



Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

FICHA DE UNIDADE CURRICULAR - 2020-21

Unidade Curricular: [10023] Sustentabilidade e Segurança Alimentar

1.Ficha da Unidade Curricular

Ano Lectivo: 2020-21

Unidade Curricular: [10023] Sustentabilidade e Segurança Alimentar

4.Docentes

Docentes Responsáveis

Nome CLÁUDIA MARIA DE ASSIS MARCOS AZEVEDO

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

Compreender os conceitos de sustentabilidade e segurança alimentar, bem como a sua relevância;

Desenvolver capacidade crítica para avaliar desafios e problemas relacionados com a sustentabilidade de sistemas de produção alimentar e cadeias de fornecimento, onde a restauração (a par da produção primária e da transformação de alimentos) desempenha um papel crucial;

Dotar os estudantes de capacidade para desenvolver e aplicar ferramentas de mitigação e/ou adaptação, ao nível da restauração, que contribuam para a segurança alimentar.

6.Learning Outcomes of the curricular unit

To understand the concepts of sustainability and food security, as well as their relevance;

To develop critical capacity to assess challenges and problems related to the sustainability of food production systems and supply chains, where food and catering industry (along with primary production and food processing) plays a crucial role;

To provide students with the ability to develop and apply adaptation tools that contribute to food security at the catering level.

7.Conteúdos programáticos

1. Segurança alimentar no quadro do Desenvolvimento sustentável

a.O que significa ter segurança alimentar?

b.Crescimento populacional e alteração nos hábitos das populações;

c.Desenvolvimento sustentável global: ODS17.

2. Agricultura, Comércio internacional e mercados alimentares

a.Pontos de viragem na produção agrícola;

b.Globalização de mercados: o que mudou no consumo?

3.Contextos locais de segurança alimentar

a.O modelo da cultura mediterrânica;

b.Outros conceitos de slow food.

4. O papel da Restauração

a.O «Chef» como influenciador;

b.Restauração coletiva;

c.Métodos de avaliação e implementação de mecanismos de sustentabilidade alimentar;

d.Novos paradigmas da alimentação.

8.Syllabus

1. Food security in the framework of sustainable development

a. Food security: what does it mean?

b. Population growth and changes in habits;

c. Sustainable global development: SDG17.

2. Agriculture, International trade and food markets

a. Turning points in agricultural production;

b. Globalization of markets: what has changed in consumption?

3. Food security on local contexts:

a. The Mediterranean culture model;

b. Other concepts of slow food.

4. The role of the Catering companies and restaurants:

a. The "Chef" as an influencer;

b. The role of catering industry;

c. Methods for evaluating and implementing food sustainable mechanisms;

d. New paradigms on food consumption.

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

Os conteúdos programáticos (indicados pela respetiva numeração) adequam-se aos diferentes objetivos de aprendizagem da seguinte forma:

Compreender os conceitos de sustentabilidade e segurança alimentar, bem como a sua relevância: 1a; 1b e 1c.

Desenvolver capacidade crítica para avaliar desafios e problemas relacionados com a sustentabilidade de sistemas de produção alimentar e cadeias de fornecimento, onde a restauração (a par da produção primária e da transformação de alimentos) desempenha um papel crucial: 2a, 2b, 3a, 3b, 4a, 4b, 4c e 4d.

Dotar os estudantes de capacidade para desenvolver e aplicar ferramentas de mitigação e/ou adaptação, ao nível da restauração, que contribuam para a segurança alimentar: 4a, 4b e 4c.

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

The syllabus contents (indicated by their number) are adapted to the different learning objectives as follows:

To understand the concepts of sustainability and food security, as well as their relevance: 1a; 1b and 1c.

To develop critical capacity to assess challenges and problems related to the sustainability of food production systems and supply chains, where catering and restaurants (along with primary production and food processing) play a crucial role: 2a, 2b, 3a, 3b, 4a, 4b, 4c and 4d.

To provide students with the ability to develop and apply adaptation tools that contribute to food security at the catering level: 4a, 4b and 4c.

11. Metodologias de ensino (avaliação incluída)

Método expositivo; Interpretação, análise e discussão de artigos científicos e textos selecionados da bibliografia.

Realização de 3 Questões de Aula.

Realização de um trabalho de grupo que consiste na execução de um projecto de sustentabilidade em Restauração e respectiva apresentação oral e escrita, no formato de artigo de revisão.

Avaliação em regime de Avaliação contínua

60% (artigo) + 30% (Questões de aula) + 10% (assiduidade e participação).

Exame final no final do semestre cotado de 0 a 20 valores.

12. Teaching methodologies (including evaluation)

Classical lecture method; Interpretation, analysis and discussion of scientific articles and selected texts from the bibliography.

Realization of 3 Quizzes.

Group work consisting in the elaboration of a sustainability project in Catering and respective oral and written presentation, in the format of a review article.

Evaluation system of continuous assessment

60% (paper) + 30% (Quizzes) + 10% (attendance and participation).

Final exam at the end of the semester quoted from 0 to 20 values.

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

A metodologia adotada engloba a exposição dos conteúdos teóricos para enquadramento dos temas acompanhada da leitura, preparação e discussão da bibliografia correspondente por parte dos alunos, o que estimulará uma dinâmica participativa, com destaque para o estudo de casos e desenvolvimento de um projeto. Os alunos são solicitados a participar ativamente nas aulas e nas tarefas propostas quer a título individual quer em grupo, desenvolvendo a capacidade de aplicar em casos práticos, as ferramentas e conceitos aprendidos.

A avaliação valoriza o trabalho dos estudantes, individualmente e em equipa, incluindo trabalhos de grupo e avaliação individual.

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

The methodology adopted, including theoretical concepts presentation and preparation and discussion of the bibliography by the students, will stimulate a participatory dynamics, with emphasis on the study of cases and development of a project. Students are asked to participate actively in the classes and in the tasks proposed either individually or in groups, developing the ability to apply the tools and concepts learned to practical cases.

The evaluation values the work of students, individually and as a team, including group work and individual assessment.

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

Brain, R. (2015). Utah Farm - Chef - Fork: Building Sustainable Local Food COnections. Journal of Food Distribution Research, Vol. 46(Iss. 1), 1-10.

EC FOOD 2030 Independent Expert Group. (2018). Recipe for change: An agenda for sustainable food system. <https://doi.org/10.2777/84024>

Epstein, M. J., & Buhovac, A. R. (2008). Making Sustainability Work. Routledge; 2 edition (8 Sep 2017). Berrett-Koehler Publishers.

Moragues Faus, A. (2017). Addressing food security vulnerabilities through urban food policy alliances: the case of the Sustainable Food Cities Network in the UK. In Barling, D. (Ed), Advances in Food Security and Sustainability, Volume 2 Elsevier, 87-113.

Morgan, Kevin (2010). Feeding the city: the challenge of urban food planning in International Planning Studies, 14: 4, 341-348.

Thyberg, K. L., & Tonjes, D. J. (2016). Drivers of food waste and their implications for sustainable policy development. Resources, Conservation and Recycling, 106, 110-123.

United Nations..

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

Sessões síncronas e assíncronas via plataformas de comunicação adequadas (moodle, email, zoom), contemplando a utilização de recursos das plataformas como fóruns e debates.

As metodologias de ensino acima descritas não alteram a demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos da Unidade Curricular.

Os trabalhos de grupo e as questões de aula serão realizados através das plataformas referidas e não haverá necessidade de alterar as ponderações da avaliação.

MODELO DE FICHA DE UNIDADE CURRICULAR (2020-21)

Inválido para efeito de certificação