

# NCE/14/00461 — Apresentação do pedido - Novo ciclo de estudos

---

## Apresentação do pedido

### Perguntas A1 a A4

---

**A1. Instituição de ensino superior / Entidade instituidora:**

*Universidade De Coimbra*

**A1.a. Outras Instituições de ensino superior / Entidades instituidoras:**

**A2. Unidade(s) orgânica(s) (faculdade, escola, instituto, etc.):**

*Faculdade De Letras (UC)*

**A3. Designação do ciclo de estudos:**

*Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade*

**A3. Study programme name:**

*Food: Sources, Culture and Society*

**A4. Grau:**

*Mestre*

### Perguntas A5 a A10

---

**A5. Área científica predominante do ciclo de estudos:**

*Humanidades*

**A5. Main scientific area of the study programme:**

*Humanities*

**A6.1. Classificação da área principal do ciclo de estudos (3 dígitos), de acordo com a Portaria n.º 256/2005, de 16 de Março (CNAEF):**

*220*

**A6.2. Classificação da área secundária do ciclo de estudos (3 dígitos), de acordo com a Portaria n.º 256/2005, de 16 de Março (CNAEF), se aplicável:**

*312*

**A6.3. Classificação de outra área secundária do ciclo de estudos (3 dígitos), de acordo com a Portaria n.º 256/2005, de 16 de Março (CNAEF), se aplicável:**

*NA*

**A7. Número de créditos ECTS necessário à obtenção do grau:**

*120*

**A8. Duração do ciclo de estudos (art.º 3 DL-74/2006, de 26 de Março):**

*2 anos (4 semestres)*

**A8. Duration of the study programme (art.º 3 DL-74/2006, March 26th):**

*2 years (4 semesters)*

**A9. Número de vagas proposto:**

25

**A10. Condições específicas de ingresso:**

*Os candidatos devem reunir uma das seguintes condições: a) Titulares do grau de licenciado ou equivalente legal; b) Titulares de um grau académico superior estrangeiro conferido na sequência de um 1.º ciclo de estudos, organizado de acordo com os princípios do Processo de Bolonha por um Estado aderente a este Processo; c) Titulares de um grau académico superior estrangeiro que seja reconhecido como satisfazendo os objetivos do grau de licenciado pelo conselho científico responsável pelo ciclo de estudos de mestrado; d) Em casos devidamente justificados, podem aceder aos ciclos de estudos de mestrado os candidatos que apresentem um currículo científico ou profissional relevante para a frequência deste ciclo de estudos e que, como tal, seja reconhecido pelo conselho científico responsável pelo ciclo de estudos de mestrado.*

**A10. Specific entry requirements:**

*Applicants must meet one of the following requirements: a) Hold a bachelor's degree or its equivalent; b) Hold a higher education degree by a foreign institution awarded after a 1st study cycle structured according to the principles of the Bologna Process by a participating country; c) Hold a higher education degree by a foreign institution recognized by the Academic Board of the Faculty as fulfilling the objectives of a bachelor's degree; d) Have a relevant academic or professional CV recognized by the Academic Board of the Faculty as attesting to the applicant's ability to undertake master's level studies.*

**Pergunta A11****Pergunta A11**

**A11. Percursos alternativos como ramos, variantes, áreas de especialização do mestrado ou especialidades do doutoramento em que o ciclo de estudos se estrutura (se aplicável):**

*Não*

**A11.1. Ramos, variantes, áreas de especialização do mestrado ou especialidades do doutoramento (se aplicável)**

**A11.1. Ramos, variantes, áreas de especialização do mestrado ou especialidades do doutoramento, em que o ciclo de estudos se estrutura (se aplicável) / Branches, options, specialization areas of the master or specialities of the PhD (if applicable)**

Ramo, variante, área de especialização do mestrado ou especialidade do doutoramento:

Branch, option, specialization area of the master or speciality of the PhD:

*<sem resposta>***A12. Estrutura curricular**

Mapa I -

**A12.1. Ciclo de Estudos:***Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade***A12.1. Study Programme:***Food: Sources, Culture and Society***A12.2. Grau:***Mestre*

**A12.3. Ramo, variante, área de especialização do mestrado ou especialidade do doutoramento (se aplicável):**

*<sem resposta>*

**A12.3. Branch, option, specialization area of the master or speciality of the PhD (if applicable):**

*<no answer>*

#### A12.4. Áreas científicas e créditos que devem ser reunidos para a obtenção do grau / Scientific areas and credits that must be obtained for the awarding of the degree

Área Científica / Scientific Area	Sigla / Acronym	ECTS Obrigatórios / Mandatory ECTS	ECTS Optativos* / Optional ECTS*
História da Cultura/History of Culture	HC	30	20
Literatura/Literature	L	0	10
Metodologias/Methodologies	M	10	0
Geografia/Geography	G	0	10
História da Cultura/Geografia/Literatura/History of Culture/Geography/Literature	HC/G/L	10	50
<b>(5 Items)</b>		<b>50</b>	<b>90</b>

#### Perguntas A13 e A16

##### A13. Regime de funcionamento:

*Diurno*

##### A13.1. Se outro, especifique:

*b-learning*

##### A13.1. If other, specify:

*b-learning*

##### A14. Local onde o ciclo de estudos será ministrado:

*Universidade de Coimbra*

##### A14. Premises where the study programme will be lectured:

*University of Coimbra*

##### A15. Regulamento de creditação de formação e experiência profissional (PDF, máx. 500kB):

[A15\\_Regulamento\\_creditacao formacao e experiencia profissional UC\\_2014.pdf](#)

##### A16. Observações:

*O plano de estudos obriga o estudante a eleger, no segundo ano, uma de três vias, destinadas à obtenção do grau de mestre: dissertação de mestrado; estágio e relatório de estágio; projeto. Só a aprovação em provas públicas de defesa da dissertação, do relatório de estágio ou do projeto dá acesso ao grau de mestre.*

##### A16. Observations:

*The program curriculum requires students to choose, in the 2nd year, one of three paths in order to earn the master's degree: master's thesis; internship and internship report; project. The master's degree is awarded only after the thesis, internship report or project are successfully defended in a public oral examination.*

## Instrução do pedido

### 1. Formalização do pedido

#### 1.1. Deliberações

##### Mapa II - Senado

##### 1.1.1. Órgão ouvido:

*Senado*

##### 1.1.2. Cópia de acta (ou extrato de acta) ou deliberação deste órgão assinada e datada (PDF, máx. 100kB):

[1.1.2.\\_Criacao\\_2CE\\_Alimentacao\\_Fontes\\_Cultura e Sociedade\\_Despacho\\_155\\_2014.pdf](#)**Mapa II - Conselho Científico****1.1.1. Órgão ouvido:***Conselho Científico***1.1.2. Cópia de acta (ou extrato de acta) ou deliberação deste órgão assinada e datada (PDF, máx. 100kB):**[1.1.2.\\_deliberacoes CC\\_17\\_6\\_2014.pdf](#)**Mapa II - Conselho Pedagógico****1.1.1. Órgão ouvido:***Conselho Pedagógico***1.1.2. Cópia de acta (ou extrato de acta) ou deliberação deste órgão assinada e datada (PDF, máx. 100kB):**[1.1.2.\\_criacao\\_CE\\_cp.pdf](#)**1.2. Docente(s) responsável(eis) pela coordenação da implementação do ciclo de estudos****1.2. Docente(s) responsável(eis) pela coordenação da implementação do ciclo de estudos****A(s) respectiva(s) ficha(s) curricular(es) deve(m) ser apresentada(s) no Mapa V.***Maria Helena Cruz Coelho e Carmen Isabel Leal Soares***2. Plano de estudos**

---

**Mapa III - - 1º ano/1º semestre****2.1. Ciclo de Estudos:***Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade***2.1. Study Programme:***Food: Sources, Culture and Society***2.2. Grau:***Mestre***2.3. Ramo, variante, área de especialização do mestrado ou especialidade do doutoramento (se aplicável):***<sem resposta>***2.3. Branch, option, specialization area of the master or speciality of the PhD (if applicable):***<no answer>***2.4. Ano/semestre/trimestre curricular:***1º ano/1º semestre***2.4. Curricular year/semester/trimester:***1st year/1st semester***2.5. Plano de Estudos / Study plan**

---

<b>Unidade Curricular / Curricular Unit</b>	<b>Área Científica / Scientific Area (1)</b>	<b>Duração / Duration (2)</b>	<b>Horas Trabalho / Working Hours (3)</b>	<b>Horas Contacto / Contact Hours (4)</b>	<b>ECTS</b>	<b>Observações / Observations (5)</b>
Sabores do Passado: a Cozinha Grega e Romana/ Flavors from the Past: Greek and Roman Cuisine	HC	Semestral	270	S – 45, OT - 10	10	
A Mesa Medieval: Ritos e Interditos/ At the Medieval Table: Rituals and Interdictions	HC	Semestral	270	S – 45, OT - 10	10	

Religiões e Alimentação/ Religions and Food	HC	Semestral	270	S – 45, OT - 10	10	optativa
Mesa e Imaginário Alimentar na Literatura Europeia/ Table and Food Imaginary in European Literature	L	Semestral	270	S – 45, OT - 10	10	optativa

**(4 Items)**

### Mapa III - - 1º ano/2º semestre

#### 2.1. Ciclo de Estudos:

*Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade*

#### 2.1. Study Programme:

*Food: Sources, Culture and Society*

#### 2.2. Grau:

*Mestre*

#### 2.3. Ramo, variante, área de especialização do mestrado ou especialidade do doutoramento (se aplicável):

*<sem resposta>*

#### 2.3. Branch, option, specialization area of the master or speciality of the PhD (if applicable):

*<no answer>*

#### 2.4. Ano/semestre/trimestre curricular:

*1º ano/2º semestre*

#### 2.4. Curricular year/semester/trimester:

*1st year/2nd semester*

#### 2.5. Plano de Estudos / Study plan

Unidade Curricular / Curricular Unit	Área Científica / Scientific Area (1)	Duração / Duration (2)	Horas Trabalho / Working Hours (3)	Horas Contacto / Contact Hours (4)	ECTS	Observações / Observations (5)
Metodologia e Fontes para a História da Alimentação/ Methodology and Sources for the History of Food	M	Semestral	270	S – 45, OT - 10	10	
Gastronomia e Sociabilidade na Época Contemporânea/ Gastronomy and Sociability in Contemporary History	HC	Semestral	270	S – 45, OT - 10	10	
Os Territórios da Alimentação: Rotas dos Saberes e dos Sabores/ The Territories of Food: Routes of Knowledge and Taste	G	Semestral	270	S – 45, OT - 10	10	optativa
Alimentos, Medicamentos e Venenos/ Food, Medicines and Poisons	HC	Semestral	270	S – 45, OT - 10	10	optativa

**(4 Items)**

### Mapa III - - 2º ano

#### 2.1. Ciclo de Estudos:

*Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade*

#### 2.1. Study Programme:

*Food: Sources, Culture and Society*

#### 2.2. Grau:

*Mestre*

**2.3. Ramo, variante, área de especialização do mestrado ou especialidade do doutoramento (se aplicável):**

&lt;sem resposta&gt;

**2.3. Branch, option, specialization area of the master or speciality of the PhD (if applicable):**

&lt;no answer&gt;

**2.4. Ano/semestre/trimestre curricular:**

2º ano

**2.4. Curricular year/semester/trimester:**

2nd year

**2.5. Plano de Estudos / Study plan**

Unidade Curricular / Curricular Unit	Área Científica / Scientific Area (1)	Duração / Duration (2)	Horas Trabalho / Working Hours (3)	Horas Contacto / Contact Hours (4)	ECTS	Observações / Observations (5)
Seminário de orientação/ Supervision Seminar	HC/G/L	Anual	270	OT - 30	10	
Dissertação/ Thesis	HC/G/L	Anual	1350	0	50	optativa
Estágio/Relatório/ Internship/Report	HC/G/L	Anual	1350	0	50	optativa
Projeto/Project (4 Items)	HC/G/L	Anual	1350	0	50	optativa

**3. Descrição e fundamentação dos objectivos, sua adequação ao projecto educativo, científico e cultural da instituição, e unidades curriculares****3.1. Dos objectivos do ciclo de estudos****3.1.1. Objectivos gerais definidos para o ciclo de estudos:**

*A formação ministrada procura responder à necessidade sentida por muitos profissionais da área da alimentação, que carecem de uma formação científica especializada no vasto domínio das Culturas da Alimentação. Destina-se também a alunos licenciados que visem especializar-se num segundo ciclo na área das Culturas da Alimentação.*

*O aluno que complete o ciclo de estudos reúne competências para compreender a temática geral da alimentação, não só através do estudo da evolução que esta teve ao longo da história, mas sobretudo das múltiplas perspetivas a que o Homem de hoje deve estar atento para perceber o papel que ocupa no contexto do seu património cultural.*

*Privilegia-se amplamente a interdisciplinaridade e transversalidade dos saberes, colocando a temática dos alimentos, da alimentação, da gastronomia, dos gostos, das práticas culinárias, da mesa à luz da história, da literatura, da geografia e do turismo.*

**3.1.1. Generic objectives defined for the study programme:**

*The program addresses the need felt by many professionals working in the food industry regarding the lack of specialized academic training in the vast field of Food Studies. It is also designed for holders of bachelor's degrees interested in a specialized master's program in this field.*

*Students who complete this study cycle will have a deeper understanding of the general field of food, not only by studying its evolution throughout history, but especially by viewing it from the multiple perspectives that make us aware of the role it plays in our cultural heritage in today's world.*

*The program gives a strong emphasis to trans- and interdisciplinary approaches, addressing the topics of food, eating, gastronomy, tastes, culinary practices and table customs in the light of history, literature, geography and tourism.*

**3.1.2. Objectivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências) a desenvolver pelos estudantes:**

*Competências para compreender a temática da alimentação, através do estudo da evolução que esta teve ao longo da história e das múltiplas perspetivas a que o Homem de hoje deve estar atento para perceber o papel que ocupa no contexto do seu património cultural.*

*Integram o plano de estudos disciplinas que versam sobre História da Alimentação da Antiguidade até ao presente, Literatura, Geografia e Turismo.*

*A bibliografia e as fontes permitirão transmitir conhecimentos seguros e analisar criticamente a realidade em apreço. A realização de trabalhos de iniciação à investigação, durante o 1º ano, habilitará a prosseguir para a realização de trabalhos de fôlego adequados à obtenção do grau de mestre.*

*O curso dotará os estudantes de instrumentos científicos, metodológicos e culturais capazes de motivar e sustentar a sua capacidade de inovação e renovação, participando na promoção social e cultural dos tecidos empresariais, sociais, associativos e culturais do país.*

### **3.1.2. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences) to be developed by the students:**

*Students will understand the theme of food through the study of the history of its development and the different perspectives that make us aware of the role it plays in our cultural heritage in today's world.*

*Students will take courses in the history of food from antiquity to the present, in literature, geography and tourism.*

*The bibliography and sources will enable students to acquire solid knowledge and analyze critically the topics of this field. Introductory research work during the 1st year will give them the necessary skills to undertake more demanding work in the 2nd year of the program, as required to earn a master's degree.*

*The program will provide students with academic, methodological and cultural instruments that will foster their ability to innovate and renovate, participating in the social and cultural promotion of the country's businesses and social and cultural organizations.*

### **3.1.3. Inserção do ciclo de estudos na estratégia institucional de oferta formativa face à missão da instituição:**

*O curso insere-se na estratégia formativa da Faculdade de Letras, por promover e estender ao setor emergente das Culturas da Alimentação (tantas vezes arredado do ensino universitário português) a investigação, o pensamento crítico e o ensino. Pelo seu carácter transdisciplinar o curso ajusta-se, de forma privilegiada, ao papel que a Faculdade de Letras tem na promoção de um novo relacionamento, epistemológico e institucional, entre as humanidades, as ciências sociais e as ciências da natureza. O presente curso constitui também um compromisso sério da FLUC de abertura à comunidade, universitária e extra-universitária, nomeadamente no âmbito desta oferta de formação de segundo ciclo, inserida no domínio geral da História das Culturas (em particular da Alimentação), caso único no panorama do ensino superior público português.*

*A extensão cultural e as competências profissionalizantes do curso reforçam e acentuam vincadamente a missão estratégica da FLUC de contribuir para a formação científica e cultural dos agentes sociais.*

*A presente proposta de criação corresponde à adequação do curso homónimo, creditado por 5 anos em 2013 pela A3ES, à Reforma da Oferta Formativa da FLUC.*

### **3.1.3. Insertion of the study programme in the institutional training offer strategy against the mission of the institution:**

