



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 Oriental	1.4. Código: ICA2820	1.5. Caráter e regime de oferta: Obrigatória / Semestral	1.6. Carga Horária: 64h (4cr) (16h teórica / 48h prática)
1.7. Pré-requisito: ICA1211 Habilidades e Técnicas Culinárias II			
1.8. Co-requisito:			
1.9. Equivalências:			
1.10. Professores: Rafael Queiroz Gurgel do Amaral			
2. Justificativa			
Apesar de cozinha européias francesa ser considerada “clássicas”, a Cozinha Oriental tem peculiaridades e técnicas, com contextos sócio-alimentares da culinária asiática, principalmente com foco na gastronomia da China, Japão e Vietnã, sendo rica em ingredientes, utensílios específicos e técnicas observadas somente nesta cozinha, portanto, a Cozinha Oriental vale a pena ser estudada e pesquisada de forma a tornar o Bacharel em Gastronomia um profissional completo e inteirado da cozinha mundial.			
3. Ementa			
Identificar e compreender a gastronomia do Japão, China, Coréia, Tailândia, Índia e Israel, através do conhecimento de suas características geográficas, históricas, políticas e culturais, associando o conhecimento de suas técnicas culinárias e utensílios empregados nessas preparações. Planejar cardápios de cozinha oriental.			
4. Objetivos – Geral e Específicos			
I – GERAL Tem como objetivo apresentar ao aluno os principais grupos de alimentos encontrados em cada região, associado ao estudo de comportamentos alimentares, que influenciaram a gastronomia asiática tornando-a rica em complexidade e requinte.			
II – ESPECÍFICOS			
5. Bibliografia			
5.1. Bibliografia Básica			

LAROUSSE da cozinha do mundo: Oriente Médio, África e Índico . São Paulo: Larousse do Brasil, 2005. 127 p. ISBN 8576350882.

LU, Henry C. **Alimentos chineses para longevidade**: a arte da longa vida . São Paulo: Roca, 1997. 222p

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

5.2. Bibliografia Complementar