

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	HORÁRIO
1316	Cozinha Americana e Asiática	T: 60h	4º	NOT.

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 I - 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 II - 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 III - 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 METODOLÓGICOS

UNIDADE I - Sondagem Diagnóstica do assunto. Exposição dialógica a partir de leituras prévias de textos pré-selecionados. A exposição oral deve ser acompanhada de slides, vídeos e imagens interativas, além de apps e softwares que possibilitem a interação dos alunos e alunas nos momentos do debate. Avaliação

UNIDADE II - Sondagem Diagnóstica do assunto. Círculo de Problematização por Pares. A turma dividida em duplas deverá tentar responder às perguntas problematizadoras dadas anteriormente aos alunos (as). Cada dupla deve desenvolver suas respostas no documento criado e compartilhado pelo (a) docente anteriormente (Google Planilhas, Docs, etc), de posse de um material de apoio para leitura. Em sala de aula o método crítico comunicativo deve estabelecer as bases do diálogo entre os pares. Após o círculo, o docente estabelece a síntese com material expositivo.

UNIDADE III - Laboratório de práticas – Preparação dos pratos típicos de cada uma das cozinhas trabalhadas na disciplina

TRABALHOS DISCENTES EFETIVOS – TDEs (SUGESTÕES)

TDE 1 (4h)

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 E TECNOLOGIA EDUCACIONAL APLICADA

Quadro branco e Pincel;
Data Show;
Papel A4;
Hidrocores;
Internet;
Ferramentas da Plataforma Google Educacional;
Apps: Mentimeter, Kahoot, Computadores laboratório.

SISTEMA DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

- INSTRUÇÕES BÁSICAS

A avaliação tem caráter processual (diagnóstico, formativo e somativo), 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; construção de mapas mentais, produção textual; estudos dirigidos; demais atividades avaliativas correlacionadas aos objetivos da unidade de estudo

Além dos aspectos qualitativos, serão observados critérios objetivos com base nas normativas institucionais:

- a) frequência mínima de 75% da carga horária da disciplina;
- b) 2 (duas) avaliações formais (provas), cada uma na proporção mínima de 70% para composição da nota; atividades acadêmicas individuais, na proporção de até 30% para a composição da nota, quando se fizerem complementar à prova.

As três notas parciais exigidas ao aluno, obedecida a Resolução nº 015/2020 – CEPE, serão obtidas da seguinte forma: realização de 02 (duas) avaliações formais, das quais resultarão 02 (duas) Notas Parciais, sendo que, para constar no Sistema Acadêmico, a 3ª Nota Parcial será registrada a partir da repetição da maior nota dentre as notas obtidas nas 02 (duas) avaliações formais;

As 1ª e 2ª Notas Parciais, resultantes da primeira e da segunda avaliação formal, respectivamente, serão compostas pela junção da aplicação remota de um instrumento avaliativo formal (qualitativo ou qualiquantitativo) com o desenvolvimento, das atividades acadêmicas propostas pelo docente, pelo aluno, durante o período preparatório e antecedente à data da aplicação do instrumento avaliativo formal.

A aplicação dos **instrumentos avaliativos formais** será feita por meio remoto e terá peso de, no mínimo, 70% (setenta por cento), na composição das Notas Parciais, da seguinte forma:

- a) a avaliação qualiquantitativa será elaborada nos moldes da Resolução CEPE nº 072/2011 Consolidada e aplicada presencialmente.
- b) a avaliação qualitativa será realizada com base no instrumento avaliativo qualitativo, conforme a Resolução nº 015/2020.

Dentre as **atividades acadêmicas** previstas pelo docente, devem ser consideradas:

a) de forma obrigatória para composição da nota da 1ª ou da 2ª avaliação:

- a leitura e interpretação do artigo científico que subsidiarão uma produção textual a ser feita pelo aluno, individualmente, 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.

b) de forma opcional para composição da outra avaliação para a qual não foi adotado o artigo:

- TDE: caso seja pontuado, poderá ser aproveitado para composição de uma da nota no percentual de até 30%; ou

- outra atividade que o docente julgar pertinente para aprofundamento da aprendizagem e consolidação dos conteúdos poderá ser aproveitada para composição da nota no percentual de até 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 quatro, se submeterá à prova final.

- PROPOSTA DE AVALIAÇÃO DA DISCIPLINA :

a) A primeira avaliação quali-quantitativa será realizada com base no instrumento avaliativo da 1ª avaliação, conforme a Resolução nº 015/2020 e será realizada por meio da Plataforma Google Forms.

b) A segunda avaliação quali-quantitativa será realizada com base no instrumento avaliativo da 2ª avaliação, conforme a Resolução nº 015/2020 e será realizada por meio da Plataforma MestreGR.

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.

REFERÊNCIAS

Básicas

UNIDADE I

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: Educ, 2011. *E-book*

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

Complementares

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 Coreia, 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*

São Luís
2024

Aprovado em Conselho de Curso no dia
__/__/__