

Caraterização da Unidade Curricular / Characterisation of the Curricular Unit

Designação da Unidade Curricular / Curricular Unit:	[318524160008] Empreendedorismo e Turismo Gastronómico		
Plano / Plan:	Plano Oficial CTeSP GTBE		
Curso / Course:	Gastronomia, Turismo e Bem-Estar Gastronomy, Tourism and Welfare		
Grau / Diploma:	Diploma de Técnico Superior Profissional		
Departamento / Department:	Ecologia e Agricultura Sustentável (DEAS)		
Unidade Orgânica / Organic Unit:	Escola Superior Agrária de Viseu		
Área Científica / Scientific Area:	N/D		
Ano Curricular / Curricular Year:	1		
Período / Term:	A		
ECTS:	5		
Horas de Trabalho / Work Hours:	0135:00		
Horas de Contacto/Contact Hours:			
(T) Teóricas/Theoretical:	0018:00	(TC) Trabalho de Campo/Fieldwork:	0000:00
(TP) Teórico-Práticas/Theoretical-Practical:	0042:00	(OT) Orientação Tutorial/Tutorial Orientation:	0000:00
(P) Práticas/Practical:	0000:00	(E) Estágio/Internship:	0000:00
(PL) Práticas Laboratoriais/Practical Labs:	0000:00	(O) Outras/Others:	0000:00
(S) Seminário/Seminar:	0000:00		

Docente Responsável / Responsible Teaching

[4040] Vítor João Pereira Domingues Martinho

Outros Docentes / Other Teaching

[4040] Vítor João Pereira Domingues Martinho

[504056] JOAO PEDRO SARAIVA CABRAL COSTA

Objetivos de Aprendizagem

Caracterizar o conceito de empreendedorismo e distingui-lo do conceito de inovação.

Explicar as interligações entre os conceitos de empreendedorismo e de inovação.

Explicar os fatores potenciadores de empreendedorismo, bem como, exemplos empreendedores nas áreas da gastronomia, turismo e bem-estar.

Apresentar métodos de geração ideias inovadoras.

Exemplificar como podem ser estruturadas as ideias empreendedoras.

Apresentar casos práticos.

Pretende-se que os alunos compreendam a importância da gastronomia na sua relação com o turismo.

Apresentar as características da gastronomia nacional e o que separa as diferentes gastronomias regionais.

Explicar o conceito de turismo gastronómico e a sua relevância no contexto nacional.

Desenvolver o conceito de turismo de culinária e apresentar exemplos de sucesso nesta área de negócio.

Learning Outcomes of the Curricular Unit

Characterize the concept of entrepreneurship and distinguish it from the concept of innovation.

Explain the interconnections between the concepts of entrepreneurship and innovation.

Explain the factors that promote entrepreneurship, as well as entrepreneurial examples in the areas of gastronomy, tourism and well-being.

Present methods of generating innovative ideas.

Exemplify how entrepreneurial ideas can be structured.

Present practical cases.

It is intended that students understand the importance of gastronomy in their relationship with tourism.

To present the characteristics of the national gastronomy and what separates the different regional gastronomies.

Explain the concept of gastronomic tourism and its relevance in the national context.

Develop the concept of culinary tourism and present examples of success in this business area.

Conteúdos Programáticos

1. O conceito de empreendedorismo.

1.1. Diferenças entre empreendedorismo e inovação.

2. O contexto empreendedor em Portugal e na União Europeia sobre gastronomia, turismo e bem-estar.

2.1. Fatores potenciadores do empreendedorismo.

2.2. Exemplos empreendedores relacionados com gastronomia, turismo e bem-estar.

3. Métodos de geração de ideias.

3.1. Scamper.

3.2. Walt Disney.

4. Estruturação de ideias inovadoras.

4.1. Fatores de produção.

4.2. Receitas e custos variáveis e fixos.

4.3. Análise da aceitação pelo mercado.

4.4. Análise simples da viabilidade económico-financeira das ideias inovadoras.

4.5. Taxas de juro e processos financeiros.

4.6. Casos práticos.

5. A gastronomia.

5.1. O valor da identidade gastronómica.

5.2. A gastronomia enquanto atrativo turístico-cultural.

5.3. A gastronomia como produto turístico.

5.4. As gastronomias regionais e o seu uso turístico.

6. As diferentes relações do turista com a gastronomia.

6.1. Os festivais gastronómicos.

6.2. O turismo de culinária- conselhos e benefícios para produtores, hotéis e restaurante e agências de viagens.

Conteudos Programáticos (Lim:1000)

1. O conceito de empreendedorismo.
2. O contexto empreendedor em Portugal e na União Europeia sobre gastronomia, turismo e bem-estar.
3. Métodos de geração de ideias.
4. Estruturação de ideias inovadoras
5. A gastronomia.
6. As diferentes relações do turista com a gastronomia.

