



Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

FICHA DE UNIDADE CURRICULAR - 2020-21

Unidade Curricular: [55008] Gastronomia, Nutrição e Segurança Alimentar

1.Ficha da Unidade Curricular

Ano Lectivo: 2020-21

Unidade Curricular: [55008] Gastronomia, Nutrição e Segurança Alimentar

4.Docentes

Docentes Responsáveis

Nome CARLOS FERNANDO SANTIAGO NETO BRANDÃO

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

A presente unidade curricular encontra-se estruturada em dois módulos fundamentais os quais visam cumprir dois objectivos essenciais:

- o primeiro objectivo primordial desta disciplina consiste em dar a conhecer aos alunos os conhecimentos teóricos e práticos relacionados com a nutrição e gastronomia e sua problemática em contexto hoteleiro. Neste sentido, pretende-se dotar os alunos de todos os conceitos, terminologia técnica e matrizes que permitam o conhecimento e domínio do presente domínio.

- num segundo momento a unidade curricular visa cumprir o objectivo global de facultar aos alunos os conceitos e sistemas genéricos no domínio da higiene e segurança alimentar, com particular ênfase no contexto de situações on-promise e off-promise em ambiente hoteleiro

6.Learning Outcomes of the curricular unit

This curricular unit is structured in two fundamental modules which aim to fulfill two essential objectives:

- The first primary objective of this course is to introduce students to the theoretical and practical knowledge related to nutrition and gastronomy and its problems in a hotel setting. In this sense, it is intended to equip students with all concepts, technical terminology and matrices that allow the knowledge and mastery of the present domain.

- in a second moment the curricular unit aims to fulfill the overall objective of providing students with generic concepts and systems in the field of food hygiene and safety, with particular emphasis on the context of on-promise and off-promise situations in a hotel environment.

7.Conteúdos programáticos

Gastronomia (G) e vinhos, cozinha (cz) e alta cozinha

Enquadramento histórico da cz e da G

A emergência da restauração e hotelaria modernas

Globalização e tendências G da actualidade

Património G português: produtos, cozinhas, formas de transmissão de valorização, aspectos legais e normativos

O papel dos Chefs e da formação na renovação da cz portuguesa

Turismo G e Enoturismo, Paisagens vitivinícolas portuguesas património da humanidade

Nutrição

Conceitos básicos de alimentação e nutrição (N)

Macro e micronutrientes: definição

Necessidades energéticas e N

Elaboração e cálculo de planos N

Obesidade, diabetes e doenças cardiovasculares

Planos N adaptados a patologias

Segurança Alimentar

Estratégias da SA.

Referenciais normativos

Princípios HACCP e sua aplicação.

O sistema português da qualidade (SPQ). Subsistemas da qualidade em Portugal.

Pré-requisitos ao HACCP

Sistema de análise de perigos e de pontos críticos de controlo- HACCP

Relação do HACCP com outros Sistemas de SA e sua importância.

Estudo de casos

8.Syllabus

Globalization and gastronomic tendencies of the present time

Portuguese gastronomic heritage: products, kitchens, forms of transmission of valorization, legal and normative aspects

The role of Chefs and training in the renewal of Portuguese cuisine

Gastronomic tourism and wine tourism, Portuguese wine-growing landscapes world heritage site

Nutrition

Food and Nutrition

Macro and micronutrients: definition, characteristics and functions

Energy and nutritional needs

Elaboration and calculation of nutritional plans

Obesity, diabetes and cardiovascular diseases

Plans adapted to pathologies

Food Safety

Strategies for food safety management.

Normative references

HACCP principles and their application.

The Portuguese quality system (SPQ). Subsystems of quality in Portugal.

HACCP Prerequisites

HACCP and Hazard Analysis Critical Control Point System

Relation of the HACCP System with other Food Safety Systems

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

Esta unidade curricular está organizada num modelo de alternância entre aulas teóricas e práticas, com uma especial incidência em aulas participativas e interativas de modo a estimular a autoaprendizagem ao longo da vida, permitindo incentivar para o saber evoluir. Numa primeira parte serão ministrados os conteúdos introdutórios

com um cariz um pouco mais teórico, evoluindo, no entanto, para a resolução de problemas no contexto particular da hospitalidade.

