



CURSO TÉCNICO SUPERIOR PROFISSIONAL

# Alimentação e Saúde



A alimentação e a nutrição são partes integrantes da vida diária e, conseqüentemente, são um dos grandes elementos promotores da saúde humana. Devido a isso, torna-se fundamental adequar a oferta alimentar que é oferecida em diferentes contextos/instituições, não apenas às exigências dos consumidores, mas também às suas características individuais, e ao impacto que a mesma pode ter na sua saúde.

O **Técnico em Alimentação e Saúde** é o profissional que auxilia a atuação do nutricionista/dietista em diferentes instituições com atuação direta ou indireta na área da saúde. Mais concretamente, articula com os profissionais de cozinha e hotelaria a implementação e cumprimento das medidas definidas pelo nutricionista/dietista.

Após conclusão do CTeSP, existe a possibilidade de progressão de estudos com acesso através de concurso especial à licenciatura em Biotecnologia Medicinal.

**Saídas Profissionais:** Unidades de preparação e fornecimento de refeições e hospitais, clínicas e outras instituições prestadoras de cuidados de saúde; creches; jardins de infância, escolas e lares de idosos; restaurantes e hotéis.

**Regime de Estudos:** Diurno

## Plano de Estudos

1º ano	Unidades Curriculares	Período	ECTS
	Anatomia e Fisiologia I	1º semestre	4,0
	Nutrição e Alimentação Humana I	1º semestre	4,0
	Bioquímica	1º semestre	5,0
	Microbiologia e Toxicologia Alimentar	1º semestre	5,0
	Fundamentos de Gestão e Empreendedorismo	1º semestre	3,0
	Tecnologias da Comunicação e Informação	1º semestre	5,0
	Introdução ao Turismo, Hotelaria e Restauração	1º semestre	4,0
	Anatomia e Fisiologia II	2º semestre	4,0
	Nutrição e Alimentação Humana II	2º semestre	5,0
	Patologia Humana	2º semestre	4,0
	Química dos Alimentos	2º semestre	5,0
	Gestão de Alimentos e Bebidas	2º semestre	5,0
	Composição Nutricional dos Alimentos	2º semestre	4,0
	Fundamentos de Restauração Coletiva	2º semestre	3,0
2º ano	Unidades Curriculares	Período	ECTS
	Técnicas de Cozinha e Pastelaria	1º semestre	5,0
	Técnicas de Restaurante e Bar	1º semestre	5,0
	Higiene e Segurança Alimentar	1º semestre	4,0
	Alimentação e Doença	1º semestre	4,0
	Padrões Alimentares	1º semestre	4,0
	Controlo de Custos na Restauração e Bebidas	1º semestre	4,0
	Alimentação e Ecologia	1º semestre	4,0
	Estágio	2º semestre	30,0