



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO  
SECRETARIA GERAL DOS CONSELHOS DA ADMINISTRAÇÃO SUPERIOR  
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

RESOLUÇÃO Nº 261/2014.

EMENTA: Aprova criação da disciplina intitulada: “AS HUMANIDADES NA FORMAÇÃO DO GASTRÔNOMO”, como optativa, no Curso de Bacharelado em Gastronomia desta Universidade.

O Vice-Reitor no exercício da Presidência do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da Universidade Federal Rural de Pernambuco, no uso de suas atribuições e tendo em vista o disposto no Parágrafo 6º do Art. 15 do Estatuto desta Universidade e considerando os termos da Decisão Nº 070/2014 da Câmara de Ensino de Graduação deste Conselho, em sua II Reunião Ordinária, realizada no dia 18 de agosto de 2014, exarada no Processo UFRPE Nº 23082.017537/2012,

R E S O L V E:

Art. 1º - Aprovar, em sua área de competência, a criação da disciplina intitulada: “AS HUMANIDADES NA FORMAÇÃO DO GASTRÔNOMO”, com carga horária total de 60 (sessenta) horas/aula, como optativa, na grade curricular do Curso de Bacharelado em Gastronomia, sob a responsabilidade do Departamento de Tecnologia Rural desta Universidade Federal Rural de Pernambuco, cujo o Programa de Disciplina encontra-se em anexo, conforme consta do Processo acima mencionado.

Art. 2º - Revogam-se as disposições em contrário.

SALA DOS CONSELHOS DA UFRPE, em 22 de agosto de 2014.

**PROF. MARCELO BRITO CARNEIRO LEÃO**  
= VICE-PRESIDENTE =



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO**  
Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n. - Dois Irmãos CEP: 52171-900  
Recife - PE

(ANEXO DA RESOLUÇÃO Nº 261/2014 DO CEPE).

<b>PROGRAMA DE DISCIPLINA</b>	
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>	
DISCIPLINA: <b>AS HUMANIDADES NA FORMAÇÃO DO GASTRÔNOMO</b> CÓDIGO: DEPARTAMENTO: TECNOLOGIA RURAL ÁREA: GASTRONOMIA CARGA HORÁRIA TOTAL: <b>60 h</b> NÚMERO DE CRÉDITOS: <b>4</b> CARGA HORÁRIA SEMANAL: <b>4 h</b> TEÓRICAS: <b>2 h</b> PRÁTICAS: <b>2h</b> PRÉ-REQUISITOS: <b>Nenhum</b> CO-REQUISITOS: <b>Nenhum</b> SEMESTRE/ANO DE APLICAÇÃO: 1º/2013	
<b>OBJETIVOS</b>	
Realçar a importância dos sentidos e dos sentimentos na formação de um(a) gastrônomo. Educar os/as estudantes de Gastronomia para os aspectos organolépticos dos alimentos. Estimular o uso dos sentidos na formação indo além das habilidades e competências. Contribuir com a humanização do comer. Formar para além da ética dos deveres. Mostrar que a higiene vai muito além do limpo e do sujo.	
<b>EMENTA</b>	
SABORES E SABERES: CATEGORIAS DA HIGIENE. EDUCANDO OS SENTIDOS: além do limpo e do sujo <i>PERCEPTA</i> : EDUCANDO OS SENTIMENTOS ATRAVÉS DAS HUMANIDADES.	
<b>CONTEÚDOS</b>	
<b>1 SABORES E SABERES : CATEGORIAS DA HIGIENE</b> 1.1 Como se constrói o conhecimento. 1.2 Uma história da Higiene: 1.3 Espaços do discurso higienista em Pernambuco: uma história. 1.4 Categorias da Higiene.	
<b>2: EDUCANDO OS SENTIDOS: além do limpo e do sujo</b> Os cinco sentidos na alimentação: sensações e impressões do gosto 2.1 Testes <i>organolépticos</i> dos alimentos: aspecto, cor, odor e sabor. 2.1.2 Organopatias: a dessensibilização para as características dos alimentos. 2.2. Os sentidos nos testes organolépticos: a sutileza usada para os alimentos. 2.2.1 <b>Olfato</b> : o sentido mudo. Sentindo o odor alimentar 2.2.2 <b>Tato</b> : a pele tem olhos: Sentindo aspecto exterior dos alimentos. 2.2.3 <b>Paladar</b> : o despertar de uma papila gustativa (salgado, doce, ácido e amargo). 2.2.4 <b>Audição</b> : o coração ouvinte. Ouvindo os que manipulam alimentos. 2.2.5 <b>Visão</b> : o olho (do) observador. Observando a cor e o aspecto dos alimentos.	
<b>3: PERCEPTA: EDUCANDO OS SENTIMENTOS</b> <b>3.1 Fazendo Arte: as humanidades e a formação dos gastrônomos</b> <b>Olfato</b> : o sentido mudo.	

