

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

<b>Curso</b>	<b>Restauração e Catering</b>						
<b>Unidade curricular (UC)</b>	<b>Gastronomia Nacional</b>						
<b>Ano letivo</b>	2022-2023	<b>Ano</b>	2.º	<b>Período</b>	1.º semestre	<b>ECTS</b>	4
<b>Regime</b>	Obrigatório	<b>Tempo de trabalho (horas)</b>			Total: 108	<b>Contacto: 45</b>	
<b>Docente(s)</b>	Rui Pedro Cerveira						
<input type="checkbox"/> <b>Responsável da UC ou</b>							
<input checked="" type="checkbox"/> <b>Coordenador(a) Área/Grupo Disciplinar</b>	Rui Pedro Cerveira						
<input type="checkbox"/> <b>Regente (cf. situação de cada Escola)</b>							

### GFUC PREVISTO

#### 1. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

Pretende-se que os alunos obtenham conhecimentos teóricos e práticos de métodos e técnicas da cozinha tradicional portuguesa. No final o aluno deverá ser capaz de identificar, os alimentos, técnicas e receitas tradicionais da gastronomia portuguesa, bem como organizar, planificar e operar as diversas tarefas inerentes a uma refeição tradicional.

A unidade curricular de Gastronomia Nacional visa contribuir para a formação dos alunos ao nível do conhecimento da gastronomia tradicional por forma a poderem elaborar e executar ementas de cariz regional ou nacional no departamento de alimentação e bebidas, em empresas hoteleiras, de restauração ou de *catering*.

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 da gastronomia portuguesa.

#### 2. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

##### 2.1 Diversidade gastronómica do país

- a. A utilização dos produtos tradicionais de cada região na preparação e confecção das receitas da gastronomia tradicional portuguesa.

##### 2.2 Distribuição geográfica das regiões no espaço nacional

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

2.2.1 Receitas da cozinha tradicional portuguesa (âmbito nacional e regional)

2.3 Técnicas de preparação

2.3.1 Técnicas de confecção

2.3.2 Associações de ingredientes

2.3.3 Sabor

2.3.4 Textura

2.3.5 Aspecto

2.4 Regiões

2.4.1 Entre Douro e Minho

2.4.2 Trás-os-Montes e Alto Douro

2.4.3 Beira Alta

2.4.4 Beira Baixa

2.4.5 Beira Litoral

2.4.6 Ribatejo

2.4.7 Estremadura

2.4.8 Alentejo

2.4.9 Algarve

2.4.10 Madeira

2.4.11 Açores

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

Com conteúdos eminentemente práticos, os alunos serão colocados à prova em ambiente de Prática Simulada, prestando provas relacionadas com os conteúdos programáticos de cada módulo. Os alunos irão desenvolver tarefas relacionadas com a devida supervisão e orientação dos docentes de cada módulo. Logicamente, a avaliação deverá ser realizada de acordo com os conteúdos e com o que os alunos irão realizar nas suas tarefas futuras.

### 4 BIBLIOGRAFIA PRINCIPAL

#### 4.1. *Bibliografia obrigatória:*

**Modesto, Maria de Lurdes** Cozinha Tradicional Portuguesa, Verbo, 2009

#### 4.2. *Bibliografia recomendada:*

**Guedes, F.,** Receitas Portuguesas, Publicações Dom Quixote, 2000

**Bento da Maia, C.** Tratado completo de Cozinha e de Copa, Publicações Dom Quixote, 1995

**Silva, A.,** Best Of Chefe Silva, As minhas melhores receitas, Leya 2015

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



Rodrigues, J. C., Petiscos à Portuguesa, Editorial Notícias, 2002

Santos, L., O Mestre Cozinheiro, Tratado Completo de Culinária, Editorial Laves, 1955

Caetano, M. M. L., O Livro de Pantagruel, Círculo de Leitores, 1997

De Oliveira Bello, A.M (OLLEBOMA), Culinária Portuguesa, Marcador, 2012

## 5 METODOLOGIAS DE ENSINO (REGRAS DE AVALIAÇÃO)

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

A avaliação final à unidade curricular reflectirá a média aritmética simples das classificações obtidas.

O resultado da avaliação será expresso numa escala de 0 a 20 valores e reflectirá a média do desempenho do aluno nas componentes teórica e prática, com a seguinte ponderação:

\_ Componente teórica: 40%;

\_ Componente prática: 40%;

\_ Componente teórico-prática: 20%.

É condição essencial para a realização deste tipo de avaliação que o aluno tenha participado e assistido no mínimo a 90 % das aulas teóricas, práticas e teórico-práticas.

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

Serão considerados, ainda, os seguintes factores: apresentação, higiene pessoal, higiene do fardamento e participação em actividades.

### **Avaliação Periódica e Final**

Este tipo de avaliação consiste em duas provas, uma teórica e outra prática, a realizar no final do semestre, com a nota mínima a cada uma das provas de 9,5valores. 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.

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

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 – 50%

Prova prática – 50%

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

Pretende-se que os alunos apreendam os conceitos, ferramentas e metodologias, que lhes permita compreender a gastronomia nacional, os seus produtos, usos e costumes, bem como aromas e sabores com vista a garantir um conhecimento básico da nossa gastronomia. Para isso Os métodos e técnicas pedagógicas a aplicar durante as sessões teóricas e práticas de formação serão:

- Método afirmativo com interligação entre a técnica expositiva e demonstrativa
- Método de interação grupal com recurso à técnica de *role play*, cabendo ao professor a responsabilidade do reforço da aprendizagem e da coordenação das tarefas práticas.

No entanto com bastantes conteúdos eminentemente práticos, os alunos também serão colocados à prova em ambiente de Prática Simulada, adquirindo conhecimentos de acordo com os conteúdos programáticos de cada região. Irão desenvolver tarefas relacionadas com o dia a dia de uma cozinha profissional com a devida supervisão e orientação dos docentes de cada módulo.

A motivação é de fundamental importância, daí recorrer-se a métodos e técnicas de estímulo e reforço dos conhecimentos tentado transversalmente interagir para que se passe ao envolvimento total dos formandos com a unidade curricular.

## 7 REGIME DE ASSIDUIDADE

Para a participação na avaliação contínua os alunos deverão ter uma assiduidade de 90% no decorrer do semestre, salvo quando apresentem justificação plausível para a sua ausência.

## 8 CONTACTOS E HORÁRIO DE ATENDIMENTO

[cerveira@ipg.pt](mailto:cerveira@ipg.pt) Gabinete C14 \* Atendimento Quartas Feiras das 15h30 às 17h00

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

## 9 OUTROS

*Obrigatório o uso de farda*

### DATA

**19 de setembro de 2022**

### ASSINATURAS

*Assinatura dos Docentes, Responsável/Coordenador(a)/Regente da UC ou Área/Grupo Disciplinar*

O(A) Docente

  
(assinatura)

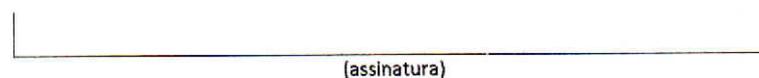
O(A) Coordenador(a) da Área/Grupo Disciplinar

  
(assinatura)

Assinatura na qualidade de (clicar)

  
(assinatura)

Assinatura na qualidade de (clicar)

  
(assinatura)