



Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

FICHA DE UNIDADE CURRICULAR - 2023-24

Unidade Curricular: [1000176] Produção Animal e Vegetal

1.Ficha da Unidade Curricular

Ano Lectivo: 2023-24

Unidade Curricular: [1000176] Produção Animal e Vegetal

[9217] Produção Alimentar em Restauração

Plano Curricular [7] Oficial 2020

Ramo [0] Tronco comum

Área Científica Hotelaria e Restauração,

Obrigatória/Opcional Sim

Ano Curricular 2

Período S1 - 1º Semestre

ECTS 3

Curso [9217] Produção Alimentar em Restauração

Plano [7] Oficial 2020

Ramo [0] Tronco comum

Horas Contacto

(T) Teórico 0018:00 Semanais

(OT) Orientação e tutorial 0010:00 Semanais

Horas dedicadas (Trabalho não acompanhado)

0038:00

Total de horas de trabalho (Horas de contacto + horas dedicadas)

0084:00

4.Docentes

Docentes Responsáveis

Nome JOSÉ MIGUEL PESTANA ASSUNÇÃO

5.Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes)

Esta unidade curricular tem como objetivo principal contribuir para as competências técnicas dos estudantes na sua prática profissional. No final desta UC os estudantes devem ser capazes de:

- Conhecer os produtos vegetais e animais que fazem parte da alimentação mediterrânica.
- Selecionar e escolher as matérias-primas mais frescas, saudáveis e sustentáveis.
- Conhecer técnicas culinárias na preparação de refeições com alimentos mediterrânicos.

6.Learning Outcomes of the curricular unit

This curricular unit's main objective is to contribute to students' technical skills in their professional practice. At the end of this UC students should be able to:

- Know the vegetable and animal products that are part of the Mediterranean diet.
- Select and choose fresher, healthier, and more sustainable raw materials.
- Know culinary techniques in preparing meals with Mediterranean foods.

7.Conteúdos programáticos

1. Dieta mediterrânica
 - 1.1. Estilo de vida saudável
 - 1.2. Culinária mediterrânica
 - 1.3. Roda da alimentação mediterrânica
2. Produtos Vegetais
 - 2.1. Cereais e tubérculos
 - 2.2. Leguminosas
 - 2.3. Ervas aromáticas e especiarias
 - 2.4. Azeite
 - 2.5. Hortícolas
 - 2.6. Frutas
3. Métodos culinários de utilização de produtos vegetais
4. Produtos Animais
 - 4.1. Pescado
 - 4.2. Carne
 - 4.3. Ovos
 - 4.4. Lacticínios
5. Métodos culinários de preparação de produtos animais

8.Syllabus

1. Mediterranean diet 1.1. Healthy lifestyle 1.2. Mediterranean cuisine 2. Plants Products 2.1. Cereals and tubers 2.2. Legumes 2.3. Aromatic herbs and spices 2.4. Oil 2.5. Vegetables 2.6. Fruits 3. Culinary methods of using plant products 4. Animal Products 4.1. Fish 4.2. Meat 4.3. Eggs 4.4. Dairy 5. Culinary methods of animal products

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

Os conteúdos programáticos apresentados na aula teórica, permitem aos estudantes adquirir os conhecimentos necessários e as competências específicas para a sua atividade profissional. A interpretação de artigos científicos e a análise de publicações técnicas, estimulam o processo cognitivo dos estudantes e o seu espírito de análise crítica e de raciocínio na resolução de problemas.

10. Demonstration of the syllabus coherence with the curricula unit's learning objectives

The syllabus presented in the theoretical class allows students to acquire the knowledge and skills necessary for their professional activity. The interpretation of scientific articles and the analysis of technical publications stimulate students' cognitive process and their spirit of critical analysis and reasoning when solving problems.

11. Metodologias de ensino (avaliação incluída)

O método exposição interativa com envolvimento dos estudantes sendo questionados durante as aulas e existem momentos ativos dos estudantes na análise de artigos científicos.

Avaliação contínua:

A) 2 Frequências escritas, com um peso relativo de 80% NF (40% × 2 frequências).

B) Questões em aula - 20% NF

NF = 80 % × (2 frequências) + 20 % Questões em aula (análise de artigos científicos e publicações técnicas)

As questões em aula são de carácter facultativo, na ausência deste elemento de avaliação, a classificação final corresponde 80% dada pela média das duas frequências. Para obter aprovação na UC em avaliação contínua, os estudantes deverão obrigatoriamente obter uma classificação final mínima de 9,5 valores.

Avaliação por exame: NF = 100% Exame final

Para obter aprovação na UC em avaliação por exame, os estudantes deverão obrigatoriamente obter uma classificação final mínima de 9,5 valores.

Não há exame oral, de acordo com nº 2 do Artigo nº 113 do Regulamento Académico.

12. Teaching methodologies (including evaluation)

The interactive exhibition method involves students being asked questions during classes and there are active moments for students when analyzing scientific articles.

Continuous evaluation:

A) 2 written tests, with a relative weight of 80% NF (40% × 2 tests).

B) Questions in class - 20% NF

NF = 80% × (2 tests) + 20% Questions in class (analysis of scientific articles and technical publications)

The questions in class are optional, in the absence of this assessment element, the final grade corresponds to 80% given by the average of the two tests. Approval in continuous assessment, students must obtain a minimum final grade of 9.5.

Evaluation by exam:

NF = 100% Final exam

To approval the UC in evaluation by exam, students must obtain a minimum final grade of 9.5.

There is no oral exam, in accordance with paragraph 2 of Article nº 113 of Regulamento Académico.

13.Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos da unidade

As aulas serão ministradas segundo o método expositivo que consiste na apresentação dos temas segundo uma estrutura lógica, de modo a facilitar a organização da informação. Este método recorre à exposição verbal dos conteúdos programáticos por parte do docente, e tem com objetivos a transmissão de conhecimentos e o estímulo cognitivo por parte dos estudantes. O conhecimento adquirido pelos estudantes permite melhorar as suas competências técnicas para exercer a sua atividade profissional.

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

Classes will be taught according to the expository method, which consists of presenting themes according to a logical structure, to facilitate the organization of information. This method uses the verbal exposition of program contents by the teacher, and its objectives are the transmission of knowledge and cognitive stimulation on the part of students. The knowledge acquired by students allows them to improve their technical skills to carry out their professional activity.

15. Bibliografia de consulta/existência obrigatória | Bibliography (Mandatory resources)

Mizer, D.A., Porter, M., Sonnier, B., Drummond, K.E. 2000. Food preparation for the professional. Third Edition. John Wiley & Sons Inc.

Farrimond, S. The science of cooking. 2017. Penguin Random House.

Associação Portuguesa de Nutrição. 2023. Dieta Mediterrânica, o benefício da complementaridade. E-book n.º 66. Porto. Associação Portuguesa de Nutrição.

Associação Portuguesa de Nutrição. 2021. Colher Saber: os Hortícolas na Alimentação. E-book n.º 62. Porto: Associação Portuguesa de Nutrição.

McGee, H. 2004. The Four Basic Food Molecules. In: On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen. Scribner: New York, NY.

16.Metodologias de ensino (inclui avaliação) em situação de possível transição para o ensino à distância ou sistema misto no âmbito da pandemia COVID19)

Não aplicável.

Inválido para efeito de certificação