



**Universidade Federal do Ceará**  
**Instituto de Cultura e Arte**  
**Curso de Gastronomia**

**PROGRAMA DE DISCIPLINA**

<b>1. Identificação</b>			
1.1. Unidade: Instituto de Cultura e Arte			
1.2. Curso: Gastronomia			
<b>1.3. Disciplina:</b> Habilidades e Técnicas Culinárias I	1.4. Código: ICA1210	1.5. Caráter e regime de oferta: Obrigatória / Semestral	<b>1.6. Carga Horária:</b> 64h (4cr) (32h teórica / 32h prática)
<b>1.7. Pré-requisito:</b>			
<b>1.8. Co-requisito:</b>			
<b>1.9. Equivalências:</b>			
<b>1.10. Professores:</b> Eveline De Alencar Costa e Robson Nascimento Da Mota			
<b>2. Justificativa</b>			
<p>A disciplina Habilidades e Técnicas Culinárias I oportuniza ao aluno o conhecimento inicial das técnicas básicas desenvolvidas na cozinha, bem como o reconhecimento de utensílios e equipamentos de cozinha, a função e uso dos mesmos. Propõe ainda mostrar a importância da mise en place para as atividades na cozinha, conhecer as funções e responsabilidade da brigada de cozinha e as formas de aplicação culinária de diferentes grupos de alimentos, além das ervas, especiarias, etc. Assim, diante do proposto, pode-se afirmar que as habilidades e técnicas básicas realizadas nas atividades de cozinha são de grande significância para o discente como pré-requisito básico às demais disciplinas da gastronomia que desenvolverão aulas práticas.</p>			
<b>3. Ementa</b>			
<p>O Setor Cozinha. Utensílios e equipamentos de cozinha: função e uso. Termos gastronômicos. Controle higiênico-sanitário na manipulação de alimentos. Pré-preparo e Mise en place. Ciência e uso gastronômico dos ovos. Ciência e uso gastronômico das frutas e hortaliças. Aromáticos. Ervas e especiarias. Fundos, caldos, sopas e aspics. Molhos e agentes espessantes. Métodos de cocção.</p>			
<b>4. Objetivos – Geral e Específicos</b>			
I – GERAL Em HTC I aluno aprenderá os tipos e utensílios, equipamentos, algumas formas de preparo e pré-preparo de frutas hortaliças, frutas e ovos.			
II – ESPECÍFICOS			
<b>5. Bibliografia</b>			
5.1. Bibliografia Básica			

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef Profissional**. Tradução de Renata Lucia Bottini. São Paulo: Senac Editoras, 2009.

KÖVESI, B. et al. **400g**: técnicas de cozinha. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.

NORMAN, Jill (org). **Chefs**: segredos e receitas dos maiores chefs do mundo. São Paulo: Melhoramentos, 2007.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional**. 3. ed. Rio de Janeiro, RJ: Senac Rio, 2010. 360 p. ISBN 9788574582825 (broch.).

TROTTER, Charlie. **Facas e cortes**: técnicas para cortar, trincar, picar e filetar legumes, peixes, carnes e frutas. São Paulo: Publifolha, c2009. 224 p. ISBN 9788579140877.

## 5.2. Bibliografia Complementar

WRIGHT, J.; TREUILLE, E. **Le Cordon Bleu**: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 1998.