

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE – UNICENTRO
Campus Universitário de Guarapuava
Setor de Ciências da Saúde
Departamento de Nutrição

Curso: Nutrição
Disciplina: Gastronomia e hotelaria
C/H SEMANAL: 02 horas / aula

Série: 4ª
Turno: Integral
C/H TOTAL: 68 horas / aula

Ano: 2010
Código: 1609-DENUT

EMENTA

A história da gastronomia. Gastronomia universal. Termos específicos em Gastronomia. Etiqueta à mesa. Arrumação de mesa: toalhas, arranjos, pratos, louças, talheres, copos e guardanapos. Serviços de mesa. Planejamento de cardápios: ordem dos serviços, tipos de “menu” e cardápios para eventos sociais. Serviço de bar: bebidas nacionais e importadas, tipos de bar, equipamentos básicos e bebidas para acompanhar alimentos. Hotelaria e gastronomia hospitalar. Perfil das profissões dentro da gastronomia.

LOBJETIVOS

- I. Conhecer a história e a evolução da Gastronomia;
- II. Caracterizar a cozinha regional – mundial e brasileira;
- III. Identificar as palavras e os termos pertinentes à Gastronomia;
- IV. Diferenciar comportamento à mesa em diferentes situações e ocasiões;
- V. Conhecer móveis, utensílios e roupas de mesa;
- VI. Explicar como se procede a arrumação de mesas, incluindo a escolha da toalha, o arranjo (decoração), os pratos, as louças, os talheres, os copos e o guardanapo;
- VII. Verificar os tipos de serviços de mesa existentes, tais como o Serviço à Francesa, o Serviço Familiar, o Serviço Camponês, o Serviço de Buffet e o Serviço à Inglesa;
- VIII. Elaborar de cardápios/”menu” para diversos tipos de serviços e eventos;
- IX. Organizar eventos sociais como, Batizados, Festas Infantis e para Adolescentes, Bodas, Café da Manhã ou Breakfast, Brunch, Chás, Lançamentos de Livros, Cocktail-Souper, Soupé, Noite de Queijos e Vinhos;
- X. Conhecer o Serviço de Bar, as bebidas nacionais e importadas, os tipos de Bar, os equipamentos básicos em um bar, os acompanhamentos e os copos;
- XI. Observar a combinação dos tipos de preparações com os tipos de bebidas;
- XII. Verificar o conceito de Hotelaria e Gastronomia inserido no Setor Hospitalar;
- XIII. Explicitar o papel do profissional nutricionista dentro da Gastronomia.

II.PROGRAMA

1. Introdução à Gastronomia;
2. A História da Gastronomia Mundial;
3. A História da Gastronomia no Brasil;
4. Cozinha mundial e nacional;
5. Palavras e Termos pertinentes à Gastronomia;
6. Etiqueta à mesa
7. Tipos de restaurante e brigada de cozinha
8. Móveis, Utensílios e Roupas de mesa
9. Tipos de serviços à mesa;
10. Arrumação de mesas;
11. Planejamento de Cardápios;
12. Planejamento de eventos sociais;
13. Serviço de Bar;
14. Vinhos;
15. Combinação de Alimentos e Bebidas
16. Hotelaria e Gastronomia Hospitalar
17. Gastronomia Funcional
18. Alimentos funcionais

19. Inserção do profissional de nutrição na gastronomia.

III.METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas teóricas com auxílio de recursos audiovisuais;
- Aulas práticas;
- Visitas a estabelecimentos (hotéis) para melhor fixação dos conteúdos.

IV.FORMAS DE AVALIAÇÃO

- Assiduidade e participação nas aulas teóricas e práticas;
- Prova de conteúdo teórico;
- Trabalhos de pesquisa;
- Seminários.

V. BIBLIOGRAFIA

1. Básica

- BARRETO, R. L. P. Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios. 6 ed. São Paulo: Senac, 2005.
- BETTEGA, M. L. Eventos e cerimonial: simplificando as ações. Caxias do Sul: EDUCS, 2001.
- BRAUNE, Renata; FRANCO, Silvia C. O que é gastronomia. São Paulo: Brasiliense, 2007.
- DAVIES, Carlos A. Alimentos e bebidas. 3 ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2007
- FISBERG, Mauro; WEHBA, Jamal; COZZOLINO, Silvia M.F. Um, dois feijão com arroz: A alimentação do Brasil de norte a sul. São Paulo: Atheneu, 2002.
- FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. São Paulo: SENAC, 2001.
- FREUND, Tommy. Técnicas de alimentos e bebidas. Rio de Janeiro: Infobook, 2000.
- GOMES, S. Guia do cerimonial: do trivial ao formal. 3. ed. rev. e atual. Brasília: LGE, 2001.
- LEAL, M. L. de M. S. A história da gastronomia. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 1998.
- MEIRELLES, Gilda F. Protocola e Cerimonial: Normas, ritos e pompas. São Paulo: STS Publicações e Serviços Ltda, 2002.
- MOURA, E. Manual de etiqueta à mesa. Goiânia: Coleção dos Manuais, 1999.
- MOURA, E. Manual de festas e eventos. Goiânia: Coleção dos Manuais, 1999.
- PACHECO, Aristide O. Manual do maître d' hotel. 5 ed. São Paulo: Senac, 2005.
- PACHECO, Aristides O. Manual de organização de banquetes. São Paulo: SENAC, 1999.
- SAVARIN, BRILLAT. Fisiologia do Gosto. São Paulo: Companhia das letras, 1995.
- TEICHMANN, I. Cardápios: técnicas e criatividade. 5. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

2. Complementar

- A BOA MESA: Receitas Seleccionadas para todas as Ocasões. São Paulo: Nova Cultural, 2001.
- FIGUEIREDO, G. Comes & bebes: ensaios de culinária e gastronomia. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1978.
- LACERDA, Maria T. Café com mistura: seguido de cartas de minha cozinha. Curitiba: Imprensa Oficial, 2002.
- LÔBO, A. Manual de estrutura e organização do restaurante comercial. São Paulo: Atheneu, 1999.
- McCARTHY, Ed. Vinhos para leigos. São Paulo: Mandarim, 1996.
- ORNELLAS, L.A. Alimentação Através dos tempos. Florianópolis: Ed. Da UFSC, 2000
- REGGIOLLI, M.; GONSALVES, M.I.E. Planejamento de cardápios e receitas para UAN. São Paulo: Atheneu, 2002.
- REITER, O. A arte de comer bem. RCV-Empreendimentos Editoriais Ltda.
- SANTOS, S. de P. O vinho nosso de cada dia. São Paulo: T.A. Queiroz, 1990.
- STEER, G. Rápido & fácil chocolate. São Paulo: Manole Ltda, 1996.
- TIMPERLEY, C.; NORMAN, C. O livro de queijos. São Paulo: Manole Ltda, 1997.
- ZARVOS, N.; DIDATI, C. A. da S. Multisabores: a formação da gastronomia brasileira. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2000.

Revistas: Alta Gastronomia, Nutrição em Pauta, Nutri News, Gula, a Ciência na Cozinha, Nutrição Saúde e Performance.

Aprovado em: 26/02/2010

Ata nº: 02/2010

Vice-Chefe de Departamento: _____

Paula Chuproski

Nome do Professor: _____

Priscilla Franceschini