modelos pedagógicos utilizados**

- Tradicional centrado no formador. – cerca de 10% do tempo lectivos
- Modelo pedagógico centrado no formando – cerca de 60 % do tempo lectivo.
- Modelo centrado no grupo - cerca de 30 % do tempo lectivo.

### **b) Instrumentos didáctico-pedagógicos**

Incentiva-se o recurso ao uso de manuais impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como o recurso aos meios como a plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

## **Métodos de avaliação**

Consideram-se os seguintes tipos de avaliações:

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total

## **Língua de ensino**

- Língua Portuguesa

## **Bibliografia recomendada**

LUBERT Strayer. Bioquímica. GuanabaraKoogan. 2000

PAMELA CAMPOS. Bioquímica Ilustrada. ARTMED

CISTERNAS, Varga, Monte, O Fundaments de Bioquimica experimental, 2ªed. São Paulo: Atheneu, 2001.

ALBERT L, Lehninger, David , Nelson ,COX, Lehninger Princípios de Bioquímca, Ed. Sarvier, 2007

<b>DISCIPLINA: Metodologia de</b> <b>Investigação Científica</b>		<b>CODIGO</b> <b>ISCED11-MICCFG0001</b>
<b>Tipo de</b> <b>Disciplina:</b> Nuclear/CFG	<b>SEMESTRE I</b>	<b>NÚMERO DE CREDITOS 4</b>
<b>ANO I</b>	<b>Horas de contacto:</b> 10	<b>Horas de Estudo Individual:</b> 90

### **Objectivos da disciplina**

#### **Objectivos Gerais**

- Conhecer os métodos de investigação científica no geral.

#### **Objectivos Específicos**

- Detectar situações problemáticas no processo de investigação;
  - Saber identificar as causas dos problemas;
  - Conceber instrumentos de análise e recolha de dados;
  - Implementar projectos de investigação/acção;
  - Produzir uma representação antecipada de um processo de transformação para o real;
  - Propor soluções para problemas detectados.
  - Implementar projectos de investigação científica;
  - Produzir conhecimento científico de transformação do real;
- 
- Detectar situações problemáticas no processo de investigação;
  - Saber identificar as causas dos problemas;
  - Conceber instrumentos de análise e recolha de dados;
  - Implementar projectos de investigação/acção;
  - Produzir uma representação antecipada de um processo de transformação para o real;
  - Propor soluções para problemas detectados.

## Resultados Esperados

Espera-se que o estudante:

- Aplique diferentes métodos e técnicas de investigação científica;
- Domine e aplique diferentes estratégias de investigação;
- Construa instrumentos de recolha de informação;
- Aplique instrumentos de recolha de informação;
- Analise e interprete os resultados obtidos;
- Proponha soluções para as problemáticas identificadas.
- Diferenciar o conhecimento empírico do conhecimento científico.
- Compreender os modelos de investigação e sua aplicação.
- Formular e elaborar um projecto de investigação.

## Pré-requisitos

N/A

## Plano Temático Metodologia de Investigação Científica

TEMA	Horas de Contacto	ESTUDO INDIVIDUAL							TOTAL
		T	TP	TC	E	P L	AP (CHATS E TG)	TEI	
A investigação como forma de conhecimento Natureza do conhecimento Científico	2.0	5.0	2.0	5.0			2.0	14.0	16.0
A investigação/acção perspectivada como forma de resolver problemas	3.0	10.0	5.0	12.0			3.0	30.0	33.0

Definição das Hipóteses e Objectivos da Investigação									
Fases de planeamento: Métodos qualitativos e quantitativos na	3.0	10.0	5.0	12.0			3.0	30.0	33.0
O investigador: Apresentação do relatório de pesquisa	2.0	5.0	3.0	6.0			2.0	16.0	18.0
<b>TOTAL</b>	<b>10.0</b>	<b>30.0</b>	<b>15.0</b>	<b>35.0</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>	<b>10.0</b>	<b>90.0</b>	<b>100.0</b>

**NB:** T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estagio; PL=Praticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo, participação em fóruns de discussão seja virtual ou física no local onde o estudante se encontra; TI= NÚMERO total de horas de estudo individual.

## Métodos de ensino-aprendizagem

### a) Modelos pedagógicos utilizados

- Tradicional centrado no formador. – cerca de 10% do tempo lectivos
- Modelo pedagógico centrado no formando – cerca de 60 % do tempo lectivo.
- Modelo centrado no grupo - cerca de 30 % do tempo lectivo.

### b) Instrumentos didáctico-pedagógicos

Incentiva-se o recurso ao uso de manuais impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como o recurso aos meios como a plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

## Métodos de avaliação

Consideram-se os seguintes tipos de avaliações:

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total

### Língua de ensino

- Língua Portuguesa

### Bibliografia recomendada

BELL, Judith. (1997) - *Como realizar um Projecto de Investigação*, Gradiva, Lisboa

CARMO, Hermano; Manuela M. Ferreira (1998) - *Metodologia da Investigação. Guia para autoaprendizagem*, Universidade Aberta, Lisboa

FRADA, João José Cúcio (1996) - *Guia prático para a elaboração e apresentação de trabalhos científicos*, Edições Cosmos, Lisboa.

BARBOSA, A.M. Directrizes básicas para a elaboração de projecto de pesquisa e TCC. Belém-Pará: CESUPA, 2004

MARCONI, M.A. & LAKATOS, E.M. Metodologia Científica: ciência e conhecimento científicos; métodos científicos; teoria, hipóteses e variáveis. São Paulo: Atlas S.A., 1988.

<b>DISCIPLINA: Histologia e Embriologia</b>		<b>CODIGO</b>
<b>Tipo de Disciplina:</b> Nuclear/	<b>SEMESTRE II</b>	<b>NÚMERO DE CREDITOS 4</b>
<b>ANO I</b>	<b>Horas de contacto:</b> 10	<b>Horas de Estudo Individual:</b> 90

**Introdução:** Com esta disciplina pretende-se estudar a Biologia Celular, com enfoque das estruturas celulares e de seu funcionamento; do estudo histológico dos tecidos e órgãos; do estudo dos processos de gametogênese e do estudo do desenvolvimento embrionário.

## Objectivos da disciplina

### Objectivos Gerais

- Conhecimento e classificaçao histologica dos orgaos e tecido muscular,
- Classificar e diferenciar as fase do desenvolvimento embrionario de um ser humano.

### Resultados Esperados

Espera-se que o estudante:

- No âmbito da Histologia o aluno deverá ser capaz de identificar, caracterizar, classificar os principais tecidos e órgãos que constituem o organismo humano, bem como conhecer os seus princípios histofisiológicos.
- No âmbito da Embriologia o aluno deverá ser capaz de compreender a cinética do desenvolvimento através do estudo da ontogênese normal, fornecendo subsídios, embora gerais, para a compreensão das causas das malformações congênicas, nos diferentes ramos da Medicina
- Compreender a cinética do desenvolvimento através do estudo da ontogênese normal, fornecendo subsídios, embora gerais, para a compreensão das causas das malformações congênicas, nos diferentes ramos da Medicina.

### Pré-requisitos

**Conhecimento básico da Anatomia Humana**

TEMA	Horas de Contacto	ESTUDO INDIVIDUAL							TOTAL
		T	TP	TC	E	P L	AP (CHATS E TG)	TEI	
<b>Apresentação da Disciplina</b> Introdução à Histologia	2.0	5.0	2.0	5.0			2.0	14.0	16.0

Microscopia (Microscópio Óptico) Técnica Histológica.									
<b>Biologia Celular</b>									
Origem e evolução das células		10.		12.					
Estudo Comparativo	3.0	0	5.0	0			3.0	30.0	33.0
<b>Histologia Básica</b>									
Tecidos Epiteliais: revestimento e glandular									
Tecido conjuntivo: células e variedade das fibras.									
Tecido adiposo e cartilaginoso									
Tecido ósseo									
Tecido nervoso									
Tecido muscular		10.		12.					
	3.0	0	5.0	0			3.0	30.0	33.0
<b>EMBRIOLOGIA</b>									
Ovogênese e espermatogênese									
Fecundação									
desenvolvimento e implantação	2.0	5.0	3.0	6.0			2.0	16.0	18.0
<b>TOTAL</b>	<b>10.0</b>	<b>30.</b>	<b>15.</b>	<b>35.</b>	<b>0.</b>	<b>0.</b>	<b>10.0</b>	<b>90.0</b>	<b>100.0</b>

**NB:** T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estagio; PL=Praticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo, participação em fóruns de discussão seja virtual

ou física no local onde o estudante se encontra; TI= NÚMERO total de horas de estudo individual.

### **Métodos de ensino-aprendizagem**

#### **a) Modelos pedagógicos utilizados**

- Tradicional centrado no formador. – cerca de 10% do tempo lectivos
- Modelo pedagógico centrado no formando – cerca de 60 % do tempo lectivo.
- Modelo centrado no grupo - cerca de 30 % do tempo lectivo.

#### **b) Instrumentos didáctico-pedagógicos**

Incentiva-se o recurso ao uso de manuais impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como o recurso aos meios como a plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

### **Métodos de avaliação**

Consideram-se os seguintes tipos de avaliações:

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total.

### **Língua de ensino**

- Língua Portuguesa

### **Bibliografia Recomendada**

GARCIA, Fernandez, **Embriologia**. 3. ed. Rio de Janeiro: Artmed, 2012.

JUNQUEIRA, Carneiro, **Histologia básica**. 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

WOLFGANG, Kühnel. Citologia, histologia e anatomia microscópica, texto e atlas. Porto Alegre: Artmed, 2005.

CARLSON, Embriologia Humana e Biologia do Desenvolvimento. 2ª Edição. Rio de



							E TG)		
<b>Introdução à fisiologia humana</b>	2.0	5.0	2.0	5.0			2.0	14.0	16.0
<b>Sangue e circulação</b>	3.0	10.0	5.0	12.0			3.0	30.0	33.0
<b>Sistema cardiovascular</b>	3.0	10.0	5.0	12.0			3.0	30.0	33.0
<b>Fisiologia endócrina e reprodutiva</b>	2.0	5.0	3.0	6.0			2.0	16.0	18.0
<b>TOTAL</b>	<b>10.0</b>	<b>30.0</b>	<b>15.0</b>	<b>35.0</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>	<b>10.0</b>	<b>90.0</b>	<b>100.0</b>

**NB:** T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estagio; PL=Praticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo, participação em fóruns de discussão seja virtual ou física no local onde o estudante se encontra; TI= NÚMERO total de horas de estudo individual.

### **Métodos de ensino-aprendizagem**

#### **a) Modelos pedagógicos utilizados**

- Tradicional centrado no formador. – cerca de 10% do tempo lectivos
- Modelo pedagógico centrado no formando – cerca de 60 % do tempo lectivo.
- Modelo centrado no grupo - cerca de 30 % do tempo lectivo.

#### **b) Instrumentos didáctico-pedagógicos**

Incentiva-se o recurso ao uso de manuais impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como o recurso aos meios como a plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

### **Métodos de avaliação**

Consideram-se os seguintes tipos de avaliações:

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total

### Língua de ensino

- Língua Portuguesa

### Bibliografia recomendada

GUYTON, Tratado de fisiologia médica. 12. ed. São Paulo: Elsevier, 2011.

MCARDLE, Fisiologia do exercício: nutrição, energia e desempenho humano. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

AIRES, Fisiologia. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999.

<b>DISCIPLINA: Química Geral</b>		<b>CODIGO</b>
<b>Tipo de Disciplina:</b> Nuclear/	<b>SEMESTRE II</b>	<b>NÚMERO DE CREDITOS 2</b>
<b>ANO I</b>	Horas de contacto: 10	Horas de Estudo Individual: 70

**Introdução:** Esta disciplina integra o curso com a finalidade de dar aos formandos fundamentos necessários para compreensão da funcionalidade da Química no desempenho do organismo humano, tendo em conta as diversas reações que os alimentos e outros produtos ingeridos pelo ser humano podem exercer no organismo.

### Objectivos da disciplina

#### Objectivos Gerais

- Dotar o graduando de conhecimentos básicos da química orgânica, sua importância e aplicações no estudo da Nutrição.

### Objectivos Específicos

- Dotar os formandos de conhecimentos sobre a constituição da matéria; Estrutura atômica; Ligações Químicas; Eletronegatividade e Polaridade; Forças Intermoleculares; Funções Inorgânicas (ácido, base, sal e óxido); Nomenclatura dos compostos químicos inorgânicos e Reações Químicas.

### Resultados Esperados

No fim desta disciplina os estudantes devem ser capazes de

- Conhecer e apreender os princípios básicos da química orgânica, sua importância e aplicações no estudo da Nutrição.
- Compreender os conceitos iniciais da química orgânica e a importância dos tipos de ligações químicas.
- Identificar as funções orgânicas e grupos funcionais nos macro e microcomponentes dos alimentos
- Identificar as principais reações orgânicas no âmbito da nutrição, sistematizando a forma pela qual uma reação ocorre, descrevendo as etapas que os reagentes passam até formarem os produtos reacionais..

### Pré-requisitos

**Conhecimentos básicos da Química**

### Plano Temático

TEMA	Horas de Contacto	ESTUDO INDIVIDUAL							TOTAL
		T	TP	TC	E	P L	AP (CHATS E TG)	TEI	
<b>Princípios básicos</b>	2.0	5.0	1.0	5.0			2.0	14.0	16.0

<b>da Química</b>									
<b>O elemento Carbono e as cadeias carbónicas</b>	3.0	5.0	3.0	10.0			3.0	30.0	33.0
Funções orgânicas e suas propriedades	3.0	5.0	3.0	10.0			3.0	30.0	33.0
<b>Reações químicas</b>	2.0	5.0	3.0	5.0			2.0	16.0	18.0
<b>TOTAL</b>	<b>10.0</b>	<b>20.0</b>	<b>10.0</b>	<b>30.0</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>	<b>10.0</b>	<b>70.0</b>	<b>80.0</b>

NB: T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estagio; PL=Praticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo, participação em fóruns de discussão seja virtual ou física no local onde o estudante se encontra; TI= NÚMERO total de horas de estudo individual.

### **Métodos de ensino-aprendizagem**

#### **a) Modelos pedagógicos utilizados**

- Tradicional centrado no formador. – cerca de 10% do tempo lectivos
- Modelo pedagógico centrado no formando – cerca de 60 % do tempo lectivo.
- Modelo centrado no grupo - cerca de 30 % do tempo lectivo.

#### **b) Instrumentos didáctico-pedagógicos**

Incentiva-se o recurso ao uso de manuais impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como o recurso aos meios como a plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

### **Métodos de avaliação**

Consideram-se os seguintes tipos de avaliações:

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total

## Língua de ensino

- Língua Portuguesa

## Bibliografia recomendada

ALLINGER, Cava, Jong, **Química Orgânica**. 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 1976.

Amaral, Alvarenga, Seound, O.E. **Fundamentos de Química Orgânica**. São Paulo: Edgar Blucher, 2004.

SOLLOMONS, Fryhle,. **Química Orgânica**. 8. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2005.

Atkins, **Princípios de Química: questionando a vida moderna e o meio ambiente**. 5ª. ed. Porto Alegre: Editora Bookman, 2011.

KOTZ, JTreichel, Weaver, **Química Geral e Reações Químicas**. Volume 1. 6ª ed. São Paulo. Cengage Learning, 2009.

<b>DISCIPLINA: Tecnologia de informação e de comunicação</b>		<b>CODIGO:ISCED11-INFOG0001</b>
<b>Tipo de Disciplina:</b> Nuclear/	<b>SEMESTRE I</b>	<b>NÚMERO DE CREDITOS 5</b>
<b>ANO I</b>	Horas de contacto: 10	Horas de Estudo Individual: 115

**Introdução:** A disciplina propõe-se a fornecer conhecimentos fundamentais sobre a importância dos principais programas de Informática.

## Objectivos da disciplina

### Objectivos Gerais

- Dotar o graduando de conhecimentos básicos de informática na ótica de utilizador.

## Resultados Esperados

No fim desta disciplina os estudantes devem ser capazes de

- Identificar os pacotes mais adequados para área de ensino
- Introduzir dados nos diferentes pacotes
- Dominar os procedimentos para utilizar os pacotes informáticos

## Pré-requisitos

N/A

## Plano Temático

TEMA	Horas de Contacto	ESTUDO INDIVIDUAL							TOTAL
		T	TP	TC	E	PL	AP (CHATS E TG)	TEI	
Informática básicos Internet e correio electrónico	2.0	5.0	1.0	5.0			2.0	25.0	27.0
Processador de texto Microsoft Word	3.0	5.0	3.0	10.0			3.0	45.0	48.0
Folha de cálculo Microsoft Excel	3.0	5.0	3.0	10.0			3.0	45.0	48.0
SPSS, EpInfo.	2.0	5.0	3.0	5.0			2.0	20.0	22.0
<b>TOTAL</b>	<b>10.0</b>	<b>20.0</b>	<b>10.0</b>	<b>30.0</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>	<b>10.0</b>	<b>115.0</b>	<b>125.0</b>

NB: T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estagio; PL=Praticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo, participação em fóruns de discussão seja virtual

ou física no local onde o estudante se encontra; TI= NÚMERO total de horas de estudo individual.

### **Métodos de ensino-aprendizagem**

#### **a) Modelos pedagógicos utilizados**

- Tradicional centrado no formador. – cerca de 10% do tempo lectivos
- Modelo pedagógico centrado no formando – cerca de 60 % do tempo lectivo.
- Modelo centrado no grupo - cerca de 30 % do tempo lectivo.

#### **b) Instrumentos didáctico-pedagógicos**

Incentiva-se o recurso ao uso de manuais impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como o recurso aos meios como a plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

### **Métodos de avaliação**

Consideram-se os seguintes tipos de avaliações:

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total

### **Língua de ensino**

- Língua Portuguesa

### **Bibliografia recomendada**

CAMPOS, Luís, Introdução aos computadores, Editorial Presença.

PLUMEY, Sue, 10 Minute Guide to Windows 95, Second Edition.

FARGETTE, François, Iniciação à base de dados, Editorial Presença.

SAULANE, Marco António Tiznado, O Guia Fácil do Windows 95.

Word 97, Passo a Passo Lite, Núcleo Técnico e Editorial, Markron Books do Brasil, Editora LTDA

Excel 97, Série Ramalho, Markron Books.

<b>DISCIPLINA: Microbiologia</b>		<b>CODIGO</b>
<b>Tipo de Disciplina:</b> Nuclear/	<b>SEMESTRE II</b>	<b>NÚMERO DE CREDITOS 2</b>
<b>ANO I</b>	Horas de contacto: 10	Horas de Estudo Individual: 70

**Introdução:** Esta disciplina integra o curso com a finalidade de dar aos formandos fundamentos e necessários para compreensão no crescimento microbiano em alimentos.

### **Objectivos da disciplina**

#### **Objectivos Gerais**

- Habilitar o graduando de conhecimentos básicos de microbiologia de alimentos/ saúde e doença.

#### **Resultados Esperados**

No fim desta disciplina os estudantes devem ser capazes de

- Conhecer os fatores intrínsecos e extrínsecos envolvidos no crescimento microbiano em alimentos;
- Identificar as principais formas de contaminação dos alimentos e as medidas de controle pertinentes;
- Identificar os microrganismos mais frequentemente envolvidos na contaminação e deterioração dos diversos grupos de alimentos;
- Interpretar o significado dos indicadores microbiológicos utilizados na avaliação higiênico-sanitária dos alimentos.

## Pré-requisitos

### Conhecimento básico da biologia

#### Plano Temático

TEMA	Horas de Contacto	ESTUDO INDIVIDUAL							TOTAL
		T	TP	TC	E	P L	AP (CHATS E TG)	TEI	
Estudo genérico dos microrganismos importantes em alimentos	2.0	5.0	1.0	5.0			2.0	14.0	16.0
Fatores intrínsecos e extrínsecos relacionados ao crescimento microbiano nos alimentos	3.0	5.0	3.0	10.0			3.0	30.0	33.0
Indicadores da qualidade higiênico-sanitária de alimentos	3.0	5.0	3.0	10.0			3.0	30.0	33.0
Enfermidades de contaminação microbiológica	2.0	5.0	3.0	5.0			2.0	16.0	18.0
<b>TOTAL</b>	<b>10.0</b>	<b>20.0</b>	<b>10.0</b>	<b>30.0</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>	<b>10.0</b>	<b>70.0</b>	<b>80.0</b>

NB: T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estagio; PL=Praticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo, participação em fóruns de discussão seja virtual ou física no local onde o estudante se encontra; TI= NÚMERO total de horas de estudo individual.

## **Métodos de ensino-aprendizagem**

### **a) Modelos pedagógicos utilizados**

- Tradicional centrado no formador. – cerca de 10% do tempo lectivos
- Modelo pedagógico centrado no formando – cerca de 60 % do tempo lectivo.
- Modelo centrado no grupo - cerca de 30 % do tempo lectivo.

### **b) Instrumentos didáctico-pedagógicos**

Incentiva-se o recurso ao uso de manuais impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como o recurso aos meios como a plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

## **Métodos de avaliação**

Consideram-se os seguintes tipos de avaliações:

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total

## **Língua de ensino**

- Língua Portuguesa

## **Bibliografia recomendada**

CUPPARI, **Guias de medicina ambulatorial e hospitalar – UNIFESP/EPM – Nutrição**. São Paulo: Editora Manole, 2002. 406 p.

WAITZBERG, **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica**. 3ª. ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2004. 1858p.

SHILS et al. **Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença**. São Paulo: Editora Manole, 2002. 2 vols. 2122p..

<b>DISCIPLINA: Parasitologia</b>		<b>CODIGO</b>	
<b>Tipo</b>	<b>de</b>	<b>SEMESTRE II</b>	<b>NÚMERO DE CREDITOS 2</b>
<b>Disciplina:</b> Nuclear/			
<b>ANO I</b>		Horas de contacto: 10	Horas de Estudo Individual: 70

**Introdução:** Esta disciplina integra o curso com a finalidade de dar aos formandos fundamentos e necessários para compreensão da parasitologia;

### **Objectivos da disciplina**

#### **Objectivos Gerais**

- Proporcionar ao graduando conhecimentos básicos da parasitologia, criando fundamento para compreender o ciclo biológico das parasitoses, correlacionando os conhecimentos com as alterações clínicas de cada individuo

#### **Resultados Esperados**

No fim desta disciplina os estudantes devem ser capazes de:

- Compreender a relação entre as relações dos seres vivos, e o ser humano; entender as ações dos parasitos no organismo humano, bem como as formas de prevenção; saber identificar os sinais e sintomas que são característicos de cada parasitose; relacionar os conhecimentos adquiridos com a utilização na promoção e prevenção da saúde;
- Conhecer os conceitos básicos das relações entre os seres vivos; formas de contaminação bem como medidas de prevenção e profilaxia;

- buscar entender o processo de saúde doença das parasitoses, suas características, formas de transmissão, além das complicações; utilizar o conhecimento adquirido para aplicá-lo nas atividades de prevenção em saúde pública.

