



# Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

FICHA DE UNIDADE CURRICULAR - 2020-21

Unidade Curricular: [1000012] Artes Culinárias - Cozinha do Mundo

## 1. Ficha da Unidade Curricular

Ano Lectivo: 2020-21

Unidade Curricular: [1000012] Artes Culinárias - Cozinha do Mundo

### [9217] Produção Alimentar em Restauração

Plano Curricular [7] Oficial 2020

Ramo [0] Tronco comum

Área Científica Hotelaria e Restauração,

Obrigatória/Opcional Sim

Ano Curricular 3

Período S1 - 1º Semestre

ECTS 6

Curso [9217] Produção Alimentar em Restauração

Plano [7] 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 ANNA CLÁUDIA MATEUS PEREIRA TEIXEIRA LINS

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

Desenvolver o conhecimento sobre cozinha Internacional, técnicas e ingredientes. Aprofundar o desempenho e capacidades práticas da disciplina de cozinha, desenvolvimento de autonomia na criação e execução de receituário próprio. Consolidar capacidades de empratamento

## 6. Learning Outcomes of the curricular unit

Develop knowledge about international cooking, its ingredients, and techniques. Improve practical abilities in cooking, develop autonomy in creating and executing own recipes. Consolidate plating ability.

## 7. Conteúdos programáticos

### Cozinha

Estudo da gastronomia de Japão, China, Tailândia, Índia, Marrocos, Perú, México. Culturas gastronómicas, influências históricas, ingredientes específicos e suas origens, técnicas de confecção específicas de cada cultura.

Estudo feito através da execução de FT, análise e discussão de resultados.

Técnicas de empratamento, teoria do design e aplicação

Trabalhos pesquisa em sistema de ensino autónomo

### Pastelaria

Desenvolvimento conhecimentos gerais, a história/origem do chocolate e as suas aplicações actuais. Conhecimentos da indústria da pastelaria do Mundo e as suas perspectivas de evolução, bem como, toda a tecnologia.

Estudo feito através de técnicas de manuseamento do chocolate, aplicações no fabrico de bombons, sobremesas quentes e frias. Métodos e fabrico de gelados e sorvetes, produção de petit four, mousses, semi-frios. Por último, técnicas decorativas com chocolate, açúcar acetinado e soprado

Trabalhos de pesquisa em sistema de ensino autónomo

## 8. Syllabus

Kitchen:

Study of gastronomy from Japan, China, Thailand, India, Morocco, Peru, Mexico. Gastronomic cultures, historical influences, specific ingredients and their origins, specific cooking techniques for each culture.

Study done through the execution of standardized recipes, analysis and result discussion.

Plating techniques, design theory and application

Research work in an autonomous education system.

Pastry

Development of general knowledge, the history / origin of chocolate and its current applications. Knowledge of the world's pastry industry and its prospects for evolution, as well as, all technology.

Study made through chocolate handling techniques, applications in the manufacture of chocolates, hot and cold desserts. Methods and manufacture of ice cream and sorbets,

production of petit fours, mousses, semifreddo. Finally, decorative techniques with chocolate, satin and blown sugar

Research work in an autonomous education system.

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

Desenvolver o conhecimento sobre cozinha e pastelaria internacional, técnicas e ingredientes através da execução de FT originárias de diversos países, e de formação teorica sobre estes.

Aprofundar o desempenho e capacidades práticas das disciplinas de cozinha e pastelaria aplicando em aulas práticas tecnicas novas.

Desenvolvimento de autonomia na criação e execução de receituário próprio, na execução de desafios de criação de receitas perante um tema sugerido e recurso a um grupo de ingredientes restrito, balanceamento da receita a nível nutricional e empratamento apelativo.

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

Our aim is to develop knowledge about international cuisine and pastries, techniques and ingredients through the execution of standardized recipes from different countries, and theoretical training on these.

Deepen the performance and practical skills of the kitchen and pastry disciplines by applying new technical practical classes.

Development of autonomy in the creation and execution of a specific recipe, in the execution of recipe creation challenges in the face of a suggested theme and use of a restricted group of ingredients, balance of the recipe at the nutritional level and plating technics.

#### **11.Metodologias de ensino (avaliação incluída)**

A aplicação das metodologias será efectuada em alternância segundo os métodos expositivo, demonstrativo, interrogativo e activo. A matéria será dada de forma sequencial pelo que a presença do aluno é fundamental para a correcta percepção e compreensão dos conteúdos programáticos.

