

PROGRAMA DE DISCIPLINA**DISCIPLINA:** Gastronomia**CÓDIGO:** NUT028**DEPARTAMENTO:** Departamento de Nutrição

CARGA HORÁRIA TEÓRICA	CARGA HORÁRIA PRÁTICA	CRÉDITOS
15	15	02

VERSÃO CURRICULAR: 2017-1**PERÍODO:** a partir do 6º**CLASSIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:** () Obrigatória (X) Optativa**PRÉ-REQUISITOS**

Nenhum

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 as consome.

OBJETIVO GERAL

Proporcionar ao aluno o domínio dos princípios da Gastronomia como ferramenta para a promoção da alimentação saudável para coletividade sadia e enferma.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Compreender as dimensões da Gastronomia;
Estudar as técnicas básicas da Gastronomia;
Planejar, organizar, executar e avaliar preparações culinárias com qualidade nutricional, sensorial e microbiológica;
Estudar a substituição de ingredientes ricos em gorduras totais, açúcares e sal de forma a obter preparações sensorialmente adequadas.
Associar o bem comer com saúde e qualidade de vida;
Estudar a aplicação da Gastronomia em diferentes Unidades Produtoras de Refeições e na Educação Nutricional.

METODOLOGIA

Sistematização do saber dos alunos a respeito dos temas e ampliação dos referenciais teóricos por meio de:
Aulas dialogadas;
Discussões com base na problematização;
Aulas práticas no Laboratório de Técnicas Dietéticas;

Seminários.

AVALIAÇÃO

Aulas práticas – Fichas técnicas– 15 pontos
Planejamento refeições temáticas – 15 pontos
Execução refeições temático – 30 pontos
Discussões teóricas – 30 pontos
Participação nas aulas – 10 pontos

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. As dimensões da Gastronomia
 - Definição;
 - As dimensões sociais, culturais, econômicas, simbólicas e nutricionais da Gastronomia.
2. Gastronomia e a promoção da alimentação saudável
 - O estudo da Gastronomia na promoção da saúde em diferentes Unidades Produtoras de Refeições;
 - Estratégias para promoção da saúde por meio da oferta de alimentos nutricional e sensorialmente atrativos.
 - Implicações da Gastronomia no funcionamento das Unidades Produtoras de Refeições.
3. As técnicas básicas de preparo de alimentos para coletividade sadia e enferma pautadas na Gastronomia
 - As técnicas básicas de preparo de alimentos;
 - Estudo das preparações para compor cardápios nutricional e sensorialmente atrativos: planejamento, organização, execução e avaliação.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

WRIGHT, J.; TREUILLE, E. **Le cordon bleu: sobremesas e suas técnicas**. São Paulo: Marco Zero, 1999.
SEBESS, M. **Técnicas de cozinha profissional**. 3. ed. rev. e ampl. São Paulo, SP: SENAC, 2010. 360 p.
LINGUANOTTO NETO, N. **Dicionário gastronômico de ervas e especiarias**. São Paulo: Crescente Editorial, 2003.
CARNEIRO, H. **Comida e sociedade - uma história da alimentação**. 2. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

INCOR, H.C. **Os chefs do coração: receitas para brindar a vida**. São Paulo: Atheneu. 2003.
THIS, H.; BAGNO, M. **Um cientista na cozinha**. 4. ed. São Paulo: Ática, 2008. 240 p
CORONA, J; QUARESMA, F. **Saboreando mudanças: o poder terapêutico dos alimentos - dicas e receitas**. 2. ed. Rio de Janeiro: Editora Senac Rio, 2005.
WERLE, L; COX, J. **Ingredientes – edição revista e atualizada**. Alemanha: Konemann, 2005.
ARAUJO, VM et al. **Alquimia dos alimentos**. Brasília: Editora Senac Brasília, 2007.
FLANDRIN, J.L; MONTANARI, M. **História da alimentação**. 6. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2009. 885 p.
CASCUDO, LC. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS/ESCOLA DE ENFERMAGEM
COLEGIADO DE GRADUAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO
Av. Alfredo Balena, 190 – Sala 201 – Bairro Santa Efigênia
CEP 30130-100 - Belo Horizonte - MG - Brasil
Tel.: (031)3409-8035 - E-mail: nutricao@enf.ufmg.br

FREEDMAN, P. **A história do sabor.** São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2009. 368 p.
DEVROEY, J.P; MONTANARI, M. **O mundo na cozinha:** história, identidade, trocas. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo: Estação liberdade, 2009. 255p.