INSTITUTO POLITÉCNICO DE BRAGANÇA

Unidade Curricular	Opção II - Sustentabilidade em 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	5055-669-1207-11-20		

Horas totais de trabalho	121,5	Horas de Contacto	T	TP	PL	TC	S	E	OT	O
			-	-	-	-	-	-	-	56

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

Resultados da aprendizagem e competências

No fim da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:
Pensar a alimentação de forma saudável e sustentável Identificar práticas sustentáveis na produção de refeições. Conhecer os principais aspetos ambientais nos sistemas de produção de refeições.

Pré-requisitos

Não aplicável

Conteúdo da unidade curricular

1-Desafios e benefícios da sustentabilidade 2-Alimentação saudável e sustentável 3-Produção alimentar e impacto ambiental 4-Segurança alimentar e nutricional e a sustentabilidade 5-Cadeia alimentar e sustentabilidade 6-Produção agrícola sustentável.

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Desafios e benefícios da sustentabilidade
2. Alimentação saudável e sustentável
   - Sazonalidade dos alimentos
   - A dieta mediterrânica
   - Modelo da dupla pirâmide
   - O desperdício alimentar
3. Produção alimentar e impacto ambiental
   - A pegada ecológica dos alimentos
4. Segurança alimentar e nutricional e a sustentabilidade
5. Cadeia alimentar e sustentabilidade
6. Produção agrícola sustentável
   - Produção Agrícola e Agrotóxicos
   - Eixos para a sustentabilidade alimentar e agricultura

Bibliografia recomendada

1. Food and Agriculture Organization (2016) Food and agriculture: key to achieving the 2030 agenda for sustainable development. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations.
2. Kenner D. (2015) In equality of overconsumption: The ecological footprint of the richest. Institute GS. East Road: Abglia Ruskin University.
3. Ivanova D et al(. 2016) Environmental impact assessment of household consumption. Journal of Industrial Ecology. 20 (3): 526-536.
4. Hughes N, Hughes E. (2016) Catering for sustainability: Making the case for sustainable diets in foodservice. Food Ethics Council; Sodexo; WWF.
5. Fischer C. G, Garnett T. (2016) Plates, pyramids, planet - Developments in national healthy and sustainable dietary guidelines: a state of play assessment. Rome: FAO.

Métodos de ensino e de aprendizagem

A unidade curricular foi organizada de acordo com uma abordagem teórica e uma aplicação teórico-prática. Unidade Curricular leccionada em colaboração com a Professora Doutora Carla Castro do Instituto Politécnico da Guarda.

Alternativas de avaliação

1. Alternativa 1 - (Ordinário, Trabalhador) (Final)
   - Exame Final Escrito - 70%
   - Temas de Desenvolvimento - 30%
2. Alternativa 2 - (Ordinário, Trabalhador) (Recurso, Especial)
   - Exame Final Escrito - 100%

Língua em que é ministrada

Português

Validação Eletrónica

Ana Maria Geraldes Rodrigues Pereira	Josiana Adelaide Vaz	Antonio Jose Madeira Nogueira	Adília Maria Pires da Silva Fernandes
26-03-2021	29-03-2021	30-03-2021	30-03-2021

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