



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

PROGRAMA DE DISCIPLINA

1. Identificação			
1.1. Unidade: Instituto de Cultura e Arte			
1.2. Curso: Gastronomia			
1.3. Disciplina: Habilidades e Técnicas Culinárias II	1.4. Código: ICA1211	1.5. Caráter e regime de oferta: Obrigatória / Semestral	1.6. Carga Horária: 64h (4cr) (32h teórica / 32h prática)
1.7. Pré-requisito: ICA1210 Habilidades e Técnicas Culinárias I; ICA1213 Higiene e Segurança Alimentar AJ0015 Microbiologia de Alimentos ou ICA0512 Microbiologia de Alimentos Aplicada à Gastronomia			
1.8. Co-requisito:			
1.9. Equivalências:			
1.10. Professores: Eveline de Alencar Costa; Diana Valesca Carvalho e Robson Nascimento da Mota			
2. Justificativa			
O conhecimento científico sobre as características dos alimentos de origem animal e o desenvolvimento de habilidades quanto à manipulação, corte, métodos de cocção empregados nas diversas preparações culinárias e formas de apresentação das mesmas são indispensáveis ao aluno de gastronomia. Assim, a presente disciplina proporciona o conhecimento e desenvolvimento de técnicas básicas, utilizadas em alimentos de origem animal, que serão aplicadas nas demais disciplinas do curso de gastronomia que ministrarão aulas práticas.			
3. Ementa			
Carnes: ciência e habilidades culinárias; Aves: ciência e habilidades culinárias; Peixes: ciência e habilidades culinárias; Frutos do mar: ciência e habilidades culinárias; Caviar; Rã; Leite; e Ovos.			
4. Objetivos – Geral e Específicos			
I – GERAL Promover ensinamentos relacionados às habilidades relacionadas aos cortes e preparações básicas de animais e derivados de leite.			
II – ESPECÍFICOS			
5. Bibliografia			
5.1. Bibliografia Básica			
CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. Chef professional . 3. ed. São Paulo, SP: SENAC Nacional, 2009. 1235 p. ISBN 9788573599268.			

KOVESI, Betty. **400g**: técnicas de cozinha . São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007. 568p. ISBN 9788504011203 (broch.).

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, trinchar, picar e filetar legumes, peixes, carnes e frutas . São Paulo: Publifolha, c2009. 224 p. ISBN 9788579140877.

5.2. Bibliografia Complementar

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

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