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

PLANO DE ENSINO

IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular	16400052 - COZINHA INTERNACIONAL III - M2
Período	2019/2
Unidade	DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
Distribuição de créditos	T (2) P (4) E (0) D (0)
Total de créditos	6
Distribuição de horas	T (30) P (60) E (0) D (0)
Total de horas	90

DOCENTES

Nome	Carga Horária (horas-aula)					Vínculo
	T	P	E	D	Total	
WAGNER HALMENSCHLAGER	0	36	0	0	36	Professor responsável pela turma
CASSANDRA DALLE MULLE SANTOS	0	8	0	0	8	Professor Regente
TATIANE KUKA VALENTE GANDRA	0	28	0	0	28	Professor Regente

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:
- Identificar e compreender a gastronomia dos países da Ásia e Oceania, através de suas características geográficas, históricas, políticas e culturais.

Objetivos Específicos:
- Estudar os principais grupos de alimentos encontrados do Japão, China, Coréia, Tailândia, Índia, Israel, Austrália e Nova Zelândia;
- Observar o comportamento alimentar e os aspectos que influenciaram nestas gastronomias;
- Conhecer as técnicas culinárias desses países;
- Reconhecer utensílios e ingredientes utilizados na gastronomia;
- Dominar o planejamento e preparação de cardápios da cozinha oriental.

Ementa

Gastronomia do Japão, China, Coréia, Tailândia, Índia, Israel, Autrália e Nova Zelândia; características geográficas, históricas, políticas e culturais destes países; técnicas culinárias e utensílios empregados nas preparações. Planejamento de cardápios da cozinha oriental.

Programa

1. Japão
1.1.Características geográficas, históricas e culturais
1.2.Técnicas culinárias
1.3.Elaboração e preparo de pratos típicos
2. China
2.1.Características geográficas, históricas e culturais
2.2.Técnicas culinárias
2.3.Elaboração e preparo de pratos típicos
3. Coréia
3.1.Características geográficas, históricas e culturais
3.2.Técnicas culinárias
3.3.Elaboração e preparo de pratos típicos
4. Tailândia
4.1.Características geográficas, históricas e culturais
4.2.Técnicas culinárias
4.3.Elaboração e preparo de pratos típicos
5. Índia
5.1.Características geográficas, históricas e culturais
5.2.Técnicas culinárias
5.3.Elaboração e preparo de pratos típicos
6. Israel
6.1.Características geográficas, históricas e culturais
6.2.Técnicas culinárias
6.3.Elaboração e preparo de pratos típicos
7. Austrália

PLANO DE ENSINO

Programa

7.1.Características geográficas, históricas e culturais
7.2.Técnicas culinárias
7.3.Elaboração e preparo de pratos típicos
8. Nova Zelândia
8.1.Características geográficas, históricas e culturais
8.2.Técnicas culinárias
8.3.Elaboração e preparo de pratos típicos

Metodologia

Técnicas:
- Estão Previstas aula teóricas dialogadas com seminários, experimentações das aulas práticas em atividades de grupos no laboratório de técnica dietética e aulas demonstrativas de técnicas regionais e práticas culinárias.

Recursos:
- Os materiais a serem utilizados em aulas teóricas serão recursos audiovisuais. E para as aulas práticas equipamentos do laboratório de técnica dietética e insumos característicos de cada região.

Critérios e métodos de avaliação

Nota 1.
Entrega de atividades previstas em aula, fichas técnicas + nota da avaliação teórica + avaliação por postura em aula = 3 pontos divididos em duas avaliações (1,5 +,1,5)
Nota 2.
Nota da avaliação prática = 7 pontos divididos em duas avaliações (3,5 + 3,5)

Média final: Nota 1 + Nota 2 = 10,0
Frequência:
O aluno deve ter no mínimo 75% de frequência nas aulas. O aluno com menos de 75% de presença será considerado infrequente e não poderá fazer as provas e trabalhos de avaliação. Os alunos que perderem as avaliações só terão o direito de recuperá-las mediante a apresentação de laudo emitido pela perícia médica da UFPel. Atestado médico e de saúde não abonam as faltas.

Bibliografia básica

Livro essencial da Cozinha Asiática. Distribuidora: Paisagem, 304 pág

WERNER, C. Larousse da Cozinha do Mundo - Ásia e Oceania. Ed, Larousse Brasil

DASI, S. D. Culinária Vegetariana com Sabor da Índia. Editora Sandra Lage, São Paulo.106p.

OKAMOTO, M.; BUCK, C. Arte do sushi. São Paulo: Melhoramentos, 2001.

HAWKINS, K. Livro de comida chinesa light. São Paulo: Manole, 1997.

LIN-LIU, J. República Gastronômica da China. ZAHAR, SP. 2009.

MORIYAMA, Y. Culinária Japonesa, Editora JBC, São Paulo, 1995. 122p.

Bibliografia complementar

SHIMIZU, S. Melhores Receitas da Culinária Japonesa. Editora JTB, São Paulo, 2002. 64p.

WILSON, A. Cozinha Japonesa e Coreana Ed. Konemann

WRIGHT, J.; TREUILLE, E. Todas as Técnicas Culinárias – Le Cordon Bleu, Editora Marco Zero, São Paulo, Brasil, 2005. 351p.

YAZBEK, M. H. Receitas Árabes Tradicionais. Editora Revan, São Paulo, 2001. 140p.

LEAL, M. L. M. S. A História da Gastronomia. Editora Senac, Rio de Janeiro, 1998. 144p.

LEW, J. Culinária Chinesa. Editora JTB, São Paulo, 1996. 120p.

DUMAS, A. Grande Dicionário de Culinária. Editora Jorge Zahar, São Paulo,São Paulo.340p.

Outras informações