

CURSOS PROFISSIONAIS DE NÍVEL SECUNDÁRIO

Técnico de Restauração

PROGRAMA

Componente de Formação Técnica

Disciplina de

Tecnologia Alimentar

Escolas Proponentes / Autores

**Escola Profissional de Salvaterra de Magos
Escola Profissional Amar Terra Verde
Escola Profissional de Hotelaria de Manteigas
Escola Profissional de Odemira**

**Teresa Maria Pereira
Maria João Campos
Rita Cerdeira Silva
Nuno Pancadas**

ANQ – Agência Nacional para a Qualificação

2008



Parte I

Orgânica Geral

Índice:

	Página
1. Caracterização da Disciplina	2
2. Visão Geral do Programa	2
3. Competências a Desenvolver.	2
4. Orientações Metodológicas / Avaliação	3
5. Elenco Modular	4
6. Bibliografia	4

TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO

1. Caracterização da Disciplina

Esta disciplina pretende dotar os alunos de informações técnicas complementares nos domínios da Segurança e Higiene, da Nutrição e Técnicas de Conservação dos Alimentos.

Os conhecimentos de microbiologia, de HACCP e das regras de equilíbrio alimentar são essenciais para a adopção de atitudes e comportamentos adequados em contexto de trabalho.

Numa lógica de integração e de articulação dos diversos saberes, será fundamental que o espaço ocupado por esta disciplina integre momentos de planificação conjunta de complementaridades, designadamente com as unidades de formação/domínios de natureza técnica e prática estruturantes da qualificação profissional visada na respectiva matriz curricular.

2. Visão Geral do Programa

O programa é constituído por um total de seis módulos, sendo os quatro primeiros comuns às duas variantes e totalizando 140 horas de formação:

Tronco Comum	Módulo 1: Alimentação Racional Módulo 2: Segurança e Higiene Módulo 3: Informação Turística Módulo 4: Legislação Hoteleira
Variante Cozinha/Pastelaria	Módulo 5: Técnicas de Preparação e Conservação de Alimentos Módulo 6: Gastronomia/Cultura
Variante Restaurante/Bar	Módulo 5: Enologia Módulo 6: Provas Organolépticas

3. Competências a Desenvolver

- Desenvolver saberes técnicos de forma a reconhecer a alimentação racional e de qualidade, a composição dos alimentos e o valor nutricional dos mesmos, bem como os aditivos alimentares e processos de transformação dos mesmos;
- Desenvolver a capacidade de aplicar as normas de higiene e segurança alimentar na restauração, no que diz respeito à utilização de detergentes, prevenção de pragas e contaminações, conservação dos alimentos, manutenção de equipamentos e prevenção de toxinfecções alimentares;

TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO

- Desenvolver a capacidade de implementar planos de auto-controlo, aplicando ferramentas de trabalho actuais como a HACCP;
- Adquirir saberes técnicos de forma a identificar os processos de fabrico de vinho e derivados, analisar rótulos, conhecer regiões produtoras e construir cartas de vinhos;
- Conhecer os diferentes tipos de vinhos e as principais características de qualidade ou defeito, através de provas organolépticas;
- Conhecer as técnicas de conservação e aplicá-las correctamente aos alimentos;
- Conhecer a evolução gastronómica, bem como o património gastronómico regional e nacional, e os principais produtos que compõem a Gastronomia Portuguesa, desenvolvendo a capacidade de transformar em património cultural.

4. Orientações Metodológicas / Avaliação

No que respeita aos aspectos metodológicos, assume-se que professores, alunos e escola, desempenham um papel fundamental na selecção das melhores opções para o cumprimento do programa.

No entanto, sugere-se que o professor deve:

- Abordar os diferentes temas com base numa bibliografia actualizada e de qualidade;
- Adaptar, sempre que possível, os ensinamentos à realidade profissional, de forma a torná-los mais úteis, objectivos e fáceis de compreender;
- Alternar a formação teórica com exercícios práticos e análise de estudos de caso, de forma a dar mais qualidade de formação e torná-la mais interessante e exemplificativa;
- Valorizar o trabalho prático, quer individual quer em grupo. Esse trabalho pode assumir várias formas, que vão da pesquisa, passando pela interacção com as disciplinas práticas do curso, até à participação em palestras e acções de formação promovidas pelos mais diversos agentes;
- Utilizar os meios audiovisuais colocados ao dispor pelo estabelecimento de ensino.