Avaliação contínua - 25% ;

Assiduidade- 5% ;

Frequência prática - 35%;

Trabalho teórico- 15% ;

Frequência teórica- 20%.

A nota mínima para cada momento de avaliação é de oito valores (8).

A Média dos momentos de avaliação deve ser superior ou igual a 9.5 valores.

Classificações inferiores às referidas são eliminatórias em termos de avaliação contínua.

Desde já fica sublinhado que a não entrega do trabalho em grupo na data estipulada, ou a falta da entrega de algum relatório, terá como consequência a ida directa a exame por falta de um elemento de avaliação.

## **12. Teaching methodologies (including evaluation)**

The application of the methodologies will be carried out alternately according to the expository, demonstrative, interrogative and active methods. The subjects will be given sequentially, so the student's presence is fundamental for the correct perception and understanding of the syllabus.

Continuous assessment - 25%;

Assiduity- 5%;

Practical test - 35%;

Theoretical work - 15%;

Theoretical assessment - 20%.

The minimum score for each evaluation moment is eight points (8).

The average of the evaluation moments must be greater than or equal to 9.5 values.

Ratings lower than those mentioned are eliminatory in terms of continuous assessment.

It is already underlined that the non-delivery of group work on the stipulated date, or the failure to deliver a report, will result in going directly to Exam evaluation .

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

Os conhecimentos teóricos serão complementados em paralelo com as aulas práticas. Numa fase inicial, e sempre que se justifique decorrerão aulas de demonstração no anfiteatro de cozinha. No início de cada aula prática haverá uma breve explicação, quer do receituário, quer dos métodos a utilizar e quais as razões para as escolhas.

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

Theoretical knowledge will be complemented in parallel with practical classes. In an initial phase, and whenever justified, demonstration classes will take place in the kitchen amphitheater. At the beginning of each practical class there will be a brief explanation, both of the recipe and of the methods to be used and the reasons for our choices.

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

«The food of Thailand» - Murdoch Books - ISBN- 1-74045-223-2

«The food of China»- Murdoch Books- ISBN-1-74045-032

«The food of India»- Murdoch Books - ISBN-1-74045-043-4

Barber, kimiko Sushi»- Civilização -ISBN - 989-550-075-0

Matsuhisha, Nobu «Nobu West»- Andrews McMeel Publishing- ISBN- 0-7407-6547-7

Morimoto, Masaharu « A nova arte da cozinha Japonesa » - Civilização -ISBN- 978-989-550628-6

Huynh, Les «Blue ginger»- Murdoch books - ISBN- 1-74045-374-3

FELIX, Nelson (2012). Arte dos Gelados. Portugal: FipStudio.

FASSIND. Othmar & Louise (1997) Zucer Artistik. Rickenbach-Luzern: Fabilo Edicion ROSICH, Enric (2007). Renovación. Barcelona: Montagud Editores

Balaguer, Oriol; Marfull, (2003). Barcelona: Montagud Francisco, ed. lit.; Javier Antoja, F., ed. lit.;

Larousse des desserts / Pierre Hermé. Paris: Larousse, 1997.

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

Em virtude da substituição temporária das atividades letivas presenciais, a metodologia de ensino é alterada, passando a contar com sessões síncronas via plataformas de comunicação adequadas (Zoom, Webex, incluindo Email). As metodologias de ensino acima descritas não alteram a demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos da Unidade Curricular.

Havendo condições de segurança garantidas pela ESHTe, bem como a autorização para a realização de aulas práticas, as atividades letivas presenciais previstas serão reagendadas e adaptadas, tendo em consideração o período disponível para a realização de atividades letivas presenciais.

Os elementos da avaliação contínua do modelo anterior (presencial) são mantidos com a seguinte ponderação:

Frequência teórica: 20%;

Trabalho/fichas/apresentações individuais:35%;

Trabalho de Grupo: 20%;

Participação nas aulas/teste prático: 25 %.

É exigida a classificação mínima de 8 valores em cada momento de avaliação para aprovação na UC.

O novo formato de avaliação passa a considerar também as seguintes alterações: a apresentação de trabalhos de grupo e individuais, e frequência teórica passam a realizar-se através do Google Forms, ou de outra plataforma digital adequada.

Inválido para efeito de certificação