

Unidade Curricular	Opção I - Desenvolvimento e Inovação em Alimentação e Nutrição	Área Científica	Saúde
Mestrado em	Ciências Aplicadas à Saúde - Biotecnologia	Escola	Escola Superior de Saúde de Bragança
Ano Letivo	2020/2021	Ano Curricular	1
Nível	2-1	Créditos ECTS	4.5
Tipo	Semestral	Semestre	2
Código	5055-669-1206-05-20		
Horas totais de trabalho	121,5	Horas de Contacto	T - - TP - - PL - - TC - - S - - E - - OT - - O 54

T - Ensino Teórico; TP - Teórico Prático; PL - Prático e Laboratorial; TC - Trabalho de Campo; S - Seminário; E - Estágio; OT - Orientação Tutoria; O - Outra

Nome(s) do(s) docente(s) Juliana Almeida de Souza, Vera Alexandra Ferro Lebres

Resultados da aprendizagem e competências

No fim da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

1. Criar e desenvolver produtos ou processos inovadores em alimentação e nutrição, de acordo com as tendências da sociedade.
2. Definir estratégias para um processo criativo e inovador, para o desenvolvimento de produtos/ processos em alimentação e nutrição, a partir da inovação e investigação multidisciplinar e multicultural.
3. Desenvolver um projeto de um produto ou processo inovador em alimentação e nutrição, cumprindo todas as etapas de Design Thinking ou similar.
4. Submeter a um concurso de ideias ou similar um produto ou processo inovador.

Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:
Não se aplica.

Conteúdo da unidade curricular

1. Megatendências e Inovação em Alimentação e Nutrição 2. Contextualização do Design Thinking no contexto alimentar 3. Projeto de inovação em Alimentação e Nutrição: Do problema à solução; Da necessidade ao produto.

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Perspetivas Futuras e Inovação em Alimentação e Nutrição
 - Tendências e Megatendências
 - Mudanças de direção
 - Catástrofes
 - Utopia and Distopia
2. Design Thinking no contexto alimentar
 - Compreensão e Empatia
 - Definição
 - Ideação
 - Protótipo
 - Teste
 - Reanálise e pitch
3. Projeto de inovação em Alimentação e Nutrição: Do problema à solução; Da necessidade ao produto.
 - Concursos de ideias e financiamento
 - Submissão de candidaturas

Bibliografia recomendada

1. Plattner, H. , Meinel, C. , & Leifer, L. (2012). Design Thinking Research: Studying Co-Creation in Practice. Springer Berlin Heidelberg.
2. Curedale, R. (2017). Design Thinking Process & Methods 4th Edition. Design Community College Incorporated
3. Stickdorn, M. , & Schneider, J. (2014). Isto é Design Thinking de Serviços: Fundamentos, Ferramentas, Casos. Bookman Editora.
4. Ferreira, M. ; Santos, J. e Serra, F. , (2010). Ser Empreendedor – Pensar, Criar e Moldar a Nova Empresa, Edições Sílabo, Lisboa.

Métodos de ensino e de aprendizagem

Métodos ativos, focados no desenvolvimento de projetos em equipa, com orientação dos professores.

Alternativas de avaliação

- Avaliação Normal - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
- Projetos - 100% (Trabalho escrito com apresentação e discussão oral. Projeto integrado com as UCs: PPCS e PIS)

Língua em que é ministrada

Português, com apoio em inglês para alunos estrangeiros

Validação Eletrónica

Juliana Almeida de Souza, Vera Alexandra Ferro Lebres	Josiana Adelaide Vaz	Antonio Jose Madeira Nogueira	Adília Maria Pires da Silva Fernandes
19-07-2021	19-07-2021	19-07-2021	20-07-2021