

COMPONENTE CURRICULAR: Cozinha Afro-Indígena-Brasileira	
Código:	TGAS 204
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	
Aborda temas sobre a formação da cozinha brasileira, na perspectiva histórico-social, econômica, política e cultural, como elementos fundantes de uma cozinha em movimento. Discute sobre o processo de miscigenação a partir das narrativas dos sujeitos nativo, africano e europeu. Como ocorreram os relacionamentos culturais, de dominação e resistência. Discute a construção das cozinhas como identidades e resistências, e as fronteiras conceituais e culturais entre gastronomia e culinária: o que é gastronomia? O que é culinária. As cozinhas regionais: a construção do típico como lugar. Os bandeirantes, os tropeiros, os imigrantes: lugares de miscigenação.	
OBJETIVOS	
• Identificar a formação da cozinha brasileira a partir da ocupação e colonização europeia, inserida no sistema econômico europeu no século XVI que se apropriou das práticas alimentares e ingredientes dos povos da terra agregando a este conhecimento novas tecnologias e ingredientes trazidos pelos europeus; • Os povos originários: originalidade culinária. • Identificar os insumos, as técnicas e as preparações mantidas e/ou adaptadas pelos africanos, que propiciaram o desenvolvimento da culinária afro-brasileira; • Discutir sobre a construção das cozinhas brasileiras: da invasão do Brasil pelo europeu à contemporaneidade. O que é que a Bahia tem? A cozinha baiana na construção da culinária brasileira. • Distinguir as modificações alimentares que ocorreram nos processos de interiorização do Brasil e apontar as distinções entre a comida do litoral e do sertão; • O senhor fe a senhora de engenho: A moenda escravocrata e a construção de uma doçaria Analisar o papel do açúcar na construção de uma doçaria brasileira. • Compreender o típico e o regional: as especificidades regionais e espaços geográficos marcados por ingredientes locais e métodos de cocção em suas preparações; • Construir comidas baseadas no cardápio alimentar brasileiro identificando suas especificidades; • Compreender o valor da cozinha brasileira quanto sua originalidade, e sua posição política e cultural no processo de miscigenação e importância na cultura e identidade nacional.	

PROGRAMA

UNIDADE I

- **COZINHA DOS POVOS ORIGINARIOS**
Mandioca, milho: a cozinha como microcosmo identitário. Saberes-fazeres dos povos nativos.
- **COZINHA AFRICANA ANTES DO BRASIL**
Uma construção culinária antes da invasão portuguesa no Brasil.
A construção da cozinha africana de resistência: sinhá quer farinha.
Saber e fazer culinários da cozinha africana: da casa grande à cozinha..
- **COZINHA DO RECÔNCAVO BAIANO**
O dendê e o leite de coco como ingrediente; Surgimento da cozinha afro-brasileira.
Comida e religiosidade. A religião como lugar de resistência da cozinha.
- **COZINHA DO LITORAL**
A cozinha nativa/africana com o saber fazer da elaboração da cozinha portuguesa; O engenho, o açúcar, a doçaria.

UNIDADE II

- **COZINHA PAULISTA**
O bandeirantismo como difusor de práticas alimentares;
O milho e seus subprodutos.
- **COZINHA MINEIRA**
As minas com suas quitandas e quitutes;
Os paulistas e o ciclo do ouro.
- **COZINHA IMPERIAL- RIO DE JANEIRO**
Práticas francesas na capital;
Mudanças nos hábitos alimentares.
- **COZINHA CAPIXABA**
O urucum como ingrediente;
As panelas e as goiabadeiras.

UNIDADE III

- **COZINHA DO CENTRO-OESTE**
As fronteiras e as práticas alimentares;
As migrações paulistas e nordestinas.
- **COZINHAS DO SUL**
Processos migratórios Itália, Açorianos, Alemães, Polônia e Ucranianos - modos de comer.
- **COZINHA DO PARÁ E DO AMAZONAS**
Ingredientes representativos da floresta;
Usos e práticas da culinária indígena.
- **COZINHA CEARENSE**
Especificidades da cozinha;
Usos e práticas dos ingredientes.

UNIDADE IV

- **COZINHA DE BOTEÇO**
Especificidades, origem dos botecos e o p-êfes;
Comidas e serviços;
Concursos e petiscos.
- **CAFÉ DA MANHÃ BRASILEIRO**
Especificidades: Nordestino, Amazônico, Colonial, Mineiro, Paulista;
O papel do café como ingrediente.
- **FEIJOADA**
História e usos de ingredientes do prato da identidade nacional.

AULAS PRÁTICAS [30h]

Elaboração de fichas técnicas e preparações culinárias das regiões, conforme a sazonalidade dos alimentos:

- Cozinha do Norte;
- Cozinha do Nordeste;
- Cozinha Cearense;
- Cozinha Baiana;
- Cozinha do Centro Oeste;
- Cozinha do Sudeste;
- Cozinha do Sul
- Cozinha quilombola;
- Cozinha de Santo;
- Cozinha indígena.

AULAS PRÁTICAS PROFISSIONAIS [4h]

- Execução de atividade culinária educativa voltada à valorização cultural afro-indígena, com exposição dos resultados à comunidade acadêmica.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas, dialogadas, demonstrativas e/ou práticas;
- Dinâmica de grupo;
- Exercício dirigido;
- Visita técnica;
- Vivências exploratórias;
- Cooperação de disciplinas utilizando situações problemas e aspectos multidisciplinares (Habilidades e Técnicas Culinárias, Planejamento e Gestão em Eventos Gastronômicos, História da Alimentação, dentre outras).

Atividades não presenciais:

- Produção de histórias em quadrinhos digitais ou tirinhas educativas;

- Construção de podcasts em grupo para discussão de temas;
- Produção de videoaulas pelos estudantes.

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 e 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 outras.

O docente pode propor atividades não presenciais para avaliação, mas estas não substituem a frequência registrada nas aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. 4ª ed. – São Paulo: Global, 2011. 972p.

CAVALCANTI, M. L. M. **O Negro Açúcar**. Recife: Editora Bagaço, 2008.

CASCUDO, Câmara. **História da alimentação no Brasil**. [Ilustrações: Cláudia Scattamacchia]. – 4. Ed. – São Paulo: Global, 2011.

DÓRIA, Carlos Albert. **A formação da culinária brasileira**: escritos sobre a cozinha inzoneira. São Paulo : Fósforo, 2021.

RADEL, Guilherme. **A cozinha africana na Bahia**. -2ed. – Salvador: O autor, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASCUDO, L. C. **Antologia da Alimentação no Brasil**. Global Editora, 2015. 337p. (Biblioteca virtual universitária).

FERREIRA, M. R. **Turismo e gastronomia**: cultura, consumo e gestão. Curitiba: Editora Intersaberes, 2016. 286p. (Biblioteca virtual universitária).

FREICHA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. São Paulo :

Editora Senac São Paulo, 2017.

LODY, Raul. Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação. São Paulo : Editora Senac São Paulo, 2008.

SILVA, Paula Pinto e. **Farinha, feijão e carne seca**: um tripé culinário no Brasil colonial. 3^a ed. Rev. – São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014.

Coordenador do Curso

Coordenador do Curso