*The program is consistent with the educational strategy of the Faculty of Arts and Humanities since it extends and promotes research and critical thinking in the emerging area of Food Studies (often absent from Portuguese higher education). Due to its transdisciplinary nature, the program entirely fits the role assumed by the Faculty of Arts and Humanities in promoting a new epistemological and institutional relationship between the humanities, the social sciences and the natural sciences. The current program, included in the general area of History of Cultures (in particular, of food), and unique in the context of Portuguese public higher education, also represents FLUC's strong commitment to open up its educational offerings to the university and general community.*

*The cultural outreach and the professional-related competences that the program promotes reinforce and give strong emphasis to the strategic mission of FLUC to contribute to the academic and cultural education of social agents.*

*The current proposal corresponds to an adaptation of the program with the same name – accredited in 2013 for a 5-year period by A3ES – to the Restructuring of FLUC's Educational Offerings.*

## **3.2. Adequação ao projeto educativo, científico e cultural da Instituição**

### **3.2.1. Projeto educativo, científico e cultural da Instituição:**

*A Universidade de Coimbra é uma instituição de criação, análise crítica, transmissão e difusão de cultura, de ciência e de tecnologia que, através da investigação, do ensino e da prestação de serviços à comunidade, contribui para o desenvolvimento económico e social, para a defesa do ambiente, para a promoção da justiça social e da cidadania esclarecida e responsável e para a consolidação da soberania assente no conhecimento. São fins da Universidade de Coimbra: a) A formação humanística, filosófica, científica, cultural, tecnológica, artística e cívica; b) A promoção e valorização da língua e da cultura portuguesas; c) A realização de investigação fundamental e aplicada e do ensino dela decorrente; d) A contribuição para a concretização de uma política de desenvolvimento económico e social sustentável, assente na difusão do conhecimento e da cultura e na prática de atividades de extensão universitária, nomeadamente a prestação de serviços especializados à comunidade, em benefício da cidade, da região e do país; e) O intercâmbio cultural, científico e técnico com instituições congéneres nacionais e estrangeiras; f) A resposta adequada à necessidade de aprendizagem ao longo da vida; g) A preservação, afirmação e valorização do seu património científico, cultural, artístico, arquitetónico, natural e ambiental; h) A contribuição, no seu âmbito de atividade, para a cooperação internacional e para a aproximação entre os povos, com especial relevo para os países de*

*expressão oficial portuguesa e os países europeus, no quadro dos valores democráticos e da defesa da paz. O ensino é adaptado às exigências do mercado de trabalho, é fortemente internacionalizado e tem a investigação científica como elemento central. A UC conta ainda com centros de investigação em vários domínios e desenvolve também um conjunto extenso de atividades de transferência de saberes, apoio ao empreendedorismo e desenvolvimento do tecido empresarial. A Universidade promove ainda, de forma ativa e concertada, o empreendedorismo e inovação para toda a comunidade. O programa, catalisado pela própria Universidade, envolve todas as partes intervenientes no processo, destacando-se o importante papel de estruturas como o Biocant ou a incubadora do IPN, recentemente proclamada a melhor incubadora de base tecnológica do mundo e que, na última década, gerou mais de 140 empresas, muitas delas spin-offs da Universidade que hoje representam um volume de vendas anual acima dos 70 milhões de euros (35% dos quais para exportação), empregando mais de 500 profissionais altamente qualificados.*

### **3.2.1. Institution's educational, scientific and cultural project:**

*The University of Coimbra is an educational institution devoted to the creation, critical analysis, transmission and dissemination of culture, science and technology. Through research, education and provision of services to the community, it contributes to economic and social development, to environmental protection, to the promotion of social justice and responsible, enlightened citizenship, and to the strengthening of knowledge-based autonomy. The following are the goals of the University of Coimbra: a) To provide humanistic, philosophical, scientific, cultural, technologic, artistic and civic education; b) To promote and enhance the Portuguese language and culture; c) To carry out fundamental and applied research and teaching; d) To contribute to the implementation of a policy of economic and social development based on the dissemination of knowledge and culture, including outreach activities and the provision of specialized services to the community that benefit the city, the region and the country; e) To foster cultural, scientific and technical exchange with similar national and international institutions; f) To provide appropriate response to lifelong learning demands; g) To preserve, affirm and enhance its scientific, cultural, artistic, natural, environmental and architectural heritage; h) To contribute, within its field of action, to international cooperation and to fostering good relations between nations, especially Portuguese-speaking countries and European countries, on the basis of democratic values and the defense of peace.*

*The education provided at UC meets labor market demands, has a strong international profile, and scientific research plays a central role in it. Having research centers in many different fields, the University develops an extensive amount of knowledge transfer and entrepreneurial support and development activities.*

*The University also promotes, in an active and concerted manner, entrepreneurship and innovation for the entire community, involving all the stakeholders in the process. In this area, we should highlight the important role played by structures such as the Biotechnology Innovation Center BIOCANT and the incubator Instituto Pedro Nunes (IPN), which received the Best Science Based Incubator Award in 2010. In the last decade, IPN has created more than 140 companies, many of them university spin-offs, which now have an annual turnover of over EUR 70 million (35% of which for export) and employ over 500 highly qualified professionals.*

### **3.2.2. Demonstração de que os objetivos definidos para o ciclo de estudos são compatíveis com o projeto educativo, científico e cultural da Instituição:**

*Os objetivos definidos para 2º ciclo de estudos em Alimentação - Fontes, Cultura e Sociedade adequam-se ao projeto educativo, científico e cultural da instituição, nas suas várias vertentes. A saber: a) promove a formação humanística, científica, cultural, e artística numa área emergente de estudos, as Culturas da Alimentação (internacionalmente conhecidos por "Food Studies"); b) promove e valoriza a língua e a cultura portuguesas, na medida em que dá a conhecer e promove os estudos/investigação sobre o património alimentar lusófono (sem descurar as suas origens históricas mediterrâneas, ou seja, greco-latinas); c) promove a realização de investigação fundamental e aplicada à respetiva área de ensino interdisciplinar; d) contribui para a concretização de uma política de desenvolvimento económico e social sustentável, através das relações que estabelece com instituições culturais e empresas, beneficiando, com a transmissão de conhecimento que faz à comunidade não académica, não só a cidade, a região, Portugal e outros países (já contamos com a formação de vários alunos brasileiros); e) fomenta o intercâmbio cultural e científico com instituições congéneres nacionais e estrangeiras (através da organização de congressos e edição de livros); f) dá uma resposta adequada à necessidade de aprendizagem ao longo da vida (sobretudo a profissionais do setor da Alimentação); g) preserva, afirma e valoriza o património científico, cultural, artístico, arquitetónico, natural e ambiental ligado à alimentação; h) contribui, no seu âmbito de atividade, para a cooperação internacional e para a aproximação entre os povos, com especial relevo para os países de expressão oficial portuguesa e os países europeus (atestada na constituição de um grupo de investigação internacional denominado DIAITA – Património Alimentar da Lusofonia, financiado pela Fundação Calouste Gulbenkian e pelas FCT e Capes, através dos seus programas de cooperação transnacional).*

### **3.2.2. Demonstration that the study programme's objectives are compatible with the Institution's educational, scientific and cultural project:**

*The objectives of the master's program in Food: Sources, Culture and Society are aligned with the goals defined in the educational, scientific and cultural project of the University of Coimbra at various levels: a) it promotes humanistic, scholarly, cultural and artistic education in the emerging area of Food Studies; b) it promotes and enhances the Portuguese language and culture in that it disseminates studies/research on the food heritage of Portuguese-speaking countries (without disregarding its historical origins in the*

*Mediterranean, in other words, its Greek and Latin roots); c) it carries out fundamental and applied research within its interdisciplinary area; d) it contributes to the implementation of a policy of sustainable economic and social development through the relations it establishes with cultural institutions and companies, and the knowledge it disseminates among the non-academic community benefits not only the city, the region and Portugal, but also other countries (several Brazilian students have attended the program); e) it fosters cultural and academic exchange with similar national and international institutions (by organizing conferences and publishing books); f) it provides a suitable response to lifelong learning needs (especially of food sector professionals); g) it preserves, affirms and enhances the cultural, artistic, architectural, natural and environmental heritage related to food; h) it contributes, within its field of action, to international cooperation and to fostering good relations between nations, especially Portuguese-speaking countries and European countries (as attested by the creation of the international research group DIAITA – Património Alimentar da Lusofonia [Lusophone Food Heritage], funded by the Calouste Gulbenkian Foundation, FCT and CAPES through their transnational cooperation programs).*

### 3.3. Unidades Curriculares

#### Mapa IV - A Mesa Medieval: Ritos e Interditos / At the Medieval Table: Rituals and Interdictions

##### 3.3.1. Unidade curricular:

*A Mesa Medieval: Ritos e Interditos / At the Medieval Table: Rituals and Interdictions*

##### 3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respectivas horas de contacto na unidade curricular:

*Maria Helena da Cruz Coelho – 55h*

##### 3.3.3. Outros docentes e respectivas horas de contacto na unidade curricular:

*NA*

##### 3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

*O estudante terá a percepção da alimentação em tempos medievais, enfocada sob diversos olhares – antropológico, sociológico, económico, religioso e cultural. Conhecerá os alimentos que chegam à mesa, a sua confecção na cozinha, de acordo com as práticas e os gostos culinários da época, as preferências ou os interditos alimentares de ordem religiosa, social ou dietética. Compreenderá a espacialidade privada e pública da mesa, em particular dos reis e senhores, os seus oficiais e baixela, para se apresentar, por fim, os comportamentos, o cerimonial e a ritualidade dos banquetes.*

##### 3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

*Students will learn about eating in medieval times from various perspectives – anthropological, sociological, economic, religious and cultural. They will learn about the various food products, their preparation in the kitchen in accordance with the practices and culinary tastes of the age, food preferences and religious, social or dietary interdictions. They will understand public and private customs of eating at the dinner table, in particular among kings, lords and their officers, as well as the behaviors, ceremonial and rituals of banquets.*

##### 3.3.5. Conteúdos programáticos:

- 1. O abastecimento da mesa*
- 2. A cozinha: práticas e gostos culinários*
- 3. Interditos alimentares religiosos, sociais e dietéticos.*
- 4. Espaços, oficiais e baixela da mesa*
- 5. Ritos e cerimoniais dos banquetes.*

##### 3.3.5. Syllabus:

- 1. Food on the table*
- 2. Cuisine: practices and culinary tastes*
- 3. Religious, social and dietary food interdictions*
- 4. Spaces, officers and tableware*
- 5. Banquet rituals and ceremonials*

##### 3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

*A disciplina nos seus conteúdos programáticos está plenamente integrada com os objectivos da unidade curricular que pretende abordar a longa evolução dos regimes, práticas, interditos e gostos alimentares e os comportamentos e cerimoniais da mesa durante os tempos medievais.*

**3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:**

*The syllabus is consistent with the course's objectives, in that it addresses the long evolution of regimes, practices, interdictions, food preferences, behaviors and ceremonials at the dinner table during medieval times.*

**3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):**

*As diferentes temáticas, leccionadas em aulas teórico-práticas de Seminário, serão introduzidas pela docente, acompanhadas da respectiva bibliografia, privilegiando uma história comparada e uma metodologia interdisciplinar. Os alunos, recorrendo à investigação das fontes e à leitura de obras, deverão explorar algumas abordagens da matéria, fazendo exposições orais e apresentado um trabalho escrito final.*

*Frequência: 50%*

*Trabalho de síntese: 40%*

*Outra: 10%*

**3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):**

*The different topics will be introduced by the professor, accompanied by the relevant bibliography, favoring a comparative and interdisciplinary approach. Students will conduct research based on sources and bibliography in order to explore specific topics, which will be presented in class and in a final paper.*

*Midterm exam: 50%*

*Synthesis work: 40%*

*Other: 10%*

**3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:**

*A metodologia de ensino em aulas teórico-práticas esta plenamente adequada aos objetivos de aprendizagem da unidade curricular.*

**3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:**

*The teaching methodology of theoretical-practical classes is consistent with the goals of the course.*

**3.3.9. Bibliografia principal:**

*Alimentar la Ciudad en la Eda Media. Nájera (2009), Beatriz Arízaga Bolumburu, Jesús Á. Solórzano Telechea (ed.), Logroño, Inst de Est. Riojanos*

*ARNAUT, Salvador Dias (1986): A arte de comer em Portugal na Idade Média Lisboa, IN-CM*

*BIRLOUEZ, Eric (2009): À la table des seigneurs, des moines et des paysans du Moyen Âge, Rennes, Éditions Ouest-France*

*COELHO, Maria Helena da Cruz (2005): "Ao correr do vinho. Governança e desgovernança dos homens", Portefólio, 1, Évora, 112-121.*

*História da alimentação, (1998-2001), Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari, (dir.) vols. I e II, Lisboa, Terramar*

*História da Vida Privada em Portugal (2010), José Mattoso (dir.), vol. I, Bernardo Vasconcelos e Sousa, Lisboa (coord.), CL*

*A Mesa dos Reis de Portugal. Ofícios, Consumos, Cerimónias e Representações (Séculos XIII-XVIII)(2010), Ana Isabel Buescu e David Felismino (coord.), Lisboa, CL*

*MARQUES, A. H. de Oliveira (2010): A sociedade medieval portuguesa. Aspectos da vida quotidiana, 6ª ed., Lisboa*

**Mapa IV - Alimentos, Medicamentos e Venenos / Food, Medicines and Poisons****3.3.1. Unidade curricular:**

*Alimentos, Medicamentos e Venenos / Food, Medicines and Poisons*

**3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respectivas horas de contacto na unidade curricular:**

*Ana Leonor Dias da Conceição Pereira – 55h*

**3.3.3. Outros docentes e respectivas horas de contacto na unidade curricular:**

*NA*

**3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):**

*Nesta unidade curricular o discente estuda alimentos, medicamentos e venenos na época contemporânea para compreender a fragilidade das fronteiras existentes entre si. Ao mesmo tempo, o aluno ganha conhecimentos*

*sobre o surpreendente investimento criativo/científico que se operou neste domínio, desde a revolução química de Lavoisier, em finais do século XVIII. O conhecimento de algumas relações entre alimentos, medicamentos e venenos na época contemporânea, a partir duma abordagem da cultura científica e da cultura social, permitirá ao discente trabalhar temas deste campo temático, ganhar aptidões e competências especialmente no domínio da cultura científica enquanto cultura de respeito pelo universo, pela terra, pela vida e pela dignidade humana. O aluno tem igualmente a oportunidade e o dever de reconhecer e identificar a cultura científica como uma cultura de prevenção sanitária, de educação social e de educação psicológico-comportamental*

### **3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):**

*In this course students will learn about food, medicines and poisons in the modern age and will understand the fragility of the borders between them. At the same time, they will become aware of the surprising creative/scientific investment that was made in this domain since Lavoisier's chemical revolution at the end of the 18th century. The knowledge of some relations between food, medicines and poisons in the modern age, based on an approach to the scientific and social cultures, will allow students to work on topics in this area, to gain aptitudes and skills especially in the field of scientific culture as a culture of respect for the universe, the Earth, life and human dignity. Student also have the opportunity to recognize and identify scientific culture as a culture of sanitary prevention, social education and psychological-behavioral education*

### **3.3.5. Conteúdos programáticos:**

1. *Época Contemporânea, Cultura Científica e Civilização Planetária;*
2. *Instituições Científicas e Indústrias nas áreas da Nutrição, Farmácia e Toxicologia;*
3. *Biografias de Cientistas e História de Inovações em Alimentos, Medicamentos e Venenos;*
4. *Educação para a Saúde, Bioética e Biodiversidade;*
5. *A Era das Dietas, os seus Mitos, Publicidade e Comportamentos Alimentares;*
6. *Associações de Defesa da Saúde Alimentar nos séculos XX e XXI*

### **3.3.5. Syllabus:**

1. *Contemporary Age, Scientific Culture and Planetary Civilization;*
2. *Scientific Institutions and Industries in the areas of Nutrition, Pharmacy and Toxicology;*
3. *Biographies of Scientists and the History of Innovations in Food, Medicines and Poisons;*
4. *Health, Bioethics and Biodiversity Education;*
5. *The Era of Diets, their myths, publicity and Food Behaviors;*
6. *Health Food Associations in the 20th and 21st centuries*

### **3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:**

*A relação de coerência entre os conteúdos programáticos e os objetivos da unidade curricular é conseguida pela ideia de cultura científica. Com efeito, a cultura científica centra-se no conhecimento "holista/evolucionista" da natureza e no debate "natural/artificial", no sentido de sublinhar o valor da educação social e psicológico-comportamental. A referida coerência permite, em especial, alcançar a identificação científica dos comportamentos alimentares coletivos e individuais, tanto saudáveis como patológicos. É nas apresentações individuais dos temas e respetiva discussão que o aluno mostra o nível de aquisição de competências teóricas e, por essa via, o estado de consciência ecológica e sanitária alcançado através desta unidade curricular intitulada Alimentos, Medicamentos e Venenos*

### **3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:**

*The syllabus coherence with the course's objectives is achieved through the idea of scientific culture. In fact, this notion is centered on the "holistic/evolutionist" knowledge of nature and the "natural/artificial" debate, in order to highlight the value of social and psychological-behavioral education. The aforementioned coherence makes it possible, especially, to achieve the scientific recognition of individual and collective eating behaviors, both healthy and pathological.*

*The students will take advantage of the individual presentations of the subjects and ensuing discussion to display the level of acquisition of theoretical competence and, thus, the state of ecological and sanitary awareness achieved through this course on "Food, Medicines and Poisons"*

### **3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):**

*A abordagem teórica e prática dos diferentes temas propostos é feita recorrendo à multiplicidade de suportes informativos utilizados pela construção contemporânea da História, tanto ao nível da cultura livresca e da recolha oral quanto no plano da informação multimédia e digital.*

*Mini Testes: 20%*

*Trabalho de Investigação: 60%*

*Trabalho de síntese: 20%*

*A avaliação é contínua, com apresentação individual e discussão de temas, de experiências de investigação e*

de obras nas sessões de seminário.

