PLANO DE ENSINO

IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular 16400044 - COZINHA INTERNACIONAL I - M1

Período 2021/2

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	Horá	ria (h	oras-	aula)	Vínculo
	Т	Р	Е	D	EX	Total	
TATIANE KUKA VALENTE GANDRA	36	51	0	0	0	87	Professor responsável pela turma
NICOLE WEBER BENEMANN	17	58	0	0	0	75	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: Conhecer a culinária dos quatro países onde se desenvolveu a base da gastronomia mundial, observando a influência dos fatores econômicos, geográficos, religiosos e políticos na formação gastronômica destes países.

Objetivos Específicos:

- Estudar os alimentos e pratos clássicos da culinária da França, Itália, Espanha e Portugal;
- Observar o comportamento alimentar e os aspectos que influenciaram essas gastronomias;
- Conhecer as técnicas culinárias desses países; Reconhecer utensílios e ingredientes utilizados na gastronomia;
- Proporcionar conhecimentos teóricos e práticos sobre a culinária regional francesa;
- -Proporcionar conhecimentos teóricos e práticos sobre a culinária regional italiana;
- Proporcionar conhecimentos teóricos e práticos sobre a culinária regional espanhola; Proporcionar conhecimentos teóricos e

práticos sobre a culinária regional portuguesa;

Ementa

Gastronomia francesa. Gastronomia italiana. Gastronomia espanhola. Gastronomia portuguesa.

Programa

- 1. França
- 1.1. Visão geral histórica e regional
- 1.2. Ingredientes típicos
- 1.3. Pratos típicos de cada região
- 1.4. Elaboração e preparo de pratos
- 2. Itália
- 2.1. Visão geral histórica e regional
- 2.2. Ingredientes típicos
- 2.3. Pratos típicos de cada região
- 2.4. Elaboração e preparo de pratos
- 3. Espanha
- 3.1. Visão geral histórica e regional
- 3.2. Ingredientes típicos
- 3.3. Pratos típicos de cada região
- 3.4. Elaboração e preparo de pratos
- 4. Portugal
- 4.1. Visão geral histórica e regional
- 4.2. Ingredientes típicos
- 4.3. Pratos típicos de cada região
- 4.4. Elaboração e preparo de pratos

Metodologia

A parte teórica da disciplina será ministrada de forma assíncrona através de aulas expositivas/interativas utilizando o ambiente AVA – e-aula WEBCONF como plataforma de aprendizagem e ambiente de construção de conhecimento coletivo. Alunos e professora utilizarão web conferências e chats para trocarem opiniões e dúvidas sobre os conteúdos ministrados.

PLANO DE ENSINO

Metodologia

Semanalmente, as segundas-feiras, o conteúdo teórico estará disponibilizado, conforme horário pré-estabelecido, às 10h50min. Tarefas serão atribuídas aos alunos, como leitura de artigos, legislações, conteúdos contemporâneos, vídeos, atividades interativas e avaliações pelo e-aula a serem realizadas individualmente, ou em grupos pré-formados pelos próprios alunos.

As atividades a serem executadas no e-aula corresponderão 2,4 horas-aula semanais, totalizando 36 horas-aula (ou 30 horas relógio) em 15 semanas. A presença nas aulas teóricas será computada através da execução das atividades propostas para frequência.

A parte prática da disciplina será ministrada de forma presencial no Laboratório de Técnica Dietética da Faculdade de Nutrição. A aprendizagem se dará em grupos pré-formados que interpretarão e reproduzirão receitas clássicas correspondentes ao país de origem abordado. E além desta metodologia, algumas preparações ocorrerão de forma expositiva e explanatória.

As atividades a serem executadas nas práticas presenciais corresponderão 7,2 horas-aula semanais, totalizando 108 horas-aula (ou 90 horas relógio) em 15 semanas. A presença nas aulas práticas será computada através da presença do aluno na aula correspondente.

