

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

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, 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