

|                          |   |                   |                            |                                      |       |
|--------------------------|---|-------------------|----------------------------|--------------------------------------|-------|
| Unidade Curricular       | Projeto Integrado em Dietética e Nutrição |                   | Área Científica            | Dietética e Nutrição                 |       |
| Licenciatura em          | Dietética e Nutrição                      |                   | Escola                     | Escola Superior de Saúde de Bragança |       |
| Ano Letivo               | 2023/2024                                 | Ano Curricular    | 3                          | Nível                                | 1-3   |
| Tipo                     | Semestral                                 | Semestre          | 1                          | Créditos ECTS                        | 5.0   |
| Horas totais de trabalho | 135                                       | Horas de Contacto | T -                        | TP 30                                | PL 30 |
|                          |   |                   | TC -                       | S -                                  | E -   |
|                          |   |                   | OT 7,5                     | O -                                  |       |
|                          |   |                   | Código 8149-807-3105-00-23 |                                      |       |

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

Nome(s) do(s) docente(s) Ana Maria Galdes Rodrigues Pereira, Juliana Almeida de Souza, Cláudia Margarida Parra Pires, Elsa Alexandra Antunes Alves

### Resultados da aprendizagem e competências

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

1. Relacionar os diversos conteúdos das unidades curriculares do curso para a construção do conhecimento com a integração dos diferentes saberes disciplinares
2. Adquirir conhecimentos sobre o enquadramento teórico e as especificações técnicas para a elaboração de um projeto em gastronomia saudável
3. Adquirir competências de identificação de problemas, necessidades e oportunidades reais relacionados à gastronomia que possa ter repercussão num estilo de vida saudável
4. Adquirir competências de planeamento e execução de um projeto de gastronomia saudável, desde a sua contextualização, conceptualização, orçamentação, execução, avaliação, comunicação e marketing.
5. Planear e realizar um projeto baseado na gastronomia tradicional e associado à gastronomia saudável visando a promoção da saúde.

### Pré-requisitos

Não aplicável

### Conteúdo da unidade curricular

Desenvolvimento de projeto envolvendo a gastronomia saudável para um público definidos em que o estudante possa aplicar as competências adquiridas nas unidades curriculares em curso.

### Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Enquadramento conceptual
2. Comunicação e educação para a gastronomia saudável
3. Metodologia de planeamento e execução de um projeto em Gastronomia Saudável
4. Diagnóstico de situação
5. Definição de objetivos
6. Orçamento do projeto
7. Cronograma do projeto
8. Realização de atividades
9. Avaliação de resultados
10. Tendências internacionais, nacionais e regionais do turismo gastronómico
11. Comunicação e marketing em alimentação e gastronomia
12. Rótulos alimentares e alegações nutricionais e de saúde
13. Regulamentação em alimentação e gastronomia

### Bibliografia recomendada

1. Gordon W.Fuller(2011). New Food Product Development: From Concept Marketplace. CRC Press Taylor
2. Wold Tourism Organization and Basque Culinary Center ( 2019). Guidelines for the Development of Gastronomy Tourism. Madrid
3. Dixit, S. (2019). The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism. London and New York: Routledge.

### Métodos de ensino e de aprendizagem

Aulas teórico-práticas lecionadas utilizando métodos expositivos, participativos e interativos e ainda metodologia ativa, envolvendo Hands on, aula invertida, gamificação e acompanhamento tutorial.

### Alternativas de avaliação

1. Avaliação Final - (Ordinário) (Final)
  - Projéto - 70% (Dimensão cognitiva (Exercícios de compreensão e conhecimentos e Trabalhos/atividades))
  - Discussão de Trabalhos - 30% (Dimensão Social e Humana)
2. Avaliação de recurso - (Ordinário, Trabalhador) (Recurso, Especial)
  - Projéto - 100% (Trabalho escrito final)

### Língua em que é ministrada

Português

### Validação Eletrónica

|   |                          |                                 |                                       |
|---|--------------------------|---------------------------------|---------------------------------------|
| Ana Maria Galdes Rodrigues Pereira,<br>Juliana Almeida de Souza | Juliana Almeida de Souza | Luis Migue Fernandes Nascimento | Adília Maria Pires da Silva Fernandes |
| 07-02-2024  | 08-02-2024               | 08-02-2024                      | 08-02-2024                            |