

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	HORÁRIO
1295	HISTÓRIA E CULTURA EM GASTRONOMIA	40h	1º	NOT

EMENTA

A alimentação na história e formação do paladar da humanidade. O fenômeno alimentar, implicações biológicas, afetivas e sociais. A cozinha, lugar de identidade e das trocas. Contextos históricos relacionados à gastronomia na pré-história, Idade Antiga, Média, Moderna e Contemporânea. Cultura, uso e costumes na gastronomia. Influência das artes na sociedade e, na cultura, ciência e qualidade da alimentação. Matrizes da gastronomia brasileira e maranhense. Patrimônio Imaterial do Brasil relacionado a alimentação. A globalização e suas relações com a gastronomia.

OBJETIVOS

GERAL:

Compreender a relação entre a alimentação e a formação da humanidade e sua implicação na história e cultura dos povos.

ESPECÍFICOS:

Perceber a relação entre o desenvolvimento cultural e social de um povo e a forma como se relaciona com o alimento
Compreender a formação da culinária brasileira e suas diversas influências.
Valorizar a diversidade de saberes e vivências culturais e seus reflexos na alimentação.
Reconhecer a influência da globalização nas transformações cotidianas de uma sociedade, inclusive a de se alimentar.
Identificar a inter-relação entre antropologia, sociologia, nutrição e gastronomia como linguagem que expressa a cultura de um povo.
Analisar e avaliar criticamente as relações de diferentes grupos, povos e a sociedade com o alimento.
Compreender a importância dos patrimônios imateriais do Brasil relacionados à alimentação.

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS E CRONOGRAMA DAS ATIVIDADES

UNIDADE I: A FORMAÇÃO DO PALADAR (4 H)

- 1.1. Formação do paladar.
- 1.2. O ato de se alimentar e a contextualização histórica e cultural.
- 1.3. Cozinha lugar de troca cultural.

UNIDADE II: A HISTÓRIA DA GASTRONOMIA NO MUNDO (16H)

- 2.1. Pré-História: como tudo começou.
- 2.2. Idade Antiga: os povos dos grandes banquetes.
- 2.3. Idade Média: a tradição gastronômica dos mosteiros.
- 2.4 Idade Moderna: a época das grandes inovações
- 2.4. Idade Contemporânea: caminho do aperfeiçoamento.

UNIDADE III: FORMAÇÃO HISTÓRICA E CULTURAL DA GASTRONOMIA NO BRASIL E A GLOBALIZAÇÃO NA GASTRONOMIA (20H)

- 3.1. A gastronomia no Brasil: as matrizes históricas e culturais
- 3.2. A gastronomia no Maranhão: as influências culturais e históricas.
- 3.3. A gastronomia no mundo de hoje: O fenômeno da globalização
- 3.4 Origem do termo gastronomia: variações dos termos (gastrônomo, gourmet, gourmand e foodie.
- 3.5. Patrimônio Imaterial do Brasil: a arte e cultura na alimentação I

ATIVIDADE METODOLÓGICAS ASSOCIADAS À EXTENSÃO

Pesquisa bibliográfica sobre as comidas de matriz africana, conhecidas como Comida de Santo que são consumidas em terreiros de umbanda ou candomblé. Etapas necessárias e rituais.

TRABALHO DISCENTES EFETIVOS – TDEs

TDE 1 (2 h):

ARTIGO: “Um chef de cozinha caiçara: a mestiçagem presente na gastronomia de luxo”.Atividade: Leitura e fichamento. Debate em sala de aula (Até o dia 06.04.2023) Pontuação: 30% da Nota AV1. -

TDE 2 (4 h):

Assistir ao documentário “O povo brasileiro de Darcy Ribeiro Matriz Tupi; Matriz Luza; O Brasil Criolo, seguindo o seguinte roteiro de análise: Qual o papel das matrizes tupi, lusa e africana na formação da gastronomia brasileiro;

Atividade: Será desenvolvido uma encenação teatral pela turma com a divisão em três equipes, de acordo os temas dado, porém a pontuação será pela participação individual, não sendo igual para todos da equipe, mas mensurado de acordo com os seguintes critérios:

- Participação (2,5)
- Engajamento (2,5)
- Coerência com o tema (2,5)
- Respeito e Solidariedade com os demais colegas (2,5)

Pontuação: Nota AV2

RECURSOS DIDÁTICOS E TECNOLOGIA EDUCACIONAL APLICADA

Data Show;
Notebook;
Celulares;
Internet;
Ferramentas da Plataforma Google Educacional; Quadro branco e Pincel; Livros didáticos; Papel A4;Aplicativos Kahoo

SISTEMA DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

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, entre outros.

Cotidianamente, a cada aula, a avaliação ocorrerá com base em procedimentos como: discussão de temas relacionados aos conteúdos; exercícios escritos; produção textual; estudo 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 admitidas, 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 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 2ª 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 a prova final.

REFERÊNCIA PARA O ESTUDO

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.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Antologia da alimentação no Brasil**: Luís da Câmara Cascudo. 1ª ed. São Paulo: Global, 2015, 337 p.

FREIXA, Dolores. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. São Paulo. Editora Senac, 2017

MCGEE, Harold. **Comida e cozinha: ciência e cultura da culinária**. 2 ed. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2014.

Bibliografia Complementar

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**: Luís da Câmara Cascudo. 4. ed. São Paulo: Global, 2011. 972 p.

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.

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*



FACULDADE SANTA TEREZINHA - CEST
COORDENAÇÃO DO CURSO DE GASTRONOMIA
PLANO DE ENSINO DE HISTÓRIA E CULTURA EM GASTRONOMIA

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*
TAKAHASHI, Jo. **A cor do sabor**: a culinária afetiva de Shin Koike. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2012.

São Luís/MA
2023

Aprovado em Conselho de Curso no dia

____/____/____