UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

FORMULÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA

[X] CRIAÇÃO [ ] ALTERAÇÃO

UNIDADE: INSTITUTO DE GEOGRAFIA				
DEPARTAMENTO: TURISMO				
DISCIPLINA: Gastronomia para o Turismo				
MODALIDADE DE ENSINO: [X] **PRESENCIAL** [ ] **SEMIPRESENCIAL** [ ] **A DISTÂNCIA**				
CH TOTAL	**ALUNO**	**PROFESSOR**	**CRÉDITOS: 04**	**CÓDIGO: IGEOG03-12500**
	60			
STATUS			**CURSO(S) / HABILITAÇÃO(ÕES) / ÊNFASE(S):**	
[ ] **OBRIGATÓRIA**				
[X] **ELETIVA RESTRITA**			**TURISMO - BACHAREL**	
[ ] **ELETIVA DEFINIDA**				
[ ] **ELETIVA UNIVERSAL**				
TIPO DE APROVAÇÃO: [ ] **FREQUÊNCIA** [x] **FREQUÊNCIA E NOTA**				

QUADRO DE DISTRIBUIÇÃO DE CARGA HORÁRIA / CRÉDITO

TIPO DE AULA	CRÉDITO	CH SEMANAL	CH TOTAL
TEÓRICA	4		60
PRÁTICA/Trab. Campo			
LABORATÓRIO			
ESTÁGIO			
TOTAL	4		60

OBJETIVO(S):

Compreender a gastronomia como parte das tradições culturais da culinária dos povos e de determinados lugares turísticos, com ênfase na gastronomia brasileira. Compreender noções técnicas básicas da culinária profissional e identificar as tendências mundiais da gastronomia. Analisar aspectos de gestão empresarial da gastronomia em restaurantes e hotéis.

EMENTA:

Panorama da evolução da gastronomia no Brasil e no mundo. A gastronomia como tradição culinária das camadas sociais e dos lugares turísticos. Aspectos técnicos da culinária profissional e tendências mundiais da gastronomia. Elementos de gestão empresarial da gastronomia em restaurantes e hotéis.

PRÉ-REQUISITO 1:	**CÓDIGO:**
PRÉ-REQUISITO 2:	**CÓDIGO:**
CÓ-REQUISITO	**CÓDIGO**
PRÉ-CÓ-REQUISITO	**CÓDIGO**
TRAVA DE CRÉDITOS:	

UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

FORMULÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA

DISCIPLINA(S) CORRESPONDENTE(S)	**CÓDIGO(S)**

BIBLIOGRAFIA:

BRAGA, Roberto M.M. *Gestão da Gastronomia – custos, formação de preços.* São Paulo: Senac, 2009.

BRAUNE, Renata & FRANCO, Silvia C. *O que é Gastronomia.* São Paulo: Brasiliense, 2007.

CATUREGLI, Maria Genny. *Gastronomia de A a Z.* São Paulo: Aleph, 2011.

CHAVES, Guta & FREIXA, Dolores. *Gastronomia no Brasil e no Mundo.* São Paulo: Senac, 2009.

FERNANDES, Caloca. *Viagem Gastronômica através do Brasil.* São Paulo: Senac, 2009.

PETRINI, Carlo. *Slow Food – a nova gastronomia.* São Paulo, Senac, 2009

SITUAÇÕES ESPECIAIS

PERMITE SITUAÇÃO "EM PREPARO" DE ACORDO COM A DELIBERAÇÃO 27/03: [ ] **SIM** [X] **NÃO**

PERMITE MAIS DE UM DOCENTE: [X] **SIM** [ ] **NÃO**

PERMITE HORÁRIOS INCOMPLETOS NO PT: (TUTORIA OU ORIENTAÇÃO) [ ] **SIM** [X] **NÃO**

CONCOMITÂNCIA DE HORÁRIOS: [ ] **SIM** [X] **NÃO**

PODE SER OFERECIDA COMO DISCIPLINA ISOLADA: [X] **SIM** [ ] **NÃO**

PROFESSOR PROPONENTE	
DATA	**ASSINATURA / MATRÍCULA / CARIMBO**

OBS: Segundo o Parágrafo Único do Artigo 57 da Deliberação 33/95, a unidade de crédito corresponde a 15h de aulas teóricas ou 30h de prática, laboratório ou estágio.