



Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

FICHA DE UNIDADE CURRICULAR - 2024-25

Unidade Curricular: [50012] Gastronomia e Segurança Alimentar

1.Ficha da Unidade Curricular

Ano Lectivo: 2024-25

Unidade Curricular: [50012] Gastronomia e Segurança Alimentar

[5000] Gestão Hoteleira

Plano Curricular	[1] Gestão Hoteleira	Ramo	[0] Tronco comum
Área Científica		Obrigatória/Opcional	Não
Ano Curricular	1	Período	S2 - 2º Semestre
ECTS	5		

[5000] Gestão Hoteleira

Plano Curricular	[2] Gestão Hoteleira com opções	Ramo	[0] Tronco comum
Área Científica		Obrigatória/Opcional	Sim
Ano Curricular	1	Período	S2 - 2º Semestre
ECTS	5		

Curso	[5000] Gestão Hoteleira
Plano	[1] Gestão Hoteleira
Ramo	[0] Tronco comum

Horas Contacto

(T) Teórico	0002:00 Semanais
(TP) Teórico Prático	0002:00 Semanais
(S) Seminário	0002:00 Semanais
(OT) Orientação e tutorial	0015:00 Semanais

Horas dedicadas (Trabalho não acompanhado)

0101:00

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

0140:00

Curso	[5000] Gestão Hoteleira
Plano	[2] Gestão Hoteleira com opções
Ramo	[0] Tronco comum

Horas Contacto

Horas dedicadas (Trabalho não acompanhado)

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

4.Docentes

Docentes Responsáveis

Nome

MARIA RAQUEL GOMES MOREIRA

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

O primeiro objetivo consiste em dotar os alunos dos conhecimentos teóricos e práticos relacionados a gastronomia na sua relação com o turismo e a hotelaria. Neste sentido, pretende-se dotar os alunos quer dos conceitos, terminologia técnica e matrizes que permitam o conhecimento desse domínio, quer do enquadramento mais vasto da valorização recente da gastronomia e vinhos no contexto do turismo e lazer, quer na perspetiva mais específica do contexto da hotelaria.

Num segundo momento a unidade curricular visa cumprir o objetivo global da legislação comunitária que exige que as empresas do sector alimentar implementem um sistema de segurança alimentar dos seus produtos e processos. Este sistema é baseado no Sistema HACCP descrito no Codex Alimentarius FAO. Desta forma é necessária a compreensão dos princípios dos sistemas de gestão de segurança alimentar em particular o HACCP, com particular ênfase no contexto de situações de restauração e hotelaria.

6.Learning Outcomes of the curricular unit

The first objective is to provide students with theoretical and practical knowledge related to gastronomy in their relationship with tourism and hospitality. In this sense, it is intended to provide students with both the concepts, technical terminology and matrices that allow the knowledge of this domain, both of the broader framework of the recent appreciation of gastronomy and wines in the context of tourism and leisure, or in more specific perspective of the hotel context.

Secondly, the curriculum unit aims to meet the overall objective of Community Legislation requiring food companies to implement a food safety system for their products and processes. This system is based on the (HACCP System described in Codex Alimentarius FAO. Thus, it is necessary to understand the principles of food safety management systems in particular haccp, with particular emphasis on the context of catering and hospitality situations.

7.Conteúdos programáticos

I. Módulo de Gastronomia

1.1. Os conceitos de gastronomia, cozinha e alimentação

1.2. Gastronomia, património e identidade; património gastronómico classificado pela UNESCO

1.3. Património gastronómico português: produtos, pratos, cozinhas regionais e cozinha nacional, tradições e alta cozinha

1.4. Gastronomia e turismo: gastronomia no contexto do turismo e turismo gastronómico; nascimento da gastronomia e da hotelaria modernas

1.5. Desafios e tendências gastronómicas da atualidade

II. Módulo de Segurança Alimentar

2.1. Estratégias de gestão da segurança alimentar

- 2.2. Conceitos de análise de risco
- 2.3. Pré-requisitos ao sistema de gestão de segurança alimentar
- 2.4. Princípios de HACCP e sua aplicação
- 2.5. Estudo de caso

8.Syllabus

I. Gastronomy Module

- 1.1. The concepts of gastronomy, cuisine, and food
- 1.2. Portuguese gastronomic heritage: products, local and national cuisines, traditions, and haute cuisine
- 1.3. Gastronomy, cultural heritage, and identity; UNESCO-listed gastronomic heritage
- 1.4. Gastronomy and tourism: gastronomy in the context of tourism and gastronomic tourism; the birth of modern gastronomy and hospitality
- 1.5. Current challenges and gastronomic trends

II. Food Safety Module

- 2.1. Food safety management strategies
- 2.2. Concepts of risk analysis
- 2.3. Prerequisites for the food safety management system
- 2.4. HACCP principles
- 2.5. Case study

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

No sentido de concretizar os objectivos de aprendizagem da unidade curricular os conteúdos iniciam-se com a análise do conceito de gastronomia e da sua relação com o turismo, a hotelaria e restauração, e com a experiência turística. Sendo que o turismo envolve o contacto com diferentes culturas e nacionalidades, aborda-se em seguida a gastronomia como património cultural, e a sua importância na definição de identidades, fazendo referência à lista bens classificados pela UNESCO neste domínio.

