

Plano de Ensino

Prof(a). MEIRE ZULMIRA BRAGA

Código N267	Disciplina NUTRIÇÃO E GASTRONOMIA	Créditos 4	Série 0	
C.H. Teórica 80	C.H. Prática 0	C.H. Estágio 0	C.H. Pesquisa 0	C.H. Total 80
Objetivos Introduzir o aluno na ciência da gastronomia e correlacioná-la a ciência da nutrição.				
Ementa História da gastronomia. Gastronomia e Unidades de Alimentação e Nutrição. Tipos de ingredientes usados na gastronomia. Técnicas de cocção e bases da cozinha gastronômica. Tradicionais serviços de uma refeição. Gastronomia e nutrição. Gastronomia hospitalar. Gastronomia internacional.				

Bibliografia Básica

SEBESS, Mariana. Técnicas de cozinha profissional. 3.ed. São Paulo: SENAC, 2011.

FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. 2.ed. São Paulo: SENAC, 2001.

TEICHMANN. Cardápios: técnicas e criatividade. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2009. (Pearson)

Bibliografia Complementar

CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2016 (Pearson)

DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. 4.ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2010. (Pearson)

PINTO, Roberto. Gastronomia brasileira: na linha do tempo. São Paulo: Edições Tapioca, 2017. (Pearson)

BERNARDELLI, Julio Cezar. Planejamento e gestão de serviços gastronômicos. Curitiba: Contentus, 2020. (Pearson)

SEQUERRA, Lúcia (org.). Gastronomia hospitalar. São Paulo: Pearson, 2018.

Como a disciplina se interliga com outros componentes curriculares (mínimo 100 caracteres)

A disciplina se interliga com outros componentes, sendo assim, esta disciplina interliga com muitas outras disciplinas, dentre elas: Nutrição clínica; Microbiologia dos alimentos, Nutrição Básica; Bromatologia e Tecnologia dos Alimentos Higiene e Inspeção Sanitária dos Alimentos, Nutrição do adulto e do idoso, Administração de unidades de alimentação e nutrição; Nutrição clínica; Nutrição materna, da criança e do adolescente; Educação nutricional

Habilidades do Perfil do Egresso (mínimo 100 caracteres)

Ao final do curso, o profissional estará habilitado a reconhecer, através da teoria estudada e das práticas realizadas, técnicas básicas de gastronomia e novas tecnologias passíveis de utilização na área de alimentação e nutrição. Também será capaz de aplicar técnicas gastronômicas, como por exemplo, aromatização, cortes de alimentos diferenciados, formas de cocção apropriadas a diversos grupos alimentares, otimizando a biodisponibilidade de nutrientes em situações de saúde e patologias, aliando a gastronomia com a nutrição promovendo, desta forma, uma alimentação saudável.

Competências do Perfil do Egresso (mínimo 100 caracteres)

Espírito de liderança e de responsabilidade dentro do trabalho em equipe Desempenhar as atividades de técnicas culinárias e propiciar a fundamentação para o desenvolvimento de produtos para a população geral. Elaborar formulações visando a nutrição clínica e enfatizando a utilização de ingredientes que melhorem nutricionalmente o produto. Promover a utilização máxima dos ingredientes, a fim de reduzir os desperdícios. Fazer associação entre o alimento e a funcionalidade de seus compostos na prática clínica.

Como será desenvolvida a articulação teoria-prática? (mínimo 100 caracteres)

Aulas práticas Visitas técnicas Através de aulas ministradas em sala de aula com aulas teórico-práticas. Os discentes são divididos em grupos de alunos (até 5 integrantes) e cada apresentação do assunto e após esse momento, os discentes realizam as atividades práticas.

Quais os requisitos necessários para efetivo aprendizado da disciplina? (Detalhar os tópicos. Mínimo 50 caracteres)

Cumprimento do Plano de Ensino. Frequência Cabe ao docente organizar e orientar as atividades propostas no plano de ensino, de maneira a se obter a melhor execução possível das atividades propostas.

