



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Disciplina
 Atividade complementar
 Monografia

Prática de Ensino
 Módulo
 Trabalho de Graduação

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		Nº. de Créditos	C. H. Global	Período
		Teórica	Prática			
HT071	Gastronomia e Turismo	4	0	4	60	

Pré-requisitos		Co-Requisitos		Requisitos C.H.	
----------------	--	---------------	--	-----------------	--

EMENTA

Cultura e Gastronomia. A gastronomia como produto turístico. História da Gastronomia do Mundo. História da Gastronomia do Brasil. Cozinhas Regionais. Cozinhas de *terroir*. Conhecimentos básicos sobre produtos, preparações e suas origens. Roteiros Gastronômicos do Mundo. Roteiros Gastronômicos do Brasil. Tendências da Gastronomia.

OBJETIVO (S) DO COMPONENTE

Propiciar aos alunos conhecimentos gerais sobre a relação entre o turismo e a gastronomia, considerando-se que esta é o reflexo da cultura de um povo, por meio da oferta de subsídios informacionais que permitam identificar as características gastronômicas de diversos locais, resultando em roteiros gastronômicos diferenciados.

METODOLOGIA

Aulas expositivas com a apresentação de slides;
 Análise e discussão de textos;
 Estudos de casos;
 Seminários;
 Palestras com convidados para apresentação e debates sobre temas específicos da disciplina.

AVALIAÇÃO

A avaliação será regida pela resolução 04/1994 do CCEPE (Conselho Coordenador de Ensino, Pesquisa e Extensão), de 23 de dezembro de 1994, onde esta resolução trata de diversos aspectos relativos ao processo de avaliação, tais como aprovação por média, aprovação, reprovação, reprovação por falta, frequência, número de exercícios escolares, formas de avaliação pertinentes, etc. O critério de cada avaliação poderá levar em conta, também, a participação e presença dos alunos em sala de aula.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1 Cultura e Gastronomia

- 1.1 Comida e Sociedade
- 1.2 Hábitos Alimentares
- 1.3 Gastronomia e Globalização

2 A Gastronomia como Produto Turístico

- 2.1 O turismo gastronômico
- 2.2 Características da oferta de turismo gastronômico
- 2.3 Características da demanda de turismo gastronômico

3 História da Gastronomia

- 3.1 Breve histórico da gastronomia no mundo
- 3.2 Breve histórico da gastronomia no Brasil

4 As Regiões e suas Cozinhas

- 4.1 Cozinhas regionais
- 4.2 Cozinhas de *terroir*
- 4.3 As origens de produtos

5 Os Roteiros Gastronômicos

- 5.1 Roteiros Gastronômicos do Mundo
- 5.2 Roteiros Gastronômicos do Brasil

6 Tendências da Gastronomia

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- CARNEIRO, H. Comida e sociedade. Rio de Janeiro: Editora Campus. 2003, 185 p.
- CASCUDO, Luis da Câmara. História da alimentação no Brasil. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.
- FERNANDES, Caloca. Viagem Gastronômica Através do Brasil. 7ª Ed. São Paulo: Editora SENAC. 2009.
- FLANDRIN, J.L. & MONTANARI, M. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. 885p.
- FRANCO, Arioaldo. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. São Paulo: Senac 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- ARAÚJO, W.M.C. *et al.* Da Alimentação à gastronomia. Brasília: Editora Universidade de
- ARAÚJO, W.M.C.; Tenser, C.M.R. (organizadoras). Gastronomia: cortes e recortes. Brasília: Editora Senac, v.1, p. 261, 2006.
- ATLAS DA HISTÓRIA DO MUNDO. Folha de São Paulo. BARRACLOUGH, G(Ed.).1.ª ed. São Paulo: Empresa Folha da Manhã S. A. 1995.
- BELL, David; VALENTINE, Gill. Consuming geographies. London: Routledge, 1997.
- BODE, W.K.H. European Gastronomy: Story of man's food & eating customs. London: Brasília, p.102 – ISBN: 85-230-0818-7, 2005.
- DAVIES, C.A. Alimentos e Bebidas. 2a. edição. Caxias do Sul: EDUCS, 2001. Coleção Hotelaria.
- DOUGLAS, Mary. Deciphering a meal. Daedalus, Winter 1972, p. 61.
- DUTRA, Rogéria Campos A. A boa mesa mineira. Um estudo de cozinha e identidade. Dissertação de Mestrado, Universidade Federal do Rio de Janeiro- UFRJ /Museu Nacional / PPGAS. Rio de Janeiro, 1991, p.17.
- ELIAS, Norbert. Os Alemães. Jorge Zahar Editor. Rio de Janeiro: 1997.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, F. Near a thousand tables: A History of Food. New York: Free Press, 2002. 258p.

GRANDE ENCICLOPÉDIA LAROUSSE CULTURAL, 1995. Nova Cultural Ltda 1998. Vol. 19. Hodder & Stoughton, 1994. 262p.

IGNARRA, Luiz Renato. Fundamentos do Turismo. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2002.p.28.

KINTON, R. Cesarini, V. Foskett, D. Enciclopédia de Serviços de Alimentação. 1a Ed.

LEAL, Maria Leonor de M. Soares. A história da gastronomia. Rio de Janeiro: Ed. SENAC Nacional, 1998.

LONG, Lucy M. Culinary Tourism. Kentucky: The University Press of Kentrucky, 2004.

MEDEIROS, J. R. C.; Jucá, Y. R. C.; Nogueira, B. R. C.; Accioly, M. R. C. Delícias da cozinha alagoana. São Paulo. EPS. 2ª ed. 1997.

MEZOMO, I.B. Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração. 5a edição.São Paulo. Editora Manole. 2002.

SANTOS, Cristiane Nunes dos. Gastronomia e turismo como vetores do desenvolvimento. Anais do 11º Seminário de Iniciação Científica da UESC – Ciências Sociais Aplicada, Ano XVII, n. 56, dez., 1996. p. 469.

SAVARIN, Brillat. A filosofia do gosto. Rio de Janeiro: Cia. Das Letras. 1995.

SCHLUTER, Regina G. Gastronomia e Turismo. São Paulo: Aleph. 2003

SCHLÜTER, Regina. Turismo y patrimonio gastronômico. Ciet. Buenos Aires, 2003, p. 154.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE

Departamento de Hotelaria e Turismo

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

Turismo

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA



Emitido em 13/07/2022

EMENTA Nº 1230/2022 - DEPHT (11.34.29)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 18/07/2022 08:19)
ALEXANDRE CESAR BATISTA DA SILVA
COORDENADOR - TITULAR
CGH (11.34.19)
Matrícula: 2675562

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <http://sipac.ufpe.br/documentos/> informando seu número:
1230, ano: **2022**, tipo: **EMENTA**, data de emissão: **13/07/2022** e o código de verificação: **8a4c3ecb83**