



Componente Curricular

OBRIGATÓRIO

CÓDIGO

NOME

NUT A 22

Gastronomia Básica

CARGA HORÁRIA

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ANO

T	P	A	E	TOTAL
68	-	-	-	68

2009.1

EMENTA / OBJETIVOS

EMENTA

Técnicas culinárias básicas da cozinha clássica e moderna. Conceitos e classificação de cardápios. Tipos de serviços. Terminologia aplicada na área da gastronomia em língua inglesa e francesa. Molhos básicos e seus usos. Utensílios e equipamentos para cozinha.

OBJETIVOS

1. GERAL

Propiciar os alunos a introdução ao estudo da gastronomia numa abordagem teórico - prática.

2. ESPECÍFICOS

- Subsidiar o conhecimento sobre a inter-relação da técnica dietética com os atributos gastronômicos.
- Promover a identificação dos requisitos exigidos pelo mercado para a aplicação da gastronomia no *trade* turístico.
- Possibilitar a compreensão das exigências sanitárias para a sustentação e a perpetuação dos empreendimentos do segmento de alimentação.
- Habilitar o estudante para a identificação de pontos críticos e das não conformidades comuns ao segmento comercial de refeições para a reflexão e o planejamento de medidas de controle de riscos de contaminação e contenção de desperdício.
- Conhecer a estrutura e organização dos serviços e os destaques da gastronomia regional e brasileira.
- Apresentar as diferentes práticas de fracionamento e cocção de alimentos.
- Capacitar e estimular o estudante a adquirir novos conhecimentos comuns ao segmento de A & B para atuação nestes cenários e valorização do turismo.
- Proporcionar atividades de importância interdisciplinar, sobretudo com as disciplinas de interfase com gastronomia

METODOLOGIA

AULAS

Exposição oral participativa: buscando privilegiar com auxílio de quadro de giz e multimídia.

Metodologia em aulas práticas:

Oficinas gastronômicas: serão realizadas no laboratório de Técnica Dietética, em cada aula três alunos ficarão responsáveis pelo desenvolvimento da aula prática, devendo na aula subsequente cada grupo apresentar a fichas técnicas e custo da preparação, e solicitação de gêneros para aquisição. A análise sensorial das preparações será realizada em todas as aulas.

Visita Técnica:

Serão realizadas visitas técnicas a diferentes tipos de serviço (Praça de Shopping, Restaurante Comercial a La carte, Restaurante Comercial a Quilo, Restaurante em Hotéis). Para cada um deles será apresentado relatório técnico.

AVALIAÇÃO

Elementos norteadores do processo ensino-aprendizagem na disciplina:

Compreensão do estudo do alimento - o alimento será estudado em sua natureza específica, sua composição, suas transformações físicas, químicas e físico-química necessária para a alimentação humana, sua significação no cardápio;

Alunos serão vistos como sujeito – o objetivo é tornar os alunos capazes de aprender a aprender, salientando a transitoriedade do conhecimento científico e buscando identificar as lacunas do seu conhecimento e despertando-os para a necessidade de saber buscar ativamente informações para resolver os problemas;

Ensino orientado em problemas mais relevantes na Gastronomia - será priorizado o ensino baseado em problemas do cotidiano da gastronomia, como substrato essencial para o processo ensino-aprendizagem, e forma de possibilitar a compreensão dos múltiplos determinantes das condições de vida e saúde da população. Para implementação da metodologia serão seguidos sete passos.

Diversificação dos cenários de aprendizagem – as aulas práticas, os estudos dirigidos e os trabalhos de campo, serão realizados em diferentes cenários gastronômicos, com a finalidade de incluí-los como *locus* do processo ensino-aprendizagem e futuros espaços do futuro exercício profissional. Ao longo do semestre letivo cada aluno deverá retornar ao cenário eleito seis vezes, duas em horário e quatro em horário de estudo, coleta de informações e com objetivo de vivenciar do cotidiano da seleção e produção de alimentos;

Avaliação da aprendizagem será baseada nas competências cognitivas, afetivas e psicomotoras - será realizada de forma processual com acompanhamento do desenvolvimento do aluno, oportunizado a realização de atividades complementares para aqueles que não atingirem a meta esperada ou que não cumprirem os prazos programados, como forma de garantir o desenvolvimento das competências necessárias à formação do profissional.

