

**TeSP - Gestão de Turismo**

Técnico Superior Profissional

Plano: Aviso nº 11808/2022 - 09/06/2022 + Retificação Despacho n.º 9545/2022 de 03/08/2022

**Ficha da Unidade Curricular: Património e Cultura Gastronómica**

ECTS: 5; Horas - Totais: 135.0, Contacto e Tipologia, T:14.0; TP:42.0; OT:14.0;

Ano | Semestre: 1 | S2

Tipo: Obrigatória; Interação: Presencial; Código: 61259

Área de educação e formação: Hotelaria e restauração

**Docente Responsável**

João Pedro Tomaz Simões

Professor Adjunto Convidado

**Docente(s)**

João Pedro Tomaz Simões

Professor Adjunto Convidado

**Objetivos de Aprendizagem**

1) Relacionar a história da alimentação com a diversidade cultural no contexto gastronómico;2) Realizar levantamentos e interpretação do património gastronómico (local, regional e nacional);3) Mapear expressões gastronómicas que se identifiquem como identitárias; Tudo em harmonia com os ODS: 4/12

**Objetivos de Aprendizagem (detalhado)**

Identificar as características que será necessário os bens patrimoniais apresentarem para serem classificados como tal. Identificar e conhecer os vários tipos de património. Conhecer os novos hábitos e regimes alimentares, sobretudo derivados da crescente preocupação com a saúde e o ambiente. Compreender o papel da Hotelaria e da Restauração na cadeia de valor da Gastronomia Cultural.

**Conteúdos Programáticos**

- 1) Princípios gerais: património cultural, património gastronómico, cultura gastronómica
- 2) Alimentação, Cultura, Dieta e Gastronomia
- 3) Património gastronómico: aspetos de identidade cultural
- 4) Gastronomia em Portugal;
- 5) Tendências da Gastronomia: Novos tipos de consumo alimentar
- 5) Estudos de caso.

### **Metodologias de avaliação**

- Avaliação contínua: Trabalho prático = Relatório (60%) + Apresentação (40%)
- Avaliação Periódica: Prova de frequência (60%) + Apresentação de estudo de caso(40%)
- Avaliação Final: Exame escrito (100%)

### **Software utilizado em aula**

### **Estágio**

### **Bibliografia recomendada**

- Araújo, W. (2005). *Da alimentação à gastronomia. Coleção Gastronomia, hotelaria e turismo* . UnB. Universidade do Texas
- Esteban, J. (2015). *Turismo gastronómico y enológico* . Librería-Editorial Dykinson.
- Ferreira, M. (2016). *Turismo e Gastronomia: cultura, consumo e gestão* . INTERSABERES.
- Saldanha, R. (2020). *Dicionário de termos gastronómicos* . Editora Senac Rio.

### **Coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos**

### **Metodologias de ensino**

Aulas teóricas expositivas e interrogativas, intercaladas com aulas teórico-práticas onde serão analisados, interpretados e discutidos os casos práticos.

### **Coerência das metodologias de ensino com os objetivos**

### **Língua de ensino**

Português

## Pré-requisitos

## Programas Opcionais recomendados

## Observações

Objetivos de Desenvolvimento Sustentável:

- 4 - Garantir o acesso à educação inclusiva, de qualidade e equitativa, e promover oportunidades de aprendizagem ao longo da vida para todos;
  - 12 - Garantir padrões de consumo e de produção sustentáveis;
- 

## Docente responsável

João Tomaz  
Simões

Assinado de forma digital  
por João Tomaz Simões  
Dados: 2023.03.01 19:21:52 Z

