



# Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

FICHA DE UNIDADE CURRICULAR - 2020-21

Unidade Curricular: [1000059] História da Alimentação e da Gastronomia

## 1. Ficha da Unidade Curricular

Ano Lectivo: 2020-21  
Unidade Curricular: [1000059] História da Alimentação e da Gastronomia

### [9217] Produção Alimentar em Restauração

Plano Curricular	[7] Oficial 2020	Ramo	[0] Tronco comum
Área Científica	Turismo e Lazer,	Obrigatória/Opcional	Sim
Ano Curricular	1	Período	S1 - 1º Semestre
ECTS	5		

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

### Horas Contacto

(T) Teórico 0018:00 Semanais  
(TC) Trabalho de campo 0003:00 Semanais  
(OT) Orientação e tutorial 0020:00 Semanais

Horas dedicadas (Trabalho não acompanhado)

0081:00

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

0140:00

## 4. Docentes

### Docentes Responsáveis

Nome MARIA RAQUEL GOMES MOREIRA

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

1. Dotar os estudantes de competências teóricas e teórico-práticas no domínio da história da alimentação e da gastronomia, tanto ao nível global da humanidade, como do contexto português.
2. Abordar e distinguir os conceitos de alimentação, gastronomia e cozinha numa perspectiva multidisciplinar.

3. Sensibilizar para a complexidade da alimentação enquanto fenómeno bio-socio-cultural.
4. Identificar as principais etapas da história da alimentação mundial e portuguesa.
5. Incentivar os estudantes na pesquisa de informação académica relativa aos produtos alimentares característico da gastronomia portuguesa.
6. Desenvolver capacidades de trabalho em equipa, de reflexão e de diálogo alicerçados no conhecimento científico.

#### **6.Learning Outcomes of the curricular unit**

1. To provide students with theoretical and theoretical-practical skills in the field of food history and gastronomy, both at the globally and in the Portuguese context.
2. To approach and distinguish the concepts of food, gastronomy, and cuisine from a multidisciplinary perspective.
3. To raise awareness of the complexity of food as a bio-socio-cultural phenomenon.
4. To identify the main stages of the history of world and Portuguese food.
5. To encourage students in the research of academic information on food products that are characteristic of the Portuguese gastronomy.
6. To develop skills of teamwork, reflection and dialogue based on scientific knowledge.

#### **7.Conteúdos programáticos**

1. Introdução à história da alimentação
  - 1.1. Conceitos de alimentação, gastronomia e cozinha: perspectiva multidisciplinar
2. As grandes etapas da história da alimentação mundial e portuguesa
  3. O Paleolítico: nomadismo, recolção e caça
    - 3.1. Importância do fogo e da caça
  4. O Neolítico: a descoberta da agricultura e as primeiras civilizações
    - 4.1. Aparecimento da cozinha
  5. A Antiguidade: a cultura alimentar dos Gregos e dos Romanos
    - 5.1. Livro de cozinha de Apicius
  6. A Idade Média: a formação de Portugal
    - 6.1. Livro de cozinha da Infanta Dona Maria
  7. A Expansão Marítima: o intercâmbio de produtos alimentares à escala mundial
    - 7.1. Papel de Portugal na Expansão Marítima e na história da alimentação mundial
  8. Os séculos XVIII e XIX: a emergência da gastronomia moderna
    - 8.1. Aparecimento do restaurante e da crítica gastronómica
  9. Os séculos XX e XXI: a expansão do turismo e da gastronomia como atractivo turístico

9.1. Tendências gastronómicas actuais e desafios da alimentação no presente e no futuro

## 8.Syllabus

1. The history of food: an introduction

1.1. Concepts of food, gastronomy, and cuisine: multidisciplinary perspective

2. The great stages of the history of world and Portuguese food

3. The Paleolithic: nomadic lifestyle, collecting, and hunting

3.1. Importance of fire and hunting

4. The Neolithic: the discovery of agriculture and the first civilizations

4.1. The beginnings of cooking

5. The Antiquity: the food culture of the Greeks and the Romans

5.1. Apicius cookbook

6. The Middle Ages: the beginning of Portugal as a nation

6.1. Infanta Dona Maria Cookbook

7. Maritime Expansion: the exchange of food products worldwide

7.1. Portugal's role in the maritime expansion and the history of world food

8. The 18th and 19th centuries: the emergence of modern gastronomy

8.1. The beginning of restaurant and the gastronomic criticism

9. The 20th and 21st centuries: the development of tourism and gastronomy as tourist attractions

9.1. Current food trends and food challenges in the present and in the future

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

A abordagem aos conteúdos programáticos inicia-se com uma análise crítica dos conceitos de alimentação, gastronomia e cozinha, indispensáveis à compreensão dos tópicos subsequentes. Deste modo, pretende-se transmitir aos estudantes um olhar sobre a alimentação como realidade histórica, social e cultural, realçando o facto de as escolhas alimentares, ao responderem à satisfação de necessidades fisiológicas, obedecerem simultaneamente a critérios de ordem social, cultural e simbólico. Segue-se a análise dos conteúdos históricos, organizados com base num critério de ordem cronológico, de modo a facilitar a assimilação dos conhecimentos. Os estudantes desenvolvem pesquisas temáticas sobre produtos ou tema sindicados pela docente.

