



Universidade Federal de Pernambuco
Departamento Hotelaria e Turismo
Curso de Bacharelado em Hotelaria
Programa de Disciplina

Código		Nome da Disciplina					
HT005		TEORIA E PRÁTICA DE ALIMENTOS II					
C H Teórica	4	C H Prática	4	Carga Horária Total	120	Créditos	6
Curso				Departamento			
Hotelaria				DHT – Hotelaria e Turismo			

Ementa

A Produção na cozinha. Receitas Padronizadas (cozinha quente). Conhecimentos sobre termos técnicos Culinários. Gastronomia Mundial. Conhecimentos sobre produtos alimentícios. Planejamento de cardápios . Combinação de alimentos. Composição e preparo de pratos. Prática: Preparo de pratos e cardápios da cozinha quente e confeitaria.

Conteúdo Programático

1 – A produção (Cozinha Quente)
7.3- Aromáticos
7.4- Embelezadores e melhoradores
8- Molhos
9- Assados
10- Grelhados
11- Guarnições
12- Pratos a base de carne suína
13- Pratos a base de aves
14- Pratos a base de peixe
15- Pratos a base de frutos do mar
16- A sugestão do dia
16.1- Particularidades
17-A técnicas de preparação: papillote,
18 - Conhecimento sobre tipos, receitas e cardápios de doces
19- - A Cozinha Familiar e o Refeitório
19.1- Projeto e particularidades
19.2 - Cardápios Específicos

Bibliografia

TORRE, Francisco de la. **Administração Hotelera: Alimentos e Bebidas**. México. Trillas. 1997.
CERRA, Javier. **Curso de Serviços Hoteleiros: Técnicas e Organización, vol 2 e 3**. Madrid. Editorial Paraninfo S.A . 1994.
MÉLISSON, Jean. **Guia Prático da Cozinha Coletiva**. Portugal. Edições CETOP. 1988.
SPEARS, Marian C. **Food Service Organizations: A Managerial and Systems Approach**. Prentice-Hall, Inc. NJ-EUA. 1995.
CASTELLI, Geraldo. **Administração Hoteleira**. Caxias do Sul. EDUCS. 1992.

Coordenação de Hotelaria



Emitido em 16/12/2022

EMENTA Nº 2050/2022 - DEPHT (11.34.29)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 16/12/2022 13:04)

ALEXANDRE CESAR BATISTA DA SILVA

COORDENADOR - TITULAR

CGH (11.34.19)

Matrícula: 2675562

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <http://sipac.ufpe.br/documentos/> informando seu número:
2050, ano: **2022**, tipo: **EMENTA**, data de emissão: **16/12/2022** e o código de verificação: **d20f6706db**