

CONTEXTUALIZAÇÃO DA DISCIPLINA COZINHA FRIA DENTRO DAS DISCIPLINA DE QUÍMICA CULINÁRIA E MÉTODOS E TÉCNICAS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

VII Encontro de Bolsistas de Apoio a Projetos da Graduação

Paulo Henrique Ribeiro dos Santos, Paulo Henrique Machado de Sousa

A cozinha fria é sem dúvida um campo muito importante dentro da gastronomia, pois é nesse universo existe grande possibilidade de aliar conhecimentos técnico-científicos dentro das preparações realizadas, tendo em vista a contextualização de conhecimentos teóricos, como de química de alimentos e métodos de conservação de alimentos, com a prática na cozinha laboratorial. Esse trabalho tem como objetivo situar a disciplina de cozinha fria dentro das disciplinas iniciais de Química Culinária e Métodos e Técnicas de Conservação de Alimentos, com o intuito de fazer a ligação teórico-prática das etapas da preparação desde as transformações químicas presente no alimento até sua preparação e montagem no prato. A pesquisa foi feita através de material bibliográfico, revistas, artigos e internet, fazendo o levantamento de todas as preparações realizadas nas aulas de cozinha fria relacionando com a ementa das disciplinas ministradas no curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará, tendo como exemplo preparações e técnicas como a cura de carne, linguiças artesanais e defumação no decorrer das disciplinas. Espera-se que no final das disciplinas os alunos sejam capazes de relacionar o conhecimento teórico das disciplinas de Química culinária e Métodos e Técnicas de conservação de Alimentos com as transformações que acontecem durante o preparo dos alimentos durante as aulas práticas de Cozinha Fria, contribuindo, desta forma, para uma maior consolidação do conhecimento teórico e prático, e para a compreensão da interdisciplinaridade no curso de gastronomia, sendo esse um estímulo para as aulas teóricas e práticas.

Palavras-chave: Interdisciplinaridade. cozinha fria. química culinária. gastronomia.