### 3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):

*The theoretical and practical approach to the different topics is done with resort to a multiplicity of supports used in the contemporary construction of History, both at the level of bookish culture and oral history and at the level of multimedia and digital information.*

*Test: 20%*

*Research work: 60%*

*Synthesis work: 20%*

*The course will be taught with resort to continuous evaluation, with the individual presentation and discussion of subjects, research experiences and works in the seminar sessions.*

### 3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

*A coerência entre as metodologias de ensino e os objectivos de aprendizagem tem um referente fixo. Este referente fixo consiste em pesquisar um conjunto de relações entre a cultura científica e o processo de libertação do indivíduo e das sociedades de diferentes géneros de opressões, especialmente opressões ligadas ao mundo dos alimentos, dos medicamentos e dos venenos. Assim, a relação de coerência entre os métodos de ensino e os objetivos de aprendizagem verifica-se exemplarmente no funcionamento científico-crítico da consciência (individual discente) de pertença a um universo cultural. Neste universo de cultura científica, o global e o local entrecruzam-se num processo de contínua redefinição das suas distintas identidades. O discente tem a possibilidade e o dever de reconhecer e identificar a cultura científica dos alimentos, medicamentos e venenos como uma cultura de prevenção sanitária, de educação social e de educação psicológico-comportamental.*

### 3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

*The coherence between the teaching methodologies and the learning outcomes is based on a fixed assumption. This assumption consists in the search for a set of relations between the scientific culture and the process of liberation of the individual and the societies from different types of oppression, especially those linked to the world of food, medicines and poisons. Thus, the coherence between the teaching methodologies and the learning outcomes is clearly seen in the scientific-critical functioning of the student's individual consciousness of belonging to a cultural universe. Within this cultural universe, the global and the local intersect in a process of continuous redefinition of their distinct identities. The student has the possibility of recognizing and identifying the scientific culture of foods, medicines and poisons as a culture of sanitary prevention, social education and psychological-behavioral education.*

### 3.3.9. Bibliografia principal:

*PEREIRA, Ana Leonor — "O paradigma darwiniano da história natural". In: RIBEIRO, Maria Manuela Tavares (coord.) — Outros Combates pela História, Coimbra, IUC, 2010, pp. 257-276*

*PEREIRA, Ana Leonor; PITA, João Rui — "Pasteur in Portugal: public health and the diffusion of hygiene". In: História ecológico-institucional do corpo, Coimbra, Imprensa da Universidade, 2006, pp. 21-28.*

*PEREIRA, Ana Leonor; PITA, João Rui (Eds.) — Saberes e práticas em torno do adoecer da alma e do corpo. Coimbra: GHSCT-CEIS20, 2013. 107 p. ISBN: 978-972-8627-42-3*

*PITA, João Rui; PEREIRA, Ana Leonor — "The reception of penicillin in Portugal (1945-1950)". In: 39th International Congress for the History of Pharmacy, Vienna 2009 - Remedy and Society. Short lectures – <http://www.pharmaziegeschichte.at/ichp2009/kurzvortraege-e.htm>*

*PITA, João Rui; PEREIRA, Ana Leonor (Coords.) — Histórias da saúde. Privada, pública e social. Número temático da revista Estudos do Século XX, 12, 2012. 467 p*

## Mapa IV - Gastronomia e Sociabilidade na Época Contemporânea / Gastronomy and Sociability in Contemp. History

### 3.3.1. Unidade curricular:

*Gastronomia e Sociabilidade na Época Contemporânea / Gastronomy and Sociability in Contemp. History*

### 3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respectivas horas de contacto na unidade curricular:

*Rui de Ascensão Ferreira Cascão – 55h*

### 3.3.3. Outros docentes e respectivas horas de contacto na unidade curricular:

*NA*

**3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):**

*Compreender a evolução das práticas alimentares durante os séculos XVIII a XX.*

*Perceber como o estudo da alimentação e da gastronomia é fundamental para uma adequada compreensão da história social e da história dos comportamentos colectivos.*

*Desenvolver o espírito crítico dos estudantes.*

*Aprofundar a sua capacidade de investigar temas complexos.*

**3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):**

*To understand the evolution of eating practices during the 18th and 20th centuries.*

*To understand how the study of food and gastronomy is essential for a correct understanding of the social history and the history of collective behaviors.*

*To develop students' critical thinking skills.*

*To improve their ability to conduct research on complex themes.*

**3.3.5. Conteúdos programáticos:**

*Introdução: questões teóricas e metodológicas; definição de conceitos (gastronomia, sociabilidade, comensalidade).*

*Discursos sobre a gastronomia.*

*Identities e representações alimentares: alimentos permitidos e alimentos proibidos (tabus alimentares); o lugar da alimentação nos vários sistemas civilizacionais; critérios alimentares diferenciais; a alimentação entre a tradição e a inovação; alimentação e hábitos culturais.*

*A evolução das práticas e dos hábitos alimentares no mundo ocidental: da "civilização dos costumes" aos modelos actuais de consumo alimentar; a génese e o alargamento do espaço público e a proliferação de locais de sociabilidade gastronómica.*

*Fases do processo de globalização alimentar à escala mundial: da época moderna aos dias de hoje (a macdonaldização da sociedade).*

*Tendências gerais da alimentação em Portugal na época contemporânea.*

**3.3.5. Syllabus:**

*Introduction: theoretical and methodological questions; definition of concepts (gastronomy, sociability, commensality).*

*Gastronomy Discourses.*

*Food identities and representations: allowed and forbidden foods (food taboos); the place of food in the various civilizational systems; differential food criteria; food between tradition and innovation; food and cultural habits. The evolution of eating practices and habits in the western world: from the "civilization of manners" to the current food models. Stages of the food globalization process worldwide – from the early modern age to the modern age. General trends in food habits in Portugal in the modern age.*

**3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:**

*Os conteúdos programáticos foram pensados de modo a fornecer aos estudantes uma substancial base de informação que lhes permita analisar o processo evolutivo da alimentação nos últimos séculos da história da humanidade, com especial incidência nas culturas ocidentais.*

*Houve a preocupação de adaptar os conhecimentos às necessidades culturais e científicas dos estudantes, em particular dos que já se encontram inseridos no mercado de trabalho (hotelaria, restauração e outras actividades turísticas).*

*O cruzamento de perspectivas (histórica, sociológica, antropológica, geográfica) abrirá novos horizontes aos estudantes, que poderão assim aprofundar conhecimentos antes adquiridos, nomeadamente pela via profissional. Por outro lado, os temas analisados permitem uma aplicação prática e multiforme aos trabalhos de investigação especializados.*

**3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:**

*The syllabus was designed to provide students with a solid basis that enables them to analyze the historical evolution of eating habits in the last centuries, with a special focus on western cultures.*

*There was a concern with adapting the knowledge transmitted to the needs of the students, especially those who already work in this area (in hotels, restaurants, catering and other tourist activities).*

*The intersection of perspectives (historical, sociological, anthropological, geographic) will open up new horizons for students, who will be able to expand previously acquired knowledge. In addition, the topics addressed can be applied in several ways to the specialized research work that they will conduct.*

**3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):**

*Serão seguidos métodos ativos e inovadores de ensino/aprendizagem. Estas opções didáticas traduzem-se num modelo de avaliação contínua, com o objectivo de envolver os estudantes, de forma coerente e autónoma, na construção do saber específico da unidade curricular.*

*Para isso, será estimulada a intervenção assídua dos estudantes, através de exposições e debates orais,*

*elaboração de recensões e notas de leitura e realização de um relatório escrito final.*

*Exame: 40%*

*Trabalho de Investigação: 40%*

*Outra: 20%*

### **3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):**

*Active and innovative methods of teaching/learning will be adopted, materialized in a continuous evaluation model, with the goal of involving students in the construction of the specific knowledge of this course. For this purpose, the regular participation of students in class will be encouraged, through oral presentations and discussions, the preparation of critical reviews and summaries and a final written report.*

*Exam: 40%*

*Research work: 40%*

*Other: 20%*

### **3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:**

*As metodologias de ensino enunciadas permitirão atingir os objectivos, nomeadamente a consolidação de competências já adquiridas, o reforço da capacidade de pesquisa e de inovação científica e a transferência de alguns conhecimentos teóricos para o plano da vida profissional.*

*Não sendo tarefa fácil sensibilizar estudantes que, em geral, não possuem conhecimentos aprofundados na área da História, procurar-se-á aproveitar todas as suas competências e aptidões genéricas, de modo a estimular neles o gosto por aquela ciência e a fazê-los compreender como tem evoluído a sociedade humana, a partir de uma função essencial da espécie humana, a da ingestão de alimentos sólidos e líquidos.*

*Compreenderão como tem variado a relação dos homens com os produtos alimentares e com o seu próprio corpo e perceberão como têm sido introduzido novos alimentos, diferentes processos de os transformar e múltiplas maneiras de os confeccionar, seja em ambiente doméstico, seja em ocasiões de convivencialidade.*

### **3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:**

*The teaching methods are designed to achieve the aforementioned objectives, namely the reinforcement of previously acquired skills, research and innovation abilities and the transfer of theoretical knowledge to professional life.*

*Since it is not easy to raise the awareness of students who, generally speaking, are not familiar with the field of History (and the Social Sciences in general), the course will strive to take advantage of the students' generic competences and abilities in order to stimulate their interest in this field and to make them understand how human society has evolved in terms of eating habits and food. Ultimately, students will understand how the relation of people with the food and their own bodies has changed throughout time. They will also understand how human beings have introduced new foods, different processes of transforming them and multiple ways of preparing them, whether in a domestic environment or in sociability contexts.*

### **3.3.9. Bibliografia principal:**

*AGUILERA, César, História da Alimentação Mediterrânica, Lisboa, 1997.*

*À table au XIX.e siècle, Paris, 2001.*

*BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond, Portugal à Mesa. Alimentação, Etiqueta e Sociabilidade. 1800-1850, Lisboa, 2000.*

*CARDOSO, Miguel Esteves, Em Portugal não se come mal, Lisboa, 2009.*

*CASCÃO, Rui, "À mesa: sociabilidade e gastronomia", in MATTOSO, José (Direcção de), História da Vida Privada em Portugal. Época Contemporânea, Lisboa, 2011, pp. 56-91.*

*FERRO, João Pedro, Arqueologia dos Hábitos Alimentares, Lisboa, 1996.*

*FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo, História da Alimentação. 2. Da Idade Média aos tempos actuais, Lisboa, 2008.*

*KIPLE, Kenneth F., Uma História Saborosa do Mundo. Dez Milénios de Globalização Alimentar, Cruz Quebrada, 2008.*

*LAURIOUX, Bruno, Histoire et Identités Alimentaires en Europe, Paris, 2002.*

*MENNELL, Stephen, Français et anglais à table du moyen âge à nos jours, Paris, 1987.*

*POLLAN, Michael, O Dilema do Omnívoro, Alfragide, 2009.*

## **Mapa IV - Mesa e Imaginário Alimentar na Literatura Europeia / Table and Food Imaginary in the European Lit.**

### **3.3.1. Unidade curricular:**

*Mesa e Imaginário Alimentar na Literatura Europeia / Table and Food Imaginary in the European Lit.*

### **3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respectivas horas de contacto na unidade curricular:**

Albano António Cabral Figueiredo – 55h

### 3.3.3. Outros docentes e respectivas horas de contacto na unidade curricular:

NA

### 3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

*O Seminário visa abordar científica e criticamente as grandes coordenadas e os principais elementos do processo artístico, semântico e retórico do diálogo da literatura europeia – com enfoque particular na literatura portuguesa – com os domínios temáticos da mesa e do imaginário alimentar.*

*No final do seminário, os/as estudantes deverão estar aptos a:*

- *perceber a dimensão intertextual da alimentação com a literatura;*
- *conhecer um corpus selecionado de obras da literatura europeia ocidental que dialogam com o domínio temático da mesa e da gastronomia;*
- *reconhecer a especificidade da linguagem literária;*
- *perceber a evolução histórica do fenómeno literário em articulação com a evolução das sociedades;*
- *compreender a dimensão estético-cultural da mesa e da gastronomia.*

### 3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

*This seminar addresses in a critical manner the major lines and elements of the artistic, semantic and rhetorical dialogue of European literature – with a particular focus on Portuguese literature – with the thematic areas of food and the imaginary of food.*

*At the end of the seminar, the students should:*

- *Understand the intertextual relations between food and literature;*
- *Be familiar with a corpus of selected works of Western European literature that establish a dialogue with the thematic area of food and gastronomy;*
- *Recognize the specificity of literary language;*
- *Understand the historical evolution of the literary phenomenon in interconnection with the evolution of societies;*
- *Understand the aesthetic-cultural dimension of food and gastronomy.*

### 3.3.5. Conteúdos programáticos:

1- *Conceitos operatórios*

- a) *A latitude do conceito de Literatura.*
- b) *Da linguagem ao texto literário.*
- c) *Noções de periodologia e genologia literárias.*
- d) *Da evolução periodológica literária no ocidente europeu (da Idade Média à atualidade).*
- e) *A criação literária e seu diálogo histórico com a mesa e o imaginário alimentar.*

2- *Mesa e Imaginário Alimentar*

- a) *Definição semântico-temática e delimitação operacional.*
- b) *Repercussões na criação literária europeia.*
- c) *Os autores, as obras e a integração da alimentação como área de exploração estética e ética.*

3- *Do imaginário alimentar na literatura medieval e do Renascimento ao Barroco.*

4- *Mesa e imaginário alimentar na literatura oitocentista europeia: um processo de tematização exemplar.*

- a) *O caso da produção realista e naturalista.*
- b) *Espaço público e gastronomia: os romances queirosianos.*

5- *Alguns aspetos da literatura do séc. XX na Europa.*

- a) *A literatura neorrealista e sua dialética com o imaginário alimentar.*
- b) *O pós-modernismo.*

### 3.3.5. Syllabus:

1. *Concepts*

- a) *The breadth of the concept of Literature.*
- b) *From language to the literary text.*
- c) *Notions of literary genres and periods.*
- d) *Literary developments in Western Europe (from the Middle Ages to the present).*
- e) *Literary creation and its historic dialogue with food and the food imaginary.*

2. *Gastronomy and the Food Imaginary*

- a) *Semantic-thematic definition and operational boundaries.*
  - b) *Repercussions in European literary creation.*
  - c) *Authors, works and the integration of food as an area of aesthetic and ethical exploration.*
3. *The imaginary of food in literature from medieval and Renaissance periods to the Baroque.*
4. *Food and its imaginary in nineteenth-century European literature: an exemplary process of thematization.*
- a) *The case of realistic and naturalistic texts.*
  - b) *Public space and gastronomy: the novels of Eça de Queiroz.*
5. *Some aspects of 20th century literature in Europe:\*
- a) *The neorealist literature and its dialectic with the food imaginary.*

**b. Postmodernism.****3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:**

*Por forma a que os estudantes fiquem a conhecer sólida e fundamentadamente as grandes coordenadas e os principais elementos do processo artístico, semântico e retórico do diálogo da literatura europeia com os domínios temáticos da mesa e do imaginário alimentar, os conteúdos programáticos incidem sobre a produção essencial europeia (da Idade Média à atualidade), com enfoque nos principais períodos, autores e textos, mas garantindo ainda uma reflexão sobre os principais aspetos concetuais e teóricos que fundamentam aquele diálogo.*

