

Programa Analítico de Disciplina

NUT 338 - Gastronomia e Nutrição

Departamento de Nutrição e Saúde - Centro de Ciências Biológicas e da Saúde

Catálogo: 2023

Número de créditos: 4

Carga horária semestral: 60h

Carga horária semanal teórica: 2h

Carga horária semanal prática: 2h

Carga horária de extensão: 0h

Semestres: I e II

Objetivos

- Estudar conceitos de gastronomia;
- Versar sobre ervas, especiarias, condimentos e bebidas no contexto gastronômico;
- Compreender a história da gastronomia das regiões do Brasil;
- Conhecer características da gastronomia de diferentes países;
- Versar sobre tendências em gastronomia;
- Abordar sobre a gastronomia hospitalar.

Ementa

Introdução ao estudo da gastronomia. Ervas, especiarias e condimentos. Bebidas. Gastronomia brasileira. Gastronomia internacional. Tendências em Gastronomia. Gastronomia hospitalar

Pré e correquisitos

Não definidos

Oferecimentos obrigatórios

Não definidos

Oferecimentos optativos

Curso

Grupo de optativas

Nutrição

Área de Nutrição e Alimentação

NUT 338 - Gastronomia e Nutrição

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1. Introdução ao estudo da gastronomia 1. Gastronomia como ciência 2. Gastronomia no contexto da alimentação saudável 3. Utensílios e equipamentos na Gastronomia 4. Técnicas básicas e regras culinárias 5. Etiqueta	6h	6h	0h	0h	12h
2. Ervas, especiarias e condimentos 1. História das Ervas, especiarias e condimentos 2. Tipos 3. Formas de utilização/ relação com o calor/armazenamento 4. Mirapoix 5. Bouquet Garni 6. Sachê d'epices 7. Fundos / Caldos	4h	4h	0h	0h	8h
3. Bebidas 1. Bebidas alcoólicas: conceito, tipos e aplicação na gastronomia 2. Bebidas não alcoólicas: conceito, tipos e aplicação na gastronomia 3. Bebidas fermentadas: conceito, tipos e aplicação na gastronomia 4. Bebidas regionais	2h	2h	0h	0h	4h
4. Gastronomia brasileira 1. Introdução 2. Localização 3. Economia 4. Cultura alimentar das regiões brasileiras: influentes/colonização 5. Culinária típica 6. Uso de especiarias e condimentos	6h	6h	0h	0h	12h
5. Gastronomia internacional 1. Introdução 2. Cozinha mediterrânea 3. Cozinha Francesa 4. Cozinha Italiana 5. Outras	6h	6h	0h	0h	12h
6. Tendências em Gastronomia 1. Empreendedorismo/Gestão de negócios 2. Gastronomia social e acessível	2h	2h	0h	0h	4h

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: 4DFS.CHG6.FSK1

7. Gastronomia hospitalar 1. Contextualização da Gastronomia Hospitalar 2. Aplicação de Técnicas Gastronômicas em Serviços de Nutrição e Dietética	4h	4h	0h	0h	8h
Total	30h	30h	0h	0h	60h

Teórica (T); Prática (P); Estudo Dirigido (ED); Projeto (Pj); Total (To);

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	Apresentação de conteúdo oral e escrito em quadro convencional; Apresentação de conteúdo oral e escrito com o apoio de equipamento (projetor, quadro-digital, TV, outros); Apresentação de conteúdo utilizando aprendizado ativo; Apresentação de conteúdo pelos estudantes, mediado pelo professor; e Seminários
Prática	Prática executada por todos os estudantes
Estudo Dirigido	<i>Não definidos</i>
Projeto	<i>Não definidos</i>
Recursos auxiliares	Transporte para Aula e Preferência de Mobiliário

NUT 338 - Gastronomia e Nutrição

Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
CASTRO, F. A. F, QUEIROZ, V. M. V, Cardápios: Planejamento e etiqueta ed. UFV, 2007.	5
FISBERG, M.; WEHBA, J.; COZZOLINO, S.M.F. Um, dois, feijão com arroz: a alimentação do Brasil de norte a sul. São Paulo: Atheneu, 2002.	5
FARROW, Joanna. Escola de Culinária 150 das melhores receitas clássicas e contemporâneas passo a passo. Editora Manole. 260p. 2008. E-book: Disponível na biblioteca virtual.	1
WAYNE, Gisslen. Culinária profissional. Editora Manole. 1090p. 2012. Disponível Biblioteca Campus Rio Paranaíba	1
SEQUERRA, Lucia. Cozinha francesa. Editora Pearson. 132p. 2017. ISBN 9788543025353. Disponível na biblioteca virtual.	1
SEQUERRA, Lucia. Cozinha italiana. Editora Pearson. 129p. 2017. ISBN 9788543025377. Disponível na biblioteca virtual.	1
VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. Bebidas alcoólicas ciência e tecnologia. Editora Blucher. 2 Edição. 577p. 2016. ISBN 9788521209577. Disponível na Biblioteca virtual.	1
VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. Bebidas não alcoólicas ciencia e tecnologia. Editora Blucher. 525p. 2016. ISBN 9788521209249. Disponível na Biblioteca virtual.	1
ROSA, Carla de Oliveira Barbosa; HERMSDORFF, Helen Hermana Miranda Fisiopatologia da Nutrição e Dietoterapia. Editora Rubio; 1 ed. 696 p. 2020. ISBN 978-8584111398	1

Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
VAZ, Célia Silvério. Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial. 2.ed. Brasília, DF: [s.n.] 206 p.	4
KNIBEL, Marcela Paranhos; CARDOSO, Dora. Nutrição contemporânea: saúde com sabor. Rio de Janeiro: Rubio, 2010. 561 p. ISBN 9788577710416 (broch.).	1
CARVALHO, André Furtado do. Ervas e temperos: Cultivo processamento e receitas. Viçosa, MG: Aprenda Fácil, 2002. 269 p.	1

Pontos de controle

Campo	Anterior	Atual
Carga horária semestral	30	60
Carga horária semanal em outros ambientes	0	2
Pré e correquisitos	NUT 325	
Semestres	1 ;	1 ;2 ;

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: 4DFS.CHG6.FSK1

Campo	Anterior	Atual
Conteúdo	Há alterações no conteúdo da disciplina	