

ETNOGRAFIA E GASTRONOMIA PORTUGUESA

Licenciatura em Gestão de Atividades Turísticas

Licenciatura em Gestão de Atividades Turísticas (Pós-Laboral)

Código: 15822

Área Científica Predominante: Gestão, Organização e Planeamento do Turismo

Docente: José Filipe Ferreira de Sousa Pereira

Idioma de Instrução: Português

Regime: S2

Carga Letiva: 60h Carga Trabalho: 108h

ECTS: 6,0

Objetivos

No final da unidade curricular, os alunos deverão ter as competências necessárias para no contexto turístico enquadrar e divulgar a genuína gastronomia portuguesa e os produtos alimentares tradicionais portugueses.

A unidade curricular procura dar competências aos alunos para identificar festas, romarias e eventos tradicionais associados ao calendário agrícola do norte de Portugal, de forma a valorizar a promoção de eventos turísticos e o património imaterial português associado à produção tradicional de alimentos.

No âmbito da gestão e promoção das operações turísticas, os alunos deverão também ser capazes de utilizar a etnografia portuguesa como forma de promover as tradições rurais do povo português associadas à gastronomia e ao turismo em contexto rural.

Resultados da Aprendizagem

- Saber organizar degustações de alimentos;
- Identificar o património imaterial que é a dieta mediterrânica;
- Conhecer as influências históricas da gastronomia portuguesa e o impacto desta noutras culturas;
- Identificar as regiões vitivinícolas nacionais, os seus vinhos mais importantes;
- Conhecer o ciclo dos produtos alimentares tradicionais, como o pão, o fumeiro, os queijos, o azeite e o bacalhau;
- Caracterizar a doçaria tradicional e conventual portuguesa;
- Usar as tradições associadas à vida rural portuguesa, em especial no norte de Portugal;
- Conhecer os rituais tradicionais e algumas artes e indústrias populares associadas à gastronomia;
- Conhecer as tradições portuguesas associadas às festas e romarias portuguesas mais importantes.

Conteúdos Programáticos

1. Breve caracterização de Portugal

1.1. O clima mediterrânico em Portugal, paisagens e culturas agrícolas associadas

1.2. Enquadramento geográfico e demográfico de Portugal

1.3. O território e a gastronomia

2. A gastronomia Portuguesa

2.1. A dieta mediterrânica, património imaterial da humanidade

2.1.1. Características da dieta mediterrânica

2.1.2. Evolução histórica da dieta mediterrânica portuguesa

2.1.3. Alteração dos hábitos alimentares dos portugueses

2.2. A prova sensorial de alimentos e bebidas

2.2.1. O funcionamento do sentido do gosto nos seres humanos

2.2.2. Exercício prático de prova para identificação dos gostos básicos

2.2.3. Como organizar corretamente provas e degustações de alimentos em contexto turístico

2.3. A gastronomia Regional e Nacional em Portugal

2.3.1. O atlas gastronómico português

2.3.2. Receitas emblemáticas, sua história e evolução ao longo do tempo

2.3.3. Influências da gastronomia portuguesa na gastronomia de outros países

2.3.4. Inovação gastronómica aplicada à gastronomia tradicional – exercício prático sobre gastronomia molecular

2.4. O café e sua importância no fenómeno turístico

2.4.1. A história do café e o seu ciclo de produção

2.4.2. Exercício prático de prova para diferenciação das diferentes variedades de café

2.4.3. Opções para serviço de café em hotelaria

2.5. Os queijos e os enchidos tradicionais portugueses

2.5.1. Produção artesanal dos produtos DOP (Denominação de Origem Protegida) – visualização de filmes etnográficos sobre o tema

2.5.2. As raças de porco tradicionais portuguesas

2.5.3. O ritual da matança do porco no norte de Portugal e tradições associadas

2.5.4. Opções de serviço de queijos e enchidos tradicionais em hotelaria

2.6. O pão tradicional português

2.6.1. A história do pão em Portugal

2.6.2. Produção artesanal de alguns pães emblemáticos – visualização de filmes etnográficos sobre o tema

2.6.3. A molinologia em Portugal e as construções tradicionais associadas ao processamento tradicional de cereais - preservação do património edificado

2.7. O azeite em Portugal

2.7.1. A história do azeite

2.7.2. A produção tradicional dos azeites DOP – visualização de filme etnográfico sobre o tema

2.7.3. Património e construções tradicionais associadas à produção tradicional de azeite - preservação do património edificado

