

7 ed. São Paulo: LTR, 2016.

2. **Segurança e Medicina do Trabalho.** 70 ed. São Paulo: Atlas, 2012.
3. SCALDELAI, Aparecida Valdinéia *et. al.* **Manual Prático de Saúde e Segurança do Trabalho.** 2 ed. São Caetano do Sul: Yendis, 2012.

Complementar

1. BARSANO, Paulo Roberto; BARBOSA, Rildo Pereira. **SEGURANÇA DO TRABALHO - Guia Prático e Didático.** São Paulo: Érica, 2018.
2. CARDELLA, Benedito. **Segurança no Trabalho e Prevenção de Acidentes: uma Abordagem Holística.** 2 ed. São Paulo: Atlas, 2016.
3. COSTA, Marco Antonio F. da; COSTA, Maria de Fátima Barrozo da. **Segurança e Saúde no Trabalho: Cidadania, Competitividade e Produtividade.** São Paulo: Qualitymark, 2005.
4. GONÇALVES, Isabelle Carvalho; GONÇALVES, Danielle Carvalho; GONÇALVES, Edwar Abreu. **Manual de Segurança e Saúde no Trabalho.** 7 ed. São Paulo: LTR, 2018.
5. MIGUEL, Alberto Sérgio S. R. **Manual de Higiene e Segurança do Trabalho.** 13 ed. Porto: Porto Editora, 2014.

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
Nome: Habilidades de Cozinha I
Curso: Técnico em Gastronomia
Período: 1º Semestre – MÓDULO I
Carga Horária: Teórica - 30 h.a. (25h.r.) Práticas Profissionais -30 h.a. (25 h.r.)
Docente Responsável: Renata de Eça Santos
EMENTA
Princípios básicos do processamento de cozinha. Técnicas de trabalho de cozinha (técnicas de pré-preparo e preparo dos alimentos, ressaltando as transformações químicas, físicas e organolépticas; métodos de cocção; montagem, apresentação e decoração de pratos). Princípios técnicos e conceituais necessários para o estudo da aquisição dos alimentos. Armazenamento. Indicadores culinários. Cortes de vegetais. Bases culinárias (molhos, fundos, espessantes e aromáticos).
OBJETIVOS DE ENSINO

Geral

Executar técnicas básicas de cozinha para a elaboração de preparações em serviços de alimentação.

Específicos

- Conhecer o fluxo da cozinha. Cargos, funções e atribuições da brigada de cozinha.
- Identificar os diversos tipos de equipamentos e utensílios desenvolvendo habilidades com eles.
- Conhecer as técnicas básicas da gastronomia e do preparo de alimentos.
- Conhecer os diversos tipos de alimentos como: frutas, hortaliças, condimentos, especiarias e ervas aromáticas.
- Identificar as principais nomenclaturas de técnicas culinárias básicas.
- Aplicar os indicadores culinários nos processos da cozinha.
- Conhecer e aplicar os métodos de cocção.
- Executar habilidades na elaboração de pratos clássicos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. UNIDADE I (15 h.a.)

1. Introdução a habilidades básicas
2. Brigadas da cozinha
3. Utensílios e equipamentos

2. UNIDADE II (15 h.a.)

1. Nomenclatura e execução de cortes de vegetais
2. Preparo das bases culinárias (molhos, fundos, espessantes e aromáticos)

3. UNIDADE III (15 h.a.)

1. Classificação de frutas, hortaliças, cereais e leguminosas
2. Indicadores culinários (Fator de correção, cocção, índice de absorção, ficha técnica)

4. UNIDADE IV (15 h.a.)

1. Pré-preparo e preparo; métodos de cocção
2. Elaboração de preparações clássicas com técnicas básicas de cozinha

METODOLOGIA DE ENSINO

- 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).
- Familiarização dos alunos com ambiente profissional através de visitas técnicas.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

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

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

BIBLIOGRAFIA

Básica

1. BARRETO, R. L. P. **Passaporte para o sabor**: tecnologias para a elaboração de cardápios. 8. ed. São Paulo: SENAC, 2010.
2. SEBESS, M. G. **Técnicas de Cozinha Profissional**. São Paulo: SENAC, 2007.
3. WRIGHT, J., TREUILLE, E. **Le CordonBleu**: todas as técnicas culinárias. São Paulo: MARCO ZERO, 1998.

Complementar

1. CASTRO, F. A. F.; QUEIROZ, V. M. **Cardápio**: planejamento, elaboração e etiqueta. Viçosa: Imprensa Universitária, 1998.
2. KÖVESI, B., SIFFERT, C., CREMA, C., MARTINOLI, G. **Técnicas de Cozinha**. São Paulo: Nacional, 2007.
3. MEZOMO, I. F. B. **Os Serviços de alimentação**: planejamento e administração. 5. ed. São Paulo: Manole, 2002.
4. SILVA, S. C.; MARTINEZ, S. **Cardápio**: guia prático para a elaboração. 3. ed. São Paulo: Roca, 2014.
5. TEICHMANN, I. **Tecnologia Culinária**. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.