

## Unidades curriculares:

- > **Dieta Mediterrânica: Conceito e dimensões**
- > **Paisagem Mediterrânica**
- > **História do Mediterrâneo**
- > **Antropossociologia da Dieta Mediterrânica**
- > **O Padrão alimentar mediterrânico**
- > **Metodologias de Investigação em Dieta Mediterrânica**

As estas 6 unidades curriculares obrigatórias acresce uma oferta de 6 optativas das quais o estudante deve escolher 4, repartidas de igual forma pelos dois semestres:

- > **Produção de alimentos mediterrânicos**
- > **Tradições alimentares mediterrânicas**
- > **Ambiente e sustentabilidade dos recursos rurais e marítimos**
- > **Técnicas de recolha de património imaterial**
- > **Turismo e Património Cultural Imaterial**
- > **Empreendedorismo para a sustentabilidade Mediterrânica**

### Para mais informações consulte:

<http://fchs.ualg.pt/home/pt>

<https://ess.ualg.pt/home/pt/cursos/pos-graduacao>

Campus de Gambelas  
8005-139 FARO

Tel.: +351 289 800 041 (extensão 7041)

Tel.: +351 289 800 100 (extensão 8304)

Email: [gmpgfchs@ualg.pt](mailto:gmpgfchs@ualg.pt)

Email: [diretoressualg@ualg.pt](mailto:diretoressualg@ualg.pt)



## PÓS GRADUAÇÃO “CULTURAS MEDITERRÂNICAS: DIETA MEDITERRÂNICA”

## PÓS GRADUAÇÃO EM “CULTURAS MEDITERRÂNICAS: DIETA MEDITERRÂNICA”

A Dieta Mediterrânica (DM) enquanto herança cultural e civilizacional, no atual contexto da globalização e da padronização de hábitos, assume interesse e importância crescentes, bem visíveis no seu reconhecimento pela UNESCO como um estilo de vida a preservar e na sua confirmação pela Organização Mundial de Saúde (OMS) enquanto padrão alimentar de excelência.

Com a pós-graduação de “Culturas Mediterrânicas: Dieta Mediterrânica” pretende-se, através do estudo do estilo de vida mediterrânico, incentivar a inovação e o crescimento económico, a produção sustentável de produtos alimentares locais, a proteção da biodiversidade e do ambiente, a promoção de um estilo de vida saudável e a valorização da nossa história e cultura milenares.

Esta pós graduação tem como finalidade assegurar:

- A transversalidade de conhecimentos com especialistas de diferentes áreas
- Uma acentuada componente de trabalho de campo e/ou laboratorial
- Uma interação com diferentes dimensões do território (ruralidades, turismo, Património, inovação alimentar ...)
- Inserção e articulação com a realidade local através de parcerias com empresas, associações e outras entidades no terreno
- A integração dos formandos nas vivências e realidades do objeto de estudo
- Uma forte componente prática do curso (1/3 do curso é lecionado fora da Universidade) com ligações a projetos empresariais já em curso
- A busca de projetos inovadores que aliem a tradição e as culturas da terra e do mar à inovação e à tecnologia
- A inovação do estudo e preservação do património genético de plantas e das tradições e saberes, com recurso aos laboratórios da Universidade e à experiência das empresas

### Corpo Docente

O corpo docente será constituído por investigadores e especialistas altamente qualificados de domínios diversificados dentro das áreas científicas do programa de estudos, integrados em centros de investigação com reputação nacional e internacional, e detentores de uma produção científica relevante. A formação será complementada com técnicos e saberes atuantes no território, fazendo-se tanto na sala de aula e no laboratório, como em ambiente profissional e de trabalho de campo.



### Organização do Ciclo de Estudos

O curso, com 60 ECTS, decorre em dois semestres letivos e é constituído por 5 unidades curriculares por semestre, sendo 3 obrigatórias e duas optativas. É uma formação com uma forte ligação ao território e ao seu tecido cultural e socioeconómico, visando a apreensão in loco do objeto de estudo e procurando as melhores formas de o potenciar e de dinamizar atividades e recursos relacionados com o modo de vida mediterrânico.