### Pré-requisitos

#### Conhecimento basico da biologia

TEMA	Horas de Contacto	ESTUDO INDIVIDUAL							TOTAL
		T	TP	TC	E	P L	AP (CHATS E TG)	TEI	
Definição de parasitologia, suas generalidades, relações entre os seres vivos, classificação e divisão	2.0	5.0	1.0	5.0			2.0	14.0	16.0
Vetores, hospedeiro e suas classificações, portas de entradas e saídas, ações do parasito no organismo e sua reação	3.0	5.0	3.0	10. 0			3.0	30.0	33.0
Indicadores da qualidade higiênico-sanitária de alimentos	3.0	5.0	3.0	10. 0			3.0	30.0	33.0
Principais parasitoses causadas por	2.0	5.0	3.0	5.0			2.0	16.0	18.0

Protozoários									
<b>TOTAL</b>	<b>10.0</b>	<b>20.</b> <b>0</b>	<b>10.</b> <b>0</b>	<b>30.</b> <b>0</b>	<b>0.</b> <b>0</b>	<b>0.</b> <b>0</b>	<b>10.0</b>	<b>70.0</b>	<b>80.0</b>

NB: T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estagio; PL=Praticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo, participação em fóruns de discussão seja virtual ou física no local onde o estudante se encontra; TI= NÚMERO total de horas de estudo individual.

### **Métodos de ensino-aprendizagem**

#### **a) Modelos pedagógicos utilizados**

- Tradicional centrado no formador. – cerca de 10% do tempo lectivos
- Modelo pedagógico centrado no formando – cerca de 60 % do tempo lectivo.
- Modelo centrado no grupo - cerca de 30 % do tempo lectivo.

#### **b) Instrumentos didáctico-pedagógicos**

Incentiva-se o recurso ao uso de manuais impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como o recurso aos meios como a plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

Exercícios de fixação do conteúdo - Estudo de casos.

### **Métodos de avaliação**

Consideram-se os seguintes tipos de avaliações:

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total

### **Língua de ensino**

- Língua Portuguesa

### **Bibliografia recomendada**

BENJAMIN, Cimerman; CINERMAN, Sérgio. Parasitologia humana. São Paulo: Atheneu, 1999.

CIMERMAN, B; CIMERMAN, S. Parasitologia humana: e seus fundamentos gerais. São Paulo: Atheneu, 1999.

IGLÉSIAS, João Daniel F. Aspectos médicos das parasitoses humanas. Rio de Janeiro : Médica e Científica, 1997.

LEVISON, Warren; JAWETZ, Ernest. Microbiologia médica e imunologia. 4.ed. Porto Alegre: Artmed, 1998.

<b>DISCIPLINA: Inglês</b>		<b>CODIGO ISCED11-LINECF0001</b>
<b>Tipo de Disciplina: Nuclear/</b>	<b>SEMESTRE II</b>	<b>NÚMERO DE CREDITOS 4</b>
<b>ANO I</b>	Horas de contacto: 10	Horas de Estudo Individual: 90

**Introdução:** A disciplina propõe-se a fornecer noções básicas da língua inglesa.

### **Objectivos da disciplina**

#### **Objectivos Gerais**

- Dotar o graduando de conhecimentos para Interpretar textos técnicos a partir do desenvolvimento de estratégias de leitura e do estudo de estruturas sintáticas contextualizadas e de vocabulário geral e específico.

### **Resultados Esperados**

No fim desta disciplina os estudantes devem ser capazes de

- Utilizar efetivamente estratégias de leitura como Scanning e Skimming.
- Serem capazes de reconhecer estruturas gramaticais nos textos em Língua Inglesa

### Pré-requisitos

**Noções básicas da língua inglesa**

### Plano Temático inglês

TEMA	Horas de Contacto	ESTUDO INDIVIDUAL							TOTAL
		T	TP	TC	E	P L	AP (CHATS E TG)	TEI	
Words related to Games Say, Speak, Tell, Talk Connectors electrónico	2.0	5.0	1.0	5.0			2.0	14.0	16.0
Phrasal Verbs , .Pronouns	3.0	5.0	3.0	10.0			3.0	30.0	33.0
Possessive Pronouns and Possessive Adjectives	3.0	5.0	3.0	10.0			3.0	30.0	33.0
Types of Movies Expressio of Opinion Comparatives Superlative Adverbs of intesity Simple Past	2.0	5.0	3.0	5.0			2.0	30.0	34.0
<b>TOTAL</b>	<b>10.0</b>	<b>20.</b>	<b>10.</b>	<b>30.</b>	<b>0.</b>	<b>0.</b>	<b>10.0</b>	<b>90.0</b>	<b>100.0</b>

		0	0	0	0	0			
--	--	---	---	---	---	---	--	--	--

NB: T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estagio; PL=Praticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo, participação em fóruns de discussão seja virtual ou física no local onde o estudante se encontra; TI= NÚMERO total de horas de estudo individual.

## **Métodos de ensino-aprendizagem**

### **a) Modelos pedagógicos utilizados**

- Tradicional centrado no formador. – cerca de 10% do tempo lectivos
- Modelo pedagógico centrado no formando – cerca de 60 % do tempo lectivo.
- Modelo centrado no grupo - cerca de 30 % do tempo lectivo.

### **b) Instrumentos didáctico-pedagógicos**

Incentiva-se o recurso ao uso de manuais impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como o recurso aos meios como a plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

TV, Dicionários vernaculares e especializados, Livros didáticos, Enciclopédias, Revistas e jornais

## **Métodos de avaliação**

Consideram-se os seguintes tipos de avaliações:

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total

## **Língua de ensino**

- Língua inglesa

### **Bibliografia recomendada**

IAS, R; JUCÁ, L; FARIA, R. High up 2: ensino médio. Cotia, SP: Macmillian, 2013.

ABRIL COLEÇÕES, Linguagens e Códigos – Inglês/ Abril Coleções – São Paulo: Abril, 2010.

TORRES, Nelson. Gramática “O Inglês Descomplicado”. 10 ed. Rio de Janeiro: Saraiva, 2007.

MURPHY, R. English Grammar in Use. Cambridge: Cambridge University Press, 2000.

SOUZA; A.G.F...[et AL.]. Leitura em língua inglesa: uma abordagem instrumental. São Paulo: Disal, 2005

<b>DISCIPLINA: psicologia geral</b>		<b>CODIGO</b>
<b>Tipo de Disciplina:</b> Nuclear/	<b>SEMESTRE II</b>	<b>NÚMERO DE CREDITOS 2</b>
<b>ANO I</b>	Horas de contacto: 10	Horas de Estudo Individual: 70

**Introdução:** A disciplina propõe-se a fornecer estrutura do psiquismo humano e processos de adaptação da personalidade. A interação como um dos determinantes para a formação de hábitos alimentares; os transtornos alimentares na atualidade.

### **Objectivos da disciplina**

#### **Objectivos Gerais**

- Dotar o graduando de habilidades de transmitir conhecimentos e de gestão de todos os problemas que podem afectar no processo educativo.

#### **Resultados Esperados**

No fim desta disciplina os estudantes devem ser capazes de

- Possuir uma visão panorâmica da psicologia, incluindo suas principais abordagens teóricas, bem como alguns de seus termos técnicos e áreas de atuação.
- Estudar os aspectos psíquicos relevantes no ato de comer e o seu factor na doença e saúde.
- Verificar os fenômenos psicológicos a partir da relação indivíduo e sociedade
- Distinguir entre o funcionamento psicológico normal e anormal.

#### **Pré-requisitos**

N/A

#### **Plano Temático psicologia geral**

TEMA	Horas de	ESTUDO INDIVIDUAL	TOTAL
------	----------	-------------------	-------

	Contacto								
		T	TP	TC	E	PL	AP (CHATS E TG)	TEI	
<p><b>Introdução à psicologia</b> Definições e conceitos, objeto de estudo e métodos utilizados pela Psicologia</p>	2.0	5.0	1.0	5.0			2.0	14.0	16.0
<p><b>.Teorias psicológicas</b> <b>Psicanálise e funcionamento psíquico</b> Behaviorismo e Aprendizagem por Condicionamento Humanismo e relações interpessoais Teoria Sócio-Histórica e a relação indivíduo, sociedade e cultura. .Processos psicológicos básicos Processos cognitivos, Processos Afetivos ou Emocionais Processos Volitivos ou Motivacionais</p>	3.0	5.0	3.0	10.0			3.0	30.0	33.0
<p><b>Processos psicológicos e funcionamento normal e anormal</b></p>	3.0	5.0	3.0	10.0			3.0	30.0	33.0

Saúde Mental e Transtornos Mentais Personalidade Normal e Transtornos de Personalidade									
<b>Transtornos alimentares</b> Fase ou estágio do espelho Anorexia nervosa Bulimia nervosa Obesidade Compulsão alimentar Tratamentos dos respectivos transtornos.	2.0	5.0	3.0	5.0			2.0	16.0	18.0
<b>TOTAL</b>	<b>10.0</b>	<b>20. 0</b>	<b>10. 0</b>	<b>30. 0</b>	<b>0. 0</b>	<b>0. 0</b>	<b>10.0</b>	<b>70.0</b>	<b>80.0</b>

NB: T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estágio; PL=Práticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo, participação em fóruns de discussão seja virtual ou física no local onde o estudante se encontra; TI= NÚMERO total de horas de estudo individual.

### **Métodos de ensino-aprendizagem**

#### **a) Modelos pedagógicos utilizados**

- Tradicional centrado no formador. – cerca de 10% do tempo lectivos
- Modelo pedagógico centrado no formando – cerca de 60 % do tempo lectivo.
- Modelo centrado no grupo - cerca de 30 % do tempo lectivo.

#### **b) Instrumentos didáctico-pedagógicos**

Incentiva-se o recurso ao uso de manuais impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como o recurso aos meios como a plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

TV, Dicionários vernaculares e especializados, Livros didáticos, Enciclopédias, Revistas e jornais

### **Métodos de avaliação**

Consideram-se os seguintes tipos de avaliações:

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total

### **Língua de ensino**

- Língua inglesa

### **Bibliografia Recomendada**

CASTRO, A. D.; CARVALHO, A. M. P. de. Ensinar a Ensinar. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2005.

HAYDT, Regina C. C. *Curso de didática e psicologia geral*. 5.ed. São Paulo, Editora Ática, 1998.

LIBÂNEO, J. C. Didática. São Paulo: Cortez, 1994.

VEIGA, I. P. A. (Org). Técnicas de ensino: novos tempos, novas configurações. Campinas: Papyrus, 2006.

<b>DISCIPLINA: Técnica de Expressão Oral e Escrita</b>		<b>CÓDIGO:ISCED11-LIECFC002</b>
<b>TIPO DE DISCIPLINA:</b> NUCLEAR/	<b>SEMESTRE: II</b>	<b>NÚMERO DE CRÉDITOS: 6</b>
<b>ANO: I</b>	<b>HORAS DE CONTACTO:</b> 10	<b>HORAS DE ESTUDO A DISTÂNCIA: 130</b>

## Objectivos da disciplina

### Objectivos Gerais

- Habilitar o graduando de conhecimentos e técnicas de expressão escrita e oral; desenvolver condição de produção de textos sujeito, autor /leitor.

### Objectivos específicos

- Dominar a frase e suas componentes fundamentais;
- Interpretar e Interagir de acordo com o sentido da palavra;
- Comunicar fluentemente em contextos de expressão oral e escrita;
- Apropriar formas de expressão oral e corporal em situação específica.

### Resultados esperados

No fim desta disciplina os estudantes devem ser capazes de

- Produzir documentos técnicos com qualidade;
- Saber distinguir os diferentes tipos de textos;
- Possuir capacidade de comunicação, oral, escrita e discursiva.

### Pré-requisitos

N/A

### Plano temático Técnica de Expressão Oral e Escrita

TEMA	Horas de contacto	Estudo a distância							Total
		T	T P	T C	E	P L	AP (CH ATS E TG)	TED	
Processo de comunicação (cominicação oral)	1	5	2	4			2	13	14

Roidos da comunicação, facilitadores da comunicação	1	5	2	4			2	13	14
Níveis de registo da língua	2	8	2	5			2	17	19
Discurso directo e indirecto	2	7	2	5			2	16	18
Comunicação escrita e ortografia	2	8	2	5			2	17	19
Frases( tipo) Textos literários e não literários Prática da oralidade	2	5	2	5			2	14	16
<b>TOTAIS</b>	<b>10</b>	<b>38</b>	<b>12</b>	<b>28</b>			<b>12</b>	<b>90</b>	<b>100</b>

NB: T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estagio; PL=Práticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo (participação em fóruns de discussão seja virtual ou física no local onde o estudante se encontra); TED= Número Total de Horas de Estudo à Distância.

## **Métodos de ensino-aprendizagem**

### **a) Modelos pedagógicos utilizados**

O tradicional centrado no formador. - Este modelo ocupa cerca de 10% do tempo lectivos

Modelo pedagógico centrado no formando - este modelo ocupa cerca de 60 % do tempo lectivo.

Modelo centrado no grupo - este modelo ocupa cerca de 30 % do tempo lectivo.

### **b) Instrumentos didáctico-pedagógicos**

Nas unidades curriculares, incentiva-se o recurso ao uso de manuais, impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como recurso aos meios como plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

### **Métodos de avaliação**

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total

### **Língua de ensino**

Língua Portuguesa

### **Bibliografia recomendada**

Dicionário aurelio São Paulo, Editora Átomo, 2004.

.gramatica

VEIGA, A. *A educação hoje*, 7. Ed., Vila Nova de Gaia, Editorial Perpétuo Socorro, 2005.

<b>DISCIPLINA: Introdução a Nutrição</b>		<b>CÓDIGO:</b>
<b>TIPO DE DISCIPLINA:</b> Nuclear/	<b>SEMESTRE:</b> I I	<b>NÚMERO DE CRÉDITOS:</b> 5
<b>ANO:</b> I	<b>HORAS DE CONTACTO:</b> 10	<b>HORAS DE ESTUDO A DISTÂNCIA:</b> 115

**Introdução:** A Nutrição humana constitui um dos principais elementos a ter em conta na formação de qualquer nutricionista. Porém, este profissional que atende aos princípios da ciência da Nutrição, tem como função contribuir para a saúde dos indivíduos e da coletividade. Neste contexto, torna-se imprescindível a formação destes profissionais a esta disciplina que aborda assuntos básicos de nutrição que habilitarão o estudante a ter pensamento crítico e a agir de forma criteriosa de acordo com as Políticas Nacionais de Alimentação e Nutrição para promoção de saúde.

## Objectivos da disciplina

### Objectivos Gerais

- Propiciar ao aluno domínio dos conceitos, teorias e práticas da nutrição nas diferentes Áreas de actuação do profissional; com conhecimentos a respeito dos pressupostos básicos de nutrição no contexto político, sociocultural, económico, propriedades, modificações e constituição que ocorrem nos alimentos in natura e durante o processamento, transporte, preparação, utilização e distribuição.

### Objectivos específicos

- Conhecer as diferentes grupos dos alimentos, suas funções no organismo
- Aplicar as leis da Nutrição em todos os contextos ( patológicos , cultural, etc,)

### Resultados esperados

No fim desta disciplina os estudantes devem ser capazes de:

- Conceptualizar os conceitos básicos de nutrição humana,
- Ter capacidade de abordar assuntos de nutrição no seu todo.
- Saber aplicar as leis da nutrição no contexto real com base nas condições localmente disponíveis

### Pré-requisitos

N/A

### Plano temático Introdução a Nutrição

Temas	Hora s de cont acto	Estudo a distância							Total
		T	T P	T C	E	P L	AP (CHA TS E	TE D	

							<b>TG)</b>		
Conceitos básicos	1	5	2	5			1	15	14
Leis da Nutrição sua importância na Saúde Humana	1	5	2	5			2	15	14
Composição e grupo dos alimentos	2	10	2	10			2	20	24
Nutrição, Alimentação Saudável e Equilibrada	2	10	3	5			2	20	22
Nutrição no conceito de género, família	2	10	2	5			1	10	20
Nutrição no Âmbito da segurança alimentar	1	5	2	5			1	15	14
Nutrição na gravidez e lactação	1	5	2	5			1	20	14
<b>Totais</b>		<b>50</b>	<b>15</b>	<b>40</b>	<b>0.</b>	<b>0.</b>		<b>115</b>	
	<b>10.0</b>	.	.	.	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10.0</b>	.	<b>125.0</b>

NB: T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estagio; PL=Praticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo (participação em fóruns de discussão seja virtual ou física no local onde o estudante se encontra); TED= Número Total de Horas de Estudo à Distância.

## **Métodos de ensino-aprendizagem**

### **a) Modelos pedagógicos utilizados**

O tradicional centrado no formador. - Este modelo ocupa cerca de 10% do tempo lectivos

Modelo pedagógico centrado no formando - este modelo ocupa cerca de 60 % do tempo lectivo.

Modelo centrado no grupo - este modelo ocupa cerca de 30 % do tempo lectivo.

## **b) Instrumentos didáctico-pedagógicos**

Nas unidades curriculares, incentiva-se o recurso ao uso de manuais, impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como recurso aos meios como plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

### **Métodos de avaliação**

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total

### **Língua de ensino**

Língua Portuguesa

### **Bibliografia recomendada**

UNICEF E OMS. HIV alimentação infantil. Um guia para gestores e Supervisores dos serviços de saúde. MUSAU/ departamento de nutrição. 2003

NELSON CHAVES, Nutrição básica aplicada 2004

Manualde orientação para pacote nutricional básico ao nível das unidades sanitárias Urbanas e Rurais, (2006).

GUIÃO DE ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL PARA PESSOAS VIVENDO COM O HIV/SIDA, (2009)

Tabela de composição dos alimentos (misau1999), taco, (2006)

Inquérito demográfico de saúde IDS Maputo 2011

MISAU, Desnutrição Grave em Nível Hospitalar. Brasil. 1a edição. Brasília;

MISAU, FANTA (Manual de Tratamento e Reabilitação Nutricional. 2010).

	<b>CODIGO</b>
--	---------------

<b>DISCIPLINA: Saúde da Comunidade</b>		
<b>Tipo de Disciplina:</b> Nuclear/	<b>SEMESTRE I</b>	<b>NÚMERO DE CREDITOS 2</b>
<b>ANO II</b>	Horas de contacto: 10	Horas de Estudo Individual: 70

**Introdução:** A disciplina de saúde da comunidade preocupa-se em estudar o processo saúde-doença e seus fatores determinantes. Indicadores de Saúde mais utilizados no campo da Saúde pública. A atual situação Epidemiológica e Demográfica da população Moçambicana e a estratégia de Atenção à Saúde.

### **Objectivos da disciplina**

#### **Objectivos Gerais**

- Dotar o graduando de conhecimentos para compreender o papel do profissional na promoção, prevenção de doenças na comunidade.

#### **Objectivos Especificos**

- Identificar o campo de aplicação de alguns indicadores de saúde utilizados na Saúde Coletiva
- Identificar e Reconhecer as principais mudanças observadas no perfil de morbidade e mortalidade da população Moçambicana, segundo grupos de causas básicas e suas consequências.

### **Resultados Esperados**

No fim desta disciplina os estudantes devem ser capazes de:

- Analisar o processo saúde-doença em coletividades reconhecendo seus determinantes explicativos.
- Desenhar um plano de contengencia para responder a qualquer tipo de evento

### **Pré-requisitos**

**N/A**

## Plano Temático Saúde da Comunidade

TEMA	Horas de Contacto	ESTUDO INDIVIDUAL							TOTAL
		T	TP	TC	E	PL	AP (CHATS E TG)	TEI	
<b>Atenção em Saúde</b>	2.0	5.0	1.0	5.0			2.0	14.0	16.0
Níveis da atenção à saúde	3.0	5.0	3.0	10.0			3.0	30.0	33.0
<b>Diagnóstico de saúde na comunidade</b>	3.0	5.0	3.0	10.0			3.0	30.0	33.0
<b>Vigilância em saúde</b>	2.0	5.0	3.0	5.0			2.0	16.0	18.0
<b>TOTAL</b>	<b>10.0</b>	<b>20.0</b>	<b>10.0</b>	<b>30.0</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>	<b>10.0</b>	<b>70.0</b>	<b>80.0</b>

NB: T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estagio; PL=Praticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo, participação em fóruns de discussão seja virtual ou física no local onde o estudante se encontra; TI= NÚMERO total de horas de estudo individual.

### Métodos de ensino-aprendizagem

#### a) Modelos pedagógicos utilizados

- Tradicional centrado no formador. – cerca de 10% do tempo lectivos
- Modelo pedagógico centrado no formando – cerca de 60 % do tempo lectivo.
- Modelo centrado no grupo - cerca de 30 % do tempo lectivo.

#### b) Instrumentos didáctico-pedagógicos

Incentiva-se o recurso ao uso de manuais impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como o recurso aos meios como a plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

### **Métodos de avaliação**

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total

### **Língua de ensino**

- Língua portuguesa

### **Bibliografia recomendada**

CAMPOS, G. W. S. et al. Tratado de Saúde Coletiva. Ed. Hucitec. 1ª edição.200

MINAYO, M.C. e MIRANDA, A.C. (org.). Saúde e Ambiente Sustentável: Estreitando nós. Editora FIOCRUZ. 343P. 2006.

TEIXEIRA, F.M.P. História da Saúde Pública no Brasil. São Paulo, Editora Ática, 4 ed.2004.

