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

PLANO DE ENSINO

IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular	16400055 - COZINHA BRASILEIRA - M11
Período	2021/1
Unidade	DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
Distribuição de créditos	T (2) P (6) E (0) D (0)
Total de créditos	8
Distribuição de horas	T (30) P (90) E (0) D (0)
Total de horas	120

DOCENTES

Nome	Carga Horária (horas-aula)						Vínculo
	T	P	E	D	EX	Total	
ANGELA GALVAN DE LIMA	9	27	0	0	0	36	Professor Regente
TATIANE KUKA VALENTE GANDRA	9	27	0	0	0	36	Professor Regente
NICOLE WEBER BENEMANN	9	27	0	0	0	36	Professor Regente
ALCIDES GOMES NETO	9	27	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:
Conhecer a culinária das diferentes regiões do Brasil e suas peculiaridades.

Objetivos Específicos:
- Conhecer a culinária Brasileira e as influências recebidas, o folclore, os ingredientes típicos, os pratos tradicionais regionais e a culinária contemporânea brasileira.
- Desenvolver, de forma objetiva e prática, as diversas técnicas de preparo, combinações de ingredientes, cores e sabores da culinária das regiões central, sul, sudeste, norte e nordeste do Brasil.
- Saber diferenciar as diferentes técnicas e alimentos utilizados em preparações regionais típicas.

Ementa

Influências indígenas, europeias, africanas e de outros imigrantes na culinária brasileira. Contribuição de técnicas e ingredientes, influências socioeconômicas e religiosas de cada uma destas culturas. Técnicas de identificação e preparo de alimentos típicos de cada região brasileira. As cozinhas regionais Brasileiras e suas peculiaridades.

Programa

1. História da alimentação no Brasil
2. Culinária Brasileira: Influências sócio-econômicas e religiosas recebidas
3. Ingredientes típicos da culinária Brasileira
4. Culinária da região nordeste
5. Culinária da região norte
6. Culinária da região Centro-oeste
7. Culinária da região sudeste
8. Culinária da região sul

8.1 Ênfase na culinária gaúcha.

Metodologia

A disciplina ocorrerá de ofertada concentrada, dividas em 4 módulos: Sul, Sudeste, Nordeste, e Norte e Centro-oeste.
As aulas teóricas serão ministradas de forma remota, pela plataforma e-Aula, e as aulas práticas desenvolvidas no laboratório de Técnicas Dietéticas da FN.

Critérios e métodos de avaliação

Os alunos serão avaliados de forma Prática e Teórica.

Avaliações Práticas:
- ao final de cada módulo será realizada uma avaliação prática com peso 2,0, totalizando 8,0 pontos.

Avaliação Teórica:
- no final da disciplina será realizada uma avaliação teórica abordando todas as regiões com pelo 2,0.

PLANO DE ENSINO

Critérios e métodos de avaliação

Frequência:
- o aluno deve ter no mínimo 75% de frequência de participação, a qual se dará através da realização das atividades semanais presenciais e verificação pelo sistema e-Aula.

Bibliografia básica

ALVES FILHO, I.; DI GIOVANNI, R. Cozinha brasileira: com recheio de história. Rio de Janeiro: Revan, 2000

BASISIO, A. MEDEIROS, H. Culinária Amazônica. São Paulo: SENAC, 2001

CASCUDO, L. C. História da alimentação no Brasil. 3. ed. São Paulo: Global, 2004. 954 p.

CAVALCANTI, P. A Pátria nas Panelas: História e Receitas da Cozinha Brasileira. São Paulo: SENACSP, 2007.392p.

CHAVES, G.; FRIXA, D. Larousse da Cozinha Brasileira. São Paulo: Larousse,2007. 200p.

CLEMENT, C.; COHEN, E. W. Melhor da culinária francesa. Erechim: Edelbra, 2001.

DAVID, E. Cozinha francesa regional. São Paulo: Companhia das Letras, 2001

FERNANDES, C. Viagem gastronômica através do Brasil. 6 ed. São Paulo: SENAC, 2004

ROBATTO, S. As Melhores Receitas da Cozinha Baiana. Rio de Janeiro: Globo, 1995

TREVISANI, B.; MATTOS, N.; RAMOS, R. H. P. Sabores da Cozinha Brasileira. São Paulo: Melhoramentos, 2004

LESSA, B.; LONA, A. A. Do pampa à serra: os sabores da terra gaúcha. Rio de Janeiro: SENAC, 1999.

Bibliografia complementar

ARAUJO, W. M. C.; TENSER, C. M. R. Gastronomia - Cortes & Recortes V.I.Brasília: SENAC-DF, 2006 - 264 pág

ATALA, A.; LIMA, J. G.; SIMÕES, E. Alex Atala: por uma gastronomia brasileira. São Paulo: Bei, 2005. 2 v. ISBN 858651835

FERNANDES, C. Viagem gastronômica através do Brasil. 7. ed. São Paulo SENAC Ed. Estúdio Sonia Robatto 2005 255 p

FREYRE, G. Açucar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do brasil. 5. ed. rev. São Paulo: Global, 2007. 270 p.

HAMILTON, C. Y. Os sabores da lusofonia: encontros de culturas. São Paulo: SENAC, 2005. 392 p.

LAZZARINI NETO, S. A Culinária da carne o o churrasco brasileiro, Ed SDF, 2004

Outras informações

ADVERTÊNCIA LEGAL - Adverte-se, para os devidos fins, que a imagem dos docentes, discentes e demais envolvidos no e-AULA encontra-se legalmente protegida pela Lei no 9.610/98 (Lei de Direitos Autorais) e somente poderá ser utilizada para fins exclusivamente acadêmicos a que se destinam e apenas no âmbito interno da UFPel.
As aulas destinam-se exclusivamente ao processo de ensino-aprendizagem da UFPel, estando proibidas quaisquer outras formas de aplicação da produção docente utilizada nas aulas, tais como copiar, reproduzir, editar, adicionar, difundir publicamente, transmitir a terceiros, bem como trocar, emprestar ou praticar qualquer ato de comercialização dos materiais. A violação a quaisquer desses direitos exclusivos dos autores acarretará as sanções previstas na Lei de Direitos Autorais e nos arts. 184 e 186 do Código Penal, sem prejuízo da apuração de transgressão disciplinar de servidores e discentes no âmbito da UFPel.
Ainda, ao acessar plataformas institucionais de videoconferência, ficam autorizados o uso e a gravação da imagem e da voz para fins exclusivamente acadêmicos no âmbito da UFPel. A utilização para fins de pesquisa deverá ser alvo de consulta individual às partes interessadas.