Quanto à avaliação, entende-se que o professor deve agir com rigor, baseando-se nos mais variados aspectos que vão desde as provas escritas até à análise do comportamento, participação e assiduidade. Sugere-se o seguinte:

- A avaliação deverá integrar tipologias diversificadas de exercícios e estudos de caso
- O aluno deverá ser informado dos métodos e critérios de avaliação do professor;
- A avaliação contínua deverá ser valorizada e permanentemente analisada;
- Aspectos como a participação nas aulas, a assiduidade, a pontualidade, o comportamento e postura deverão ser equacionados.

TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO

5. Elenco Modular

Número	Designação	Duração de referência (horas)
1	Alimentação Racional	18
2	Segurança e Higiene	36
3	Informação Turística	18
4	Legislação Hoteleira	18
5*	Técnicas de Preparação e Conservação de Alimentos*	28
6*	Gastronomia/Cultura*	22
5*	Enologia*	30
6*	Provas Organolépticas*	20

* A aplicar de acordo com a variante

6. Bibliografia

- ABOIM, J. M. B., *Elementos Básicos de Económico*. Lisboa: Instituto Nacional de Formação Turística, 1983.
- ALMEIDA, M.; Afonso, C., *Princípios Básicos de Alimentação e Nutrição*. Lisboa: Universidade Aberta, 2001.
- ARAÚJO, M., *Segurança Alimentar - Os perigos para a saúde através dos alimentos*. Lisboa: Meribérica/Líder – Editores, Lda., 1997.
- BAPTISTA, M., *Turismo, Competitividade Sustentável*. Lisboa: Verbo, 1997.
- BAPTISTA, M., *Turismo, Gestão Estratégica*. Lisboa: Verbo, 2003.
- BREDA, J., *Fundamentos de Higiene Alimentar e Nutrição*. Coimbra: Printipo – Indústrias Gráficas, Lda., 1996.
- CASTRO, A.G., *Alimentação e Saúde*. Lisboa: Instituto Piaget, 2001.
- CLAYMAN, C. B., *Dieta e Nutrição*. Porto: Civilização Editora, 1992.
- CUNHA, L., *Introdução ao Turismo*. Lisboa: McGraw-Hill, 1997.
- DIAS, N., *Veneno no seu prato? Utilidade e riscos dos aditivos alimentares*, Lisboa, Edideco, 2002.
- DESSEAUVE, T., *O Livro do Vinho*. Lisboa: Publicações Chaves Ferreira, 1998.
- ESTEVES, P.; Macedo, S.; Luz, C.; Soares, P.; Vaz de Almeida, M. D., *Manual de Higiene e Segurança Alimentar*. INATEL, 2003.
- EUROSTAT, *Eurostat Year book 2005*. (s.l.): The statistical guide to Europe, 2005.
- FERREIRA, A. J., *Estudos de Microbiologia Geral e de Imunologia*. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1984.

TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO

- FERREIRA, M., *Cozinha ideal: tratado completo de cozinha, pastelaria e bar*. Porto: Domingos Barreira, 1991.
- GONÇALVES, F., Alves, M. J., *Código do Trabalho-2006*. Livraria Almedina, 2006.
- GONÇALVES, A.C., *Gestão em Restauração e Bebidas – Instituto de Turismo de Portugal*, Lisboa, ITP, 2006.
- INSTITUTO DE CONSUMIDOR, *A Leitura do Rótulo*. Lisboa, Instituto do Consumidor, 2002.
- JULYAN, B. K., *Manual de Bebidas: vendas e serviços*. Mem Martins: Edições CETOP, 1994.
- LACASSE, D., *Introdução à Microbiologia Alimentar*. Lisboa: Instituto Piaget, 1995.
- LAGE, B. H. G.; Milone, P. C., *Turismo: Teoria e Prática*. 1.ª Edição. São Paulo: Editora Atlas, 2000.
- MAIER, E. A.; Lightfood, N.F., *Análise Microbiológica de Alimentos e Água – Guia para a Garantia de Qualidade*. Fundação Calouste Gulbenkian, Lisboa, 2003.
- MIGUEL, A. S. S. R., *Manual de Higiene e Segurança no Trabalho*. 9.ª Edição. Porto: Porto Editora, 2006.
- MODESTO; M. de L., *Cozinha Tradicional Portuguesa*. Verbo Editora, 1982.
- MONTEIRO, V. M., *Higiene, Segurança, Conservação e Congelação de Alimentos*, Lisboa: Editora Lidel, 2004.
- MOSER, F., *Manual de gestão de alimentação e bebidas*. Mem Martins, Edições CETOP, 2002.
- PERIS, A. *Guia de Prova de Vinhos*. Edição Jornal de Notícias, 2001.
- ROBINSON, J., *Curso de Vinhos*. Livros Cotovia, 1999.
- ROCHA, I., Pimenta, G., *Trabalho*. 3.ª Edição. Porto Editora, 2005.
- SCHUSTER, M., *O Essencial Sobre a Prova*. Lisboa, Círculo de Leitores, 2001.
- SELECÇÕES DO READER'S DIGEST, *Tesouros da Cozinha Tradicional Portuguesa*. Lisboa, Selecções do Reader's Digest, 1984.
- SIMON, J., *À Descoberta do Vinho*. Lisboa: Editorial Caminho, 1994.
- SMITH, T., *Dieta e Nutrição*. Lisboa: Círculo de Leitores, 1992.
- UNISHNOR – União das Associações de Hotelaria e Restauração do Norte de Portugal, *Código de Boas Práticas para a Restauração*, Porto: Instituto UNISHOR, 2001.
- VALENTE, M. O. C., *O Melhor da Cozinha Regional Portuguesa*. Círculo de Leitores, 1995.
- WALTON, S., *Manual Enciclopédico do Vinho*. Lisboa: Editorial Estampa, 1998.

Outros Recursos:

Diário da República

Parte II

Módulos

Índice:

		Página
Módulo 1	Alimentação Racional	7
Módulo 2	Segurança e Higiene	9
Módulo 3	Informação Turística	11
Módulo 4	Legislação Hoteleira	13
Módulo 5*	Técnicas de Preparação e Conservação de Alimentos*	15
Módulo 6*	Gastronomia/Cultura*	16
Módulo 5*	Enologia*	18
Módulo 6*	Provas Organolépticas*	20

* A aplicar de acordo com a variante

TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO

MÓDULO 1**Alimentação Racional**Duração de Referência: **18 horas****1. Apresentação**

Pretende-se com este módulo que os alunos identifiquem as funções de cada nutriente e os alimentos que os contêm; os cuidados a ter com a alimentação; a sua importância para o organismo humano e as doenças directamente relacionadas com a mesma. Estes aspectos revestem-se de grande importância para o profissional da restauração na elaboração de planos alimentares específicos para determinados grupos.

Neste módulo, serão ainda abordados os processos de transformação dos alimentos e os aditivos alimentares adicionados aos mesmos. Serão também analisados e interpretados os rótulos alimentares.

2. Objectivos de Aprendizagem

- Identificar os diferentes nutrientes e suas funções;
- Descrever e analisar a nova roda dos alimentos e pirâmide alimentar;
- Reconhecer a importância de uma alimentação correcta e equilibrada;
- Identificar as principais doenças associadas à alimentação;
- Calcular o peso ideal e Índice de Massa Corporal do corpo humano;
- Calcular o valor nutricional e calórico de um alimento ou bebida;
- Elaborar planos alimentares específicos;
- Interpretar os rótulos dos alimentos e bebidas;
- Identificar métodos de transformação de alimentos e aditivos alimentares utilizados.

3. Âmbito dos Conteúdos

1. Alimentação Racional
 - 1.1. Principais regras alimentares
 - 1.2. A nova roda dos alimentos
 - 1.3. Cálculo do peso ideal e Índice de Massa Corporal
2. Constituintes alimentares
 - 2.1. Identificação e função dos nutrientes
 - 2.2. Aditivos alimentares
 - 2.3. Produtos transformados



TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO

Módulo 1: Alimentação Racional

3. Análise alimentar
 - 3.1. Análise e interpretação de rótulos de alimentos e bebidas
 - 3.2. Cálculo calórico e nutricional dos alimentos

4. Bibliografia / Outros Recursos

Bibliografia:

ABOIM, J. M. B., *Elementos Básicos de Económico*. Lisboa: Instituto Nacional de Formação Turística, 1983.

CASTRO, A. G., *Alimentação e Saúde*. Lisboa: Instituto Piaget, 2001.

CLAYMAN, C. B., *Dieta e Nutrição*. Porto: Civilização Editora, 1992.

DIAS, N., *Veneno no seu prato? Utilidade e riscos dos aditivos alimentares*, Lisboa, Edideco, 2002

FERREIRA, A. J., *Estudos de Microbiologia Geral e de Imunologia*. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1984.

GONÇALVES, A.C., *Gestão em Restauração e Bebidas*, Lisboa, ITP, 2006.

INSTITUTO DE CONSUMIDOR, *A Leitura do Rótulo*. Lisboa, Instituto do Consumidor, 2002.

MOSER, F., *Manual de gestão de alimentação e bebidas*. Mem Martins, Edições CETOP, 2002.

SMITH, T., *Dieta e Nutrição*. Círculo de Leitores, 1992.

Outros Recursos:

Revistas e artigos de imprensa relacionados;

Rótulos de alimentos e bebidas;

TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO

MÓDULO 2**Segurança e Higiene**Duração de Referência: **36 horas****1. Apresentação**

Pretende-se com este módulo que os alunos identifiquem e analisem alguns princípios de prevenção dos riscos profissionais associados à profissão de Técnico de Restauração.

Através da análise da influência do mundo microbiano e a sua incidência nos alimentos frescos, transformados e confeccionados, pretende-se que os alunos identifiquem as principais causas de toxinfecções alimentares, que adoptem comportamentos de minimização do risco e que conheçam os modos de actuação em caso de intoxicação colectiva. Para tal, deverão ainda conhecer os princípios do HACCP e identificar os pontos críticos de controlo e as formas de actuação.

2. Objectivos de Aprendizagem

- Reconhecer a importância da Segurança, Higiene e saúde no trabalho como factor da promoção da qualidade de vida e de trabalho;
- Identificar as causas da sinistralidade em Portugal;
- Tomar conhecimento da legislação portuguesa, comunitária e da OIT no domínio da Higiene e Segurança no Trabalho;
- Seguir as normas em relação à saúde, higiene e segurança;
- Identificar os principais grupos de microrganismos e os factores que influenciam o seu crescimento;
- Seguir regras de higiene para diminuir o risco de contaminações;
- Seguir as normas relativas à saúde e higiene alimentar;
- Identificar os princípios básicos da norma HACCP;
- Analisar e seguir um código de Boas Práticas de Higiene na Restauração.

3. Âmbito dos Conteúdos

1. Perigos e riscos de trabalho. Situações em diferentes actividades e casos concretos da restauração
2. Medidas preventivas e correctivas para situações identificadas
3. Medidas de prevenção, protecção e controlo de riscos
 - 3.1. Medidas construtivas técnicas
 - 3.2. Medidas organizacionais
 - 3.3. Protecção individual (EPI)
4. Sinalética de utilização de equipamento, de risco e emergência

TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO**Módulo 2: Segurança e Higiene**

5. Tipos de higiene
 - 5.1. Higiene pessoal
 - 5.2. Higiene das instalações e equipamentos
 - 5.3. Materiais adequados
 - 5.4. Limpeza e desinfecção
6. Higiene dos alimentos
 - 6.1. Controlo de pragas
 - 6.2. Factores de desenvolvimento de bactérias, bolores e micróbios
 - 6.3. Tipos de contaminações
 - 6.4. Controlo de qualidade
 - 6.5. Métodos de controlo de qualidade
 - 6.6. Auto-controlo
 - 6.7. HACCP
7. Toxinfecções alimentares
8. Segurança das instalações e equipamentos
9. Microrganismos patogénicos contaminantes dos alimentos e factores que influenciam o seu crescimento.
10. Regras de higiene na manipulação dos alimentos.
11. Procedimento em caso de suspeita de intoxicação alimentar colectiva.
12. Princípios básicos da norma HACCP.
13. Código de Boas Práticas de Higiene na Restauração.
14. Medidas correctivas simples e propostas de acções de melhoria.