Flexibilidade do processo de avaliação – na compreensão do aluno como sujeito é importante respeitar as diferenças inerentes a sua maturidade biológica, psicológica, cultural e acadêmica. É relevante lembrar que por se tratar de uma disciplina optativa os alunos são de diferentes semestre, com grau de maturidade bastante diverso, o que por um lado é ótimo, pois proporciona melhoria do processo de discussão por outro dificulta o processo de avaliação. Para os alunos que não cumprirem as atividades no prazo agendado, poderão entregá-las até a penúltima

semana de aula, mas será descontado o equivalente a meio ponto por atividade entregue.

Avaliação

Os alunos serão avaliados através de parâmetros quantitativos e qualitativos. Ao final serão lançadas seis notas.

Nota 1 (**N1**): Participação, freqüência, pontualidade, assiduidade, relação interpessoal: valor 10 e peso 4.

Nota 2 (**N2**): Oficinas de Gastronomia: serão desenvolvidas 04 (oficinas) oficinas com valor 10 cada e peso 7.

Nota 3 (**N3**): Relatório de visitas técnicas: valor total 10 e peso 5.

NOTA FINAL: **$N1 \times 4 + N2(OF1 + OF2 + OF3 + OF4) \times 7 + N3 \times 5$**

16

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Terminologia aplicada na área da gastronomia em língua inglesa e francesa.

2. Cardápios.

2.1. Conceitos

2.2. Objetivos

2.3. Classificação de cardápios

2.4. Planejamento

2.5. Combinações

2.6. Configurações

2.7. Apresentação

3. Tipos de serviços á mesa.

4. Etiquetas á mesa.

5. Habilidades básicas na cozinha.

5.1. *Mise en place*.

5.2. Fracionamento de alimentos in-natura: vegetais e carnes

5.3. Técnicas culinárias básicas da cozinha clássica e moderna.

5.4. Métodos de cocção.

5.5. Ficha técnica de preparo de alimentos

5.6. Decoração básica dos pratos

5.7. Métodos de avaliação sensorial e a “a arte da degustação”

6. Utensílios e equipamentos para cozinha.

6.1. Adequação de utensílios e equipamentos ao preparo de alimentos

7. Molhos básicos e seus usos.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICAS

FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo – SENAC, 2001.

FLANDRIN & MONTANARI, J-L. **História da Alimentação**. São Paulo. Estação Liberdade, 1998.

GOMENSORO, M.L. **Pequeno Dicionário de Gastronomia**. Editora Objetiva, Rio de Janeiro, 1999.

REY, A.. M. **Gestão dos Serviços de Alimentos e Bebidas/** Anthony M Rey, Ferdinand Wieland;
Tradução Sergio Senna - Salvador: Instituto de Hospitalidade, 1999.

BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES

SAVARIN, B. **A Fisiologia do Gosto**. Tradução Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

LOBO, A. **Manual de estrutura e organização do restaurante comercial**. São Paulo: Atheneu, 1999.

ORNELLAS, L. H. **A Alimentação Através dos Tempos**. Lieselotte Hoeschl Ornellas. 2ª. ed. Florianópolis: Ed. Da UFSC, 2000. 307p: il.

LEAL, M. L. de M. S. **A História da Gastronomia**. Rio de janeiro: SENAC Nacional, 1998.

LUNA, N. M. de M. **Técnica e Dietética: Pesos e Medidas em Alimentos**. Niedja Maria de Melo Luna. Cuiabá: 1994.21p.:il.

MAGNÉE, H. M. **Manual do Self-Service**. São Paulo: Varela, 1996. 264 pp.

MORAES, M^a A. C. **Métodos para Avaliação Sensorial dos Alimentos**. Apostila FEA/UNICAMP. 1997.

FISBERG, M. **Um, Dois, feijão com arroz: A alimentação no Brasil de Norte a Sul** – São Paulo- Ed. Atheneu – 2002.

SITES

www.bireme.br

www.capes.gov.br

www.bireme.br - clicar em Scielo