(ANEXO DA RESOLUÇÃO Nº 261/2014 DO CEPE).

Filmes: O Perfume; Estômago; Dona Flor e seus dois maridos

### **3.2 Tato: a pele tem olhos.**

Filme: A pele que habito

### **3.3 Paladar: café com letras.**

O cânone literário e a gastronomia

### **3.4 Audição: um coração ouvinte.**

As sinfonias dos sabores: morena de Angola, o que tens na panela? Tá é danado de bom. E na feira de Caruaru, tem o que? E na feira de Mangaio?

### **3.5 Visão: o olho (do) observador ou Comendo com os olhos**

À mesa com...

Haverá exibição de filme ou obras de arte que tratem de temas correlatos ao comer, comensais e comensalidade.

## **PRÁTICA COMO COMPONENTE CURRICULAR (quando houver)**

Serão realizadas aulas práticas. Para isto, usaremos as humanidades para despertar os sentidos e os sentimentos. Assim, realizaremos leitura de textos e livros, assistiremos filmes, ouviremos músicas, serão contadas histórias de vida. Também haverá a participação em oficinas realizadas por deficientes auditivos e visuais na busca de educação dos sentidos e dos sentimentos dos/das estudantes de gastronomia.

Organização semestral de Colóquio sobre o tema “**Além do limpo e do sujo: a higiene dos sentidos e sentimentos na formação do Gastrônomo**”.

## **BIBLIOGRAFIA**

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

- ACKERMAN, Diane. **Uma História Natural dos Sentidos**. Rio de Janeiro: Bertrand do Brasil, 1990.
- BELLUZO, Rosa. **Machado de Assis relíquias culinárias**. São Paulo: UNESP, 2010.
- BEZERRA, Rozélia. **A Higiene escolar em Pernambuco: espaços de construção e os discursos elaborados**. Tese (Doutoramento). Faculdade de Educação da Universidade de São Paulo, 2010.
- BLOOM Harold. **Por que ler os clássicos?** Rio de Janeiro: Objetiva, 2001.
- \_\_\_\_\_. **Onde encontrar a sabedoria?** Rio de Janeiro: Objetiva, 2009.
- BRILLAT-SAVARIN. **Fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 2009.
- CERTEAU, Michel de. **A Invenção do cotidiano: morar, cozinhar**. Petrópolis: Vozes, 2005.
- CORBIN, Alain. **Saberes e Odores**. São Paulo: Companhia das Letras, 1987.
- EWALD FILHO, Rubens. **O cinema vai à mesa**. São Paulo: Melhoramentos, 2007.
- GALLIAN, Dante. **A desumanização do comer**. São Paulo: , 2007.
- HESSEN, Joannes. **Teoria do conhecimento**. São Paulo: Martins Fontes, 1999.
- IGLÉSIAS, José Carlos. **Sabor & Saber. Os cinco sentidos da alimentação**. São Paulo: Singular, 2007.
- ORTEGA Y GASSET, José. **Misión de la Universidad**. Madrid: Revista de Occidente, 1930.
- MARAÑÓN, Gregório. **Vocacion y etica y otros ensayos**. Buenos Aires: Espasa, 1946.
- (ANEXO DA RESOLUÇÃO Nº 261/2014 DO CEPE).

RUIZ, Rafael. Novas formas de abordar o ensino de história. In: KARNAL, Leandro. (Org) **História na sala de aula, conceitos, práticas e propostas**. São Paulo: Contexto, 2009, p.75-94.

TEIXEIRA COELHO. A ampliação da esfera do ser. In: RIBEIRO, Renato Janine (Org). **Humanidades: um novo curso na USP**. São Paulo: EDUSP, 2001.

VIDAL, L. Entrevista com Alain Corbin. **Revista Brasileira de História**, v.25, n.49, 2005, p.11-39

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

ASSIS, Machado de. Diversas Obras

GRIMM. **Contos de Grimm**. São Paulo: Ática, 2008.

HOMERO. **Odisséia**.

LISPECTOR, Clarice. **Felicidade Clandestina**. Rio de Janeiro: Rocco, 1998.

MANSFIELD, Katherine. **Felicidade e outros contos**. Rio de Janeiro: Revan, 2008

Platão. **O Banquete**. São Paulo: Victor Civita, 1972.

PRADO, Adélia. **Quando eu era pequena**. Rio de Janeiro: Record, 2006.

QUEIROZ, Rachel de. **Memórias de menina**. Rio de Janeiro: José Olympio, 2002.

SHAKESPEARE, William. Diversas obras.

SUSKIND, Patrick. **O Perfume**

Emissão

Data: 08/10/2012

Responsável: Profª. Dra. Rozélia Bezerra - DMV