



Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

FICHA DE UNIDADE CURRICULAR - 2020-21

Unidade Curricular: [1000041] Gastronomia e Arte

1. Ficha da Unidade Curricular

Ano Lectivo: 2020-21
Unidade Curricular: [1000041] Gastronomia e Arte

[9217] Produção Alimentar em Restauração

Plano Curricular	[7] Oficial 2020	Ramo	[0] Tronco comum
Área Científica	Turismo e Lazer,	Obrigatória/Opcional	Sim
Ano Curricular	2	Período	S2 - 2º Semestre
ECTS	3		

Curso [9217] Produção Alimentar em Restauração
Plano [7] Oficial 2020
Ramo [0] Tronco comum

Horas Contacto

(T) Teórico 0018:00 Semanais

(OT) Orientação e tutorial 0018:00 Semanais

Horas dedicadas (Trabalho não acompanhado)

0030:00

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

0084:00

4. Docentes

Docentes Responsáveis

Nome MARIA RAQUEL GOMES MOREIRA

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

Sensibilizar para a crescente artificialização e estetização da cozinha e da mesa.

Promover a capacidade de explorar a articulação entre a gastronomia e a arte através de uma abordagem múltipla, percorrendo as diferentes formas de arte, em especial a pintura, a literatura, o cinema e as artes decorativas.

Abordar as diferentes artes decorativas ligadas à mesa em Portugal.

Explorar princípios e características da mensagem visual e do design relevantes para a compreensão das artes culinárias.

Estimular a capacidade criativa e de inovação culinária e gastronómica, no sentido de dotar os estudantes de competências estéticas e artísticas ligadas à cozinha e à mesa.

6. Learning Outcomes of the curricular unit

To raise awareness for the increasing artification and ahertzization of the cuisine and the table.

To promote the ability to explore the articulation between gastronomy and art through a multiple approach, going through the different forms of art, especially painting, literature, cinema, and decorative arts.

To identify and analyse the different decorative arts connected to the table in Portugal.

To explore principles and features of visual message and design relevant to understanding the culinary arts.

To stimulate the creative capacity on cuisine and gastronomy innovation, in order to provide students with aesthetic and artistic skills related to the cuisine and the table.

7. Conteúdos programáticos

1. Gastronomia e arte: o(s) conceito(s) de arte; as diferentes formas de arte e a gastronomia; as principais épocas e correntes artísticas; food design.

2. Gastronomia e criatividade: metodologias do processo criativo; princípios básicos da composição visual; o empratamento como composição visual: a encenação da comida.

3. Tendências gastronómicas da actualidade: a valorização da gastronomia na transição do milénio; a *artifacção* e estetização da cozinha e da mesa e o papel dos *Chefs*; gastronomia e sustentabilidade.

4. Características da gastronomia portuguesa: os produtos; a cozinha portuguesa e as cozinhas regionais; a doçaria; os queijos, os fumados e os enchidos.

5. Artes Decorativas e a Mesa: princípios do serviço e da estética da mesa; mobiliário; tecidos; cerâmica (porcelana e faiança); vidros e cristais; talheres, cutelarias e objectos de cozinha.

8. Syllabus

1. Gastronomy and art: the concept(s) of art; the different forms of art and the gastronomy; gastronomy and the history of the art; food design.

2. Gastronomy and creativity: methodologies of the creative process; principles of the visual composition; the plat as visual composition.

3. Current gastronomic trends: the appreciation of gastronomy in the millennium transition; the *artification* and aesthetization of the cuisine and table; the role of cuisine *Chefs* nowadays; gastronomy and sustainability.

4. Characteristics of Portuguese gastronomy: products; Portuguese cuisine and the regional cuisines; deserts, cheese, and sausages.

5. Decorative Arts and the table: principals of the service and aesthetics of the table; furniture, textiles; ceramic (porcelain and stoneware); glasses and crystals; cutlery and kitchen objects.

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

A articulação entre a gastronomia e a arte é abordada através da análise gastronomia e das artes culinárias como formas de arte, por um lado, e das representações da comida, dos produtos alimentares e das refeições nas diferentes formas de arte, designadamente na pintura e outras artes plásticas, no cinema e imagem, na arquitetura e na escultura, na literatura, no design, e nas artes decorativas, por outro. Na abordagem da gastronomia e das artes culinárias, ela próprias como formas de arte, recorre-se a princípios da composição visual e na metodologia do processo criativo.

