

COMPONENTE CURRICULAR: Cozinha Internacional	
Código:	TGAS 202
Carga Horária:	80h [CH Teórica: 46h / CH Prática: 30h / CH Prática Profissional: 4h]
Quantidade de Aulas:	Total: 96 [Presenciais: 80 Não Presenciais: 16]
Número de Créditos:	04
Código pré-requisito:	História da Alimentação (TGAS 101) e Habilidades e Técnicas Culinárias (Código TGAS 106)
Semestre:	2º
Nível:	Técnico
EMENTA	
Principais fatores que influenciam na cozinha europeia (França, Itália, Espanha, Portugal, Grécia e Alemanha), cozinha das américas (Canadá, Estados Unidos da América, México, Chile e Argentina), cozinha asiática (China, Japão, Tailândia e Turquia) e cozinha africana (Marrocos, Egito, Nigéria, Angola, Moçambique e África do Sul). Ingredientes mais utilizados. Principais utensílios, técnicas, preparações e bebidas. Tendências da gastronomia contemporânea. Chefs e restaurantes mais importantes na atualidade desses países. Acesso ao alimento: fome, obesidade e populações mal alimentadas.	
OBJETIVOS	
• Conhecer e compreender as transformações histórica e sociocultural que delineou a cozinha europeia, americana, asiática e africana; • Entender como os elementos geográficos são importantes para permanência e perpetuação da base alimentar de um povo; • Identificar os ingredientes mais usados na cozinha; • Conhecer os principais utensílios; • Aprender as técnicas de preparo; • Conhecer algumas preparações típicas; • Estudar as principais bebidas típicas; • Conhecer os chefs e os restaurantes mais importantes dos países; • Analisar as tendências da gastronomia contemporânea conforme a cozinha analisada; • Refletir sobre o acesso ao alimento nesses países.	
PROGRAMA	
UNIDADE I- COZINHA EUROPEIA • Aspectos históricos, socioculturais e geográficos da França, Itália, Espanha, Portugal, Grécia e Alemanha para sua formação gastronômica; • Características gastronômicas regionais; • Identificação dos produtos culinários típicos da cozinha europeia; • Utensílios, métodos de cocção, técnicas culinárias e preparações típicas; • Bebidas típicas; • Principais chefs, restaurantes e cozinha contemporânea europeia;	

- Acesso ao alimento: fome, obesidade e populações mal alimentadas.

UNIDADE II- COZINHA DAS AMÉRICAS

- Aspectos históricos, socioculturais e geográficos do Canadá, Estados Unidos da América, México, Chile e Argentina para sua formação gastronômica;
- Características gastronômicas regionais;
- Identificação dos produtos culinários típicos da cozinha das américas;
- Utensílios, métodos de cocção, técnicas culinárias e preparações típicas;
- Bebidas típicas;
- Principais chefs, restaurantes e cozinha contemporânea das américas;
- Acesso ao alimento: fome, obesidade e populações mal alimentadas.

UNIDADE III- COZINHA ASIÁTICA

- Aspectos históricos, socioculturais e geográficos da China, Japão, Tailândia, Turquia e Oriente médio para sua formação gastronômica;
- Características gastronômicas regionais;
- Identificação dos produtos culinários típicos da cozinha asiática;
- Utensílios, métodos de cocção, técnicas culinárias e preparações típicas;
- Bebidas típicas;
- Principais chefs, restaurantes e cozinha contemporânea asiática;
- Acesso ao alimento: fome, obesidade e populações mal alimentadas.

UNIDADE IV- COZINHA AFRICANA

- Aspectos históricos, socioculturais e geográficos da África para sua formação gastronômica;
- Características gastronômicas regionais;
- Identificação dos produtos culinários típicos da cozinha africana;
- Comida de terreiro;
- Utensílios, métodos de cocção, técnicas culinárias e preparações típicas;
- Bebidas típicas;
- Principais chefs, restaurantes e cozinha contemporânea africana;
- Acesso ao alimento: fome, obesidade e populações mal alimentadas.

AULAS PRÁTICAS [30h]

- Organizar e planejar cardápios, buscando referências bibliográficas físicas como livros, revistas, digitais como sites, e associando aos conhecimentos adquiridos em disciplinas como: Planejamento de Cardápio e composição de Custos, Habilidades e Técnicas Culinárias, Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas, Cozinha Internacional I, Cozinha Brasileira, História da Alimentação, dentre outras;
- Produção de fichas técnicas, aplicando os conhecimentos adquiridos na disciplina de Planejamento de Cardápio e composição de Custos;
- Sugestão de bebidas que harmonizem com receitas, considerando sempre os conhecimentos adquiridos na Disciplina de Harmonização de Alimentos e Bebidas;
- Empratamento;

- Aula demonstrativa;
- Dentre outras.

