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

PLANO DE ENSINO

IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular	16400039 - COZINHA CLÁSSICA - T1
Período	2019/2
Unidade	DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
Distribuição de créditos	T (2) P (0) E (0) D (0)
Total de créditos	2
Distribuição de horas	T (30) P (0) E (0) D (0)
Total de horas	30

DOCENTES

Nome	Carga Horária (horas-aula)					Vínculo
	T	P	E	D	Total	
JAMILE WAYNE FERREIRA	36	0	0	0	36	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:
- Inserir o acadêmico nas técnicas culinárias associadas à cozinha clássica.

Objetivos Específicos:
- Diferenciar a cozinha clássica das demais.
- Ressaltar a interferência da cozinha clássica na gastronomia das principais regiões.
- Identificar receitas e técnicas de produção de diversos pratos e preparações da cozinha clássica.
- Relacionar os conceitos básicos nutricionais com as preparações da cozinha clássica.

Ementa

Princípios da cozinha clássica; História da restauração e a sua evolução; A gastronomia brasileira frente à cozinha clássica; A cozinha clássica e a culinária asiática, européia, americana, latina americana, africana e do mediterrâneo; Princípios básicos de nutrição frente à cozinha clássica; Tipos de estabelecimentos gastronômicos voltados à cozinha clássica; A cozinha clássica e a produção de alimentos em grande escala; Identificação e correta utilização de equipamentos para produção de alimentos da cozinha clássica;
Receitas e técnicas de produção de guarnições, de sopas, molhos, bases e derivados usados na cozinha clássica; Técnicas e cortes básicos da cozinha clássica; Identificação dos principais produtos e ingredientes utilizados na cozinha clássica.

Programa

1. Princípios da cozinha clássica
2. História da restauração e a sua evolução
3. A gastronomia brasileira frente à cozinha clássica
4. A cozinha clássica e a culinária asiática
5. A cozinha clássica e a culinária européia
6. A cozinha clássica e a culinária americana
7. A cozinha clássica e a culinária latina americana
8. A cozinha clássica e a culinária africana
9. A cozinha clássica e a culinária do mediterrâneo
10. Princípios básicos de nutrição frente à cozinha clássica
11. Tipos de estabelecimentos gastronômicos voltados à cozinha clássica
12. A cozinha clássica e a produção de alimentos em grande escala

Metodologia

Nesta disciplina são desenvolvidas aulas teóricas expositivas e dialogadas. Estão previstas aulas expositivas dialogadas, trabalhos individuais e em grupo, debates e discussões.
- Os recursos materiais utilizados serão computadores e equipamentos de audiovisual.

Critérios e métodos de avaliação

As avaliações serão realizadas através de trabalhos em grupos e duplas e prova. As avaliações visam verificar em que medida está ocorrendo a articulação entre os conhecimentos adquiridos ao longo do curso.
As avaliações ocorrerão obedecendo os seguintes pesos:
- Trabalho Escrito – 3.5
- Apresentação Trabalho – 3.5

PLANO DE ENSINO

Critérios e métodos de avaliação

- Prova – 3.0

Bibliografia básica

CURVO, JOÃO A Alquimia dos Sabores - A Culinária Funcional Ed. Rocco, São Paulo

FONSECA, Sonia. Cozinha do imigrante – Terra Brasilis. Terra das Artes, 2000.

MAHAN, L.. K. KRAUSE: Alimentos, Nutrição & Dietoterapia. Ed.Roca ,São Paulo, 2007.

NARVOS, NICK. Multissabores: a formação da gastronomia brasileira.

PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do Maitre d'hôtel, SENAC, 1999.

Bibliografia complementar

SALGADO, J. M. Alimentos Inteligentes - Saiba Como Obter Mais Saúde Por Meio da Alimentação Ed. Prestigio

SENAC, DN. Culinária Amazônica: o sabor da natureza. Rio de Janeiro: SENAC, 2000

SENAC, DN. Multisabores: a formação da gastronomia brasileira. Rio de Janeiro: SENAC, 2000.

TEICHMANN, I. M. Tecnologia Culinária. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

Outras informações