<b>DISCIPLINA: Elementos de Pedagogia</b>		<b>CÓDIGO:ISCED12-PEDCFG0002</b>
<b>TIPO DE DISCIPLINA:</b> NUCLEAR/	<b>SEMESTRE: I</b>	<b>NÚMERO DE CRÉDITOS: 4</b>
<b>ANO: II</b>	<b>HORAS DE CONTACTO:</b> 10	<b>HORAS DE ESTUDO A DISTÂNCIA: 90</b>

### **Objectivos da disciplina**

#### **Objectivos Gerais**

- Compreender o processo educativo;
- Explicar as categorias pedagógicas;
- Reflectir sobre contribuição da educação para a formação da personalidade

### Objectivos específicos

- Conhecer o objecto de estudo da pedagogia;
- Fundamentar a contribuição das ciências afins na compreensão do fenómeno educativo;
- Analisar criticamente a prática da educação em Moçambique em diferentes momentos históricos
- Analisar a prática educativa moçambicana no contexto das tendências actuais

### Resultados esperados

No fim desta disciplina os estudantes devem ser capazes de:

- Analisar criticamente a prática da educação em Moçambique em diferentes momentos históricos
- Analisar a prática educativa moçambicana no contexto das tendências actuais
- Relacionar as teorias pedagógicas com actividade práticas de leccionação
- Aplicar as teorias na interpretação de fenómenos e processos pedagógicos da realidade

### Pré-requisitos

N/A

### Plano temático Elementos de Pedagogia

Temas	Horas de contacto	Estudo a distância							Total
		T	T P	T C	E	P L	AP (CH ATS	TED	

							<b>E TG)</b>		
Introdução à ciência pedagógica	1	5	2	4			2	10	12
História da pedagogia	1	5	2	4			2	13	15
Pedagogia no campo da ciência de educação	2	8	2	5			2	15	17
Funções pedagógica e no campo educacional	2	7	2	5			2	20	22
História de educação em moçambique	2	8	2	5			1	12	13
Desafios da educação contemporânea	2	5	2	5			1	20	21
<b>Totais</b>	<b>10</b>	<b>38</b>	<b>12</b>	<b>28</b>			<b>10</b>	<b>90</b>	<b>100</b>

NB: T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estagio; PL=Práticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo (participação em fóruns de discussão seja virtual ou física no local onde o estudante se encontra); TED= Número Total de Horas de Estudo à Distância.

## **Métodos de ensino-aprendizagem**

### **a) Modelos pedagógicos utilizados**

Modelo tradicional centrado no formador. - Este modelo ocupa cerca de 10% do tempo lectivos

Modelo pedagógico centrado no formando - este modelo ocupa cerca de 60 % do tempo lectivo.

Modelo centrado no grupo - este modelo ocupa cerca de 30 % do tempo lectivo.

## **b) Instrumentos didáctico-pedagógicos**

Nas unidades curriculares, incentiva-se o recurso ao uso de manuais, impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como recurso aos meios como plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

### **Métodos de avaliação**

Em todas as disciplinas serão considerados os seguintes tipos de avaliações:

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total

### **Língua de ensino**

Língua Portuguesa

### **Bibliografia recomendada**

FILHO, G. F. *Panorâmica das tendências e práticas pedagógicas*, São Paulo, Editora Átomo, 2004.

FREIRE, P. *Pedagogia do oprimido*, 17. Ed., Rio de Janeiro, Paz e terra, 1987.

GADOTTI, M. *História das ideias pedagógicas*, 8 ed., São Paulo, Ática, 2008.

MARQUES, R. *Modelos pedagógicos actuais*, Lisboa, Plátano Edições Técnicas, 1999.

OLIVEIRA, I. A. *Filosofia da educação: reflexões e debates*, Petrópolis, Rio de Janeiro, Vozes, 2006.

SIERRA SALCEDO, R. A. *La estratégia pedagógica, su diseño e implementación*, La Habana, Editorial Pueblo y educación, 2008

<b>DISCIPLINA: ESTATÍSTICA</b>		<b>CODIGO</b>	
<b>Tipo de</b> <b>Disciplina:</b> Nuclear/	<b>SEMESTRE I</b>	<b>NÚMERO DE CREDITOS 4</b>	
<b>ANO II</b>	<b>Horas de Contacto:</b>	<b>Horas de Estudo Individual:</b>	

	10	90
--	----	----

**Introdução:** A disciplina visa dar ao aluno o conhecimento de métodos estatísticos a serem aplicados na área de Administração referente à identificação das etapas do trabalho científico e suas relações com a Estatística; os processos de colecta e elaboração dos dados; os procedimentos usados na organização e descrição de dados. Introdução ao instrumento do método estatístico e da forma como estuda os fenómenos colectivos e sociais, por meio do ensino dos elementos básicos da estatística descritiva e inferencial. O aluno deverá ser capaz de aplicar a estatística como instrumento que amplia o conhecimento e orienta para uma análise mais clara nas áreas específicas e para tomada de decisões.

### **Objectivos da disciplina**

#### **Objectivos Gerais**

- Capacitar o aluno para o planeamento, colecta, apresentação e análise de dados,
- Proporcionar ao aluno a compreensão dos principais indicadores estatísticos,
- Fornecer ao aluno conhecimentos sobre técnicas da amostragem e das principais ferramentas do campo da Estatística inferencial.

#### **Resultados Esperados**

No final desta disciplina Espera-se que o estudante seja capaz de :

- Interpretar e manipular correctamente as informações quantitativas utilizando o computador na construção de tabelas e gráficos;
- Aplicar e escolher um Teste Estatístico, distinguindo as suas características fundamentais e conveniência a cada caso, analisando seus itens e determinando a sua fidedignidade e validade;
- Aprofundar todas as fases de formulação, implementação e análise de Estatística e Probabilidade num projecto, identificando os pontos fracos e fortes, analisando a operacionalização do mesmo

#### **Pré-requisitos**

N/A

**Plano temático Estatística**

TEMA	HORAS DE CONTACTO	ESTUDO INDIVIDUAL							TOTAL
		T	TP	TC	E	P L	AP (CHATS E TG)	TEI	
Conceitos básicos	1.0	6.0	1.0	2.0			2.0	15.0	17
Distribuição de frequência e Representação Gráfica dos dados estatísticos	1.0	5.0	2.0	2.0			1.5	15	16.5
Probabilidades.	1.5	5.0	2.5	2.0			1.5	15.0	16.5
Variáveis aleatórias	1.5	5.0	2.5	3.0			1.5	15	16.5
Aplicação de Medidas de Dispersão Absoluta: Desvio Padrão, Variância.	2.0	5.0	2.5	3.0			1,5	15	16.5
Aplicação de Medidas de Dispersão Relativa	1.5	8.0	2.5	5.0			1	15	16
Fenómenos de observação e o modelo probabilístico	1.5	8.0	2.0	5.0			1	10	11.0

<b>TOTAL</b>	<b>10</b>	<b>39</b>	<b>16</b>	<b>23</b>			<b>10</b>	<b>90</b>	<b>100</b>
--------------	-----------	-----------	-----------	-----------	--	--	-----------	-----------	------------

**NB:** T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estagio; PL=Práticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo, participação em fóruns de discussão seja virtual ou física no local onde o estudante se encontra; TI= NÚMERO total de horas de estudo individual.

## **Métodos de ensino-aprendizagem**

### **a) Modelos pedagógicos utilizados**

- Tradicional centrado no formador. – cerca de 10% do tempo lectivos
- Modelo pedagógico centrado no formando – cerca de 60 % do tempo lectivo.
- Modelo centrado no grupo - cerca de 30 % do tempo lectivo.

### **b) Instrumentos didáctico-pedagógicos**

Incentiva-se o recurso ao uso de manuais impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como o recurso aos meios como a plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

## **Métodos de avaliação**

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total.

## **Língua de ensino**

- Língua Portuguesa

## **Bibliografia recomendada**

BUSSAB, Wilton O.; Pedro A. Morettin (2006) - *Estatística Básica*, 5ª Ed., Saraiva, São Paulo

LARSON, Ron; Betsy Farber (2004) - *Estatística Aplicada*, 2ª Ed., Prentice Hall, São Paulo

SILVA, Sebastião Medeiros da, Et Al (1999) - *Estatística para os cursos de economia, administração e ciências contábeis*, Atlas, São Paulo

BEKAMAN, Otto Ruprecht; Pedro Luiz de Oliveira Costa Neto (1980) - *Análise Estatística da decisão*, Edgard Blucher, São Paulo

<b>Disciplina: Bromatologia</b>		<b>CÓDIGO:</b>
<b>Tipo de disciplina:</b> Nuclear	<b>Semestre: I</b>	<b>Número de créditos:6</b>
<b>Ano: II</b>	<b>Horas de contacto: 10</b>	<b>Horas de estudo a distância: 140</b>

### **Objectivos da disciplina**

#### **Objectivos Gerais**

- Fornecer aos formandos fundamentos necessários para compreensão das características, classificação e reações que ocorrem nos alimentos e o tempo de vida na prateleira.

.

#### **Objectivos específicos**

- Identificar e avaliar os constituintes dos alimentos e suas influências na promoção, manutenção, recuperação da saúde e prevenção de doenças.
- Conhecer as diferentes escolas formas de processamento dos alimentos
- Conhecer os fundamentos da classificação dos alimentos quanto a vida utel

### **Resultados esperados**

No final desta disciplina espera-se que o estudante seja capaz de :

- Identificar e avaliar os constituintes dos alimentos e suas influências na promoção, manutenção, recuperação da saúde e prevenção de doenças.
- Diferenciar alimentos de origem vegetal e animal;
- Avaliar qualitativa e quantitativamente os constituintes nutrientes dos alimentos e sua relação com a saúde;
- Avaliar a biodisponibilidade dos nutrientes em alimentos;
- avaliar os constituintes não nutrientes tóxicas e protetores naturais em alimentos e sua relação com a saúde;
- Identificar e avaliar a presença de substâncias tóxicas naturais em alimentos e impacto para saúde;
- Reconhecer o papel de substâncias não nutrientes presentes em alimentos para promoção, manutenção, recuperação da saúde e prevenção de doença.
- Identificar os factores físicos e químicos que interferem na qualidade, na quantidade, na biodisponibilidade, na formação de substâncias tóxicas nos alimentos e a repercussões para a saúde humana;
- Correlanar a quantidade, qualidade e recomendações de nutrientes.

### Pré-requisitos

N/A

### Plano temático Bromatologia

Temas	Horas de contacto	Estudo a distância							Total
		T	T P	T C	E	P L	AP (CHA TS E TG)	TE D	
Objectivos da disciplina e formas de processamento dos alimentos	1	10	2	10			2	23	25
Alimentos de origem vegetal	2	10	2	5			2	25	27

e animal									
Biodisponibilidade dos nutrientes	3	10	5	5			2	30	32
Modificações dos nutrientes	3	10	5	10			2	30	32
Actividade de água	1	10	1	10			2	27	29
<b>Totais</b>	<b>10.0</b>	<b>50</b>	<b>15</b>	<b>40</b>	<b>0.</b>	<b>0.</b>	<b>10.0</b>	<b>140</b>	<b>150</b>

NB: T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estagio; PL=Praticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo (participação em fóruns de discussão seja virtual ou física no local onde o estudante se encontra); TED= Número Total de Horas de Estudo à Distância.

## **Métodos de ensino-aprendizagem**

### **a) Modelos pedagógicos utilizados**

Modelo tradicional centrado no formador. - Este modelo ocupa cerca de 10% do tempo lectivos

Modelo pedagógico centrado no formando - este modelo ocupa cerca de 60 % do tempo lectivo.

Modelo centrado no grupo - este modelo ocupa cerca de 30 % do tempo lectivo.

### **b) Instrumentos didáctico-pedagógicos**

Nas unidades curriculares, incentiva-se o recurso ao uso de manuais, impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como recurso aos meios como plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

### **Métodos de avaliação**

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total

### **Língua de ensino**

Língua Portuguesa

### **Bibliografia Recomendada**

BOBIO, Introdução à química de Alimentos. 2º ed. São Paulo: Livraria Varela.

BOBIO, Química de Processamento de Alimentos. 2º ed. São Paulo: Livraria Varela.

LAJOLO, (coordenador), et all. Fibra Dietética em iberoamérica: tecnología y salud. São Paulo: Ed. Varela.

CÂNDIDO, Alimentos Para Fins Especiais: Dietéticos. São Paulo: Ed. Varela. 2003

<b>Disciplina: Composição e Análise dos alimentos</b>		<b>CÓDIGO:</b>
<b>Tipo de disciplina:</b> Nuclear/	<b>Semestre: I</b>	<b>Número de créditos: 5</b>
<b>Ano: II</b>	<b>Horas de contacto: 10</b>	<b>Horas de estudo a distância: 115</b>

**Introdução:** Pretende-se com esta disciplina estudar a composição química dos alimentos: umidade, proteínas, enzimas, lipídios carboidratos, minerais e vitaminas. Leitura e interpretação da tabela de composição de alimentos. Estudo dos fatores intrínsecos e extrínsecos que interferem com o valor nutritivo dos alimentos *in natura* e processados.

## **Objectivos da disciplina**

### **Objectivos Gerais**

- Compreender a ciência da Nutrição como um instrumento proporcionador da qualidade de vida através de uma alimentação adequada
- Conhecer a composição nutricional de cada substância comestível

### **Objectivos específicos**

- Identificar os grupos dos alimentos e a sua composição nutricional;
- Reconhecer e saber consultar a composição nutricional de um alimento;
- Desenvolver capacidades de análise da composição nutricional dos alimentos.

### **Resultados esperados**

No final desta disciplina Espera-se que o estudante seja capaz de :

- Conhecer os grupos de alimentos, sua composição química e valor nutritivo;
- Conhecer os factores que interferem com a composição e valor nutritivo dos alimentos;
- Familiarizar-se com o uso de tabelas de composição dos alimentos;

### **Pré-requisitos**

N/A

## Plano temático Composição e Análise dos alimentos

Temas	Horas de contacto	Estudo a distância							Total
		T	TP	TC	E	PL	AP (CHATS E TG)	TE D	
<b>Alimentos e nutrientes: conceitos básicos, Alimentos <i>in natura</i>; Alimentos processados; Alimentos industrializados</b>	2	10	2	4			2	18	20
Composição dos alimentos	2	10	2	5			2	19	21
Alterações alimentares	1	5	2	4			2	13	14
Propriedades funcionais dos componentes alimentares	1	7	2	4			2	15	15
Alimentos funcionais	1	5	2	4			2	13	14
Análise sensorial dos alimentos	2	10	2	5			2	19	21
Reações enzimáticas dos alimentos	1	10	2	4			2	18	19
<b>Totais</b>	<b>10</b>	<b>57</b>	<b>14</b>	<b>30</b>			<b>14</b>	<b>115</b>	<b>125</b>

NB: T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estágio; PL=Práticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo (participação em fóruns de discussão seja virtual ou física no local onde o estudante se encontra); TED= Número Total de Horas de Estudo à Distância.

### Métodos de ensino-aprendizagem

#### a) Modelos pedagógicos utilizados

Modelo tradicional centrado no formador. - Este modelo ocupa cerca de 10% do tempo lectivos

Modelo pedagógico centrado no formando - este modelo ocupa cerca de 60 % do tempo lectivo.

Modelo centrado no grupo - este modelo ocupa cerca de 30 % do tempo lectivo.

### **b) Instrumentos didáctico-pedagógicos**

Nas unidades curriculares, incentiva-se o recurso ao uso de manuais, impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como recurso aos meios como plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

### **Métodos de avaliação**

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total

### **Língua de ensino**

Língua Portuguesa

### **Bibliografia recomendada**

BOBBIO, Bobbio, **Introdução à química de alimentos**. 3 ed. São Paulo: Varela. 2003.

Evangelista, **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 1992. 652 p. (Série Enfermagem Nutrição)

SALINAS, **Alimentos e Nutrição: introdução à bromatologia**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.

PHILIPPI, **Tabela de composição dos alimentos: suporte para decisão nutricional**. Ed. Coronário, São Paulo, 2002.

PHILIPPI, **Pirâmide dos alimentos – fundamentos básicos da nutrição**. Ed. Manole, 2008.

<b>Disciplina: Nutrição e Dietética</b>		<b>CÓDIGO:</b>
<b>Tipo de disciplina:</b> Nuclear/CFE	<b>Semestre: I</b>	<b>Número de créditos: 4</b>
<b>Ano: II</b>	<b>Horas de contacto: 10</b>	<b>Horas de estudo a distância: 90</b>

**Introdução:** Esta disciplina propõe oferecer aos formandos fundamentos necessários da Nutrição e dietética como uma ciência que estuda os padrões alimentares adequados para satisfazer as necessidades nutricionais de indivíduos sadios ou com distúrbios nutricionais.

### **Objectivos da disciplina**

#### **Objectivos Gerais**

- Propiciar ao aluno domínio dos conceitos, teorias e práticas da Nutrição e dietética nas diferentes Áreas de actuação do profissional; com conhecimentos a respeito dos, pressupostos básicos de nutrição e dietética no contexto actual, político, sociocultural, económico, a aplicação das dietas padrões para os diferentes grupos

#### **Objectivos específicos**

- Dominar o conceito da nutrição e a sua complexidade
- Conhecer os diferentes tipos de dieta e o grau de aplicabilidade para os grupos alvos
- Desenvolver as necessidades dietéticas em cada grupo populacional

#### **Resultados esperados**

No final desta disciplina espera-se que o estudante seja capaz de :

- Identificar as características da alimentação para os diferentes grupos etários e estados fisiológico;
- Calcular as necessidades nutricionais de um indivíduo ou em colectividade;

- Adaptar a dieta à situação de cada pessoa, de acordo com a idade, estado físico e estilo de vida;
- Elaborar dietas, cardápio e adequar;
- Realizar supervisões na área de dietética nas instituições onde existe alimentação colectiva.

### Pré-requisitos

N/A

### Plano temático Nutrição e Dietética

Temas	Horas de contacto	Estudo a distância							Total
		T	T P	T C	E	P L	AP (CHA TS E TG)	TE D	
Alimentação, nutrição e dietética	1	5	4	4			2	15	16
Características da alimentação para os diferentes grupos etários e estados fisiológicos	2	5	4	4			2	15	16
Aplicar as dietas padrões para os diferentes grupos	2	5	4	4			2	15	16
Cálculos de necessidades nutricionais	2	5	4	4			2	15	16
Dietas especiais	2	5	4	4			2	15	16
Suplementos dietéticos e alimentos vitais	1	5	4	4			2	15	16
<b>Totais</b>	<b>10</b>	<b>30</b>	<b>24</b>	<b>24</b>			<b>12</b>	<b>90</b>	<b>100</b>

---

NB: T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estagio; PL=Praticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo (participação em fóruns de discussão seja virtual ou física no local onde o estudante se encontra); TED= Número Total de Horas de Estudo à Distância.

## **Métodos de ensino-aprendizagem**

### **a) Modelos pedagógicos utilizados**

Modelo tradicional centrado no formador. - Este modelo ocupa cerca de 10% do tempo lectivos

Modelo pedagógico centrado no formando - este modelo ocupa cerca de 60 % do tempo lectivo.

Modelo centrado no grupo - este modelo ocupa cerca de 30 % do tempo lectivo.

### **b) Instrumentos didáctico-pedagógicos**

Nas unidades curriculares, incentiva-se o recurso ao uso de manuais, impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como recurso aos meios como plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

## **Métodos de avaliação**

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total.

## **Língua de ensino**

Língua Portuguesa

## **Bibliografia recomendada**

GUSMAN, modulo7 de dietética (MISAU 2003) NELSON, Nutrição básica aplicada 2004

Tabela de composição dos alimentos (misau1999), taco, (2006)

KRAUSE (2004) UNICEF/MI 2003

<b>Disciplina: Enfermagem e Primeiros socorros</b>		<b>CÓDIGO:</b>
<b>Tipo de disciplina:</b> Nuclear/	<b>Semestre: I</b>	<b>Número de créditos: 4</b>
<b>Ano: II</b>	<b>Horas de contacto: 10</b>	<b>Horas de estudo a distância: 90</b>

**Introdução:** Esta disciplina propõe-se a fornecer os conhecimentos e noções básicas de enfermagem e primeiros socorros.

### **Objectivos da disciplina**

#### **Objectivos Gerais**

- Propiciar ao aluno domínio dos conceitos teóricos e práticas nos cuidados de enfermagem e primeiros socorros em diferentes situações

#### **Objectivos específicos**

- Identificar o tipo e grau de lesão
- Conhecer os diferentes tipos de cuidados em primeiros socorros

#### **Resultados esperados**

No final desta disciplina Espera-se que o estudante seja capaz de :

- Conhecer técnicas e procedimentos básicos de primeiros socorros e enfermagem;
- Avaliar, prestar primeiros socorros e transportar sinistrados em situações de emergência;
- Identificar acidentes mais comuns e prestar pronto socorro;

#### **Pré-requisitos**

N/A

## Plano temático Enfermagem e Primeiros socorros

Temas	Hora s de cont acto	Estudo a distância							Total
		T	T P	T C	E	P L	AP (CHA TS E TG)	TE D	
Introdução	1	5	4	4			2	15	16
Asfixia e corpos estranhos	2	5	4	4			2	15	16
Envenenamento	2	5	4	4			2	15	16
Trauma físico	2	5	4	4			2	15	16
Enfarte e paragem cardio-respiratória	2	5	4	4			2	15	16
Queimadura, sangramentos	1	5	4	4			2	15	16
<b>Totais</b>	<b>10</b>	<b>30</b>	<b>24</b>	<b>24</b>			<b>12</b>	<b>90</b>	<b>100</b>

NB: T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estagio; PL=Praticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo (participação em fóruns de discussão seja virtual ou física no local onde o estudante se encontra); TED= Número Total de Horas de Estudo à Distância.

### Métodos de ensino-aprendizagem

#### a) Modelos pedagógicos utilizados

Modelo tradicional centrado no formador. - Este modelo ocupa cerca de 10% do tempo lectivos

Modelo pedagógico centrado no formando - este modelo ocupa cerca de 60 % do tempo lectivo.

Modelo centrado no grupo - este modelo ocupa cerca de 30 % do tempo lectivo.

#### b) Instrumentos didáctico-pedagógicos

Nas unidades curriculares, incentiva-se o recurso ao uso de manuais, impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como recurso aos meios como plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

### **Métodos de avaliação**

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total.

### **Língua de ensino**

Língua Portuguesa

### **Bibliografia recomendada**

MISAU: Manual de Primeiros Socorros, 2004

WHO: Laboratory Safety

Werner: Onde não há médico 2011

FERNANDA, cuidados de enfermagem sp ed1, 1997 Brasil

<b>Disciplina: Educação alimentar e Nutricional</b>		<b>CÓDIGO:</b>
<b>Tipo de disciplina:</b> Nuclear/	<b>Semestre: I</b>	<b>Número de créditos: 4</b>
<b>Ano: II</b>	<b>Horas de contacto:</b> 10	<b>Horas de estudo a distância:</b> 90

**Introdução:** Esta disciplina propõe-se a trazer as principais metodologias de ensino e aprendizagem em redor da segurança alimentar e nutricional, o que pressupõe uma abordagem multidisciplinar.

## **Objectivos da disciplina**

### **Objectivos Gerais**

- Propiciar ao aluno domínio dos conceitos, teorias e práticas da nutrição e segurança alimentar nas diferentes áreas de actuação do profissional; com conhecimentos a respeito dos pressupostos básicos de nutrição no contexto político, sociocultural, económico, propriedades, modificações e constituição que ocorrem nos alimentos in natura e durante o processamento, transporte, preparação, utilização e distribuição.