Syllabus (Lim:1000)

1. The concept of entrepreneurship.
2. The entrepreneurial context in Portugal and in the European Union on gastronomy, tourism and well-being.
3. Methods of generating ideas.
4. Structuring innovative ideas
5. Gastronomy.
6. The different relations between tourists and gastronomy.

Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular

Os conteúdos da unidade curricular estão organizados por partes, de acordo com a tipologia dos setores em causa, e no seu todo constituem uma perspetiva bastante abrangente de praticamente todos os conceitos e técnicas. Na realidade, desde os conceitos mais básicos até às técnicas mais atualizadas nestes domínios, faz-se uma perspetiva globalizante e que se pretende bastante completa. A abordagem do docente visa dar a conhecer os conceitos e técnicas gerais da unidade curricular, seguindo-se uma apresentação das principais aplicações ao nível do curso. Com os conteúdos expressos pretende-se levar os estudantes a conhecer a fundo os diversos aspetos da unidade curricular relacionados com o setor do curso.

Demonstration of the syllabus coherence with the curricular units' learning objectives

The contents of the curricular unit are organized in parts, according to the typology of the sectors in question, and as a whole they constitute a very comprehensive perspective of practically all concepts and techniques. In fact, from the most basic concepts to the most up-to-date techniques in these domains, a globalizing perspective is taken, which is intended to be quite complete. The approach of the professor aims to make known the general concepts and techniques of the course, followed by a presentation of the main applications at the level of the course. With the expressed content, it is intended to take students to know in depth the various aspects of the course unit related to the sector of the course.

Metodologias de Ensino (Avaliação incluída)

- Exposição dos conhecimentos teóricos em aulas presenciais e online por videoconferência.
- Trabalhos individuais e de grupo elaborados pelos estudantes nas aulas com o objetivo de aplicar os conhecimentos transmitidos.
- A classificação final resulta da nota obtida em uma prova escrita (com uma ponderação de 50%) que inclui matérias versadas tanto nas aulas teóricas como nas teórico-práticas e da nota de um trabalho prático (com uma ponderação de 50%) obrigatório, a entregar e apresentar impreterivelmente até ao último dia de aulas do semestre.
- As classificações obtidas serão em tempo oportuno formalmente afixadas. A aprovação implica a obtenção de pelo menos 9,5 em cada um dos atos de avaliação (provas escritas e trabalho prático). O êxito na unidade curricular implica sempre a presença efetiva em pelo menos 75 % do número de aulas teórico-práticas realmente dadas.

Metodologias de Ensino (Avaliação incluída; Lim:1000)

- Exposição dos conhecimentos teóricos em aulas presenciais e online por videoconferência.
- Trabalhos individuais e de grupo elaborados pelos estudantes nas aulas com o objetivo de aplicar os conhecimentos transmitidos.
- A classificação final resulta da nota obtida em uma prova escrita (com uma ponderação de 50%) que inclui matérias versadas tanto nas aulas teóricas como nas teórico-práticas e da nota de um trabalho prático (com uma ponderação de 50%) obrigatório, a entregar e apresentar impreterivelmente até ao último dia de aulas do semestre.
- As classificações obtidas serão em tempo oportuno formalmente afixadas. A aprovação implica a obtenção de pelo menos 9,5 em cada um dos atos de avaliação (provas escritas e trabalho prático). O êxito na unidade curricular implica sempre a presença efetiva em pelo menos 75 % do número de aulas teórico-práticas realmente dadas.

