

Programa Analítico de Disciplina

NUT 338 - Gastronomia e Nutrição

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

Catálogo: 2022

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 correquisitos

NUT 325

Oferecimentos obrigatórios

Não definidos

Oferecimentos optativos

Curso	Grupo de optativas
Economia Doméstica	Geral
Nutrição	Geral

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

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

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	Apresentação de conteúdo oral e escrito com o apoio de equipamento (projutor, 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

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 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