

PLANO DE ENSINO

Atenção: Este Plano de Ensino poderá ser alterado, até o encerramento da turma, pelo professor responsável no Sistema de Gestão Acadêmica da UFPel - Cobalto.

IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular 16400042 - TÉC DE BASE, CONSERVAÇÃO, PREPARO COCÇÃO II - M1

Período 2022/1

Unidade DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

Distribuição de créditos T (2) P (2) E (0) D (0)

Total de créditos 4

Distribuição de horas T (30) P (30) E (0) D (0)

Total de horas 60

DOCENTES							
Nome	C	Carga	Horá	ria (h	oras-	aula)	Vínculo
	Т	Р	Е	D	EX	Total	
TATIANE KUKA VALENTE GANDRA	36	36	0	0	0	72	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:

Exercitar técnicas de trabalho e conservação em cozinha com alimentos de origem vegetal e animal.

Objetivos Específicos:

- Caracterizar os diferentes métodos de conservação de alimentos;
- Conhecer os diferentes utensílios e embalagens para conservação de alimentos.

Ementa

Técnicas de conservação de cozinha com alimentos de origem vegetal e animal.

Programa

- 1. Fatores que afetam a conservação de alimentos
- 2. Classificação dos métodos de conservação de alimentos:
- 2.1 Conservação pelo calor
- 2.2 Conservação pelo frio
- 2.3 Conservação por controle de umidade
- 2.4 Conservação por adição de solutos
- 2.5 Conservação por fermentação
- 2.6 Conservação por adição de elementos
- 2.7 Conservação por defumação
- 2.8 Conservação de alimentos por radiações ionizantes
- 2.9 Embalagens e conservação de alimentos por controle de gases
- 2.10 Uso de aditivos
- 2.11 Novas Tecnologias
- 3. Equipamentos e utensílios

Metodologia

Nesta disciplina serão desenvolvidas aulas teóricas e práticas presenciais. Nas aulas teóricas serão utilizados computador e data-show. O ambiente e-aula será utilizado como ponto de apoio para materiais teóricos e envio de trabalhos. Já as aulas práticas serão realizadas em Laboratório com o uso de equipamentos e utensilios para execução de técnicas de conservação de alimentos. Estão previstos compartilhamento de materiais didáticos, legislações, conteúdos contemporâneos, vídeos, atividades interativas, pesquisas e avaliações. Ainda dentro da disciplina, estão previstas visitas técnicas para os acadêmicos terem um maior contato com profissionais e produtos regionais que utilizam diferentes técnicas de conservação de alimentos.

Critérios e métodos de avaliação

AVALIACÕES

As avaliações que irão compor a nota serão:

Avaliação Teórica (AVT) - valor 10, peso 3,5 - conteúdo teórico

Avaliação Prática (AVP) - valor 10, peso 3,5 - conteúdo prático

Seminário Embalagens (SE) - valor 10 peso 3,0 - teórico e apresentação

A nota final da disciplina calculada pela soma das notas obtidas será:

PLANO DE ENSINO

Atenção: Este Plano de Ensino poderá ser alterado, até o encerramento da turma, pelo professor responsável no Sistema de Gestão Acadêmica da UFPel - Cobalto.

Critérios e métodos de avaliação

 $(AVT \times 0.35) + (AVP \times 0.35) + (TS \times 0.3) = 10$

FREQUÊNCI

🐧 aluno deve ter no mínimo 75% de frequência na disciplina. A frequência será registrada pela presença do acadêmico nas aulas práticas e teóricas. Atestado não abona falta, somente em casos previstos em lei. Porém, o discente que, por impedimento legal devidamente comprovado, faltar a uma avaliação, poderá realizá-la em outro momento, desde que requeira por escrito ao colegiado do curso, até 3 (três) dias úteis após a data da avaliação. O aluno com menos de 75% de presença será considerado infrequente e não poderá fazer o exame.

Bibliografia básica

SEBESS, M. Técnicas de Cozinha Profissional. Editora SENAC, 2009.345p

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef Profisional. Editora SENAC, 2010. 1235p.

MONTEBELLO, N. P.; ARAÚJO, W. M. C. Carnes e Cia. Distrito Federal: Editora SENAC, 2008.

Bibliografia complementar

GOMENSORO, M. L. Pequeno dicionário de gastronomia. Editora Objetiva, 2003, 432p.

SEBESS, M. Técnicas de Cozinha Profissional. São Paulo: SENAC SÃO PAULO, 2007.352p.

VIEIRA, S; FREUND, F. T.; ZUANETTI, R. O Mundo da Cozinha: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. Rio de Janeiro: SENAC, 2001.112 p.

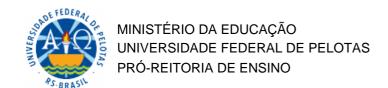
WRIGHT, J.; TREUILLE, E. Le Cordon Bleu. Todas as Técnicas Culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2007.6ªedição. 351 pág.

PAIOTTI, J. Arte e Técnica na Cozinha. Editora Varela, 2004.

ARAUJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. P.; BOTELHO, R. B. A. Alquimia dos alimentos. Vol.2. São Paulo: SENAC, 2007. 560p

Outras informações

CRONOGRAMA	
Data	Tópico abordado
02/08/2022	Acolhida Gastronomia
03/08/2022	Acolhida Gastronomia - organização das práticas
09/08/2022	Apresentação da disciplina e discussão do Plano de Ensino
10/08/2022	Análise dos métodos de conservação
16/08/2022	Métodos de conservação
17/08/2022	Higienização de frutas e hortaliças e pré-preparo
23/08/2022	Alterações em alimentos
24/08/2022	Branqueamento de vegetais e esterilização de embalagens
30/08/2022	Conservação pelo calor
31/08/2022	Desidratação de frutas e hortaliças e geleias
06/09/2022	Conservação pelo controle de umidade
07/09/2022	FERIADO
13/09/2022	Conservação por adição de solutos
14/09/2022	Doces e compotas
20/09/2022	FERIADO
21/09/2022	Conservas doces e salgadas
27/09/2022	Conservação por fermentação



PLANO DE ENSINO

Atenção: Este Plano de Ensino poderá ser alterado, até o encerramento da turma, pelo professor responsável no Sistema de Gestão Acadêmica da UFPel - Cobalto.

CRONOGRAMA		
Data	Tópico abordado	
28/09/2022	Queijo, iogurte e requeijão	
04/10/2022	Conservação pelo frio	
05/10/2022	Embutidos	
11/10/2022	Conservação por defumação	
12/10/2022	FERIADO	
18/10/2022	SIIEPE	
19/10/2022	SIIEPE	
25/10/2022	Conservação por controle de gases. Embalagens	
26/10/2022	Defumados	
01/11/2022	Uso de aditivos e novas tecnologias	
02/11/2022	FERIADO	
08/11/2022	Visita técnica	
09/11/2022	Visita técnica	
15/11/2022	FERIADO	
16/11/2022	Charque e hamburguer	
22/11/2022	AVALIAÇÃO TEÓRICA	
23/11/2022	AVALIAÇÃO PRÁTICA	
29/11/2022	SEMINÁRIO EMBALAGENS	
30/11/2022	SEMINÁRIO EMBALAGENS	
06/12/2022	EXAME	