



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: Cozinha Brasileira I	1.4. Código: ICA1216	1.5. Caráter e regime de oferta: Obrigatória / Semestral	1.6. Carga Horária: 64h (4cr) (32h teórica / 32h prática)
1.7. Pré-requisito: ICA1211 Habilidades e Técnicas Culinárias II			
1.8. Co-requisito:			
1.9. Equivalências:			
1.10. Professores: Leopoldo Gondim Neto; Adriana Camurça Pontes Siqueira; Rafael Queiroz Gurgel Do Amaral e Matusaila Aragão Macedo			
2. Justificativa			
Acompanhando o crescimento da gastronomia e o entusiasmo que se formou em volta desta atividade, fez-se necessário buscar a identidade brasileira através da culinária, preparações e ingredientes. O estudo da história da formação dos hábitos de vida, mobilidade e desenvolvimento da cultura se confunde com os hábitos alimentares, portanto será abordado aspectos sócio-antropológicos, históricos, culturais, hábitos contemporâneos, técnica-culinária intrínseca a atividade familiar, receitas e métodos de preparo das Cozinhas do Sul, Centro-Oeste e Sudeste..			
3. Ementa			
Influências de populações de índios, europeus, africanos e outros migrantes na culinária brasileira. Contribuição de técnicas e ingredientes, influências sócio-econômicas e religiosas de diversas culturas na culinária brasileira tradicional e contemporânea. Preparo de alimentos do estado do Acre. Preparo de alimentos do estado de Rondônia. Preparo de alimentos do estado do Amazonas. Preparo de alimentos do estado do Pará. Preparo de alimentos do estado de Roraima. Preparo de alimentos do estado do Amapá. Preparo de alimentos do estado do Maranhão. Preparo de alimentos do estado do Piauí. Preparo de alimentos do estado do Ceará. Preparo de alimentos do estado do Rio Grande do Norte. Preparo de alimentos do estado de Pernambuco. Preparo de alimentos do estado da Paraíba. Preparo de alimentos do estado de Alagoas. Preparo de alimentos do estado de Sergipe. Preparo de alimentos do estado da Bahia.			
4. Objetivos – Geral e Específicos			
I – GERAL Nesta disciplina serão apresentados a culinária das regiões Sul, Sudeste e Centro-Oeste, assim como sua cultura.			
II – ESPECÍFICOS			

5. Bibliografia

5.1. Bibliografia Básica

ATALA, Alex.; CHAGAS, Carolina. **Escoffianas brasileiras**. São Paulo, SP: Larousse, 2008. 526p. + 1 livro ISBN 9788576352549.

CHAVES, Guta ;FREIXA, Dolores . **Larousse da Cozinha Brasileira**. São Paulo: Larousse, 2007. 200p.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar**: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do brasil. 5. ed. rev. São Paulo: Global, 2007. 270 p.

ALVES FILHO, Ivan; DI GIOVANNI, Roberto. **Cozinha brasileira**: (com recheio de história). Rio de Janeiro, RJ: Revan, 2000. 109 p. ISBN 8571062064 (broch.).

5.2. Bibliografia Complementar

MEDEIROS J.R. Junior; FIKER, José. **A Perícia Judicial**: Como Redigir Laudos e Argumentar Dialeticamente. São Paulo: Pini, 1996. 140p.