



Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

FICHA DE UNIDADE CURRICULAR - 2023-24

Unidade Curricular: [30015] Metodologias de Investigação em Gastronomia

1.Ficha da Unidade Curricular

Ano Lectivo: 2023-24

Unidade Curricular: [30015] Metodologias de Investigação em Gastronomia

[3005] Inovação em Artes e Ciências Culinárias

Plano Curricular [1] Oficial 2020

Ramo [0] Tronco comum

Área Científica Sociologia e outros estudos,

Obrigatória/Opcional Sim

Ano Curricular 1

Período S1 - 1º Semestre

ECTS 5

Curso [3005] Inovação em Artes e Ciências Culinárias

Plano [1] Oficial 2020

Ramo [0] Tronco comum

Horas Contacto

(T) Teórico 0012:00 Por Período

(S) Seminário 0012:00 Por Período

Horas dedicadas (Trabalho não acompanhado)

0116:00

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

0140:00

4.Docentes

Docentes Responsáveis

Nome MARIA CÂNDIDA PACHECO CADAVEZ

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

Esta UC visa o desenvolvimento e a preparação de competências de suporte aos trabalhos no âmbito de uma dissertação de natureza científica ou de um trabalho de projeto a desenvolver no segundo do MIACC. Procura suscitar a criatividade dos alunos na idealização dos temas de investigação que potencialmente irão desenvolver no 2.º ano do curso. Os alunos devem saber aplicar conhecimentos adquiridos e a sua capacidade de resolução de problemas sobre novos contextos relacionados com as áreas de estudo. Dotar os alunos da capacidade de integrar conhecimentos face à complexidade dos temas propostos no âmbito alimentar. Incutir nos alunos a habilidade de continuar a investigação de forma direta e autónoma. Compreender o

conhecimento como base e oportunidade de ser original no desenvolvimento e/ou aplicação de ideias num contexto de investigação. Desenvolver protocolos para a padronização de produtos, serviços e experiências alimentares num âmbito de investigação científica.

6.Learning Outcomes of the curricular unit

This curricular unit aims to develop and prepare skills to support the work within the scope of a scientific dissertation or a project work to be developed in the second year of the MIACC. It seeks to stimulate students' creativity in the idealization of the research topics that they will potentially develop in the 2nd year of the course. Students should be able to apply acquired knowledge and problem-solving skills to new contexts related to subject areas. Provide students with the ability to integrate knowledge in the face of the complexity of the proposed food topics. Instill in students the ability to continue research directly and autonomously. Understand knowledge as the basis and opportunity to be original in the development and/or application of ideas in a research context. Develop protocols for the standardization of food products, services and experiences within a scientific research framework.

7.Conteúdos programáticos

1. Introdução ao conhecimento científico
 - 1.1 Definições e conceitos
 - 1.2 Introdução: o que é a investigação científica
2. O método científico e a sua aplicação no caso da gastronomia
 - 2.1 Tipologias de trabalho científico
 - 2.2 Dissertações e Teses: a dissertação de mestrado
3. Plano de Trabalho
 - 3.1 Organização formal: partes, capítulos e índice
 - 3.2 Organização de tarefas: recursos disponíveis e a procurar; métodos e técnicas a usar e cronograma
 - 3.3 Etapas no processo de investigação e estratégias de investigação em gastronomia
4. Projeto do plano de trabalho
 - 4.1 Organização formal e estrutural
5. A ética na investigação científica: o caso da gastronomia e das artes culinárias
6. Seminários (convidados)
 - 6.1 Artes Culinárias e Técnicas de Cozinha Avançadas
 - 6.2 Nutrição e Dietética
 - 6.2 Gastronomia, Identidade e Património
 - 6.4 Design Aplicado à Alimentação
 - 6.5 Reologia; Hidrocolóides e Análise Sensorial
 - 6.6 Microbiologia e Segurança Alimentar
 - 6.7 Desenvolvimento de Produtos Alimentares

8.Syllabus

1. Introduction to the scientific knowledge
 - 1.1 Definition and concepts
 - 1.2 Introduction: what is the scientific research
2. The scientific method and its application in the case of gastronomy
 - 2.1 Typologies of critical work
 - 2.2 Dissertation and theses: the master's thesis
3. Work plan
 - 3.1 Formal organization: parts, chapters and indexes
 - 3.2 Organization of the tasks: available and searchable resources, methods and techniques to be used and timetable
 - 3.3 Steps in the research process and research strategies in gastronomy
4. Work plan design
 - 4.1 Formal and structural organization
5. Ethics in scientific research: the case of gastronomy and the culinary arts

