UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

Ano	**2022**
Tp. Período	**Anual**
Curso	**NUTRIÇÃO (220)**
Disciplina	**2949 - GASTRONOMIA E HOTELARIA (OPT)**
Turma	**NUI**
Local	**CEDETEG**

Carga Horária: **68**

PLANO DE ENSINO

EMENTA

A história da gastronomia. Gastronomia universal. Termos específicos em gastronomia. Etiqueta à mesa. Arrumação de mesas: 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.

I. Objetivos

Tornar o aluno apto para:
- Caracterizar a gastronomia nacional e internacional;
- Identificar as palavras e os termos pertinentes à Gastronomia;
- Diferenciar comportamento à mesa em diferentes situações e ocasiões;
- Conhecer e aplicar os conceitos de hotelaria e tipos de serviço de mesa;
- Elaborar cardápios/”menu” para diversos tipos de serviços e eventos;
- 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;
- Observar a combinação das preparações com as bebidas;
- Conhecer as principais tendências em gastronomia no Brasil e no mundo.
- Aplicar o conceito de Hotelaria e Gastronomia no Setor Hospitalar;
- Desempenhar o papel de nutricionista dentro da Gastronomia

II. Programa

- Apresentação da disciplina, plano de ensino e metodologia de avaliação
- Introdução à Gastronomia: apresentação, conceitos e evolução
- História da Gastronomia no mundo e gastronomia mundial
- História da Gastronomia no Brasil e gastronomia regional brasileira
- Nutrição em Gastronomia: termos culinários frequentes e utensílios em gastronomia
- Técnicas gastronômicas: etiqueta à mesa; tipos de serviços, técnicas em serviço formal
- Hotelaria: Móveis, utensílios e roupas de mesa
- Serviço de bar: bebidas nacionais e importadas, tipos de bar, equipamentos básicos
- Cervejas e vinhos
- Harmonização de alimentos e bebidas
- Planejamento de cardápios e eventos sociais
- Tendências em gastronomia no Brasil e no mundo
- Gastronomia na atualidade: gastronomia funcional, gastronomia molecular, gastronomia hospitalar, slow food, gastronomia infantil, gastronomia para vegetarianos.

III. Metodologia de Ensino

- Aulas teóricas expositivas e dialogadas com auxílio de recursos audiovisuais e quadro de giz;
- Aulas práticas em laboratório;
- Visitas técnicas e aulas práticas em estabelecimentos comerciais (restaurantes e hotéis).

IV. Formas de Avaliação

- Assiduidade e participação nas aulas teóricas, práticas e nas visitas técnicas;
- Prova teórica individual;
- Elaboração de roteiros e fichas técnicas para aulas práticas;
- Relatórios de aula prática;
- Leitura, interpretação, produção e discussão de textos correlacionados;
- Seminários.

V. Bibliografia

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, R.; FRANCO, S. C. O que é gastronomia. São Paulo: Brasiliense, 2007.
DAVIES, C. A. Alimentos e bebidas. 3 ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2007
FISBERG, M.; WEHBA, J.; COZZOLINO, S. M.F. Um, dois feijão com arroz: A alimentação do Brasil de norte a sul. São Paulo: Atheneu, 2002.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

Ano	**2022**
Tp. Período	**Anual**
Curso	**NUTRIÇÃO (220)**
Disciplina	**2949 - GASTRONOMIA E HOTELARIA (OPT)**
Turma	**NUI**
Local	**CEDETEG**

Carga Horária: **68**

PLANO DE ENSINO

FRANCO, A. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. São Paulo: SENAC, 2001.
FREUND, T. 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. M. S. A história da gastronomia. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 1998.
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, A. O. Manual do maître d' hotel. 5 ed. São Paulo: Senac, 2005.
PACHECO, A. O. Manual de organização de banquetes. São Paulo: SENAC, 1999.
SANTOS, J. I.; SANTANA, J. M. Comida e vinho: harmonização essencial. São Paulo: Senac, 2008.
SAVARIN, B. Fisiologia do Gosto. São Paulo: Companhia das letras, 1995.
TEICHMANN, I. Cardápios: técnicas e criatividade. 5. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

Complementar

A BOA MESA: Receitas selecionadas para todas as ocasiões. São Paulo: Nova Cultural, 2001.
BRASIL (Org.). Sabores do Brasil. Brasília: Gráfica Brasil, 2007.
CARNEIRO, H. Comida e sociedade: uma história da alimentação. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.
ENGLER, A. O gourmet na cozinha: um guia prático para apaixonados pela boa mesa que decidem se aventurar do outro lado do fogão. Belo Horizonte: Gutenberg, 2008. 149 p. 1x
FIGUEIREDO, G. Comes e bebes: ensaios de culinária e gastronomia. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1978.
FREIXA, D.; CHAVES, G. Gastronomia no Brasil e no mundo. Rio de Janeiro: Senac, 2009.
FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. História da alimentação. 6. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
LACERDA, M. 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.
MONTEBELLO, N. P.; COLLAÇO, J. H. L. (Org.). Gastronomia: cortes e recortes. 2. ed. Brasília: SENAI - DF, 2008.
INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef Profissional. SENAC, 2010.
ORNELLAS, L.A. Alimentação através dos tempos. Florianópolis: Ed. 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.
TIMPERLEY, C.; NORMAN, C. O livro de queijos. São Paulo: Manole, 1997.
ZARVOS, N.; DIDATI, C. A. S. Multisabores: a formação da gastronomia brasileira. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2000.

APROVAÇÃO

Inspetoria: DENUT/G
Tp. Documento: Ata Departamental
Documento: 12/2022
Data: 06/06/2022