



Componente Curricular

CÓDIGO

NOME

NUT A21 A Gastronomia e o Gastrônomo

CARGA HORÁRIA

T	P	A	E	TOTAL
34	-	-	-	34

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ANO

2009.1

Departamento de Ciências dos Alimentos

EMENTA / OBJETIVO

EMENTA

Apresentação do curso e dos seus objetivos. Amplitude do conceito de gastronomia e o estado da arte. A formação do gastrônomo e a exploração do seu campo de atuação. Tendências da profissão e suas especializações.

OBJETIVO

Proporcionar aos ingressos do curso uma visão da formação, do exercício profissional e as tendências de mercado na área da gastronomia.

METODOLOGIA

AULAS: exposição oral participativa e exposição de filmes

AVALIAÇÃO: participação, freqüência, apresentação de resenhas científicas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1 – Amplitude do conceito de gastronomia e o estado da arte

2 - A origem da profissão

3- A formação em gastronomia: nível médio, superior

3.1. No Mundo

3.2. No Brasil

3.1.1. As Diretrizes Curriculares

3.1.2. O curso de graduação da UFBA

4 – A pós-graduação em Gastronomia

5 – A Pesquisa em Gastronomia

6 - O Exercício Profissional do Gastrônomo

- 6.1. O uniforme
- 6.2. Os órgãos de Classe
- 6.4. Competências e Habilidades profissionais dos diversos profissionais da área da Gastronomia
- 6.3. Os profissionais de destaque no Brasil e no mundo
- 6.4. Campo de Trabalho do Gastrônomo
- 6.5. Perspectivas salariais
- 6.6. Eventos gastronômicos no Brasil e no mundo

8 – As tendências da Gastronomia

BIBLIOGRAFIA

BÁSICAS

CASTRO, Odilon Braga. **Cozinha e cozinheiros**: um estudo sobre alimento seguro em restaurantes populares no bairro do Comércio do Salvador. 2007. Mestrado em Alimentos – Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia – Salvador.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. 2. ed. rev. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2001.

KELLY, Ian. **Carême**: Cozinheiro dos reis. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2005

BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES

BRASIL. **Lei nº 9.394**, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9394.htm> Acesso em: 15 jul. 2008.

_____. Ministério da Educação e Cultura. **Decreto nº. 5.154**, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras Providências. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf_legislacao/superior/legisla_superior_dec5154.pdf> Acesso em 15 jul. 2008.

_____. **Parecer CNE/CP 29/2002**. Trata das Diretrizes Curriculares Nacionais no Nível de Tecnólogo. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf_legislacao/superior/legisla_superior_parecer292002.pdf> Acesso em 15 jul. 2008.

_____. **Parecer CNE/CP 776/97**. Orienta para as diretrizes curriculares dos cursos de graduação. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf_legislacao/superior/legisla_superior_parecer77697.pdf> Acesso em 15 jul. 2008.

_____. Secretaria de Educação Superior. **Educação Profissional e Tecnológica**. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/sesu/index.php?option=content&task=view&id=773&Itemid=306>> Acesso em 15 jul. 2008.

BRASIL. _____. **Cursos Seqüenciais**. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/sesu/index.php?option=com_content&task=view&id=846&Itemid=549> Acesso em 2 jun. 2008.

_____. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais. **A situação legal dos cursos**. Disponível em: <http://www.educacaosuperior.inep.gov.br/situacao_legal.stm> Acesso em 2 jun. 08.

_____. **Os tipos de curso e de diploma**. Disponível em: <http://www.educacaosuperior.inep.gov.br/tipos_de_curso.stm#habilita> Acesso em 2 jun. 2008.

_____. Ministérios do Planejamento, Orçamento e Gestão. Instituto Brasileiro de Geografia Estatística. **Economia do Turismo** – uma perspectiva macroeconômica 2000-2005. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/economia/industria/economia_turismo/2000_2005/default.shtm> Acesso em 6 mai. 2008.

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

CENTRO UNIVERSITÁRIO DA BAHIA. Horário do Curso de Gastronomia 2008.2. Disponível em: <<http://www.fib.br/docs/graduacao/horarios/2008.2/hospitalidade/gastronomia.pdf>> Acesso em: 15 out.2008.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. **Comida: uma história**. Rio de Janeiro: Record, 2004.

GASTRONOMY SCHOOLS & DEGREE PROGRAMS. Disponível: <<http://www.foodvacation.com/id17.html>> Acesso em: 14 out. 2008

IGLÉSIAS, José Carlos. **Sabor & Saber**. São Paulo: Editora Singular, 2007.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A História da gastronomia/** Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 1998.

NASCIMENTO, Angelina de Aragão Bulcão Soares. **Comida: prazeres, gozos e transgressões**. 2. ed. rev. e ampl. Salvador: EDUFBA, 2007

SABORES GASTRONOMIA. Disponível em: <<http://www.saboresdomundogastronomia.com.br/web/cursos.asp>> Acesso em: 12 out. 2008.

SALLÉS, Daniel Vázquez. Introducción. In: **El arte de la cocina – De re coquinaria**. Barcelona: Villa Massa, 2007.

SENAC. DN. **Multissabores**: a formação da gastronomia brasileira. / Nick Zarvos; Carlos Augusto da Silva Ditadi. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 2000.