4. Bibliografia / Outros Recursos**Bibliografia:**

ARAÚJO, M., *Segurança Alimentar - Os perigos para a saúde através dos alimentos*. Lisboa: Meribérica/Líder – Editores, Lda., 1997.

BREDA, J., *Fundamentos de Higiene Alimentar e Nutrição*. Coimbra: Printipo – Indústrias Gráficas, Lda., 1996.

DECO, *Veneno no seu prato?* Lisboa, 2002.

ESTEVES, P.; Macedo, S.; Luz, C.; Soares, P.; Vaz de Almeida, M. D., *Manual de Higiene e Segurança Alimentar*. INATEL, 2003.

FERREIRA, A. J., *Estudos de Microbiologia Geral e de Imunologia*. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1984.

UNISHNOR – União das Associações de Hotelaria e Restauração do Norte de Portugal, *Código de Boas Práticas para a Restauração*, Porto: Instituto UNISHOR, 2001.

Outros Recursos:

Fichas técnicas de detergentes e desinfectantes;

Legislação relacionada com o tema.

MÓDULO 3**Informação Turística**Duração de Referência: **18 horas****1. Apresentação**

Neste módulo é feita uma breve abordagem à história do turismo a nível mundial e estabelecem-se “pontes” com a actualidade, mencionando os principais recursos turísticos colocados ao nosso dispor. Neste contexto, identificam-se as principais formas de turismo e descrevem-se as funções dos intervenientes nesta actividade, quer sejam públicos ou privados.

A análise dos principais dados estatísticos relacionados com o turismo permitirá aos alunos avaliar, não só a importância do turismo na sociedade e na economia, como também a importância da qualidade e sustentabilidade do turismo em Portugal e no estrangeiro.

2. Objectivos de Aprendizagem

- Identificar os principais marcos históricos da história do turismo em Portugal e no mundo;
- Identificar os diferentes recursos turísticos e formas de usufruir dos mesmos sem os prejudicar;
- Classificar os diferentes tipos de turismo a nível mundial, realçando os mais importantes e estratégicos para o nosso país;
- Descrever as funções das empresas relacionadas com a actividade, tais como agências de viagens, operadores turísticos, postos de informação, empresas de animação, etc.
- Identificar os principais destinos turísticos a nível nacional e internacional;
- Descrever os impactos do turismo na economia e no ambiente;
- Descrever a importância da sustentabilidade do turismo, de forma a garantir a sua qualidade futura;
- Interpretar dados estatísticos relacionados com o turismo;
- Identificar a terminologia de turismo e viagens utilizada universalmente.

3. Âmbito dos Conteúdos

1. História do turismo
2. Recursos turísticos
3. Tipos de turismo
4. Empresas turísticas
5. Principais destinos nacionais e internacionais
6. Impacto do turismo na economia e ambiente
7. Turismo sustentável
8. Análise estatística
9. Terminologia



TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO

Módulo 3: Informação Turística

4. Bibliografia / Outros Recursos

Bibliografia:

BAPTISTA, M., *Turismo, Competitividade Sustentável*. Lisboa: Verbo, 1997.

BAPTISTA, M., *Turismo, Gestão Estratégica*. Lisboa: Verbo, 2003.

CUNHA, L. *Introdução ao Turismo*. Lisboa: McGraw-Hill, 1997.

EUROSTAT, *Eurostat Year book 2005. The statistical guide to Europe*, 2005.

GONÇALVES, A.C., *Gestão em Restauração e Bebidas – Instituto de Turismo de Portugal*, Lisboa, ITP, 2006.

LAGE, B. H. G.; MILONE, P. C., *Turismo: Teoria e Prática*. 1.ª Edição. São Paulo: Editora Atlas, 2000.

MOSER, F., *Manual de gestão de alimentação e bebidas*. Mem Martins, Edições CETOP, 2002.

