



**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> Cozinha Clássica II	1.4. Código: ICA1227	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> ICA1211 Habilidades e Técnicas Culinárias II			
<b>1.8. Co-requisito:</b>			
<b>1.9. Equivalências:</b>			
<b>1.10. Professores:</b> Hermano José Maia Campos Filho			
<b>2. Justificativa</b>			
<p>A Europa é referência mundial da gastronomia, em que a Itália assume papel de destaque. O estudo da cozinha clássica, no caso a cozinha italiana, compreende a ciência que estuda a história, as regiões e seus produtos, técnicas tradicionais e suas evoluções. Para o aluno da gastronomia é importante conhecer e ter noções da cozinha italiana e de suas ideias de alimentação, hábitos alimentares e suas relações com os alimentos, pois percebe-se a força dos italianos que difundiram em todo planeta seus hábitos alimentares e suas peculiaridades. Assim como iniciaram o conceito de slow food na busca da restauração com bom senso e de qualidade de vida. Desta forma a o aprendizado da cozinha italiana é necessário, pois continua atual e mostra a necessidade de uma visão de vida com mais simplicidade e naturalidade, o que influencia as tendências e o mercado por ser praticada e consumida na atualidade.</p>			
<b>3. Ementa</b>			
Estudo teórico e prático da Cozinha italiana. História, as regiões e seus produtos, técnicas tradicionais e suas evoluções: o risoto, o nhoque, as massas, a polenta, os cogumelos, as verduras, as frutas o leite e seus derivados, os peixes e frutos do mar, as carnes e seus derivados. A ideia de regionalidade. Sua propagação e influência na gastronomia mundial. Estudo e desenvolvimento da ciência gastronômica da prática das preparações clássicas da cozinha italiana, suas aplicações e novas apresentações mantendo a simplicidade e autenticidade. Por fim, desenvolver a criatividade e desenvoltura na cozinha.			
<b>4. Objetivos – Geral e Específicos</b>			
I – GERAL A disciplina tem como objetivo apresentar os fundamentos da cozinha italiana, base da culinária ocidental, e a cultura das regiões da Itália			
II – ESPECÍFICOS			

## 5. Bibliografia

### 5.1. Bibliografia Básica

CARLUCCIO, Antonio; CARLUCCIO, Priscilla. **Carluccio's**: cozinha italiana completa . São Paulo: Globo, 2006. 320 p. ISBN 9788525041920.

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

HAZAN, Marcella. **Fundamentos da cozinha italiana clássica**. São Paulo, SP: Martins Fontes, c1997. 698 p. ISBN 8533607571 (broch.).

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

### 5.2. Bibliografia Complementar

D'ACAMPO, Gino. **Dieta italiana**: 100 receitas italianas saudáveis para ajudar você a emagrecer apreciando a boa comida. São Paulo, SP: Lafonte, 2011. 191 p. ISBN 9788576356756.

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Le Cordon bleu**: todas as técnicas culinárias. São Paulo, SP: Marco Zero, 2008. 351 p. ISBN 9788527902953.