

relatórios das aulas prática e visitas técnicas e apresentação de seminários.

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS

- Equipamento multimídia
- Lousa e pincel atômico
- Laboratório de Gastronomia

BIBLIOGRAFIA

Básica

1. BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor**: tecnologias para a elaboração de cardápios. 8. ed. São Paulo: Senac, 2010.
2. CASTRO, F. A. F.; QUEIROZ, V. M. de. **Cardápio**: planejamento, elaboração e etiqueta. Viçosa: Imprensa Universitária, 1998.
3. SILVA, Sandra Chemin da; MARTINEZ, Silvia. **Cardápio**: guia prático para a elaboração. 3.ed. São Paulo: Roca, 2014.

Complementar

1. ABREU, E. S.; SPINELI, M.G.N.; ZANARDI, A.M.P. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição**: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003.
2. MEZOMO, I. F. B. **Os Serviços de Alimentação**: planejamento e administração. 5. ed., São Paulo: Manole, 2002.
3. FRANCO, Guilherme. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2002.
4. TEICHMANN, Ione Mendes. **Cardápios**: técnicas e criatividade. Porto Alegre: EDUCS, 2000.
5. TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. 3ªreimp. São Paulo: Atheneu, 2004.

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Nome: Cozinha Brasileira

Curso: Técnico em Gastronomia

Período: 2º Período - MÓDULO III

Carga Horária: Teórica –30 h.a. (25 h.r.)

Práticas Profissionais –30 h.a. (25 h.r.)
Docente Responsável: Renata de Eça Santos
EMENTA
<p>A cozinha brasileira: Centro-Oeste, Sudeste, Sul e Norte. Influências gastronômicas das diferentes etnias formadoras da população brasileira. Técnicas de identificação e preparo de produções culinárias regionais típicas brasileiras. Técnicas de preparo de entradas, pratos principais e doces tipicamente brasileiros. Combinações de ingredientes, cores e sabores da culinária das regiões brasileiras. Os ingredientes típicos. Os pratos tradicionais regionais.</p>
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>Geral</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conhecer o processo histórico-cultural da formação da culinária brasileira identificando os ingredientes regionais e executar técnicas de preparo culinário dos pratos tradicionais das regiões Sul, Sudeste, Centro-Oeste, e Norte do Brasil. <p>Específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conhecer as influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia da região Sul seus principais ingredientes e pratos típicos. • Conhecer as influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia da região Norte seus principais ingredientes e pratos típicos. • Conhecer as influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia da região Centro-Oeste seus principais ingredientes e pratos típicos. • Conhecer as influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia da região Sudeste seus principais ingredientes e pratos típicos.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ul style="list-style-type: none"> • UNIDADES I (15 h.a.) - Região Norte: influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia regional, seus principais ingredientes, técnicas culinárias e pratos típicos. • UNIDADES II (15 h.a.) - Região Centro-Oeste: influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia regional, seus principais ingredientes, técnicas culinárias e pratos típicos. • UNIDADES III (15 h.a.) - Região Sudeste: influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia regional, seus principais ingredientes, técnicas culinárias e pratos típicos. • UNIDADES IV (15 h.a.) - Região Sul: influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia regional, seus principais ingredientes, técnicas culinárias e pratos típicos.

METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> • As práticas de ensino serão contempladas por meio de aulas teóricas e práticas. • Aulas expositivas dialogadas, ilustradas com recursos audiovisuais. • Apresentação de seminários. • Atividades individuais e em grupo (questionários, pesquisas, relatórios de aulas práticas e visitas técnicas).
AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM
<ul style="list-style-type: none"> • As avaliações ocorrerão através de processos contínuos e individuais, por meio de atividades (trabalhos individuais e/ou em grupo), provas escritas, além de relatórios das aulas prática e visitas técnicas e apresentação de seminários.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS
<ul style="list-style-type: none"> • Equipamento multimídia • Lousa e pincel atômico • Datashow/slides • Laboratório de Gastronomia
BIBLIOGRAFIA
Básica
<ol style="list-style-type: none"> 1. CASCUDO, L. C. História da Alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2004. 2. FREIXA, D.; CHAVES, G. Gastronomia no Brasil e no mundo. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008. 3. KOVESI, B.; SIFFERT, C.; CREMA, C. 400 G: técnicas de cozinha. São Paulo: IBEP Nacional, 2007.
Complementar
<ol style="list-style-type: none"> 1. ATALA, A. Por uma gastronomia brasileira: para ler. São Paulo: Bei, 2005. 2. CAVALCANTI, P. A Pátria nas Panelas: história e receitas da cozinha brasileira. São Paulo: SENAC, 2007. 3. CHAVES, G.; FREIXA, D. Larousse da Cozinha Brasileira: raízes culturais da nossa terra. São Paulo: Larousse, 2007. 4. FERNANDES, C. Viagem Gastronômica Através do Brasil. São Paulo: