



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 Fria	1.4. Código: ICA1223	1.5. Caráter e regime de oferta: Obrigatória / Semestral	1.6. Carga Horária: 64h (4cr) (64h teórica / 0h prática)
1.7. Pré-requisito: ICA1211 Habilidades e Técnicas Culinárias II			
1.8. Co-requisito:			
1.9. Equivalências:			
1.10. Professores: Robson Nascimento da Mota e Rafael Queiroz Gurgel do Amaral			
2. Justificativa			
A disciplina oportuniza ao aluno o conhecimento inicial das técnicas básicas desenvolvidas no Setor de Cozinha Fria, ou <i>Garde Manger</i> , bem como o reconhecimento dos utensílios e equipamentos de desse setor e a função e uso dos mesmos. Propõe ainda proporcionar aos alunos a prática das principais preparações que são realizadas por esse setor.			
3. Ementa			
Saladas: higienização e preparação de saladas clássicas e contemporâneas. Emulsões e molhos clássicos: temporários, semi-permanentes e permanentes, com elaboração de vinagretes variadas, maionese, aioli, chutney, mostarda, etc. preparo de canapés.			
4. Objetivos – Geral e Específicos			
I – GERAL A Cozinha Fria tem como objetivo apresentar os fundamentos de preparações de saladas, embutidos, elaboração de molhos e emulsões.			
II – ESPECÍFICOS			
5. Bibliografia			
5.1. Bibliografia Básica			
ORNELLAS, Lieselotte H.. Técnica dietética : seleção e preparo de alimentos. 8. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atheneu, 2007. 276 p. ISBN 8574540927 (broch.)			
SEBESS, Mariana. Técnicas de cozinha profissional . 3. ed. Rio de Janeiro, RJ: Senac Rio, 2010. 360p. ISBN 9788574582825 (broch.).			

TROTTER, Charlie. **Facas e cortes**: técnicas para cortar, trinchar, picar e filetar legumes, peixes, carnes e frutas. São Paulo: Publifolha, c2009. 224p. ISBN 9788579140877.

5.2. Bibliografia Complementar

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