

<i>Curso</i>	Restauração e Catering		<i>Ano letivo</i>	2018/2019	
<i>Unidade Curricular</i>	Gastronomia Nacional		<i>ECTS</i>	4	
<i>Regime</i>	Obrigatório				
<i>Ano</i>	1º	<i>Semestre</i>	2º Semestre	<i>Horas de trabalho globais</i>	
<i>Docente (s)</i>	Rui Pedro Cerveira e-mail: cerveira@ipg.pt		<i>Total</i>	108	<i>Contacto</i> 45
<i>Responsável/ Coordenador</i>	Adriano Costa				

GFUC Cumprido

1 . OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

Pretende-se que os alunos obtenham conhecimentos teóricos e práticos de métodos e técnicas da cozinha tradicional portuguesa. No final o aluno deverá ser capaz de identificar, os alimentos, técnicas e receitas tradicionais da gastronomia portuguesa, bem como organizar, planificar e operar as diversas tarefas inerentes a uma refeição tradicional.

A unidade curricular de Gastronomia Nacional visa contribuir para a formação dos alunos ao nível do conhecimento da gastronomia tradicional por forma a poderem elaborar e executar ementas de cariz regional ou nacional no departamento de alimentação e bebidas, em empresas hoteleiras, de restauração ou de *catering*.

Neste sentido ser-lhes-á transmitida a importância e sensibilizada a consciência para o gesto profissional, bem como o conhecimento sobre as diversas técnicas e práticas da gastronomia portuguesa.

2. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

1. Diversidade gastronómica do país
 - a. A utilização dos produtos tradicionais de cada região na preparação e confeção das receitas da gastronomia tradicional portuguesa.
2. Distribuição geográfica das regiões no espaço nacional

3. Receitas da cozinha tradicional portuguesa (âmbito nacional e regional)

- a. Técnicas de preparação
- b. Técnicas de confeção
- c. Associações de ingredientes
- d. Sabor
- e. Textura
- f. Aspeto

4. Regiões

- a. Entre Douro e Minho
- b. Trás-os-Montes e Alto Douro
- c. Beira Alta
- d. Beira Baixa
- e. Beira Litoral
- f. Ribatejo
- g. Estremadura
- h. Alentejo
- i. Algarve
- j. Madeira
- k. Açores

3. BIBLIOGRAFIA PRINCIPAL

4.1. Bibliografia obrigatória:

Modesto, Maria de Lurdes Cozinha Tradicional Portuguesa, Verbo, 2009

4.2. Bibliografia recomendada:

Guedes, F., Receitas Portuguesas, Publicações Dom Quixote, 2000

Bento da Maia, C. Tratado completo de Cozinha e de Copa, Publicações Dom Quixote, 1995

Silva, A., Best Of Chefe Silva, As minhas melhores receitas, Leya 2015R

Rodrigues, J. C., Petiscos à Portuguesa, Editorial Notícias, 2002

Santos, L., O Mestre Cozinheiro, Tratado Completo de Culinária, Editorial Lavoires, 1955

Caetano, M. M. L., O Livro de Pantagruel, Círculo de Leitores, 1997

De Oliveira Bello, A.M (OLLEBOMA)., Culinária Portuguesa, Marcador, 2012

4. METODOLOGIAS DE ENSINO (REGRAS DE AVALIAÇÃO) Avaliação Contínua

O resultado da avaliação será expresso numa escala de 0 a 20 valores e refletirá a média do desempenho do aluno nas componentes teórica e prática. Considera-se aprovado o aluno com avaliação superior a 9,5 valores.

A avaliação final à unidade curricular refletirá a média aritmética simples das classificações obtidas.

O resultado da avaliação será expresso numa escala de 0 a 20 valores e refletirá a média do desempenho do aluno nas componentes teórica e prática, com a seguinte ponderação:

- _ Componente teórica: 40%;
- _ Componente prática: 40%;
- _ Componente teórico-prática: 20%.

É condição essencial para a realização deste tipo de avaliação que o aluno tenha participado e assistido no mínimo a 90 % das aulas teóricas, práticas e teórico-práticas.

Excetuam-se a este pressuposto os alunos com estatuto de trabalhador-estudante.

Serão considerados, ainda, os seguintes fatores: apresentação, higiene pessoal, higiene do fardamento e participação em atividades.

Avaliação Periódica e Final

Este tipo de avaliação consiste em duas provas, uma teórica e outra prática, a realizar no final do semestre, com a nota mínima a cada uma das provas de 9,5valores. A este regime tem acesso os alunos que não tendo obtido classificação mínima de 10 valores, no regime de avaliação contínua, preenchem os requisitos necessários, nomeadamente técnicos.

Esta avaliação consistirá numa prova teórica e noutra prática, de carácter transversal e abrangente sobre os conteúdos programáticos lecionados. No desenrolar da prova prática poderão ser colocadas questões teóricas, a serem respondidas oralmente como parte integrante dessa mesma prova.

Ponderação:

Prova teórica – 50%

Prova prática – 50%

5. DEMONSTRAÇÃO DA COERÊNCIA DAS METODOLOGIAS DE ENSINO COM OS OBJETIVOS DA UNIDADE CURRICULAR

Com conteúdos eminentemente práticos, os alunos serão colocados à prova em ambiente de Prática Simulada, prestando provas relacionadas com os conteúdos programáticos de cada módulo. Os alunos irão desenvolver tarefas relacionadas com a devida supervisão e orientação dos docentes de cada módulo. Logicamente, a

avaliação deverá ser realizada de acordo com os conteúdos e com o que os alunos irão realizar nas suas tarefas futuras.

6. REGIME DE ASSIDUIDADE

Para a participação na avaliação contínua os alunos deverão ter uma assiduidade de 90% no decorrer do semestre, salvo quando apresentem justificação plausível para a sua ausência.

Data: 21-01-2019

Docente:

Coordenador da área disciplinar: