

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE – UNICENTRO
Campus Universitário de Irati
Setor de Ciências Sociais Aplicadas
Departamento do Curso de Turismo - DETUR

PLANO DE ENSINO

CURSO: Turismo
DISCIPLINA: Gastronomia
C/H SEMANAL: 02
C/H TOTAL: 68

SÉRIE: 4º
TURNO: M
CÓDIGO: 0387/I
ANO: 2010

EMENTA

Importância da Gastronomia como um atrativo turístico. Organograma das áreas de produção e consumo de alimentos e bebidas em restaurantes, hotéis, bares, e outros. Mise-en-place. Diversos tipos de estabelecimentos, serviços, equipamentos e atendimento. Alimentos e bebidas como componentes básicos do Turismo. Aspectos culturais da culinária brasileira e internacional. Planejamento e elaboração de cardápios. O transporte de alimentação e bebidas.

I – OBJETIVOS

- Informar o aluno sobre a prática cotidiana de trabalho na área de gastronomia e sua relação com o turismo;
- Demonstrar a importância da gastronomia para os serviços turísticos; e
- Demonstrar as possibilidades de mercado de trabalho no setor.

II – PROGRAMA

Unidade 1 – História da alimentação e evolução da arte culinária

1. Pré-história e primeiras civilizações;
2. O mundo clássico;
3. Antiguidade e Idade Média;
4. Época contemporânea.
5. Simbolismo da alimentação e tabus alimentares

Unidade 2 – Tipologias de estabelecimentos gastronômicos e sua utilização no turismo

1. Restaurantes
2. Bares
3. Confeitarias
4. Cafeterias
5. Lanchonetes
6. Panificadoras
7. Estabelecimentos Temáticos
8. Outros

Unidade 3 – Produção e consumo de produtos de A&B

1. Organograma das áreas de produção e consumo em A&B
2. Ambiente;
3. Equipamentos/Utensílios;
4. Manipulação de Alimentos;
5. Tipos de serviço;
6. Mise en place;
7. Etiqueta à mesa

Unidade 4 – Elaboração de cardápios

1. Histórico;

2. Cardápio X Menu;
2. Aspectos da composição básica do cardápio;
3. Técnicas para o desenvolvimento de cardápios;
4. Pratos e guarnições;
5. Formação de preço;
6. Carta de bebidas;
7. Tópicos para análise de cardápios.

Unidade 5 – Gastronomia Internacional

1. A gastronomia pelo mundo; e
2. Tendências da gastronomia internacional.

Unidade 6 – Gastronomia Brasileira

1. A formação da cozinha brasileira
2. Região Sul
3. Região Sudeste
4. Região Centro-Oeste
5. Região Nordeste
6. Região Norte
7. Tendências da atual gastronomia brasileira

III – METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas, audiovisuais e dialogadas sobre os temas propostos;
- Trabalhos individuais (haverá indicação de assuntos referentes a um tema, indicação bibliográfica e acompanhamento do desenvolvimento dos trabalhos solicitados);
- Trabalhos e dinâmicas temáticas em grupos;
- Apresentação oral de trabalhos, bem como entrega escrita;
- Análise e interpretação de textos referentes ao tema proposto;
- Palestra realizada por especialista da área, que posteriormente será debatida pelos alunos em sala de aula;
- Aulas práticas, visitas técnicas e viagens de estudo serão desenvolvidas de forma interdisciplinar, visando analisar na prática o conteúdo estudado em aula; e
- Recursos utilizados: retroprojektor, datashow, vídeos, revistas, jornais, internet, computador, e outros.

V – FORMAS DE AVALIAÇÃO

Bimestre	1º Bim.	2º Bim.	3º Bim.	4º Bim.
Peso	10	10	10	10

Os procedimentos de avaliação (valor de 0 a 10) terão como base:

- avaliações escritas;
- o resultado dos trabalhos em grupo;
- provas objetivas e subjetivas;
- resultado das investigações;
- resultado das visitas técnicas e viagens de estudos na forma de relatórios;
- outros trabalhos acadêmicos e/ou atividades específicas.

Média Final: média aritmética simples das avaliações realizadas

Exame: prova escrita sobre o conteúdo do ano letivo.

V – BIBLIOGRAFIA

- ANDRADE, José Vicente de. **Turismo: fundamentos e dimensões**. São Paulo: Ática, 2002. 213p
- ANSARAH, Marília Gomes Dos Reis. (org). **Turismo: como aprender, como ensinar**. São Paulo: Editora SENAC, 2001
- BAHL, Miguel. **Turismo: enfoques teóricos e práticos**. São Paulo: Roca, 2003.
- BARRETO, Ronaldo. **Passaporte para o sabor: tecnologia para elaboração de cardápio**. São Paulo: Senac, 2005.
- BARRETTO, Margarita. **Cultura e turismo: discussões contemporâneas**. Campinas: Papirus, 2007.
- _____, Margarita, BANDUCCI, Álvaro Jr. (orgs). **Turismo e identidade local: Uma visão antropológica**. Campinas: Papirus, 2001.
- _____. **Turismo e legado cultural: as possibilidades do planejamento**. Campinas, SP: Papirus, 2000. 89p.
- _____, Margarita. **Manual de iniciação ao estudo do turismo**. Campinas: Papirus, 1995.
- BARRETO, Ronaldo. **Passaporte para o sabor: tecnologia para elaboração de cardápio**. São Paulo: Senac, 2005.
- BENI, Mário Carlos. **Análise estrutural do turismo**. São Paulo: SENAC, 2002.
- CASTELLI, Geraldo. **Hospitalidade: na perspectiva da gastronomia e da hotelaria**. São Paulo: Saraiva, 2005.
- CHAVES, Guta, FREIXA, Dolores. **Larousse da cozinha brasileira: raízes culturais da nossa terra**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007.
- DAVIES, Carlos. **Alimentos e bebidas**. Caxias do Sul: Educ, 2001
- DE LA TORRE, Antonio. **Administração hoteleira parte II: alimentos e bebidas**. São Paulo: Roca, 2002.
- DENCKER, Ada. **Planejamento e gestão em turismo e hospitalidade**. São Paulo: Pioneira, 2004.
- FAGLIARI, Gabriela Scuta. **Turismo e alimentação: análises introdutórias**. São Paulo: Roca, 2005.
- FLANDRIN, Jean-Louis, MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**.
- FREIRE, Renato, et al. **Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos**. São Paulo: Senac, 2005.
- LAGE, Beatriz H. G.; MILONE, Paulo Cesar (orgs.). **Turismo: teoria e prática**. São Paulo: Atlas, 2000.
- MONTEJANO, Jordi M. **Estrutura do mercado turístico**. 2 ed. Roca. São Paulo, 2001.
- SCHLUTER, Regina. **Gastronomia e turismo**. São Paulo: Aleph, 2004.
- TEICHMANN, Ionte T. Mendes. **Cardápios: técnicas e criatividade**. Caxias do Sul: Educ, 2007.
- VASCONCELLOS, Frederico, CAVALCANTI, Eudemar, BARBOSA, Lourdes. **Menu: como montar um cardápio eficiente**. São Paulo: Roca, 2002.