No final deste módulo, os alunos devem adquirir capacidades no domínio da gastronomia e nutrição e problemáticas associadas no contexto da hotelaria, bem como, gerir estratégica e operacionalmente os domínios associados à segurança e higiene alimentar

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

This curricular unit is organized in a model of alternation between theoretical and practical classes, with a special focus on participatory and interactive classes in order to stimulate self-learning throughout life, allowing to encourage for the evolving knowledge. In the first part will be introduced the introductory contents

with a somewhat more theoretical character, evolving, however, to solve problems in the particular context of hospitality.

At the end of this module, students should acquire capacities in the field of food and nutrition and related problems in the hotel setting, as well as strategically and operationally manage the areas associated with food safety and hygiene.

11. Metodologias de ensino (avaliação incluída)

O modelo de ensino recorre a uma metodologia de natureza híbrida que engloba a vertente de exposição dos conteúdos teóricos, complementados pela leitura por parte dos alunos fora da sala da bibliografia correspondente.

Esta dimensão será articulada como uma dinâmica participativa, com destaque para o recurso a estudo de casos e a prática simulada através da resolução de exercícios. Os alunos serão solicitados a participar ativamente nas aulas e nas tarefas propostas pelo docente quer a título individual quer em grupo, como reforço da aprendizagem.

A avaliação engloba um trabalho de grupo e uma frequência de avaliação individual que versa sobre todo o conteúdo da unidade curricular, com as seguintes ponderações na nota final: duas frequências de avaliação individual (60%); trabalho de grupo (30%) e avaliação contínua e participação (10%).

12. Teaching methodologies (including evaluation)

The teaching model uses a hybrid methodology that encompasses the exposition of the theoretical contents, complemented by the reading by the students outside the room of the corresponding bibliography.

This dimension will be articulated with participatory dynamics, highlighting the use of case studies and simulated practice through the resolution of exercises. Students will be asked to participate actively in the classes and tasks proposed by the teacher either individually or in groups, as reinforcement of learning.

The evaluation includes a group work and an individual assessment frequency that covers the whole content of the course unit, with the following weightings in the final grade: two individual evaluation frequencies (60%); group work (30%) and continuous assessment and participation (10%).

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

Esta disciplina é de cariz teórico-prático, alternando as componentes teóricas de base com as de natureza prática aplicadas à realidade particular da actividade hoteleira, quer on promise quer off promise, através da análise e resolução de casos práticos.

A elaboração do trabalho de grupo ao longo do semestre, de forma faseada com o acompanhamento dos docentes será essencial para a consolidação dos conhecimentos e das competências, exigindo um grande envolvimento dos alunos nas aulas. Este trabalho será desenvolvido de forma supervisionada pelos docentes e complementado com trabalho em autonomia fora das aulas.

A par do referido trabalho de grupo serão desenvolvidos em sede de sala de aula exercícios os quais visam a operacionalização e aplicação da componente teórica leccionada. A componente teórica e prática será ainda avaliada através da realização de uma frequência final escrita individual

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

This course is theoretical-practical, alternating the basic theoretical components with those of a practical nature applied to the particular reality of the hotel business, either on promise or off promise, through the analysis and resolution of practical cases.

The preparation of the group work during the semester, in a phased way with the accompaniment of the teachers will be essential for the consolidation of knowledge and skills, requiring a great involvement of the students in the classes. This work will be developed in a supervised way by the teachers and complemented with work in autonomy outside the classroom.

In addition to this group work, classroom exercises will be developed which aim at the operationalization and application of the theoretical component taught. The theoretical and practical component will be further evaluated by performing an individual written final frequency

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

BOLTON D. & MAUNSELL B. (2004) Guidelines for food safety control in European restaurants (Guia para controlo

CRAMER, M.M. (2006) Food Plant Sanitation Design, Maintenance, and Good Manufacturing Practices Taylor & da Segurança Alimentar em Restaurantes Europeus). Dublin: Teagasc

MAHAN LK, ESCOTT-STUMP. Krause's Food, Nutrition & Diet Therapy. 12ª ed. Philadelphia. Saunders, 2008

MOREIRA, R. (2011) Rencontre de cultures, échanges alimentaires et identités culinaires: la cuisine portugaise sur le temps long. In Duhamel, P. e Kadri, B. (dir.). Tourisme et Mondialisation. Mondes du tourisme, Set. 2011, pp. 379-387.

SHILS ME, SHIKE M, ROSS AC, CABALLERO B, COUSINS RJ, (2005) Modern Nutrition in Health and Disease

WHO/FAO, Codex Alimentarius (2003) ¿Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene.¿ CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003. Rome: Codex Alimentarius Commission.

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

se necessário recurso a plataformas de ensino à distância