

CEST: MISSÃO E VISÃO

Missão	<i>Promover educação superior de excelência, formando profissionais competentes e éticos, cidadãos comprometidos com o desenvolvimento da sociedade e com o segmento das pessoas com deficiência, conscientes de sua função transformadora.</i>
Visão	<i>Ser referência regional em educação superior, reconhecida pela excelência de sua atuação e compromisso social.</i>

DADOS DA DISCIPLINA

CÓDIGO	NOME	CH TOTAL	PERÍODO
1295	HISTÓRIA E CULTURA EM GASTRONOMIA	40h	1º

EMENTA

A alimentação na história e formação das sociedades. O fenômeno alimentar: implicações biológicas, afetivas e sociais. Os primórdios da gastronomia à atualidade: especificidades no contexto mundial, nacional, regional e local. Cultura, usos e costumes na gastronomia. Influências da arte, da tecnologia e da ciência na qualidade da alimentação. Subdesenvolvimento e globalização e suas relações com a gastronomia. A gastronomia contemporânea e suas diferentes vertentes. A gastronomia no Brasil e no Maranhão.

OBJETIVOS

GERAL

Compreender a relação entre a alimentação e a formação das sociedades e sua implicação na história e cultura dos povos.

ESPECÍFICOS

Entender a associação entre história, cultura e gastronomia de um povo.
 Conhecer a cronologia histórica da profissão, desde suas origens até a contemporaneidade.
 Perceber a relação entre o desenvolvimento cultural e social de um povo e a forma como se alimenta.
 Reconhecer a influência da globalização nas transformações cotidianas de uma sociedade, inclusive na sua alimentação.
 Identificar a inter-relação entre antropologia, sociologia, nutrição e gastronomia.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I - A HISTÓRIA DA GASTRONOMIA NO MUNDO (12h)

- 1.1 Pré-História - como tudo começou
- 1.2 Idade Antiga - os povos dos grandes banquetes
- 1.3 Idade Média - a tradição gastronômica dos mosteiros

UNIDADE II - A HISTÓRIA DA GASTRONOMIA NO MUNDO E A GASTRONOMIA NA ATUALIDADE (28h)

- 2.1 Idade Moderna - A época das grandes inovações
- 2.2 Idade Contemporânea - A caminho do aperfeiçoamento
- 2.3 A gastronomia no mundo de hoje - O fenômeno da globalização
- 2.4 Origem e popularização do termo gastronomia
- 2.5 As variações dos termos: gastrônomo, gourmet, gourmand e foodie
- 2.6. Ação do Tecnólogo em Gastronomia em diversas áreas de atuação.

PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

Aula Expositiva Dialogada; Discussão de artigos científicos; Pesquisa bibliográfica; Estudo Dirigido.

TRABALHOS DISCENTES EFETIVOS – TDE's

- TDE 1: Pesquisa bibliográfica individual sobre alimentação através do tempo e sua relação com a cultura dos povos e das sociedades (4h)
 Artigos propostos:
 SANTOS, C. R. A. dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. **História: Questões & Debates**, Curitiba: Editora UFPR. n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011.
 SANTOS, C. R. A. dos. A alimentação e seu lugar na História. **História: Questões & Debates**, Curitiba: Editora UFPR. n. 42, p. 11- 31, 2005. (2h)
- TDE 2: Estudo dirigido: leitura e análise individual de um Artigo sobre Alimentação Mundial e suas transformações na

história da humanidade – bibliografia indicada pelo docente (4h)
ABREU, E. S. de. Alimentação mundial: uma reflexão sobre a história. **Saúde e Sociedade** 10 (2): 3 – 14, 2001.

RECURSOS DIDÁTICOS

Textos; Livros específicos; Data show; Computadores; Quadro branco e acessórios e demais recursos que se fizerem necessários.

SISTEMA DE AVALIAÇÃO

A avaliação tem caráter processual e diagnóstico, objetivando o acompanhamento do desempenho do aluno no decorrer da disciplina, para tanto, devem ser considerados aspectos qualitativos como a participação ativa nas aulas e atividades acadêmicas, o relacionamento aluno-professor e aluno-aluno, a cooperação, a competência fundamentada na segurança dos conhecimentos adquiridos, a autonomia para aprofundar os conhecimentos, a pontualidade, o cumprimento de prazos na entrega de trabalhos, dentre outros.

Cotidianamente, a cada aula, a avaliação ocorrerá com base em procedimentos como: discussão de temas relacionados aos conteúdos; exercícios escritos; produção textual; estudos dirigidos etc.

Além dos aspectos qualitativos, serão observados os critérios objetivos regimentais: frequência mínima de 75% da carga horária da disciplina; três notas parciais (uma por mês, a cada 1/3 do conteúdo trabalhado, cumulativamente ou não) que serão compostas da seguinte forma: - avaliações escritas individuais com peso de 100% quando admitirem, em seu conteúdo, questões referentes ao texto acadêmico; avaliações escritas individuais na proporção mínima de 70%, quando associadas a atividades acadêmicas individuais, cuja proporção será de até 30% para a composição da nota.

Estão previstas como atividades acadêmicas: Leitura e interpretação do artigo científico que subsidiarão uma produção textual a ser feita pelo aluno, individualmente, em sala de aula, a partir de um tema ou questionamentos propostos pelo professor, com base no artigo indicado; essa produção terá peso de 20% a 30% na composição da nota da 2ª ou 3ª avaliação; Leitura e interpretação de texto acadêmico, que serão resgatadas em prova, sob a forma de questões; - Leitura, interpretação e resenha descritiva de um livro, que comporá a nota da 3ª avaliação, na proporção de 30%.

Em consonância às normas institucionais, não obtendo média para aprovação a partir das três notas parciais, o discente automaticamente estará inscrito para realizar a prova substitutiva e, caso ainda não seja aprovado, mas tendo alcançado a média quatro, se submeterá à prova final.

ARTIGO CIENTÍFICO E TEXTO PARA ATIVIDADES ACADÊMICAS

Artigos científicos:

SANTOS, C. R. A. dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. **História: Questões & Debates**, Curitiba: Editora UFPR. n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011.

SANTOS, C. R. A. dos. A alimentação e seu lugar na História. **História: Questões & Debates**, Curitiba: Editora UFPR. n. 42, p. 11- 31, 2005. (2h)

ABREU, E. S. de. Alimentação mundial: uma reflexão sobre a história. **Saúde e Sociedade** 10 (2): 3 – 14, 2001.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

BRAGA, Isabel M R Mendes Drumond. **Sabores do Brasil em Portugal**: descobrir e transformar novos alimentos (séculos XVI-XXI). São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2010.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. 2. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2013.

SEQUERRA, Lucia (Org.). **História da alimentação e da gastronomia**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2018. *E-book*

COMPLEMENTAR

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**: Luís da Câmara Cascudo. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

CATUREGLI, Maria Genny. **Gastronomia de A a Z**: principais alimentos, bebidas, utensílios e modos de preparo da cozinha mundial descritos e traduzidos para o português. São Paulo: Aleph, 2011.

FREEDMAN, Paul (Org.). **A história do sabor**. Tradução de Anthony Sean Cleaver e Julie Malzoni. São Paulo: SENAC, 2009.

PECCINI, Rosana. **A invenção da galeteria**: o galetto al primo canto e o patrimônio cultural de Caxias do Sul. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2011. *E-book*

POSSAMAI, Ana Amaria de Paris; PECCINI, Rosana (Org.). **Turismo, história e gastronomia**: uma viagem pelos sabores. Caxias do Sul, RS: EducS, 2011. *E-book*