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

The articulation between gastronomy and art is approached through the analysis of gastronomy and the culinary arts as forms of art, on the one hand, and representations of food, food and meals in different forms of art, namely in painting and other plastic arts, film and image, architecture and sculpture, literature, design, and the decorative arts, on the other. In the approach of gastronomy and the culinary arts, as art forms, it is used the principles of visual composition and the methodology of the creative process.

11.Metodologias de ensino (avaliação incluída)

A metodologia de ensino/aprendizagem é essencialmente experimental, baseada em princípios teóricos. Os alunos são incentivados a desenvolverem vários trabalhos, individuais e em grupo, baseados nas metodologias do processo criativo, isto é partindo de uma ideia, trabalhando-a e transformando-a em criação culinária, tornando o intangível em tangível.

Sistema de Avaliação Contínua

Exercícios práticos de empratamento √ 25%

Exercícios de apresentação oral de temas previamente indicados √ 25%

Trabalho de grupo de criatividade culinária e gastronómica com base numa ideia, um espaço e um contexto √ 50%

12.Teaching methodologies (including evaluation)

The teaching / learning methodology is essentially experimental, based on theoretical principles. Students are encouraged to develop various individual and group work based on the methodologies of the creative process, starting from an idea, working on it and transforming it into something materialized in a creative experience, making the intangible into tangible.

Continuous Assessment System

Individual practical exercises - 25%

Individual oral presentation exercise - 25%

Group project + oral presentation - 50%

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

Os objetivos da unidade curricular de gastronomia e arte são, essencialmente os de compreender a gastronomia, a mesa e as artes culinárias como formas de arte e como suporte de criatividade artística. Estes objetivos só são alcançáveis através de metodologias aplicadas e orientadas no sentido de conduzir a criatividade dos alunos com vista ao melhoramento das suas performances no domínio da cozinha, da mesa e da gastronomia em geral.

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

The objectives of the course of gastronomy and art are, essentially, to understand the gastronomy, the table and the culinary arts as forms of art and as support of artistic creation. These objectives can only be reached through applied methodologies and oriented towards driving the students' creativity in order to improve their performances in the field of cooking, cooking and gastronomy in general.

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

Barusi, A. et al. (ed.) 1998. *El Color en la Alimentación Mediterránea*. Barcelona: Institut Català de la Mediterrània d'Estudis i Cooperació.

Cohen, E.; Csergo, J. 2013. *L'artification du Culinair*. Paris: Sorbonne.

Csergo, J.; Etcheverria, O. (dir.) 2020. *Imaginaires de la Gastronomie*. Chartres : Menu Fretin.

Janson, H. W. 1998. *História da Arte*. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian.

Josefa d'Óbidos e o Tempo Barroco 1991. Lisboa: Instituto Português do Património Cultural.

Korsmeyer, C. 2002. *El Sentido del Gusto*. Barcelona, Paidós.

Moreira, R. 2020. Imaginaires gastronomiques et destinations touristiques. L'exemple de Lisbonne. In J. Csergo; O. Etcheverria (dir.), *Imaginaires de la Gastronomie*. Chartres: Menu Fretin, pp. 273-289.

Pereira, P. 2014. *Arte Portuguesa. História Essencial*. Lisboa: Temas e Debates.

Veca, A. 2001. *Imagens da alimentação na arte moderna*. In J.-L. Flandrin & M. Montanari (dir), 2001. *História da Alimentação*, Vol. 2, pp 279-286. Lisboa: Terramar.

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 do estado de pandemia da COVID 19, as metodologias de ensino-aprendizagem passam a contar com sessões síncronas e assíncronas via plataformas de comunicação adequadas (Colibri/Zoom e Moodle), bem como a utilização de ferramentas dessas plataformas, como testes online (exame.net), fóruns colaborativos, chats, ficheiros áudio e de vídeo produzidos pelos estudantes, a título de exemplo. As metodologias de ensino-aprendizagem acima descritas e os modelos de avaliação adaptados não alteram a demonstração da coerência das metodologias de ensino-aprendizagem com os objectivos da Unidade Curricular.