



**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> Gastrotecnia	1.4. Código: ICA1232	1.5. Caráter e regime de oferta: Obrigatória / Semestral	<b>1.6. Carga Horária:</b> 32h (2cr) (32h teórica / 0h prática)
<b>1.7. Pré-requisito:</b>			
<b>1.8. Co-requisito:</b>			
<b>1.9. Equivalências:</b> ICA1247			
<b>1.10. Professores:</b> Eveline de Alencar Costa			
<b>2. Justificativa</b>			
<p>A gastrotecnia compreende a ciência que estuda as técnicas fundamentais aplicadas no ambiente de produção de alimentos. Para o aluno da gastronomia a adoção de procedimentos corretos para manipulação dos alimentos é imprescindível para a sua formação acadêmica e profissional. As principais técnicas da gastrotecnia incluem conhecimentos prévios sobre a aquisição dos alimentos; seleção de fornecedores; elaboração de lista de compras; armazenamento das matérias-primas de origem animal e vegetal sob temperatura ambiente e controlada; controle e segurança no pré-preparo, preparo e cocção; procedimentos pós-cocção, métodos contemporâneos de cocção; técnicas básicas de congelamento na cozinha; cuidados para o transporte de refeições; técnicas de limpeza e conservação dos equipamentos, móveis e utensílios; materiais de higiene e métodos seguro e correto de utilizá-los.</p>			
<b>3. Ementa</b>			
<p>Princípios para aquisição de alimentos; métodos de armazenamento de alimentos; armazenamento do material de higiene, técnicas de limpeza e conservação, controle e segurança no pré-preparo, preparo e cocção dos alimentos; procedimentos pós-cocção dos alimentos; técnicas de congelamento na cozinha; cuidados no transporte de refeições; procedimentos para a distribuição das refeições.</p>			
<b>4. Objetivos – Geral e Específicos</b>			
I – GERAL Fornecer fundamentos na gestão de alimentos como aquisição, armazenamento, pré-preparo e de cocção.			
II – ESPECÍFICOS			
<b>5. Bibliografia</b>			
5.1. Bibliografia Básica			

CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. **Chef profissional**. 3. ed. São Paulo, SP: SENAC Nacional, 2009. 1235 p. ISBN 9788573599268.

LAPOINTE, Suzanne. **A congelação dos alimentos**. 4.ed. Lisboa: Editorial Presença, 1994. 157p.

ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. 8. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atheneu, 2007. 276 p.

TEICHMANN. I. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: EDUCS, 2000. 356p.

## 5.2. Bibliografia Complementar

REINSTEIN, Carmen Suzana de Bassoa. **Como congelar os alimentos: cozinhando por atacado**. 8. ed. rev. e atual. Porto Alegre: Sulina, 1992. 110p.

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