

## UC InovPed

## Nome da UC

**Sustentabilidade da Produção e do Consumo Alimentar (SusPAC)**

*Resultados de aprendizagem - Conhecimentos, competências, aptidões, habilidades que os estudantes poderão adquirir ao frequentar esta UC. O estudante deve perceber o que pode e deve conseguir realizar com as competências adquiridas.*

Após conclusão com sucesso da u.c. de **Sustentabilidade da Produção e Consumo Alimentar (SusPAC)** os estudantes devem ser capazes de:

- a. Compreender as diferenças entre as várias fitotecnias (ex. horticultura herbácea, fruticultura viticultura, culturas arvenses, forragens e pastagens)
- b. Conhecer as diferentes tecnologias de produção: intensivo vs extensivo; solo vs hidroponia; ar livre vs. culturas protegidas
- c. Distinguir os diferentes modos de produção: biológico, integrado e convencional
- d. Perceber as bases associadas à da produção sustentável de alimentos de qualidade
- e. Identificar os desafios, tendências e oportunidades colocadas à produção primária
- f. Explicar os conceitos básicos associados aos modos correntes de produção de alimentos, aos padrões atuais de consumo e de desperdício de alimentos;
- g. Conhecer e descrever as metodologias de avaliação do consumo alimentar e as fontes de informação existentes;
- h. Identificar as metodologias de quantificação do desperdício alimentar, a sua aplicabilidade e limitações
- i. Descrever e aplicar as metodologias usadas na avaliação da sustentabilidade ambiental;
- j. Conhecer e descrever os processos de valorização dos resíduos sólidos urbanos na região do grande Porto;
- k. Avaliar e discutir a sustentabilidade ambiental de processos de produção alimentar usando uma metodologia de base quantitativa;
- l. Descrever as fases do ciclo de vida dos alimentos e identificar os tipos de impactes ambientais dos processos de produção e consumo alimentar focando o ciclo de vida dos alimentos (desde a produção até ao consumo);
- m. Analisar criticamente publicações científicas que apresentem posições distintas sobre a sustentabilidade associada à produção e consumo alimentar. Demonstrar essa capacidade crítica na elaboração do trabalho prático de grupo.

*De que forma esta UC InovPed vai favorecer o enriquecimento na formação dos estudantes, em áreas transversais do conhecimento*

A sustentabilidade é uma temática transversal do conhecimento que até ao momento é apenas ensinada nalgumas unidades orgânicas da U. Porto de uma forma vertical. Na base da proposta de criação desta u.c. está a união de áreas de conhecimentos multidisciplinares de docentes de três unidades orgânicas da U. Porto (FEUP, FCUP e FCNAUP). A reunião das especialidades, unidos sob o pilar da sustentabilidade, faz-se em torno de conhecimentos sobre uma das cadeias de valor com maior relevância em termos de magnitude de impacte ambiental: a produção e o consumo alimentar.

A criação desta parceria científico-pedagógica, das áreas de sustentabilidade, produção agroalimentar e no consumo alimentar pretende ir ao encontro das necessidades de atualização de conhecimentos e de desenvolvimento de novas competências requeridas pelos múltiplos agentes sociais e económicos.

Pretende-se transmitir aos estudantes competências para avaliação da sustentabilidade ambiental ao longo de toda uma *supply chain associada à produção e consumo alimentar*. Esta nova competência visa ser um potencial diferenciador possibilitando aos estudantes assumir um papel fundamental na atualização permanente de conhecimentos exigida pelo contínuo progresso científico e tecnológico e respetivas consequências no mundo do trabalho.

A produção agroalimentar e os padrões de consumo / desperdício alimentar são identificados nos vários estudos bibliográficos como os maiores contribuidores para os impactes ambientais associados à totalidade da cadeia de abastecimento alimentar. O enfoque na produção agrícola e nos padrões alimentares de consumo/desperdício é, por isso, essencial numa primeira fase, para a promoção do conhecimento dos aspetos ambientais mais críticos associados à cadeia de abastecimento alimentar. Pois em si constituem a base para a identificação e desenho de soluções de sustentabilidade.

*Funcionamento da UC – dar uma ideia das tarefas/atividades a desenvolver ao longo do período proposto, nas horas de contacto teóricas e/ou práticas, de trabalho/estudo individual e outros.*

A esta u.c. - **Sustentabilidade da Produção e do Consumo Alimentar (SusPCA)** – é atribuída um total de 6 ECTS, de modo a constituir uma potencial u.c. optativa para os estudantes do 2º ciclo da UP ou para estudantes provenientes de ambiente externo à UP.

O número total de créditos são repartidos pelos vários componentes letivos do modo indicado a seguir:

- **Componente Teórico-Prática (TP)** aulas expositivas teórico-práticas – **Horas de contacto= 36 horas**
- **Componente de Orientação Tutorial (OT):** orientação guiada pelo docente responsável = **20 horas**
- **Componente de trabalho autónomo:** elaboração do trabalho de grupo, elaboração dos diapositivos e preparação da apresentação do trabalho, estudo de preparação e realização do exame final – **Número de horas de trabalho autónomo =106 horas**

**Componente Teórico-Prática (TP):** Os conteúdos programáticos identificados na ficha da unidade curricular são expostos em sala, sempre que possível auxiliados pela identificação de situações reais ilustrativas de cada um dos temas abordados nas aulas. Na exposição dos conteúdos programáticos é tida especial atenção à relação da produção agroalimentar e do consumo/desperdício alimentar com a problemática da sustentabilidade ambiental. A distribuição letiva dos conteúdos programáticos é realizada de modo paritário entre as suas três grandes componentes: **Produção agroalimentar (12 horas, 3 semanas), Consumo/Desperdício Alimentar (12 horas, 3 semanas) e Metodologias para a avaliação da Sustentabilidade (12 horas, 3 semanas).**

**Componente de Orientação Tutorial (OT):** A orientação tutorial é guiada pelos docentes da u.c. na delineação do tema do trabalho de grupo e na exploração das possibilidades para o desenvolver orientado para a avaliação quantitativa da sustentabilidade associada à produção alimentar e do consumo. Contabiliza-se nesta componente a realização de uma conferência por orador convidado e uma visita de estudo.

**Componente de trabalho autónomo:** A realização do trabalho de grupo é centrada no estudante através da escolha livre, mas orientada, da temática a estudar dentro da ampla temática da sustentabilidade associada à produção agroalimentar e consumo. Esta componente soma um total de **106 horas** geridas pelo estudante e distribuídas pelo semestre.

A avaliação da u.c. **Sustentabilidade da Produção e do Consumo Alimentar (SusPCA)** é distribuída com exame final e a classificação final (CF) é obtida usando a seguinte ponderação:

- CF1: Exame final (40%)
- CF2a: Relatório do trabalho de grupo no formato "review/research paper "(40%)
- CF2b: Apresentação oral e discussão do trabalho de grupo (20%)

**Informações úteis:**

Datas de Candidatura:

A iniciar no ano letivo  
2019/2020

Período de funcionamento:

1º sem. de 2019/20:  
Setembro 2019 a Fevereiro  
2020

Horário previsto:

Aulas de 4 horas por semana  
(em horário a definir)

Link SIGARRA

*Informação do serviços da FEUP:* O link este só poderá existir após o curso ser criado no GA, o que só acontecerá após a FEUP receber a **creditação do curso pelo Senhor Reitor** (a proposta ainda está na FOA da Reitoria) .