



Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

FICHA DE UNIDADE CURRICULAR - 2023-24

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

1.Ficha da Unidade Curricular

Ano Lectivo: 2023-24
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)

Dotar os estudantes de competências teóricas e teórico-práticas no domínio da história da alimentação e da gastronomia em Portugal, contextualizando-a ao nível global.

Abordar e distinguir os conceitos de alimentação, gastronomia e cozinha numa perspectiva multidisciplinar.

Sensibilizar para a complexidade da alimentação enquanto fenómeno bio-socio-cultural.

Identificar as principais etapas da história da alimentação mundial e os fundamentos da história da alimentação portuguesa.

Incentivar os estudantes na pesquisa de informação académica relativa aos produtos alimentares característicos da gastronomia portuguesa.

Desenvolver capacidades de trabalho em equipa, de reflexão e de diálogo alicerçados no conhecimento científico.

6.Learning Outcomes of the curricular unit

To provide students with theoretical and theoretical-practical skills in the field of food history and gastronomy in Portugal, contextualizing it at a global level.

To approach and distinguish the concepts of food, gastronomy, and cuisine from a multidisciplinary perspective.

To raise awareness of the complexity of food as a bio-socio-cultural phenomenon.

To identify the main stages of the history of world and the foundations of Portuguese food.

To encourage students in the research of academic information on food products that are characteristic of the Portuguese gastronomy.

To develop skills of teamwork, reflection and dialogue based on scientific knowledge.

7.Conteúdos programáticos

Introdução à história da alimentação: a abordagem multidisciplinar da alimentação; os conceitos de alimentação, gastronomia e cozinha

As grandes etapas da história da alimentação em geral e em Portugal

O pão, a sopa e o queijo, o início da agricultura e o aparecimento da cozinha

O azeite, o vinho, a dieta mediterrânica e as suas origens

O livro de cozinha da Infanta D. Maria, a alimentação e a cozinha medieval

O sal, o mar e o peixe e alimentação portuguesa

As Especiarias e o início da Expansão Marítima

A Batata, o Tomate, o Pimento, o Feijão, a Abóbora e o Milho e a chegada à América

O Chá, o Cacau, o Café, o Açúcar e os Cafés

O aparecimento do restaurante, da crítica gastronómica e a emergência da gastronomia moderna

Auguste Escoffier & César Ritz, alta cozinha e hotelaria moderna.

Guias Turísticos, Guia Gastronómicos e expansão do turismo e da cozinha internacional

A Nouvelle Cuisine e a estetização e gourmetização da sociedade

Os desafios atuais e futuros em termos alimentares

8.Syllabus

Introduction to the history of food: the multidisciplinary approach to food; the concepts of food, gastronomy and cuisine
The great stages of the history of food in general and in Portugal
Bread, soup and cheese, the beginning of agriculture and the appearance of the kitchen
Olive oil, wine, the Mediterranean diet and its origins
The cookbook of the Infanta D. Maria, food and medieval cuisine
Salt, sea and fish and Portuguese food
The Spices and the Beginning of Maritime Expansion
The Potato, the Tomato, the Pepper, the Beans, the Pumpkin and the Corn and the arrival in America
Tea, Cocoa, Coffee, Sugar and Coffees
The emergence of the restaurant, gastronomic criticism and the emergence of modern gastronomy
Auguste Escoffier and César Ritz, haute cuisine and modern hospitality.
Tourist Guides, Gastronomic Guides and the expansion of tourism and international cuisine
Nouvelle Cuisine and the aestheticization and gourmetization of society
Current and future food challenges

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 histórica de produtos da alimentação portuguesa e de outros temas remetendo-os para as suas origens históricas e aspetos culturais. Os estudantes desenvolvem pesquisas temáticas sobre produtos ou temas indicados 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. It follows the historical analysis of Portuguese food products and other themes, referring them to their historical origins and cultural aspects. 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

Frequência de avaliação continua escrita: 40%

Trabalho de grupo com apresentação oral: 40%

Participação: 20%

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 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

Individual written test: 40%

Group project + oral presentation: 40%

Participation during the sessions: 20%

The development of each of the parameters indicated in this FUC is complemented by more detailed documentation/scripts and mandatory consultation.

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.

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.

Franco, J. E. (Dir.) & Braga, I. D. (Coord.), 2023. *História Global da Alimentação Portuguesa*. Lisboa: Temas e Debates.

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.

Rocha, R. (1998). *A Viagem dos Sabores*. Lisboa: INAPA.

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)

Não aplicável.