

Unidade Curricular	Alimentação Saudável no Mundo	Área Científica	Terapia e Reabilitação
CTeSP em	Alimentação Saudável	Escola	Escola Superior de Saúde de Bragança
Ano Letivo	2023/2024	Ano Curricular	2
Tipo	Semestral	Semestre	1
Horas totais de trabalho	162	Horas de Contacto	T - - TP - - PL - - TC - - S - - E - - OT 75 O - -
Nível	0-2	Créditos ECTS	6.0
Código	4050-744-2101-00-23		

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) Elsa Alexandra Antunes Alves

Resultados da aprendizagem e competências

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

1. Identificar as implicações afetivas, culturais e sociais da alimentação e da gastronomia;
2. Compreender as principais características da gastronomia tradicional de diferentes países e os respetivos receituários;
3. Consciencializar a necessidade de implementar o conceito de gastronomia tradicional associado à gastronomia saudável;
4. Identificar e aplicar as técnicas culinárias tradicionais e inovadoras de diferentes países;
5. Adaptar técnicas culinárias tradicionais de diferentes países, tornando-as saudáveis;
6. Perspetivar o futuro papel da alimentação e da gastronomia na sociedade.
7. Reconhecer a gastronomia como resultado da influência de múltiplos fatores, incluindo culturais, socioeconómicos, psicossociais, conhecimentos, saúde e estilo de vida;
8. Promover experiências de processamento de alimentos com base em conhecimentos científicos, técnicos e práticos da Alimentação Saudável, tendo em conta a promoção de saúde.

Pré-requisitos

Não aplicável

Conteúdo da unidade curricular

Contextualização geral da história da gastronomia do Mundo
Evolução: Influências das grandes civilizações na gastronomia; Influências na cozinha portuguesa
Gastronomia tradicional de diferentes países/continentes:
Tendência da Gastronomia, Alimentação e saúde:
Caracterização dos grandes padrões alimentares inadequados;
Alimentação e prevenção primária de doenças não-transmissíveis;
Impactos sociais nas tendências gastronómica

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

Bibliografia recomendada

1. Anderson, Harvey. (2012). Food Selection from Genes to Culture, Danone Institute. ISBN: 2-909050-06-8
2. Cunha, A. et al. (2013). O futuro da alimentação: Ambiente, Saúde e Economia, Fundação Calouste Gulbenkian. ISBN: 978- 972-31-1486-7
3. Fieldhouse, Paul. (1995). Food and nutrition: customs and culture. ISBN: 0-7487-3723-5
4. Marshall, David. (1995). Food choice and the consumer, Springer. ISBN: 0-7514-0234-6
5. Pfannhauser, Werner. Reichhart, Markus. (2003). Consumer attitude and food choice. ISBN: 2-7380-1122-5

Métodos de ensino e de aprendizagem

Método expositivo
Metodologia ativa: Aula invertida, gamificação, Aprendizagem baseada em problema e projectos

Alternativas de avaliação

1. Apresentação de trabalhos individuais e de grupo - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso)
 - Apresentações - 100% (trabalhos de grupo e individuais).
 - Dominios de avaliação:
 - cognitivo: 70%;
 - sociais e humanos:30%
2. Apresentação e discussão de projeto final - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso)

Língua em que é ministrada

Português

Validação Eletrónica

Elsa Alexandra Antunes Alves	Ana Maria Galdes Rodrigues Pereira	Luis Migue Fernandes Nascimento	Adília Maria Pires da Silva Fernandes
22-01-2024	07-02-2024	07-02-2024	07-02-2024