### **Objectivos específicos**

- Aplicar e divulgar através de diferentes meios massivos de comunicação das mensagens de educação nutricional, para promover atitudes positivas sobre nutrição e alimentação, estimulando os bons hábitos alimentares e aproveitamento dos recursos localmente disponíveis na comunidade

### **Resultados esperados**

No final desta disciplina espera-se que o estudante seja capaz de :

- Transmitir mensagens simples e adequadas para que a comunidade adopte melhores práticas alimentares;
- Dar uma orientação nutricional de acordo com a necessidade de cada grupo ou indivíduo;
- Identificar os grupos com necessidade de ajuda para melhorar a situação nutricional;
- Produzir material de divulgação de mensagem promotora da saúde e nutrição.
- Utilizar serviços existentes como meios de comunicação (unidades sanitárias, escolas organizações, centros infantis e instituições).

## Pré-requisitos

N/A

## Plano temático Educação alimentar e Nutricional

Temas	Horas de contacto	Estudo a distância							Total
		T	TP	TC	E	PL	AP (CHATS E TG)	TE D	
Alimentação na família	1	5	4	4			2	15	16
Alimentação durante gravidez	2	5	4	4			2	15	16
Produção de material de divagação de mensagens chaves de nutrição	2	5	4	4			2	15	16
Aleitamento materno	2	5	4	4			2	15	16
Alimentação complementar Higiene e conservação dos alimentos	2	5	4	4			2	15	16
Alimentação na doença	1	5	4	4			2	15	16
<b>Totais</b>	<b>10</b>	<b>30</b>	<b>24</b>	<b>24</b>			<b>12</b>	<b>90</b>	<b>100</b>

NB: T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estagio; PL=Praticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo (participação em fóruns de discussão seja virtual ou física no local onde o estudante se encontra); TED= Número Total de Horas de Estudo à Distância.

## Métodos de ensino-aprendizagem

### a) Modelos pedagógicos utilizados

Modelo tradicional centrado no formador. - Este modelo ocupa cerca de 10% do tempo lectivos

Modelo pedagógico centrado no formando - este modelo ocupa cerca de 60 % do tempo lectivo.

Modelo centrado no grupo - este modelo ocupa cerca de 30 % do tempo lectivo.

### **b) Instrumentos didáctico-pedagógicos**

Nas unidades curriculares, incentiva-se o recurso ao uso de manuais, impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como recurso aos meios como plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

### **Métodos de avaliação**

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total.

### **Língua de ensino**

Língua Portuguesa

### **Bibliografia Recomendada**

Plano de Acção Multisectorial para a Redução da Desnutrição Crónica em Moçambique 2011-2015(20)

Plano de Comunicação e Mobilização Social para Promoção, Protecção e Apoio ao Aleitamento Materno 2009-2015(20)

Pacote Nutricional Básico

Programa de fortificação de Alimentos 2015-2019

Programa de Reabilitação Nutricional I (menores de 15 anos)

Programa de Reabilitação Nutricional II (adultos TB-HIV, MG)

Política de Alimentação Infantil

Estratégia da Alimentação Saudável, Actividade Física e Saúde

<b>Disciplina: Epidemiologia</b>		<b>CÓDIGO:</b>
<b>Tipo de disciplina:</b>	<b>Semestre: I I</b>	<b>Número de créditos: 4</b>

Nuclear/		
<b>Ano: II</b>	<b>Horas de contacto: 10</b>	<b>Horas de estudo a distância: 90</b>

**Introdução:** Esta disciplina integra o curso com a finalidade de dar aos formandos fundamentos necessários para a compreensão dos problemas de saúde na população e o papel da epidemiologia para a Saúde Pública.

## **Objectivos da disciplina**

### **Objectivos Gerais**

- Propiciar ao aluno domínio dos conceitos da epidemiologia seu papel e a distribuição e magnitude dos problemas de saúde na população, estudar e propor medidas de solução.

### **Objectivos específicos**

- Entender o papel da epidemiologia para a Saúde Pública;
- Ter domínio básico de como proceder uma investigação epidemiologica usando os metodos de investigação definidos.

## **Resultados esperados**

No final desda disciplina espera-se que o estudante seja capaz de :

- Aplicar os princípios e métodos de estudo em Epidemiologia;
- Reconhecer os factores responsáveis pelo aparecimento de uma doença;
- Reconhecer as diferentes fases da história natural da doença;
- Aplicar níveis de prevenção e intervenção na História Natural da Doença;
- Elaborar e analisar os Boletins Epidemiológicos Semanais;
- Elaborar e utilizar o canal endémico de uma área de saúde para interpretar problemas de saúde;
- Elaborar e apresentar dados estatísticos e interpretá-los epidemiologicamente;
- Calcular e interpretar indicadores de saúde e ser capaz de usar os mesmos para tomada de decisão;

- Aplicar medidas de combate aos focos de doenças;
- Implementar a vigilância epidemiológica para o controle de problema de saúde

### Pré-requisitos

N/A

### Plano temático Epidemiologia

Temas	Horas de contacto	Estudo a distância							Total
		T	T P	T C	E	P L	AP (CHA TS E TG)	TE D	
Terminologias básicas em Epidemiologia, cálculo e interpretação de indicadores	1	5	4	4			2	15	16
Factores responsáveis pelo aparecimento de uma doença	2	5	4	4			2	15	16
Produção de material de divagação de mensagens-chaves de Nutrição e Indicadores de Saúde	2	5	4	4			2	15	16
Canal Endémico e Sistema de Informação para a Saúde	2	5	4	4			2	15	16
Recolha de dados sobre doenças endémicas e elaboração do canal	2	5	4	4			2	15	16
História Natural da Doença (HND) e métodos gerais de combate às doenças transmissíveis e não	1	5	4	4			2	15	16

transmissíveis									
<b>TOTAIS</b>	<b>10</b>	<b>30</b>	<b>24</b>	<b>24</b>			<b>12</b>	<b>90</b>	<b>100</b>

NB: T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estagio; PL=Praticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo (participação em fóruns de discussão seja virtual ou física no local onde o estudante se encontra); TED= Número Total de Horas de Estudo à Distância.

## **Métodos de ensino-aprendizagem**

### **a) Modelos pedagógicos utilizados**

Modelo tradicional centrado no formador. - Este modelo ocupa cerca de 10% do tempo lectivos

Modelo pedagógico centrado no formando - este modelo ocupa cerca de 60 % do tempo lectivo.

Modelo centrado no grupo - este modelo ocupa cerca de 30 % do tempo lectivo.

### **b) Instrumentos didáctico-pedagógicos**

Nas unidades curriculares, incentiva-se o recurso ao uso de manuais, impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como recurso aos meios como plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

## **Métodos de avaliação**

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total.

## **Língua de ensino**

Língua Portuguesa

## **Bibliografia Recomendada**

BEAGLEHOLE, Bonita, Epidemiologia. São Paulo: Editora Santos 1996;

FORATINNI, Epidemiologia Geral. São Paulo: Artes Médica 1996;

FILHO, Almeida N, & ROUQUAYRAL Introdução a Epidemiologia 3ª ed. Rio de Janeiro, 2000.

MEDRONHO, Epidemiologia. São Paulo: Editora Atheneu. 2004;

PALMER, The identification and investigation of epidemics. En: Dunstan F, Pickles JJ Editores]. Statistics in medicine. Clarendon Press; Oxford, 1999.

<b>Disciplina: Farmacologia</b>		<b>CÓDIGO:</b>
<b>Tipo de disciplina:</b> Nuclear/	<b>Semestre: II</b>	<b>Número de créditos: 4</b>
<b>Ano: II</b>	<b>Horas de contacto: 10</b>	<b>Horas de estudo a distância: 90</b>

**Introdução:** Esta disciplina integra o curso com a finalidade de dar aos formandos fundamentos necessários para a compreensão da farmacologia e das reações do fármaco nutriente no organismo humano com vista a um melhor conhecimento da realidade das reações adversas que ocorrem em humanos.

### **Objectivos da disciplina**

#### **Objectivos Gerais**

- Propiciar ao aluno domínio e conhecimento dos grupos de medicamentos essenciais em especial medicamentos usados no programa de reabilitação nutricional, imunização e suplementação.
- Interacções fármacos/alimentos e ou nutrientes.

#### **Resultados esperados**

No final desta disciplina espera-se que o estudante seja capaz de :

- Transmitir mensagens simples e adequadas para que a comunidade adopte melhores práticas alimentares

- dar uma orientação nutricional de acordo com a necessidade de cada grupo ou indivíduo.
- Identificar os grupos com necessitam de ajuda para melhorar a situação nutricional
- Produzir material de divulgação de mensagem promotora da saúde e nutrição
- Utilizar serviços existentes como meios de comunicação (Unidades sanitárias, escolas organizações, centros infantis e instituições)

### Pré-requisitos

N/A

### Plano temático Farmacologia

Temas	Horas de contacto	Estudo a distância							Total
		T	T P	T C	E	P L	AP (CHA TS E TG)	TE D	
Conceitos Básicos Introdução a farmacologia Farmacologia Geral, Especial e Clínica; Medicamento fármaco, droga, veneno, tóxico, remédio, alimento e nutriente	1	5	4	4			2	15	16
Designação e origem dos medicamentos. Classificação dos medicamentos quanto a sua designação	2	5	4	4			2	15	16
III.FNM (formulário Nacional de Medicamentos) Grupos fármaco –	2	5	4	4			2	15	16

terapêuticos do FNM. Grupos especiais de Medicamentos e medicamentos usados no programa de nutrição. Programa de reabilitação Nutricional (PRN); Anti – Helmínicos Vitaminas e Sais Minerais e soluções para equilíbrio electrolítico;									
Interação Fármaco Alimento – Nutriente	2	5	4	4			2	15	16
Tipos de Interações; fármaco – alimento;	2	5	4	4			2	15	16
Ciclo de aprovisionamento de medicamentos	1	5	4	4			2	15	16
<b>Totais</b>	<b>10</b>	<b>30</b>	<b>24</b>	<b>24</b>			<b>12</b>	<b>90</b>	<b>100</b>

NB: T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estagio; PL=Praticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo (participação em fóruns de discussão seja virtual ou física no local onde o estudante se encontra); TED= Número Total de Horas de Estudo à Distância.

## **Métodos de ensino-aprendizagem**

### **a) Modelos pedagógicos utilizados**

Modelo tradicional centrado no formador. - Este modelo ocupa cerca de 10% do tempo lectivos

Modelo pedagógico centrado no formando - este modelo ocupa cerca de 60 % do tempo lectivo.

Modelo centrado no grupo - este modelo ocupa cerca de 30 % do tempo lectivo.

### **b) Instrumentos didáctico-pedagógicos**

Nas unidades curriculares, incentiva-se o recurso ao uso de manuais, impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como recurso aos meios como plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

### **Métodos de avaliação**

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total.

### **Língua de ensino**

Língua Portuguesa

### **Bibliografia recomendada**

DELUCIA& Oliveira-Filho - Farmacologia Integrada – 3ª ed. – Revinter, 2007

Goodman & Gilman's The Pharmacological Basis of Therapeutics (L.L. Brunton, J.S. Lazo, K.L. Parker, eds.) – 11th ed. - McGraw-Hill, 2006.

.OLGA& Basile A.C. Medicamentos e suas interações. Ed. Atheneu São Paulo, 1994.

PAGE, Curtis, Sutter, Walker & Hoffman – Integrated Pharmacology – 2nd ed. - Mosby, 2002.

RANG, Dale, Ritter & Flower - Pharmacologic (trad. da 6ª ed. americana) - Elsevier, 2007

Formulário Nacional de Medicamentos Ed. MISAU,

Manual de programa de reabilitação Nutricional versão 1 e 2, MISAU

<b>Disciplina: Imunologia</b>	<b>CÓDIGO:</b>
-------------------------------	----------------

<b>Tipo de disciplina:</b> Nuclear/	<b>Semestre:</b> I I	<b>Número de créditos:</b> 4
<b>Ano:</b> II	<b>Horas de contacto:</b> 10	<b>Horas de estudo a distância:</b> 90

**Introdução:** Esta disciplina visa fazer uma breve introdução ao estudo da Imunologia. Concomitantemente, proporcionará conhecimentos básicos sobre os Antígenos; Anticorpos; Tecidos e Órgãos Linfóides; Actividade imunológica dos Linfócitos; Interações celulares na resposta imune; Função Biológica do complexo de histocompatibilidade principal; Sistema complemento; Interação AntígenoAnticorpo; Hipersensibilidade mediada por anticorpos; Imunidade celular; Imunidade às infecções; Imunologia dos transplantes; Imunologia dos tumores; Doenças Auto-Imunes

### **Objectivos da disciplina**

#### **Objectivos Gerais**

- Conhecer os princípios básicos da indução e da manifestação das reações imunológicas nos mecanismos de defesa.

#### **Objectivos específicos**

- Propiciar ao aluno domínio dos princípios básicos da indução e da manifestação das reações imunológicas nos mecanismos de defesa;
- Compreender a maneira pela qual as respostas imunes causam alterações nos tecidos e, conseqüentemente, as doenças.

### **Resultados esperados**

No final desta disciplina espera-se que o estudante seja capaz de :

- Reconhecer e diferenciar funções imunológicas
- Compreender a importância e o funcionamento dos factores que influenciam a resposta imune

### **Pré-requisitos**

N/A

## Plano temático Imunologia

Temas	Horas de contacto	Estudo a distância							Total
		T	T P	T C	E	P L	AP (CHA TS E TG)	TE D	
Introdução ao estudo da Funções da resposta imune. Fatores que influenciam a resposta imune. Resposta imune inespecífica e específica. Imunidade ativa. Imunidade passiva.	1	5	4	4			2	15	16
ANTÍGENOS – Propriedades gerais dos anticorpos. Imunogenicidade e antigenicidade.	2	5	4	4			2	15	16
ANTICORPOS	2	5	4	4			2	15	16
TECIDOS E ÓRGÃOS LINFÓIDES atividades imunológica dos linfócitos	2	5	4	4			2	15	16
INTERAÇÕES CELULARES NA RESPOSTA IMUNE Processamento e apresentação de antígenos. Ativação do linfócito T Ativação do linfócito B.	2	5	4	4			2	15	16
Interação antígeno-anticorpo linfócitos T CD4	1	5	4	4			2	15	16
<b>Totais</b>	<b>10</b>	<b>30</b>	<b>24</b>	<b>24</b>			<b>12</b>	<b>90</b>	<b>100</b>

---

NB: T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estagio; PL=Praticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo (participação em fóruns de discussão seja virtual ou física no local onde o estudante se encontra); TED= Número Total de Horas de Estudo à Distância.

## **Métodos de ensino-aprendizagem**

### **a) Modelos pedagógicos utilizados**

Modelo tradicional centrado no formador. - Este modelo ocupa cerca de 10% do tempo lectivos

Modelo pedagógico centrado no formando - este modelo ocupa cerca de 60 % do tempo lectivo.

Modelo centrado no grupo - este modelo ocupa cerca de 30 % do tempo lectivo.

### **b) Instrumentos didáctico-pedagógicos**

Nas unidades curriculares, incentiva-se o recurso ao uso de manuais, impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como recurso aos meios como plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

### **Métodos de avaliação**

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total.

## **Língua de ensino**

Língua Portuguesa

## **Bibliografia recomendada**

JANEWAY JR., C. A. Imunobiologia: o sistema imune na saúde e na doença. Porto Alegre: Artes Médicas, 2007; 824p.

PARHAM, P. O sistema imune. Porto Alegre : Artmed, 2001; 372p.

ROITT, I. M. & DELVES, P. J. Fundamentos de Imunologia, Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004; 489p. 10ª ed.

SHARON, J. Imunologia básica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008; 267p.

ABBAS, A.; LICHTMAN, A.H. & PILAI, S. Imunologia Celular e Molecular. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008; 564p. 6º ed.

<b>Disciplina: Dietoterapia I</b>		<b>Código:</b>
<b>Tipo de disciplina:</b> Nuclear/	<b>Semestre: II</b>	<b>Número de créditos: 4</b>
<b>Ano: II</b>	<b>Horas de contacto: 10</b>	<b>Horas de estudo a distância: 90</b>

**Introdução:** Esta disciplina integra o curso com a finalidade de dar aos formandos fundamentos necessários para a compreensão do tratamento das doenças com base nas dietas.

### **Objectivos da disciplina**

#### **Objectivos Gerais**

- Propiciar ao aluno o domínio e conhecimento de tratamento de todos tipos de patologia com base na alimentação e com recursos localmente disponíveis, privilegiando as interações fármacos/alimentos e ou nutrientes.

#### **Objectivos específicos**

- Identificar o conceito, os objectivos e os princípios básicos da dietoterapia;
- Interpretar a terminologia clínica nas dietoterapias.

#### **Resultados esperados**

No final desta disciplina Espera-se que o estudante seja capaz de :

- Tratar uma patologia através da dieta, na promoção, manutenção e recuperação da saúde.
- Planear e identificar dietas modificadas de acordo com os diferentes estados patológicos

### Pré-requisitos

N/A

### Plano temático Dietoterapia I

Temas	Horas de contacto	Estudo a distância							Total
		T	TP	TC	E	PL	AP (CHATS E TG)	TE D	
Conceito, objetivos e princípios da dietoterapia	1	5	4	4			2	15	16
Modificações da dieta normal	2	5	4	4			2	15	16
Dietas padronizadas em hospitais (manual de dietas)	2	5	4	4			2	15	16
Tratamento dietoterápico de doenças endócrinas e metabólicas	2	5	4	4			2	15	16
Tratamento dietoterápico de doenças cardiovasculares	2	5	4	4			2	15	16
Tratamento dietoterápico de doenças neoplásicas	1	5	4	4			2	15	16
<b>Totais</b>	<b>10</b>	<b>30</b>	<b>24</b>	<b>24</b>			<b>12</b>	<b>90</b>	<b>100</b>

NB: T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estagio; PL=Praticas de Laboratório;

AP=TG = Trabalho em grupo (participação em fóruns de discussão seja virtual ou física no local onde o estudante se encontra); TED= Número Total de Horas de Estudo à Distância.

## **Métodos de ensino-aprendizagem**

### **a) Modelos pedagógicos utilizados**

Modelo tradicional centrado no formador. - Este modelo ocupa cerca de 10% do tempo lectivos

Modelo pedagógico centrado no formando - este modelo ocupa cerca de 60 % do tempo lectivo.

Modelo centrado no grupo - este modelo ocupa cerca de 30 % do tempo lectivo.

### **b) Instrumentos didáctico-pedagógicos**

Nas unidades curriculares, incentiva-se o recurso ao uso de manuais, impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como recurso aos meios como plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

## **Métodos de avaliação**

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total.

## **Língua de ensino**

Língua Portuguesa

## **Bibliografia Recomendada**

CUPPARI, Nutrição clínica no adulto. 3.<sup>a</sup> ed. Barueri: Manole; 2014.

CUPPARI, Nutrição: nas doenças crónicas não-transmísíveis. São Paulo: Manole; 2009.

ESCOTT-Stump, Mahan , Raymond, Krause - alimentos, nutrição e dietoterapia. 13.<sup>a</sup> ed. Rio de Janeiro: Elsevier; 2013.

GARITA, Magnoni, Cukier , Manual prático em terapia nutricional. São Paulo: Sarvier; 2010.

LEÃO, Manual de nutrição clínica para atendimento ambulatorial do adulto. 14.<sup>a</sup> ed. Rio de Janeiro: Editora Vozes; 2013.

<b>Disciplina: Dietoterapia II</b>		<b>CÓDIGO:</b>
<b>Tipo de disciplina:</b> Nuclear/	<b>Semestre: I</b>	<b>Número de créditos: 4</b>
<b>Ano: III</b>	<b>Horas de contacto: 10</b>	<b>Horas de estudo a distância: 90</b>

**Introdução:** Esta disciplina integra o curso com a finalidade de dar aos formandos fundamentos necessários para a compreensão do tratamento das doenças com base nas dietas

### **Objectivos da disciplina**

#### **Objectivos Gerais**

- Propiciar ao aluno o domínio e conhecimento em Tratamento dietético para pacientes com: doenças endócrinas, cardiovasculares, renais, pulmonares, infecciosas, queimaduras graves, neoplasias e imunodeprimidos. Teoria nutricional enteral.

#### **Objectivos específicos**

- Oferecer ao aluno conhecimento e habilidades para utilizar os conceitos dietéticos como recursos terapêuticos nas doenças endócrinas, renais, cardiovasculares, pulmonares, infecto-contagiosas, neoplásicas, em condições de alergias alimentares, e em pacientes queimados;
- Capacitar o aluno para prescrever dieta, desenvolver planos de cuidados nutricionais e orientações adequados ao paciente, sempre observando os mecanismos fisiopatológicos das enfermidades;

- Reconhecer o papel do profissional nutricionista na equipe multiprofissional das unidades hospitalares.

### Resultados esperados

No final desta disciplina espera-se que o estudante seja capaz de :

- Tratar uma patologia através dieta, na promoção, manutenção e recuperação da saúde;
- Planear e identificar dietas modificadas de acordo com os diferentes estados patológicos.

### Pré-requisitos

N/A

### Plano temático Dietoterapia II

Temas	Horas de contacto	Estudo a distância							Total
		T	T P	T C	E	P L	AP (CHA TS E TG)	TE D	
Dietoterapia nas alergias alimentares	1	5	4	4			2	15	16
Dietoterapia nos transtornos alimentares (anorexia e bulimia)	2	5	4	4			2	15	16
Dietoterapia na obesidade	2	5	4	4			2	15	16
Dietoterapia nas doenças endócrinas Dietoterapia nas doenças cardiovasculares	2	5	4	4			2	15	16
Dietoterapia nas doenças renais Dietoterapia nas doenças pulmonares	2	5	4	4			2	15	16
Dietoterapia nas doenças infecto-contagiosas e HIV,	1	5	4	4			2	15	16

TB, Dietoterapia no trauma, sépsis e pós-cirúrgico									
<b>Totais</b>	<b>10</b>	<b>30</b>	<b>24</b>	<b>24</b>			<b>12</b>	<b>90</b>	<b>100</b>

NB: T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estagio; PL=Praticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo (participação em fóruns de discussão seja virtual ou física no local onde o estudante se encontra); TED= Número Total de Horas de Estudo à Distância.

## **Métodos de ensino-aprendizagem**

### **a) Modelos pedagógicos utilizados**

Modelo tradicional centrado no formador. - Este modelo ocupa cerca de 10% do tempo lectivos

Modelo pedagógico centrado no formando - este modelo ocupa cerca de 60 % do tempo lectivo.

Modelo centrado no grupo - este modelo ocupa cerca de 30 % do tempo lectivo.

### **b) Instrumentos didáctico-pedagógicos**

Nas unidades curriculares, incentiva-se o recurso ao uso de manuais, impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como recurso aos meios como plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

## **Métodos de avaliação**

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total.

