

### Caraterização da Unidade Curricular / Characterisation of the Curricular Unit

<b>Designação da Unidade Curricular / Curricular Unit:</b>	[318524160010] Gastronomia Portuguesa e Europeia		
<b>Plano / Plan:</b>	Plano Oficial CTeSP GTBE		
<b>Curso / Course:</b>	Gastronomia, Turismo e Bem-Estar Gastronomy, Tourism and Welfare		
<b>Grau / Diploma:</b>	Diploma de Técnico Superior Profissional		
<b>Departamento / Department:</b>	Indústrias Alimentares (DIA)		
<b>Unidade Orgânica / Organic Unit:</b>	Escola Superior Agrária de Viseu		
<b>Área Científica / Scientific Area:</b>	N/D		
<b>Ano Curricular / Curricular Year:</b>	1		
<b>Período / Term:</b>	A		
<b>ECTS:</b>	5		
<b>Horas de Trabalho / Work Hours:</b>	0135:00		
<b>Horas de Contacto/Contact Hours:</b>			
(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

[4011] Dulcineia Maria De Sousa Ferreira Wessel

### Outros Docentes / Other Teaching

[4011] Dulcineia Maria de Sousa Ferreira Wessel

[504025] Carolina Salgado de Oliveira

### **Objetivos de Aprendizagem**

Pretende-se que os estudantes adquiram conhecimentos acerca da evolução gastronómica ao longo dos anos em Portugal e que identifiquem os principais produtos em diversas regiões da Europa. A identificação do inventário gastronómico de cada região facilitará o entendimento do "cardápio" nacional como produto cultural do nosso país. No contexto europeu pretende-se que os estudantes compreendam a gastronomia dos países da União Europeia cujos conteúdos variam com a cultura, os hábitos ou mesmo o clima de cada país. O conhecimento da gastronomia europeia pode contribuir para a criação de inovação de uma forma mais integrada e sustentável.

### **Learning Outcomes of the Curricular Unit**

It is intended that students acquire knowledge about gastronomic evolution over the years in Portugal and that they identify the main products of European regions. The identification of the gastronomic inventory of each region will facilitate the understanding of the national "menu" as a cultural product of the country. In the European context, it is intended that students understand the gastronomy of the countries of the European Union whose contents vary with the culture, habits or even the climate of each country. Knowledge of European gastronomy can contribute to the creation of innovation in a more integrated and sustainable way.

### **Conteudos Programáticos**

Os materiais usados na gastronomia regional/europeia e aspetos culturais a ela associados. Valorização dos ingredientes. Importância dos componentes que constituem os ingredientes e o seu valor nutricional. Aspetos do turismo gastronómico e como favorecer uma alimentação saudável. A importância da Dieta Mediterrânica e Atlântica na promoção da gastronomia e valorização dos territórios.

### **Conteudos Programáticos (Lim:1000)**

A gastronomia das regiões da Europa e aspetos culturais e património associados. Valorização dos ingredientes. Importância dos componentes que constituem os ingredientes e o valor nutricional. Turismo gastronómico e como favorecer uma alimentação saudável. A importância da Dieta Mediterrânica e Atlântica na promoção da gastronomia e valorização dos territórios.

### **Syllabus (Lim:1000)**

The gastronomy of Europe's regions and associated cultural and heritage. Valuation of ingredients. Importance of the components that make up the ingredients and the nutritional value. Gastronomic tourism and how to promote healthy eating. The importance of the Mediterranean and Atlantic Diet in promoting gastronomy and enhancing the territories.

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

Sendo o objetivo a aquisição de conhecimentos sobre a gastronomia regional portuguesa e uma visão geral da gastronomia europeia, considerou-se coerente a solicitação do desenvolvimento de trabalhos de pesquisa sobre estes temas e a indicação de um menu onde foi possível aplicarem técnicas culinárias, integrando os conceitos de sustentabilidade.

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

As the objective is to acquire knowledge about Portuguese regional gastronomy and an overview of European gastronomy, it was considered coherent to request the development of research works on these themes and the indication of a menu where it will be possible to apply culinary techniques, integrating the sustainability concepts.

### **Metodologias de Ensino (Avaliação incluída)**

Recorre-se a formas de transmissão do conhecimento através de uma construção de respostas a temas propostos sobre aspetos culturais e turísticos que identificam a gastronomia portuguesa e europeia. Pesquisa na literatura, elaboração, apresentação e discussão de trabalhos de grupo. Apoio pelo professor na pesquisa e desenvolvimento dos temas, recorrendo-se a fóruns, vídeos e outras ferramentas disponíveis na plataforma e-learning. Caso necessário, o ensino poderá ser realizado via *online* com recurso a plataformas de e-learning (videoconferência, Microsoft Teams, Zoom e Moodle).

A avaliação da unidade curricular baseia-se em três componentes: 1- classificação do relatório desenvolvido em grupo e respetiva apresentação e discussão em PPT (30% da classificação final; 6 valores); 2-Confeção do prato, sua forma de apresentação e atributos organoléticos (30% da classificação final; 6 valores); 3- Prova individual escrita (40% da classificação final; 8 valores). Os estudantes terão de realizar todas as componentes de avaliação. Em cada uma das componentes de avaliação, a classificação mínima para aprovação corresponde a 7 valores arredondados (escala 0-20 valores). São considerados aprovados os alunos com classificação final igual ou superior a 9,5 valores, arredondada às unidades.

