



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO - MEC**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - UFPI**  
**CAMPUS SENADOR HELVÍDIO NUNES DE BARROS – PICOS/PI**  
**CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO**

**PLANO DE ENSINO - 2020.2 REMOTO**

**DISCIPLINA: GASTRONOMIA E NUTRIÇÃO** **CÓDIGO: CHN0607**  
**BLOCO DE OFERTA: VII** **CRÉDITOS: 2.1.0** **CARGA HORÁRIA: 45h**  
**PERÍODO LETIVO: 2020.2**  
**DOCENTE: MESTRE MAIARA JAIANNE BEZERRA LEAL RIOS / SIAPE: 1119658**

**I – EMENTA**

Hábitos alimentares. Especiarias e condimentos. Bebidas alcoólicas e não alcoólicas. Cozinha brasileira: pratos típicos regionais. Cozinha internacional. Utilização dos conhecimentos da gastronomia relacionados ao aprimoramento de características sensoriais, aplicados na montagem de cardápios em nutrição, fast food, hotelaria. Planejamento de eventos.

**II – OBJETIVO GERAL**

Capacitar o aluno a aliar os conhecimentos de nutrição aos conhecimentos gastronômicos para fornecer aos seus clientes/pacientes uma alimentação atraente, saborosa e completa do ponto de vista nutricional.

**III – OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Conhecer a história da alimentação humana e sua evolução.
- Identificar os principais termos usados em gastronomia.
- Estudar a gastronomia de diferentes culturas com ênfase na gastronomia brasileira.
- Realizar práticas e vivências em gastronomia e nutrição.
- Aplicar as técnicas gastronômicas na produção de refeições para indivíduos e/ou coletividade sadia ou enferma.

**IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

**UNIDADE I**

Evolução da alimentação humana e surgimento da culinária  
Definição de gastronomia / Gastronomia *versus* Nutrição  
Principais termos utilizados em gastronomia  
Como surgiu o restaurante - Tipos de restaurante / Tipos de serviço / Ordem dos pratos  
Bebidas – Cervejas / Vinhos / Drinks mais famosos  
Principais cortes de vegetais  
Hierarquia na cozinha / Vestimenta do chef  
Tendências em gastronomia – Gastronomia Vegetariana / Finger Foods / Gastronomia Molecular  
Gastronomia Hospitalar

## UNIDADE II

Gastronomia Internacional:

Alemã / Portuguesa / Francesa / Mexicana / Italiana / Inglesa / Americana / Árabe / Japonesa / Chinesa

Gastronomia Nacional:

Minas Gerais / Amazonense / Nordestina / Gaúcha / Rio-São Paulo

## V – METODOLOGIA - PROCEDIMENTOS DE ENSINO E APRENDIZAGEM

A disciplina constará de:

- Aulas expositivas - dialogadas em salas de aula virtual;
- Aulas práticas em sala de aula virtual, considerando o exposto teoricamente;
- Resolução de estudos dirigidos, discussões de textos científicos;
- Apresentação de vídeos para consubstanciar o conteúdo exposto;
- Webconferências;
- Seminários e/ou atividades de grupos de discussão.

### **IMPORTANTE:**

• *1º As atividades assíncronas não devem ultrapassar 50% (cinquenta por cento) da carga horária do Componente Curricular.*

• *É facultado ao docente a gravação e a posterior disponibilização, para o discente, da aula ministrada de forma síncrona, sendo proibida a reprodução ou distribuição da gravação por ele disponibilizada, ainda que sem fins lucrativos*

*(Todos os materiais utilizados para as aulas não produzidos diretamente pelo docente responsável pela atividade curricular deverão conter a respectiva fonte, com a indicação de autoria, respeitados os direitos autorais assegurados pela Lei nº 9.610/98.)*

## VI – SISTEMÁTICA DE AVALIAÇÃO

A avaliação da aprendizagem e assiduidade na disciplina será realizada com base na Resolução 177/2012-CEPEX. Assim, dentre outros termos destaca-se do CAPÍTULO I do TÍTULO VIII:

A avaliação do aprendizado será realizada através de três avaliações. A MÉDIA FINAL será calculada como descrito abaixo:

$$\text{MÉDIA FINAL} = \frac{1^{\text{a}} \text{ Nota} + 2^{\text{a}} \text{ Nota} + 3^{\text{a}} \text{ Nota}}{3}$$

“§ 1º O aluno poderá requerer exame de segunda chamada por si ou por procurador legalmente constituído. O requerimento dirigido ao professor responsável pela disciplina, **devidamente justificado e comprovado**, deve ser protocolado à chefia do Departamento/Curso a qual o componente curricular esteja vinculada no prazo de 03 (três) dias úteis, contado este prazo a partir da data da avaliação não realizada. [...]

§ 5º A avaliação de segunda chamada deverá contemplar o mesmo conteúdo da verificação parcial ou exame final a que o aluno não compareceu.

