

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

<b>Designação da Unidade Curricular / Curricular Unit:</b>	[318524160016] Novas Tendências na Gastronomia		
<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>	2		
<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**

Com os atuais progressos tecnológicos e digitais, o consumidor torna-se mais exigente e criterioso pelo que a gastronomia e a restauração tornam-se mais competitivas, sendo necessário procurar dar respostas inovadoras e mais sustentáveis. Deste modo pretende-se levar o estudante a conhecer e a debater aspetos abrangentes sócio-culturais, os novos alimentos tais como substitutos à base de plantas, as técnicas, os ingredientes, o marketing e as novas experiências e tendências futuras da gastronomia.

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

With the current technological and digital advances, the consumer becomes more demanding and judicious, so that gastronomy and restaurants become more competitive, and it is necessary to seek to provide innovative and more sustainable responses. In this way, it is intended to take the student to know and discuss comprehensive socio-cultural aspects, new foods such as plant-based substitutes, techniques, ingredients, marketing and new experiences and future trends in gastronomy.

### **Conteudos Programáticos**

1. Evolução na preparação de alimentos; 2. Criação de valor em redes alimentares sustentáveis; 3. Gastronomia social e cultural; 4. Aspetos do nutricional e saudável; 5. Técnicas, instrumentos, ingredientes, produtos alimentares e suas combinações; 6. Sensações sensoriais associadas às novas tendências gastronómicas; 7. O marketing e a criatividade na gastronomia; 8. Combinações, interações e sinergias gastronómicas de vários alimentos: o efeito de contraste e o efeito de similaridade. Realização de trabalhos experimentais para o desenvolvimento de novas composições gastronómicas. Confeção em espaço laboratorial e respetiva avaliação sensorial. Os docentes distribuem os temas dos trabalhos a desenvolver pelos estudantes, cada um correspondente a um desafio para a inovação na gastronomia. O trabalho é elaborado em grupo com uma componente de 1) trabalho escrito (relatório), 2) apresentação oral e discussão em PPT e 3) confeção do prato com respetiva avaliação organolética.

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

1. Evolução na preparação de alimentos; 2. Criação de valor em redes alimentares sustentáveis; 3. Gastronomia social e cultural; 4. Aspetos do nutricional e saudável; 5. Técnicas, instrumentos, ingredientes, produtos alimentares e suas combinações; 6. Sensações sensoriais associadas às novas tendências gastronómicas; 7. O marketing e a criatividade na gastronomia; 8. Combinações, interações e sinergias gastronómicas de vários alimentos: o efeito de contraste e o efeito de similaridade. Realização de trabalhos experimentais para o desenvolvimento de novas composições gastronómicas. Confeção em espaço laboratorial e respetiva avaliação sensorial. Os docentes distribuem os temas dos trabalhos a desenvolver pelos estudantes, cada um correspondente a um desafio para a inovação na gastronomia. O trabalho é elaborado em grupo com uma componente de 1) trabalho escrito (relatório), 2) apresentação oral e discussão em PPT e 3) confeção do prato com respetiva avaliação organolética.

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

1. Evolution in food preparation; 2. Creating value in sustainable food chains; 3. Social and cultural gastronomy; 4. Aspects of nutritional and healthy; 5. Techniques, instruments, ingredients, food products and their combinations; 6. Sensory sensations associated with new gastronomic trends; 7. Marketing and creativity in gastronomy; 8. Combinations, interactions and gastronomic synergies of various foods: the contrast effect and the similarity effect. Experimental work for the development of new gastronomic compositions. Preparation in laboratory space and respective sensory evaluation. The teachers distribute the themes of the work to be developed by the students, each corresponding to a challenge for innovation in gastronomy. The work is done in groups with a component of 1) written work (report), 2) oral presentation and discussion in PPT and 3) preparation of the dish with respective organoleptic assessment.

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

- Conhecimentos gerais sobre as novas tendências na gastronomia;
- Conhecimentos abrangentes na formulação de composições gastronómicas, com preocupações na área da nutrição;
- Planear, organizar e propor matérias-primas e ingredientes alimentares adequados na inovação gastronómica;
- Propor soluções criativas para desenvolvimento de menus alimentares novos ou melhorados;
- Demonstrar independência na resolução de problemas quotidianos;
- Demonstrar capacidade de iniciativa e inovação;
- Demonstrar autonomia no desenvolvimento de novos menus.

