

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 Tutórica; 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