



Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

FICHA DE UNIDADE CURRICULAR - 2020-21

Unidade Curricular: [30017] Design e Arquitetura de Ambientes, Menus e Pratos

1. Ficha da Unidade Curricular

Ano Lectivo: 2020-21

Unidade Curricular: [30017] Design e Arquitetura de Ambientes, Menus e Pratos

[3004] Formação Avançada em Artes Culinárias

Plano Curricular [2] Oficial 2020

Ramo [0] Tronco comum

Área Científica Hotelaria e Restauração,

Obrigatória/Opcional Sim

Ano Curricular 1

Período S2 - 2º Semestre

ECTS 4

Curso [3004] Formação Avançada em Artes Culinárias

Plano [2] Oficial 2020

Ramo [0] Tronco comum

Horas Contacto

Horas dedicadas (Trabalho não acompanhado)

0000:00

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

0000:00

4. Docentes

Docentes Responsáveis

Nome Sem docente responsável atribuído

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

1. Desenvolver as competências da composição visual como instrumento operativo de conhecimento e de reconhecimento no design de espaços, pratos e menus no contexto alimentar.
2. Desenvolver a acuidade perceptiva e visual na relação com os diferentes tipos de alimentos e o seu papel na composição e comunicação visual e sensorial.
3. Compreender as formas de expressão artística e comunicação visual como veículos que se relacionam com a percepção e representação dos alimentos (do prato ao espaço).
4. Desenvolver competências de entendimento, manipulação e seleção nos diferentes modos de fazer e meios de representação com os alimentos e os espaços onde são manipulados e servidos.

5. Conhecer e aplicar as diversas formas de representação artística como elementos de comunicação visual por via do alimento.
6. Sensibilizar o aluno para a importância das diversas técnicas para o empratamento e apresentação de pratos, menus, espaços e conceitos.

6.Learning Outcomes of the curricular unit

1. Development the skills of visual composition as an operational instrument of knowledge and recognition in the design os spaces, dishes and menus in the food context.
2. Development of perceptive and visual acuity in relation to different types of foods and their role in the visual and sensory composition and communication.
3. Understand forms of artistic expression and visual communication as vehicles that relate to the perception and representation of food (from dish to space).
4. Develop the understanding, manipulation and selection skills in the different ways of doing and means of representation with the food and the spaces where they are manipulated and served.
5. Know and apply the various forms of artistic representation as elements of visual communication through food and space.
6. Sensitize the students to the importance of the various techniques for the presentation and plating of dishes, menus, spaces and concepts.

7.Conteúdos programáticos

1. Expressão artística: formas, composição e cor.
 - 1.1 Forma, Espaço e Textura
 - 1.2 Composição bidimensional e tridimensional
 - 1.3 A cor na alimentação
 - 1.4 Os elementos do desenho transpostos à composição de alimentos
2. Conhecimento, estudo e análise da apresentação visual de um prato
3. Criatividade no design de pratos e menus: métodos e técnicas
4. Design de Experiências Gastronómicas:
 - 4.1 Empratamento e suportes: apresentação multisensorial dos alimentos
 - 4.2 Talheres e ferramentas de cozinha
 - 4.3 A surpresa e a incongruência sensorial no ato alimentar
 - 4.4 A importância do espaço e atmosfera no ato alimentar
5. Ergonomia
 - 5.1 Design de suportes e talheres (contentor e conteúdo)
 - 5.2 Espaço (ambiente, matérias, cor, luz, temperatura, música, atendimento)
6. Princípios fundamentais da fotografia e styling de alimentos
 - 6.1 Luz, Cor, Styling e Acessórios
 - 6.2 Enquadramento e composição

8.Syllabus

1. Artistic expression: shapes, composition and colour
 - 1.1 Shape, space and texture
 - 1.2 Two-dimensional and three-dimensional composition
 - 1.3 The colour in food
 - 1.4 Principles of form and design transposed to the food composition
2. Knowledge, study and analysis of the visual presentation of a dish
3. Creativity in the design of dishes and menus: methods and techniques

- 4. Design of gastronomic experiences
 - 4.1 Plating and plateware: multisensory presentation of food
 - 4.2 Cutlery and kitchen tools
 - 4.3 The importance of space and atmosphere in a meal
- 5. Ergonomics
 - 5.1 Design of plateware and cutlery (container and content)
 - 5.2 Space (environment, materials, colour, light, temperature, music, service)
- 6. Fundamental principles of food photography and styling
 - 6.1 Light, colour, styling and accessories
 - 6.2 Background and composition

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

Os conteúdos programáticos estão estruturados de modo a promover o desenvolvimento e a aquisição das competências propostas nos objetivos. Os vários temas abordados focam matérias que se articulam entre si promovendo a aprendizagem e o conhecimento. Este programa visa, em primeiro lugar, a construção de um pensamento crítico sobre a relação da composição visual, do espaço, da ergonomia, do styling e da fotografia com a apresentação e desenvolvimento de produtos, serviços e experiências alimentares, em segundo, a redefinição de uma cultura projetual assente na acção e intervenção sobre o alimento do ponto de vista visual e, em terceiro lugar, uma actividade projectual imbricada nos valores do desenho e do design como meio de desenvolvimento de produtos, serviços, serviços e experiências alimentares.

