

**Provas de Avaliação de Capacidade para a Frequência dos Cursos Superiores
da Escola Superior de Educação de Coimbra dos Maiores de 23 Anos
Ano Letivo 2022/2023**

**CURSO(S)_
GASTRONOMIA**

**ESPECÍFICA_
GASTRONOMIA**

CONTEÚDOS_

- 1_ Conceptualização do ato de comer e de refeição coletiva.
 - 2_ Da dietética à gastronomia.
 - 3_ A gastronomia como uma linguagem.
 - 4_ As transformações dos consumos alimentares a partir do séc. XX.
 - 5_ A importância dos produtos ultramarinos na dieta Portuguesa.
 - 6_ O aparecimento da restauração e seus efeitos sociais.
 - 7_ O Ressurgimento das cozinhas regionais e locais.
 - 8_ A «Mcdonalização» dos costumes.
 - 9_ A gastronomia e os vinhos.
 - 10_ A gastronomia e o turismo.
 - 11_ A gastronomia no meio religioso.
 - 12_ Os menus de degustação como meios para novas experiências.
 - 13_ A cozinha de autor, de fusão, de desconstrução e molecular.
-

BIBLIOGRAFIA

Fundamental:

Flandrin, J.-L., & Montanari, M. (2008). *História da alimentação. Da idade média aos tempos actuais*. Terra Mar.

Lavrador, L. (2011). *Ao sabor da Bíblia*. Casino da Figueira.

Santos, N., & Cravidão, F. (2015). *Gastronomia e vinhos – do turismo de experiência à experiência pelo turismo*. CeGot – Minerva.

Complementar:

Arnaut, S. D. (s/d). *A arte de comer em Portugal na idade média*. Colares Editora.

Ascher, F. (2005). *Le mangeur hypermoderne. Une figure de l'individu écletique*. Odile Jacob.

<https://journals.openedition.org/questionsdecommunication/7980>

Cândido, M. (2012). *Práticas alimentares no Mediterrâneo antigo*. NEA/ UERJ.

<https://pt.scribd.com/document/240162666/Praticas-Alimentares-No-Mediterraneo-Antigo>

Castro, C. (2016). *A doçaria Portuguesa Norte*. Ficta Editora.

De Certeau, M., Giard, L., & Mayol, P. (1994). *L'invention du quotidien. 2. Habiter, cuisiner*. Folio, Essais, Galimard.

Cunha, S., & Campos, M. (s.d.). O turismo de culinária e os alimentos com história como produto turístico. *Exedra, Número Temático – Turismo* (Vol.2), 48-66. <http://exedra.esec.pt/wp-content/uploads/2018/01/04-Vol2.pdf>

Euro Impala (2008). *Gastronomia regional Portuguesa. Sabores que o tempo não apaga*. Sintra.

Fischler, C. (2001). *L'Homnivore*. Le goCit, la cuisine et le corps. Odile Jacob, Poches.

Martins, U. (2010). A gastronomia portuguesa no Brasil: um roteiro de turismo cultural. *Revista Turismo & Desenvolvimento*, 13/14(2), 633-644. <https://proa.ua.pt/index.php/rtd/article/view/12245>

Modesto, M. (1982). *Cozinha tradicional Portuguesa*. Verbo.

Sampaio, F. (2009). A gastronomia como produto turístico. *Exedra, Nº temático Turismo e Património*, 119-133. <http://exedra.esec.pt/docs/S-tur/06-sampaio-134.pdf>

Santos, N. (2015). Gastronomia e vinhos. Um produto sempre novo com raízes e tradições na cultura da população portuguesa. In F. Cravidão, L. Cunha, P. Santana, & N. Santos (Eds.), *Espaços e tempos em Geografia – Homenagem a António Gama* (pp. 543-561). Imprensa da Universidade de Coimbra. https://digitalis-dsp.uc.pt/bitstream/10316.2/43499/1/Gastronomia_e_vinhos.pdf

Soares, C. & Coelho, M. (Coords.) (2021). *Sabores da escrita*. Câmara Municipal de Coimbra.

outras informações_