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

- General knowledge about new trends in gastronomy;
- Comprehensive knowledge in the formulation of gastronomic compositions, with concerns in the area of nutrition;
- Plan, organize and propose suitable raw materials and food ingredients in the gastronomic innovation;
- Propose creative solutions for the development of new or different food menus improved;
- Demonstrate independence in solving everyday problems;
- Demonstrate capacity for initiative and innovation;
- Demonstrate autonomy in the development of new menus.

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

Recorre-se a formas de transmissão do conhecimento através de uma construção de respostas a temas propostos que identificam a inovação na gastronomia.

Pesquisa na literatura, elaboração, apresentação e discussão de trabalhos de grupo. Apoio pelo professor na pesquisa e desenvolvimento dos temas, recorrendo-se a fóruns e outras ferramentas disponíveis na plataforma e-learning.

A avaliação da unidade curricular baseia-se em duas componentes: 1- classificação do trabalho temático desenvolvido em grupo (70% da classificação final; 14 valores); 2- teste individual (30% da classificação final; 6 valores). No trabalho temático em grupo é obrigatório que os estudantes apresentem relatório, realizem apresentação em PPT e demonstrações práticas. O teste individual abrange os conteúdos desenvolvidos pelos estudantes nos trabalhos temáticos. 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 que identificam a inovação na gastronomia.

A avaliação da unidade curricular baseia-se em duas componentes: 1- classificação do trabalho desenvolvido em grupo (70% da classificação final; 14 valores); 2- teste individual (30% da classificação final; 6 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.

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

We use ways of transmitting knowledge through building responses to proposed themes that identify innovation in gastronomy.

The evaluation of the curricular unit is based on two components: 1- classification of the work developed in group (70% of the final classification; 14 points); 2- individual test (30% of the final classification; 6 points). Students will have to complete all assessment components. In each of the evaluation components, the minimum classification for approval corresponds to 7 rounded values (scale 0-20 values). 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**

O conhecimento e o debate sobre aspetos abrangentes sócio-culturais, os novos alimentos, as técnicas, os ingredientes, o marketing e as novas experiências e tendências futuras da gastronomia desenvolvem-se em dinâmicas de grupo. Complementam-se com experiências de caso e em contacto com a restauração em visitas ao exterior.

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

Knowledge and debate on comprehensive socio-cultural aspects, new foods, techniques, ingredients, marketing and new experiences and future trends in gastronomy develop in group dynamics. They complement each other with case experiences and in contact with the restaurant during visits abroad.

### **Bibliografia de Consulta**

Cavicchi, A., Stancova, K. C. (2016). Food and gastronomy as elements of regional innovation strategies. European Commission, Joint Research Centre, Institute for

Prospective Technological Studies, Spain.

Barham P, Skibsted LH, Bredie WL, Frøst MB, Møller P, Risbo J, Snitkjaer P, Mortensen LM. (2010) Molecular gastronomy: a new emerging scientific discipline. Chem Rev. 14;110(4):2313-65.

Adria, F. (2009). Modern Gastronomy. Boca Raton: CRC Press. 265 p.

Os recursos didáticos a serem utilizados incluem ainda vídeos, materiais de laboratório para desenvolvimento de atividades experimentais de gastronomia e desenvolvimento de temas por equipas de estudantes. Estimula-se o trabalho autónomo dos estudantes sob orientação dos docentes. Visitas de estudo são também preparadas com enfoque nas áreas temáticas.

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

Cavicchi, A., Stancova, K. C. (2016). Food and gastronomy as elements of regional innovation strategies. European Commission, Joint Research Centre, Institute for

Prospective Technological Studies, Spain.

Barham P, Skibsted LH, Bredie WL, Frøst MB, Møller P, Risbo J, Snitkjaer P, Mortensen LM. (2010) Molecular gastronomy: a new emerging scientific discipline. Chem Rev. 14;110(4):2313-65.

Adria, F. (2009). Modern Gastronomy. Boca Raton: CRC Press. 265 p.



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

Cavicchi, A., Stancova, K. C. (2016). Food and gastronomy as elements of regional innovation strategies. European Commission, Joint Research Centre, Institute for

Prospective Technological Studies, Spain.

Barham P, Skibsted LH, Bredie WL, Frøst MB, Møller P, Risbo J, Snitkjaer P, Mortensen LM. (2010) Molecular gastronomy: a new emerging scientific discipline. Chem Rev. 14;110(4):2313-65.

Adria, F. (2009). Modern Gastronomy. Boca Raton: CRC Press. 265 p.

### **Observações**

«Observações»

### **Observations**

«Observations»

### **Observações complementares**