

## PLANO DE ENSINO

**IDENTIFICAÇÃO** 

Componente Curricular 16400057 - COZINHA INTERNACIONAL IV - M21

Período 2021/1

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
	HOUSE	T	P	Ε	D	EX	Total	Viliculo
	LOURENCE CRISTINE ALVES	9	18	0	0	0	27	Professor Regente
	CARLA ALDRIGHI GOMES	9	27	0	0	0	36	Professor responsável pela turma

DFERTADA 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 alimentos e pratos clássicos da culinária das Américas e África, além de comportamentos alimentares que influenciaram a gastronomia africana e americana.

### Objetivos Específicos:

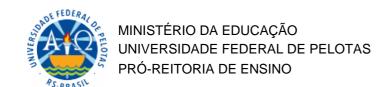
- Estudar os principais grupos de alimentos encontrados no Canadá, Estados Unidos, Cuba, Caribe, México, Peru, Chile, Paraguai, Argentina, Uruguai e África
- Observar o comportamento alimentar e os aspectos que influenciaram essas gastronomias
- Conhecer as técnicas culinárias desses países;
- Reconhecer utensílios e ingredientes utilizados na gastronomia;

### Ementa

Gastronomia do Canadá, Estados Unidos, Cuba, Caribe, México, Peru, Chile, Paraguai, Argentina, Uruguai e África; características geográficas, históricas, políticas e culturais destes países; técnicas culinárias e utensílios empregados nas preparações. Planejamento de cardápios.

## Programa

- 1. Canadá
- 1.1. Características geográficas, históricas e culturais
- 1.2. Técnicas culinárias
- 1.3. Elaboração e preparo de pratos típicos
- 2. Estados Unidos
- 2.1. Características geográficas, históricas e culturais
- 2.2. Técnicas culinárias
- 2.3. Elaboração e preparo de pratos típicos
- 3. Cuba
- 3.1. Características geográficas, históricas e culturais
- 3.2. Técnicas culinárias
- 3.3. Elaboração e preparo de pratos típicos
- 4. Caribe
- 4.1. Características geográficas, históricas e culturais
- 4.2. Técnicas culinárias
- 4.3. Elaboração e preparo de pratos típicos
- 5. México
- 5.1. Características geográficas, históricas e culturais
- 5.2. Técnicas culinárias
- 5.3. Elaboração e preparo de pratos típicos
- 6 Peru
- 6.1.Características geográficas, históricas e culturais
- 6.2. Técnicas culinárias
- 6.3. Elaboração e preparo de pratos típicos
- 7. Chile



## PLANO DE ENSINO

#### **Programa**

- 7.1. Características geográficas, históricas e culturais
- 7.2. Técnicas culinárias
- 7.3. Elaboração e preparo de pratos típicos
- 8. Paraguai
- 8.1. Características geográficas, históricas e culturais
- 8.2. Técnicas culinárias
- 8.3. Elaboração e preparo de pratos típicos
- 9. Argentina
- 9.1. Características geográficas, históricas e culturais
- 9.2.Técnicas culinárias
- 9.3. Elaboração e preparo de pratos típicos
- 10. Uruguai
- 10.1. Características geográficas, históricas e culturais
- 10.2. Técnicas culinárias
- 10.3. Elaboração e preparo de pratos típicos
- 11. África
- 11.1.Características geográficas, históricas e culturais
- 11.2.Técnicas culinárias
- 11.3.Utensílios e ingredientes utilizados na gastronomia
- 11.4. Planejamento e preparação de cardápios

### Metodologia

Estão previstas aulas teóricas no formato assíncrono, através da plataforma e-aula disponibilizado pela Instituição de Ensino. Neste ambiente também será disponibilizado referencial teórico de leitura obrigatória e complementar aos estudos.

Nesta disciplina serão desenvolvidas aulas práticas em laboratório, em que os discentes de forma individual, reproduzirão as receitas previamente definidas, as quais compõem as práticas culinárias dos territórios, objeto de estudo da disciplina.

As aulas práticas ocorrerão diariamente no turno da manhã das 10:00 h até 12:30h. E no turno da tarde, das 13:30h às 16:00 horas.

Os recursos materiais utilizados serão: Insumos referentes as receitas, equipamentos do laboratório de Técnica Dietética, Plataforma de apoio ao ensino remoto e-aula, YouTube, Sistema Pergamun da UFPel, artigos, vídeos, livros.