**3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:**

*The syllabus addresses relevant literary production in Europe (from the Middle Ages to the present), focusing on the major periods, authors and texts with the aim of providing students with a solid, grounded understanding of the major lines and elements of the artistic, semantic and rhetorical dialogue of European literature with the thematic areas of food and the food imaginary. The main conceptual and theoretical aspects of this dialogue will also be the object of reflection.*

**3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):**

*O regime seminarial implica, naturalmente, aulas partilhadas em que os estudantes são incentivados e sensibilizados para participarem ativamente na relação pedagógica, discutindo criticamente textos e artigos científicos, sob leitura orientada por parte do docente. No início de cada módulo programático, o/a docente opta por algumas sessões expositivas, a fim de descrever aspetos teóricos e contextuais, para o amplo entendimento das matérias.*

*Trabalho de Investigação: 65%*

*Trabalho de síntese: 10%*

*Outra: 25%*

**3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):**

*Seminars imply interactive classes in which students are encouraged to actively participate in the pedagogical relationship, discussing texts and articles, under the instructor's guidance. At the beginning of each syllabus unit, the instructor will lecture on theoretical and contextual aspects of the topics addressed.*

*Research work: 65%*

*Synthesis work: 10%*

*Other: 25%*

**3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:**

*Esta unidade curricular visa dar a conhecer aos estudantes um corpus literário, tão vasto quanto possível, que ilustre as profícuas relações semânticas entre o imaginário alimentar e a literatura. Para o cumprimento deste objetivo matricial, uma das metodologias seguidas é o incentivo à leitura de textos da literatura europeia ocidental, de autorias, épocas e sociedades muito variadas. Este corpus, previamente selecionado e disponibilizado aos estudantes, é objeto de debate e discussão durante algumas sessões da unidade curricular.*

*Relativamente ao cumprimento dos objetivos de enquadramento, de natureza mais teórica (reconhecer a especificidade da linguagem literária; perceber a evolução histórica do fenómeno literário em articulação com a evolução das sociedades; compreender a dimensão estético-cultural da mesa e da gastronomia), as metodologias adotadas serão fundadas em aulas teóricas.*

**3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:**

*This course aims to acquaint students with a literary corpus as broad as possible, illustrating the fruitful semantic relations between the imaginary of food and literature. To achieve this goal, one of the methods followed is to encourage the reading of texts of western European literature, by different authors from different periods and societies. This corpus, previously selected and made available to the students, is the subject of discussion during some sessions.*

*In what concerns the other objectives of a more theoretical nature (recognizing the specificity of literary language; understanding the historical evolution of the literary phenomenon in interconnection with the evolution of societies; understanding the aesthetic-cultural dimension of food and gastronomy), the methods adopted will be based on lectures.*

**3.3.9. Bibliografia principal:**

*BORRALHO, M. Luísa Malato (2008). História da Literatura Europeia. Uma introdução aos Estudos Literários. Lisboa: Quid Juris.*

*FERREIRA, V. (1998). Caldo de Estórias com Letras. Lisboa: INFT.*  
*REIS, C. (Dir.) (1993-2010). História Crítica da Literatura Portuguesa. 10 vols.. Lisboa: Editorial Verbo.*  
*REIS, C. (1997). O conhecimento da Literatura. Introdução aos Estudos Literários. 2.ª ed. Coimbra: Almedina.*  
*SILVA, V. M. Aguiar e (1991). Teoria da Literatura. 8.ª ed. Coimbra: Almedina.*

#### Mapa IV - Metodologia e Fontes para a História da Alimentação / Methodology and Sources for the Hist. of Food

##### 3.3.1. Unidade curricular:

*Metodologia e Fontes para a História da Alimentação / Methodology and Sources for the Hist. of Food*

##### 3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respectivas horas de contacto na unidade curricular:

*Maria José Azevedo Santos – 55h*

##### 3.3.3. Outros docentes e respectivas horas de contacto na unidade curricular:

*NA*

##### 3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

*Fornecer aos alunos a vasta natureza de fontes nacionais e internacionais que existem para o estudo em apreço; ao mesmo tempo que irão desenvolver os métodos para a abordagem e o estudo respectivo e a elaboração de trabalhos finais.*

##### 3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

*To introduce students to the vast nature of national and international sources available for the considered study; at the same time, students will develop the methodologies for the approach and corresponding study and the elaboration of final work.*

##### 3.3.5. Conteúdos programáticos:

1. Fontes: Definição.
2. As fontes quanto ao suporte.
  - 2.1. orais.
  - 2.2. iconográficas.
  - 2.3. manuscritas.
  - 2.4. impressas.
  - 2.5. digitais
3. As fontes quanto à natureza.
  - 3.1. Gastronómicas.
  - 3.2. Administrativas.
  - 3.3. Legislativas.
  - 3.4. Literárias.
  - 3.5. Artísticas.
4. Acesso às fontes manuscritas. Leitura e transcrição de documentos originais. Referência especial ao mais antigo Livro de Cozinha português: O Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal.
5. Metodologia para a elaboração de trabalhos científicos.
  - 5.1. Definição de conceitos.
  - 5.2. Fases da investigação.
    - 5.2.1. Pressupostos a considerar na elaboração de um trabalho científico.
    - 5.2.2. Recolha da bibliografia.
    - 5.2.3. Sistematização das leituras.
    - 5.2.4. Leitura do material recolhido.
    - 5.2.5. Representação do plano da hipótese/tese.
  - 5.3. Esquema geral do trabalho.
    - 5.3.1. Estrutura.
    - 5.3.2. Elementos finais.

##### 3.3.5. Syllabus:

1. Sources: Definition
2. Sources according to their support
  - 2.1. Oral sources
  - 2.2. Iconographic sources
  - 2.3. Manuscript sources
  - 2.4. Printed sources
  - 2.5. Digital sources
3. Sources according to their nature

**3.1. Gastronomic sources****3.2. Administrative sources****3.3. Legal sources****3.4. Literary sources****3.5. Artistic sources****4. Access to manuscripts. Reading and transcription of original documents. Special reference to the oldest Portuguese cook book: *The Cook Book of Infanta D. Maria of Portugal.*****5. Methodology for writing academic papers.****5.1. Definition of concepts****5.2. Stages of the research****5.2.1. Assumptions****5.2.2. Bibliography research****5.2.3. Systematization of the readings****5.2.4. Reading of the collected material****5.2.5. Representation of the hypothesis/thesis****5.3. General outline of the paper****5.3.1. Structure****5.3.2. Final elements****3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:**

*Creemos que fica bem patente nos pontos em epígrafe que o programa que propomos aos estudantes atingirá os objectivos desejáveis, ou seja habilitá-los para a investigação aplicada ao mercado de trabalho.*

**3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:**

*We believe the previously mentioned items demonstrate that the proposed syllabus will enable the students to achieve the course's objectives.*

**3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):**

*Seminário*

*Relatório de seminário ou visita de estudo: 75%*

*Trabalho de síntese: 25%*

**3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):**

*Seminar*

*Seminar or study visit report: 75%*

*Synthesis work: 25%*

**3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:**

*A metodologia proposta procurará desenvolver no estudante o gosto de interacção com o professor e com os colegas.*

**3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:**

*The proposed methodology intends to develop the student's ability to interact with the teacher and other students.*

**3.3.9. Bibliografia principal:**

*Manuppella, G., Arnaut, S. D. (1967). *O Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal*. Coimbra: BGUC.*

*Santos, M. J. A. (2002). *Jantar e cear na corte de D. João III*. Câmara Municipal de vila do Conde: C. H. S. C.*

*Santos, M. J. A. (1997). *A alimentação em Portugal na Idade Média*. Fontes. Cultura. Sociedade. Coimbra: Inatel.*

*Buesco, A. I., Felismino, D. (2011). *A mesa dos reis de Portugal, ofícios, consumos, cerimónias e representações (sécs. XIII – XVIII)*. Lisboa: Temas e Debates – Círculo de Leitores.*

*Malacarne, G. (2000). *Sulla mensa del principe*. Modena: Il bulino.*

**Mapa IV - Os Territórios da Alimentação: Rotas dos Saberes e dos Sabores / The Territories of Food****3.3.1. Unidade curricular:**

*Os Territórios da Alimentação: Rotas dos Saberes e dos Sabores / The Territories of Food*

**3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respectivas horas de contacto na unidade curricular:**  
*Norberto Nuno Pinto dos Santos – 55h*

**3.3.3. Outros docentes e respectivas horas de contacto na unidade curricular:**  
*NA*

**3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):**

1. *Tomar conhecimento do modo de organização das rotas turísticas.*
2. *Organizar uma rota turística associada à gastronomia e alimentação.*
3. *Conhecer a realidade socioeconómica em que se desenvolvem os processos de valorização das rotas turísticas associadas à alimentação, produtos agrícolas e géneros alimentares em Portugal.*
4. *Identificar os produtos gastronómicos e alimentares associados a territórios específicos.*
5. *Entender a relevância da certificação.*
6. *Conhecer as indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.*
7. *Saber conceitos básicos de lazer e turismo.*
8. *Analisar as práticas de lazer.*
9. *Avaliar a diferentes escalas o mundo da alimentação na sua relação com o turismo.*

**3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):**

1. *Become familiar with the method of organization of the tourist routes.*
2. *Organize a tourist route associated with gastronomy and food.*
3. *Become familiar with the socioeconomic reality in which the valorization processes of the tourist routes, associated with food, agricultural produces and food products in Portugal, are developed.*
4. *Identify the gastronomic and food products associated with specific landscapes.*
5. *Understand the relevance of certification.*
6. *Become familiar with geographic indications and origin denominations of the agricultural produces and food products.*
7. *Understand basic concepts of the areas of tourism and leisure.*
8. *Analyze leisure practices.*
9. *Assess in the different scales the world of food in its relation with tourism.*

**3.3.5. Conteúdos programáticos:**

1. *Criação de Rotas.*
2. *Sustentabilidade e consumo.*
3. *Tradição e produtos alimentares.*
4. *Vinho e Viagens.*
5. *Certificação e qualidade (DOP, DOC, IGP, ETG).*
6. *Lazer e Turismo. Práticas de lazer. As sociedades que nos orientam.*
7. *Alimentação e território. O MUNDO da alimentação.*
8. *Sistema turístico. Novo turismo, satisfação, experiências e participação.*

**3.3.5. Syllabus:**

1. *Creation of Routes.*
2. *Sustainability and consumption.*
3. *Tradition and food products.*
4. *Wine and Travels.*
5. *Certification and quality (DOP, DOC, IGP, ETG).*
6. *Leisure and Tourism. Leisure practices. The societies which guide us.*
7. *Food and Landscapes. The world of food.*
8. *The tourist system. New tourism, satisfaction, experiences and participation.*

**3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:**

*O atual estado da arte evidencia uma forte relação entre o território e os patrimónios imateriais, como acontece com a gastronomia e alimentação. Assim, num seminário de um Mestrado em Alimentação, salientar a identidade dos territórios tendo por base o saber-fazer das populações e os equipamentos existentes associados à sua valorização, é fundamental para promover e qualificar os lugares e divulgar atividades relacionadas com o tema alimentação. A importância dos tempos de lazer, enquanto elemento central para melhorar a qualidade de vida das pessoas, e da procura de turismo integram-se no propósito identitário da oferta gastronómica contemporânea.*

**3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:**

*The current state of the art shows a strong relation between landscapes and immaterial heritages, the same happening with gastronomy and food. For this reason, in a seminar which is part of a Master's Degree in Food,*

*highlighting the identity of the landscapes on the basis of the know-how of populations and the existing equipment associated to their valorization is essential to promote and qualify landscapes, as well as to advertize activities related to the theme of food. The importance of leisure times, as a central element for the improvement of the quality of life of individuals, and the search for tourism are integrated in the identity purpose of the contemporary gastronomic offer.*

### **3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):**

*A avaliação é contínua.*

*Consistirá no contributo de três parâmetros que pretendem perceber a capacidade dos mestrandos ao nível da participação na elaboração das tarefas solicitadas, da participação na discussão de temas em foruns alargados e da organização de trabalhos de pesquisa.*

*Participação em sala de aula e elaboração de tarefas a agendar ao longo do semestre: 50%*

*Organização do trabalho de pesquisa: 50%*

### **3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):**

*The course will be taught using continuous assessment.*

*Assessment will consist in the contribution to three parameters, in order to understand the students' abilities: participation and elaboration of the proposed tasks; participation in the discussion of themes in forums; organization of research paper works.*

*Classroom participation and the elaboration of tasks to be scheduled during the semester: 50%*

*Organization of the research paper work: 50%*

### **3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:**

*Um seminário precisa de valorizar metodologias diversas, de forma a dar oportunidade aos mestrandos para melhor mostrarem as suas capacidades. Promover a realização de tarefas, escritas e orais, recolhas, trabalho de campo e organização escrita de um trabalho final é o modo mais ajustado para potenciar a aprendizagem e cimentar informação, num tema que integra uma vertente muito operativa, entre o saber-fazer gastronómico, a oferta turística e as atividades lúdicas em territórios específicos.*

### **3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:**

*A seminar must value several methodologies, in order to give students the opportunity to better display their abilities. The promotion of oral and written tasks, data recollections, field work and the written organization of a final work is the most adequate way of strengthening learning and consolidating information, within a theme which integrates a very operative aspect, between the gastronomic know-how, the touristic offer and the leisure activities in specific landscapes.*

### **3.3.9. Bibliografia principal:**

*Ascher, François, 2005, Le manguer hypermoderne, Odile Jacob, Paris*

*De Certeau, Michel, Giard, Luce & Mayol, Pierre, 1994, L'invention du quotidien. Folio, Essais, Galimard, Paris.*

*Fischler, Claude, 2001, L'Homnivore. Odile Jacob, Poches, Paris*

*François Ascher, 2005, Le Mangeur hypermoderne. Une figure de l'individu éclectique, éditions Odile Jacob, 2005*

*Fumey, Gilles, 2010, Manger local, manger global. CNRS Éditions, Paris.*

*Lopes, Policarpo 2006, A Modernidade Alimentar, CEOS – Investigações Sociológicas, UNL, Colibri, Lisboa*

*Montanari, Massimo & Jean-Robert Pitte, 2009, Les frontières alimentaires, CNRS Éditions, Paris.*

*Pitte, Jean-Robert, 2010, Le génie des lieux, CNRS-Éditions. Paris*

*Poulain, Jean Pierre, 2005, Sociologies de l'alimentation, les mangeurs et l'espace social alimentaire, PUF, 286 p., Paris*

*Santos, Norberto & Gama, António, 2011, As tradições do Pão, Territórios e Desenvolvimento. In Santos, Norberto & Cunha, Lúcio, Trunfos de uma Geografia Activa. IUC, CCDRC, CEGOT.*

## **Mapa IV - Religiões e Alimentação / Religions and Food**

### **3.3.1. Unidade curricular:**

*Religiões e Alimentação / Religions and Food*

### **3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respectivas horas de contacto na unidade curricular:**

*Paula Cristina Barata Dias – 55h*

**3.3.3. Outros docentes e respectivas horas de contacto na unidade curricular:**

NA

**3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):***O aluno*

- indica, localiza e descreve as principais manifestações religiosas atuais;
- conhece, em traços largos a história das religiões (origem, local de incidência, expansão);
- é capaz de descrever o contexto religioso do mundo antigo mediterrânico;
- conhece os aspetos fisiológicos e orgânicos da alimentação que foram apropriados pelo discurso religioso;
- descreve os rituais religiosos codificados segundo a prática alimentar: o sacrifício; os alimentos interditos; a oscilação entre jejum e festa; as oferendas;
- explica a sacralização de determinados alimentos no espaço mediterrânico: o pão, o vinho, o azeite, o sal.

**3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):***Students will be able to*

- Indicate, locate and describe the main current religious expressions;
- Understand, in broad terms, the history of religions (origins, geographical distribution, expansion);
- Describe the religious context of the ancient Mediterranean world;
- Understand the physiological and organic aspects of food which were appropriated by religious discourse;
- Describe the religious rituals codified in accordance with food practices: sacrifices; forbidden foods; fasting and feasting; offerings;
- Explain the sacralization of certain foods in the Mediterranean world: bread, wine, olive oil and salt.