Critérios e métodos de avaliação

Avaliações:

Serão propostas duas avaliações teóricas (AVT) no e-aula em datas definidas no cronograma deste plano e duas avaliações práticas (AVP) presenciais no Laboratório de Técnica e Dietética também em datas definidas no cronograma deste plano. As avaliações teóricas (AVT1) e (AVT2) terão valor 10 com peso 1,5 cada e ficarão abertas pelo período de 48h no e-aula, para que o acadêmico envie suas respostas. As avaliações práticas (AVP1) e (AVP2) terão valor 10 com peso 3,5

Sendo a nota final da disciplina calculada pela soma das notas obtidas:

[(AVT1)x0,15] + [(AVP1)x0,35] + [(AVT2)x0,15] + [(AVP2)x0,35] = 10

O Exame terá valor 10 e ficará disponível 24h no e-aula para o envio das respostas.

Os alunos que não realizarem as avaliações no período estipulado terão o direito de recuperá-las mediante a apresentação de uma justificativa ao Colegiado e/ou professor no prazo de 72h após o período de realização da avaliação.

Frequência:

O aluno deve ter no mínimo 75% de frequência na disciplina. 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 híbrida, a frequência das aulas teóricas será avaliada através da participação/realização das atividades propostas no ambiente e-aula da disciplina semanalmente, não sendo obrigatório a presença on-line nos horários síncronos, quando houverem. As atividades de frequência ficarão abertas pelo período de 24h no e-aula, para que o acadêmico envie sua resposta. No caso de semana com avaliações teóricas, essas serão responsáveis pela frequência da semana

Bibliografia básica

CLEMENTS, C. O Melhor Da Cozinha Francesa, Editora: EDELBRA, Edição: 2001

Larousse. Larousse da Cozinha Italiana. São Paulo: Larousse, 2006.336p.

ROMER, J.; DOMINE, A.; DITTER, M. Culinaria Especialidades Europeias ,Ed. Konemann do Brasil, 2000, 640p

Culinária Könemann. CULINÁRIA ESPANHA, Editora: Könemann, 2001 - 496 pág Culinária Könemann. CULINÁRIA FRANÇA, Editora: Könemann, 2001 - 496 pág

SENAC. Cozinhar é preciso, Editora: Senac Rio

Bibliografia complementar

TROISGROS, C. receitas originais do chef claude troisgros Editora: LAROUSSE DO BRASIL

DOMINÉ, A.; RÖMER, J.; DITTER, M. Culinária – Especialidades EUROPÉIAS. Editora KÖNEMANN, 2001. 640P.

DUCASSE, A. Ducasse de A a Z - Um dicionário amoroso da cozinha Francesa. Editora Ediouro, 2005, 288p.

ELIZABETH D. ,Cozinha Francesa Regional Editora: CIA DAS LETRAS Edição: 2001

FREITAS, C. T. A cozinha italiana. São Paulo: Melhoramentos, 2002. $56\ p.$

HAZAN, J. Autêntica Cozinha Italiana. São Paulo: Manole, 1994.160 p.

LANCELOTTI, S. O Livro da Cozinha Clássica. Porto Alegre: L&PM Pocket, 1999.234p

RICHTER, M. Cozinha Francesa Editora: LPM Edição: 1990

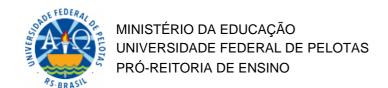
Outras informações

Referências com acesso on-line:

- ASTIGARRAGA, M. Cozinha clássica francesa e italiana. Indaial: UNIASSELVI, 2018. 244p.
- MARCHESI, G. La cucina italiana II Grande Ricettario. DeAgostini, 2015. 1609p.
- ENTEIDADE REGIONAL DE TURISMO DO ANTEJO E RIBATEJO. Carta Gastronómica da Lezíria do Tejo Vol. II. Alentejo e Ribatejo, 2018. 113p.

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



PLANO DE ENSINO

Outras informações

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 IV17222RZJ