Programa Analítico de Disciplina

NUT 338 - Gastronomia e Nutrição

Departamento de Nutrição e Saúde - Centro de Ciências Biológicas e da Saúde
Catálogo: 2019
Número de créditos: 2 Carga horária semestral: 30h Carga horária semanal teórica: 2h Carga horária semanal prática: 0h Semestres: I

Objetivos

- Compreender a cultura alimentar das diferentes regiões brasileiras;
- Conhecer características da culinária de diferentes países;
- Planejar evento gastronômico.

Ementa

Hábitos alimentares. Especiarias e condimentos. Bebidas alcoólicas e não alcoólicas. Cozinha brasileira: pratos típicos regionais. Cozinha internacional. Planejamento de eventos em alimentação e nutrição.

Pré e co-requisitos

NUT 325

Oferecimentos obrigatórios

Não definidos

Oferecimentos optativos

Curso	Grupo de optativas
Economia Doméstica	Geral
Nutrição	Geral

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://siadoc.ufv.br/validar-documento com o código: CKL2.18XL.Y4HH

NUT 338 - Gastronomia e Nutrição

Conteúdo					
Unidade	**T**	**P**	**ED**	**Pj**	**To**
1. **Hábitos alimentares** 1. Hábitos alimentares regionais	4h	0h	0h	0h	4h
2. **Especiarias e condimentos** 1. História das especiarias e dos condimentos 2. O uso de especiarias e condimentos nas regiões brasileiras	4h	0h	0h	0h	4h
3. **Bebidas alcoólicas e não alcoólicas** 1. Bebidas fermentadas 2. Bebidas não fermentadas 3. Bebidas destiladas	4h	0h	0h	0h	4h
4. **Cozinha brasileira: pratos típicos regionais** 1. Região sudeste 2. Região sul 3. Região norte 4. Região nordeste 5. Região centro-oeste	6h	0h	0h	0h	6h
5. **Cozinha internacional** 1. Cozinha francesa 2. Cozinha italiana 3. Outras	6h	0h	0h	0h	6h
6. **Planejamento de eventos em alimentação e nutrição** 1. Cardápios para eventos 2. Tipos de serviços para eventos	6h	0h	0h	0h	6h
Total	**30h**	**0h**	**0h**	**0h**	**30h**

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

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

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://siadoc.ufv.br/validar-documento com o código: CKL2.18XL.Y4HH

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

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 comtemporânea: 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

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://siadoc.ufv.br/validar-documento com o código: CKL2.18XL.Y4HH