INSTITUTO POLITÉCNICO DE BRAGANÇA

Unidade Curricular	Projeto Alimentação Saudável			Área Científica	Terapia e Reabilitação		
CTeSP em	Alimentação Saudável			Escola	Escola Superior de Saúde de Bragança		
Ano Letivo	2023/2024	Ano Curricular	2	Nível	0-2	Créditos ECTS	7.0
Tipo	Semestral	Semestre	1	Código	4050-744-2103-00-23		

Horas totais de trabalho	189	Horas de Contacto	T	TP	PL	TC	S	E	OT	O
			-	-	-	-	-	-	90	-

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 Geraldes Rodrigues Pereira, Cláudia Margarida Parra Pires, Elsa Alexandra Antunes Alves, Juliana Almeida de Souza

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

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)
   - Projetos - 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)
   - Projetos - 100% (Trabalho escrito final)

Língua em que é ministrada

Português

Validação Eletrónica

Ana Maria Geraldes Rodrigues Pereira, Cláudia Margarida Parra Pires, Elsa Alexandra Antunes Alves, Juliana Almeida de Souza	Josiana Adelaide Vaz	Luis Migue Fernandes Nascimento	Adília Maria Pires da Silva Fernandes
29-12-2023	10-01-2024	10-01-2024	10-01-2024

Este documento só tem validade académica depois de autenticado, em todas as suas folhas, com o selo a óleo da Instituição.