

* Escola Superior de Gestão de Tomar

Ano letivo: 2022/2023

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