## **Língua de ensino**

Língua Portuguesa

## **Bibliografia recomendada**

Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo, Divisão de Nutrição e Dietética. Manual de Dietas do complexo HC. São Paulo, 1980. (Não achei disponível para venda). Ambulatorial e Hospitalar. UNIFESP/Escola Paulista de Medicina].

Costa, MJC. Interpretação de Exames Bioquímicos para Nutricionista. 1ªEd. Editora Atheneu. 2008.

Nemer, ASA, Neves, FJ, Ferreira, JES. Manual de Solicitação e Interpretação de Exames Laboratoriais. Ed. Revinter. 1ª Ed. 2010. Martins, C, Moreira, SM, Pierosan, SR. Interações Droga Nutriente. 2ªEd. Nutroclínica. Editora Metha. Isosaki M & Cardoso E. Manual de Dietoterapia & Avaliação Nutricional – Serviço de Nutrição e Dietética do Instituto do Coração – HCFM USP. São Paulo, Ed Atheneu, 2004.

Silva SMCS & Mura JDP. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. São Paulo: Editora Roca; 2007.

Mahan LK, Escott-Stump S, Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 12ª Ed. São Paulo: Ed. Roca, 2010.

Waitzberg, DL. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4ª ed. São Paulo. Ed. Atheneu, 2009 (v.1 e v.2).

<b>DISCIPLINA: Patologia</b>		<b>CÓDIGO:</b>
<b>TIPO DE DISCIPLINA:</b> Nuclear/CFG	<b>SEMESTRE: I I</b>	<b>NÚMERO DE CREDITOS 2</b>
<b>ANO: II</b>	<b>HORAS DE CONTACTO: 10</b>	<b>HORAS DE ESTUDO A DISTANCIA: 70</b>

**Introdução:** Esta disciplina integra o curso com a finalidade de dar aos formandos fundamentos necessários para compreensão de saúde e doença e conhecer as manifestações clínicas das doenças do fórum médico.

### **Objectivos da disciplina**

#### **Objectivos Gerais**

- Compreender os factores sócio-patológicos capazes de influenciar no estado de saúde e doença e, conhecer as manifestações clínicas das doenças do fórum médico

### Objectivos específicos

- Descrever a fisiopatologia, manifestações, complicações e tratamento das doenças do fórum médico;
- Identificar situações de doença que mereçam urgência.

### Resultados esperados

No fim desta disciplina os estudantes devem ser capazes de:

- Conhecer os sinais e sintomas de doenças gerais;
- Saber descrever a fisiopatologia das doenças;
- Saber quais as complicações e tratamento médico adequado.

### Pré-requisitos

N/A

### Plano Temático Patologia

Temas	Horas de contacto	Estudo a distância							Total
		T	T P	T C	E	P L	AP (CHATS E TG)	TE D	
Evolução da medicina	1	5	2	6			2	10	12
Abordagem do paciente com dor	2	5	2	5			2	15	17
Abordagem clínica do	2	3	2	6			2	15	17

paciente inconsciente									
Afecções do aparelho respiratório	2	3	2	7			2	15	17
Reacções alérgicas e doenças provocadas por parasitas	3	5	2	6			2	15	17
<b>Totais</b>	<b>10.0</b>	<b>20</b>	<b>10</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10.0</b>	<b>70.0</b>	<b>80.0</b>

NB: T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estagio; PL=Praticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo (participação em fóruns de discussão seja virtual ou física no local onde o estudante se encontra); TED= Número Total de Horas de Estudo à Distância.

## **Métodos de ensino-aprendizagem**

### **a) Modelos pedagógicos utilizados**

Modelo tradicional centrado no formador. - Este modelo ocupa cerca de 10% do tempo lectivos

Modelo pedagógico centrado no formando - este modelo ocupa cerca de 60 % do tempo lectivo.

Modelo centrado no grupo - este modelo ocupa cerca de 30 % do tempo lectivo.

### **b) Instrumentos didáctico-pedagógicos**

Nas unidades curriculares, incentiva-se o recurso ao uso de manuais, impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como recurso aos meios como plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

### **Métodos de avaliação**

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total.

### **Língua de ensino**

Língua Portuguesa

### **Bibliografia recomendada**

LOPES, Faria, Patologia Especial (Com aplicações Clínicas), 2ª Edição-Guanabara-Koogan

KUMAR, Cotran, Robbins, Patologia Básica-, 5ª Edição-Guanabara-Koogan

WYNGAARDEN, Tratado de Medicina Interna. Smith, Bennett; 19ª Edição; Vol:1 e 2; Editora Guanabara- DUKAN, Koogan., Pierre, Dicionario de Dietetica e de Nutrição, ed. limitada, editora Vozes, Petropolis – Brazil, 2005

<b>Disciplina: Estagio I introdução a nutrição</b>		<b>CÓDIGO:</b>	
<b>Tipo de disciplina:</b> Nuclear/	<b>Semestre: II</b>	<b>Número de créditos: 5</b>	
<b>Ano: II</b>	<b>Horas de contacto: 10</b>	<b>Horas de estudo a distância: 115</b>	

**Introdução:** Esta disciplina integra o curso com a finalidade de dar aos formandos a consolidação do conhecimento teórico com a prática.

## Objectivos da disciplina

### Objectivos Gerais

- Consolidação do conhecimento teórico com a prática e integração dos formandos na vida profissional em todas as áreas de atuação;
- Compreender o processo de alimentação e Nutrição;
- Analisar criticamente os problemas nutricionais encontrados no terreno

### Objectivos específicos

- Planificar palestras com conteúdo de Nutrição;
- Analisar de forma crítica os meios de ensino-aprendizagem da Nutrição;
- Produzir materiais com mensagens chaves de Nutrição.

### Resultados esperados

No fim desta disciplina os estudantes devem ser capazes de:

- Planificar uma aula no processo de ensino e aprendizagem;
- Utilizar a sua criatividade de forma autónoma para a elaboração e divulgação de meios de ensino-aprendizagem da disciplina de Nutrição;
- Elaborar um relatório de estágio.

### Plano temático Estagio I Introdução a Nutrição

Temas	Hora s de cont acto	Estudo a distância							Total
		T	T P	T C	E	P L	AP (CHA TS E TG)	TE D	
Planificação e execucao das actividaes	2	5	2		20		3	29	32
Assistência nutricional	4	4	2		25		3	35	38
Elaborar material de divulgação de mensagens chaves	2	10	2				2	26	28
Elaboração de relatório	2	10	2				2	25	27
<b>Totais</b>	<b>10</b>	<b>29</b>	<b>8</b>		<b>45</b>		<b>10</b>	<b>115</b>	<b>125</b>

NB: T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estagio; PL=Práticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo (participação em fóruns de discussão seja virtual ou física no local onde o estudante se encontra); TED= Número Total de Horas de Estudo à Distância.

## **Métodos de ensino-aprendizagem**

### **a) Modelos pedagógicos utilizados**

Modelo tradicional centrado no formador. - Este modelo ocupa cerca de 10% do tempo lectivos

Modelo pedagógico centrado no formando - este modelo ocupa cerca de 60 % do tempo lectivo.

Modelo centrado no grupo - este modelo ocupa cerca de 30 % do tempo lectivo.

### **b) Instrumentos didáctico-pedagógicos**

Nas unidades curriculares, incentiva-se o recurso ao uso de manuais, impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como recurso aos meios como plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

## **Métodos de avaliação**

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total.

## **Língua de ensino**

Língua Portuguesa

## **Bibliografia recomendada**

NELSON CHAVES, Nutrição básica aplicada 2004

DUARTE, Stela, PEREIRA, José Luís e FRANCISCO, Zulmira. Manual de supervisão de Práticas Pedagógicas. Maputo, Educar, 2008.

FAINGOLD, Nadine. “De estagiário a especialista: construir as competências profissionais” In:.

FAZENDA, Ivani (org.). Metodologia da pesquisa educacional. 5.ed. São Paulo, Cortez Editora, 1999.

GARCIA, Carlos Marcelo. Formação de professores. Para uma mudança educativa. Porto, Porto Editora, 1999.

THIOLLENT, Michel. Metodologia da pesquisa-acção. 6.ed. São Paulo, Cortez Editora, 1994.

VIEIRA, Flávia. Supervisão. Uma prática reflexiva de formação de professores. Lisboa, Edições Asa, 1993.

<b>Disciplina: Tecnicas Dieteticas</b>		<b>CÓDIGO:</b>
<b>Tipo de disciplina:</b> Nuclear/	<b>Semestre: I</b>	<b>Número de créditos:5</b>
<b>Ano: III</b>	<b>Horas de contacto: 10</b>	<b>Horas de estudo a distância: 115</b>

**Introdução:** Esta disciplina integra o curso com a finalidade de dar aos formandos fundamentos necessários para a compreensão, das técnicas de preparação dos alimentos.

### **Objectivos da disciplina**

#### **Objectivos Gerais**

- Dotar o estudante de conhecimentos teóricos e práticos das diferentes técnicas de preparo dos alimentos.

#### **Objectivos específicos**

- Identificar e aplicar as técnicas de preparo dos alimentos;
- Reconhecer e saber preservar o valor nutricional durante o preparo dos alimentos;
- Desenvolver preparo de alimentos.

## Resultados esperados

No final desta disciplina espera-se que o estudante seja capaz de :

- As diferentes técnicas de preparo de alimentos;
- Conhecer os diferentes métodos conservação dos alimentos;
- Saber calcular o preço das refeições produzidas em serviço de Alimentação e Nutrição;
- Estar familiarizado com os diferentes termos técnicos usados no pré-preparo e preparo dos alimentos.

## Pré-requisitos

N/A

## Plano temático Técnicas Dietéticas

Temas	Horas de contacto	Estudo a distância							Total
		T	T P	T C	E	P L	AP (CHA TSE TG)	TE D	
Tipos de cortes dos alimentos	2	10	2	4			2	18	20
Cortes em hortaliças e frutas	2	10	2	5			2	19	21
Cortes empeixes	1	5	2	4			2	13	14
Cortes em carnes	1	7	2	4			2	15	15
Condimentos	1	5	2	4			2	13	14
Medidas caseiras e industriais	2	10	2	5			2	19	21
Formas de cocção dos alimentos	1	10	2	4			2	18	19
<b>Totais</b>	<b>10</b>	<b>57</b>	<b>14</b>	<b>30</b>			<b>14</b>	<b>115</b>	<b>125</b>

NB: T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estagio; PL=Práticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo (participação em fóruns de discussão seja virtual ou física no local onde o estudante se encontra); TED= Número Total de Horas de Estudo à Distância.

## **Métodos de ensino-aprendizagem**

### **a) Modelos pedagógicos utilizados**

Modelo tradicional centrado no formador. - Este modelo ocupa cerca de 10% do tempo lectivos

Modelo pedagógico centrado no formando - este modelo ocupa cerca de 60 % do tempo lectivo.

Modelo centrado no grupo - este modelo ocupa cerca de 30 % do tempo lectivo.

### **b) Instrumentos didáctico-pedagógicos**

Nas unidades curriculares, incentiva-se o recurso ao uso de manuais, impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como recurso aos meios como plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

## **Métodos de avaliação**

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total.

## **Língua de ensino**

Língua Portuguesa

## **Bibliografia recomendada**

BOBBIO, Bobbio, **Introdução à química de alimentos**. 3 ed. São Paulo: Varela. 2003.

TEXEIRA.A, unidades de alimentação, são Paulo 2011

NELSON, Nutrição básica aplicada, Rio de Janeiro vol.1 rubio 2004

PHILIPPI, **Tabela de composição dos alimentos: suporte para decisão nutricional**. Ed. Coronário, São Paulo, 2002.

PHILIPPI, **.Pirâmide dos alimentos – fundamentos básicos da nutrição**. Ed. Manole, 2008.

<b>Disciplina: Administração e Serviços de Alimentação e Nutrição I</b>		<b>CÓDIGO:</b>
<b>Tipo de disciplina:</b> Nuclear/	<b>Semestre: I</b>	<b>Número de créditos:5</b>
<b>Ano: III</b>	<b>Horas de contacto: 10</b>	<b>Horas de estudo a distância: 115</b>

**Introdução:** Esta disciplina integra o curso com a finalidade de dar aos formandos os fundamentos necessários para a compreensão das actividades inerentes à administração dos serviços de alimentação com vista a um melhor conhecimento da realidade da vida profissional.

### **Objectivos da disciplina**

#### **Objectivos Gerais**

- Dotar o estudante de conhecimentos teóricos e práticos no cálculo de número de diversos tipos de refeições com base nas requisições dos diversos serviços;
- Descrever as características de aprovisionamento e armazenamento de alimentos de diferentes tipos;
- Descrever o processo e rotinas para distribuição de refeições nas unidades sanitárias.

#### **Objectivos específicos**

- Saber calcular o número de refeições por grupo alvo;

- Saber organizar os serviços de alimentação nutrição e dietética;
- Conhecer os procedimentos administrativos e gestão da UAN.

### Resultados esperados

No final desta disciplina espera-se que o estudante seja capaz de :

- organizar os serviços de alimentação Nutrição e Dietética;
- calcular o número de refeições por grupo alvo;
- saber calcular o preço das refeições produzidas em serviço de Alimentação e Nutrição;
- estar familiarizado com os diferentes termos técnicos usados no pré-preparo e preparo dos alimentos.

### Pré-requisitos

N/A

### Plano temático Administração e Serviços de Alimentação e Nutrição

Temas	Horas de contacto	Estudo a distância							Total
		T	T P	T C	E	P L	AP (CHA TS E TG)	TE D	
Introdução aos Serviços de Alimentação, Nutrição e Dietética (SAND) das unidades sanitárias	2	10	2	4			2	18	20
Cálculo de necessidades e definição de cardápio/menus Características e organização de uma UAN hospitalar	2	10	2	5			2	19	21
Avaliação – Elaboração de fluxogramas estruturais e funcionais de UAN. Desenho de uma UAN	1	5	2	4			2	13	14

Aprovisionamento e armazenamento de alimentos	1	7	2	4			2	15	15
Avaliação Preenchimento documentação de requisição recepção e controlo de estoque Garantia de qualidade higiénico-sanitária e segurança dos alimentos no SAND	1	5	2	4			2	13	14
Segurança ocupacional no SAND	2	10	2	5			2	19	21
Rotinas para distribuição de refeições. Recursos humanos no SAND	1	10	2	4			2	18	19
<b>Totais</b>	<b>10</b>	<b>57</b>	<b>14</b>	<b>30</b>			<b>14</b>	<b>115</b>	<b>125</b>

NB: T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estagio; PL=Práticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo (participação em fóruns de discussão seja virtual ou física no local onde o estudante se encontra); TED= Número Total de Horas de Estudo à Distância.

## **Métodos de ensino-aprendizagem**

### **a) Modelos pedagógicos utilizados**

Modelo tradicional centrado no formador. - Este modelo ocupa cerca de 10% do tempo lectivos

Modelo pedagógico centrado no formando - este modelo ocupa cerca de 60 % do tempo lectivo.

Modelo centrado no grupo - este modelo ocupa cerca de 30 % do tempo lectivo.

### **b) Instrumentos didáctico-pedagógicos**

Nas unidades curriculares, incentiva-se o recurso ao uso de manuais, impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como recurso aos meios como plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

### **Métodos de avaliação**

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total.

### **Língua de ensino**

Língua Portuguesa

### **Bibliografia recomendada**

TEIXEIRA, et al Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro. Atheneu, 2003.

MEZOMO, O serviço de nutrição: administração e organização. São Paulo, CEDAS, 2002.

SILVA FILHO, Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais. São Paulo, Varela1996.

EDELI, Simione de Abreu, Monica Gloria Neumann Spinelli, Ana Maria de Souza Pinto, Gestão de Unidades de Alimentação: Um modo de fazer, 3 ed., editora Manole Ltda., Brazil, 2008;

ABREU, Spinelli Pinto,. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 3ª ed. São Paulo, Editora Metha. 2009

<b>Disciplina: Administração e Serviços de Alimentação e Nutrição II</b>		<b>CÓDIGO:</b>
<b>Tipo de</b>	<b>Semestre: I I</b>	<b>Número de créditos:5</b>

<b>disciplina:</b> Nuclear/		
<b>Ano: III</b>	<b>Horas de contacto: 10</b>	<b>Horas de estudo a distância: 115</b>

**Introdução:** Esta disciplina integra o curso com a finalidade de dar aos formandos fundamentos necessários para a compreensão das actividades inerentes a administração dos serviços de alimentação com vista a um melhor conhecimento da realidade da vida profissional.

### **Objectivos da disciplina**

#### **Objectivos Gerais**

- Dotar o estudante de conhecimentos teóricos e práticos no cálculo de número de refeições dos diversos tipos com base nas requisições dos diversos serviços;
- Descrever as características de aprovisionamento e armazenamento de alimentos de diferentes tipos.
- Descrever o processo e rotinas para distribuição de refeições nas unidades sanitárias

#### **Objectivos específicos**

- Saber fazer o dimensionamento de equipamento, pessoal e planta arquitectónica;
- Saber organizar os serviços de alimentação, nutrição e dietética de alto nível de prestação dos serviços;
- Conhecer os procedimentos administrativos e gestão da UAN.

#### **Resultados esperados**

No final desta disciplina Espera-se que o estudante seja capaz de :

- Conhecer e saber como funcionam as Unidades de Alimentação;
- Administrar materiais, recursos financeiro e pessoal;
- Aplicar os conhecimentos sobre saneamento e segurança na produção de alimentos;

- Controlar a qualidade nos Serviços de Alimentação.

### Pré-requisitos

N/A

### Plano temático Administração e Serviços de Alimentação e NutriçãoII

Temas	Horas de contacto	Estudo a distância							Total
		T	T P	T C	E	P L	AP (CHA TS E TG)	TE D	
estruturas organizacionais: Organogramas, funcionograma e documentos existentes na UAN Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT	2	10	2	4			2	18	20
Funções administrativas: • Planejamento, organização, direção e controle Termos mais utilizados na UAN	2	10	2	5			2	19	21
Administração de pessoal Treinamento e avaliação do desempenho Cálculo da mão de obra Uniformes, EPIs e Segurança no trabalho/ergonomia	1	5	2	4			2	13	14
Saneamento e segurança na produção de alimentos	1	7	2	4			2	15	15
Elaboração e tipos de	1	5	2	4			2	13	14

cardápios									
Iníce de absentismo diario	2	10	2	5			2	19	21
Visitas técnicas	1	10	2	4			2	18	19
<b>Totais</b>	<b>10</b>	<b>57</b>	<b>14</b>	<b>30</b>			<b>14</b>	<b>115</b>	<b>125</b>

NB: T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estagio; PL=Práticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo (participação em fóruns de discussão seja virtual ou física no local onde o estudante se encontra); TED= Número Total de Horas de Estudo à Distância.

## **Métodos de ensino-aprendizagem**

### **a) Modelos pedagógicos utilizados**

Modelo tradicional centrado no formador. - Este modelo ocupa cerca de 10% do tempo lectivos

Modelo pedagógico centrado no formando - este modelo ocupa cerca de 60 % do tempo lectivo.

Modelo centrado no grupo - este modelo ocupa cerca de 30 % do tempo lectivo.

### **b) Instrumentos didáctico-pedagógicos**

Nas unidades curriculares, incentiva-se o recurso ao uso de manuais, impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como recurso aos meios como plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

## **Métodos de avaliação**

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total.

## **Língua de ensino**

Língua Portuguesa

### **Bibliografia recomendada**

ABREU, E.S.de, SPINELLI, M.G.N., ZANARDI, A.M.P. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição – Um modo de fazer. São Paulo: Editora Metha, 2003. 202p. 2. KIMURA, A.Y. Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais. São Paulo: Ed. Varela, 2003. 96p. 3. MEZOMO, I.F.B. Os Serviços de Alimentação – planejamento e administração. São Paulo: Manole, 4a ed., 2002. 413p. 4. REGGIOLLI. Planejamento de cardápios e receitas para as Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Ed. Atheneu. 2002. 129p. 5. TEIXEIRA, S.M.F.G., OLIVEIRA, Z.M.G.de.; REGO, J.C.do., BISCONTINI, T.M.B. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Ed. Atheneu, 2006. 219p. 6. VAZ, C.S. Alimentação de Coletividade: Uma abordagem gerencial – manual prático do gestor de serviços de refeições coletivas. Brasília, 2002. 208p.

<b>Disciplina: Avaliação do estado Nutricional</b>		<b>CÓDIGO:</b>
<b>Tipo de disciplina:</b> Nuclear	<b>Semestre: I</b>	<b>Número de créditos:6</b>
<b>Ano: III</b>	<b>Horas de contacto: 10</b>	<b>Horas de estudo a distância: 140</b>

**Introdução:** Esta disciplina integra o curso com a finalidade de dar aos formandos fundamentos, métodos e técnicas necessários para a avaliação do estado nutricional, de um indivíduo ou colectividade.

### **Objectivos da disciplina**

#### **Objectivos Gerais**

- Fornecer aos formandos técnicas mais apropriadas na avaliação nutricional, elaborar diagnóstico e planificar as intervenções;
- Conhecer os instrumentos usados para avaliação do estado nutricional e diferentes faixas etárias e condição fisiopatológica.

### Objectivos específicos

- Identificar e avaliar o estado nutricional;
- Conhecer e aplicar os diferentes métodos de avaliação do estado nutricional.

### Resultados esperados

No final desta disciplina espera-se que o estudante seja capaz de:

- Capacidade avaliar o estado nutricional dos indivíduos;
- Capacidade de elaborar o diagnóstico Nutricional;
- Saber orientar e tratar diferentes problemas nutricionais.
- Avaliar os constituintes não nutrientes tóxicos e protectores naturais em alimentos e sua relação com a saúde.

### Pré-requisitos

N/A

### Plano temático Avaliação do estado Nutricional

Temas	Horas de contacto	Estudo a distância							Total
		T	T P	T C	E	P L	AP (CHA TS E TG)	TE D	
Antropometria e composição corporal, técnicas e instrumentos de avaliação Anamneses e inquéritos nutricionais	1	10	2	10			2	23	25
Avaliação da composição corporal por bioimpedância elétrica	2	10	2	5			2	25	27
Biodisponibilidade dos nutrientes	3	10	5	5			2	30	32

Aminoácidos e Proteínas									
Avaliação da composição corporal a partir de diagnóstico por imagem	3	10	5	10			2	30	32
Modificações dos constituintes dos alimentos									
Exames laboratorias	1	10	1	10			2	27	29
Avaliação do estado Nutricional em vitaminas e minerais									
<b>Totais</b>	<b>10.0</b>	<b>50</b>	<b>15</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10.0</b>	<b>140</b>	<b>150</b>

NB: T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estagio; PL=Praticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo (participação em fóruns de discussão seja virtual ou física no local onde o estudante se encontra); TED= Número Total de Horas de Estudo à Distância.