### Critérios e métodos de avaliação

Para fins avaliativos, as notas terão pesos iguais para os conteúdos divididos entre as docentes que ministram a disciplina (parte 1 e parte 2).

- 1. Parte 1 e 2: Prova Teórica: 4,0 pontos
- 2. Parte 1: Prova Prática: 3,0 pontos
- 3. Parte 2: Prova Prática: 3,0 pontos

A prova teórica individual, versará sobre os conteúdos ministrados que correspondem a parte 1 e 2 - África e América. Com questões de múltipla escolha e discursivas, propondo o exercício crítico e reflexivo acerca do conteúdo ministrado.

A prova prática da parte 1, será individual. Os alunos deverão reproduzir um prato, a partir das receitas desenvolvidas ao longo da semana. Os insumos para a realização desta avaliação tem como base, os insumos trabalhados nas aulas.

A prova prática da parte 2, será individual. Os alunos deverão fazer uma releitura, a partir das receitas desenvolvidas ao longo da semana. Os insumos para a realização desta avaliação tem como base, os insumos trabalhados nas aulas.

# Bibliografia básica

BARRETT, C. O Livro De Comida Mexicana. São Paulo: Manole, 1998 - 120 pág

CUSTER, T.; ETCHEPARE, M.; GUIULFO,F. O. El Arte De La Cocina Peruana. Cimino edição. 351 pág.

FISHER, C. The American Cookbook: A History. McFarland & Co Inc Pub,2005.260p

GARROW et al. Human Nutrition and Dietetics, Churchill Livingstone, Edinburgh. 2000.

HICKS, R. Cozinha Mexicana. Editora: LISMA, 2005 - 96 pág

LAROUSSE. Larousse Da Cozinha Do Mundo – Américas. São Paulo: Larousse Do Brasil, 2005 - 143 pág.

WRIGHT, J. T. E. Le Cordon Bleu. Todas as Técnicas Culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2007.6ªed

# Bibliografia complementar

CLEMENTS, C. American Regional Cooking. Lorenz Books, 2005. 512p.

MACHIA, V. Cocina Argentina Clásica Y Moderna. Emece Editores, 2003

O Melhor da Culinária Americana, Vol.1 Editora Edelbra, 1999. Publishing Group, 2003

## PLANO DE ENSINO

### Bibliografia complementar

RABINOVITCH, D. Canadian Living Cooks Step by Step. Vintage Books, 2003.

#### Outras informações

### Frequência e Avaliação

O aluno deve ter no mínimo 75% de frequência nas disciplinas. O aluno com menos de 75% de presença será considerado infrequente e não poderá fazer o exame. Considerando que a disciplina será ofertada de forma remota e presencial, esta frequência será avaliada nas duas modalidades.

No que corresponde a parte teórica assíncrona, será computado frequência nas atividades interativas propostas no ambiente e-aula da disciplina.

#### Referencial online ou digital:

FENDRIK, Pía. Cozinha Argentina: Tradicional e Criativa. Cotia, SP: Vergara & Riba Editoras, 2011.

CARNEY, Judith. O arroz africano na história do Novo Mundo. Fronteiras: Journal of Social, Technological and Environmental Science, v. 6, n. 2, p. 182-197, 2017. Disponível em: https://core.ac.uk/download/pdf/234551292.pdf. Acesso em: 01/10/2021.

WATKINS, Case; CARNEY, Judith A. Arroz, protagonismo africano e a transformação ecológica das Américas. Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas, v. 16, 2021. Disponível em: https://www.scielo.br/j/bgoeldi/a/98kfjyqXfS97XsStHJwQg5K/Acesso em: 01/10/2021.

HENRIQUES, Isabel Castro. Judith Carney. Arroz Negro. As Origens Africanas do Cultivo do Arroz nas Américas. Bissau: Instituto da Biodiversidade e das Áreas Protegidas. 2018. 356 pp. Cadernos de Estudos Africanos, n. 36, p. 250-260, 2018. Disponível em: https://journals.openedition.org/cea/3479. Acesso em 01/10/2021

FRY, Peter. Feijoada e soul food. In: FRY, Peter. Pra inglês ver: identidade e política na cultura brasileira. Rio de Janeiro, Zahar, 2002. Disponível em: https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/1358/fry\_feijoada.pdf?sequence=1 . Acesso em 01/10/2021

### OBSERVAÇÃO: 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.

Para validar este documento acesse o site da UFPEL item Validador de documentos e informe o código 1V333212A4