2.8. O bacalhau tradicional português

2.8.1. História e etnografia associada à pesca tradicional do bacalhau e sua transformação

2.8.2. História e curiosidades sobre receitas emblemáticas

2.8.3. A cura tradicional portuguesa

2.8.4. O serviço de bacalhau em hotelaria – demonstração prática sobre a cozedura ideal do bacalhau de cura tradicional portuguesa

3. Vinho, viticultura e cultura associada ao vinho em Portugal

3.1. A história do vinho

3.2. As regiões vinícolas portuguesas e as suas castas

3.3. O processo de vinificação de alguns vinhos – visualização de filmes sobre o tema

3.4. A cultura associada ao vinho e sua promoção em contexto turístico

3.5 Património e construções tradicionais associadas à produção tradicional de vinho

3.6. A prova organolética de vinhos

3.6.1. Como organizar corretamente o serviço e provas de vinho em hotelaria

3.6.2. Exercício prático de prova de vinhos – diferenciação de alguns vinhos importantes em Portugal

4. A doçaria tradicional portuguesa

4.1. Características da doçaria popular e conventual portuguesa

4.2. História e evolução da doçaria em Portugal

4.3. O atlas da doçaria em Portugal

4.4. História e curiosidades sobre receitas emblemáticas

4.5. Vivências monásticas e conventuais e a produção doceira

4.6. O caso do convento de Lorvão, em Penacova

5. As artes plásticas tradicionais e as indústrias populares associadas à gastronomia

5.1. A influência do barro e cerâmica como recipiente para a confeção de alimentos em Portugal

5.2. A indústria de barro e o figurado no concelho de Barcelos

5.3. A arte na gastronomia portuguesa

6. Festas, tradições, romarias e património imaterial associado, no norte de Portugal

6.1. O calendário das festividades mais importantes ao longo do ano

6.2. A gastronomia associada às festividades

6.3. O tempo Carnaval-Páscoa no norte de Portugal

6.4. As festas e tradições estivais e o seu potencial turístico

7. Controlo de custos em gastronomia em contexto de restauração

7.1. As diversas formas de apresentação do menu ao cliente

7.2. As leis de Omnés

7.3 – Introdução ao foodcost

8. O serviço ao cliente em gastronomia

Bibliografia Recomendada

Bicho N., Oliveira J., Lidon F., Ramalho J. e Leitão A. (2011). O Café – Origens, Produção, Processamento e Definição de Qualidade

Escolar Editora

Borges, N.C. (2014). Doçaria conventual de Lorvão.

Município de Penacova

Dias J. (1984) Rio de Onor - Comunitarismo Agro-pastoril (3ª edição)

Lisboa, Editorial Presença

Dias J., Oliveira E.V. e Galhano F. (1994). Espigueiros Portugueses: sistemas primitivos de secagem e armazenagem de produtos agrícolas (1ª edição)

Lisboa, Dom Quixote

Martins J.P. (2003) Vinhos de Portugal 2003

Lisboa, Dom Quixote

Modesto M.L. (1982). Cozinha Tradicional Portuguesa (2ª edição)

Lisboa, Verbo

Moutinho M. (1985). História da Pesca do Bacalhau

Lisboa, Editorial Estampa

Spence G. (1997). O Guia do Vinho do Porto

Central Livros

Métodos de Ensino e de Aprendizagem

Os conteúdos programáticos estão organizados de forma a traduzir a abrangência da gastronomia e etnografia portuguesa. Procura-se valorizar o património gastronómico, etnográfico e imaterial português numa vertente claramente útil às operações turísticas.

Por isso, são valorizados os conteúdos mais relevantes e também os mais procurados pelo eventual cliente turístico, permitindo assim obter facilmente uma mais-valia dentro das operações de turismo. É o caso dos diversos tópicos ligados à gastronomia, às tradições portuguesas, à arquitetura e aos objetos do dia-a-dia do nosso passado rural, bem como as tradições portuguesas a ele associadas.

A organização dos conteúdos visa também desmistificar alguns preconceitos culturais que normalmente ocorrem na população portuguesa sobre os temas lecionados.

Métodos de Avaliação

Trabalho de grupo com apresentação oral - 50% da nota final

- Deve ter uma estrutura formal;
- Não serão admitidas referências de blogs e websites não institucionais;
- Não serão admitidos para avaliação trabalhos sem referências e as devidas citações;
- Só serão admitidos trabalhos submetidos via plataforma Moddle
- Critérios de avaliação do trabalho:

Fontes e referências;

Qualidade da escrita e formatação;

Espírito crítico e enquadramento com a unidade curricular

Qualidade da apresentação oral

Formalidade

Teste final (nota mínima de 9 valores) - 50% da nota final