Teaching Methodologies (Including evaluation; Lim:1000)

- Presentation of theoretical knowledge in regular and online classes by videoconference.
- Individual and group works prepared by students in class with the aim of applying the knowledge transmitted.
- The final classification results from the classification obtained in a written test (with a weighting of 50%) that includes subjects covered both in theoretical and theoretical-practical classes and from the classification of a mandatory practical work (with a weighting of 50%), to deliver and present until the last day of classes of the semester.
- The classifications obtained will be formally posted in due time. Approval implies obtaining at least 9.5 in each of the evaluation acts (written tests and practical work). Success in the course always implies an effective presence in at least 75% of the number of theoretical-practical classes actually given.

Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular

Pretende-se desenvolver as competências nos estudantes através da participação em aulas e atividades com recurso à pesquisa sobre os diversos aspetos da unidade curricular relacionados com os setores do curso. Os trabalhos fomentam a pesquisa autónoma bem como o trabalho em equipa, levando a um maior envolvimento dos estudantes e uma maior dedicação facilitando a aprendizagem. A apresentação oral do trabalho também contribui para o sucesso na assimilação dos conteúdos e desenvolvimento de competências.

Demonstration of the coherence between the teaching methodologies and the learning outcomes

It is intended to develop skills in students through participation in classes and activities using research on the various aspects of the curricular unit related to the sectors of the course. The works encourage autonomous research as well as team work, leading to greater student involvement and greater dedication facilitating learning. The oral presentation of the work also contributes to the success in the assimilation of the contents and development of skills.

Bibliografia de Consulta

Amaral, R., & Santos, M. (2017, July). Perceções visuais no turismo gastronómico do Alentejo. VIII Postgraduate Conference, ESGHT.

Fernandes, C. (2015). Inovação e Empreendedorismo no Setor dos Serviços. Idioteque.

García, V. C., & González-Abril, L. (2017). Gastronomy Throughout History. Gastronomic Tourism in Andalusia. Proceedings Book, 110.

Mações, M.A.R. (2017). Empreendedorismo, Inovação e Mudança Organizacional. Actual Editora. Martins, J-M. (2017). À Descoberta do Novo ¿ Empreendedorismo & Intra-Empreendedorismo. Edições Silabo. Portugal, M.N. (2017). Empreendedorismo - Gestão Estratégica 2ª Edição Revista e Atualizada. Escolar Editora.

Sampaio, F. (2010). A gastronomia como produto turístico. Exedra: Revista Científica, (4), 119-134.

Santos, J. T., dos Santos, P. S. L. G., & Guerreiro, M. (2016). O contributo da experiência gastronómica para o enriquecimento da experiência turística. Perspetivas de um estudo no Algarve, Portugal. Turismo-Visão e Ação, 18(3), 498-527.

Sarkar, S. (2014). Empreendedorismo e Inovação (3ª Edição). Escolar Editora.

Bibliografia de Consulta (Lim:1000)

Amaral, R., & Santos, M. (2017, July). Perceções visuais no turismo gastronómico do Alentejo. VIII Postgraduate Conference, ESGHT.

Fernandes, C. (2015). Inovação e Empreendedorismo no Setor dos Serviços. Idioteque.

García, V. C., & González-Abril, L. (2017). Gastronomy Throughout History. Gastronomic Tourism in Andalusia. Proceedings Book, 110.

Mações, M.A.R. (2017). Empreendedorismo, Inovação e Mudança Organizacional. Actual Editora. Martins, J-M. (2017). À Descoberta do Novo ¿ Empreendedorismo & Intra-Empreendedorismo. Edições Silabo. Portugal, M.N. (2017). Empreendedorismo - Gestão Estratégica 2ª Edição Revista e Atualizada. Escolar Editora.

Bibliography (Lim:1000)

Amaral, R., & Santos, M. (2017, July). Perceções visuais no turismo gastronómico do Alentejo. VIII Postgraduate Conference, ESGHT.

Fernandes, C. (2015). Inovação e Empreendedorismo no Setor dos Serviços. Idioteque.

García, V. C., & González-Abril, L. (2017). Gastronomy Throughout History. Gastronomic Tourism in Andalusia. Proceedings Book, 110.

Mações, M.A.R. (2017). Empreendedorismo, Inovação e Mudança Organizacional. Actual Editora. Martins, J-M. (2017). À Descoberta do Novo ; Empreendedorismo & Intra-Empreendedorismo. Edições Silabo. Portugal, M.N. (2017). Empreendedorismo - Gestão Estratégica 2ª Edição Revista e Atualizada. Escolar Editora.

Observações

«Observações»

Observations

«Observations»

Observações complementares