

Handwritten signature and initials.

Curso	Restauração e Catering	Ano letivo	2017/2018	
Unidade Curricular	Gastronomia Internacional	ECTS	4	
Regime	Obrigatório			
Ano	2º	Semestre	2º Sem	
Docente (s)	Cristina Manuela Silva Rodrigues cristinarodrigues@ipg.pt	Total	108	Contacto 60
Responsável/ Coordenador	Adriano Azevedo Costa			

GFUC efetivamente cumprido

1. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

A unidade curricular de Gastronomia Internacional visa o desenvolvimento das competências base necessárias ao desempenho de funções inerentes à preparação e confeção de refeições de cariz internacional.

Pretende-se que os alunos sejam capazes de ter um conhecimento geral da gastronomia de cada país lecionado, identificar a Gastronomia Internacional e distingui-la entre vários países, bem como distinguir os produtos imprescindíveis à sua confeção e saber confeccioná-los de forma a respeitar cada matéria-prima que utilizem.

No final os alunos deverão ser capazes de participar, realizar, gerir e organizar um serviço de refeições em contexto de restaurante.

2. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

1. Gastronomia Internacional: conceito e principais influências
2. Caracterização das cozinhas dos diferentes países
3. Receituário da Gastronomia Internacional
 - África
 - Espanha
 - França
 - Grécia
 - Índia
 - Inglaterra

- Itália
- México
- Tailândia

3. DEMONSTRAÇÃO DA COERÊNCIA DOS CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS COM OS OBJETIVOS DA UC

Esta unidade curricular valoriza as componentes teórico-prática e prática nas aprendizagens, através do conhecimento sobre o receituário da Gastronomia Internacional e da utilização das diversas técnicas e práticas de produção, no sentido de sensibilizar os alunos para a promoção da qualidade do serviço de restauração e catering.

Assim, os alunos deverão ser capazes de identificar a gastronomia dos países lecionados, conhecer os pratos mais característicos e relacioná-los com os seus hábitos, costumes e atividades. Deverão ainda ser capazes de identificar os produtos característicos de cada país e respetivo receituário, com vista à planificação, organização e realização das diversas tarefas inerentes aos serviços de cozinha.

4. BIBLIOGRAFIA PRINCIPAL

HOLLAND, M., O Atlas Gastronómico - Uma Viagem ao Mundo em 39 Cozinhas Internacionais, Lua de Papel, Alfragide, 2015

MARTINS, K., MARTINS, M., Comer o Mundo, Objetiva, Carnaxide, 2011

MODESTO, M. L., Cozinha Africana, Editorial Verbo, Lisboa, 2009

MODESTO, M. L., Cozinha Espanhola, Editorial Verbo, Lisboa, 2009

MODESTO, M. L., Cozinha Francesa, Editorial Verbo, Lisboa, 2009

MODESTO, M. L., Cozinha Grega, Editorial Verbo, Lisboa, 2009

MODESTO, M. L., Cozinha Indiana, Editorial Verbo, Lisboa, 2009

MODESTO, M. L., Cozinha Italiana, Editorial Verbo, Lisboa, 2009

Czinha
e
—

MODESTO, M. L., Cozinha Marroquina, Editorial Verbo, Lisboa, 2009

5. METODOLOGIAS DE ENSINO (REGRAS DE AVALIAÇÃO)

As metodologias de ensino da unidade curricular terão como base aulas de cariz teórico-prático e prática laboratorial, onde haverá lugar a exposição de conteúdos, a demonstração de tarefas, ao contacto com equipamentos, materiais e utensílios e ao contacto com matérias-primas, seguidos da execução de tarefas práticas inerentes à preparação e confeção de refeições.

Avaliação contínua

A avaliação contínua à unidade curricular refletirá o resultado da ponderação das classificações obtidas na totalidade dos seguintes critérios de avaliação:

Prova teórica – 30%

Trabalho individual + Prova prática – 50%

Desempenho, fardamento, higiene e apresentação nas aulas práticas – 20%

No decorrer da prova prática poderão ser colocadas questões teóricas, a serem respondidas oralmente como parte integrante dessa mesma prova.

Avaliação final e recurso

Este tipo de avaliação consistirá na realização de duas provas – uma teórica e outra prática, de carácter transversal e abrangente sobre os conteúdos programáticos lecionados, cuja ponderação será a seguinte:

Prova teórica – 40%

Prova prática – 60%

No decorrer da prova prática poderão ser colocadas questões teóricas, a serem respondidas oralmente como parte integrante dessa mesma prova.

A este regime de avaliação têm acesso os alunos que não reuniram as condições para a realização da avaliação contínua, bem como os que não obtiveram a classificação mínima de 10 valores no mesmo regime de avaliação, devendo, no entanto, preencher os requisitos necessários, nomeadamente técnicos.

Em qualquer tipo de avaliação, o aluno deverá obter, no mínimo, a classificação de 8 valores em cada um dos critérios definidos.

No caso dos alunos Erasmus + Internacionais, a prova teórica pode ser substituída pela realização de um trabalho teórico-prático, cujo tema será a gastronomia do país de origem.

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

Atendendo ao carácter eminentemente prático dos conteúdos programáticos, os alunos irão desenvolver tarefas práticas, com a devida orientação e supervisão da docente, tendo em vista a capacitação dos mesmos para planificar, organizar e realizar as diversas tarefas inerentes à preparação e confeção de refeições de cariz internacional. Assim, as aulas práticas desenvolver-se-ão em ambiente laboratorial, maioritariamente na sala das cozinhas individuais, onde os alunos trabalharão em contexto de serviço com o Restaurante de Aplicação.

7. REGIME DE ASSIDUIDADE

É condição essencial para a realização da avaliação contínua que o aluno tenha participado e assistido no mínimo a 80 % das aulas, salvo quando apresente motivo justificado comprovadamente para a sua ausência. Excetuam-se desta condição os alunos com estatuto de trabalhador-estudante.

No caso dos alunos Erasmus + Internacionais inscritos em unidades curriculares que possam ter coincidência de horários é condição essencial para a realização da avaliação contínua que tenham participado e assistido no mínimo a 50 % das aulas, salvo quando apresentem motivo justificado comprovadamente para a sua ausência.

Data: 18/06/2018

Cristina Manuela Silva Rodrigues

(Docente – Cristina Manuela Silva Rodrigues)

Adriano Azevedo Costa

(Coordenador – Adriano Azevedo Costa)