



COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO		NOME			
NUT A25		Frutas e Hortaliças			

CARGA HORÁRIA					MÓDULO				2009.2
T	P	A	E	TOTAL	T	P	A	E	
-	68		-	68	-	11	-	-	

EMENTA

Aspectos históricos econômicos e socioculturais do consumo de frutas e hortaliças nas sociedades, em especial na sociedade brasileira. Identificação e nomenclaturas de vegetais. A cadeia produtiva das frutas e hortaliças. A representação cultural do consumo alimentar de frutas e hortaliças, suas características físico-químicas e sensoriais, controle de qualidade sanitária e conservação. Técnicas de corte, pré-preparo, preparo e cocção e a sua aplicação nas diversas preparações da arte do Garde Manger. Modificações ocorridas em decorrência dos processamentos a que são submetidas. Princípios de decoração de pratos e ambientes. Harmonização de especiarias com frutas e hortaliças em preparações da culinária regional, brasileira e internacional.

OBJETIVOS

- Caracterizar os aspectos históricos econômicos e socioculturais do consumo de frutas e hortaliças nas sociedades, em especial na sociedade brasileira.
- Identificar os vegetais dentro da classificação botânica e de acordo com o teor glicídico.
- Conhecer as características físico-químicas e sensoriais de frutas e hortaliças.
- Capacitar os discentes sobre o controle de qualidade higiênico-sanitário e conservação deste grupo de alimentos.
- Identificar a cadeia produtiva das frutas e hortaliças mais consumidas no Brasil;
- Apresentar as técnicas de corte, pré-preparo, preparo, cocção e a suas aplicações nas diversas preparações da arte do Garde Manger.
- Compreender as modificações ocorridas durante os processamentos a que são submetidas.
- Aplicar os princípios da arte de decorar pratos preparados com esse grupo de alimentos.

Compreender a harmonização entre frutas e hortaliças com especiarias na culinária regional, brasileira e internacional.

METODOLOGIA

AULAS: Teórico-prático, visitas técnicas e realização de relatórios.

Estudo de bibliografia básica.

Exposição teórica oral com recurso de vídeos instrucionais e vídeo projetor com multimídia.

Visita de reconhecimento técnico e operacional em Unidades Gastronômicas.

Desenvolvimento de atividades práticas em cozinha experimental.

Fichamentos de textos e elaboração de fichas técnicas.

Seminário com apresentação/degustação de iguarias.

AValiação: Avaliação subjetiva bimestral de conteúdo global.

Relatório de avaliação descritiva de aulas práticas.

Seminário.

Observação do desempenho individual e coletivo dos estudantes

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Aula1.** Aula inaugural Apresentação da disciplina. Apresentação e higiene pessoal, conduta comportamental. Introdução à disciplina de frutas e hortaliças (conceito do Garde Manger).
- Aula2.** Aspectos históricos econômicos e socioculturais do consumo de frutas e hortaliças nas sociedades, em especial na sociedade brasileira. Identificação e nomenclaturas de vegetais. Técnicas de corte e a sua aplicação nas diversas preparações. Modificações ocorridas em decorrência dos processamentos a que são submetidas.
- Aula3.** Higiene e sanitização de Frutas e Hortaliças. Introdução prática ao Garde Manger. Métodos de cocção e conservação de hortaliças e frutas. Salada César de Endívias e Salada Niçoise.
- Aula4.** Harmonização de especiarias com frutas e hortaliças em preparações da culinária regional, brasileira e internacional. Condimentos, Ervas Aromáticas e Especiarias. Guacamole, Chutney e Menange aromatizados.
- Aula5.** Preparações e cortes com Batatas - Batata Duchese, *Noisette (salteada)*, *Batata Dauphine*, *Point Neuf*, *Tortilha e Rösti*.
- Aula6.** Técnicas de cortes, métodos de cocção, técnica de preparo de suflês. Soufflê de vegetais, Vegetais grelhados, tomate tapenade, tomate recheado ao forno.
- Aula7.** Técnicas de preparação de tortas salgadas e doces. Massa sablée, sucrée e brisée. Confeção de tortas salgadas e doces (quiches de ratatouille, tartelletes aux fruits, cheesecake de frutas vermelhas).
- Aula8. AVALIAÇÃO TEÓRICO-PRÁTICA.**
- Aula9.** Elaboração de doces e compotas de Frutas. Doce de banana pastoso, compota de goiaba e abacaxi. Saladas de frutas com calda aromatizada servidas em tuile.
- Aula10.** Visita técnica à Ceasa do Rio Vermelho.
- Aula11.** Terrine de Legumes, Canapés de Palmito, Canapé de Aspargo, Brochete de Tomate cereja, mussarela de búfala ao pesto manjericão, Brochete de morango com uvas verdes ao couli de hortelã, Salada Waldorf.
- Aula12.** Cruautés e Dips. Sanduíches com vegetais. (Club sandwich, Natural e wrap de pão de sírio)
- Aula13.** Vegetais minimamente processados. Visita técnica à Fruvelli.
- Aula14.** Bases da restauração. Sopas e Consumês (Sopa creme, sopa purê, sopa fria).
- Aula15.** Cadeia produtiva das frutas e hortaliças. (Aula Teórica).
- Aula16.** Aula de esculturas com vegetais. (Aula Demo com CONVIDADO).
- Aula17. AVALIAÇÃO TEORICO-PRATICA. (Avaliação Final).**
-
-

BIBLIOGRAFIA

BÁSICAS

1. ARAÚJO, W.M.C., MONTEBELLO, N.P., BOTELHO, R.B.A., BORG, L.A. **Alquimia dos alimentos**. Volume 2. Brasília – D.F., 2007.
2. DUDGEN, J. **Livro dos enfeites**. 1º reimpressão. São Paulo: Manole, 1993.
3. KÖVESI, B., SIFFERT, C., CREMA, C., MARTINOLI, G. **400g – Técnicas de cozinha**. 2º reimpressão. São Paulo: Editora Nacional, 2008.
4. ORNELLAS, L.H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. 7ª.ed., São Paulo. 2001.
5. WRIGHT, J. TREUILLE, E. **Todas as técnicas culinárias – Le Cordon Bleu**. 5º reimpressão, São Paulo, 2005.

BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES

1. ALVES, Eneo S. Jr. **Manual de controle higiênico-sanitário dos alimentos**. São Paulo: Varela, 1996.
 2. GIACOMETTI, D.C. **Ervas condimentares e especiarias**. São Paulo. Editora Nobel, 1989. 158p.
 3. MARIANA, Sebess. **Técnicas de Cozinha Profissional**. 2ªed. Rio de Janeiro: Senac. 2008.
 4. TEICHAMAN, I. M. **Cardápios, técnicas e criatividade**. 5ª ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.
 5. NAPOMUCENO, Rosa. **Viagem ao Fabuloso Mundo das Especiarias**. 3ª ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 2004.
 6. PHILIPPI, S. T. **Nutrição e Técnica Dietética**. 1ª ed. São Paulo: Manole. 2003.
-

Assinatura e Carimbo do Chefe do Departamento
Programa aprovado em reunião plenária do dia ____/____/____

Assinatura e Carimbo do Coordenador do Curso
Programa aprovado em reunião plenária do dia ____/____/____