

## **Atividades Complementares - 2018**

### ***Syllabus***

---

**Nome da Atividade:** **Detalles de Gastronomía Hispánica (curso ministrado em Espanhol)**

**Série:** 2.a série do Ensino Médio (alunos do Curso de Aperfeiçoamento em Língua Espanhola)

**Carga Horária e frequência:** Um encontro com duração de 05 (cinco) horas (das 9h30 às 14h30)

**Duração:** Encontro único.

**Docente(s) responsável(eis):** Profa. Silvia Mera Ponce

**Objetivos:**

- Desenvolver o tema da alimentação e seu valor cultural, histórico, especialmente dentro da cultura hispânica;
- Ampliar os conhecimentos específicos do aluno quanto aos alimentos americanos e àqueles introduzidos pela colonização espanhola, bem como aos pratos típicos de alguns países hispanos;
- Refletir a respeito do valor simbólico dos alimentos, especialmente nas culturas hispanas;
- Refletir a respeito da importância da gastronomia, enquanto estudo da relação entre o alimento e a cultura;
- Experimentar, na prática, a preparação de um prato típico hispano e degustá-lo.
- Desenvolver uma atitude de respeito e valorização de outras culturas por meio de suas manifestações culturais, neste caso a sua gastronomia.

**Ementa:**

Diferenças entre “gastronomia” e “culinária”. Valor simbólico dos alimentos: a fome, o apetite e o prazer de comer; a hospitalidade e a comensalidade; o alimento como ritual; o gosto ligado à cultura; alimentos “sagrados”. Breve revisão da história da alimentação: a época greco-romana, a Idade Média, a influência da gastronomia árabe na Espanha andaluz, a alimentação nos povos pré-hispânicos, o Renascimento, a época contemporânea. Os alimentos que consumimos e sua origem: alimentos americanos e alimentos introduzidos pela colonização espanhola. Pratos típicos de alguns países hispanos. Experimentação prática guiada por profissional da gastronomia (chef convidado/a); aplicação de técnicas culinárias no preparo de um prato típico hispano