AULAS PRÁTICAS PROFISSIONAIS [4h]

- Organização e execução de oficina temática com degustação, apresentando cardápios internacionais e contextualização cultural.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas, dialogadas, demonstrativas e/ou práticas;
- Dinâmica de grupo;
- Exercício dirigido;
- Vivências exploratórias;
- Quiz;
- Cooperação de disciplinas utilizando situações problemas e aspecto multidisciplinares (Habilidades e Técnicas Culinárias, Empreendedorismo, História da Alimentação, Informática Aplicada, dentre outras).
- Dentre outros.

Atividades não presenciais:

- Discussões em grupos de rede social com entrega de registro;
- Fóruns temáticos em ambientes virtuais de aprendizagem;
- Produção de linhas do tempo digitais (históricas, conceituais ou de processos).

RECURSOS

- Quadro branco e pincel;
- Projetor de slides;
- Plataforma para aulas virtuais;
- Audiovisuais;
- Livros, revistas e textos diversos;
- Laboratório de cozinha pedagógica para práticas, assim como insumos, utensílios equipamentos correlatos;
- Dentre outros.

AValiação

A avaliação terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual e terá como critérios avaliativos: domínio do conteúdo, capacidade analítica, poder de síntese, compreensão de aspectos interdisciplinares, participação, assiduidade do discente nas atividades propostas pelo professor (teóricas e práticas), dentre outras.

Instrumentos de avaliação: exercícios, relatórios, avaliações escritas (objetivas ou subjetivas), trabalhos, seminários individuais e/ou coletivos, dentre outros.

As atividades não presenciais poderão compor notas, mas não frequência. O sistema registra faltas apenas quando há ausência nas aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BASSOLEIL, Emmanuel. **Larousse da cozinha do mundo: Mediterrâneo e Europa Central**. Larousse Brasil, 2005.

DAVIES, C.A. **Alimentos e Bebidas**. 1ª Edição, Editora Educ. 2010.

Instituto Americano de Culinária. **Chef Profissional**: Instituto Americano de Culinária. Senac, 2009.

HAZAN, M.; CAMARGO, J. et al. **Fundamentos da cozinha italiana clássica**. Editora WMF Martins Fontes. 2013.

KANASHIRO, A. **Larousse da cozinha do mundo: Ásia e Oceania**. Larousse Brasil, 2018.

Larousse da cozinha do mundo: Europa e Escandinávia. Larousse Brasil, 2000.

Larousse da cozinha do mundo: Oriente Médio, África e Índico. Larousse Brasil, 2000.

REIS, S. L. **Larousse da cozinha do mundo: Américas**. Larousse Brasil, 2005.

SEQUERRA, L. **Cozinha das Américas**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2018. (Biblioteca virtual universitária).

SEQUERRA, L. **Cozinha Francesa**. Ribeirão Preto, SP: Pearson Education do Brasil, 2017. ISBN: 978-85-430-2535-3 (Biblioteca virtual universitária).

TEICHMANN, I. M. **Cardápios: técnicas e criatividade**. 7. ed. Caxias do Sul: Educ, 2009. 151 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALCARDE, A. R. **Cachaça ciência, tecnologia e arte - 2ª Edição**. Editora Blucher. 2017. 97p. (Biblioteca virtual universitária).

AMARANTE, J. O. A. **Os segredos do GIM**. 1ª Edição. São Paulo: Editora Mescla, 2016. (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **Métodos de análise sensorial dos alimentos e bebidas**, NBR 12994. Classificação. Rio de Janeiro, 1993.

FRANCO, M. R. B. **Aroma e sabor de alimentos: temas atuais**. São Paulo: Varela, 2004. 246 p.

HINDY, S. **A revolução da cerveja artesanal: Como um grupo de microcervejeiros está transformando a bebida mais apreciada do mundo**. Edições Tapioca. 2007. 352p. (Biblioteca virtual universitária).

Instituto Americano de Culinária. **Chef Profissional**: Instituto Americano de Culinária. Senac, 2009.

Instituto Americano de Culinária. **Chef Profissional**: Instituto Americano de Culinária. Senac, 2009.

LIPORONE, L.B. **Bordeaux e seus grands crus classés: a história dos melhores vinhos do mundo**. Editora Labrador. (Biblioteca virtual universitária).

MONTEBELLO, N. P., COLLAÇO J. H. **Gastronomia: Cortes e recortes- Volume II**- Distrito Federal: Senac, 2008.

PARLEMO, J. R. **Análise Sensorial: fundamentos e métodos**. 1ª Edição. Editora Atheneu, 2015. (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).

RABACHINO, R. **Manual didático para o sommelier internacional**: para saber os sabores do vinho. 1ª Edição. Editora Educs. 2008. (Biblioteca virtual universitária).

SEQUERRA, L. **Cozinha Fria e Garde Manger**. Ribeirão Preto, SP: Pearson Education do Brasil, 2017. (Biblioteca virtual universitária).

SEQUERRA, L. **Cozinha Italiana**. Ribeirão Preto, SP: Pearson Education do Brasil, 2017. (Biblioteca virtual universitária).

STANDAGE, T. **História do mundo em 6 copos**. Editora Zahar. 2005.

Coordenador do Curso	Coordenador do Curso