



Universidade Federal de Pernambuco
Departamento Hotelaria e Turismo
Curso de Bacharelado em Hotelaria
Programa de Disciplina

Código

Nome da Disciplina

HT003	TEORIA E PRÁTICA DE ALIMENTOS I
-------	---------------------------------

C H Teórica	4	C H Prática	4	Carga Horária Total	120	Créditos	6
-------------	---	-------------	---	---------------------	-----	----------	---

Curso

Departamento

Hotelaria	DHT – Hotelaria e Turismo
-----------	---------------------------

Ementa

Análise de estruturas dos cargos na área de alimentos e bebidas. Planejamento operacional e físico da A & B. Equipamentos e Utensílios de Cozinha. Conhecimentos sobre produtos alimentícios. Combinação de alimentos. Composição e preparo de pratos da cozinha fria. Planejamento e elaboração de cardápios (garde-manger). Composição de custos de pratos. Prática: Limpeza, cortes, proporcionalmente confecção de molhos saladas e pratos diversos da cozinha fria.

Conteúdo Programático

- 1- Análise do organograma do departamento de Alimentos e Bebidas em Hotéis.
- 2- A importância da cozinha na administração e organização do departamento de alimentos e bebidas.
- 3- A disposição física de uma cozinha
 - 3.1- Planejamento da cozinha
 - 3.2- Área necessária para uma cozinha
 - 3.3- Distribuição no Lay-Out e nas áreas auxiliares de uma cozinha
- 4- O circuito das mercadorias
 - 4.1- Compras
 - 4.2- Estocagem
 - 4.3- Controles
 - 4.4- Produção
- 5- Equipamentos e utensílios de uma cozinha
 - 5.1- Para produção
 - 5.2- Para preparação
 - 5.3- Para conservação
 - 5.4- Para cocção e arrojamento
 - 5.5- Para distribuição
 - 5.6- Para limpeza / uso geral
- 6- Análise de cargos em Alimentos e Bebidas
 - 6.1- Descrição das tarefas
 - 6.2- Aptidões para os cargos
- 7- Gêneros Alimentícios (Apresentação, tipos, limpeza, cortes, porcionamento, armazenamento, conservação)
- 8- Legumes / hortaliças / raízes e tubérculos
- 9- Grãos
- 10- Frutas
- 11- Carnes bovinas
- 12- Peixes / crustáceos e moluscos
- 13- Aves / carne suína
- 14- Queijos / frios / embutidos / ovos
- 15- Valor comercial dos alimentos
- 16 - Condimentos
- 17- Marinadas / salgaduras
- 18 - Estudo dos molhos e saladas-
- 19 -Técnicas para a elaboração de cardápios
 - 19.1 - Planejamento
 - 19.2 - Apresentação
- 20 - Estudo e elaboração de fichas técnicas
- 21 - Composição de Custos de Cardápios

Bibliografia

TORRE, Francisco de la. **Administracion Hotelera: alimentos e bebidas**. México. Trillas.1997
CASTELLI, G. **Administração Hoteleira**. Caxias do Sul. EDUCS. 1992.
CERRA, Javier. **Curso de Serviços Hoteleros: Técnicas y Organización**. V. 1. Madrid. Editorial paraninfo. 1994MÉLISSON, Jean. **Guia Prático de Cozinha Coletiva**. Portugal. Edições CETOP. 1988
SILVA FILHO, Antonio Romão A . Manual Básico para Planejamento e projeto de Restaurantes e Cozinhas Industriais. Livraria Varela. São Paulo. 1996.

Coordenação de Hotelaria



Emitido em 16/12/2022

EMENTA Nº 2047/2022 - DEPHT (11.34.29)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 16/12/2022 13:04)

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:
2047, ano: **2022**, tipo: **EMENTA**, data de emissão: **16/12/2022** e o código de verificação: **9cda820874**