## **Métodos de ensino-aprendizagem**

### **a) Modelos pedagógicos utilizados**

Modelo tradicional centrado no formador. - Este modelo ocupa cerca de 10% do tempo lectivos

Modelo pedagógico centrado no formando - este modelo ocupa cerca de 60 % do tempo lectivo.

Modelo centrado no grupo - este modelo ocupa cerca de 30 % do tempo lectivo.

### **b) Instrumentos didáctico-pedagógicos**

Nas unidades curriculares, incentiva-se o recurso ao uso de manuais, impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como recurso aos meios como plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

## **Métodos de avaliação**

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total.

### **Língua de ensino**

Língua Portuguesa

### **Bibliografia recomendada**

Cuppari L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2ed. Barueri: Manole, 2005  
2. Tirapegui J, Ribeiro SML. Avaliação Nutricional: Teórica e Prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan; 2009.

SANDRA, Ribeiro & Júlio i Avaliação do estado Nutricional teoria e prática são Paulo 2009,

CAMILA, Urasak, Fernanda, Avaliação do estado Nutricional teoria e prática Paulo 2009

Olimpio, Perreira, Barros , Patrícia Moriel, , Avaliação do estado Nutricional teoria e prática são Paulo 2009

<b>Disciplina: Estagio II composição e análise dos alimentos</b>		<b>CÓDIGO</b>
<b>Tipo de disciplina:</b> Nuclear/	<b>Semestre: I</b>	<b>Número de créditos: 5</b>
<b>Ano: III</b>	<b>Horas de contacto: 10</b>	<b>Horas de estudo a distância: 115</b>

**Introdução:** Esta disciplina integra o curso com a finalidade de dar aos formandos a consolidação do conhecimento teórico com a prática.

### **Objectivos da disciplina**

## Objectivos Gerais

- Consolidação do conhecimento teórico com a prática e integração dos formandos na vida profissional em todas as áreas de actuação;
- Compreender o processo da composição e combinação de nutrientes ;
- Analisar criticamente os métodos de actuação

## Objectivos específicos

- Planificar actividades inerentes ao programa de Nutrição;
- Produzir materiais de Nutrição.

## Resultados esperados

No fim desta disciplina os estudantes devem ser capazes de:

- Planificar uma actividades de nutrição ;
- Utilizar a sua criatividade os conhecimentos adquirido nas disciplina de Nutrição;
- Elaborar um relatório de estágio.

## Plano temático Estagio II composição e análise dos alimentos

TEMAS	Horas de contacto	Estudo a distância							Total
		T	T P	T C	E	P L	AP (CHA TS E TG)	TE D	
Planificação e produção de ementas,	2	5	2		20		3	10	13
avaliar a composição dos alimentos	2	5	2		20		5	30	35
Assistência nutricional aos doentes	2	4	2		25		3	30	33
Elaborar material de divulgação de mensagens-chaves	2	10	2		25		2	20	22

Elaboração de relatório	2	10	2		25		2	20	22
<b>Totais</b>	<b>10</b>	<b>34</b>	<b>10</b>		<b>115</b>		<b>15</b>	<b>110</b>	<b>125</b>

NB: T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estagio; PL=Práticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo (participação em fóruns de discussão seja virtual ou física no local onde o estudante se encontra); TED= Número Total de Horas de Estudo à Distância.

## **Métodos de ensino-aprendizagem**

### **a) Modelos pedagógicos utilizados**

Modelo tradicional centrado no formador. - Este modelo ocupa cerca de 10% do tempo lectivos

Modelo pedagógico centrado no formando - este modelo ocupa cerca de 60 % do tempo lectivo.

Modelo centrado no grupo - este modelo ocupa cerca de 30 % do tempo lectivo.

### **b) Instrumentos didáctico-pedagógicos**

Nas unidades curriculares, incentiva-se o recurso ao uso de manuais, impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como recurso aos meios como plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

## **Métodos de avaliação**

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total.

## **Língua de ensino**

Língua Portuguesa

## **Bibliografia recomendada**

NELSON CHAVES, Nutrição básica aplicada 2004

DUARTE, Stela, PEREIRA, José Luís e FRANCISCO, Zulmira. Manual de supervisão de Práticas Pedagógicas. Maputo, Educar, 2008.

FAINGOLD, Nadine. “De estagiário a especialista: construir as competências profissionais” In:.

FAZENDA, Ivani (org.). Metodologia da pesquisa educacional. 5.ed. São Paulo, Cortez Editora, 1999.

GARCIA, Carlos Marcelo. Formação de professores. Para uma mudança educativa. Porto, Porto Editora, 1999.

THIOLLENT, Michel. Metodologia da pesquisa-acção. 6.ed. São Paulo, Cortez Editora, 1994.

VIEIRA, Flávia. Supervisão. Uma prática reflexiva de formação de professores. Lisboa, Edições Asa, 1993.

<b>Disciplina: Emergências e Grupos vulneráveis</b>		<b>CÓDIGO:</b>	
<b>Tipo de disciplina:</b> Nuclear/	<b>Semestre: I</b>	<b>Número de créditos:5</b>	
<b>Ano: III</b>	<b>Horas de contacto: 10</b>	<b>Horas de estudo a distância: 115</b>	

**Introdução:** Esta disciplina torna-se indispensável na medida em que aborda elementos e mecanismos de coordenação das ações de segurança alimentar, bem como as responsabilidades na gestão de informação.

### **Objectivos da disciplina**

#### **Objectivos Gerais**

- Dotar o estudante de conhecimentos dos principais sistemas de informação de segurança alimentar e nutricional existentes a nível nacional e internacional;

- Familiarizar os estudantes sobre a importância destes sistemas para criação de políticas e tomadas de decisões que visem melhorar e garantir a segurança alimentar e nutricional no país.

### Objectivos específicos

- Identificar sinais de vulnerabilidade em SAN;
- Conhecer os procedimentos no âmbito de uma emergência.

### Resultados esperados

No final desta disciplina espera-se que o estudante seja capaz de :

- Introduzir os conceitos básicos de Perigo, Vulnerabilidade, Calamidade e Emergência;
- Descrever a relação entre o perigo, vulnerabilidade e calamidade;
- Saber identificar as diferentes fases de uma calamidade;
- Saber classificar as calamidades por causas naturais e humanas;
- Reconhecer a ligação entre calamidade e desenvolvimento;
- Identificar as medidas de intervenção perante a situação de calamidade e emergência;

### Pré-requisitos

N/A

### Plano temático Emergências e Grupos vulneráveis

Temas	Horas de contacto	Estudo a distância							Total
		T	T P	T C	E	P L	AP (CHA TS E TG)	TE D	
Introdução dos conceitos na área de emergência	2	10	2	4			2	18	20
<b>Calamidades e Emergência</b> Classificação de calamidades	2	10	2	5			2	19	21

Fases do ciclo de calamidades e emergências Características básicas de certos tipos de calamidades e de emergências e intervenções	1	5	2	4			2	13	14
Calamidades e emergências associadas	1	7	2	4			2	15	15
Relação entre desastres e desenvolvimento	1	5	2	4			2	13	14
Papel do Sector de saúde Papel do Sector de Nutrição	2	10	2	5			2	19	21
Estrutura de gestão de Emergência em Moçambique	1	10	2	4			2	18	19
<b>Totais</b>	<b>10</b>	<b>57</b>	<b>14</b>	<b>30</b>			<b>14</b>	<b>115</b>	<b>125</b>

NB: T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estagio; PL=Práticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo (participação em fóruns de discussão seja virtual ou física no local onde o estudante se encontra); TED= Número Total de Horas de Estudo à Distância.

## **Métodos de ensino-aprendizagem**

### **a) Modelos pedagógicos utilizados**

Modelo tradicional centrado no formador. - Este modelo ocupa cerca de 10% do tempo lectivos

Modelo pedagógico centrado no formando - este modelo ocupa cerca de 60 % do tempo lectivo.

Modelo centrado no grupo - este modelo ocupa cerca de 30 % do tempo lectivo.

### **b) Instrumentos didáctico-pedagógicos**

Nas unidades curriculares, incentiva-se o recurso ao uso de manuais, impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como recurso aos meios como plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

### **Métodos de avaliação**

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total.

### **Língua de ensino**

Língua Portuguesa

### **Bibliografia recomendada**

REGO, J.C.do., BISCONTINI, T.M.B. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e **Bibliografia básica:** TADDEI. Lang, **etal. Nutrição em Saúde Pública** 2ªedicao Rio de Janeiro, **Rubio 2016**

KHAN & Stappers, **Sistema de informação nutrição e segurança alimentar** 3ªedicao Maputo 2002

<b>Disciplina: Sistema de Informação em Nutrição e segurança alimentar</b>		<b>CÓDIGO:</b>
<b>Tipo de disciplina:</b> Nuclear/	<b>Semestre: I</b>	<b>Número de créditos: 4</b>
<b>Ano: III</b>	<b>Horas de contacto: 10</b>	<b>Horas de estudo a distância: 90</b>

**Introdução:** Esta disciplina torna-se indispensável uma vez que se ocupa de elementos e mecanismos de coordenação das acções de segurança alimentar, assim como das responsabilidades na gestão de informação

## Objectivos da disciplina

### Objectivos Gerais

- Consciencializar os estudantes com os principais sistemas de informação de segurança alimentar e Nutricional existentes a nível nacional e internacional;
- Familiarizar os estudantes sobre a importância destes sistemas para criação de políticas e tomadas de decisões que visem melhorar e garantir a segurança alimentar e nutricional no país.

### Objectivos específicos

- Identificar e Planificar o fluxo de informação;
- Conhecer o fluxo de informação da area de Nutrição;
- Produzir materiais didácticos para ensino de Nutrição.

### Resultados esperados

No fim desta disciplina os estudantes devem ser capazes de:

- Identificar e analisar os problemas;
- Possuir capacidade de gestão e avaliação de programas e projectos;
- Habilitar-se a elaborar desenhos políticos;
- Ter capacidade de monitorar e avaliar a informação.

### Plano temático Sistema de Informação em Nutrição e segurança alimentar

Temas	Hora s de cont acto	Estudo a distância							Total
		T	T P	T C	E	P L	AP (CHA TS E TG)	TE D	
Niveis e fluxo de informação	2	5	2		10		3	29	32
Gestão da segurança alimentar e nutricional	2	4	1		15		3	33	36
Utilização de informação de Nutrição e Segurança	2	10	2		10		2	14	16

alimentar e Nutricional									
Execução dos planos e programas	2	5	2		5		2	14	16
Métodos de planificação Execução dos planos e programas	2	5	1		5				
<b>Totais</b>	<b>10</b>	<b>29</b>	<b>8</b>		<b>45</b>		<b>10</b>	<b>90</b>	<b>100</b>

NB: T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estagio; PL=Práticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo (participação em fóruns de discussão seja virtual ou física no local onde o estudante se encontra); TED= Número Total de Horas de Estudo à Distância.

## **Métodos de ensino-aprendizagem**

### **a) Modelos pedagógicos utilizados**

Modelo tradicional centrado no formador. - Este modelo ocupa cerca de 10% do tempo lectivos

Modelo pedagógico centrado no formando - este modelo ocupa cerca de 60 % do tempo lectivo.

Modelo centrado no grupo - este modelo ocupa cerca de 30 % do tempo lectivo.

### **b) Instrumentos didáctico-pedagógicos**

Nas unidades curriculares, incentiva-se o recurso ao uso de manuais, impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como recurso aos meios como plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

## **Métodos de avaliação**

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total.

## Língua de ensino

Língua Portuguesa

## Bibliografia recomendada

Governo de Moçambique, Estratégias de segurança alimentar e nutricional (2000-2010)

Shrimpton, Honorary Senior Reserark Fellow 2002

Bezerra, Julian Perez –Cassarino ( orgs)Soberania Alimentar segurança alimentar e nutricional (SAN) na Amnerica Latina e Caribe 2014

STESAN( estudos sobre segurança alimentar e nutricional em Moçambique 2010)

<b>Disciplina: Higiene e controle de qualidade dos alimentosI</b>		<b>CÓDIGO</b>	
<b>Tipo de disciplina:</b> Nuclear	<b>Semestre: I</b>	<b>Número de créditos:6</b>	
<b>Ano: III</b>	<b>Horas de contacto: 10</b>	<b>Horas de estudo a distância: 140</b>	

**Introdução:** Esta disciplina integra o curso com a finalidade de dar aos formandos fundamentos necessários para a compreensão do processo da contaminação dos alimentos e doenças que podem ser transmitidas.

## Objectivos da disciplina

### Objectivos Gerais

- Fornecer aos formandos conhecimentos dos agentes etiológicos, modo de transmissão e métodos de prevenção das doenças mais comuns transmitidas pelos alimentos contaminados.

### Objectivos específicos

- Identificar agentes etiológicos numa contaminação alimentar;
- Conhecer os diferentes doenças de contaminação alimentar.

### Resultados esperados

No final desta disciplina espera-se que o estudante seja capaz de :

- Saber relacionar os vários factores que mantêm o ciclo das doenças transmitidas pelos alimentos ;
- Reconhecer a importância da higiene em geral na prevenção das doenças;
- Conhecer as medidas básicas de protecção no âmbito de abastecimento de água e saneamento do meio.

### Pré-requisitos

N/A

### Plano temático Higiene e controle de qualidade dos alimentosI

Temas	Horas de contacto	Estudo a distância							Total
		T	T P	T C	E	P L	AP (CHA TS E TG)	TE D	
Doenças transmitidas pelos alimentos	1	10	2	10			2	23	25
Tipos de contaminação	2	10	2	5			2	25	27
Factores necessários para causar uma infecção, intoxicação alimentar de origem bacteriana	3	10	5	5			2	30	32
Doenças infecciosas de origem alimentar	3	10	5	10			2	30	32

Água e saneamento do meio Serviços prestados pelo LNHAA									
Doenças infecciosas não bacterianas transmitidas pelos alimentos Higiene dos alimentos	1	10	1	10			2	27	29
<b>Totais</b>	<b>10.0</b>	<b>50</b>	<b>15</b>	<b>40</b>	<b>0.</b>	<b>0.</b>	<b>10.0</b>	<b>140</b>	<b>150</b>

NB: T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estágio; PL=Práticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo (participação em fóruns de discussão seja virtual ou física no local onde o estudante se encontra); TED= Número Total de Horas de Estudo à Distância.

## **Métodos de ensino-aprendizagem**

### **a) Modelos pedagógicos utilizados**

Modelo tradicional centrado no formador. - Este modelo ocupa cerca de 10% do tempo lectivos

Modelo pedagógico centrado no formando - este modelo ocupa cerca de 60 % do tempo lectivo.

Modelo centrado no grupo - este modelo ocupa cerca de 30 % do tempo lectivo.

### **b) Instrumentos didáctico-pedagógicos**

Nas unidades curriculares, incentiva-se o recurso ao uso de manuais, impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como recurso aos meios como plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

## **Métodos de avaliação**

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total.

### **Língua de ensino**

Língua Portuguesa

### **Bibliografia recomendada**

TADDEI, Lang, et al, Nutrição em Saúde Pública, Rio de Janeiro, Rubio, 2016  
Ribeiro SML. Avaliação Nutricional: Teórica e Prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan; 2009.

<b>Disciplina: Higiene e controle de qualidade dos alimentosII</b>		<b>CÓDIGO</b>
<b>Tipo de disciplina:</b> Nuclear	<b>Semestre:</b> II	<b>Número de créditos:</b> 6
<b>Ano:</b> III	<b>Horas de contacto:</b> 10	<b>Horas de estudo a distância:</b> 140

**Introdução:** Esta disciplina integra o curso com a finalidade de dar aos formandos fundamentos necessários para a compreensão do mecanismo de contaminação dos alimentos e doenças que podem ser transmitidas.

### **Objectivos da disciplina**

#### **Objectivos Gerais**

- Fornecer aos formandos os princípios gerais das análises toxicológicas e sua importância atual nas ciências médicas;
- Conhecer as principais técnicas de preparo de amostras biológicas;
- Conhecer os principais bioindicadores e as técnicas de sua extração e quantificação em matrizes biológicas visando a prevenção e o diagnóstico de intoxicações oriundas de contaminantes do macro-ambiente e do ambiente de trabalho.

### Objectivos específicos

Conhecer as principais análises realizadas em alimentos, visando o controle de qualidade dos alimentos e os limites preconizados pelos órgãos competentes para aditivos e contaminantes.

### Resultados esperados

No final desta disciplina espera-se que o estudante seja capaz de :

- Conhecer as categorias de contaminação básicas de água e saneamento do meio e alimentos.

### Pré-requisitos

N/A

### Plano temático Higiene e controle de qualidade dos alimentosII

Temas	Hora s de cont acto	Estudo a distância							Total
		T	T P	T C	E	P L	AP (CHA TSE TG)	TE D	
Fundamentos de análises toxicológicas	1	10	2	10		0	2	23	25
amostras na análise de toxicantes em matriz biológica	2	10	2	5		0	2	25	27
Análises em Toxicologia ambiental e ocupacional alimentar de origem bacteriana	3	10	5	5		2	2	30	32
Determinação de ácido hipúrico em urina Determinação quantitativa do Pb no sangue por EAA-ETA Zeeman	3	10	5	10		2	2	30	32

determinação da atividade enzimática da ALA-D Higiene dos alimentos	1	10	1	10		2	2	27	29
<b>TOTAIS</b>	<b>10.0</b>	<b>50</b>	<b>15</b>	<b>40</b>	<b>0.</b>	<b>6.</b>	<b>0</b>	<b>10.0</b>	<b>140</b>
					<b>0</b>	<b>0</b>			<b>150</b>

NB: T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estagio; PL=Praticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo (participação em fóruns de discussão seja virtual ou física no local onde o estudante se encontra); TED= Número Total de Horas de Estudo à Distância.

## **Métodos de ensino-aprendizagem**

### **a) Modelos pedagógicos utilizados**

Modelo tradicional centrado no formador. - Este modelo ocupa cerca de 10% do tempo lectivos

Modelo pedagógico centrado no formando - este modelo ocupa cerca de 60 % do tempo lectivo.

Modelo centrado no grupo - este modelo ocupa cerca de 30 % do tempo lectivo.

### **b) Instrumentos didáctico-pedagógicos**

Nas unidades curriculares, incentiva-se o recurso ao uso de manuais, impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como recurso aos meios como plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

## **Métodos de avaliação**

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total.

## **Língua de ensino**

Língua Portuguesa

### **Bibliografia recomendada**

TADDEI, Lang, et al, Nutrição em Saúde Pública, Rio de Janeiro, Rubio, 2016  
Ribeiro SML. Avaliação Nutricional: Teórica e Prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan; 2009.

MOREAU, Siqueira, Toxicologia Analítica. Rio de Janeiro: Ed. Guanabara Koogan, 2008.

MORAES, Snelwar, Fernícola, Manual de Toxicologia Analítica. São Paulo: Roca ed., 1991

<b>Disciplina: Tecnologia dos alimentos</b>		<b>CÓDIGO:</b>
<b>Tipo de disciplina:</b> Nuclear/	<b>Semestre: I I</b>	<b>Número de créditos:5</b>
<b>Ano: III</b>	<b>Horas de contacto: 10</b>	<b>Horas de estudo a distância: 115</b>

**Introdução:** Esta disciplina integra o curso com a finalidade de dar aos formandos fundamentos necessários para a compreensão dos métodos de conservação dos alimentos e procedimentos de conservação, embalagem e armazenamento.

### **Objectivos da disciplina**

#### **Objectivos Gerais**

- Dotar o estudante de conhecimentos sobre os métodos de conservação dos alimentos e procedimentos de conservação, embalagem e armazenamento.

#### **Objectivos específicos**

- Identificar as condições ambientais favoráveis e adversas para o condicionamento e propagação do material vegetativo e os factores que

influenciam a viabilidade do armazenamento, causas de perdas alimentares e o seu controle;

- Descrever os processos de tratamento com calor, frio, produtos químicos radiações e utilização de métodos naturais (secagem, fumagem, salmoura entres outros).

### Resultados esperados

No final desta disciplina espera-se que o estudante seja capaz de :

- Definir os métodos de conservação de alimentos;
- Possuir capacidade sobre como conservar os alimentos;
- Saber interpretar rótulos de embalagem de alimentos;
- Familiarizar-se com as leis vigentes na produção e comercialização de genes alimentícios.

### Pré-requisitos

N/A

### Plano temático Tecnologia dos alimentos

Temas	Horas de contacto	Estudo a distância							Total
		T	T P	T C	E	P L	AP (CHA TS E TG)	TE D	
conservação dos alimentos, seus objetivos	2	10	2	4			2	18	20
métodos de conservação e armazenamento dos alimentos	2	10	2	5			2	19	21
controlo enzimático nos alimentos	1	5	2	4			2	13	14
políticas e regulamentos (códex alimentares)	1	7	2	4			2	15	15

contaminação dos alimentos	1	5	2	4			2	13	14
controlo de qualidade dos alimentos indústrias e produtores de pequena escala	2	10	2	5			2	19	21
Visita a indústrias processadora de alimentos	1	10	2	4			2	18	19
<b>Totais</b>	<b>10</b>	<b>57</b>	<b>14</b>	<b>30</b>			<b>14</b>	<b>115</b>	<b>125</b>

NB: T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estagio; PL=Práticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo (participação em fóruns de discussão seja virtual ou física no local onde o estudante se encontra); TED= Número Total de Horas de Estudo à Distância.

## **Métodos de ensino-aprendizagem**

### **a) Modelos pedagógicos utilizados**

Modelo tradicional centrado no formador. - Este modelo ocupa cerca de 10% do tempo lectivos

Modelo pedagógico centrado no formando - este modelo ocupa cerca de 60 % do tempo lectivo.

Modelo centrado no grupo - este modelo ocupa cerca de 30 % do tempo lectivo.

### **b) Instrumentos didáctico-pedagógicos**

Nas unidades curriculares, incentiva-se o recurso ao uso de manuais, impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como recurso aos meios como plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

## **Métodos de avaliação**

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total.

## Língua de ensino

Língua Portuguesa

## Bibliografia recomendada

FAO/WHO códex alimentar 2002

GONI, Modulo15 tecnologia Alimentar Maputo, 2002KHAN & Stappers,

**Sistema de informação nutrição e segurança alimentar 3ªedicao** Maputo 2002

<b>Disciplina: saúde escolar e adolescentes</b>		<b>CÓDIGO:</b>
<b>Tipo de disciplina:</b> Nuclear/	<b>Semestre: I I</b>	<b>Número de créditos:5</b>
<b>Ano: III</b>	<b>Horas de contacto: 10</b>	<b>Horas de estudo a distância: 115</b>

**Introdução:** Esta disciplina integra o curso com a finalidade de dar aos formandos fundamentos necessários para a compreensão do processo de avaliação nutricional na determinação das necessidades nutricionais da criança ou adolescente saudável.

