

COMPONENTE CURRICULAR: Cultura, Arte e Estética	
Código:	TGOP 302
Carga Horária:	40h [CH Teórica: 30h / CH Prática: 10h]
Quantidade de Aulas:	Total: 48 [Presenciais: 40 Não Presenciais: 8]
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	Nenhum
Semestre:	-
Nível:	Técnico
EMENTA	
Conceito, termos e evolução da cultura, arte e estética na gastronomia. Comida como cultura. Obras artísticas relacionadas às preparações culinárias. Relação dos pratos com características artísticas. Como satisfazer os cinco sentidos.	
OBJETIVOS	
• Conhecer os conceitos e a evolução da cultura, arte e estética nos pratos; • Entender a comida como parte da cultura e arte; • Utilizar conhecimento montar pratos atraentes.	
PROGRAMA	
UNIDADE I- CULTURA • Conceito e termos sobre cultura; • Evolução da gastronomia e grandes movimentos; • Comida e cultura. UNIDADE II- ARTE • Conceito; • Tipo de arte; • Funções de arte; • As obras de arte relacionadas a gastronomia; • Definição de belo, feio, grotesco, trágico, cômico. UNIDADE III- ESTÉTICA • Conceito; • Evolução; • Apresentação do prato; • A satisfação dos cinco sentidos; • As formas: elementos gráficos; • As cores; • Montar um prato/noção de espaço;	

- Art of plating, food plating, plating presentation.

AULAS PRÁTICAS [10h]

- Exposição de arte (fotografia, pintura, escultura, dentre outros) com elementos que remetem a cultura e as descobertas alimentares, alinhado com a disciplina História da Alimentação
- Apresentação de pratos típicos nacionais e internacionais relacionados com a história e cultura, como também obras de artes e estética;
- Compor pratos com os mesmos ingredientes e diferentes apresentações, utilizando as Técnicas Culinárias.
- Pesquisar pratos e relacionar com o conceito de arte;Dentre outras.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas, dialogadas, demonstrativas e/ou práticas;
- Dinâmica de grupo;
- Exercício dirigido;
- Vivências exploratórias;
- Oficina;
- Aula demonstrativa;
- Exposição;
- Dentre outras.

Atividades não presenciais:

- Criação de quizzes ou jogos educativos digitais elaborados pelos próprios alunos;
- Elaboração de resumos e sínteses críticas de textos ou vídeos;
- Discussões em aula de campo com entrega de registro.

RECURSOS

- Quadro branco e pincel;
- Projetor de slides;
- Plataforma para aulas virtuais;
- Audiovisuais;
- Livros, revistas e textos diversos;
- Laboratório de cozinha pedagógica para práticas, assim como insumos, utensílios e equipamentos correlatos;
- Dentre outros.

AValiação

A avaliação terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual e terá como critérios avaliativos: domínio do conteúdo, capacidade analítica, poder de síntese, compreensão de

aspectos interdisciplinares, participação, assiduidade do discente nas atividades propostas pelo professor (teóricas e práticas), dentre outras.

Instrumentos de avaliação: exercícios, relatórios, avaliações escritas (objetivas ou subjetivas), trabalhos, seminários individuais e/ou coletivos, dentre outros.

O controle acadêmico de faltas ocorre apenas em aulas presenciais, mesmo que atividades não presenciais façam parte da avaliação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

_____. **Por dentro da arte.** Curitiba: intersaberes, 2013. (Biblioteca virtual universitária)
MONTANARI, M. **Comida como cultura.** 2ª edição. Editora Senac São Paulo. 2008. 208 p. ISBN 978-8539603701

ZUCON, O. **Introdução às culturas populares no Brasil.** Curitiba: intersaberes, 2013. (Biblioteca virtual universitária).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CUCHE, D. **A noção de cultura nas ciências sociais.** Bauru: EDUSC, 1999. 256 p. ISBN 85-86259-59-4

GIESBRECHT, H.O.; MINAS, R.B.A. (Orgs). **Indicações geográficas brasileiras.** 5ª edição – Brasília: Sebrae, INPI, 2016.

LAVANDOSKI, J.; BRAMBILLA, A.; VANZELLA, E. (Orgs) **Alimentação e turismo: criatividade, experiência e patrimônio cultural** [recurso eletrônico]. João Pessoa: Editora do CCTA, 2019. 415 p. ISBN 978-85-9559-139-4

MARCHESI, G.; VERCELLONI, L. **A mesa posta: história estética da cozinha.** Editora Senac- São Paulo. 2010. 268p.

PINSKY, J. (org). **Cultura e elegância.** 4. ed. São Paulo: Contexto, 2012. (Biblioteca virtual universitária)

PORTO, H.G.M. **Estética e história da arte.** Bibliografia universitária Pearson, 2016. (Biblioteca virtual universitária)

SILVA, R.B. **O que é gastronomia.** Editora Brasiliense. 2017.87 p.

Coordenador do Curso

Coordenador do Curso

