



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Disciplina
 Atividade complementar
 Monografia

Prática de Ensino
 Módulo
 Trabalho de Graduação

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		Nº. de Créditos	C. H. Global	Período
		Teórica	Prática			
HT	Gastronomia	60	60	6		3º

Pré-requisitos	NU044 NU002	Co-Requisitos		Requisitos C.H.	
----------------	----------------	---------------	--	-----------------	--

EMENTA

A evolução histórica da cozinha e da alimentação humana; a brigada da cozinha; equipamentos e utensílios da cozinha; cozinha fria (garde-manger): cortes de legumes; carnes, aves e pescados, preparação de saladas clássicas e contemporâneas. Emulsões e molhos clássicos frios e quentes. Bases da cozinha clássica: ligações, aromatizantes. Métodos de cocção. Cozinhas do mundo (França, Itália, Espanha, Portugal, Árabe, Latina) e do Brasil.

OBJETIVO(S) DO COMPONENTE

Teórico:

- Proporcionar aos alunos a oportunidade de aprendizado teórico e prático das atividades relativas à gestão da produção de alimentos (cozinha fria e quente) e da gastronomia e suas especialidades.
- Proporcionar conhecimentos teóricos (visão histórica, aspectos regionais, produtos e ingredientes utilizados, pratos típicos por região) sobre a gastronomia mundial e a brasileira.

Prático:

- Conhecer e elaborar preparações frias e quentes para a composição de um cardápio;
- Executar as técnicas de preparo com cortes de carnes, aves, pescados e frutos do mar; legumes e vegetais e suas aplicações culinárias;
- Elaborar saladas, molhos frios e suas variações;
- Elaboração e preparação de pratos típicos da gastronomia mundial e brasileira.

METODOLOGIA

Aulas expositivas e dialogadas, leituras de textos, análise de casos, debates, apresentação de dvd's, trabalhos individuais e em grupo; visitas técnicas/excursão; usos de laboratório para as aulas práticas e palestras com profissionais sobre temas de interesse da disciplina.

AValiação

A avaliação será regida pela resolução 04/1994 do CCEPE (Conselho Coordenador de Ensino, Pesquisa e Extensão), de 23 de dezembro de 1994, onde esta resolução trata de diversos aspectos relativos ao processo de avaliação, tais como aprovação por média, aprovação, reprovação, reprovação por falta, frequência, número de exercícios escolares, formas de avaliação pertinentes, etc. O critério de cada avaliação poderá levar em conta, também, a participação e presença dos alunos em sala de aula.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. História da alimentação e gastronomia
2. A cozinha no organograma do departamento de Alimentos e Bebidas
3. Organização da brigada da cozinha
4. A disposição física de uma cozinha: localização e planejamento
5. Equipamentos e utensílios de uma cozinha: apresentação e classificação
6. Organização do trabalho na cozinha: *mise en place*, processo de produção dos alimentos; documentos; fator de correção
7. Terminologia culinária
8. Hortaliças, grãos, leguminosas, frutas, queijos e frios: apresentação, tipos, cortes, métodos de cocção, porcionamento, armazenagem e conservação.
9. Carnes, aves, pescados e frutos do mar: apresentação, tipos, cortes, métodos de cocção, porcionamento, armazenagem e conservação.
10. Saladas e molhos frios
11. Métodos de Cocção
12. Bases da Cozinha
13. Molhos Quentes
14. Cozinha Internacional
 - Cozinha Francesa
 - Cozinha Italiana
 - Cozinha Portuguesa
 - Cozinha Espanhola
 - Cozinha Árabe
 - Cozinha Latina
15. Cozinha Brasileira
16. Sobremesas, Doces, Confeitaria e Pâtisserie

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BOTTINI, Renata Lúcia. **Chef Profissional**. Instituto Americano de Culinária, São Paulo: SENAC Editoras, 2009.

KOVESI, Beth *et all*. **400 g**: técnicas de cozinha. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.

TEICHMANN, Ione. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: EDUCS, 2000. Coleção Hotelaria.

WRIGHT, J. TREUILLE, E. **Le Cordon Bleu. Todas as Técnicas Culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 2007. 6ª edição. 351 pág.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ATALA, Alex; DÓRIA, Carlos Alberto. **Com unhas, dentes e cuca**: prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos. São Paulo: Senac, 2008.

BRAUNE, Renata e FRANCO, Silvia Cintra. **O que é gastronomia**. São Paulo: Editora Brasiliense, 2007.

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 3ª Edição. São Paulo: Global. 2004.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Estrelas no céu da boca**: escrito sobre culinária e gastronomia. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2006.

GOMENSORO, Maria Lúcia. **Pequeno Dicionário de Gastronomia**. Rio de Janeiro: Editora Objetiva. 1999.

VASCOCELLOS, Frederico; CAVALCANTI, Eudemar; BARBOSA, Maria de Lourdes. **Menu**: como montar um cardápio eficiente. São Paulo: Roca, 2002.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE

Departamento de Hotelaria e Turismo

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

Hotelaria

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA



Emitido em 13/07/2022

EMENTA Nº 1201/2022 - DEPHT (11.34.29)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 18/07/2022 08:19)
ALEXANDRE CESAR BATISTA DA SILVA
COORDENADOR - TITULAR
CGH (11.34.19)
Matrícula: 2675562

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <http://sipac.ufpe.br/documentos/> informando seu número:
1201, ano: **2022**, tipo: **EMENTA**, data de emissão: **13/07/2022** e o código de verificação: **83c1b6ce72**