## Objectivos da disciplina

### Objectivos Gerais

- Dotar o estudante de conhecimentos para avaliar e determinar as necessidades nutricionais de adolescentes.

### Objectivos específicos

- Identificar as necessidades nutricionais de acordo com a faixa etária;
- Dar educação nutricional, higiene pessoal e colectiva.

## Resultados esperados

No final desta disciplina espera-se que o estudante seja capaz de :

- Identificar o papel do nutricionista nos diversos níveis de atenção à saúde;

- Reconhecer a importância da avaliação nutricional na determinação das necessidades nutricionais da gestante, criança ou adolescente saudável;
- Identificar os parâmetros que permitam avaliar a eficiência e a eficácia da atenção dietética prestada a gestante, criança ou adolescente sadio

### Pré-requisitos

N/A

### Plano temático saúde escolar e adolescentes

Temas	Horas de contacto	Estudo a distância							Total
		T	TP	TC	E	PL	AP (CHATS E TG)	TE D	
Nutrição no processo de crescimento e desenvolvimento	2	10	2	4			2	18	20
Necessidades nutricionais	2	10	2	5			2	19	21
Higiene pessoal e colectiva	1	5	2	4			2	13	14
Nutrição no pré-escolar e escolar	1	7	2	4			2	15	15
Nutrição na adolescência	1	5	2	4			2	13	14
Intervenções da saúde escolar	2	10	2	5			2	19	21
Cantinos de aconselhamento Geração Bizz, Principais problemas de saúde nas escolas	1	10	2	4			2	18	19
<b>Totais</b>	<b>10</b>	<b>57</b>	<b>14</b>	<b>30</b>			<b>14</b>	<b>115</b>	<b>125</b>

NB: T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estágio; PL=Práticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo (participação em fóruns de discussão seja virtual

ou física no local onde o estudante se encontra); TED= Número Total de Horas de Estudo à Distância.

### **Métodos de ensino-aprendizagem**

#### **a) Modelos pedagógicos utilizados**

Modelo tradicional centrado no formador. - Este modelo ocupa cerca de 10% do tempo lectivos

Modelo pedagógico centrado no formando - este modelo ocupa cerca de 60 % do tempo lectivo.

Modelo centrado no grupo - este modelo ocupa cerca de 30 % do tempo lectivo.

#### **b) Instrumentos didáctico-pedagógicos**

Nas unidades curriculares, incentiva-se o recurso ao uso de manuais, impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como recurso aos meios como plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

### **Métodos de avaliação**

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total.

### **Língua de ensino**

Língua Portuguesa

### **Bibliografia recomendada**

Cardoso , Lopes LA, Taddei JAAC. Sociedade de Pediatria de São Paulo. Tópicos atuais em nutrição pediátric,.2010.

Morais , Campos , Silvestrini. Pediatria (Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar) Filho LAP, Terapia nutricional nas doenças do aparelho digestivo na infância 2002

Pereira , Leoni , Alves Filho, Trindade Filho O. Nutrição do Recém Nascido Pré Termo, rubio 2004

<b>Disciplina: Saúde materno infantil</b>		<b>CÓDIGO:</b>
<b>Tipo de disciplina:</b> Nuclear/	<b>Semestre: I</b>	<b>Número de créditos: 4</b>
<b>Ano: III</b>	<b>Horas de contacto: 10</b>	<b>Horas de estudo a distância: 90</b>

**Introdução:** Esta disciplina integra o curso com a finalidade de dar aos formandos fundamentos necessários para a compreensão do processo da avaliação nutricional na determinação das necessidades nutricionais da gestante.

### **Objectivos da disciplina**

#### **Objectivos Gerais**

- Dotar o estudante de conhecimentos para avaliar e determinar as necessidades nutricionais de gestantes.

#### **Objectivos específicos**

- Identificar idade gestacional;
- Calcular as necessidades nutricionais;
- Orientar a gestante em função das suas necessidades/requerimentos.

#### **Resultados esperados**

No fim desta disciplina os estudantes devem ser capazes de:

- Identificar os parâmetros que permitam avaliar a eficiência e a eficácia da atenção dietética prestada a gestante.

## Plano temático Saúde materno infantil

Temas	Horas de contacto	Estudo a distância							Total
		T	TP	TC	E	PL	AP (CHATS E TG)	TED	
Idade gestacional	2	5	2		10		3	29	32
Eperimencias gravidicas	2	4	1		15		3	33	36
Alimentacao equilibrada e saudavel na gestacao	2	10	2		10		2	14	16
Pacortes de servicos ofertados as gestantes no SNS	2	5	2		5		2	14	16
Necessidades especiais	2	5	1		5				
<b>Totais</b>	<b>10</b>	<b>29</b>	<b>8</b>		<b>45</b>		<b>10</b>	<b>90</b>	<b>100</b>

NB: T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estagio; PL=Práticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo (participação em fóruns de discussão seja virtual ou física no local onde o estudante se encontra); TED= Número Total de Horas de Estudo à Distância.

### Métodos de ensino-aprendizagem

#### a) Modelos pedagógicos utilizados

Modelo tradicional centrado no formador. - Este modelo ocupa cerca de 10% do tempo lectivos

Modelo pedagógico centrado no formando - este modelo ocupa cerca de 60 % do tempo lectivo.

Modelo centrado no grupo - este modelo ocupa cerca de 30 % do tempo lectivo.

#### b) Instrumentos didáctico-pedagógicos

Nas unidades curriculares, incentiva-se o recurso ao uso de manuais, impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como recurso aos meios como plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

### **Métodos de avaliação**

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total.

### **Língua de ensino**

Língua Portuguesa

### **Bibliografia recomendada**

Morais , Campos , Silvestrini. **Pediatria (Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar)** Filho LAP, **Terapia nutricional nas doenças do aparelho digestivo na infância** 2002

Pereira , Leoni , Alves Filho, TrindadeFilho O. **Nutrição do RecémNascidoPréTermo**, rubio 2004

<b>Disciplina: Nutrição em saúde pública</b>		<b>CÓDIGO</b>
<b>Tipo de disciplina:</b> Nuclear/	<b>Semestre: I I</b>	<b>Número de créditos:5</b>
<b>Ano: III</b>	<b>Horas de contacto: 10</b>	<b>Horas de estudo a distância: 115</b>

**Introdução:** Esta disciplina integra o curso com a finalidade de dar aos formandos fundamentos necessários para a compreensão de políticas e o papel de nutricionista em programas de nutrição.

### Objectivos da disciplina

#### Objectivos Gerais

- Familiarizar o formando sobre o papel de nutricionista na gestão de políticas e programa de nutrição em saúde pública.

#### Objectivos específicos

- Identificar as políticas sustentáveis para o programa de nutrição e saúde pública;
- Gerar capacidade de gestão dos programas;
- Saber monitorar os instrumentos de avaliação nutricional.

#### Resultados esperados

No final desta disciplina espera-se que o estudante seja capaz de :

- Identificar os principais problemas de saúde;
- Desenhar estratégia para responder qualquer tipo de evento de saúde no programa;
- Identificar as políticas actualizadas no âmbito de gestão dos Programas Nacionais.

#### Pré-requisitos

N/A

#### Plano temático Nutrição em saúde pública

Temas	Horas de contacto	Estudo a distância							Total
		T	T P	T C	E	P L	AP (CHA TS E TG)	TE D	
Principais epidemias nutricionais no mundo, África	2	10	2	4			2	18	20

e Moçambique Estatísticas, Deficiências									
políticas, gestão e o papel do nutricionista em programas de nutrição em saúde pública	2	10	2	5			2	19	21
planificacao e avaliação de programas de promoção de saúde	1	5	2	4			2	13	14
I ndicadores do programa de Nutrição	1	7	2	4			2	15	15
estratégias de diagnostico rápido de em populações	1	5	2	4			2	13	14
Bases de gestão de informação	2	10	2	5			2	19	21
Documentos orientadores do programa	1	10	2	4			2	18	19
<b>Totais</b>	<b>10</b>	<b>57</b>	<b>14</b>	<b>30</b>			<b>14</b>	<b>115</b>	<b>125</b>

NB: T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estagio; PL=Práticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo (participação em fóruns de discussão seja virtual ou física no local onde o estudante se encontra); TED= Número Total de Horas de Estudo à Distância.

## Métodos de ensino-aprendizagem

### a) Modelos pedagógicos utilizados

Modelo tradicional centrado no formador. - Este modelo ocupa cerca de 10% do tempo lectivos

Modelo pedagógico centrado no formando - este modelo ocupa cerca de 60 % do tempo lectivo.

Modelo centrado no grupo - este modelo ocupa cerca de 30 % do tempo lectivo.

## **b) Instrumentos didáctico-pedagógicos**

Nas unidades curriculares, incentiva-se o recurso ao uso de manuais, impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como recurso aos meios como plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

### **Métodos de avaliação**

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total.

### **Língua de ensino**

Língua Portuguesa

### **Bibliografia recomendada**

TADDEI.J, Lang, Nutrição em Saúde Pública, Rio de Janeiro, Rubio, 2016

MISAU, Manual de programa de reabilitação Nutricional versão 1 e 2, Maputo, 2011

<b>Disciplina: Estagio III educação a limentar e Nutricional / clinica</b>		<b>CÓDIGO:</b>
<b>Tipo de disciplina:</b> Nuclear/	<b>Semestre: II</b>	<b>Número de créditos: 10</b>
<b>Ano: III</b>	<b>Horas de contacto: 10</b>	<b>Horas de estudo a distância: 170</b>

**Introdução:** Esta disciplina integra o curso com a finalidade de dar aos formandos a consolidação necessária entre o conhecimento teórico com a prática.

### **Objectivos da disciplina**

## Objectivos Gerais

- Consolidar o conhecimento teórico com a prática e integrar os formandos na vida profissional em todas as áreas de actuação;
- Compreender o processo de ensino aprendizagem;
- Analisar criticamente o processo de ensino aprendizagem.

## Objectivos específicos

- Planificar vistas nas enfermarias, realiazar consultas de Nutrição;
- Produzir planos alimentares;
- Produzir materiais de Nutrição.

## Resultados esperados

No fim desta disciplina os estudantes devem ser capazes de:

- Fazer aacompanhamento de um pacaiente ;
- Ministrasr palestars de educacao alimemtar e Nutricional
- Elaborar um relatório de estágio.

## Plano temático Estagio III educação a limentar e Nutricional / clinica

Temas	Horas de contacto	Estudo a distância							Total
		T	T P	T C	E	P L	AP (CHA TS E TG)	TE D	
Planificação e produção de material de Nutrição	2	5	2		20		3	30	33
Avaliação e diagnóstico do estado nutricional	2	5	2		20		5	50	55
Assistência aos pacientes	2	4	2		25		3	30	33
Elaborar material de divulgação de mensagens-chaves	2	10	2		25		2	20	22
Elaboração de relatório	2	10	2		25		2	35	37
<b>Totais</b>	<b>10</b>	<b>34</b>	<b>10</b>		<b>115</b>		<b>15</b>	<b>165</b>	<b>180</b>

NB: T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estagio; PL=Práticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo (participação em fóruns de discussão seja virtual ou física no local onde o estudante se encontra); TED= Número Total de Horas de Estudo à Distância.

## **Métodos de ensino-aprendizagem**

### **a) Modelos pedagógicos utilizados**

Modelo tradicional centrado no formador. - Este modelo ocupa cerca de 10% do tempo lectivos

Modelo pedagógico centrado no formando - este modelo ocupa cerca de 60 % do tempo lectivo.

Modelo centrado no grupo - este modelo ocupa cerca de 30 % do tempo lectivo.

### **b) Instrumentos didáctico-pedagógicos**

Nas unidades curriculares, incentiva-se o recurso ao uso de manuais, impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como recurso aos meios como plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

### **Métodos de avaliação**

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total.

## **Língua de ensino**

Língua Portuguesa

## **Bibliografia recomendada**

NELSON CHAVES, Nutrição básica aplicada 2004

DUARTE, Stela, PEREIRA, José Luís e FRANCISCO, Zulmira. Manual de supervisão de Práticas Pedagógicas. Maputo, Educar, 2008.

FAINGOLD, Nadine. “De estagiário a especialista: construir as competências profissionais” In:.

FAZENDA, Ivani (org.). Metodologia da pesquisa educacional. 5.ed. São Paulo, Cortez Editora, 1999.

GARCIA, Carlos Marcelo. Formação de professores. Para uma mudança educativa. Porto, Porto Editora, 1999.

THIOLLENT, Michel. Metodologia da pesquisa-acção. 6.ed. São Paulo, Cortez Editora, 1994.

VIEIRA, Flávia. Supervisão. Uma prática reflexiva de formação de professores. Lisboa, Edições Asa, 1993.

<b>Disciplina: Avaliação do Consumo Alimentar</b>		<b>CÓDIGO:</b>
<b>Tipo de disciplina:</b> Nuclear/	<b>Semestre: II</b>	<b>Número de créditos: 4</b>
<b>Ano: III</b>	<b>Horas de contacto: 10</b>	<b>Horas de estudo a distância: 90</b>

**Introdução:** Esta disciplina visa fundamentalmente habilitar os formandos a conhecer os métodos e as técnicas sustentáveis na avaliação do consumo alimentar da população.

### **Objectivos da disciplina**

#### **Objectivos Gerais**

- Dotar o estudante de conhecimentos para saber aplicar os métodos e as técnicas mais apropriadas na avaliação do consumo alimentar e nutricional, a nível das comunidades;
- Elaborar diagnóstico e planificar as intervenções.

#### **Objectivos específicos**

- Conhecer os métodos e técnicas de avaliação do consumo alimentar;
- Conhecer os instrumentos de avaliação e o seu monitoramento.

## Resultados esperados

No fim desta disciplina os estudantes devem ser capazes de:

- Dotar-se de capacidade de ministrar o recordatório de 24h;
- Desenvolver preparações culinárias específicas para responder as necessidades de diferentes grupos;
- Saber utilizar e registar toda informação alimentar e construção dos QFAS.

## Plano temático Avaliação do Consumo Alimentar

Temas	Horas de contacto	Estudo a distância							Total
		T	TP	TC	E	PL	AP (CHATSE TG)	TE D	
técnicas e métodos para avaliação do consumo alimentar	2	5	2		10		3	29	32
Tipos e instrumentos para avaliar o consumo alimentar	2	4	1		15		3	33	36
Recordatório de 24 horas	2	10	2		10		2	14	16
Horários e tipos de refeições	2	5	2		5		2	14	16
Diário alimentar e registo alimentar Questionário de frequência alimentar (QFA)	2	5	1		5				
<b>Totais</b>	<b>10</b>	<b>29</b>	<b>8</b>		<b>45</b>		<b>10</b>	<b>90</b>	<b>100</b>

NB: T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estagio; PL=Práticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo (participação em fóruns de discussão seja virtual ou física no local onde o estudante se encontra); TED= Número Total de Horas de Estudo à Distância.

## Métodos de ensino-aprendizagem

### **a) Modelos pedagógicos utilizados**

Modelo tradicional centrado no formador. - Este modelo ocupa cerca de 10% do tempo lectivos

Modelo pedagógico centrado no formando - este modelo ocupa cerca de 60 % do tempo lectivo.

Modelo centrado no grupo - este modelo ocupa cerca de 30 % do tempo lectivo.

### **b) Instrumentos didáctico-pedagógicos**

Nas unidades curriculares, incentiva-se o recurso ao uso de manuais, impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como recurso aos meios como plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

### **Métodos de avaliação**

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total.

### **Língua de ensino**

Língua Portuguesa

### **Bibliografia recomendada**

MARIA,Lima, Ribeiro & Júlio, Avaliação do estado Nutricional teoria e prática são Paulo 2009

MARIA, Eliana, Diagnostico do estado nutricional, Rio de janeiro 2007LAP,**Terapia nutricional nas doenças do aparelho digestivo na infância**2002

Pereira , Leoni , Alves Filho, TrindadeFilho O. **Nutrição do RecémNascidoPréTermo, rubio** 2004

<b>Disciplina: Nutrição Clínica</b>		<b>CÓDIGO:</b>
<b>Tipo de disciplina:</b> Nuclear/	<b>Semestre: I</b>	<b>Número de créditos:5</b>
<b>Ano: Iv</b>	<b>Horas de contacto: 10</b>	<b>Horas de estudo a distância: 115</b>

**Introdução:** Esta disciplina integra o curso com a finalidade de dar aos formandos fundamentos necessários para a compreensão dos cuidados a ter com os pacientes.

### Objectivos da disciplina

#### Objectivos Gerais

- Capacitar o formando para o atendimento nutricional clínico individual e de grupos e doentes.

#### Objectivos específicos

- Identificar e tratar doenças a traveis da prescrição da dieta/suplementação;
- Elaborar e desenvolver projectos de pesquisa na à área.

#### Resultados esperados

No final desda disciplina espera-se que o estudante seja capaz de :

- Fazer o disgnóstico Nuricional;
- Realizar a conduta de acordo com as suas necessidades.
- Prover cuidados humanizadas.

#### Pré-requisitos

N/A

#### Plano temático Nutrição Clínica

Temas	Hors de cont	Estudo a distância							Total
		T	T	T	E	P	AP	TE	
			P	C		L	(CHA	D	

	acto						TS E TG)		
Doenças Endócrino metabólico	2	10	2	4	2		2	18	20
Doenças pulmonares – HIV/SIDA									
Doenças de carências nutricionais	2	10	2	5	2		2	19	21
Doenças renais	1	5	2	4	1		2	13	14
Doenças Neoplásicas	1	7	2	4	1		2	15	15
Doenças cardiovasculares	1	5	2	4	1		2	13	14
Doenças hepáticas	2	10	2	5	1		2	19	21
Desnutrição	1	10	2	4	1		2	18	19
<b>Totais</b>	<b>10</b>	<b>57</b>	<b>14</b>	<b>30</b>	<b>10</b>		<b>14</b>	<b>115</b>	<b>125</b>

NB: T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estagio; PL=Práticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo (participação em fóruns de discussão seja virtual ou física no local onde o estudante se encontra); TED= Número Total de Horas de Estudo à Distância.

## **Métodos de ensino-aprendizagem**

### **a) Modelos pedagógicos utilizados**

Modelo tradicional centrado no formador. - Este modelo ocupa cerca de 10% do tempo lectivos

Modelo pedagógico centrado no formando - este modelo ocupa cerca de 60 % do tempo lectivo.

Modelo centrado no grupo - este modelo ocupa cerca de 30 % do tempo lectivo.

### **b) Instrumentos didáctico-pedagógicos**

Nas unidades curriculares, incentiva-se o recurso ao uso de manuais, impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como recurso aos meios como plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

### **Métodos de avaliação**

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total.

### **Língua de ensino**

Língua Portuguesa

### **Bibliografia recomendada**

CUPPARI, Guias de medicina ambulatorial e hospitalar – UNIFESP/EPM – Nutrição. São Paulo: Editora Manole, 2002. 406 p.

WAITZBERG, Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica. 3ª. ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2004. 1858p.

SHILS et al. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. São Paulo: Editora Manole, 2002. 2 vols. 2122p.

<b>DISCIPLINA: Empreendedorismo</b>		<b>CODIGO</b>	
<b>Tipo</b>	<b>de</b>	<b>SEMESTRE I</b>	<b>NÚMERO DE CREDITOS 2</b>
<b>Disciplina:</b>			
Nuclear/			
<b>ANO IV</b>		Horas de contacto: 10	Horas de Estudo Individual: 70

**Introdução:** Proporcionar aos estudantes o conhecimento das características empreendedoras, a busca das oportunidades de negócios e o desenvolvimento do plano de negócios de empresas sustentáveis.

### Objectivos da disciplina

#### Objectivos Gerais

- Dotar o graduando de habilidades que permitam desenvolver negócio de auto-sustento dentro da sua área de formação.

#### Objectivos Específico

- Identificar o mercado de actuação;
- Fazer estudo de viabilidade;
- Implementar de forma piloto no projecto;

### Resultados Esperados

No fim desta disciplina os estudantes devem ser capazes de:

- Compreender as mudanças no ambiente de trabalho;
- Identificar as características empreendedoras;
- Identificar as motivações para a busca de oportunidades de negócio.

### Pré-requisitos

N/A

### Plano temático Empreendedorismo

TEMA	Horas de Contacto	ESTUDO INDIVIDUAL							TOTAL
		T	TP	TC	E	P L	AP (CHATS E TG)	TEI	
Características do empreendedor o Empreendedor	2.0	5.0	1.0	5.0			2.0	14.0	16.0
. A motivação na busca de oportunidades do	3.0	5.0	3.0	10.0			3.0	30.0	33.0

negócio									
O funcionamento de um negócio Um novo negócio;	3.0	5.0	3.0	10.0	0		3.0	30.0	33.0
Estudo de viabilidade de um plano de negócios	2.0	5.0	3.0	5.0			2.0	16.0	18.0
<b>TOTAL</b>	<b>10.0</b>	<b>20.0</b>	<b>10.0</b>	<b>30.0</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>	<b>10.0</b>	<b>70.0</b>	<b>80.0</b>

### Plano Temático

NB: T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estágio; PL=Práticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo, participação em fóruns de discussão seja virtual ou física no local onde o estudante se encontra; TI= NÚMERO total de horas de estudo individual.

Métodos de ensino-aprendizagem

#### a) Modelos pedagógicos utilizados

- Modelo Tradicional centrado no formador. – cerca de 10% do tempo lectivos
- Modelo pedagógico centrado no formando – cerca de 60 % do tempo lectivo.
- Modelo centrado no grupo - cerca de 30 % do tempo lectivo.

#### b) Instrumentos didáctico-pedagógicos

Incentiva-se o recurso ao uso de manuais impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como o recurso aos meios como a plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet, para além de TV, Dicionários vernaculares e especializados, Livros didáticos, Enciclopédias, Revistas e jornais.

### Métodos de avaliação

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total.

### **Língua de ensino**

- Língua inglesa

### **Bibliografia recomendada**

CHIAVINATO, I. Empreendedorismo dando asas ao espírito empreendedor 3 ed. Atualizada: Saraiva, 2009.

DORNELAS, J. Empreendedorismo transformando ideias em negócios, 3 ed. Atualizada. São Paulo: Campus, 2008.

HISRICH, PETERS E SHPHERD. Empreendedorismo, 7 ed. Porto Alegre: Bookman, 2009.

<b>Disciplina: Actividades Complementares</b>		<b>CÓDIGO:</b>
<b>Tipo de disciplina:</b> Nuclear/	<b>Semestre: I</b>	<b>Número de créditos: 4</b>
<b>Ano: IV</b>	<b>Horas de contacto: 10</b>	<b>Horas de estudo a distância: 90</b>

**Introdução:** São consideradas Atividades Complementares àquelas que não fazem parte das disciplinas curriculares obrigatórias e realizadas concomitantemente ao curso em que o aluno está matriculado, devendo estar relacionadas com a área de conhecimento do curso.