**3.3.5. Conteúdos programáticos:**

*Conceito de religião. As religiões do mundo. Breve apresentação. Origens, história e características das principais expressões religiosas:*

*O acto de comer fisiologia, sensação, percepção*

*Comer e ver – caminhos para a experiência do sagrado*

*A religião e os rituais- o uso dos alimentos na observância religiosa: comparação e confronto*

*Disciplinar o tempo e o corpo: o jejum e a abstinência nas várias religiões*

*Disciplinar a natureza: os interditos alimentares nas várias religiões*

*Alimentos nas religiões do Mediterrâneo*

*O Egipto Antigo. O mundo greco-romano. O Judaísmo. A cultura cristã. O Islamismo.*

*Religião e disciplina alimentar – o jejum e a abstinência. A festa*

*A cozinha do sacrifício. Os frutos da terra. Os animais. O canibalismo*

*Os alimentos como via de acesso ao sobrenatural: entusiasmos; adivinhação; vidência; transmigração*

*Dimensão metafórica dos alimentos como expressão do sagrado.*

*Dimensão identitária dos alimentos como expressão do colectivo. A fome e a abundância.*

**3.3.5. Syllabus:**

*The concept of religion. World religions. Brief presentation. Origins, history and characteristics of the main religious expressions:*

*The act of eating: physiology, sensation, perception*

*Eating and seeing – paths to the experience of the sacred*

*Religion and rituals – the use of food in religious observance: comparison and contrast*

*Disciplining time and the body: fasting and abstinence in the different religions*

*Disciplining nature: forbidden foods in the different religions*

*Foods in the religions of the Mediterranean world*

*Ancient Egypt. The Greco-Roman world. Judaism. Christian culture. Islam.*

*Religion and eating discipline – fasting and abstinence. Feasts*

*The cuisine of sacrifice. The fruits of the earth. Animals. Cannibalism*

*Foods as pathways to the supernatural: enthusiasms; foretelling; clairvoyance; transmigration*

*Metaphorical dimension of foods as an expression of the sacred*

*The identity dimension of foods as an expression of the collective. Starvation and abundance*

**3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:**

*A seleção programática visa dotar os alunos dos conhecimentos teóricos ao nível da história das religiões e das religiões comparadas que lhes permitam interpretar aquilo que, nas diversas práticas religiosas se encontra implicado com a alimentação globalmente considerada, seja na sua dimensão fisiológica e mecânica (para que se come e como se come); seja na sua dimensão tipológica (o que se come); seja na sua dimensão antropológica e social (quando se come e com quem se come). Paralelamente, os conteúdos selecionados visam expor os alunos à diversidade discursiva das religiões numa dimensão mais prática, dando-lhes exemplos de manifestações, rituais e discursos religiosos associados à questão alimentar*

**3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:**

*The syllabus aims to equip students with theoretical knowledge on the history of religions and compared religions in order to enable them to interpret, in different religious practices, the meanings and connotations of food in a general sense, both in its physiological and mechanical dimension (why and how we eat); in its typological dimension (what do we eat), and in its anthropological and social dimension (when we eat and with whom we eat). At the same time, the selected topics aim to familiarize students with the discursive diversity of religions in a more practical dimension, giving them examples of manifestations, rituals and religious discourses associated with food.*

**3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):**

- *Exposição teórica, com auxílio a quadros cronológicos e mapas;*
- *Leitura e estudo de textos alusivos às manifestações religiosas (seleção de Hesíodo, Homero, Eurípides, Apuleio, Porfírio); Bíblia (judaísmo e cristianismo); Al-Corão (Islamismo);*
- *Recurso periódico ao conhecimento empírico dos alunos, enquanto sujeitos inseridos numa cultura radicada no mundo clássico e no judeo-cristianismo, para localizar experiências, práticas, costumes e tradições integradas no seu universo cultural;*
- *Apresentação, pelos alunos, de exposições sobre assuntos previamente selecionados.*

*Mini Testes: 2x20 %*

*Trabalho de síntese: 60 %*

**3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):**

- *Lectures using chronological charts and maps*
- *Reading and study of texts alluding to religious manifestations (selections from Hesiod, Homer, Euripides, Apuleius, Porphyry); the Bible (Judaism and Christianity); the Quran (Islam)*
- *Regular use of the students' empirical knowledge, as individuals who are part of a culture rooted in the classical world and in Judeo-Christianity, to identify experiences, practices, customs and traditions of their cultural universe*
- *Oral presentations by students on previously selected topics.*

*Test: 2x20 %*

*Synthesis work: 60 %*

**3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:**

*A metodologia seguida privilegia, primeiramente, uma componente informativa e formativa teórica, visando dotar os alunos dos conhecimentos e dos instrumentos teóricos que lhes permitam ler o fenómeno religioso e interpretar as práticas religiosas diversas. Secundariamente, pretende-se que os estudantes transfiram a estruturação teórica para a compreensão das manifestações religiosas quer as lhes são próximas quer as que lhes parecem mais distantes. Pretende-se, com esta metodologia, que os estudantes sejam finalmente capazes de produzir um discurso interpretativo sustentado sobre as manifestações religiosas, entendendo-as como parte de um esquema interpretativo cuja chave são os alimentos e o processo alimentar.*

**3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:**

*The adopted methodology begins by favoring a theoretical informative component, aiming to provide students with the knowledge and theoretical instruments that will allow them to understand religious phenomena and interpret different religious practices. A second aim is that students transfer this theoretical framework to the understanding of religious expressions, both those which are closer to them and those which seem more distant. This methodology is designed to enable students to produce a sustained interpretative discourse on religious expressions, seeing them as part of an interpretative framework based on foods and eating.*

**3.3.9. Bibliografia principal:**

- *Food and Drink in the biblical worlds, Semeia 86, Canada 1999*
- *Eliade, Mircea ed., The encyclopedia of religion. New York, MacMillan Publishing Company*
- *Dictionnaire D'Archéologie Chrétienne et de Liturgie (DACL), F. Cabrol et H. Leclercq, 1924, cols 436-460.*
- *Dictionnaire de la Bible (DBib), F. Vigouroux ed. Paris, Letousey et Ané 1912.*
- *Douglas, M., "Deciphering a meal", Daedalus 10, 1972, pp. 61-81.*
- *Feely-Harnik, Gillian, The Lord's Table, The Meaning of food in Early Judaism and Christianity.*
- *Segarra Crespo, D. (coord.), Connotaciones Sacrales de la alimentación en el mundo clásico, Revista de Ciencias de las religiones.2004.*
- *Nock, Arthur Darby,.Essays on religion and the ancient world, Cambridge, 1972.*
- *Douglas, Mary, Pureza e Perigo, ed.70, 1991.*
- *P. B. Dias, "A linguagem dos alimentos bíblicos. Sentidos para a fome e para a abundância", Humanitas 60 (2008) 157-175.*

**Mapa IV - Sabores do Passado: a Cozinha Grega e Romana / Flavours from the Past: Greek and Roman Cuisine****3.3.1. Unidade curricular:***Sabores do Passado: a Cozinha Grega e Romana / Flavours from the Past: Greek and Roman Cuisine***3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respectivas horas de contacto na unidade curricular:***Carmen Isabel Leal Soares – 55h***3.3.3. Outros docentes e respectivas horas de contacto na unidade curricular:***NA***3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):***Desenvolver nos alunos a capacidade de análise crítica de fontes sobre a cozinha grega e romana.  
Promover uma reflexão fundamentada sobre a alimentação dos Gregos e Romanos antigos.***3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):***To develop the students' ability to critically analyze sources on the Greek and Roman cuisines.  
To promote an informed reflection on food habits of the ancient Greeks and Romans.***3.3.5. Conteúdos programáticos:**

1. Breve contextualização histórico-cultural da Grécia e Roma Antigas.
2. Introdução ao estudo da cozinha grega e romana antigas.
3. Fontes para o estudo da alimentação na Grécia e Roma antigas:
  3. 1. fontes escritas:
    - a) Livros de culinária: as *Delícias do Mundo* de Arquétrato e a *Arte culinária* de Apício.
    - b) *Tratados agrícolas*
    - c) *Tratados médicos e de dietética*
    - d) *Tratados de zoologia e de botânica*
    - e) *Textos enciclopédicos*
  3. 2. Fontes não escritas:
    3. 2. 1. *Iconográficas*;
    3. 2. 2. *Achados arqueológicos*.
4. *Refeições e alimentos*
  4. 1. *alimentos da refeição típica (grega e romana)*:
    4. 1. 1. *a tríade mediterrânea: cereais, vinho e azeite*
    4. 1. 2. *outros alimentos*
  4. 2. *O banquete: tradição greco-latina do convívio cultural privado*
5. *Estabelecimentos de consumo de alimentos e bebidas*
  5. 1. *As tabernas romanas*.
6. *Os profissionais da comida: sacrificador; cozinheiro; padeiro-pasteleiro*.
7. *Alimentação e saúde*:
  7. 1. *Literatura filosófica, médica, botânica e zoológica*

**3.3.5. Syllabus:**

1. *Historical-cultural overview of Ancient Greece and Rome*.
2. *Introduction to the study of the Ancient Greek and Roman cuisine*:
3. *Sources for the study of ancient Greek and Roman food*:
  - 3.1. *Written sources*:
    - a) *Cookbooks: Arcestratus' The Life of Luxury and Apicius' Cookbook*.
    - b) *Farming handbooks*
    - c) *Texts on medicine and dietetics*
    - d) *Scientific literature: botany and zoology*
    - e) *Encyclopedic writings*
  - 3.2. *Non-written sources*
    - 3.2.1. *Iconography*;
    - 3.2.2. *Archaeological remains*.
4. *Meals and foodstuffs*:
  4. 1. *Basic foodstuffs of the typical Greek and Roman meal*:
    4. .1. *Mediterranean foodstuffs: grains, wine and olive oil*
    - 4.1.2. *Other foodstuffs*.
  4. 2. *The Symposium: the Graeco-Roman tradition of private feasting*
5. *Eating and drinking establishments*
  5. 1. *Roman Tabernae*.
6. *Food professions: sacrificer; cook; breadmaker and pastrycook*.
7. *Food and health*:

### 7.1. Philosophy, medicine, botanics and zoology literature.

#### 3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

*Como se referiu na identificação dos objectivos da disciplina, haverá um recurso permanente a fontes escritas e materiais para estudar os pontos discriminados no programa. Os temas eleitos demonstrarão não só que é necessário distinguir as dietas grega e romana devido a algumas particularidades próprias de cada civilização, mas também que se torna pertinente alertar para os aspectos que as unem. Além disso, demonstrar-se-á que é em ambos os padrões dietéticos que residem as origens da chamada "Dieta Mediterrânea".*

#### 3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

*As mentioned in the description of the course objectives, written and non-written sources will be constantly used to study the topics of the syllabus. The chosen topics show that it is necessary not only to distinguish the Greek and Roman diets, due to the particularities of each civilization, but also that is pertinent to note their similarities. Furthermore, it will be demonstrated that the roots of the "Mediterranean diet" can be found in the Greek and Roman diets.*

#### 3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):

*Apresentação de temas pela docente e discussão dos mesmos com os alunos.*

*Recurso frequente a leitura e comentário de fontes escritas antigas, bem como à visualização de fontes iconográficas.*

*Frequência: 40%*

*Projeto: 40%*

*Relatório de seminário ou visita de estudo: 10%*

*Outra: 10% (participação nas aulas)*

#### 3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):

*Presentation of subjects by the professor and discussion with the students.*

*Frequent resort to reading and commentary of ancient written sources, as well as to the viewing of iconographic sources.*

*Midterm exam: 40%*

*Project: 40%*

*Seminar or study visit report: 10%*

*Other: 10% (In-class participation)*

#### 3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

*Porque se pretende dotar os alunos da competência de ler e comentar criticamente as fontes escritas, o estudo dos temas será suportado por uma contextualização histórica que o docente deve fazer deles. Quanto às fontes não escritas (arqueológicas e artísticas), terão que ser sempre que possível visualizadas, por forma a tirar o maior proveito das mesmas.*

#### 3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

*Since one of the aims is to develop the students' skills in critical reading and commentary of written sources, the instructor will provide a historical contextualization of the subjects addressed. Non-written sources (archaeological and artistic) will always have to be viewed, in order to make the most of them.*

#### 3.3.9. Bibliografia principal:

– André, J., *L' alimentation et la cuisine à Rome (Paris 1961).*

– Chantal, L., *À la table des anciens. Guide de cuisine antique (Paris 2007).*

– Dalby, A., *Food in the Ancient world. From A to Z (London 2003).*

– Faas, P., *Around the Roman table. Food and feasting in Ancient Rome (Chicago and London 2005).*

– Gowers, E. *The loaded table: representations of food in Roman literature (Oxford 1996).*

– Pérez Jiménez, A. y Cruz Andreotti, G., *Dieta mediterránea. Comidas y hábitos alimenticios en las culturas mediterráneas (Madrid 2000).*

– Soares, C., "As Tabernas Romanas: saberes e sabores intemporais", in *Rota das Tabernas de Coimbra, Coimbra (2009) 119-139.*

– *idem*, "História da alimentação na Antiguidade Clássica: os primeiros Livros de Culinária", *BEC 54 (2010) 43-52.*

– *idem*, "Transgressões gastronómicas: Sobre o Consumo de carne em Plutarco", in *Norma & Transgressão II (Coimbra 2011) 99-110.*

– Wilkins, J. M. and Hill, S., *Food in the ancient world. Oxford, Carlton 2008, 2nd ed.*

## Mapa IV - Dissertação / Thesis

### 3.3.1. Unidade curricular:

*Dissertação / Thesis*

### 3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respectivas horas de contacto na unidade curricular:

*Todos os docentes com responsabilidades letivas no ciclo | All professors involved in this program*

### 3.3.3. Outros docentes e respectivas horas de contacto na unidade curricular:

*Poderão existir outros docentes, na qualidade de coorientador, quer da instituição quer de outras universidades ou estabelecimentos de ensino superior | Other professors from the University of Coimbra, other universities or institutions of higher education may be involved as co-advisors*

### 3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

*Desenvolver investigação com vista a concluir e apresentar a dissertação.*

*O trabalho é pessoal, devendo o mestrando mostrar capacidade de trabalho, de inovação, de autonomia e de pensamento crítico, realizando, deste modo, um trabalho inédito que constitua um contributo para as áreas científicas envolvidas.*

### 3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

*To carry out research with the aim of completing and presenting a thesis.*

*The student should demonstrate his/her research skills, as well as innovation, autonomy and critical thinking abilities, producing original work that contributes to the development of the field.*

### 3.3.5. Conteúdos programáticos:

*Os conteúdos programáticos serão adaptados de acordo com os temas de investigação dos mestrandos.*

### 3.3.5. Syllabus:

*The contents of the syllabus vary according to the research topics chosen by students.*

### 3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

*Os temas escolhidos pelos mestrandos, em articulação com o orientador, devem responder aos objetivos próprios de uma tese, consubstanciando-se num trabalho final de natureza teórica ou teórico-prática que reflita as capacidades de pesquisa, de investigação e de redação de um trabalho de forma autónoma, de acordo com as orientações recebidas durante o seminário de acompanhamento.*

### 3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

*The topics chosen by the students in conjunction with the advisor must meet the goals of a dissertation, resulting in a final theoretical or theoretical and practical work. The dissertation should reflect the student's abilities to conduct autonomous research, in accordance with the guidelines provided during the research seminar.*

### 3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):

*Trabalho individual realizado em regime tutorial, com vista a desenvolver e avaliar a capacidade de autonomia do mestrando.*

*Trabalho de Investigação: 100%*

### 3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):

*Individual work carried out to develop and evaluate the student's ability to conduct autonomous theoretical or theoretical and practical work .*

*Research work: 100%*

### 3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

*O trabalho individual é consentâneo com os objetivos de desenvolvimento e avaliação da autonomia do mestrando, da sua capacidade de investigação, pesquisa e problematização de temáticas escolhidas com vista*

à elaboração da dissertação.

