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

PLANO DE ENSINO

IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular	16400059 - COZINHA CONTEMPORÂNEA - M2
Período	2019/2
Unidade	DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
Distribuição de créditos	T (1) P (3) E (0) D (0)
Total de créditos	4
Distribuição de horas	T (15) P (45) E (0) D (0)
Total de horas	60

DOCENTES

Nome	Carga Horária (horas-aula)					Vínculo
	T	P	E	D	Total	
ALCIDES GOMES NETO	0	54	0	0	54	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:
- Estudar os principais grupos de alimentos e pratos da culinária contemporânea, encontrados em cada região, associado ao estudo de comportamentos alimentares que influenciam a gastronomia, tornando-a rica em complexidade e requinte, estimulando os diferentes órgãos do sentido.

Objetivos Específicos:
- Conhecer e aplicar os fundamentos das diversas culinárias mais atuais e modismos existentes na gastronomia;
- Oferecer conhecimentos acerca dos diferentes tipos de alimentos e pratos da culinária não convencional, como a de aproveitamento integral de alimentos, culinária diet e light, Finger Foods; Fast Foods; Uso de flores comestíveis; culinária vegetariana, culinária macrobiótica, gastronomia hospitalar, gastronomia molecular, culinária com alimentos de ação medicinal, alimentos funcionais; alimentos orgânicos, alimentos hidropônicos e hidropônico-orgânicos, alimentos probióticos e prebióticos;
- Explorar as qualidades organolépticas e ao interações entre cor, sabor, aroma, capacidade de cozimento e aspectos inerentes a esses alimentos.

Ementa

Estudo e aplicação de temas relevantes e atuais para a área de gastronomia; Gastronomia molecular; Finger Foods; Fast Foods; Uso de flores comestíveis; Aproveitamento integral de alimentos; Culinária light e diet; Culinária vegetariana; Macrobiótica; Gastronomia hospitalar; Experimentação gastronômica com alimentos de ação medicinal, alimentos funcionais; alimentos orgânicos, alimentos hidropônicos e hidropônico-orgânicos, alimentos probióticos e prebióticos.

Programa

1. Temas relevantes e atuais para a área de gastronomia;
2. Experimentação gastronômica com uso de flores comestíveis;
3. Gastronomia molecular;
4. Finger Foods;
5. Fast Foods;
6. Aproveitamento integral de alimentos;
7. Culinária diet e light;
8. Culinária vegetariana;
9. Culinária Macrobiótica;
10. Gastronomia hospitalar;
11. Experimentação gastronômica com alimentos de ação medicinal,
12. Experimentação gastronômica com alimentos probióticos e prebióticos;
13. Experimentação gastronômica com alimentos funcionais;
14. Experimentação gastronômica com alimentos orgânicos, alimentos hidropônicos e hidropônico-orgânicos;
15. Princípios básicos de nutrição frente à cozinha contemporânea;
16. Adequação de ingredientes, técnicas e apresentação final de preparações, nos diferentes pratos da cozinha contemporânea:
16.1.Tempo e modo de preparo
16.2.Temperatura
16.3.Corte
16.4.Forma
16.5.Tamanho e peso da porção
16.6.Rendimento da preparação
16.7.Decoração e utensílios necessários

PLANO DE ENSINO

Programa

Metodologia

- Nas aulas teóricas abordarão os conceitos da temática proposta, com o apoio de recursos audiovisuais.
- Nas aulas práticas serão formados grupos que desenvolverão produtos e preparações envoltos na proposta.

Critérios e métodos de avaliação

Nota 1
- Finalizações nas aulas práticas Peso: 1,0
Nota 2
- Prova Teórica Peso: 2,0
Nota 3
- Prova Prática. Peso: 7,0

Bibliografia básica

ARAÚJO, J. P. P. O caupi no Brasil. Brasília: IITA/EMBRAPA, 1988. 722 p.

BALBACH, A.; BOARIM, D. As hortaliças na medicina natural. 2 ed. São Paulo: Editora Missionária, 1992.

COCK, J. H. Global Workshop on root and tuber crops propagation procedings of a regional workshop

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

DOROSZ, P. Tabela de Calorias e Regimes de Emagrecimento Ed. Manole

ELLIOT, R. Dieta Vegetariana de Baixo Carboidrato PUBLIFOLHA

LEFFRIN, H. Medicina e Culinaria Editora: Literalis, Macrobiótica de Porto Alegre, Porto Alegre, 2001.

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

NYOITI, S.- Macrobiótica Zen: A arte da longevidade e do rejuvenescimento. Ed. Associação p.254-257, 2005. Root Crops. CIP, Lima, Perú, 1983, 113 p.

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

VALENZI, M. Receitas Para Vegetarianos. Ed.Marco Zero São Paulo

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

PACHECO, A. O. Manual do Maitre d'hôtel, SENAC, 1999

SGANZERLA, E.; STRASBURGER, J.: Culinária Paranaense. Curitiba: Editora Esplendor, 2004.

SOUSA, L. S. O Turismo Rural: instrumento para o desenvolvimento sustentável, 2006.

Bibliografia complementar

BATAL, A. et al. Nutrient composition of peanut meal. Journal of Applied Poultry Research, v.14, n.10

CIP – CENTRO INTERNACIONAL DE LA PAPA. Sixth Simposium of the International Society for Tropical

KOCH, I. Tradicionalismo e Folclore na Cultura Alimentar Paranaense. Curitiba: I. Koch, 2004.

RIAL, M. C. S. Turistas sonhos pelo Mc Donald. Teatro publicado na Revista Antropologia em 1ª mão. Diferenças Culturais. v. 5, p. 140-180. 1997.

Outras informações

*Disciplina realizada em critério condensado, abordando carga horária dobrada de créditos semanalmente. Perspectiva de 10 semanas.