



Faculdade Anísio Teixeira de Feira de Santana

Autorizada pela Portaria Ministerial nº 552 de 22 de março de 2001 e publicada no Diário Oficial da União de 26 de março de 2001.
Endereço: Rua Juracy Magalhães, 222 – Ponto Central CEP 44.032-620
Telefax: (75) 3616-9466 - Feira de Santana-Bahia
Site: www.fat.edu.br E-mail: fat@fat.edu.br
CGC: 01.149.432/0001-21

PROGRAMA DE DISCIPLINA

CURSO	ANO LETIVO
NUTRIÇÃO	2015.2
CÓDIGO	DISCIPLINA
NUT045	LABORATÓRIO DE GASTRONOMIA E NUTRIÇÃO
CARGA HORÁRIA	SEMESTRE DE OFERTA
54h	7º

EMENTA

Hábitos alimentares Especiarias e condimentos. Introdução à história da gastronomia. Bebidas alcoólicas e não alcoólicas. Cozinha brasileira: pratos típicos regionais. Cozinha internacional. Planejamento de eventos.

OBJETIVOS

A disciplina tem como objetivos na formação do egresso nos seguintes aspectos: introduzir o conceito de gastronomia, compreender a relação da gastronomia com a nutrição, Ter conhecimento em técnicas básicas de preparo de alimentos e compreender a elaboração de pratos da cozinha brasileira e internacional. O desenvolvimento do egresso na disciplina deve o tornar capaz de buscar sua plena atuação em uma unidade de alimentação o aprimorando em seu conhecimento na elaboração de alimentos.

PERFIL DO EGRESSO

O nutricionista formado pela FAT terá um perfil inovador e crítico capaz de atuar na promoção, manutenção e recuperação da saúde e prevenção de doenças, em especial a população em que se insere, visando à segurança alimentar e nutricional de indivíduos e coletividade, através da atenção dietética. A formação generalista, humanista, ética, inovadora e crítica está baseada na reflexão sobre a realidade política, econômica, social, cultural em que se insere esse profissional, comprometido e integrado com as áreas do conhecimento da ciência da saúde e da nutrição.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Nutrição e Gastronomia
 - Significado e importância dessa relação
 - Conhecimento teórico e prático do papel da gastronomia na nutrição
- Introdução a história da gastronomia
 - Conceitos sobre a gastronomia
 - História da alimentação
- Preparo de alimentos
 - Alimentos naturais e processados
 - Pré-preparo e Preparo de alimentos
 - Técnicas e cocção
- Culinária regional brasileira
 - Norte
 - Nordeste
 - Centro-oeste
 - Sudeste
 - Sul
- Culinária internacional
 - Americana
 - Europeia
 - Asiática
 - Africana

METODOLOGIA

O conteúdo programado da disciplina será desenvolvido através de aulas expositivas, leitura e discussão de textos, seminários, trabalhos individuais e em grupo e aulas práticas em laboratório, de forma a abranger a relação existente em torno da Gastronomia e a atividade do profissional Nutricionista.

AValiação

O instrumento de avaliação consistirá na observação contínua dos alunos observando critérios como a presença, a pontualidade e a participação; avaliação nos momentos das discussões em sala de aula sobre os temas selecionados; na produção de trabalhos em grupo e individuais; nas provas teóricas discursivas e/ou objetivas; e na avaliação prática através de relatórios das atividades feitas em laboratório. Será considerado aprovado, em

cada unidade, o aluno que obtiver média igual ou superior a sete (7,0).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- TEICHMANN, I. M. Cardápios: Técnicas e Criatividade. 6ª ed. EDUCS, 2007. 152p.
- PHILIPPI, S.T. Nutrição e técnica dietética. São Paulo: Manole, 2003, 390p.
- COENDERS, A. Química culinária. Zaragoza: Acribia, 1996.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- CHAVES, G.; FREIXA, D. Gastronomia no Brasil e no mundo. Editora Senac, 2008, 300p.
- ORNELLAS, L. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Ed. Atheneu, 2007.
- ACAYABA, Marlene Milan (coord.-geral); e ZERON, Carlos Alberto (org. do vol.), Equipamentos, usos e costumes da Casa Brasileira, Vol.I Alimentação, São Paulo, Museu da Casa Brasileira, 2000.
- PHILIPPI, S. T. Técnica dietética: manual de aulas práticas. São Paulo, 1995, 057p.
- CARNEIRO, H. Comida e Sociedade: Uma História da Alimentação. Editora Elsevier Brasil. 5º ed.

COLEGIADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO