



**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> Técnica Gastronômica II	1.4. Código: ICA1243	1.5. Caráter e regime de oferta: Optativa / Modular	<b>1.6. Carga Horária:</b> 32h (2cr) (16h teórica / 16h 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> Leopoldo Gondim Neto e Matusaila Aragão Macedo			
<b>2. Justificativa</b>			
As disciplinas de módulo para o curso de gastronomia permitem que o aluno tenha contato com diferentes conteúdos possibilitando inclusive que profissionais do mercado possam contribuir com palestras, seminários e/ou práticas, sob a orientação de um professor do curso de gastronomia. O ementário livre desta disciplina permite que alguns assuntos específicos ou aqueles que recebam maior demanda por parte do comunidade acadêmica possam ser desenvolvidos.			
<b>3. Ementa</b>			
A ser definida pelo docente, de acordo com o conteúdo que será abordado.			
<b>4. Objetivos – Geral e Específicos</b>			
I – GERAL Fornecer ao aluno conhecimento específico de determinada área de aplicação na Gastronomia.			
II – ESPECÍFICOS			
<b>5. Bibliografia</b>			
5.1. Bibliografia Básica			
5.2. Bibliografia Complementar			