



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 das Américas	1.4. Código: ICA2821	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			
<p>Com a descoberta do Novo Mundo pelos espanhóis, portugueses, ingleses, franceses e holandeses, passaram ser formadas as mais diversas cozinhas dos novos territórios descobertos. A cozinha nativa sofreu a influência dos descobridores e de novos povos que formaram estas nações a exemplo dos africanos. Com isto as cozinhas nacionais passaram a ter uma grande importância na Gastronomia Mundial, além claro, de fazer parte do desenvolvimento sócio-cultural local. E estudo da Cozinhas das Américas é de grande importância para o bacharel em gastronomia e traz um leque de conhecimentos que serão utilizados no decorrer do seu ofício, seja na cozinha, na administração de restaurantes ou mesmo na docência. A Cozinha das Américas é rica em tradições e peculiaridades e traz no seu bojo um conjunto completo de influências clássicas e nativas.</p>			
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 Tornar conhecida a formação e as técnicas das cozinhas que formam o continente americano, com a história e caracterização das Américas do Sul, Central e do Norte.			
II – ESPECÍFICOS			
5. Bibliografia			
5.1. Bibliografia Básica INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef Profissional . Tradução de Renata Lucia Bottini. São Paulo: Senac Editoras, 2009.			

BELLUZZO, Rosa. **Os Sabores da América** , Editora Senac , São Paulo, 2004.

FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**: dos primórdios à idade média. Lisboa, Portugal: Terramar, 1996. 358 p. ISBN 9727101976 (broch.).

BELLUZZO, Rosa. **Os sabores da América**: Cuba, Jamaica, Martinica, México. 2. ed. São Paulo, SP: Senac São Paulo, 2004. 178 p. ISBN 8573593563 (broch.).

5.2. Bibliografia Complementar

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