

PROGRAMA DE DISCIPLINA

I - DADOS GERAIS

1. Nome da disciplina: **Gastronomia (NUT028)**
2. Departamento: Nutrição
3. Período do Curso: a partir do 6º período
4. Número de Créditos: 02
5. Carga Horária: Teórica: 15
Prática: 15
6. Coordenador: Rita de Cássia Ribeiro

II - EMENTA:

Estudo de ingredientes, produtos, utensílios e técnicas utilizadas na arte-culinária com objetivo de enriquecer o sabor dos alimentos e transformar em fonte de prazer para quem os consome.

III – OBJETIVOS

1. GERAL: Conceituar a Gastronomia e sua evolução através dos tempos e aplicar suas técnicas básicas no preparo de refeições mais atrativas e adequadas sensorial e nutricionalmente.

2. ESPECÍFICOS:

- Analisar historicamente a evolução da Gastronomia e suas implicações no ato de se alimentar;
- Identificar, processar, degustar e analisar sensorialmente preparações utilizando ingredientes, ervas e especiarias diferenciados;
- Conhecer e praticar as técnicas básicas de cortes e cocção de frutas, legumes e verduras; carnes, peixes e aves; massas e molhos;
- Compreender e praticar as bases da Confeitaria e aplicá-las no preparo de sobremesas mais equilibradas nutricionalmente;
- Aliar a teoria à prática no estudo dos princípios básicos relacionados às diferentes etapas no planejamento de eventos.

IV - METODOLOGIA:

Aulas teóricas expositivas e ilustradas;
Apresentação de temas na forma de seminários;
Criação e execução de um evento;
Aulas práticas em laboratório.

V - AVALIAÇÃO:

Periódica:

Seminários – 25 pontos

Criação e execução de um evento: 40 pontos

Prova prática: 25 pontos

Participação em aulas práticas: 10 pontos

Somativa:

100 pontos

VI - UNIDADES:

1 Introdução à Gastronomia

1.1 Histórico

1.2 Bases contemporâneas

1.3 Gastronomia e as dimensões do ato de se alimentar: cultural, social, econômica, nutricional, sensorial, regulamentar e higiênica.

2 Frutas, verduras e legumes

2.1 Cortes clássicos

2.2 Métodos de cocção

2.3 Ingredientes e condimentos diferenciados

2.4 Preparo, montagem dos pratos e avaliações sensorial e nutricional

3 Carnes, peixes e aves

3.1 Identificação dos diferentes tipos de carnes e seus cortes

3.2 Métodos de cocção

3.3 Preparo, montagem dos pratos e avaliações sensorial e nutricional

4 Bases da confeitaria

4.1 Técnicas de preparo de massas, caldas e cremes

4.2 Sobremesas *light* a base de frutas

4.3 Preparo, montagem dos pratos e avaliações sensorial e nutricional

5 Massa e Molhos

5.1 Princípios e preparo das massas artesanais

5.2 Preparo de molhos diferenciais

5.3 Preparo, montagem dos pratos e avaliações sensorial e nutricional

6 Eventos em Gastronomia

6.1 Concepção, tipologia

6.2 Etapas da organização de um evento – atividade prática

6.3 Planejamento, execução e avaliação de eventos

VII - BIBLIOGRAFIA:

Básica

TEICHMANN, I. *Tecnologia culinária*. Caxias do Sul: EDUCS, 2000

WRIGHT, J.; TREUILLE, E. *Le cordon bleu: todas as técnicas culinárias*. São Paulo: Marco Zero, 2002

MATIAS, M. *Organização de eventos: procedimentos e técnicas*. Barueri: Manole, 2004. 157p.

Complementar

FRANCO, A. *De caçador a Gourmet: uma história da Gastronomia*. 3 ed. São Paulo SENAC, 2004

INCOR, H.C. *Os chefs do coração: receitas para brindar a vida*. São Paulo: Atheneu. 2003.

WERLE, L; COX, J. *Ingredientes – edição revista e atualizada*. Alemanha: Konemann, 2005

WRIGHT, J. ; TREUILLE, E. *Le cordon bleu: sobremesas e suas técnicas*. São Paulo: Marco Zero, 1999