

## CEST: MISSÃO E VISÃO

|               |   |
|---------------|---|
| <b>Missão</b> | <i>Promover educação superior de excelência, formando profissionais competentes e éticos, cidadãos comprometidos com o desenvolvimento da sociedade e com o segmento das pessoas com deficiência, conscientes de sua função transformadora.</i> |
| <b>Visão</b>  | <i>Ser referência regional em educação superior, reconhecida pela excelência de sua atuação e compromisso social.</i>   |

## DADOS DA DISCIPLINA

| CÓDIGO | NOME                          | CH TOTAL                        | PERÍODO |
|--------|-------------------------------|---------------------------------|---------|
| 1298   | <b>HABILIDADES DE COZINHA</b> | <b>60h</b><br>T – 40h / P – 20h | 1º      |

## EMENTA

Hierarquia na Cozinha. Utensílios. Matérias-primas. *Mise en place*. Bases de cozinha. Anatomia e técnicas de preparo de carne bovina, suína, exóticas, aves e peixes. Cereais e Vegetais. Fator de Correção. Estocagem de insumos. Etiquetagem.

## OBJETIVOS

### GERAL

Identificar os principais utensílios, equipamentos, tipos de cortes, técnicas de preparo de caldos e molhos básicos, com vistas à sua correta utilização no âmbito das cozinhas profissionais.

### ESPECÍFICOS

Conhecer a principal utilização de cada um dos utensílios usados nas cozinhas profissionais.  
Entender a função de cada equipamento e quais são indispensáveis para cada tipo de serviço.  
Reconhecer as matérias-primas, suas melhores utilizações e as técnicas corretas de cocção.  
Aprender os principais cortes de legumes, folhas e proteínas animais.  
Compreender as formas e técnicas dos fatores de correção para a correta utilização.

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

### UNIDADE 1 - BATERIA DE COZINHA E HIERARQUIA DE COZINHA

- 1.1 Bateria de cozinha 1
- 1.2 Bateria de cozinha 2
- 1.3 Bateria de cozinha 3
- 1.4 Sistema de brigada da cozinha
- 1.5 Sistema de brigada do salão

### UNIDADE 2 - ORGANIZAÇÃO, CORTES BÁSICOS E MATÉRIA-PRIMA

- 2.1 *Mise en Place*, caldos e sopas
- 2.2 Molhos Básicos
- 2.3 Legumes, folhas e cereais
- 2.4 Matérias-primas animais 1 (Peixes & Frutos do Mar)
- 2.5 Matérias-primas animais 2 (Aves Domésticas & De Caça)
- 2.6 Matérias-primas animais 3 (Carnes)
- 2.7 Fator de Correção e Estocagem de insumos

## PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

Aulas expositivas dialogadas, aulas práticas em laboratório.

## TRABALHOS DISCENTES EFETIVOS – TDE's

TDE: Pesquisa bibliográfica individual sobre a combinação dos molhos básicos e clássicos da cozinha mundial e suas combinações com as proteínas animais – bibliografia: (12h)

1. Chef profissional/Instituto Americano de Culinária; tradução Renata Lucia Bottini – São Paulo: Senac Editoras, 2009.
2. WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. Todas As Técnicas Culinárias - Le Cordon Bleu. São Paulo: Marco Zero, 2014.

## RECURSOS DIDÁTICOS

Quadro branco e acessórios; Bases de dados; Data show; Textos  
Laboratórios de práticas com utensílios e equipamentos correlatos.

## SISTEMA DE AVALIAÇÃO

A avaliação tem caráter processual e diagnóstico, objetivando o acompanhamento do desempenho do aluno no decorrer da disciplina, para tanto, devem ser considerados aspectos qualitativos como a participação ativa nas aulas e atividades acadêmicas, o relacionamento aluno-professor e aluno-aluno, a cooperação, a competência fundamentada na segurança dos conhecimentos adquiridos, a autonomia para aprofundar os conhecimentos, a pontualidade, o cumprimento de prazos na entrega de trabalhos, dentre outros.

Cotidianamente, a cada aula, a avaliação ocorrerá com base em procedimentos como: discussão de temas relacionados aos conteúdos; exercícios escritos; produção textual; estudo dirigido, estudo de casos etc.

Além dos aspectos qualitativos, serão observados os critérios objetivos regimentais:

- a) frequência mínima de 75% da carga horária da disciplina;
- b) três notas parciais (aproximadamente a cada 1/3 do conteúdo trabalhado, cumulativamente ou não) que serão compostas da seguinte forma: avaliação escrita individual com peso de 100% quando admitir, em seu conteúdo, questões referentes ao texto acadêmico; avaliações escritas individuais na proporção mínima de 70%, quando associadas a atividades acadêmicas individuais, cuja proporção será de até 30% para a composição da nota.

Estão previstas como atividades acadêmicas:

Estão previstas como atividades acadêmicas:

a) Leitura e interpretação do artigo científico que subsidiarão uma produção textual a ser feita pelo aluno, individualmente, em sala de aula, a partir de um tema ou questionamentos propostos pelo professor, com base no artigo indicado; essa produção terá peso de 20% a 30% na composição da nota da 2ª ou 3ª avaliação;

b) Leitura e interpretação de texto acadêmico, que serão resgatadas em prova, sob a forma de questões;

c) Leitura, interpretação e resenha descritiva de um livro, que comporá a nota da 3ª avaliação, na proporção de 30%

Para avaliação das práticas poderão ser admitidos: relatório parcial das atividades práticas; portfólio da prática e/ou outros instrumentos que se fizerem necessários.

Em caso de práticas em laboratório, para avaliação das habilidades específicas e do desempenho do discente, individualmente, deverá ser adotada, ainda, uma prova prática com base em roteiro próprio e adequado à situação.

Em consonância às normas institucionais, não obtendo média para aprovação a partir das três notas parciais, o discente automaticamente estará inscrito para realizar a prova substitutiva e, caso ainda não seja aprovado, mas tendo alcançado a média 4,0 (quatro), se submeterá à prova final.

## ARTIGO CIENTÍFICO E TEXTO PARA ATIVIDADES ACADÊMICAS

## BIBLIOGRAFIA

### BÁSICA

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. 9.ed. São Paulo: Editora Senac, 2017.

VIANNA, Felipe Soave; PENTEADO, Gabriel Bratfich. **Manual Prático de Cozinha Senac**. São Paulo: Editora SENAC, 2018.

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Le Cordon Bleu Todas as Técnicas de Culinária: legumes, sopas e saladas**. São Paulo: Nobel, 2016.

### COMPLEMENTAR

EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente**. 13. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 12. ed. São Paulo: Roca, 2010.

RODRIGUES, Viviane Belini. **Técnica dietética I**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2015. *E-book*

SEQUERRA, Lucia. **Habilidades básicas de cozinha**. São Paulo: Manole, 2017. *E-book*

WAYNE, Gisslen. **Culinária profissional**. Barueri, SP: Manole, 2012. *E-book*