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

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	16400053 - DOÇARIA - M1
Período	2022/1
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
	T	P	E	D	EX	Total	
ANGELA GALVAN DE LIMA	18	54	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:
Elaborar doces finos, utilizando os procedimentos de cocção e modelagem adequados a cada tipo de receituário, aplicando normas básicas de higiene e segurança na manipulação dos alimentos e ambiente de trabalho, visando a qualidade nas produções culinárias.

Objetivos Específicos:
- Reconhecer a origem e a tradição dos doces de Pelotas, preservando suas características originais;
-Selecionar ingredientes para os diferentes tipos de doces, observando critérios de qualidade e procedência;
-Utilizar as técnicas adequadas para o preparo e decoração dos diferentes tipos de doces tradicionais de Pelotas;
-Identificar tipos de embalagens que proporcionem melhor conservação dos doces;
-Aplicar os cuidados na manipulação dos alimentos em todas as etapas da preparação

Ementa

Origem e tradição dos doces de Pelotas. Tipos de doce. Preparo, decoração e embalagens. Controle de qualidade.

Programa

1. Aspectos históricos
1.1.Origem
1.2.Influência da colonização portuguesa
2. Preparo, decoração e embalagem
2.1.Doces em massa
2.2.Compotas
2.3.Geléias e geleiadas
2.4.Doces cristalizados e glaceados
2.5.Doces artesanais
3. Controle de qualidade

Metodologia

A disciplina será ministrada através de aulas teóricas expositivas que serão ministradas na sala 226 ou 252. As aulas práticas serão no Laboratório de Técnica Dietética (sala 226) nas QUINTAS-FEIRAS das 11:40 às 15:10. Além disso, será utilizado o ambiente de aprendizagem AVA – e-AULA como plataforma de apoio para aprendizagem onde serão disponibilizados materiais como: slides das aulas teóricas, fichas técnicas das aulas práticas, artigos, capítulos de livros, estudos dirigidos e vídeos. Poderá ser utilizado fóruns, chats, web conferências para dúvidas sobre os conteúdos ministrados.

Critérios e métodos de avaliação

AVALIAÇÃO 01 – Trabalho de pesquisa: Doçaria no mundo. Peso: 2,5
AVALIAÇÃO 02 – Releitura de doces portugueses. Entrega da lista de insumos. Peso: 2,0
AVALIAÇÃO 03 – Prova prática. Peso 5,0
AVALIAÇÃO 04 – Assiduidade, organização nas aulas práticas, participação e interação. Peso: 0,5
MÉDIA FINAL: Avaliação 1 + Avaliação 2 + Avaliação 3 + Avaliação 4 = 10,00
FREQUÊNCIA: A frequência será contabilizada pela participação nas aulas teóricas e práticas. O aluno deve ter no mínimo 75% de frequência nas aulas. O aluno com menos de 75% de presença será considerado infrequente e não poderá fazer as provas e trabalhos

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

de avaliação. Os alunos que perderem as avaliações só terão o direito de recuperá-las mediante a apresentação de laudo emitido pela perícia médica da UFPel. Atestado médico e de saúde não abonam as faltas.
*Os alunos serão observados durantes as atividades em aula, podendo ser descontado da nota final se faltarem com: assiduidade, participação, organização, habilidades e competências.

Bibliografia básica

SEBESS, M. Técnicas de confeitaria profissional. 2. Ed 1.Rio de Janeiro: SENAC, 2009.

SENAC. A Doçaria tradicional de Pelotas. Editora Nacional SENAC, 2007. 88p

KONEMAN, R. À Mesa Com Chefes Europeus: Doçaria. [s.l.]: Koneman Eurodélices, (s.d).

Bibliografia complementar

KONEMAN, R. À Mesa Com Chefes Europeus: Sobremesas. [s.l.]: Koneman Eurodélices, (s.d).

DUCHENE, L.; JONES, B. Sobremesas e suas Técnicas – Le Cordon Bleu. Editora Marco Zero, São Paulo, 2004. 224p.

FREYRE, G. Açúcar. Editora Global, São Paulo, 2007. 269p.

HERMÉ, P. Larousse das Sobremesas. Editora Larousse, São Paulo, 2006. 239p.

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.

CRONOGRAMA

Data	Tópico abordado
04/08/2022	(4h – TP: Teórica Presencial) Apresentação da disciplina. Discussão do Plano de ensino e das atividades propostas. Aspectos históricos – Origem e influência da colonização portuguesa na Doçaria. Visualização de vídeo.
11/08/2022	(1h – TP) Referencial teórico: O pedido de registro dos doces pelotenses. (3h – PP: Prática presencial) Pastel de Santa Clara, ovos moles e papo de Anjo.
18/08/2022	(1h – TP) Referencial teórico: A doçaria tradicional portuguesa. (3h – PP) Quindim tradicional, quindim de nozes e Olho de Sogra.
25/08/2022	(1h – TP) Referencial teórico: Doce de ovos, doces de freiras. Responder pela atividade de presença até 07/04. Separação dos grupos para a Atividade 1. (3h – PP) Ninho, fios de ovos e queijadinha.
01/09/2022	(1h – TP) Referencial teórico: Doces portugueses. (3h – PP) Pastel de Belém e Toucinho do céu.
08/09/2022	(4h - TP) Visita Técnica: Museu do Doce
15/09/2022	(1h – TP) Referencial teórico: Doces a base de coco. (3h – PP) Panelinha de coco, beijinho de coco, broinhas de coco tradicional e caramelizada.
22/09/2022	(1h – TP) Referencial teórico: Doces a base de amêndoas. (4h – PP) Fatias de Braga, travesseiro de Sintra e telha de amêndoas
29/09/2022	(1h – TP) Referencial teórico: Doces não tradicionais. Entrega da avaliação 1. Bem-casado, glacê real e fondant, camafeu e doces caramelizados
06/10/2022	(1h – TP) Referencial teórico: Doces não tradicionais. (3h – PP) Trouxinha de nozes, damasco, chocolate e castanha. Bombom de morango e uva.
13/10/2022	(1h – TP) Referencial teórico: Doces em massa. (3h – PP) Doce de batata doce, doce de abóbora, cocada.
20/10/2022	SIIEPE
27/10/2022	(1h – TP) Referencial teórico: Doces em pasta. (3h – PP) Bananada, pessegada e figada.
03/11/2022	(1h – TP) Referencial teórico: Doçaria italiana. (3h – PP) Sorvete e sorbet clássicos italianos.

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
10/11/2022	Entrega da avaliação 2. Controle de qualidade, embalagens, preparo e decoração. (3h – PP) Salame de chocolate, canolli e finalizar sorvetes.
17/11/2022	(4h – PP) Avaliação 3 – Prova Prática
24/11/2022	(4h – PP) Avaliação 3 – Prova Prática
01/12/2022	(1h – TP) Preenchimento da avaliação da disciplina. Referencial teórico: Açúcares na doçaria. (3h – PP) Balas mastigáveis, balas de goma e caramelos
08/12/2022	Exame