

| | | |
|--|--|-------------------------------------|
| <p>POLI ESCOLA SUPERIOR TURISMO HOTELARIA TÉCNICO GUARDA</p> | <p>GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR (GFUC)</p> | <p>MODELO PED.009.03</p> |
|--|--|-------------------------------------|

| | | | | | | | |
|--|--|---------------------------|-----|------------|--------------|------|---|
| Curso | Gestão Hoteleira | | | | | | |
| Unidade curricular (UC) | Gastronomia | | | | | | |
| Ano letivo | 2023-2024 | Ano | 1.º | Período | 2.º semestre | ECTS | 4 |
| Regime | Obrigatório | Tempo de trabalho (horas) | | Total: 108 | Contacto: 60 | | |
| Docente(s) | Nelson Manuel Loureiro Soares | | | | | | |
| <input type="checkbox"/> Responsável <input checked="" type="checkbox"/> Coordenador(a) <input type="checkbox"/> Regente | <i>da UC ou Área/Grupo Disciplinar (cf. situação de cada Escola)</i> | Gonçalo Poeta Fernandes | | | | | |

GFUC PREVISTO

1. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

A unidade curricular de Gastronomia visa contribuir para a formação dos alunos ao nível da chefia do departamento de alimentos e bebidas, em empresas hoteleiras, de restauração ou de catering, neste particular relacionado com a Cozinha e todo o serviço inerente à operação.

Neste sentido ser-lhes-á transmitida a importância e sensibilizada a consciência para o gesto profissional, bem como o conhecimento sobre as diversas técnicas e práticas de Cozinha.

Pretende-se que os alunos obtenham conhecimentos teóricos e práticos de métodos de confeção, apresentação de iguarias e tudo o que a gastronomia tem de importante.

2. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

1. A Gastronomia.
2. As regiões Gastronómicas de Portugal.
3. A importância dos produtos e costumes gastronómicos nacionais.
4. Os produtos com a certificação DOP e IGP das várias regiões gastronómicas nacionais.
5. As confrarias como associações fundamentais para a preservação da cultura e identidade de uma região.
6. A dieta Mediterrânica:
 - a. A pirâmide da dieta mediterrânica;
 - b. Os 10 princípios da dieta mediterrânica e seus pilares;
 - c. O pão;
 - d. O Azeite;
 - e. O vinho.
7. Os enchidos e o fumeiro nacional.
8. As descobertas como fator importante na evolução da gastronomia mundial.

| | | |
|--|--|-------------------------------------|
| <p>POLI ESCOLA SUPERIOR TURISMO HOTELARIA TÉCNICO GUARDA</p> | <p>GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR (GFUC)</p> | <p>MODELO PED.009.03</p> |
|--|--|-------------------------------------|

9. *Os temperos e especiarias.*

10. *Desenvolvimento de trabalhos práticos relacionados com a gastronomia nacional e internacional.*

3. DEMONSTRAÇÃO DA COERÊNCIA DOS CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS COM OS OBJETIVOS DA UC

Como conteúdos eminentemente práticos, os alunos serão colocados à prova em ambiente de Prática Simulada, prestando provas relacionadas com os conteúdos programáticos de cada tema. Os alunos irão desenvolver tarefas relacionadas com a devida supervisão e orientação do docente.

4. BIBLIOGRAFIA PRINCIPAL

Câmara, F. (2010). *Alimentos ao Sabor da História*. Colares Editora, Sintra.

Cox, J, Werle, L. (2000). *Ingredientes*. Edições Konemann, Colónia.

Pacheco, Edgardo, L. (2016). *Os 100 melhores Azeites de Portugal*. Lua de Papel, Lisboa.

Cândido, G. (2020). *A Vida Secreta da Cozinha Portuguesa*. Edições Don Quixote, Lisboa.

Sobral, V. (2019). *Com os Azeites*. Casa das Letras, Lisboa.

Barboff, M. (2017). *Pão em Portugal*. Scribe, Lisboa.

Ferreira, M. (2003). *A Cozinha Ideal*. Editorial Notícias, Lisboa.

Diniz, N. (2019). *Entre Ventos e Fumos*. Bertrand Editora, Lisboa.

Flandrin, J. (1998). *História da Alimentação 1. Dos primórdios à Idade Média*. Terramar, Lisboa.

Flandrin, J. (2001). *História da Alimentação 2. Da Idade Média aos tempos atuais*. Terramar, Lisboa.

Gayler, P., Hill, S., Hom, K., Trotter, C., Wareing, M. (2007) *Grande Livro de Cozinha*. Civilização Editora, Porto.