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

The approach to the programmatic contents begins with a critical analysis of the concepts of food, gastronomy and cuisine, indispensable to the understanding of subsequent topics. Thus, it is intended to transmit to students a look at food as a historical, social, and cultural reality,

highlighting the fact that food choices, when responding to the satisfaction of physiological needs, meet both social, cultural and symbolic criteria. There is then an analysis of historical contents, based on a chronological criterion, in order to facilitate the assimilation of knowledge. Students develop thematic research on products or themes indicated by the Professor.

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

As aulas organizam-se de uma forma dinâmica, conjugando a componente teórica através da exposição de conteúdos pela docente, com a componente teórico-práticas, através da participação dos estudantes e das pesquisas efectuadas, orientadas pela docente. Pretende-se que esta unidade curricular seja um espaço aberto, onde todos os estudantes encontrem oportunidades de participação e de expressão, estimulando-se a capacidade crítica e de aprendizagem com base em leituras e em experiências de pesquisa.

Sistema de Avaliação Contínua:

Uma apresentação oral de um trabalho de pesquisa em grupo (Ao)  $\zeta$  40%

Uma frequência de avaliação de conhecimentos (sem consulta) (Fr)  $\zeta$  50%

Participação e Assiduidade (Ap)  $\zeta$  10%

Fórmula de calculo da nota final:  $NF = (Ao \times 0,4) + (Fr \times 0,5) + (Ap \times 0,1)$

### 12. Teaching methodologies (including evaluation)

The sessions are organized in a dynamic way, combining the theoretical component through the exhibition of contents by the Professor, with the theoretical-practical component, through the participation of students and the research carried out, guided by the Professor. It is intended that this curricular unit is an open space, where all students find opportunities for participation and expression, stimulating critical and learning skills based on readings and research experiences.

Continuous Assessment System:

Group project + oral presentation (Ao)  $\zeta$  40%

Written test (students are not allowed to refer materials) (Fr)  $\zeta$  50%

Participation during the sessions and attendance (Ap)  $\zeta$  10%

Final grade formula:  $NF = (Ao \times 0.4) + (Fr \times 0.5) + (Ap \times 0.1)$

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

As metodologias usadas em contexto de sala de aula terão o objectivo de promover abordagens críticas e construtivas perante os conteúdos abordados, bem como desenvolver o trabalho individual e em equipa. Assim, serão privilegiados momentos de discussão sustentada e fundamentada não só nos materiais sugeridos, como também em outras referências, na mesma área, que os estudantes considerem e justifiquem como pertinentes à luz dos objectivos e conteúdos programáticos da unidade curricular.

A realização de um trabalho de pesquisa em grupo sobre produtos e receitas da cozinha portuguesa contribuem igualmente para estimular capacidades de aquisição de conhecimentos e de reflexão teóricos e de comunicação em público, competências que não podem estar

ausentes num chef de cozinha ou num profissional do sector alimentar e da restauração do século XXI.

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

The teaching methodologies will promote critical and constructive approaches to the subjects and stimulate individual as well as teamwork. Hence students are invited to participate in discussions and debates based not only on the suggested materials, but also on other references they can suggest and justify.

The development of a group research work on products and recipes of Portuguese cuisine also contributes to stimulate skills of acquisition of theoretical knowledge and reflection, and communication in public, skills that cannot be absent in a chef or in a professional in the food and catering sector of the 21st century.

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

Cândido, G. (2020). *A Vida Secreta da Cozinha Portuguesa*. Alfragide: Dom Quixote/Leya.

Cândido, G. (2016). *Cinco Séculos à Mesa. 50 Receitas com História*. Alfragide: D. Quixote/Leya.

Ferrão, J. M. (1992). *A Aventura das Plantas e os Descobrimentos Portugueses*. Lisboa: INIC/CNCD/Fundação Berardo.

Flandrin, J.-L. & Montanari, M. (dir.) (1998). *História da Alimentação*. Lisboa: Terramar.

Freedeman, P. (ed.) (2007). *Food. The history of taste*. Londres: Thames & Hudson.

Kiple, K. F. & Ornelas, K. C. (eds.) (2015). *The Cambridge World History of Food*. Cambridge University Press.

Moreira, R. (2011). Rencontres de cultures, échanges alimentaires et identités culinaires : la cuisine portugaise sur le temps long. In Duhamel, P. & Kadri, B. (dir.), *Tourisme et Mondialisation*, pp. 379-387.

Sitwell, W. (2020). *The Restaurant. A History of Eating Out*. London: Simon & Schuster UK Lda.

Toussain-Samat, M. (1994). *History of Food*. London: Copyrighted Material.

#### **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, estando a mesma preparada para funcionar em regime presencial, semi-presencial ou online, de modo a uma rápida adaptação se necessária em conformidade com as restrições que possa ser impostas pelo desenvolvimento da pandemia.

Assim, o sistema de avaliação pré-definido mantém-se, com a alteração da frequência de avaliação contínua ter lugar online, através da plataforma exame.net.

**Sistema de Avaliação Contínua :**

Uma apresentação oral de um trabalho de pesquisa em grupo (Ao) ζ 40%

Uma frequência de avaliação de conhecimentos (sem consulta) (Fr) ζ 50%

Participação e Assiduidade (Ap) ζ 10%

Fórmula de cálculo da nota final:  $NF = (Ao \times 0,4) + (Fr \times 0,5) + (Ap \times 0,1)$