Como a disciplina pretende intervir e transformar a realidade local e regional? (mínimo 100 caracteres)

- Por meio da promoção e execução de ações que divulguem e fomentem informações que possibilitam ao indivíduo : - Estabelecer relações entre o emprego da tecnologia dos alimentos e suas implicações para a saúde pública; - Compreender os agentes químicos e físicos presentes nos alimentos submetidos à processos industriais. - Promoção de eventos visando informar a população coerentemente sobre a dimensão nutricional do alimento, influenciando suas preferências, promovendo a educação nutricional.

Quais laboratórios práticos serão utilizados? (mínimo 20 caracteres)

Laboratório de Técnica Dietética- Cozinha -Laboratório de Tecnologia de Alimentos -Biblioteca -Sala de aula

Como será fomentada a autonomia discente? (mínimo 100 caracteres)

Através de metodologias ativas, pelas quais o discente é estimulado a integrar o conteúdo planejado de forma antecipada e participar ativamente - Estímulo a leituras complementares para ampliar a visão do conteúdo proposto; - Estímulo à Produção científica e publicação: indicação de referencias complementares para atividades de pesquisa; - Utilização de conteúdos e exercícios complementares no ambiente virtual; - Avaliação de trabalhos de forma sistêmica e com sua participação direta.

Quais as metodologias serão utilizadas no processo de aprendizagem? (mínimo 100 caracteres)

Simulados Seminários. Visitas técnicas. Aulas interativas, nas quais o conhecimento é exposto ao aluno de acordo com um desenho didático planejado para adequar o meio de entrega ao conhecimento particular da disciplina. Na sala de aula a metodologia de entrega de conteúdo contempla, além dos conceitos e temáticas das aulas propriamente ditas, leitura de textos pertinentes ao assunto, hipertextos, links orientados, estudos de caso, , simuladores virtuais, simulados, biblioteca virtual etc. Quanto à metodologia de ensino, o docente é responsável por mediar o conteúdo e sua integralização, com vistas ao aprendizado cooperativo e colaborativo, norteando-se pelo incentivo à troca constante entre os atores envolvidos e à construção coletiva do conhecimento. Aulas teóricas e práticas. As aulas teóricas serão expositivas e ministradas com auxílio dos recursos didáticos disponíveis na universidade. As aulas Práticas possuem uma parte expositiva e uma parte experimental realizada pelos alunos no laboratório de Técnica Dietética;

Como é o sistema de avaliação da disciplina?

