



UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
CAMPUS UNIVERSITÁRIO DE ARAGUAÍNA
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GESTÃO DE TURISMO

PROGRAMA DE DISCIPLINA

Disciplina: Gastronomia		
Código: CSA761	Carga Horária: 30 horas	Créditos: 02

1. EMENTA

Apectos históricos da gastronomia mundial e brasileira. Gastronomia e os impactos da globalização. A gastronomia como produto turístico e patrimônio cultural. Organização e funcionamento do restaurante, cozinha e bar. Noções de higiene e conservação de alimentos. Planejamento de cardápio. Noções de enologia.

2. OBJETIVOS

2.1 Geral:

Conhecer o histórico da gastronomia, a organização e funcionamento de alguns serviços de alimentação (bar e restaurante), como também as tendências ligadas a esta área em face das dinâmicas exercidas pela organização e sua ligação com as atividades turísticas.

2.2 Específicos:

- Conhecer a história da gastronomia no mundo e no Brasil;
- Entender os aspectos necessários à organização e funcionamento do restaurante, cozinha e bar;
- Entender os processos de planejamento de um cardápio e carta de bebidas;
- Identificar os impactos da globalização sobre gastronomia;
- Visualizar a estreita relação que pode ser estabelecida entre a gastronomia e o turismo.

3. PROGRAMA

3.1. Conteúdo Programático

1ª Unidade

Tema 1 - A história da gastronomia no mundo

- ✓ Da Pré-história à Idade Contemporânea;

Tema 2 - A história da gastronomia no Brasil

- ✓ Do descobrimento do Brasil à afirmação da cozinha brasileira.

Tema 3 - A gastronomia no mundo de hoje

- ✓ A importância da cozinha regional;
- ✓ A gastronomia como produto turístico
- ✓ A indicação geográfica e gastronomia
- ✓ Festivais gastronômicos.

Tema 4 - O restaurante

- ✓ Origem e tipologia
- ✓ Localização e acesso
- ✓ Mobiliário e material de uso
- ✓ Rotina de trabalho
- ✓ Equipe de sala
- ✓ Atendimento
- ✓ Tipos de serviços.

Tema 5 - A cozinha

- ✓ Equipamentos, móveis e utensílios;
- ✓ Pessoal de cozinha e uniformes;
- ✓ Funcionamento da cozinha: recebimento e inspeção; manipulação dos alimentos; armazenagem dos produtos; ficha técnica;
- ✓ *Mise en place*
- ✓ Técnicas e processos de conservação e preparação de alimentos;
- ✓ Higiene e segurança

2ª Unidade

Tema 1 - O Bar

- ✓ Breve histórico
- ✓ Tipologias
- ✓ Design e layout;
- ✓ Pessoal do bar;
- ✓ Classificação das bebidas;
- ✓ Equipamentos e utensílios
- ✓ *Mise en place*
- ✓ Higiene e segurança
- ✓ Controle de bebidas
- ✓ O atendimento.

Tema 2 - Noções de higiene e conservação de alimentos

- ✓ Importância da higiene na preparação de alimentos e na sua conservação
- ✓ Manipulação de alimentos.

Tema 3 - O Cardápio

- ✓ Atração do consumidor
- ✓ Tipos de cardápio
- ✓ Planejamento do cardápio
- ✓ Elaboração do cardápio
- ✓ Tecnologias aliadas na produção do cardápio
- ✓ Obtenção de lucros mediante as escolhas corretas.

Tema 4 - Noções de Enologia - A carta de bebidas

- ✓ Tipos de vinho: possíveis combinações - ofertas que acompanham o cardápio
- ✓ Cervejas;
- ✓ Noções de Coquetelaria
- ✓ Outros.

4. METODOLOGIA

4.1 Ensino:

Os conteúdos serão trabalhados por meio de aulas expositivas e dialogadas, sempre buscando correlacionar com as atividades turísticas quando possível. Serão utilizadas imagens e vídeos para ilustrar os assuntos abordados, como também cardápios, controles, manuais e carta de vinhos, seguidos de discussões. Os acadêmicos serão convidados a comentar os assuntos abordados e contribuir com exemplos para auxiliar no entendimento e fixação dos conteúdos.

4.2 Avaliação:

Avaliação A: Prova Avaliativa: Produção de texto dissertativo sobre turismo e gastronomia. Individual, peso 3.

Avaliação B: Seminário - Festivais gastronômicos - Peso 5 - trios/quartetos

Avaliação C: Resolução de Exercícios - Restaurantes. Dupla, peso 2.

Avaliação D: Prova Avaliativa - Conteúdo das Aulas. Individual, peso 4.

Avaliação E: Seminário e Debate - Restaurantes Inusitados. Trio, peso 6.

Média Final = A+B+C+D+E=10

5. BIBLIOGRAFIA

5.1 Básica

BRITO, Janaína; FONTES, Nena. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. São Paulo: Aleph, 2002. Série Turismo.

CÂNDIDO, Índio; VIEIRA, Eleonora. Gestão de Hotéis: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: EDUCS, 2003. 710p.

CATELLI, G. Administração Hoteleira. 8ªed. Revisada. Caxias do Sul: EDUCS, 2001.

CAVALCANTI, Leticia M. A formação da culinária brasileira. In: Anais Seminário Gastronomia em Gilberto Freyre. Recife-PE, 2005.

5.2 Bibliografia Complementar

FREIZA, Dolores; CHAVES, Guta. Gastronomia no Brasil e no mundo. 2ed. São Paulo: Senac, 2012. 304p.

FREUD, Francisco Tommy. Alimentos e bebidas: uma visão gerencial. 2ed. São Paulo: Senac Nacional, 2008. 208p.

JUNIOR, Chico. Roteiros do sabor brasileiro: turismo gastronômicos. São Paulo: Cjd Edições, 2005, 320p

KNIGHT, John. B; KOTSCHEVAR, Lendal H. Gestão, planejamento e operação de restaurantes. 3ed. São Paulo: Roca, 2005.

PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do bar. 6ed. São Paulo: Senac, 2005.

WALKER, John R; LUNDBERG, Donald E. O restaurante: conceito e operação. 3ed. Porto Alegre: Bookman, 2003. 366p.