§ 6º Ao aluno que não participar de qualquer avaliação, não tendo obtido a permissão para fazer outra, é atribuída a nota 0 (zero). [...]

**Art. 110** Será aprovado por média o aluno que obtiver média parcial igual ou superior a 7,0 (sete) [...]

**Art. 111** Será considerado aprovado no componente curricular o aluno que:

**I** – Obter frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária do componente curricular e média aritmética igual ou superior a 7 (sete) nas avaliações parciais;

**II** – Submetido ao exame final, obter média aritmética igual ou superior a 6 (seis) resultante da média aritmética das avaliações parciais e da nota do exame final.

**Art. 112** Será considerado reprovado o aluno que se incluir em um dos três itens:

**I** – Obter frequência inferior a 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária do componente curricular;

**II** – Obter média aritmética inferior a 4 (quatro) nas avaliações parciais;

**III** – Obter média aritmética inferior a 6 (seis) resultante da média aritmética das avaliações parciais e da nota do exame final.

**Art. 113** É reprovado no componente curricular o aluno cuja média final for menor que 4,0 (quatro). Neste caso o aluno **não poderá** se submeter ao exame final.

**Art. 114** – A presença do aluno é registrada por sua frequência em cada 60 minutos de aula.

[...]

**Art. 116** O aluno cuja média parcial for maior ou igual a 4,0 (quatro) e menor que 7,0 (sete) e que satisfaça os requisitos de assiduidade definidos no Artigo 117 terá direito à realização do exame final.”

Acrescenta-se que, de acordo com a mesma resolução, 20% (vinte por cento) da carga horária desta disciplina poderá ser ministrada a distância ou por outras formas não presenciais de ensino (**Artigo 42, parágrafo 2º**).

**Obs.:**

• A comunicação entre professor e alunos dar-se-á por meio do SIGAA e/ou e-mail institucional.

*Definição de instrumentos avaliativos, durante todo o processo, que possam mensurar qualitativa e quantitativamente o desenvolvimento do aprendizado do estudante, segundo as normas previstas na Resolução nº 013/2021 -CEPEX.*

*Atentar:*

• *O registro de frequência em Componente Curricular ofertado no Período Letivo 2020.2, em caso de apenas ensino remoto, não atestará a presença física de discente na UFPI, e, sim, para efeito de cumprimento de carga horária;*

• *O registro de frequência em Componente Curricular ofertado no Período Letivo 2020.2, em caso de apenas ensino remoto, não atestará a presença física de discente na UFPI, e, sim, para efeito de cumprimento de carga horária;*

• *A apuração do rendimento acadêmico será feita por meio do acompanhamento contínuo do desempenho do discente, sob forma de prova escrita, oral ou prática, trabalho de pesquisa, seminário, fórum ou outros instrumentos constantes no respectivo Plano do Componente Curricular;*

• *A frequência mínima exigida é de 75% (setenta e cinco por cento), assim compreendidas: I – Atividade Síncrona – assiduidade e participação na atividade realizada em tempo real; II – Atividade Assíncrona – realização e envio de atividades acadêmicas;*

•

• *O direito à segunda chamada segue o previsto no Art. 108, da Resolução nº 177 – CEPEX/UFPI, de 05/11/2012, e o discente poderá proceder com tal solicitação mediante envio desta por e-mail à Coordenação do Curso e ao docente ao qual o Componente Curricular esteja cadastrado.*

•

*Para a integralização de Componente Curricular cursado por meio de atividades não presenciais será considerado tanto o tempo despendido para as atividades síncronas quanto o tempo dedicado às atividades assíncronas*

## **VII – BIBLIOGRAFIA**

### **Básica:**

SOUZA, N. I. Alimento e arte. São Paulo: Varela, 2001. 46p.

TEICHMANN, I. Tecnologia Culinária. Caxias do Sul: EDUCS, 2000. 355p.

FRANCO, M. R. B. Aroma e sabor de alimentos: temas atuais. São Paulo: Varela, 2003. 246p.

### **Complementar:**

FREIXAS, D.; CHAVES, G. Gastronomia no Brasil e no mundo. Rio de Janeiro: SENAC, 2009.

FERNANDES, C.; MONTEIRO, S. Viagem gastronômica através do Brasil. São Paulo: SENAC, 2000.

SEBBES, M. Técnicas de Cozinha Profissional. Rio de Janeiro: SENAC, 2007.

CASTELLI, G. Administração hoteleira. 9. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2003. 731p.

GIL, I. T. Ciência e a arte dos alimentos. São Paulo: Varela, 2005. 191p.

## **SUBMISSÃO À ASSEMBLEIA DOCENTE/AO COLEGIADO DO CURSO**

Data de aprovação: 06/05/2021



Professora responsável



Profª Dra. Artemizia Francisca de Sousa  
CHEFE DO CURSO DE NUTRIÇÃO  
SIAPE: 2724744 CSHNB - UFPI  
CRNG: 5443  
CPF: 886.047.093-87

Presidente do colegiado