

CEST: MISSÃO E VISÃO

Missão	<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>
Visão	<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
1316	COZINHA AMERICANA E ASIÁTICA	60h T - 20h / P - 40h	4º

EMENTA

Historicidade das Cozinhas Americana e Asiática. Fatores culturais e étnicos e suas influências na gastronomia brasileira. Princípios básicos, matérias-primas nativas e sabores da gastronomia internacional americana e asiática. Técnicas de elaboração de cardápios das cozinhas americana e asiática clássicas e contemporâneas. Métodos e técnicas de preparação e ornamentação de principais pratos, conforme a região de origem.

OBJETIVOS

GERAL

Entender o processo de formação das cozinhas americana e asiática, de acordo com a sua condição histórica e geográfica, identificando suas características mais relevantes e seus elementos mais marcantes.

ESPECÍFICOS

Identificar os ingredientes mais relevantes e influenciadores na formação das cozinhas americana e asiática.
Conhecer os pratos mais importantes de cada um dos países estudados.
Preparar corretamente os pratos das cozinhas americana e asiática de acordo com os países pesquisados.
Analisar a relação das cozinhas americana e asiática com a cozinha brasileira.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE 1 – FORMAÇÃO HISTÓRICA DA COZINHA ASIÁTICA E SUAS INFLUÊNCIAS (20h)

- 1.1 A Cozinha Tailandesa, características históricas, geográficas e principais insumos
- 1.2 A Cozinha Vietnamita, características históricas, geográficas e principais insumos
- 1.3 Características essenciais das cozinhas: Chinesa e Japonesa
- 1.4 As principais matérias-primas formadoras da Cozinha Asiática
- 1.5 Os pratos mais importantes das cozinhas: Tailandesa, Vietnamita, Chinesa e Japonesa

UNIDADE 2 – MÉTODOS E TÉCNICAS DE PREPARAÇÃO DOS PRINCIPAIS PRATOS DA COZINHA ASIÁTICA (20h)

- 2.1 Técnicas de elaboração de cardápios da Cozinha Asiática clássica e contemporânea
- 2.2 Os pratos da cozinha tailandesa, métodos e técnicas de elaboração
- 2.3 Os pratos da cozinha vietnamita, métodos e técnicas de elaboração
- 2.4 Os pratos da cozinha chinesa, métodos e técnicas de elaboração
- 2.5 Os pratos da cozinha japonesa, métodos e técnicas de elaboração

UNIDADE 3 – MÉTODOS E TÉCNICAS DE PREPARAÇÃO DOS PRINCIPAIS PRATOS DA COZINHA AMERICANA (20h)

- 3.1 Os pratos mais importantes das cozinhas: Norte-Americana, Mexicana e Peruana
- 3.2 Os pratos da cozinha Norte-Americana, métodos e técnicas de elaboração
- 3.3 Os pratos da cozinha Mexicana, métodos e técnicas de elaboração
- 3.4 Os pratos da cozinha Peruana, métodos e técnicas de elaboração

PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

Sala de aula – Aulas expositivas, discussões de textos didáticos e seminários
Quadro para pincel – Utilização do quadro para exposição de assuntos espontâneos
Livros específicos – Apresentação aos alunos de livros temáticos e debates relacionados ao que dizem os autores
Laboratório de práticas – Preparação dos pratos típicos de cada uma das cozinhas trabalhadas na disciplina

TRABALHOS DISCENTES EFETIVOS – TDE's

TDE: Pesquisa bibliográfica individual sobre os elementos comuns às cozinhas dos países da Ásia – bibliografia:

1. Chef profissional/Instituto Americano de Culinária; tradução Renata Lucia Bottini – São Paulo: SENAC Editoras, nona edição. 2017.
2. PHAM, Mai; Sabores do Oriente. São Paulo: Publifolha, 1ª. Edição, 2011.
3. WEBER, Tatiana; O Livro Essencial da Cozinha Asiática. São Paulo: H.F. Ullmann, 1ª. Edição, 2007.

RECURSOS DIDÁTICOS

Quadro branco e acessórios; Bases de dados; Data show; Textos; Laboratórios de práticas.

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: frequência mínima de 75% da carga horária da disciplina; três notas parciais (aproximadamente a cada 1/3 do conteúdo trabalhado, cumulativamente ou não) que serão compostas da seguinte forma: avaliações escritas individuais com peso de 100% quando admitirem, 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:

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 30% na composição da nota da 3ª avaliação leitura, interpretação e resenha descritiva de um livro, que comporá a nota da 3ª avaliação, na proporção de 30% .

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

GALMICHE, Daniel. A autêntica culinária francesa. São Paulo: Publifolha, 2012.

INSTITUTO Americano de Culinária. Gard Manger. A arte e o ofício da cozinha fria. 4. ed. São Paulo: SENAC SP, 2014.

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. Todas As Técnicas Culinárias - Le Cordon Bleu.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

DUDLEY, Angie. **Cake Pops**: receitas e dicas para mais de 40 minidelicias. Barueri, SP: Manole; Califórnia: Chronicle Books, 2011. *E-book*

POSSAMAI, Ana Amária de Paris; PECCINI, Rosana (Org.). **Turismo, história e gastronomia**: uma viagem pelos sabores. Caxias do Sul, RS: Educs, 2011. *E-book*

WEBER, Tatiana. **O Livro Essencial da Cozinha Asiática**. Portugal: H. F. ULLMANN. Rio de Janeiro: Ed. Paisagem, 2012.

COMPLEMENTAR

CATUREGLI, Maria Genny. **Gastronomia de A a Z** - Principais Alimentos, Bebidas, Utensílios e Modos de Preparo Da cozinha mundial descritos e traduzidos par o português. São Paulo: ALEPH, 2011.

FISCHLER, Claude. **Comer**: a alimentação de franceses, outros europeus e americanos. Rio de Janeiro: SENAC, 2010.

SABORES do Oriente: receitas da China, de Cingapura, da Coréia, da Índia, do Japão, da Tailândia, do Vietnã. São Paulo: Publifolha, 2011.

SEQUERRA, Lucia (Org.). **Cozinha asiática**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2018. *E-book*

SEQUERRA, Lucia (Org.). **Cozinha fria e garde manger**. São Paulo: Pearson Education Brasil, 2017. *E-book*