### **Objectivos da disciplina**

#### **Objectivos Gerais**

- Diversificar e enriquecer a formação do estudante com actividades e situações inerentes à profissão, bem como a vivência de situações reais que contribuam para seu crescimento pessoal e profissional, permitindo o desenvolvimento de competências e habilidades que venham a enriquecer a sua formação técnica e humanística.

### Objectivos específicos

- Conhecer os métodos e técnicas de avaliação do consumo alimentar;
- Conhecer os instrumentos de avaliação e o seu monitoramento.

### Resultados esperados

No fim desta disciplina os estudantes devem ser capazes de:

- Possuir a capacidade de ministrar o recordatório de 24h;
- Desenvolver preparações culinárias específicas para responder às necessidades de diferentes grupos;
- Saber utilizar e registar toda informação alimentar e construção dos QFAS.

### Pré-requisitos

N/A

### Plano temático Actividades Complementares

Temas	Horas de contacto	Estudo a distância							Total
		T	T P	T C	E	P L	AP (CHA TS E TG)	TE D	
Participação em Projectos de Iniciação Científica	2	5	2		10		3	29	32
Participação em actividades de Monitoria;	2	4	1		15		3	33	36
Participação em Eventos Acadêmicos	2	10	2		10		2	14	16
Realização de Trabalhos Voluntários	2	5	2		5		2	14	16
.Densevolver actividades do ambito social ligada a area de formacao	2	5	1		5				
<b>Totais</b>	<b>10</b>	<b>29</b>	<b>8</b>		<b>45</b>		<b>10</b>	<b>90</b>	<b>100</b>

NB: T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estagio; PL=Práticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo (participação em fóruns de discussão seja virtual ou física no local onde o estudante se encontra); TED= Número Total de Horas de Estudo à Distância.

## **Métodos de ensino-aprendizagem**

### **a) Modelos pedagógicos utilizados**

Modelo tradicional centrado no formador. - Este modelo ocupa cerca de 10% do tempo lectivos

Modelo pedagógico centrado no formando - este modelo ocupa cerca de 60 % do tempo lectivo.

Modelo centrado no grupo - este modelo ocupa cerca de 30 % do tempo lectivo.

### **b) Instrumentos didáctico-pedagógicos**

Nas unidades curriculares, incentiva-se o recurso ao uso de manuais, impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como recurso aos meios como plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

## **Métodos de avaliação**

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total.

## **Língua de ensino**

Língua Portuguesa

## **Bibliografia recomendada**

BOAVENTURA, E. M. Metodologia da pesquisa: monografia, dissertação, tese. São Paulo: Atlas, 2004.

KÖCHE, J. C. Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa. 23 ed. Petrópolis: Vozes, 2006.

MAGALHÃES, G. Introdução à metodologia da pesquisa: caminhos da ciência e tecnologia. São Paulo: Ética, 2015.

<b>Disciplina: Desenvolvimento de produtos alimentícios</b>		<b>CÓDIGO:</b>
<b>Tipo de disciplina:</b> Nuclear/	<b>Semestre: I I</b>	<b>Número de créditos:5</b>
<b>Ano: IV</b>	<b>Horas de contacto: 10</b>	<b>Horas de estudo a distância: 115</b>

**Introdução:** Esta disciplina integra o curso com a finalidade de dar aos formandos fundamentos necessários para a compreensão e capacidade de desenvolver produtos alimentícios específicos de modo a responder qualquer tipo de necessidades específicas.

### **Objectivos da disciplina**

#### **Objectivos Gerais**

- Dotar o formando de técnicas e estratégias para a produção e desenvolvimento de alimentos específicos.

#### **Objectivos específicos**

- Desenvolver produtos alimentícios que possam responder a necessidades nutricionais específicas
- Capacidade de gestão de uma unidade de produção de alimentos.

### **Resultados esperados**

No final desta disciplina espera-se que o estudante seja capaz de:

- Ter criatividade de produzir alimentos para responder qualquer tipo de necessidades nutricionais;
- Ter capacidade de utilizar os alimentos localmente disponíveis;
- Compreender o desenvolvimento de novos produtos.

### Pré-requisitos

N/A

### Plano temático Desenvolvimento de produtos alimentícios

Temas	Horas de contacto	Estudo a distância							Total
		T	T P	T C	E	P L	AP (CHA TS E TG)	TE D	
Etapas de desenvolvimento do produto  Elaboração de projeto, desenvolvimento da ideia e conceitos	2	10	2	4			2	18	20
Cronograma de desenvolvimento Planejamento prévio, elaboração de cronograma, previsão de etapas do cronograma, possíveis imprevistos	2	10	2	5			2	19	21
Estudos e pesquisas de mercado	1	5	2	4			2	13	14
Consumidor alvo	1	7	2	4			2	15	15
Criação de fórmula do produto O papel dos ingredientes em uma receita de	1	5	2	4			2	13	14

Produto,									
Seleção e Quantificação dos fornecedores	2	10	2	5			2	19	21
Projeto de embalagem Tipos de embalagens, Funções básicas das embalagens, a embalagem como atrativo	1	10	2	4			2	18	19
<b>Totais</b>	<b>10</b>	<b>57</b>	<b>14</b>	<b>30</b>			<b>14</b>	<b>115</b>	<b>125</b>

NB: T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estagio; PL=Práticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo (participação em fóruns de discussão seja virtual ou física no local onde o estudante se encontra); TED= Número Total de Horas de Estudo à Distância.

## **Métodos de ensino-aprendizagem**

### **a) Modelos pedagógicos utilizados**

Modelo tradicional centrado no formador. - Este modelo ocupa cerca de 10% do tempo lectivos

Modelo pedagógico centrado no formando - este modelo ocupa cerca de 60 % do tempo lectivo.

Modelo centrado no grupo - este modelo ocupa cerca de 30 % do tempo lectivo.

### **b) Instrumentos didáctico-pedagógicos**

Nas unidades curriculares, incentiva-se o recurso ao uso de manuais, impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como recurso aos meios como plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

## **Métodos de avaliação**

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total.

### **Língua de ensino**

Língua Portuguesa

### **Bibliografia recomendada**

TADDEI.J, Lang, Nutrição em Saúde Pública, Rio de Janeiro, Rubio, 2016

MISAU, Manual de programa de reabilitação Nutricional versão 1 e 2, Maputo, 2011

<b>Disciplina: Seminário de Orientação de trabalho de fim do curso</b>		<b>CÓDIGO:</b>	
<b>Tipo de disciplina:</b> Nuclear/	<b>Semestre:</b> I I	<b>Número de créditos:</b> 4	
<b>Ano:</b> IV	<b>Horas de contacto:</b> 10	<b>Horas de estudo a distância:</b> 90	

### **Objectivos da disciplina**

#### **Objectivos Gerais**

- Aprofundar as reflexões tanto sobre o processo de ensino e aprendizagem quanto sobre as relações e implicações pedagógico-administrativas do ambiente escolar;
- Compreender o estágio como campo de conhecimento;
- Realizar revisão teórica subsidiária para a prática docente.

#### **Objectivos específicos**

- Dominar o conceito de escola, suas características, actividades que se desenvolvem e seus intervenientes;

- Conhecer a envolvente interna escolar e a comunidade envolvente;
- Desenvolver capacidades de análise crítica e criativa, para uma melhoria da qualidade do ensino e da aprendizagem

### Resultados esperados

No fim desta disciplina os estudantes devem ser capazes de:

- Dominar os métodos e técnicas de recolha de dados no âmbito de realização de estágio docente;
- Aplicar os pressupostos teóricos no âmbito de realização de estágio docente.

### Pré-requisitos

N/A

### Plano temático Seminário de Orientação de trabalho de fim do curso

Conteúdo	Horas de contacto	Estudo a distância							Total
		T	T P	T C	E	P L	AP (CHA TS E TG)	TE D	
Importância e objectivos de estágio integrado docente	1	5	4	4			2	15	16
Sistema Nacional de Educação: Princípios, Estrutura e Subsistemas do SNE e suas funções	2	5	4	4			2	15	16
A escola e suas componentes organizacionais As funções do professor na escola	2	5	4	4			2	15	16
Métodos de recolha de dados e de estudo documental	2	5	4	4			2	15	16

Técnicas e formas de análise dos documentos e informações	2	5	4	4			2	15	16
Elaboração de relatório: composição e estrutura	1	5	4	4			2	15	16
<b>Totais</b>	<b>10</b>	<b>30</b>	<b>24</b>	<b>24</b>			<b>12</b>	<b>90</b>	<b>100</b>

NB: T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estagio; PL=Praticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo (participação em fóruns de discussão seja virtual ou física no local onde o estudante se encontra); TED= Número Total de Horas de Estudo à Distância.

## **Métodos de ensino-aprendizagem**

### **a) Modelos pedagógicos utilizados**

Modelo tradicional centrado no formador. - Este modelo ocupa cerca de 10% do tempo lectivos

Modelo pedagógico centrado no formando - este modelo ocupa cerca de 60 % do tempo lectivo.

Modelo centrado no grupo - este modelo ocupa cerca de 30 % do tempo lectivo.

### **b) Instrumentos didáctico-pedagógicos**

Nas unidades curriculares, incentiva-se o recurso ao uso de manuais, impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como recurso aos meios como plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

### **Métodos de avaliação**

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total.

## **Língua de ensino**

Língua Portuguesa

### **Bibliografia recomendada**

ALARCÃO, Isabel. (org.). *Formação reflexiva de professores. Estratégias de Supervisão*. Porto, Porto Editora, 1996.

ANDRÉ, Maria Eliza D. A. De. *Etnografia da prática escolar*. São Paulo, Papirus, 1995.

ESTRELA, Albano. *Teoria e prática de observação de classes. Uma estratégia de formação de professores*. 4. ed. Porto, Porto Editora, 1994.

FAZENDA, Ivani (org.). *Metodologia da pesquisa educacional*. 5. ed. São Paulo, Cortez Editora, 1999

OLIVEIRA, Lúcia. “O clima e o diálogo na supervisão de professores”. *Cadernos Cidine 5- Supervisão e formação de professores*. Aveiro, Cidine, 1992.

PIMENTA, Selma Garrido. *O estágio na formação de professores. Unidade teoria e prática?*. 3.ed. São Paulo, Cortez Editora, 1997.

RAIÇA, Darcy (org.). *A prática de ensino. Ações e reflexões*. São Paulo, Editora Articulação Universidade/ Escola, 2000.

<b>DISCIPLINA: Ética e Deontologia profissional</b>		<b>CODIGO ISCED41-CSOCCFG001</b>
<b>Tipo de Disciplina:</b> Nuclear/	<b>SEMESTRE I</b>	<b>NÚMERO DE CREDITOS 5</b>
<b>ANO IV</b>	Horas de contacto: 10	Horas de Estudo Individual: 115

**Introdução:** A disciplina tem o propósito de habilitar em conhecimentos sobre o bem individual e colectivo, visando a legitimação das normas morais que garantam o bem-estar colectivo

### **Objectivos da disciplina**

#### **Objectivos Gerais**

- Transmitir as leis e normas básicas da moral;

- Dotar o graduando de princípios éticos e moral para o bem estar social

### Resultados Esperados

No fim desta disciplina os estudantes devem ser capazes de

- Distinguir o bem e o mal, desenvolvendo em si a prática de atitudes morais
- Adotar, no quotidiano, atitudes de solidariedade, cooperação e repúdio às injustiças e discriminações.
- Analisar a vida profissional como participação no espaço público/privado, em vista à construção de uma sociedade mais humana.

### Pré-requisitos

N/A

### Plano Temático Ética e Deontologia profissional

TEMA	Horas de Contacto	ESTUDO INDIVIDUAL							TOTAL
		T	TP	TC	E	P L	AP (CHATS E TG)	TEI	
Ética: fundamentação teórica	2.0	5.0	2.0	5.0			2.0	24.0	16.0
Ética e moral, Liberdade e responsabilidade	3.0	10. 0	5.0	12. 0			3.0	35.0	33.0
Essência da Moral Princípios e Valores	3.0	10. 0	5.0	12. 0			3.0	35.0	33.0
Código de Ética Profissional	2.0	5.0	3.0	6.0			2.0	16.0	18.0
<b>TOTAL</b>	<b>10.0</b>	<b>30. 0</b>	<b>15. 0</b>	<b>35. 0</b>	<b>0. 0</b>	<b>0. 0</b>	<b>10.0</b>	<b>115. 0</b>	<b>125.0</b>

NB: T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estagio; PL=Práticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo, participação em fóruns de discussão seja virtual ou física no local onde o +estudante se encontra; TI= NÚMERO total de horas de estudo individual.

## **Métodos de ensino-aprendizagem**

### **a) Modelos pedagógicos utilizados**

- Tradicional centrado no formador. – cerca de 10% do tempo lectivos
- Modelo pedagógico centrado no formando – cerca de 60 % do tempo lectivo.
- Modelo centrado no grupo - cerca de 30 % do tempo lectivo.

### **b) Instrumentos didáctico-pedagógicos**

Incentiva-se o recurso ao uso de manuais impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como o recurso aos meios como a plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

## **Métodos de avaliação**

Consideram-se os seguintes tipos de avaliações:

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total

## **Língua de ensino**

- Língua Portuguesa

## **Bibliografia recomendada**

CAMARGO, M. Fundamentos de Ética Geral e Profissional. Petrópolis-RJ: Vozes, 1999.

GALLO, S. Ética e cidadania. 10 ed. Papirus, 2002.

<b>Disciplina: Estágio integral do Curso</b>		<b>CÓDIGO:</b>
<b>Tipo de disciplina:</b> Nuclear/IV	<b>Semestre: II</b>	<b>Número de créditos: 5</b>
<b>Ano: IV</b>	<b>Horas de contacto: 10</b>	<b>Horas de estudo a distância: 115</b>

**Introdução:** Esta disciplina integra o curso com a finalidade de dar aos formandos a consolidação do conhecimento teórico com a prática.

### **Objectivos da disciplina**

#### **Objectivos Gerais**

- Consolidação do conhecimento teórico com a prática e integração dos formandos na vida profissional em todas as áreas de atuação;
- Compreender o processo de ensino aprendizagem;
- Analisar criticamente o processo de ensino aprendizagem.

#### **Objectivos específicos**

- Planificar aulas de Nutrição;
- Analisar de forma crítica os meios de ensino-aprendizagem da Nutrição;
- Produzir materiais didáticos para ensino de Nutrição.

### **Resultados esperados**

No fim desta disciplina os estudantes devem ser capazes de:

- Planificar uma aula no processo de ensino e aprendizagem
- Utilizar a sua criatividade de forma autónoma para a elaboração e divulgação de meios de ensino-aprendizagem da disciplina de Nutrição;
- Elaborar um relatório de estágio;

- Realizar avaliação nutricional (antropometria; exame físico; exames laboratoriais; consumo alimentar);
- Realizar diagnóstico nutricional;
- Definir objetivos do tratamento nutricional;
- Determinar as necessidades nutricionais;
- Analisar a dieta prescrita;
- Assegurar a intervenção nutricional (foi correta; justificativa);
- Avaliar a aceitação da dieta (IA calórica e protéica);
- Analisar a evolução diária (aceitação; ajustes ao plano; registro do atendimento-pedir a papeleta para;
- Identificar as características da alimentação para os diferentes grupos etários e estados fisiológico;
- Produzir material de divulgação de mensagens promotoras de saúde pública;
- Elaborar dietas e cardápio adequados;
- Realizar supervisões na área de dietética nas instituições onde existe alimentação colectiva;
- Desenhar um projecto de intervenção Nutricional;
- Avaliar e monitorar a informação nutricional.

### Pré-requisitos

N/A

### Plano temático Estagio integral do Curso

Temas	Horas de contacto	Estudo a distância							Total
		T	T P	T C	E	P L	AP (CHA TS E TG)	TE D	
Planificação das actividades	2	5	2		20		3	30	33

Actuar em todas areas de Nutrição	2	5	2		20		5	50	55
Assistência aos pacientes	2	5	2		25		3	30	33
Elaborar material de divulgação de mensagens chaves	2	5	2		25		2	15	17
Elaboração de relatório	2	5	2		25		2	15	17
<b>Totais</b>	<b>10</b>	<b>25</b>	<b>10</b>		<b>115</b>		<b>15</b>	<b>110</b>	<b>125</b>

NB: T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E=Estagio; PL=Práticas de Laboratório; AP=TG = Trabalho em grupo (participação em fóruns de discussão seja virtual ou física no local onde o estudante se encontra); TED= Número Total de Horas de Estudo à Distância.

## **Métodos de ensino-aprendizagem**

### **a) Modelos pedagógicos utilizados**

**Modelo** tradicional centrado no formador. - Este modelo ocupa cerca de 10% do tempo lectivos

Modelo pedagógico centrado no formando - este modelo ocupa cerca de 60 % do tempo lectivo.

Modelo centrado no grupo - este modelo ocupa cerca de 30 % do tempo lectivo.

### **b) Instrumentos didáctico-pedagógicos**

Nas unidades curriculares, incentiva-se o recurso ao uso de manuais, impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como recurso aos meios como plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

### **Métodos de avaliação**

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total.

## Língua de ensino

Língua Portuguesa

### Bibliografia recomendada

NELSON CHAVES, Nutrição básica aplicada 2004

DUARTE, Stela, PEREIRA, José Luís e FRANCISCO, Zulmira. Manual de supervisão de Práticas Pedagógicas. Maputo, Educar, 2008.

FAINGOLD, Nadine. “De estagiário a especialista: construir as competências profissionais” In:.

FAZENDA, Ivani (org.). Metodologia da pesquisa educacional. 5.ed. São Paulo, Cortez Editora, 1999.

GARCIA, Carlos Marcelo. Formação de professores. Para uma mudança educativa. Porto, Porto Editora, 1999.

THIOLLENT, Michel. Metodologia da pesquisa-acção. 6.ed. São Paulo, Cortez Editora, 1994.

VIEIRA, Flávia. Supervisão. Uma prática reflexiva de formação de professores. Lisboa, Edições Asa, 1993.

<b>Disciplina: Trabalho de Culminação do Curso</b>		<b>CÓDIGO:</b>
<b>Tipo de disciplina:</b> Nuclear/CFE	<b>Semestre: II</b>	<b>Número de créditos:7</b>
<b>Ano: 4</b>	<b>Horas de contacto: 10</b>	<b>Horas de estudo a distância: 215</b>

**Introdução:** Esta disciplina é incluída como um requisito primário para a conclusão do curso de forma a se obter o grau académico de Licenciatura em Ensino de Ciências de Nutrição.

### Objectivos da disciplina

#### Objectivos Gerais

- Compreender o processo de produção científica de uma monografia.

#### Objectivos específicos

- Dominar o processo de pesquisa científica;
- Elaborar projectos de pesquisa;
- Elaborar monografia científica.

### Resultados esperados

No fim desta disciplina os estudantes devem ser capazes de:

- Realizar pesquisa científica;
- Elaborar projectos de pesquisa;
- Elaborar monografia.

### Pré-requisitos

N/A

### Plano temático

Temas	Horas de contacto	Estudo a distância							Total
		T	TP	TC	E	PL	AP (CHATSE TG)	TE D	
Elaboração de projecto de pesquisa	1		5	10			15	20	45
Elaboração de instrumentos de recolha de dados	2		5	10			15	25	45
Elaboração da fundamentação teórica	2		15	10			15	20	35
Trabalho de campo	2		15	10			15	20	35
Tabulação de dados	2		10	10			20	20	40
Defesa	1		10	10			20	20	40
<b>Totais</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>60</b>	<b>70</b>			<b>100</b>	<b>125</b>	<b>225</b>

NB: T = Aula teórica; TP = Aulas teóricas/práticas; TC=Trabalhos de Campo, (trabalhos recomendados pelo tutor); E = Estágio; PL = Práticas de Laboratório; AP = TG = Trabalho em grupo (participação em fóruns de discussão seja virtual ou física no local onde o estudante se encontra); TED = Número Total de Horas de Estudo à Distância.

## **Métodos de ensino-aprendizagem**

### **a) Modelos pedagógicos utilizados**

Modelo tradicional centrado no formador. - Este modelo ocupa cerca de 10% do tempo lectivos

Modelo pedagógico centrado no formando - este modelo ocupa cerca de 60 % do tempo lectivo.

Modelo centrado no grupo - este modelo ocupa cerca de 30 % do tempo lectivo.

### **b) Instrumentos didáctico-pedagógicos**

Nas unidades curriculares, incentiva-se o recurso ao uso de manuais, impressos, CD's, DVD's, fitas de áudio bem como recurso aos meios como plataforma digital, biblioteca virtual no campus virtual através da Internet.

## **Métodos de avaliação**

**Avaliação formativa** – serão observados os trabalhos de campo e as participações nos fóruns de discussões. Para cada actividade a média pesa 25% sobre avaliação final.

**Avaliação sumativa** – Ao final do semestre, haverá uma prova presencial de avaliação, sendo que o valor da prova pesa 75% da pontuação total.

## **Língua de ensino**

Língua Portuguesa

## **Bibliografia recomendada**

ALMEIDA, João Ferreira de & PINTO, José Madureira. A investigação nas Ciências Sociais. 5.ed. Lisboa, Editorial Presença, 1995.

CARVALHO, Alex Moreira et al. Aprendendo metodologia científica: uma orientação para os alunos de graduação. São Paulo, O Nome da Rosa, 2000.

CHIZZOTTI, Antonio. Pesquisa em Ciências Humanas e Sociais. 4. ed. São Paulo, Cortez Editora, 2000.

ECO, Umberto. Como se faz uma tese. 15. ed. São Paulo, Editora Perspectiva. 1999.

KOCHE, José CARLOS. Fundamentos de metodologia científica. Teoria da Ciência e prática da pesquisa. 14. ed. rev. e ampl. Petrópolis, RJ, Vozes, 1997.

LAKATOS, Eva M. & MARCONI, Marina de A. Metodologia Científica. 2. ed. São Paulo, Atlas, 1991.

LUDKE, Menga & ANDRÉ, Marli E.D.A. Pesquisa em educação: abordagens qualitativas. São Paulo, EPU, 1986.

LUNA, Sérgio Vasconcelos de. Planejamento de pesquisa: uma introdução. São Paulo, EDUC, 200.

NUNES, Luiz A. R. Manual da monografia: como se faz uma monografia, uma dissertação, uma tese. São, Paulo, Saraiva, 2000.

SEVERINO, Antônio Joaquim. Metodologia do trabalho científico. 21.ed. rev. e ampl. São Paulo, Cortez Editora, 2000.

THIOLLENT, Michel. Metodologia da pesquisa-acção. 6.ed. São Paulo, Cortez Editora, 1994.