Goes, M. (2005). *Dicionário da Gastronomia*. Colares Editora, Sintra.

Kiple, K. (2008). *Uma História Saborosa do Mundo*. Casa das Letras, Lisboa.

Luise, F. (2004). *Emília e o Food Cost*. Edições do Gosto, Lisboa.

Maincent-Morel, M. (2006) *Manual de Cozinha 1. Técnicas e Preparações Base*. Porto Editora, Porto.

Maincent-Morel, M. (2007) *Manual de Cozinha 1. Técnicas e Preparações Base*. Porto Editora, Porto.

Marques, J. (2007) *Manual de Gastronomia*. Civilização Editora, Porto.

| | | |
|--|--|-------------------------------------|
| <p>POLI ESCOLA SUPERIOR TURISMO HOTELARIA TÉCNICO GUARDA</p> | <p>GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR (GFUC)</p> | <p>MODELO PED.009.03</p> |
|--|--|-------------------------------------|

5. METODOLOGIAS DE ENSINO (REGRAS DE AVALIAÇÃO)

Avaliação Contínua

No final da unidade curricular existirá uma prova de avaliação teórica, a partir da qual se realizará a avaliação de conhecimentos adquiridos. Para além da prova teórica, os alunos realizarão trabalhos teórico-práticos que farão parte integrante da avaliação contínua.

O resultado da avaliação será expresso numa escala de 0 a 20 valores e refletirá a média do desempenho do aluno nas componentes teórica e prática. Considera-se aprovado o aluno com avaliação superior a 9,5 valores.

Na avaliação Contínua, o aluno deverá obter na prova teórica no mínimo, a classificação de 8,0 valores.

Ponderação:

Prova Teórica – 40%

Trabalho teórico-prático – 60%.

É condição essencial para a realização deste tipo de avaliação que o aluno tenha participado e assistido no mínimo a 75% das aulas teóricas, práticas e teórico-práticas.

Excetuam-se a este pressuposto, os alunos com estatuto de trabalhador-estudante.

Avaliação Final e Recurso

Este tipo de avaliação consiste em duas provas, uma teórica e outra prática, a realizar no final do semestre. A este regime tem acesso os alunos que não tendo obtido classificação mínima de 10 valores, no regime de avaliação contínua, preencham os requisitos necessários, nomeadamente técnicos.

Esta avaliação consistirá numa prova teórica e noutra prática, de carácter transversal e abrangente sobre os conteúdos programáticos lecionados. No desenrolar da prova prática poderão ser colocadas questões teóricas, a serem respondidas oralmente como parte integrante dessa mesma prova.

Ponderação:

Prova teórica – 60%

Prova prática – 40%

| | | |
|---|---|--------------------------------------|
| <p>POLI ESCOLA SUPERIOR TURISMO HOTELARIA</p> <p>TÉCNICO GUARDA</p> | <p>GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR (GFUC)</p> | <p>MODELO PED.009.03</p> |
|---|---|--------------------------------------|

6. DEMONSTRAÇÃO DA COERÊNCIA DAS METODOLOGIAS DE ENSINO COM OS OBJETIVOS DA UC

Como conteúdos eminentemente práticos, os alunos serão colocados à prova em ambiente de Prática Simulada, prestando provas relacionadas com os conteúdos programáticos da unidade curricular. Os alunos irão desenvolver tarefas relacionadas com a devida supervisão e orientação do docente. Logicamente, a avaliação deverá ser realizada de acordo com os conteúdos e com o que os alunos irão realizar nas suas tarefas futuras.

7. REGIME DE ASSIDUIDADE

Para a participação na avaliação contínua os alunos deverão ter uma assiduidade de 75% no decorrer do semestre.

8. CONTACTOS E HORÁRIO DE ATENDIMENTO

Nelson Soares

Email – nelson.soares@ipg.pt

Office hours: Wednesdays from 16:30 to 18:00 (office C14)

9. OUTROS

Aos alunos será solicitado a participação em atividades organizadas pela ESTH em regime de voluntariado ou não. Esta participação será tida em conta para um bom aproveitamento na unidade curricular.

Será necessário a todos os alunos a farda própria para a execução das tarefas práticas em ambiente laboratorial. A falta de indumentária obrigatória implica a marcação de falta ao aluno e consequente proibição a assistir à aula.

DATA

19 de fevereiro de 2024

ASSINATURAS

O Docente

(assinatura)

O Coordenador da Área/Grupo Disciplinar

(assinatura)