INSTITUTO POLITÉCNICO DE BRAGANÇA

Unidade Curricular	Opção I - Desenvolvimento e Inovação em Alimentação e Nutrição			Área Científica	Saúde		
Mestrado em	Ciências Aplicadas à Saúde - Intervenção Comunitária			Escola	Escola Superior de Saúde de Bragança		
Ano Letivo	2021/2022	Ano Curricular	1	Nível	2-1	Créditos ECTS	4.5
Tipo	Semestral	Semestre	2	Código	5055-668-1203-05-21		

Horas totais de trabalho	121,5	Horas de Contacto	T	TP	PL	TC	S	E	OT	O
			-	-	-	-	-	-	-	-

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) Juliana Almeida de Souza

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 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.)

Língua em que é ministrada

Português, com apoio em inglês para alunos estrangeiros

Validação Eletrónica

Juliana Almeida de Souza	Josiana Adelaide Vaz	Ana Maria Geraldes Rodrigues Pereira	Adília Maria Pires da Silva Fernandes
11-04-2022	11-04-2022	03-05-2022	03-05-2022

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