### **Metodologias de Ensino (Avaliação incluída; Lim:1000)**

Recorre-se a formas de transmissão do conhecimento através de uma construção de respostas a temas propostos sobre a gastronomia portuguesa e europeia. Pesquisa na literatura, elaboração, apresentação e discussão de trabalhos de grupo. Recorre-se a fóruns e outras ferramentas disponíveis na plataforma e-learning. Caso necessário, o ensino poderá ser realizado via online com recurso a plataformas de e-learning (videoconferência, Microsoft Teams, Zoom e Moodle). A avaliação da unidade curricular baseia-se em três componentes: 1. Relatório, 2. Confeção, 3. Prova escrita individual. São considerados aprovados os alunos com classificação final igual ou superior a 9,5 valores, arredondada às unidades.

### **Teaching Methodologies (Including evaluation; Lim:1000)**

We use ways of transmitting knowledge through building responses to themes proposed on Portuguese and European cuisine. Literature research, elaboration, presentation and discussion of group works. Forums and other tools available on the e-learning platform are used. If necessary, teaching can be done online using e-learning platforms (videoconference, Microsoft Teams, Zoom and Moodle). The evaluation of the course is based on three components: 1. Report, 2. Confection, 3. Individual written test. Students with a final classification equal to or greater than 9.5 are considered approved, rounded to the nearest integer.

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

Sendo o objetivo a aquisição de conhecimentos sobre a gastronomia regional portuguesa e uma visão geral da gastronomia europeia, considerou-se coerente a aplicação de uma metodologia de ensino baseada na pesquisa, no desenvolvimento dos temas e posterior partilha de conhecimento pela discussão conjunta dos trabalhos.

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

As the objective was to acquire knowledge about Portuguese regional gastronomy and an overview of European gastronomy, it was considered coherent to apply a teaching methodology based on research, in the development of themes and subsequent sharing of knowledge through the joint discussion of the works.

### **Bibliografia de Consulta**

- MINHA TERRA ç Federação Portuguesa de Associações de Desenvolvimento Local (2013) çReceitas e sabores dos territórios ruraisç
- Luis Alves (2006) çManual de Plantas aromáticas e medicinaisç
- Gillespie, C. and Cousins, J. (2012) çEuropean Gastronomy into the 21st Centuryç. Routledge.
- Guia dos Produtos de Qualidade (2007) Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, n/a.
- Meier, C.D., Siorak, N., Bonsch Buri, S. and Cornuz, C. (2015) "Sustainable Supply Chains and Environmental and Ethical Initiatives in Restaurants. In Sloan, P., Legrand, W. & Hindley, C. (Eds.): The Routledge Handbook of Sustainable Food and Gastronomy. Routledge.
- Modesto, M. L. (1982) Cozinha Tradicional Portuguesa. Verbo Editora.
- Valagão, M. M. (2006) "Tradição e Inovação Alimentar". Ed. Colibri / INIAP.

Os recursos didáticos a serem utilizados incluem vídeos, materiais de laboratório para desenvolvimento de atividades experimentais de gastronomia, fichas de trabalho e desenvolvimento de temas por equipas de estudantes. Estimula-se o trabalho autónomo dos estudantes sob orientação dos docentes.

### **Bibliografia de Consulta (Lim:1000)**

- MINHA TERRA ç Federação Portuguesa de Associações de Desenvolvimento Local (2013) çReceitas e sabores dos territórios ruraisç
- Gillespie, C. and Cousins, J. (2012) çEuropean Gastronomy into the 21st Centuryç. Routledge.
- Guia dos Produtos de Qualidade (2007) Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, n/a.
- Meier, C.D., Siorak, N., Bonsch Buri, S. and Cornuz, C. (2015) "Sustainable Supply Chains and Environmental and Ethical Initiatives in Restaurants. In Sloan, P., Legrand, W. & Hindley, C. (Eds.): The Routledge Handbook of Sustainable Food and Gastronomy. Routledge.
- Valagão, M. M. (2006) "Tradição e Inovação Alimentar". Ed. Colibri / INIAP.

### **Bibliography (Lim:1000)**

- MINHA TERRA ç Federação Portuguesa de Associações de Desenvolvimento Local (2013) çReceitas e sabores dos territórios ruraisç
- Gillespie, C. and Cousins, J. (2012) çEuropean Gastronomy into the 21st Centuryç. Routledge.
- Guia dos Produtos de Qualidade (2007) Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, n/a.
- Meier, C.D., Siorak, N., Bonsch Buri, S. and Cornuz, C. (2015) "Sustainable Supply Chains and Environmental and Ethical Initiatives in Restaurants. In Sloan, P., Legrand, W. & Hindley, C. (Eds.): The Routledge Handbook of Sustainable Food and Gastronomy. Routledge.
- Valagão, M. M. (2006) "Tradição e Inovação Alimentar". Ed. Colibri / INIAP.

### **Observações**

«Observações»

**Observations**

«Observations»

**Observações complementares**