

* Escola Superior de Gestão de Tomar

Ano letivo: 2021/2022

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

Ana Sofia Ramires Ferro da Costa Pessoa Sarmiento de Matos

Assistente Convidado

Objetivos de Aprendizagem

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 e 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