Avaliação	Pontos	Habilidades e Competências Avaliadas (min. 50 caract.)
V1 (Detalhe os tópicos do programa da disciplina. Mínimo 50 caracteres)	10	HISTÓRICO E PRINCÍPIOS DA GASTRONOMIA TIPOLOGIA DE RESTAURANTES ETIQUETA EM EVENTOS SERVIÇOS ESPECIAIS DE ETIQUETA: AMERICANA, FRANCESA, INGLESA DIRETO E INDIRETO SERVIÇOS ESPECIAIS DE ETIQUETA: SELF ? SERVICE, TABLE, CAFÉ DA MANHÃ DE HOTEL SERVIÇOS ESPECIAIS DE ETIQUETA: CAFÉ, COUVERT QUEIJOS E LICORES MISE EN PLACE PARTE 1 MISE EN PLACE PARTE 2 DOBRADURA DE GUARDANAPOS E TIPOS DE SERVIÇOS
V2 (Detalhe os tópicos do programa da disciplina. Mínimo 50 caracteres)	10	GASTRONOMIA HOSPITALAR PARTE 1 GASTRONOMIA HOSPITALAR PARTE 2 ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS PARTE 1 ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS PARTE 2 TENDÊNCIAS NA GASTRONOMIA COZINHA FRANCESA COZINHA AMERICANA COZINHA CONTEMPORÂNEA
VT (Detalhe os tópicos do programa da disciplina. Mínimo 50 caracteres)	10	COZINHA MINEIRA PARTE 1 COZINHA MINEIRA PARTE 2 ERVAS E ESPECIARIAS
Atividade de Extensão (Descreva qual é a atividade e como ela se relaciona com as habilidades e competências da Disciplina. Mínimo 50 caracteres)	0	Diversificação de cortes e preparações gastronômicas com massas para aceitação de dietas; Aplicação da Gastronomia para desenvolvimentos de cardápios de Fichas técnicas de preparo - Identificar e Elaborar os processos e métodos utilizados na cocção dos diferentes alimentos visando o aproveitamento das características sensoriais, princípios nutritivos e qualidade sanitária das diferentes preparações. - Identificar as transformações e perdas que os alimentos sofrem durante sua conservação, preparo e cocção.
Atividade de Pesquisa (Descreva o objetivo final da atividade de pesquisa e como ela se relaciona com as habilidades e competências da Diciplina. Mínimo 50 caracteres)	0	- Aplicabilidade de Comfort Food como ferramenta para melhorar aceitação das dietas hospitalares. Desempenhar as atividades de técnicas culinárias e propiciar a fundamentação para o desenvolvimento de produtos para a população geral. Elaborar formulações visando a nutrição clínica e enfatizando a utilização de ingredientes que melhorem nutricionalmente o produto. Promover a utilização máxima dos ingredientes, a fim de reduzir os desperdícios. Fazer associação entre o alimento e a funcionalidade de seus compostos na prática clínica.

Programa da Disciplina (distribuição do conteúdo por aula):

1. HISTÓRICO E PRINCÍPIOS DA GASTRONOMIA
2. TIPOLOGIA DE RESTAURANTES
3. ETIQUETA EM EVENTOS
4. SERVIÇOS ESPECIAIS DE ETIQUETA: AMERICANA, FRANCESA, INGLESA DIRETO E INDIRETO
5. SERVIÇOS ESPECIAIS DE ETIQUETA: SELF ? SERVICE, TABLE, CAFÉ DA MANHÃ DE HOTEL
6. SERVIÇOS ESPECIAIS DE ETIQUETA: CAFÉ, COUVERT QUEIJOS E LICORES
7. MISE EN PLACE PARTE 1
8. MISE EN PLACE PARTE 2
9. DOBRADURA DE GUARDANAPOS E TIPOS DE SERVIÇOS
10. GASTRONOMIA HOSPITALAR PARTE 1
11. GASTRONOMIA HOSPITALAR PARTE 2
12. ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS PARTE 1
13. ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS PARTE 2
14. TENDÊNCIAS NA GASTRONOMIA
15. COZINHA FRANCESA
16. COZINHA AMERICANA
17. COZINHA CONTEMPORÂNEA
18. COZINHA MINEIRA PARTE 1
19. COZINHA MINEIRA PARTE 2
20. ERVAS E ESPECIARIAS

Autonomia Discente:

Sugestão de Periódicos

- #1
- #2
- #3
- #4
- #5

Sugestão de Artigos

- #1
- #2
- #3
- #4
- #5

Sugestão de Vídeos do Youtube (colocar descrição e URL)

- #1
- #2
- #3
- #4
- #5

Sugestão de Temas de Pesquisa

- #1
- #2
- #3
- #4
- #5

Sugestão de Atividades Complementares

- #1 Leitura e discussões de artigos sobre a aplicação da Gastronomia para desenvolvimentos de cardápios de Fichas técnicas de preparo
- #2 Leitura e discussões de artigos sobre análise sensorial de preparações utilizadas em dietas restritivas
- #3 Leitura e discussões de artigos sobre Gastronomia funcional
- #4 Leitura e discussões de artigos sobre Gastronomia e sustentabilidade
- #5 Leitura e discussões de artigos sobre a influência dos métodos de medição e pesagem sobre a composição nutricional das preparações