



Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

FICHA DE UNIDADE CURRICULAR - 2023-24

Unidade Curricular: [1000008] Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa

1. Ficha da Unidade Curricular

Ano Lectivo: 2023-24

Unidade Curricular: [1000008] Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa

[8011] Produção Alimentar em Restauração (pós-laboral)

Plano Curricular [2] Oficial 2020

Ramo [0] Tronco comum

Área Científica Hotelaria e Restauração,

Obrigatória/Opcional Sim

Ano Curricular 2

Período S1 - 1º Semestre

ECTS 6

Curso [8011] Produção Alimentar em Restauração (pós-laboral)

Plano [2] Oficial 2020

Ramo [0] Tronco comum

Horas Contacto

(TP) Teórico Prático 0108:00 Por Período

(OT) Orientação e tutorial 0004:00 Por Período

Horas dedicadas (Trabalho não acompanhado)

Total de horas de trabalho (Horas de contacto + horas dedicadas)

0020:00

0168:00

4. Docentes

Docentes Responsáveis

Nome GILBERTO SANTO CRISTO SOARES DA COSTA

5. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes)

A Unidade Curricular de Artes Culinárias, Cozinha e Doçaria Portuguesa, tem como objectivo fornecer permitam elaborar qualquer tipo de preparação culinária, adequar ementas às situações a que se desti bem como as de qualquer evento ou situação especial, respeitando regras de qualidade, de higiene e c mercadorias, isto é, dos produtos alimentares utilizados é igualmente incluído. Procura-se ainda promo de preparação culinária. Especificamente, pretende-se que os alunos saibam identificar e sistematizar : Gastronomia Portuguesa, bem como a valorização da mesma.

6. Learning Outcomes of the curricular unit

"The Curricular Unit of Culinary Arts, Cuisine and Portuguese Sweets, aims to provide students with the technical bases that allow them to prepare any type of culinary preparation, adapt menus to the situations they are intended for, organize and coordinate tasks, as well as those of any special event or situation, respecting rules of quality, hygiene and food safety. The study of the goods, that is, of the food products used is also included. It is also sought to promote the study of the techniques and processes of culinary preparation. , it is intended that students know how to identify and systematize the specific characteristics of Portuguese gastronomy, as well as its appreciation."

7. Conteúdos programáticos

Conhecimentos gerais: Conhecimentos das mercadorias; Preparação e confeção de pratos e sobremesas de Portugal.

8. Syllabus

General knowledge: Knowledge of the goods; Preparation and confection of dishes and desserts from the various regions of Portugal.

9. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular

A abordagem sobre a gastronomia da portuguesa, permitirá aos discentes compreender um conjunto de cozinha e pastelaria. Os discentes irão manipular alimentos, utensílios e equipamentos dotando-os de um conjunto de calcular e elaborar uma ficha técnica de qualquer região portuguesa.

10. Demonstration of the syllabus coherence with the curricula unit's learning objectives

A abordagem sobre a gastronomia da portuguesa, permitirá aos discentes compreender um conjunto de cozinha e pastelaria. Os discentes irão manipular alimentos, utensílios e equipamentos dotando-os de um conjunto de calcular e elaborar uma ficha técnica de qualquer região portuguesa.

11. Metodologias de ensino (avaliação incluída)

Após a exposição teórica, prossegue a realização da aula prática orientada pelo docente. O receituário fornecidas pelo docente. A Avaliação contínua por parte do docente valoriza os seguintes critérios: frequência em trabalhos individuais ou de grupo, assiduidade, pontualidade, atitude e disciplina. O exame da disciplina teórica/prática, com a ponderação de 35% para a parte teórica, 65% para a parte prática.

12. Teaching methodologies (including evaluation)

Após a exposição teórica, prossegue a realização da aula prática orientada pelo docente. O receituário fornecidas pelo docente. A Avaliação contínua por parte do docente valoriza os seguintes critérios: frequência em trabalhos individuais ou de grupo, assiduidade, pontualidade, atitude e disciplina. O exame da disciplina com a ponderação de 35% para a parte teórica, 65% para a parte prática.

13. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos da unidade

[Descrição dos conteúdos]

14. Demonstration of the coherence between the teaching methodologies and the learning outcomes

As aulas práticas desenvolvidas ao longo da UC terão por base um receituário de cozinha e doçaria por a aplicação prática da componente teórica, tornando assim os discentes capazes de elaborar qualquer profissional.

15. Bibliografia de consulta/existência obrigatória | Bibliography (Mandatory resources)

MODESTO, Maria de Lourdes, Cozinha Tradicional Portuguesa, Lisboa/são Paulo, Ed. Verbo, 2001.
SARAMAGO, Alfredo, Doçaria dos Conventos de Portugal, Lisboa, Ed. Assírio e Alvim, 1997.

LIMPO, Bertha Rosa, O Livro de Pantagruel, Lisboa, Ed. Publicit editora, 1991.

GOES, Maria Antónia, Doces de Frutos Compotas e Geleias a viagem do paladar, Ed. Colares Editora, 2003.

GOMES, Augusto, Cozinha Tradicional da Ilha de Santa Maria, Açores, Ed.

Secretaria Regional da Educação e Assuntos Sociais / Direcção Regional da Cultura, 1998.

VALENTE, Maria Odette Cortes, Gastronomia Portuguesa, Sintra, Colares Editora, 1999. 3º ano.

GOMES, Augusto, Cozinha Tradicional da Ilha de São Miguel, Açores, Ed.

Secretaria Regional da Educação e Assuntos Sociais / Direcção Regional da Cultura, 1997

À Volta da Mesa ç Os Alquimistas do Prazer, Instituto do Emprego e Formação Profissional, 2004

16. Metodologias de ensino (inclui avaliação) em situação de possível transição para o ensino à distância ou sistema misto no âmbito da pandemia COVID19)

Não aplicável

Inválido para efeito de certificação