
	Universidade federal de Juiz de Fora Instituto de Ciências Humanas Departamento de Turismo Curso de Bacharelado em Turismo		
NOME DA DISCIPLINA GASTRONOMIA		CÓDIGO DA DISCIPLINA TUR092 E TUR592	
CARÁTER DA DISCIPLINA	OBRIGATÓRIO <input type="checkbox"/> ELETIVO <input checked="" type="checkbox"/> OPCIONAL <input type="checkbox"/>	CARGA HORÁRIA	TEÓRICA (45 HORAS) PRÁTICA (15 HORAS)
<p>EMENTA</p> <p>O departamento de Alimentos e Bebidas é setor importante na administração de equipamentos e empresas ligadas à atividade turística. Entretanto, para a formação desse profissional é fundamental que ele compreenda a humanidade através da história social da alimentação, dos “intercâmbios” ocorridos ao longo dos tempos e da constante evolução do “fazer culinário”. Após essa primeira etapa, objetiva-se discutir a composição e organização do departamento de alimentos e bebidas, suas funções, ciclos e processos. Também são discutidas as funções gerenciais em A&B, gerenciamento de serviços de restaurantes, elaboração de cardápios e fichas técnicas; gerenciamento de cozinha. Por fim, o objetivo maior é mostrar os potenciais da gastronomia como atrativo turístico e marcador identitário dos povos.</p> <p>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • PROGRAMA TEÓRICO <ol style="list-style-type: none"> 1. HISTÓRIA SOCIAL DA ALIMENTAÇÃO <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Gastronomia: memória, afeto e tradição 1.2. Pré-História: A descoberta do fogo e o enriquecimento da dieta alimentar 1.3. Idade Antiga: Os tempos da Bíblia 1.4. Idade Média: O feudalismo e a importância dos mosteiros 1.5. Renascimento e as Grandes Navegações 1.6. Aula prática (laboratório): gastronomia internacional 1.7. Idade Moderna: A internacionalização da cozinha 1.8. Idade Contemporânea: A macdonaldização 1.9. Século XXI: Tendências e novos rumos para a gastronomia 1.10. Gastronomia brasileira: Os diversos brasis 1.11. Gastronomia regional e mineira: As diversas influências 1.12. Aula prática (laboratório): gastronomia brasileira e culinária regional 1.13. Turismo gastronômico – visita técnica 2. DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS E BEBIDAS <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Definindo o setor 2.2. Restaurantes: História, tipologia, formatos, serviços, exemplos 2.3. Estrutura e organograma de A&B 2.4. O profissional de A&B 2.5. Regras e técnicas de serviço de A&B 2.6. Custos, receitas, ferramentas de gestão 2.7. Engenharia de cardápio e menu 2.8. Eventos gastronômicos: festivais, serviço de buffet, <i>catering</i> 2.9. Eventos gastronômicos: engenharia de cardápio, menu, custo, orçamento, <i>check list</i> 2.10. Ficha técnica 2.11. Compras – almoxarifado - política de sobras 2.12. Higiene e intoxicação alimentar 2.13. Drinks e bebidas <ul style="list-style-type: none"> • PROGRAMA PRÁTICO <p>OBJETIVO: Propiciar ao aluno a possibilidade de conhecer e experimentar o universo rico e diversificado da gastronomia regional.</p> <p>JUSTIFICATIVA: Para minimizar o caráter teórico e tecnicista da disciplina, o TC se justifica por permitir ao aluno o contato direto com a realidade dos estabelecimentos de alimentação fora do lar, bem como os processos - sociais, afetivos, econômicos - que envolvem o universo da gastronomia.</p> <p>METODOLOGIA E AVALIAÇÃO:</p>			

Atividade do TC: realização de atividade de pesquisa-ensino que envolva todos os alunos, em algum estabelecimento de alimentação fora do lar (bar, restaurante, hotel) e/ou em algum destino (ou região) que possua produtos e tradição gastronômica.

- Visita técnica a estabelecimento de alimentação fora do lar (restaurante).

- Trabalho de pesquisa realizado em alguma região que possua tradição (produtos, saberes e/ou sabores) gastronômica.

Avaliação: Redação de resenha crítica, narrando a atividade e estabelecendo categorias de pensamento a partir do que foi visto no TC e o que foi discutido em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CASCUDO, Câmara. **História da alimentação no Brasil** – Ed. Nacional (2 vol.) fev. 1963), 1967, (col. Brasileira 322 e 323) – 2ª ed. Itatiaia, 1983.

FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Máximo. **História da Alimentação**. 1 ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREUND, Francisco Tommy. **Técnicas de Alimentos & Bebidas**. Rio de Janeiro: IBPI, 1996

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BARRETO, R. **Comidas e bebidas**. São Paulo: SENAC, 1990.

BARRETO, R. **Passaporte para o sabor: tecnologia para a elaboração de cardápios**. São Paulo: SENAC, 1995.

CASCUDO, Câmara. **Tradição, ciência do povo** – Perspectiva, S. Paulo, 1971 Prelúdio da cachaça – IAA, (maio, 1967), 1968.

CASCUDO, Luiz da Câmara. **Sociologia do açúcar; pesquisa e dedução**. Rio de Janeiro: Instituto do Açúcar e do Alcool, 1971.

FREUND, Francisco Tommy. **Festas e recepções: gastronomia, organização e cerimonial**. Rio de Janeiro: Senac nacional, 2002

LANCELLOTTI, Sílvio. **500 anos de gastronomia em TERRA BRASILI: 40 receitas de Sílvio Lancellotti**. São Paulo: L&PM Editora, 2000

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 1998. LODY, Raul. **À mesa com Gilberto Freyre**. Rio de Janeiro: Editora Senac, 2004. PACHECO, A. **Manual de organização de banquetes**. São Paulo: SENAC, 1995.

RIBEIRO, Carlos Manoel Almeida. **Gastronomia: História e cultura**. São Paulo: Editora Hotec, 2006.

SAVARIN, Brillat-. **A Fisiologia do Gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SPANG, Rebecca L. **A Invenção do Restaurante**. Rio de Janeiro: Record, 2003

TRIGO, Viviano Cabrera. **Manual Prático de higiene e sanidade nas unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Livraria Varella, 1999.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**. 5a. ed. revista. São Paulo: Global, 2000.