



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 II	1.4. Código: ICA1219	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; Matusaila Aragão Macedo e Rodrigo Viriato Araújo			
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 do Norte e do Nordeste.			
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 Norte e Nordeste, assim como sua cultura.			
II – ESPECÍFICOS			

5. Bibliografia

5.1. Bibliografia Básica

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

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

CHAVES, Guta ;FREIXA, Dolores. **LAROUSSE DA COZINHA BRASILEIRA**. São Paulo: Larousse, 2007. 200p.

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

5.2. Bibliografia Complementar

ARAUJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues. **Gastronomia - Cortes & Recortes V.I**. Brasília: Senac-DF, 2006. 264p.

BOSISIO Arthur. **Culinária Caprina do Alto Sertão a Gastronomia**. Ed. Senac: São Paulo, 2006.

CHAVES, Guta.; FREIXA, Dolores. **Larousse da cozinha brasileira: raízes culturais da nossa terra** . São Paulo: Larousse, 2007. 199 p. ISBN 9788576352532 (Enc.).

FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil**. 9. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2009. 255 p. ISBN 9788573597912 (Enc.).