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

The programmatic contents are structured in such a way as to promote the development and acquisition of the competencies proposed in the objectives. The various themes addressed focus on issues that articulate with each other promoting learning and knowledge. This program aims, in the first place, to construct critical thinking about the relation of visual composition, space, ergonomics, styling and photography with the presentation and development of food products, services and experiences; secondly, the redefinition of a design culture based on action and intervention on food from the visual point of view and, third, a project activity imbricated in the values of design as a means of developing products, services and food experiences.

11.Metodologias de ensino (avaliação incluída)

ME01 (presencial) - Ensino teórico e teórico-prático: desenvolvimento dos conteúdos programáticos através da implementação de aprendizagem ativa e colaborativa entre docente e aluno. Análise de casos práticos reais, concretizando e aplicando os conhecimentos adquiridos.

ME02 (autónoma) - Aplicação de conhecimentos teóricos e práticos, recolha de informação relevante, desenvolvimento de capacidade crítica e autonomia no trabalho.

A avaliação da disciplina de DAAMP será individual e contínua. Estão previstas para cada uma das fases do projeto, uma avaliação intermédia e no final do ano a avaliação final. As avaliações têm um carácter individual, e incidem sobre as componentes teórico-práticas do projeto proposto na disciplina.

Componente teórica (20%) - Recensão Crítica
 Componente teórico-prática (70%) - Trabalho de grupo
 Componente de participação/assiduidade (10%)

12.Teaching methodologies (including evaluation)

ME01 (presential) - theoretical and theoretical-practical teaching: development of the programmatic contents through the implementation of active and collaborative learning between teacher and student. Analysis of real practical cases, materializing and applying the acquired knowledge.

ME02 (autonomous) - Application of theoretical and practical knowledge, collection of relevant information, development of critical capacity and autonomy at work.

The evaluation of the DAAMP discipline will be individual and continuous. An intermediate evaluation is planned for each of the phases of the project and at the end of the year the final evaluation. The evaluations have an individual character, and they focus on the theoretical-practical components of the proposed project in the discipline.

Theoretical component (20%) - Critical review

Theoretical-practical component (70%) - Work Group

Component participation/assiduity (10%)

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

Simultaneamente à apresentação e discussão dos conteúdos programáticos enunciados, os alunos desenvolverão os seus projetos conscientes da importância destes assuntos e da necessidade de os repercutir no processo de desenvolvimento do projeto. A disciplina de DAAMP visa aplicar conceitos amplos de composição visual orientados para o desenvolvimento de projetos no contexto alimentar e insere-se no princípio de um projeto onde o aluno deverá encontrar formas de operar no território de apresentação e preparação de produtos, serviços e experiências alimentares. Além disso o aluno deve estabelecer redes de diálogo com outras áreas que configuram e legitimam o seu projeto potenciando a característica da transdisciplinaridade. A disciplina desenvolver-se-á no âmbito da capacidade dos alunos em sedimentarem um conjunto de relações em rede que devem operacionalizar os recursos técnicos e tecnológicos disponíveis na apresentação e concepção de produtos, serviços e experiências alimentares.

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

Simultaneously with the presentation and discussion of the stated contents, students will develop their projects aware of the importance of these subjects and the need to pass them on to the project development process. The discipline of DAAMP aims to apply broad concepts of visual composition oriented to the development of projects in the food context and is part of the principle of a project where students must find ways to operate in the territory of presentation and preparation of products, services and food experiences. In addition, the student must establish networks of dialogue with other areas that shape and legitimize his/her project, enhancing the characteristic of transdisciplinary. The discipline will be developed within the scope of students ability to establish a set of network relationships that must operationalize the technical and technological resources available in the presentation and design of products, services and food experiences.

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

Arnheim, R. (2005) Arte e Percepção Visual: uma psicologia da visão criadora. São Paulo: Pioneira Thomson Learning

Baraban, R. et al. (2001) Successful Restaurant Design. Canadá: John Willey & Sons

Dondis, D. (2003) Sintaxe da Linguagem Visual. São Paulo: Martins Fontes

Munari, B. (1981) Das coisas nascem coisas. Porto: Edições 70

Munari, B. (1968) Design e comunicação visual. Lisboa: Edições 70

Spence, C.; Piqueras-Fiszman, B. (2014) The Perfect Meal - the multisensory science of food

and dining. Oxford: John Wiley & Sons
Wong, W. (1998) Princípios de forma e desenho. São Paulo: Martins Fontes
Young, N. (sd) Food Photography: from snapshots to great shots. Berkeley: Peachpit Press

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

ME01 (presencial) - Ensino teórico e teórico-prático: desenvolvimento dos conteúdos programáticos através da implementação de aprendizagem ativa e colaborativa entre docente e aluno. Análise de casos práticos reais, concretizando e aplicando os conhecimentos adquiridos.

ME02 (autónoma) - Aplicação de conhecimentos teóricos e práticos, recolha de informação relevante, desenvolvimento de capacidade crítica e autonomia no trabalho.

A avaliação da disciplina de DAAMP será individual e contínua. Estão previstas para cada uma das fases do projeto, uma avaliação intermédia e no final do ano a avaliação final. As avaliações têm um carácter individual, e incidem sobre as componentes teórico-práticas do projeto proposto na disciplina.

Componente teórica (20%) - Recensão Crítica

Componente teórico-prática (70%) - Trabalho de grupo

Componente de participação/assiduidade (10%)