MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
PRÓ-REITORIA DE ENSINO

PLANO DE ENSINO

IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular	16400038 - TÉCNICAS DE BASE,CONSERV, PREPARO E COCÇÃO I - M2
Período	2019/2
Unidade	DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
Distribuição de créditos	T (4) P (4) E (0) D (0)
Total de créditos	8
Distribuição de horas	T (60) P (60) E (0) D (0)
Total de horas	120

DOCENTES

Nome	Carga Horária (horas-aula)					Vínculo
	T	P	E	D	Total	
JAMILE WAYNE FERREIRA	0	72	0	0	72	Professor responsável pela turma

OFERTADA PELO(S) SEGUINTES CURSO(S)

Colegiado	Código - Nome do Curso	Grau	Nivel
Colegiado do Curso de Gastronomia	5580 - Gastronomia	Tecnológico	GRADUAÇÃO

INFORMAÇÕES DO PLANO

Objetivo

Objetivo Geral:
- Exercitar técnicas de trabalho em cozinha com alimentos de origem vegetal e animal.

Objetivos Específicos:
- Exercitar técnicas básicas de trabalho em cozinha com alimentos de origem vegetal e animal.
- Caracterizar e executar técnicas culinárias básicas

Ementa

Técnicas básicas de trabalho em cozinha com alimentos de origem vegetal e animal. Cortes, cocções, fundos e molhos. Condimentos, ervas e especiarias.

Programa

1. Tipos de equipamentos e utensílios em uma cozinha: desenvolver técnicas e habilidades com estes.
2. Caldos, fundos e molhos básicos: conhecimento, classificação, elaboração e utilização.
3. Técnicas de trabalho de cozinha com produtos de origem vegetal: escolha dos alimentos, pré-preparo e preparo dos alimentos, cortes, métodos de cocção, montagem, apresentação e decoração de pratos.
4. Técnicas de trabalho de cozinha com produtos de origem animal: escolha dos alimentos, pré-preparo e preparo dos alimentos, cortes, métodos de cocção, montagem, apresentação e decoração de pratos.
5. Condimentos, especiarias e ervas.

Metodologia

Nesta disciplina estão previstas aulas teóricas dialogadas, experimentações das aulas práticas em atividades de grupos no laboratório de técnica dietética e aulas demonstrativas de técnicas clássicas e práticas culinárias.
Os recursos materiais utilizados serão equipamentos multimídia para as aulas teóricas - projetor, telão, computador e quadro. E para as aulas práticas equipamentos do laboratório de dietética e insumos característicos de cada região.

Critérios e métodos de avaliação

As avaliações serão realizadas através de provas teóricas e práticas realizadas em aula, assiduidade e participação em aulas teóricas e práticas.
As avaliações visam verificar em que medida está ocorrendo a articulação entre os conhecimentos adquiridos ao longo do curso.

As provas avaliativas terão os seguintes pesos:

Prova Teórica I 2,5
Prova Prática I 2,5
Prova Teórica II 2,5
Prova Prática II 2,5

Bibliografia básica

ORDOÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos (vol. 1): componentes dos alimentos e processos. São Paulo: Artmed, 2005. 294p.

PLANO DE ENSINO

Bibliografia básica

SEBESS, M. Técnicas de Cozinha Profissional. Editora SENAC, 2009.345p

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef Profisional. Editora SENAC, 2010. 1235p.

Bibliografia complementar

GOMENSORO, M. L. Pequeno dicionário de gastronomia. Editora Objetiva, 2003, 432p.

SEBESS, M. Técnicas de Cozinha Profissional. São Paulo: SENAC SÃO PAULO, 2007.352p.

TEICHMANN, I. TECNOLOGIA CULINÁRIA. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.370 Pág.

VIEIRA, S; FREUND, F. T.; ZUANETTI, R. O Mundo da Cozinha: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. Rio de Janeiro: SENAC, 2001.112 p

WRIGHT, J. TREUILLE, E. Le Cordon Bleu. Todas as Técnicas Culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2007.6ªedição. 351 pág.

FARROW ,J. Molhos. Editora Manole, 2004

PAIOTTI, J. Arte e Técnica na Cozinha. Editora Varela, 2004.

ARAUJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. P.; BOTELHO, R. B. A. Alquimia dos alimentos. Vol.2. São Paulo:SENAC, 2007. 560p.

PENNA, R. Transformando carnes de segunda em carnes nobres. Editora Leitura, 2006, 208p

LINGUANOTTO NETO, N. Dicionário Gastronômico Ervas & Especiarias. São Paulo: Bocatto/Gaia, 2006.174P

Outras informações