



**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 Oriental	1.4. Código: ICA2820	1.5. Caráter e regime de oferta: Obrigatória / Semestral	<b>1.6. Carga Horária:</b> 64h (4cr) (16h teórica / 48h 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> Rafael Queiroz Gurgel do Amaral			
<b>2. Justificativa</b>			
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.			
<b>3. Ementa</b>			
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.			
<b>4. Objetivos – Geral e Específicos</b>			
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			
<b>5. Bibliografia</b>			
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