**3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:**  
*Individual work is in line with the goals of this unit: To develop and evaluate the student's academic autonomy, his/her ability to carry out research, to analyze and question the topics chosen for the thesis.*

**3.3.9. Bibliografia principal:**

*A bibliografia a recomendar depende de cada um dos temas a desenvolver pelos mestrandos.*

#### Mapa IV - Estágio / Relatório - Internship / Report

**3.3.1. Unidade curricular:**

*Estágio / Relatório - Internship / Report*

**3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respectivas horas de contacto na unidade curricular:**

*Todos os docentes com responsabilidades letivas no ciclo | All professors involved in this program*

**3.3.3. Outros docentes e respectivas horas de contacto na unidade curricular:**

*Supervisor do estágio no local de realização do mesmo | Staff member of the institution where the internship is carried out*

**3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):**

*Nesta unidade curricular acompanham-se os alunos na definição e na estruturação do estágio e relatório a realizar como trabalho final de 2º Ciclo. O estágio deve ter objetivos concretos, designadamente a potencial aplicabilidade dos conceitos e do modelo estudado*

*O trabalho é pessoal, devendo o mestrando mostrar capacidade de trabalho, de inovação, de autonomia, de pensamento e capacidade crítica.*

**3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):**

*The aim of this unit is to provide guidance to students during their internship and in structuring the internship report. The internship should have specific objectives related to the applicability of certain concepts or models. The student should demonstrate his/her ability to carry out the assigned work, as well as innovation, autonomy and critical thinking abilities*

**3.3.5. Conteúdos programáticos:**

*Os conteúdos programáticos serão adaptados de acordo com os estágios a desenvolver pelos mestrandos.*

**3.3.5. Syllabus:**

*The contents of the syllabus vary according to the work to be developed by students during their internship.*

**3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:**

*O acompanhamento do estágio e da elaboração do respectivo relatório têm de ser personalizados e específicos, de acordo com as competências do aluno e o estágio a desenvolver.*

**3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:**

*The supervision of an internship and the respective report has to be personalized and specific, in accordance with the student's competences and the work to be developed during the internship.*

**3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):**

*Trabalho individual realizado sob orientação, com vista a desenvolver e avaliar da capacidade de autonomia do mestrando.*

*Trabalho de Investigação: 50%*

*Outra: 50%*

**3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):**

*Individual work carried out carried out under tutorial guidance to develop and evaluate the student's ability to conduct autonomous work.*

*Research work: 50%*  
*Other: 50%*

**3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:**

*O trabalho individual é consentâneo com os objetivos de desenvolvimento e avaliação da autonomia do mestrando, da sua capacidade de investigação, pesquisa e problematização de temáticas escolhidas com vista à elaboração do relatório de estágio.*

**3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:**

*Individual work is in line with the goals of this unit: To develop and evaluate the student's autonomy, his/her ability to carry out research, to analyze and discuss the topics chosen for the internship report*

**3.3.9. Bibliografia principal:**

*A bibliografia a recomendar depende de cada um dos temas a desenvolver pelos mestrandos | The bibliography varies according to the topics chosen by students.*

**Mapa IV - Projeto / Project**

**3.3.1. Unidade curricular:**

*Projeto / Project*

**3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respectivas horas de contacto na unidade curricular:**

*Todos os docentes com responsabilidades letivas no ciclo | All professors involved in this program*

**3.3.3. Outros docentes e respectivas horas de contacto na unidade curricular:**

*Poderão existir outros docentes doutorados, na qualidade de coorientador, quer da instituição quer de outras universidades ou estabelecimentos de ensino superior. / Other professors from the University of Coimbra or other higher education institutions may be involved as co-advisors*

**3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):**

*Nesta unidade curricular acompanham-se os alunos na definição e na estruturação do projeto a realizar como trabalho final de 2º Ciclo. A investigação deve ter objetivos concretos, designadamente a potencial aplicabilidade dos conceitos e do modelo estudado. Pode também configurar uma investigação de natureza mais teórica, devendo o mestrando refletir sobre o estado da arte em relação ao tema escolhido como objeto de estudo.*

*O trabalho é pessoal, devendo o mestrando mostrar capacidade de trabalho, de inovação, de autonomia, de pensamento e capacidade crítica, realizando, deste modo, um trabalho inédito que constitua um avanço no conhecimento científico.*

**3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):**

*The aim of this unit is to provide guidance to the students in defining and structuring the projects that they will present as the final work of this master's program. The research must have concrete objectives, such as the potential applicability of the concepts and the model studied. The project can also be based on more theoretical research, in which case the student can discuss the state of the art in relation to the chosen object of study.*

*The student should demonstrate his/her research skills, as well as innovation and autonomy, producing original work that contributes to the development of the field.*

**3.3.5. Conteúdos programáticos:**

*Os conteúdos programáticos serão adaptados de acordo com os temas de investigação dos mestrandos.*

**3.3.5. Syllabus:**

*The contents of the syllabus vary according to the research topics chosen by students.*

**3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:**

*O acompanhamento do trabalho de projeto tem de ser personalizado e específico de acordo com as competências do aluno e as potencialidades científicas do tema a desenvolver.*

**3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:**

*The supervision of a project must be personalized and specific, in accordance with the student's skills and the academic potential of the topic to be developed.*

**3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):**

*Trabalho individual realizado sob orientação, com vista a desenvolver e avaliar a capacidade de autonomia do mestrando.*

*Projeto: 50%*

*Trabalho de Investigação: 50%*

**3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):**

*Individual work carried out under tutorial guidance to develop and evaluate the student's ability to conduct autonomous research.*

*Project: 50%*

*Research work: 50%*

**3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:**

*O trabalho individual é consentâneo com os objetivos de desenvolvimento e avaliação da autonomia do mestrando, da sua capacidade de investigação, pesquisa e problematização de temáticas escolhidas com vista à elaboração do projecto.*

**3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:**

*Individual work is in line with the goals of this unit: To develop and evaluate the student's academic autonomy, his/her ability to carry out research, to analyze and discuss the topics chosen for the project.*

**3.3.9. Bibliografia principal:**

*A bibliografia a recomendar depende de cada um dos temas a desenvolver pelos mestrandos | The bibliography varies according to the topics chosen by students*

**Mapa IV - Seminário de Orientação / Supervision Seminar****3.3.1. Unidade curricular:**

*Seminário de Orientação / Supervision Seminar*

**3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respectivas horas de contacto na unidade curricular:**

*Carmen Isabel Leal Soares - 30h*

**3.3.3. Outros docentes e respectivas horas de contacto na unidade curricular:**

*Maria Helena da Cruz Coelho, Maria José Azevedo Santos, Norberto Nuno Pinto dos Santos, Rui de Ascensão Ferreira Cascão, Paula Cristina Barata Dias, Albano Figueiredo, Ana Leonor Pereira - 30h cada, de acordo com a distribuição de serviço docente anual | 30h each, according to classes allocation to the academic staff on an yearly basis.*

**3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):**

- a) acompanhamento sistemático por parte de um ou mais docente(s)/orientador(es) da preparação, articulação, elaboração e fundamentação por parte do mestrando de um projecto de investigação científica ou relatório de estágio, a ser apresentado e defendido em provas públicas finais;*
- b) conhecimento, localização e manuseamento correctos por parte do mestrando dos dados e dos recursos bibliográficos relevantes para o projecto, tanto em suportes convencionais como de dimensão digital*
- c) incremento da competência crítica e autocrítica.*

**3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):**

- a) Systematic follow up of the students, by one or more of the lecturers/advisors, throughout the various stages of preparation of a solid research project or internship report, which will be presented and discussed in a public examination;*
- b) Students should be able to locate and correctly use the relevant data and bibliography for their projects, both in traditional and digital support;*

*c) Students should improve their critical and self-critical skills.*

### **3.3.5. Conteúdos programáticos:**

*Na medida em que o regime a aplicar é essencialmente o do acompanhamento tutorial (presencial ou lançando mão de outros meios e plataformas), não há conteúdos programáticos fixos e a desenvolver segundo um cronograma absolutamente rígido. No início do semestre serão definidos entre o(s) docente(s) e o aluno, de acordo com o tema da pesquisa, as metodologias mais adequadas.*

### **3.3.5. Syllabus:**

*Since this seminar involves essentially tutorial advising (either face to face or via other means and platforms), there is not a syllabus to be developed according to an absolutely strict schedule. In the beginning of the semester teacher(s) and students will decide on the methods to be used according to the respective research projects.*

### **3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:**

*O desígnio central e essencial do Seminário de Orientação é o de que o(s) docente(s)/orientador(es) acompanhe(m) de modo atento e sistematizado a concepção de um projeto de tese ou relatório de estágio, que no final do ano será apresentado e defendido em provas públicas.*

### **3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:**

*The key aim of the Research Advising Seminar is allowing the lecturer(s)/advisor(s) to attentively and systematically follow the design and preparation of a thesis project or internship report which, at the end of the year, will be presented and defended by the student in a public examination..*

### **3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):**

- *Orientação tutorial orientada para o cumprimento de objetivos.*
- *Trabalho de pesquisa.*

*Projeto: 50%*

*Trabalho de Investigação: 50%*

### **3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):**

- *Tutorial guidance, focused on achieving goals.*
- *Research work.*

*Project: 50%*

*Research work: 50%*

### **3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:**

*Tratando-se de um Seminário de Orientação, o modelo da orientação tutorial é aquele que naturalmente melhor se lhe adequa, quer pela especificidade do trabalho a desenvolver, quer pela abrangência que propicia ao nível das práticas e dos condicionalismos da investigação.*

### **3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:**

*As this is a Research Advising Seminar, the tutorial model seems to be the most suitable one, not only due to the specificity of the work at hand but also because of the scope it allows both in research practices and constraints.*

### **3.3.9. Bibliografia principal:**

*NA*

## **4. Descrição e fundamentação dos recursos docentes do ciclo de estudos**

### **4.1 Descrição e fundamentação dos recursos docentes do ciclo de estudos**

---

#### **4.1.1. Fichas curriculares**

**Mapa V - Albano António Cabral Figueiredo****4.1.1.1. Nome do docente (preencher o nome completo):**

*Albano António Cabral Figueiredo*

**4.1.1.2. Instituição de ensino superior (preencher apenas quando diferente da Instituição proponente mencionada em A1):**

*<sem resposta>*

**4.1.1.3 Unidade Orgânica (preencher apenas quando diferente da unidade orgânica mencionada em A2):**

*<sem resposta>*

**4.1.1.4. Categoria:**

*Professor Auxiliar ou equivalente*

**4.1.1.5. Regime de tempo na Instituição que submete a proposta (%):**

*100*

**4.1.1.6. Ficha curricular do docente:**

[Mostrar dados da Ficha Curricular](#)

**Mapa V - Ana Leonor Dias da Conceição Pereira****4.1.1.1. Nome do docente (preencher o nome completo):**

*Ana Leonor Dias da Conceição Pereira*

**4.1.1.2. Instituição de ensino superior (preencher apenas quando diferente da Instituição proponente mencionada em A1):**

*<sem resposta>*

**4.1.1.3 Unidade Orgânica (preencher apenas quando diferente da unidade orgânica mencionada em A2):**

*<sem resposta>*

**4.1.1.4. Categoria:**

*Professor Auxiliar ou equivalente*

**4.1.1.5. Regime de tempo na Instituição que submete a proposta (%):**

*100*

**4.1.1.6. Ficha curricular do docente:**

[Mostrar dados da Ficha Curricular](#)

**Mapa V - Carmen Isabel Leal Soares****4.1.1.1. Nome do docente (preencher o nome completo):**

*Carmen Isabel Leal Soares*

**4.1.1.2. Instituição de ensino superior (preencher apenas quando diferente da Instituição proponente mencionada em A1):**

*<sem resposta>*

**4.1.1.3 Unidade Orgânica (preencher apenas quando diferente da unidade orgânica mencionada em A2):**

*<sem resposta>*

**4.1.1.4. Categoria:**

*Professor Associado ou equivalente*

**4.1.1.5. Regime de tempo na Instituição que submete a proposta (%):**

*100*

**4.1.1.6. Ficha curricular do docente:**[Mostrar dados da Ficha Curricular](#)**Mapa V - Maria Helena da Cruz Coelho****4.1.1.1. Nome do docente (preencher o nome completo):***Maria Helena da Cruz Coelho***4.1.1.2. Instituição de ensino superior (preencher apenas quando diferente da Instituição proponente mencionada em A1):**

&lt;sem resposta&gt;

**4.1.1.3 Unidade Orgânica (preencher apenas quando diferente da unidade orgânica mencionada em A2):**

&lt;sem resposta&gt;

**4.1.1.4. Categoria:***Professor Catedrático ou equivalente***4.1.1.5. Regime de tempo na Instituição que submete a proposta (%):**

100

**4.1.1.6. Ficha curricular do docente:**[Mostrar dados da Ficha Curricular](#)**Mapa V - Maria José Azevedo Santos****4.1.1.1. Nome do docente (preencher o nome completo):***Maria José Azevedo Santos***4.1.1.2. Instituição de ensino superior (preencher apenas quando diferente da Instituição proponente mencionada em A1):**

&lt;sem resposta&gt;

**4.1.1.3 Unidade Orgânica (preencher apenas quando diferente da unidade orgânica mencionada em A2):**

&lt;sem resposta&gt;

**4.1.1.4. Categoria:***Professor Catedrático ou equivalente***4.1.1.5. Regime de tempo na Instituição que submete a proposta (%):**

100

**4.1.1.6. Ficha curricular do docente:**[Mostrar dados da Ficha Curricular](#)**Mapa V - Norberto Nuno Pinto dos Santos****4.1.1.1. Nome do docente (preencher o nome completo):***Norberto Nuno Pinto dos Santos***4.1.1.2. Instituição de ensino superior (preencher apenas quando diferente da Instituição proponente mencionada em A1):**

&lt;sem resposta&gt;

**4.1.1.3 Unidade Orgânica (preencher apenas quando diferente da unidade orgânica mencionada em A2):**

&lt;sem resposta&gt;

**4.1.1.4. Categoria:**

**Professor Associado ou equivalente****4.1.1.5. Regime de tempo na Instituição que submete a proposta (%):**

100

**4.1.1.6. Ficha curricular do docente:**[Mostrar dados da Ficha Curricular](#)**Mapa V - Paula Cristina Barata Dias****4.1.1.1. Nome do docente (preencher o nome completo):***Paula Cristina Barata Dias***4.1.1.2. Instituição de ensino superior (preencher apenas quando diferente da Instituição proponente mencionada em A1):**

&lt;sem resposta&gt;

**4.1.1.3 Unidade Orgânica (preencher apenas quando diferente da unidade orgânica mencionada em A2):**

&lt;sem resposta&gt;

**4.1.1.4. Categoria:***Professor Auxiliar ou equivalente***4.1.1.5. Regime de tempo na Instituição que submete a proposta (%):**

100

**4.1.1.6. Ficha curricular do docente:**[Mostrar dados da Ficha Curricular](#)**Mapa V - Rui de Ascensão Ferreira Cascão****4.1.1.1. Nome do docente (preencher o nome completo):***Rui de Ascensão Ferreira Cascão***4.1.1.2. Instituição de ensino superior (preencher apenas quando diferente da Instituição proponente mencionada em A1):**

&lt;sem resposta&gt;

**4.1.1.3 Unidade Orgânica (preencher apenas quando diferente da unidade orgânica mencionada em A2):**

&lt;sem resposta&gt;

**4.1.1.4. Categoria:***Professor Associado ou equivalente***4.1.1.5. Regime de tempo na Instituição que submete a proposta (%):**

100

**4.1.1.6. Ficha curricular do docente:**[Mostrar dados da Ficha Curricular](#)**4.1.2 Equipa docente do ciclo de estudos****4.1.2. Equipa docente do ciclo de estudos / Teaching staff of the study programme**

Nome / Name	Grau / Degree	Área científica / Scientific Area	Regime de tempo / Employment link	Informação/ Information
Albano António Cabral Figueiredo	Doutor	Literatura Portuguesa	100	<a href="#">Ficha submetida</a>
Ana Leonor Dias da Conceição Pereira	Doutor	História	100	<a href="#">Ficha submetida</a>

Carmen Isabel Leal Soares	Doutor	Estudos Clássicos	100	<a href="#">Ficha submetida</a>
Maria Helena da Cruz Coelho	Doutor	História	100	<a href="#">Ficha submetida</a>
Maria José Azevedo Santos	Doutor	História da Idade Média	100	<a href="#">Ficha submetida</a>
Norberto Nuno Pinto dos Santos	Doutor	Geografia	100	<a href="#">Ficha submetida</a>
Paula Cristina Barata Dias	Doutor	Literatura Latina Medieval	100	<a href="#">Ficha submetida</a>
Rui de Ascensão Ferreira Cascão	Doutor	História Moderna e Contemporânea	100	<a href="#">Ficha submetida</a>
<b>(8 Items)</b>			<b>800</b>	

<sem resposta>

## 4.2. Dados percentuais dos recursos docentes do ciclo de estudos

### 4.2.1. Corpo docente próprio do ciclo de estudos

#### 4.2.1. Corpo docente próprio do ciclo de estudos / Full time teaching staff

Corpo docente próprio / Full time teaching staff	ETI / FTE	Percentagem* / Percentage*
Docentes do ciclo de estudos em tempo integral na instituição / Full time teachers:	8	100

### 4.2.2. Corpo docente do ciclo de estudos academicamente qualificado

#### 4.2.2. Corpo docente do ciclo de estudos academicamente qualificado / Academically qualified teaching staff

Corpo docente academicamente qualificado / Academically qualified teaching staff	ETI / FTE	Percentagem* / Percentage*
Docentes do ciclo de estudos com o grau de doutor (ETI) / Teaching staff with a PhD (FTE):	8	100