Outros recursos:

Site Oficial INE, Instituto Nacional de Estatística: www.ine.pt;

Vídeos promocionais de destinos turísticos, companhias de aviação, etc.;

Brochuras promocionais de destinos turísticos e outra documentação relacionada;

Revistas de viagens e lazer;

Estatística de turismo.



TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO

MÓDULO 4**Legislação Hoteleira**Duração de Referência: **18 horas****1. Apresentação**

No módulo de Legislação Hoteleira apresentam-se as principais leis relacionadas com o sector da hotelaria e restauração, nomeadamente a classificação, funcionamento e licenciamento dos estabelecimentos hoteleiros, legislação laboral, entre outros. Pretende-se, deste modo, que a interpretação de documentos legais pelos alunos seja feita de forma correcta com consequências úteis para o futuro profissional.

2. Objectivos de Aprendizagem

- Caracterizar o sector hoteleiro, descrevendo as principais características das diferentes unidades de alojamento e serviço de refeições e bebidas;
- Identificar a documentação relacionada com o licenciamento de estabelecimentos hoteleiros;
- Identificar a sinalética relacionada com a actividade hoteleira, quer seja de classificação, segurança ou informação;
- Explicar o processamento legal das reclamações dos estabelecimentos;
- Identificar a legislação relacionada com o contrato de trabalho e respectivos direitos e deveres de ambas as partes – trabalhador e entidade patronal.

3. Âmbito dos Conteúdos

1. Caracterização legal do sector
 - 1.1. Classificação dos estabelecimentos hoteleiros e similares
 - 1.2. Órgãos de poder no turismo
2. Licenciamento dos estabelecimentos hoteleiros e similares
 - 2.1. Processo de licenciamento
 - 2.2. Sinalética
3. Livro de reclamações
4. Legislação laboral
 - 4.1. Contratos de trabalho
 - 4.2. Categorias profissionais
 - 4.3. Direitos e deveres



TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO

Módulo 4: Legislação Hoteleira

4. Bibliografia / Outros Recursos

Bibliografia:

GONÇALVES, F.; Alves, M. J., *Código do Trabalho-2006*. Livraria Almedina, 2006.

ROCHA, I.; Pimenta, G., *Trabalho*. 3.ª Edição. Porto Editora, 2005.

Outros recursos:

Diário da República

TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO

MÓDULO 5

Técnicas de Preparação e Conservação de Alimentos*

Duração de Referência: 28 horas

1. Apresentação

Pretende-se, com este módulo, que os alunos desenvolvam um conjunto de competências relacionadas com as principais técnicas de conservação e armazenamento dos alimentos frescos, transformados e confeccionados. Para tal, deverão identificar as principais causas de contaminação dos alimentos no sentido de adoptar comportamentos de minimização dos riscos.

2. Objectivos de Aprendizagem

- Reconhecer a história e evolução das técnicas de conservação dos alimentos;
- Utilizar os vários processos de conservação, recorrendo às novas tecnologias em conservação;
- Limpar e arrumar o local dos alimentos, de forma a favorecer a melhor conservação.

3. Âmbito dos Conteúdos

1. Evolução histórica das técnicas de conservação e armazenamento dos alimentos
2. Regras de higiene na manipulação dos alimentos conservados
3. Processos biológicos, químicos e físicos
4. Novas tecnologias em conservação
5. Programas de limpeza de equipamento com interpretação de fichas de produto

4. Bibliografia / Outros Recursos

LACASSE, D., *Introdução à Microbiologia Alimentar*. Lisboa: Instituto Piaget, 1995.

MAIER, E. A.; Lightfood, N.F., *Análise Microbiológica de Alimentos e Água – Guia para a Garantia de Qualidade*. Fundação Calouste Gulbenkian, Lisboa, 2003.

MONTEIRO, V.M., *Higiene, Segurança, Conservação e Congelação de Alimentos*, Lisboa, Editora Lidel, 2004.

* Variante Cozinha-Pastelaria

TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO

MÓDULO 6**Gastronomia/Cultura***Duração de Referência: **22 horas****1. Apresentação**

Pretende-se, com este módulo, que os alunos adquiram conhecimentos acerca da evolução gastronómica do país e que identifiquem os principais produtos nacionais, região a região.