A análise das tendências gastronómicas da actualidade e das preocupações com a sustentabilidade, são abordadas com base nos princípios definidos internacionalmente e pela União Europeia, e no caso particular de Lisboa.

Numa segunda parte da UC abordam-se as estratégias de gestão da segurança alimentar, de análise e gestão do risco, bem como os princípios de HACCP e da sua aplicação em contextos de restauração e hotelaria, exemplificando-se através de um caso de estudo.

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

In order to achieve the learning objectives of the curricular unit, the contents begin with the analysis of the concept of gastronomy and its relationship with tourism, hospitality and restaurants, and with the tourist experience. Since tourism involves contact with different cultures and nationalities, gastronomy is then addressed as a cultural heritage, and its importance in the definition of identities, referring to the list of goods classified by UNESCO in this area.

The analysis of current gastronomic trends and sustainability concerns are addressed on the basis of the internationally and the European Union defined principles, and in the particular example of Lisbon.

In a second part of the UC, the strategies for managing food security, risk analysis and management are addressed, as well as the principles of HACCP and its application in catering and hospitality contexts, exemplifying himself through a case study.

11. Metodologias de ensino (avaliação incluída)

A metodologia de ensino baseia-se na conjugação de uma componente teórica de exposição de conteúdos pela docente, com uma componente teórico-prática de participação dos estudantes com base nas suas pesquisas e experiências profissionais. Pretende-se que esta unidade curricular seja um espaço aberto, onde todos os estudantes encontrem oportunidades de participação e de expressão, estimulando-se a capacidade crítica e de aprendizagem com base em leituras e em experiências de pesquisa.

Sistema de Avaliação Contínua:

Um Trabalho Individual escrito sobre um tema pertinente no âmbito dos conteúdos programáticos do Módulo de Gastronomia 50%

Um Trabalho Individual escrito sobre um tema pertinente no âmbito dos conteúdos programáticos do Módulo de Segurança Alimentar 20%

Teste Escrito de Avaliação Conhecimentos 30%

12. Teaching methodologies (including evaluation)

The teaching methodology is based on the combination of a theoretical component that consist in the presentation of contents by the Professor, with atheoretical-practical component of students' participation based on their research and professional experiences. It is intended that this curricular unit is an open space, where all students find opportunities for participation and expression, stimulating critical and learning capacity based on readings and research experiences.

An Individual Project written focus on a relevant theme of the syllabus of the Gastronomy Module 50%

An Individual Project written focus on a relevant theme of the syllabus of the Food Safety Module 20%

Written Knowledge Assessment Test 30%

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

A organização da unidade curricular em dois módulos com conteúdos que se articulam e complementam decorre do objectivo inicial de dotar os estudantes de competências teóricas e práticas nos domínios da gastronomia e segurança alimentar em contexto de hotelaria e de restauração.

Estas competências são adquiridas através da realização de dois trabalhos de pesquisa individuais e de um teste de avaliação de conhecimentos.

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

The organization of the curricular unit in two modules with contents that articulate and complement results from the initial objective of providing students with theoretical and practical skills in the fields of gastronomy and food security in the context of hospitality and catering.

These competencies are acquired through the performance of two individual research projects and of a Witten test of knowledge assessment.

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

Moreira, R. (2020). Imaginaires gastronomiques et destinations touristiques. L'exemple de Lisbonne. In J. Csérgo & O. Etcheverria (dir.), Imaginaires de la gastronomie. Chartres : Menu Fretin, pp. 273-289.

Moreira, R. & Tristão, R. (2019). Paisagens enogastronómicas em torno da cidade de Lisboa e novas potencialidades turísticas para a área Metropolitana de Lisboa, Actas do X Congresso Português de Sociologia. Lisboa: APS.

Moreira, R. & Tristão, R. (2019). A Gastronomia e os Vinhos nos Territórios da AML. Produtos, Tendências e Patrimónios. In Tourfly. Inovação e Futuro: Contributos para o Desenho da Oferta Turística na AML. Lisboa: ESHTe, pp. 77-95.

APHORT (2008). Código de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar, Aplicação dos Princípios de HACCP Para a Hotelaria e Restauração. Lisboa: APHORT.

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)

Não aplicável.