

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

<p>1. Unidade curricular/Course unit: a) Designação: Estudo sobre o Desperdício Alimentar em Portugal 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: Study on Food Waste in Portugal 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 www.cics.nova.fcsh.unl.pt</p>
<p>5. Curso/Course: Opção livre aberta a todos os cursos de mestrado</p>
<p>6. Nível do curso/Course Level: Mestrado</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: [1.º</p>
<p>11. Semestre/Semester: 1.º semestre/1st semester</p>
<p>12. Número de créditos/Number of credits (1 ECTS 28 horas) : 10 ECTS (para doutoramento ou mestrado)</p>
<p>13. Investigador responsável/Principal researcher: Iva Pires</p>
<p>14. Número de horas por sessão/Number of hours per session: Não aplicável 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>
<p>1. Aquisição de competências práticas de investigação na definição da metodologia mais adequada, construção de instrumentos de recolha de informação e aplicação desses instrumentos</p>
<p>2. Aquisição de competências no tratamento da informação</p>
<p>3. Capacidade de organizar e apresentar resultados de investigação</p>
<p>4. Capacidade de refletir sobre os resultados da investigação</p>
<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: Domínio do SPSS e Excel</p>
<p>19. Conteúdo da unidade curricular/Syllabus (máx. 200 palavras): No mundo cerca de 1,3 mil milhões de ton, de alimentos adequados ao consumo humano são perdidos ou desperdiçados todos os anos. Na</p>

União Europeia estima-se que se desperdicem por ano, nos 28 países membros, aproximadamente 89 milhões de toneladas de alimentos ao longo da cadeia, ou seja cerca de 173 Kg per capita, embora os valores variem de país para país (EC, 2010). Em Portugal, um estudo exploratório quantificou cerca de 1 milhão de toneladas de desperdício alimentar por ano, equivalendo a cerca de 100Kg per capita representando cerca de 17% de todos os alimentos produzidos para consumo humano no país (Batista, et al, 2012).

A U.E determinou a obrigatoriedade de todos os EM fornecerem dados de quantificação do desperdício alimentar a partir de 2020, que permitam apoiar ações para a sua redução, em linha com o que está definido na Agenda 2030 de Desenvolvimento Sustentável, no ODS 12.3.

O objetivo deste projeto sobre o Desperdício Alimentar em Portugal, com início previsto para setembro de 2019, é o de fornecer dados confiáveis, em particular nas famílias e na restauração, os segmentos que mais parecem contribuir para elevados volumes de desperdício de alimentos. Os (as) alunos (as) irão acompanhar as fases de recolha de informação em Lisboa (através de inquéritos por questionário e de entrevistas), nas famílias e na restauração e o tratamento da informação

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

1. Dooren, C; Janmaat, O.; Snoek, J.; Schrijnen, M. (2019). Measuring food waste in Dutch households: A synthesis of three studies. *Waste Management*, Volume 94 (153-164).
2. Evans, D. (2011). Blaming the consumer –once again: the social and material contexts of everyday food waste practices in some English households. *Critical Public Health*. 21, 4 (429-440).
3. Hoover, D. (2017). Estimating Quantities and Types of Food Waste at the City Level. Natural Resources Defense Council (NRDC) and the Rockefeller Foundation.
4. Pires, I. (2018). Desperdício Alimentar. Lisboa: Ensaio da Fundação Francisco Manuel dos Santos.
5. WRAP (2017). Household Food Waste in the UK, 2015, Final Report. Written by: Tom Quested and Andrew Parry (WRAP).

21. Métodos de ensino/Teaching Methods: Formação inicial em sessões de grupo sobre o tema do desperdício alimentar e as várias metodologias de quantificação; discussão de alguns artigos com exemplos de quantificação do desperdício; formação sobre o projeto e a função das tarefas a desempenhar para os objetivos do mesmo. O trabalho será acompanhado no quotidiano por um investigador da equipa, que irá monitorizar os resultados que forem sendo produzidos.

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%).
Elaboração de um Relatório, em grupo, sobre as questões metodológicas, a construção dos instrumentos

de recolha de informação e as opções de tratamento dessa informação (40%).

Ensaio final individual (cerca de 15 páginas) com reflexão sobre o tema do desperdício de alimentos e sobre a sua experiência de aprendizagem (20%).

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