A identificação do inventário gastronómico de cada região do país facilitará o entendimento do “cardápio” nacional como produto cultural do nosso país.

2. Objectivos de Aprendizagem

- Reconhecer a história e evolução da gastronomia portuguesa;
- Identificar os principais produtos nacionais;
- Identificar a gastronomia nacional e mais especificamente a gastronomia de cada região;
- Caracterizar os produtos regionais e de que forma estes influenciam a gastronomia local, promovendo a cultura dessas mesmas regiões.

3. Âmbito dos Conteúdos

1. Evolução da gastronomia portuguesa
2. Definição de prato nacional;
3. Os produtos nacionais e a sua evolução culinária:
4. As sopas;
5. O bacalhau;
6. A sardinha e outros peixes;
7. O cozido;
8. O cabrito;
9. Os legumes;
10. O azeite;
11. As técnicas culinárias;
12. A doçaria.
13. “Cardápio” de pratos que marcam as diversas regiões do nosso país, incluindo as regiões autónomas.



TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO

Módulo 6: Gastronomia/Cultura

4. Bibliografia / Outros Recursos

FERREIRA, M., *Cozinha ideal: tratado completo de cozinha, pastelaria e bar*. Porto: Domingos Barreira, 1991.

MODESTO, M. de L., *Cozinha Tradicional Portuguesa*. Verbo Editora, 1982.

SELECÇÕES DO READER'S DIGEST, *Tesouros da Cozinha Tradicional Portuguesa*. Lisboa, Selecções do Reader's Digest, 1984.

VALENTE, M. O. C., *O Melhor da Cozinha Regional Portuguesa*. Círculo de Leitores, 1995.

* Variante Cozinha-Pastelaria

TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO

MÓDULO 5**Enologia***Duração de Referência: **30 horas****1. Apresentação**

Considerado um dos pontos-chave nos restaurantes, o serviço de vinhos requer um conhecimento das características de todos os produtos resultantes da fermentação das uvas.

Pretende-se, assim, com este módulo identificar e analisar os métodos de fabrico, as características e a classificação do vinho e seus derivados, dando especial ênfase aos produtos nacionais.

Neste contexto, serão analisados os tipos de vinhos e serão construídas listas adaptadas aos diferentes tipos de estabelecimentos, realçando os pontos-chave no seu serviço, evitando os principais erros cometidos nos restaurantes e promovendo novas técnicas de serviço.

Em suma, pretende-se que os alunos desenvolvam as competências necessárias que lhes permitam prestar um serviço de qualidade aos clientes.

2. Objectivos de Aprendizagem

- Identificar aspectos fundamentais da história da vinha e do vinho;
- Classificar os diferentes tipos de vinhos e seus derivados;
- Descrever os processos de vinificação para os vinhos comuns e especiais;
- Identificar os diferentes factores que influenciam a qualidade nos vinhos;
- Identificar as principais castas nacionais e estrangeiras;
- Identificar e localizar as principais regiões demarcadas nacionais e estrangeiras;
- Analisar e interpretar rótulos de vinhos e aguardentes;
- Tomar conhecimento das novas tendências relacionadas com o serviço de vinhos;
- Analisar e construir cartas de vinhos.

3. Âmbito dos Conteúdos

1. História da vinha e do vinho
2. Processo de fabrico
 - 2.1. Factores que influenciam a qualidade dos vinhos
 - 2.2. Processos de vinificação
 - 2.3. Tipos de castas
 - 2.4. Doenças da vinha e do vinho

TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO

Módulo 5: *Enologia*

3. História da vinha e do vinho
4. Processo de fabrico
 - 4.1. Factores que influenciam a qualidade dos vinhos
 - 4.2. Processos de vinificação
 - 4.3. Tipos de castas
 - 4.4. Doenças da vinha e do vinho
5. Classificação do vinho e derivados
 - 5.1. Regiões demarcadas nacionais e estrangeiras
 - 5.2. Vinhos comuns
 - 5.3. Vinhos espumantes/champanhe
 - 5.4. Vinhos licorosos e generosos
 - 5.5. Aguardentes vínicas e bagaceiras
6. Rótulos de vinhos e aguardentes
7. Cartas de vinhos e outras bebidas

4. Bibliografia / Outros Recursos

Bibliografia:

- DESSEAUVE, T., *O Livro do Vinho*. Lisboa: Publicações Chaves Ferreira, 1998.
- INSTITUTO DE CONSUMIDOR, *A Leitura do Rótulo*. Lisboa, Instituto do Consumidor, 2002.
- JULYAN, B. K., *Manual de Bebidas: vendas e serviços*. Mem Martins: Edições CETOP, 1994.
- PERIS, A., *Guia de Prova de Vinhos*. Edição Jornal de Notícias, 2001.
- ROBINSON, J., *Curso de Vinhos*. Livros Cotovia, 1999.
- SCHUSTER, M., *O Essencial Sobre a Prova*. Círculo de Leitores, 2001.
- SIMON, J., *À Descoberta do Vinho*. Lisboa: Editorial Caminho, 1994.
- WALTON, S., *Manual Enciclopédico do Vinho*. Lisboa: Editorial Estampa, 1998.

Outros recursos:

- IVV, Instituto da Vinha e do Vinho: Página Web Oficial: www.ivv.pt
- Revistas de vinhos e aguardentes e outros artigos de imprensa;
- Mapas vitivinícolas;
- Páginas virtuais relacionadas;
- Vídeos promocionais e documentários relacionados com enologia;
- Cartas de vinhos de diferentes restaurantes.

* Variante Restaurante-Bar

MÓDULO 6

Provas Organolépticas*

Duração de Referência: 20 horas

1. Apresentação

Não basta conhecer a teoria de Enologia, é também importante observar, cheirar e sentir o vinho, nas suas máximas potencialidades.

Assim, este módulo dá sequência aos conteúdos apresentados no módulo anterior, na medida em que, através da experiência prática, se estabelecem as distinções entre vinhos de diferentes regiões, de diferentes idades, de diferentes estilos e, claro está, o bom do mau.

Neste contexto, é dada particular relevância às técnicas de prova a adoptar nos restaurantes, de modo a que os alunos, no futuro profissional, possam ter maior capacidade para recomendar aos clientes o vinho adequado.

2. Objectivos de Aprendizagem

- Diferenciar os diferentes tipos de vinhos e outras bebidas;
- Detectar defeitos nos mesmos;
- Adequar a escolha dos vinhos às iguarias a servir.

3. Âmbito dos Conteúdos

1. Prova
 - 1.1. Cores e tonalidades de vinhos brancos, tintos e rosés
 - 1.2. Limpidez dos vinhos e defeitos visuais
 - 1.3. Análise olfactiva (*bouquet*) e distinção das famílias aromáticas
 - 1.4. Detecção de defeito e classificação qualitativa dos aromas
 - 1.5. Análise sensorial dos vinhos e percepção das suas características, tais como o corpo, a adstringência, a doçura, a acidez, a suavidade, entre outras
2. Tipos de vinho comuns e especiais: licorosos, espumantes, espumosos, entre outros
3. Ligação das características dos vinhos com as iguarias a servir

4. Bibliografia / Outros Recursos

Bibliografia:

DESSEAUVE, T., *O Livro do Vinho*. Lisboa: Publicações Chaves Ferreira, 1998.

JULYAN, B. K., *Manual de Bebidas: vendas e serviços*, Mem Martins: Edições CETOP, 1994.



TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO

Módulo 6: Provas Organolépticas

ROBINSON, J., *Curso de Vinhos*. Livros Cotovia, 1999.

PERIS, A., *Guia de Prova de Vinhos*. Edição Jornal de Notícias, 2001.

SCHUSTER, M., *O Essencial Sobre a Prova*. Círculo de Leitores, 2001.

SIMON, J., *À Descoberta do Vinho*. Lisboa: Editorial Caminho, 1994.

WALTON, S., *Manual Enciclopédico do Vinho*. Lisboa: Editorial Estampa, 1998.

Outros recursos:

IVV, Instituto da Vinha e do Vinho: Página Web Oficial: www.ivv.pt

Revistas de vinhos e aguardentes e outros artigos de imprensa

Pesquisas na Internet de páginas relacionadas

Vídeos promocionais e documentários relacionados com enologia

* Variante Restaurante-Bar