### 4.2.3. Corpo docente do ciclo de estudos especializado

#### 4.2.3. Corpo docente do ciclo de estudos especializado / Specialized teaching staff

Corpo docente especializado / Specialized teaching staff	ETI / FTE	Percentagem* / Percentage*
Docentes do ciclo de estudos com o grau de doutor especializados nas áreas fundamentais do ciclo de estudos (ETI) / Teaching staff with a PhD, specialized in the main areas of the study programme (FTE):	8	100
Especialistas, não doutorados, de reconhecida experiência e competência profissional nas áreas fundamentais do ciclo de estudos (ETI) / Specialists, without a PhD, of recognized professional experience and competence, in the main areas of the study programme (FTE):	0	0

### 4.2.4. Estabilidade do corpo docente e dinâmica de formação

#### 4.2.4. Estabilidade do corpo docente e dinâmica de formação / Teaching staff stability and training dynamics

Estabilidade e dinâmica de formação / Stability and training dynamics	ETI / FTE	Percentagem* / Percentage*
Docentes do ciclo de estudos em tempo integral com uma ligação à instituição por um período superior a três anos / Full time teaching staff with a link to the institution for a period over three years:	8	100
Docentes do ciclo de estudos inscritos em programas de doutoramento há mais de um ano (ETI) / Teaching staff registered in a doctoral programme for more than one year (FTE):	0	0

## 4.3. Procedimento de avaliação do desempenho

### 4.3. Procedimento de avaliação do desempenho do pessoal docente e medidas para a sua permanente

**atualização:**

*O procedimento de avaliação dos docentes da Universidade de Coimbra (UC) tem por base o disposto no “Regulamento de Avaliação de Desempenho dos Docentes da Universidade de Coimbra”, regulamento n.º 398/2010 publicado no DR n.º87, 2.ª Série, de 5 de maio de 2010, retificado no DR. 2.ª Série, de 17 de maio de 2010.*

*Este regulamento define os mecanismos para a identificação dos objetivos de desempenho dos docentes para cada período de avaliação, explicitando a visão da instituição, nos seus diversos níveis orgânicos, e traçando, simultaneamente, um quadro de referência claro para a valorização das atividades dos docentes, com vista à melhoria da qualidade do seu desempenho.*

*A avaliação do desempenho dos docentes da UC é efetuada relativamente a períodos de três anos e tem em consideração quatro vertentes: investigação; docência; transferência e valorização do conhecimento; gestão universitária e outras tarefas. Relativamente a cada uma das vertentes, a avaliação dos docentes pode incluir duas componentes: avaliação quantitativa e avaliação qualitativa.*

*A avaliação quantitativa tem por base um conjunto de indicadores e de fatores. Cada indicador retrata um aspeto bem definido da atividade do docente e os fatores representam uma apreciação valorativa, decidida pelo Conselho Científico ou pelo Diretor da Unidade Orgânica (UO) para cada área disciplinar. Os fatores permitem assim ajustar a avaliação quantitativa ao contexto de cada área.*

*A avaliação qualitativa é efetuada por painéis de avaliadores que avaliam o desempenho do docente em cada vertente.*

*O processo de avaliação compreende cinco fases (autoavaliação, validação, avaliação, audiência, homologação) e prevê os seguintes intervenientes: Avaliado, Diretor da UO, Conselho Científico da UO, Comissão de Avaliação da UO, Painel de Avaliadores, Conselho Coordenador da Avaliação do Desempenho dos Docentes e Reitor.*

*O resultado final da avaliação de cada docente é expresso numa escala de quatro posições: excelente, muito bom, bom e não relevante.*

*Antes de cada novo ciclo de avaliação, cada UO define, para as suas áreas disciplinares, o conjunto de parâmetros que determinam os novos objetivos do desempenho dos docentes e cada uma das suas vertentes, garantindo, assim, permanente atualização do processo.*

**4.3. Teaching staff performance evaluation procedures and measures for its permanent updating:**

*The academic staff performance evaluation procedures of the University of Coimbra (UC) are established in the “Regulation of Teachers’ Performance Evaluation of UC” – regulation no. 398/2010, published on 5 May, and amended on 17 May 2010.*

*This regulation defines the mechanisms for identifying teachers’ performance goals for each time span of evaluation, clearly stating the institution’s vision, across its different levels, and simultaneously outlining clear guidelines for enhancing teachers’ activities with the purpose of improving their performance.*

*The teachers’ performance evaluation at UC is made on a three years basis and takes into account four areas: research, teaching, knowledge transfer, university administration and other tasks. The assessment of each area may include quantitative and qualitative criteria.*

*Quantitative evaluation is based on a set of performance indicators and factors. Each performance indicator refers to a well-defined aspect of the teacher’s activity and the factors represent an evaluation, defined by the Academic Board or the Director of the Organizational Unit (OU), for each subject area. Thus, factors allow quantitative evaluation to be adjusted to the context of each subject area.*

*Qualitative evaluation is carried out by a panel of evaluators who assess the teachers’ performance in each area.*

*The evaluation process has five stages (self-evaluation, validation, evaluation, audience, and homologation) and includes the following participants: teacher, OU’s Director, OU’s Academic Board, OU’s Evaluation Committee, Evaluators’ Panel, Coordinating Council of Teachers’ Performance Evaluation and Rector.*

*The final evaluation of each teacher is expressed on a four point scale: excellent, very good, good and not relevant.*

*Before each new evaluation cycle each OU identifies, for its subject areas, the set of parameters that define the new goals of teachers’ performance and its components, thus ensuring the continuous updating of the process.*

**5. Descrição e fundamentação de outros recursos humanos e materiais****5.1. Pessoal não docente afecto ao ciclo de estudos:**

*Consideram-se todos os funcionários da Faculdade de Letras, uma vez que não há pessoal não docente exclusivamente ao serviço de um ciclo de estudos. Todos os ciclos de estudos da FLUC partilham o conjunto de pessoal não docente (53 ETI): 17 técnicos superiores em regime integral (contrato de trabalho por tempo indeterminado); 23 assistentes técnicos em regime integral (contrato de trabalho por tempo indeterminado); 11 assistentes operacionais em regime integral (contrato de trabalho por tempo indeterminado); 2 técnicos de informática (contrato de trabalho por tempo indeterminado).*

**5.1. Non teaching staff allocated to the study programme:**

*All staff members of the Faculty of Arts and Humanities must be considered, since there are no non-teaching staff members exclusively allocated to a specific cycle of studies. All cycles of studies share the same non-teaching staff members (53 full time): 17 senior officers working full time (indefinite duration contract); 23 officers working full time (indefinite duration contract); 11 operational assistants working full time (indefinite duration contract); 2 computing technicians (indefinite duration contract).*

**5.2. Instalações físicas afectas e/ou utilizadas pelo ciclo de estudos (espaços lectivos, bibliotecas, laboratórios, salas de computadores, etc.):**

*A Faculdade de Letras dispõe de vários espaços: teatro, anfiteatros, salas de aula, salas de seminários, salas de computadores, estúdio de rádio e televisão e laboratórios (línguas e geomorfologia). Cada departamento dispõe de sala/s com acervos bibliográficos especializados onde se encontra bibliografia recente e fundos antigos especializados. Os alunos têm ainda acesso ao Arquivo municipal, distrital e da Universidade, e a bibliotecas existentes na FLUC (Biblioteca Central) e na Universidade (Biblioteca Geral da UC) e em todas as bibliotecas de qualquer unidade orgânica. Dispõem de uma Sala de Leitura Comum com recursos informáticos e acesso à internet e de serviços de impressão e fotocópias. Todos os alunos podem utilizar os recursos disponibilizados pelo Centro de Informática da UC (CIUC).*

**5.2. Facilities allocated to and/or used by the study programme (teaching spaces, libraries, laboratories, computer rooms, etc.):**

*The Faculty of Arts and Humanities has various spaces: one theater, amphitheatres, classrooms, seminar rooms, computer labs, radio and television studio and language and geomorphology labs. Each department has rooms with specific bibliographic collections, including recent works and specialized older works. Students also have access to the city, district and University archives as well as the libraries in the Faculty (Central Library) and the University library (UC General Library) and all other faculty libraries. They also have access to a Common Reading Room with computer resources, internet access and printers and copiers. Every student can use the resources available through the UC Computer Center (CIUC).*

**5.3. Indicação dos principais equipamentos e materiais afectos e/ou utilizados pelo ciclo de estudos (equipamentos didácticos e científicos, materiais e TICs):**

*Para além do conjunto de espólios bibliográficos especializados disponíveis, a Faculdade de Letras possui equipamento informático de apoio às aulas e às atividades desenvolvidas pelos estudantes. Está ainda ao serviço da docência e da aprendizagem material audiovisual múltiplo e diversificado, bem como o acesso à Plataforma de e-learning adequada à monitorização, à distância, do trabalho individual e pessoal desenvolvido pelos estudantes. O acesso à rede e aos equipamentos digitais é generalizado em todas as salas. É, ainda, de realçar a existência de infraestruturas existentes na Universidade de Coimbra que complementam a oferta a este nível.*

**5.3. Indication of the main equipment and materials allocated to and/or used by the study programme (didactic and scientific equipments, materials and ICTs):**

*In addition to the available specialized bibliographic materials, the Faculty of Arts and Humanities has computer equipment for classes and student activities. Also available to the academic staff is a wide variety of audiovisual equipment, as well as the e-learning platform which permits distance learning for personal individual work done by students. Access to the internet and digital equipment is available in all classrooms. The University of Coimbra also has infrastructure to complement these services.*

**6. Actividades de formação e investigação****Mapa VI - 6.1. Centro(s) de investigação, na área do ciclo de estudos, em que os docentes desenvolvem a sua actividade científica****6.1. Mapa VI Centro(s) de investigação, na área do ciclo de estudos, em que os docentes desenvolvem a sua actividade científica / Research Centre(s) in the area of the study programme, where the teachers develop their scientific activities**

Centro de Investigação / Research Centre	Classificação (FCT) / Mark (FCT)	IES / Institution	Observações / Observations
Centro de História da Sociedade e da Cultura	Muito Bom	Universidade de Coimbra	
Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos	Excelente	Universidade de Coimbra Universidade de	

Centro de Estudos Interdisciplinares do séc. XX	Muito Bom	Coimbra
Centro de Estudos de Geografia e Ordenamento do Território	Bom	Universidade de Coimbra
Centro de Literatura Portuguesa	Bom	Universidade de Coimbra

## Perguntas 6.2 e 6.3

**6.2. Mapa resumo de publicações científicas do corpo docente do ciclo de estudos, na área predominante do ciclo de estudos, em revistas internacionais com revisão por pares, nos últimos cinco anos (referenciação em formato APA):**

<http://www.a3es.pt/si/iportal.php/cv/scientific-publication/formId/c1c6f987-f7d0-bdd7-28fe-540ee000d36>

**6.3. Lista dos principais projetos e/ou parcerias nacionais e internacionais em que se integram as actividades científicas, tecnológicas, culturais e artísticas desenvolvidas na área do ciclo de estudos:**

*Encontros científicos e atividades em cooperação com entidades não universitárias que divulgam produtos alimentares regionais (Fed. Portuguesa das Confrarias Gastronómicas), do turismo da região (Turismo do Centro) e do património histórico, cultural e gastronómico (câmaras de Coimbra e Montemor-o-Velho). São parceiros internacionais universidades brasileiras: UFRJ, UniCamp, UFPR, Centro Universitário Senac-SP. Com o Turismo do Centro protocolo, que, entre outros aspetos, contempla a distinção do melhor aluno de 1º ano com uma bolsa no valor da propina anual.*

*A investigação de docentes e alunos tem por esteio o projeto internacional DIAITA (coordenado por Carmen Soares), apoiado por entidades públicas e privadas:*

*- Programa de Cooperação Científica e Tecnológica FCT/CAPES (2014/2015)*

*- Concurso de Apoio a Projetos de Investigação no domínio da Língua e Cultura Portuguesas da Fund. C. Gulbenkian (2014). Mais informação em [http://www.uc.pt/iii/research\\_centers/CECH/projetos/diaita](http://www.uc.pt/iii/research_centers/CECH/projetos/diaita).*

**6.3. List of the main projects and/or national and international partnerships, integrating the scientific, technological, cultural and artistic activities developed in the area of the study programme:**

*Academic meetings and activities in collaboration with non-university organizations connected to regional food products (Fed. Portuguesa das Confrarias Gastronómicas), tourism in the region (Turismo do Centro), and historical, cultural and gastronomic heritage (city councils of Coimbra and Montemor-o-Velho). International partners: Brazilian universities UFRJ, UniCamp, UFPR, Centro Universitário Senac-SP.*

*Agreement with Turismo do Centro, which, among other aspects, includes a scholarship that covers tuition costs for the best 1st-year student.*

*Academic staff and students' research is connected to the international project DIAITA (coordinated by Carmen Soares), supported by public and private funds:*

*- FCT/CAPES Scientific and Technological Cooperation Program (2014/2015)*

*- C. Gulbenkian Foundation Grant for Research Projects in the Fields of Portuguese Language and Culture (2014). For more information, see [http://www.uc.pt/iii/research\\_centers/CECH/projetos/diaita](http://www.uc.pt/iii/research_centers/CECH/projetos/diaita).*

## 7. Actividades de desenvolvimento tecnológico e artísticas, prestação de serviços à comunidade e formação avançada

**7.1. Descreva estas actividades e se a sua oferta corresponde às necessidades do mercado, à missão e aos objetivos da instituição:**

*No âmbito da missão de divulgação da ciência, transferência do conhecimento e estreitamento de parcerias destacam-se os congressos internacionais:*

*- 1º Colóquio de História da Alimentação: Antiguidade (em 2012, oradores de outras universidades portuguesas – FLUL e FCSH-UNL – e estrangeiras – Universidade de Vitória, País Basco, e Universidade Estadual do Rio de Janeiro);*

*- I Colóquio Luso-brasileiro de História da Alimentação: Património & Cultura. Montemor-o-Velho e Tentúgal (em 2013), com oradores de universidades portuguesas (FLUC; FLUL; FCSHUNL) e, do Brasil, da UFRJ, UFParaná e Centro Universitário Senac-SP;*

*- 1º Fórum Estudante de História & Culturas da Alimentação (em 2014).*

*Parceria com a Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra na celebração do Dia Mundial da Alimentação. Palestras na Mostra de Doçaria Conventual e Regional de Coimbra.*

*Participação dos docentes em congressos e conferências em Portugal, Brasil, Espanha, Itália, sobre a História e Culturas da Alimentação.*

**7.1. Describe these activities and if they correspond to the market needs and to the mission and objectives of the**

**institution:**

*In the context of knowledge transfer and strengthening of partnerships, the following international conferences should be highlighted:*

- *1st Colloquium on the History of Food: Antiquity (2012), with speakers from Portuguese (FLUL and FCSH-UNL) and foreign universities – University of the Basque Country – Vitoria and Rio de Janeiro State University;*
- *1st Luso-Brazilian Colloquium on the History of Food: Heritage and Culture, Montemor-o-Velho and Tentúgal (2013), with speakers from Portuguese (FLUC; FLUL; FCSHUNL) and Brazilian universities (UFRJ, UFParaná and Centro Universitário Senac-SP);*
- *1st Student Forum on Food History & Cultures (2014).*

*Partnership with the Coimbra Hotel and Tourism School in the celebration of the World Food Day.*

*Lectures during the Coimbra Show of Convent and Regional Sweetmeats.*

*Participation of the program's academic staff in seminars and conferences on Food History and Cultures in Portugal, Brazil, Spain, and Italy.*

## 8. Enquadramento na rede de formação nacional da área (ensino superior público)

### 8.1. Avaliação da empregabilidade dos graduados por ciclos de estudos similares com base nos dados do Ministério da Economia:

NA

### 8.1. Evaluation of the graduates' employability based on Ministry of Economy data:

NA

### 8.2. Avaliação da capacidade de atrair estudantes baseada nos dados de acesso (DGES):

NA

### 8.2. Evaluation of the capability to attract students based on access data (DGES):

NA

### 8.3. Lista de eventuais parcerias com outras instituições da região que lecionam ciclos de estudos similares:

*Não se aplica, por se tratar do único mestrado na área, a funcionar desde 2008/09.*

