

INTEGRAÇÃO EM PROJETO DE INVESTIGAÇÃO
PARTICIPATION IN RESEARCH PROJECTS
2019/2020

<p>1. Unidade curricular/Course unit:</p> <p>a) Designação: Hábitos alimentares dos estudantes da FCSH No título explicita o âmbito temático do projeto, ou o domínio teórico ou metodológico em que o aluno irá desenvolver a sua atividade no projeto. Name: IEating Habits of FCSH Students</p> <p>b) Número de vagas/vacancies: 2</p>
<p>2. Código da unidade curricular/Course unit code: Não preencher</p>
<p>3. Faculdade/Faculty: Faculdade de Ciências Sociais e Humanas</p>
<p>4. Unidade de Investigação/Research Unit: [CICS.NOVA</p>
<p>5. Curso/Course: Opção livre aberta a todos os cursos de [licenciatura</p>
<p>6. Nível do curso/Course Level: Licenciatura</p>
<p>7. Carácter da unidade curricular: Opcional</p>
<p>8. Tipo da unidade curricular/Type of course unit: Opção Livre</p>
<p>9. Percentagem de aulas práticas/Percentage of practical classes: não aplicável</p>
<p>10. Ano do plano de estudos/Syllabus year: 3.º</p>
<p>11. Semestre/Semester: 1.º semestre/1st semester</p>
<p>12. Número de créditos/Number of credits (1 ECTS 28 horas) : 6 ECTS (só para licenciatura)</p>
<p>13. Investigador responsável/Principal researcher: Iva Pires, Cláudia Urbano</p>
<p>14. Número de horas por sessão/Number of hours per session: Não aplicável</p> <p>Período de funcionamento/Class period: [16 setembro a 20 dezembro</p>
<p>15. Objetivos da unidade curricular/Learning objectives (máx. 200 palavras; expostos em termos do que se espera que o aluno adquira:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aquisição de competências práticas de investigação no uso de metodologias quantitativas e qualitativas 2. Aquisição de competências práticas de investigação na construção de instrumentos de recolha de informação, nomeadamente questionários e guiões de entrevistas adequados aos objetivos do projeto 3. Aquisição de competências no tratamento da informação 4. Capacidade de organizar e apresentar resultados de investigação e capacidade de refletir sobre eles
<p>16. Competências gerais do grau/General skills of the degree: b); c), e), f), g)</p>
<p>17. Competências específicas do curso/Specific Course Skills: Não aplicável. /Not applicable.</p>
<p>18. Requisitos de frequência/Attendance requirements: Conhecimentos de uso do SPSS e do Excel</p>

19. Conteúdo da unidade curricular/*Syllabus* (máx. 200 palavras): O ensino superior é um momento marcante na vida de qualquer jovem adulto, definindo de forma significativa a transição entre o fim da adolescência e o início da fase adulta. Não é apenas a continuação da formação e a sua consolidação numa vertente mais especializada, determinante para a vida profissional futura. Deslocados do meio familiar de origem para estudar, os jovens estão menos condicionados pelas práticas de alimentação familiares, aproveitando para experimentar novos produtos, novas formas de confeccionar os alimentos, maior autonomia nas compras alimentares, mais ao sabor dos seus gostos e preferências. Romper ou relativizar hábitos alimentares antigos (mais tradicionais, até) e construir novas rotinas alimentares são indicadores de mudança de práticas alimentares que podem marcar trajetórias de práticas futuras e perceções de risco. A socialização entre pares, com novos círculos de amizade, pode, por uma maior diversidade cultural, conduzir a novas experiências no plano alimentar. A transição para o ensino superior representa, assim, um período de maior responsabilidade em termos de habitação, gestão das finanças e, em particular, escolhas alimentares e práticas de estilos de vida saudáveis.

O objetivo deste projeto é o de fazer a caracterização dos hábitos dos alunos da FCSH recorrendo a metodologias quantitativas (inquérito por questionário) e qualitativas (entrevistas em profundidade).

20. Bibliografia recomendada/*Recommended reading*: (máx. 5 títulos. Por ordem decrescente de data de edição.)

1. Alcântara da Silva, P. et al (2012). Consumos e Estilos de Vida no Ensino Superior: o caso dos estudantes da ULisboa-2012. Estudos – SICAD. ISBN 978-972-9345-88-3.
2. Davy, S.R., Benes, B.A. & Driskell, J.A. (2006). Sex differences in dieting trends, eating habits, and nutrition beliefs of a group of Midwestern college students. *Journal of American Dietetic Association*, 106(1), 1673 – 1677.
3. Lopes, P. (2006). A Modernidade Alimentar – In(E)volução simbólica do acto alimentar. Lisboa: Edições Colibri/CEOS – Investigações Sociológicas.
4. Kyrkou, C. et al. (2018). Changing Trends in Nutritional Behavior among University Students in Greece, between 2006 and 2016. *Nutrients*, 10, 64; doi:10.3390/nu10010064
5. Sogar, G. et al. (2018) College Students and Eating Habits: A Study Using An Ecological Model for Healthy Behavior. *Nutrients*, 10(12), 1823; <https://doi.org/10.3390/nu10121823>

21. Métodos de ensino/*Teaching Methods*: Formação inicial em sessões de grupo sobre os hábitos alimentares dos estudantes universitários que implica que os alunos devem ler os textos de referência para depois serem discutidos; formação sobre o projeto, os seus objetivos, planeamento e descrição das tarefas a desempenhar pelos alunos. Os alunos estarão envolvidos no tratamento da informação recolhida nos questionários, na realização de entrevistas no campus e na análise de conteúdo. O trabalho

INTEGRAÇÃO EM PROJETO DE INVESTIGAÇÃO
PARTICIPATION IN RESEARCH PROJECTS
2019/2020

será acompanhado no quotidiano por um investigador da equipa, que irá monitorizar os resultados que forem sendo produzidos bem como o desempenho dos alunos.

22. Métodos de avaliação/*Assessment methods*: Avaliação contínua da assiduidade e da qualidade da execução das tarefas atribuídas, e da capacidade de contribuir para o trabalho em equipa (40%).
Relatórios mensais de progresso – 2 relatórios individuais (em outubro e novembro) (30%).
Ensaio final individual (cerca de 15 páginas) com reflexão sobre o tema do projeto (30%).

23. Língua de ensino/*Teaching language*: Português, Inglês