

Escola Superior de Gestão de Tomar

Ano letivo: 2024/2025

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

Eunice Ferreira Ramos Lopes

Professor Adjunto

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

O método de avaliação implicará:

- a) componente teórica: prova escrita (50%);
- b) componente prática: trabalho prático (50%).

Os estudantes, obrigatoriamente tem que obter:

1) classificação igual ou superior a 8 valores na prova escrita; 2) entregar o trabalho prático na data calendarizada pela Docente, sendo que a classificação do trabalho prático não pode ser inferior a 08 valores. A apresentação oral do trabalho prático é obrigatória. Caso não se verifique, a avaliação final do trabalho prático será 40%.

A metodologia de avaliação e classificação final da avaliação do estudante, mantém-se em todas as épocas de avaliação (prova escrita e trabalho prático).

Software utilizado em aula

Estágio

Bibliografia recomendada

- Aguiar, V. (2024). *Património, Culinária, Arte e Cultura*. (Vol. 1). (pp. 1-102). AYA Editora, Librería-Editorial Dykinson. Portugal
- Bernal, O. (2024). *El criterio cultural para comprender territorios, regiones y su desarrollo: paisaje, identidad, patrimonio cultural y turismo*. (Vol. 1). (pp. 1-248). 1, Bonilla Artigas Editores. Espanha
- 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

A unidade curricular transmite conhecimentos teóricos relacionados com a abrangência temática: património e cultura gastronómica.

Será dada prioridade à confrontação das Cartas Gastronómicas existentes na Região Centro de Portugal.

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

Os métodos de ensino compreendem a apresentação teórica das matérias e de estudos de caso sobre os diversos pontos do programa. Os trabalhos práticos realizados pelos estudantes são apresentados oralmente e discutidos em sala de aula.

O ritmo de trabalho obrigará à leitura e análise progressiva dos estudos de caso das Cartas Gastronómicas existentes em Portugal, consideradas de conhecimento base para o entendimento do conteúdo programático geral da unidade curricular.

Língua de ensino

Português

Pré-requisitos

n/a.

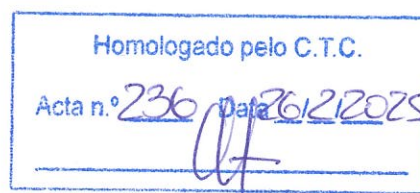
Programas Opcionais recomendados

Observações

Objetivos de Desenvolvimento Sustentável:

- 2 - Erradicar a fome, alcançar a segurança alimentar, melhorar a nutrição e promover a agricultura sustentável;
- 3 - Garantir o acesso à saúde de qualidade e promover o bem-estar para todos, em todas as idades;
- 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



Eunice Lopes Assinado de forma digital por Eunice Lopes

