

### 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
1312	<b>PROJETO INTEGRADOR III: ESTUDO SOBRE OS NOVOS TEMPOS E A COZINHA CRIATIVA</b>	40h T - 20h / P - 20h	3º

### EMENTA

Estudo teórico-prático, com base na integração curricular, voltado para a compreensão das atuais tendências gastronômicas no contexto contemporâneo brasileiro e internacional, com ênfase nas formatações e técnicas de uma cozinha inventiva com soluções criativas, inovadoras e sustentáveis.

### OBJETIVOS

#### GERAL

Envolver os estudantes de Gastronomia na realidade cultural e gastronômica dos países estudados, através da pesquisa dos mais importantes pratos e do desenvolvimento de novos e criativos produtos, com ênfase na análise das tendências contemporâneas e suas influências na gastronomia

#### ESPECÍFICOS

Analisar as tendências contemporâneas e suas influências na gastronomia.

Desenvolver preparações baseadas e inspiradas na cultura dos países selecionados.

Elaborar fichas técnicas considerando os insumos característicos de cada país e o modo de preparo de acordo com as técnicas de cocção trabalhadas no laboratório.

Criar novas preparações que levem em conta os conceitos contemporâneos de criatividade e sustentabilidade.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Pesquisa sobre as atuais tendências gastronômicas e sua relação com a cozinha criativa e sustentável.
- Elaboração de fichas técnicas.
- Noções básicas sobre controle de custos.
- Planejamento, organização e seleção da matéria-prima, etapas de pré-preparo e preparo, bem como finalização das preparações.

**PRÁTICA:** Considerar 20h para o desenvolvimento da pesquisa de campo e apresentação

### PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

A disciplina será desenvolvida com uso de aulas expositivas dialogadas, orientações das equipes, pesquisa na organização objeto de estudo, elaboração do relatório e apresentação das preparações por meio de seminários.

### RECURSOS DIDÁTICOS

Quadro, pincéis, retroprojetor, data-show, textos acadêmicos e roteiro do projeto.

### 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.

Considerando a especificidade da disciplina, o aluno desenvolverá em equipe, trabalho de cunho prático e intelectual, a ser apresentado à uma banca avaliadora durante realização da mostra, que contará ainda com as preparações gastronômicas resultantes das pesquisas empreendidas, com respectiva apresentação. Para obtenção das três notas, o trabalho será segmentado em partes das quais a pesquisa, planejamento, elaboração do prato e apresentação constituirão as três avaliações. A nota final será definida por média aritmética calculada pela soma da nota da banca, mais a nota do professor, dividida por dois.

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

PAULA, M.M.X; MACHADO, A.V; COSTA, R.O. Branqueamento de frutas e legumes: uma revisão bibliográfica. **Revista Brasileira de Agrotecnologia**. Garanhuns, PE. Vol. 4, nº1, p. 06-09. Jan-Dez 2014.

AKUTSU, R.D.C. Et.al. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. Campinas, SP. v. 18, n. 2. p. 277-279. 2005.

#### BIBLIOGRAFIA

##### BÁSICA

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Ed. SENAC, 2012. 304 p.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. 2. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2013.

THIS, Hervé. **Um cientista na cozinha**. São Paulo: Ática, 2006. *E-book*

##### COMPLEMENTAR

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**: Luís da Câmara Cascudo. 4. ed. São Paulo: Global, 2011. 972 p.

FREEDMAN, Paul (Org.). **A história do sabor**. Tradução de Anthony Sean Cleaver e Julie Malzoni. São Paulo: SENAC, 2009.

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

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

SEQUERRA, Lúcia (Org.). **História da alimentação e da gastronomia**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2018. *E-book*