



Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

FICHA DE UNIDADE CURRICULAR - 2023-24

Unidade Curricular: [1000041] Gastronomia e Arte

1. Ficha da Unidade Curricular

Ano Lectivo:	2023-24
Unidade Curricular:	[1000041] Gastronomia e Arte

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

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

Curso	[8011] Produção Alimentar em Restauração (pós-laboral)
Plano	[2] 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 ahertization 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

Gastronomia, cozinha, criatividade e turismo
Tendências gastronómicas da atualidade
A *artificação* e estetização da cozinha e da mesa e o papel dos *Chefs*
Gastronomia e turismo e turismo gastronómico
Gastronomia e sustentabilidade
Gastronomia, património e identidade
Produtos e Pratos tradicionais
Nova cozinha portuguesa: chefs e tendências de restauração
Gastronomia e arte
Problematizar o conceito de arte
Gastronomia e as diferentes formas de arte
Food design : conceito, origens e tendências recentes
A estética da mesa
Gastronomia e criatividade
Metodologias do processo criativo
Princípios básicos da composição visual: forma, cor e textura
Empratamento como composição visual: a encenação da comida
Exercícios de empratamento

8.Syllabus

Gastronomy, cuisine, creativity and tourism
Current gastronomic trends
The *artification* and *aestheticization* of cuisine and gastronomy and the role of chefs
Gastronomy and tourism, and gastronomy tourism
Gastronomy and sustainability
Gastronomy, heritage and identity
Products and Traditional dishes
New Portuguese cuisine: chefs and restaurant trends
Gastronomy and art
Problematizing the concept of art
Gastronomy and the different forms of art
Food design : concept, origins and recent trends
The aesthetics of the table
Gastronomy and creativity
Methodologies of the creative process
Basic principles of visual composition: shape, color and texture
Plating as a visual composition: the staging of food
Plating exercises

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 desenvolver 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

Participação e aulas práticas: 25%

Ensaio sobre um tema no âmbito dos conteúdos programáticos: 25%

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

O desenvolvimento de cada um dos parâmetros indicados nesta FUC é complementado em documentação/guiões próprios mais detalhados e de consulta obrigatória.

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 written essay: 25%

Group project + oral presentation: 50%

The development of each parameter indicated in this FUC is complemented in more detailed documentation/guides and mandatory consultation.

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

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)

Bonacho, R. (2019). *Design Bites: a prática do Design nas Artes Culinárias*. Tese de Doutorado/Faculdade de Arquitetura-UL.

Brasil, V. G., Schmitz, P. T., Weschenfelder, S. & Almeida, T. V. (2022). ?Creativity in gastronomic activities?. *International Journal of Gastronomy and Food Science* , 29.

Brocker, F. (2021). ?Chefs and artists in dialogue ? about the use of food as a sensual and conceptual medium in contemporary art and cuisine?. *International Journal of Gastronomy and Food Science* , 24.

Denbury, J.; Hobday, C.; White, R. (2010). *Food Presentation Secrets. Styling Techniques of Professionals* . Buffalo (New York): Firefly Books.

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

Moreira, R. (2021). ?Lisboa, turismo e criatividade culinária: a perspectiva dos chefs de cozinha?. In *Atas do XI Congresso Português de Sociologia*. Lisboa: APS.

Pereira, P. (org.) (2014). *Arte Portuguesa. História Essencial* . Lisboa: Temas e Debates / Círculo de Leitores.

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

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