6. Seminars (invited):
- 6.1 Culinary Arts and Advanced Cooking Techniques
 - 6.2 Nutrition and Dietetics
 - 6.3 Gastronomy, Identity and Heritage
 - 6.4 Design Applied to Food
 - 6.5 Rheology, Hydrocolloids and Sensory Analysis
 - 6.6 Microbiology and Food Safety
 - 6.7 Development of Food Products

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

Os alunos devem conhecer a metodologia de investigação, o desenvolvimento e método científico. Planificar um projeto de investigação e analisar os seus resultados e aplicação. Reconhecer e aplicar a investigação clássica na gastronomia no desenvolvimento de novos menus, pratos, produtos e serviços alimentares. Conhecer os últimos avanços tecnológicos na culinária e na indústria alimentar. Possuir conhecimento da responsabilidade, ética e os limites da investigação na culinária.

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

Students should know the methodology of research, development and the scientific method. Plan a research project and analyze its results and application. Recognize and apply classic research in gastronomy in the development of new menus, dishes, products and food services. Know the latest technological advances in cooking and food industry. Have knowledge of the responsibility, ethics and limits of research in cooking.

11.Metodologias de ensino (avaliação incluída)

Desenvolvimento dos conteúdos através da implementação da aprendizagem ativa e colaborativa entre docente e aluno. Análise de casos práticos e teóricos reais, concretizando e aplicando os conhecimentos adquiridos.

Aulas lecionadas em modo de seminário com convidados que abordam e exploram as temáticas de interesse para a investigação dos alunos.

Aplicação de conhecimentos teóricos, recolha de informação relevante, desenvolvimento da capacidade crítica e autonomia no projeto.

1. Trabalho de revisão literária com tema à escolha do aluno (para escolher entre 3 opções) - 30%
2. Relatórios científicos sobre os seminários com convidados - 20%
3. Trabalho de natureza científica sobre o projeto transversal - 30%
4. Assiduidade, participação - 20%

O desenvolvimento de cada um dos parâmetros indicados é complementado em Memorando próprio mais pormenorizado e de consulta obrigatória, apresentado na primeira aula e disponibilizado na plataforma Moodle.

12.Teaching methodologies (including evaluation)

Content development through the implementation of active and collaborative learning between teacher and student. Analysis of real practical and theoretical cases, materializing and applying the acquired knowledge.

Classes taught in seminar mode with guests that approach and explore the topics of interest to the students' research.

Application of theoretical knowledge, collection of relevant information, development of critical

capacity and autonomy in the project.

1. Literary Review work with the theme at the student's choice (students should select 1 out of the 3 given options) - 30%
2. Scientific reports on the seminars with guests - 20%
3. Scientific work on the cross-sectional project - 30%
4. Attendance, participation - 20%

In class students will be given a document that describes comprehensively these assessment moments, which will also be published on moodle.

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

[Descrição dos conteúdos]

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

The proposed contents are based on the transmission of knowledge that allows students to plan their research project in the course's 2nd year.
It is intended, therefore, in a global way: 1) to prepare students for the accomplishment of several stages of a research work, which include the conception of the pre-proposal, implementation of the project and elaboration of the respective master's dissertation in complement with the Methodologies of the 2nd year of the course; 2) to actively contribute to the development of autonomous study and reflection, to critically analyze information from various sources, to discuss results and to draw informed conclusions; 3) to ensure the acquisition of basic concepts and instruments and the mastery of methods and techniques of gastronomy research that help the student to build a personalized path, allowing the communication and presentation of ideas, projects and works and the formulation of new concepts and proposals for future research.

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

Bell, J. (1997) Como realizar um projeto de investigação. Lisboa: Gradiva
Freixo, M. J. V. (2010) Metodologia científica. Fundamentos, métodos e técnicas. Lisboa: Instituto Piaget
ISCTE-IUL (2005) Princípios básicos da redação científica ou técnica.
Pereira, A.; Poupá, C. (2015) Como apresentar em público, teses, relatórios, comunicações usando o power point. Lisboa: Edições Sílabo

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