### 8.3. List of eventual partnerships with other institutions in the region teaching similar study programmes:

*Not applicable – it is the only master's program in this area since 2008-09.*

## 9. Fundamentação do número de créditos ECTS do ciclo de estudos

### 9.1. Fundamentação do número total de créditos ECTS e da duração do ciclo de estudos, com base no determinado nos artigos 8.º ou 9.º (1.º ciclo), 18.º (2.º ciclo), 19.º (mestrado integrado) e 31.º (3.º ciclo) do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de Março:

*De acordo com o artigo 18.º do Decreto-Lei n.º 74/2006 na sua atual redação, será conferido o grau de mestre aos estudantes que perfizerem um total de 120 ECTS ao longo de 2 anos letivos (4 semestres), seguindo os preceitos estabelecidos para este nível de ensino. No caso do presente curso, a componente curricular compreende 50% dos créditos totais do curso e a dissertação de natureza científica ou estágio/relatório ou trabalho de projeto corresponde a 42%. Os restantes 8% dizem respeito ao seminário de orientação da dissertação ou estágio/relatório ou projeto, espaço de interseção privilegiado entre a componente curricular e a investigação autónoma de cada aluno.*

### 9.1. Justification of the total number of ECTS credits and of the duration of the study programme, based on articles no.8 or 9 (1st cycle), 18 (2nd cycle), 19 (integrated master) and 31 (3rd cycle) of Decreto-Lei no. 74/2006, March 24th:

*Under the terms of article 18 of Decree-Law 74/2006, the master's degree will be conferred upon students who complete a total of 120 ECTS in two school years (4 semesters), according to the guidelines established for this level of education. In the case of this program, the coursework corresponds to 50% of the total number of credits, and the thesis, internship/report or project correspond to 42%. The remaining 8% corresponds to the research advising seminar, which links the course component with the autonomous research work carried out*

*by students.*

### **9.2. Metodologia utilizada no cálculo dos créditos ECTS das unidades curriculares:**

*A estrutura curricular do curso assim como o número de créditos definidos para cada uma das unidades curriculares tiveram como referência as competências a desenvolver ao longo do ciclo de estudos, com base na deliberação da Universidade de Coimbra, que definiu que a cada ECTS correspondem 27 horas de trabalho por parte do estudante. Neste curso as unidades curriculares presentes no 1º ano têm 10 ECTS cada. Os estudantes dedicarão uma parte do seu tempo ao trabalho autónomo. O 2º ano destina-se elaboração da dissertação ou do estágio/relatório ou do trabalho de projeto.*

### **9.2. Methodology used for the calculation of the ECTS credits of the curricular units:**

*The curriculum structure for this program as well as the number of credits established for each class are based on the skills to be developed over the course of the study cycle, and also take into account the outcome of the assessment by the University of Coimbra that established that each credit corresponds to 27 hours of work by the student. In this program, the first-year courses are 10 ECTS each, and students will spend part of their time in individual study. The second year is devoted to the thesis, internship/report or project.*

### **9.3. Forma como os docentes foram consultados sobre a metodologia de cálculo do número de créditos ECTS das unidades curriculares:**

*O processo de cálculo das unidades de crédito foi feito em sede de Conselho Científico, sob proposta de uma Comissão para o efeito designada – Comissão da Reforma da Oferta Formativa. Foram ouvidas as comissões científicas de departamento, as secções de cada departamento bem como a totalidade do corpo de professores em reuniões gerais de pessoal docente. A opinião dos estudantes é aferida através do Sistema de Gestão da Qualidade Pedagógica da Universidade de Coimbra.*

### **9.3. Process used to consult the teaching staff about the methodology for calculating the number of ECTS credits of the curricular units:**

*The process for calculating the number of credits was done by the Academic Board, under a proposal by the Committee for the Reform of Educational Offerings. All department committees, department sections as well as the entire teaching staff provided input for this process. Student opinions were gathered through the Pedagogical Quality Management System of the University of Coimbra.*

## **10. Comparação com ciclos de estudos de referência no espaço europeu**

### **10.1. Exemplos de ciclos de estudos existentes em instituições de referência do Espaço Europeu de Ensino Superior com duração e estrutura semelhantes à proposta:**

*A oferta europeia é diversificada e geograficamente distinta apresentando um perfil marcadamente interdisciplinar, assente sobretudo no diálogo entre as várias áreas das Ciências Sociais e Humanas. Aquele que inspirou, desde o princípio, o mestrado da FLUC foi o master europeu em “Histoire et Cultures de l’Alimentation”, parceria entre as universidades de Tours, Bolonha, Barcelona e Bruxelas – mais informação: [http://www.iehca.eu/IEHCA\\_v4/master.html](http://www.iehca.eu/IEHCA_v4/master.html). Outra referência é o “Master Alimentation (Sciences Sociales appliqués à l’alimentation)” da Université de Toulouse II.*

*Em comum, estas formações e a que propomos têm a mesma duração e os mesmos créditos e a eleição de matérias do domínio da aplicação dos estudos das Ciências Sociais e Humanas à temática da Alimentação. Comportam, nesse sentido, módulos de História (numa perspetiva diacrónica), Geografia, Literatura e Metodologias. Naturalmente existem UCs diversas, mas o princípio da aproximação das CSH à Alimentação é comum.*

### **10.1. Examples of study programmes with similar duration and structure offered by reference institutions of the European Higher Education Area:**

*European offerings are diversified and geographically distinct, with a strong interdisciplinary profile based primarily on dialogue among various areas of the social sciences and humanities. The program which inspired the master’s offered by FLUC was the European master in “Histoire et Cultures de l’Alimentation”, a partnership between the universities of Tours, Bologna, Barcelona and Brussels – more information at [http://www.iehca.eu/IEHCA\\_v4/master.html](http://www.iehca.eu/IEHCA_v4/master.html). Another reference is the “Master Alimentation (Sciences Sociales appliqués à l’alimentation)” offered by the University of Toulouse II.*

*These programs and the one proposed here have the same duration and credits (120 ECTS), and also focus on applying social science and humanities approaches to the study of food. Thus, they have courses in History, Geography, Literature and Methodology. There are obviously different courses, but the programs share the same approach.*

## 10.2. Comparação com objetivos de aprendizagem de ciclos de estudos análogos existentes em instituições de referência do Espaço Europeu de Ensino Superior:

*O 2º Ciclo agora apresentado têm em comum com os seus análogos europeus os seguintes objetivos:*

- colocar o centro de gravidade do seu ensino nas áreas científicas das Humanidades e das Ciências Sociais;
- visar alunos provenientes de diferentes universos de formação anterior, muito particularmente os familiarizados com competências práticas profissionais, mas carentes de uma abordagem cultural e social mais abrangente;
- disponibilizar aos setores agroalimentar, da nutrição e da saúde pública os conhecimentos de domínios outros da Alimentação, fundamentais para uma conceção holística da realidade em questão;
- promover a investigação e a produção de conhecimento, transmissível à sociedade civil, em domínios prioritários como são o do Património Cultural Imaterial e da Alimentação.

## 10.2. Comparison with the intended learning outcomes of similar study programmes offered by reference institutions of the European Higher Education Area:

*This 2nd study cycle shares with similar European study cycles the following objectives:*

- To place the areas of the Humanities and Social Sciences at the center of teaching/learning;
- To target students from different training backgrounds, particularly those with professional experience but needing a broader cultural and social approach;
- To provide the food, nutrition and public health sectors with knowledge in other areas related to food which are fundamental for a holistic view of the field;
- To promote research and knowledge production that can be disseminated among civil society in essential areas such as immaterial cultural heritage and food.

## 11. Estágios e/ou Formação em Serviço

### 11.1. e 11.2 Locais de estágio e/ou formação em serviço (quando aplicável)

---

Mapa VII - Protocolos de Cooperação

Mapa VII - Protocolos de Cooperação

11.1.1. Entidade onde os estudantes completam a sua formação:

<sem resposta>

11.1.2. Protocolo (PDF, máx. 100kB):

<sem resposta>

Mapa VIII. Plano de distribuição dos estudantes

11.2. Mapa VIII. Plano de distribuição dos estudantes pelos locais de estágio e/ou formação em serviço demonstrando a adequação dos recursos disponíveis.(PDF, máx. 100kB).

<sem resposta>

### 11.3. Recursos próprios da Instituição para acompanhamento efectivo dos seus estudantes nos estágios e/ou formação em serviço.

---

11.3. Recursos próprios da Instituição para o acompanhamento efectivo dos seus estudantes nos estágios e/ou formação em serviço:

*Para além do gabinete de estágios da Faculdade que acompanha os processos de colocação de estagiários, serão disponibilizados todos os recursos considerados indispensáveis para a normal prossecução dos trabalhos. O estudante é acompanhado pelo orientador científico bem como, sempre que necessário, pela direção do curso, e, ainda, pelo orientador no local de estágio. O seminário de acompanhamento funciona como um instrumento de monitorização do estágio e da elaboração do trabalho final. O Relatório de Estágio é orientado por doutor ou por especialista de mérito, reconhecido como tal pelo Conselho Científico. A realização do estágio e respetiva orientação obriga a instituição onde se realiza a disponibilizar um orientador local que seja especialista na temática sobre a qual o aluno está a realizar o seu estágio.*

11.3. Resources of the Institution to effectively follow its students during the in-service training periods:

*In addition to the Faculty's internship office, which provides assistance in the placement of student interns, all*

*the necessary resources will be made available to ensure the normal operation of internships. Students are mentored by an academic advisor, and whenever needed also by the coordinators of the program, as well as by a supervisor at the workplace. The research advising seminar serves as a means of monitoring the internship and the preparation of the final report, which is supervised by a professor or a specialist whose qualifications are recognized by the Academic Board. The institution or organization where the internship is carried out is required to make available a local supervisor who is a specialist in the thematic area in which the student is working.*

## 11.4. Orientadores cooperantes

**Mapa IX. Normas para a avaliação e selecção dos elementos das instituições de estágio e/ou formação em serviço responsáveis por acompanhar os estudantes**

**11.4.1 Mapa IX. Mecanismos de avaliação e selecção dos orientadores cooperantes de estágio e/ou formação em serviço, negociados entre a Instituição de ensino superior e as instituições de estágio e/ou formação em serviço (PDF, máx. 100kB):**

*<sem resposta>*

**Mapa X. Orientadores cooperantes de estágio e/ou formação em serviço (obrigatório para ciclo de estudos de formação de professores)**

**11.4.2. Mapa X. Orientadores cooperantes de estágio e/ou formação em serviço (obrigatório para ciclo de estudos de formação de professores) / External supervisors responsible for following the students' activities (mandatory for teacher training study programmes)**

Nome / Instituição ou estabelecimento a que pertence / Institution	Categoria Profissional / Professional Title	Habilitação Profissional / Professional qualifications	Nº de anos de serviço / N° of working years
--	---	--	---

*<sem resposta>*

## 12. Análise SWOT do ciclo de estudos

### 12.1. Pontos fortes:

*O curso responde às solicitações que presente em áreas prioritárias para a valorização profissional da população em geral, dos recém-licenciados ou de pessoas já no ativo. Oferece, pela primeira vez, a nível universitário, uma formação especializada numa área de estudo até então secundarizada/arredada da rede nacional do ensino superior público e privado.*

*À formação teórica aliam-se, no âmbito das várias disciplinas e, de um modo particular, da área das Metodologias, aplicações práticas, como sejam visitas de estudo, conferências proferidas por especialistas das áreas da gastronomia e restauração e colóquios. Assim, a par da componente formativa teórico-prática, o contacto direto com a produção, comercialização e promoção de alimentos constitui uma aposta forte do curso.*

*O mestrado responde aos objetivos e estratégia científica e sociocultural da FLUC. A nível nacional fomenta o empreendedorismo e agentes de qualidade neste setor prioritário do tecido sociocultural e turístico.*

### 12.1. Strengths:

*The program responds to needs sensed in areas that are a priority for enhancing the qualifications of the general population, recent graduates and individuals already in the labor market. It offers, for the first time at university level, specialized training in an area that has been by and large absent from the national network of public and private higher education institutions.*

*Besides theoretical training in the context of its various courses, the program includes practical components, such as field trips, lectures by experts in the areas of gastronomy and catering, and colloquia. Thus, theoretical-practical training is combined with a strong emphasis on direct contact with the production, marketing and promotion of food.*

*The program is consistent with the objectives and the sociocultural and educational strategy of the Faculty. At a national level, it fosters entrepreneurship and the qualification of agents in this priority sector of Portugal's socioeconomic and tourist fabric.*

### 12.2. Pontos fracos:

*Apesar de as aulas serem ministradas todas num único dia da semana, por forma facilitar a acessibilidade de alunos empregados ao curso, estes, devido à elevada carga de compromissos laborais, sentem algumas dificuldades acrescidas em cumprir todas as tarefas que lhes são propostas.*

#### **12.2. Weaknesses:**

*Although classes take place one day a week so that working students can attend them, due to heavy work commitments these students have greater difficulties in completing all the class assignments.*

#### **12.3. Oportunidades:**

*Contribuir para a valorização sociocultural e profissional da comunidade, em particular dos formadores de Escolas de Hotelaria e Turismo, bem como escolas profissionais, com cursos nas áreas da restauração e bar, do país.*

*Proporcionar uma formação especializada numa área em que ainda há poucos recursos humanos, mas que cada vez mais atrai alunos além fronteiras (particularmente oriundos do Brasil).*

#### **12.3. Opportunities:**

*To contribute to enhancing the sociocultural and professional competences of the community, in particular instructors in the country's hotel and tourism schools, as well as in vocational schools with courses in catering and bartending.*

*To provide specialized training in an area where there are still few human resources, but which attracts an increasing number of students from abroad (particularly from Brazil).*

#### **12.4. Constrangimentos:**

*Escassos recursos financeiros, que limitam as iniciativas relacionadas com organização de visitas de estudo e congressos internacionais.*

#### **12.4. Threats:**

*The scarce financial resources restrict initiatives related to the organization of field trips and international conferences.*

#### **12.5. CONCLUSÕES:**

*Atendendo à sua pertinência científico-cultural e ao crescente número de candidatos ao curso, que já funciona há seis anos, este ciclo de estudos foi em 2013 acreditado pela A3ES; mas por imperativos de Reforma geral da Oferta Formativa da FLUC é necessário voltar a acreditá-lo, salientando-se que se trata de uma formação de 2º ciclo que cumpre os desígnios que lhe devem estar adstritos:*

- *promover a especialização de recursos humanos em áreas carenciadas e emergentes;*
  - *alertar para a importância e dinamização do património cultural material e imaterial, neste caso o património gastronómico*
  - *contribuir para a valorização profissional dos formandos;*
  - *preparar para o ingresso no mais elevado grau de especialização de ensino superior, o doutoramento, através da realização de estudos/pesquisas com um grau médio-alto de aprofundamento científico.*
- A grande capacidade de atração de parceiros institucionais externos à universidade, nacionais e estrangeiros, bem como o reconhecimento da validade da investigação levada a cabo pelos seus docentes (fundadores/membros do DIAITA) através da capacidade da captação de financiamento autónomo para a investigação, confirmam a pertinência do ensino de 2º ciclo ministrado na área do que comumente se designa por Food Studies.*
- Das observações constantes do relatório preliminar da CAE, permitimo-nos citar o que escreveu nos pontos:*
- *7.3.5: “O curso tem reais capacidades de promoção para a área cultural, profissional, empresarial, tanto a nível regional como nacional e internacional.”;*
  - *10.2: “São evidentes e contagiantes os méritos do projeto que este curso representa e que tem levado à prática.”*

#### **12.5. CONCLUSIONS:**

*Given its academic and cultural relevance and the growing number of applicants to a program which has been running for 6 years, this study cycle was accredited in 2013 for a 5-year period by A3ES. However, due to the general restructuring of FLUC's educational offerings, it is necessary to submit it again to accreditation. It should be emphasized that this master's program fulfills the objectives established for this level of studies:*

- *To promote specialized training of human resources in emerging areas or in areas where there is a shortage of such resources;*
- *To alert to the importance of material and immaterial cultural heritage, in this case gastronomic heritage;*
- *To contribute to the professional enhancement of its students;*
- *To prepare students for pursuing further specialized studies, at doctoral level, by carrying out studies and research work with significant depth and breadth.*

*The relevance of the subjects taught in this program in Food Studies is attested by the fact that it has attracted national and international partners from outside the university system, as well as by the recognition of the*

*research conducted by its academic staff (founding members of DIAITA), as evidenced in the program's ability to raise independent funds.*

*From the observations made in the EEC's preliminary report, we would like to quote the following:*

*-7.3.5: "The study cycle has real possibilities of improvement for cultural, professional and enterprising areas in the local, regional, national and international domains.";*

*- 10.2: "The merits of the project represented by this study cycle are evident and contagious and the practice developed until now has demonstrated this fact."*