

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
1310	COZINHA EUROPEIA E MEDITERRÂNEA	60h T - 20h / P - 40h	3º	18h00 às 22h30

EMENTA

Historicidade da Cozinha Europeia e Mediterrânea. Fatores culturais e étnicos e suas influências na gastronomia brasileira. Princípios básicos, matérias-primas nativas e sabores da gastronomia internacional europeia e mediterrânea. Técnicas de elaboração de cardápios da cozinha europeia e mediterrânea clássica e contemporânea. Métodos e técnicas de preparação e ornamentação de principais pratos, conforme a região de origem.

OBJETIVOS

- **GERAL**
- Entender o processo de formação da cozinha europeia e mediterrânea, de acordo com a sua condição histórica e geográfica, identificando suas características e elementos mais marcantes.
- **ESPECÍFICOS**
- Reconhecer os ingredientes mais relevantes e influenciadores na formação da cozinha europeia e mediterrânea. Conhecer os pratos mais importantes de cada um dos países estudados.
- Desenvolver corretamente os pratos da cozinha europeia e mediterrânea dos países pesquisados. Identificar a relação da cozinha europeia e mediterrânea com a cozinha brasileira.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**UNIDADE I - FORMAÇÃO HISTÓRICA DA COZINHA EUROPEIA E MEDITERRÂNEA E SUAS INFLUÊNCIAS (20h)**

- 1.1 A Europa e o Mediterrâneo, características históricas e geográficas
- 1.2 Características essenciais das cozinhas: espanhola, italiana, grega e portuguesa
- 1.3 As influências culturais da cozinha europeia na Gastronomia brasileira
- 1.4 As principais matérias-primas formadoras da cozinha europeia e mediterrânea
- 1.5 Os pratos mais importantes das cozinhas: espanhola, italiana, grega e portuguesa

UNIDADE II - MÉTODOS E TÉCNICAS DE PREPARAÇÃO DOS PRINCIPAIS PRATOS DA COZINHA EUROPEIA E MEDITERRÂNEA (40h)

- 2.1 Técnicas de elaboração de cardápios da cozinha europeia e mediterrânea clássica e contemporânea
- 2.2 Os pratos da cozinha espanhola, métodos e técnicas de elaboração
- 2.3 Os pratos da cozinha italiana, métodos e técnicas de elaboração
- 2.4 Os pratos da cozinha grega, métodos e técnicas de elaboração
- 2.5 Os pratos da cozinha portuguesa, métodos e técnicas de elaboração

3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

UNIDADE I - Demonstração do conteúdo através de aula expositiva, abrindo espaço para diálogos com os discentes, permitindo um ensino-aprendizado participativo. Buscando conhecimento prévio dos alunos sobre a Cozinha Europeia e o Mediterrâneo.

UNIDADE II – Aplicação do conteúdo abordado em sala de aula, diretamente na prática. Aplicação de métodos, técnicas, elaboração de preparos dos principais pratos e das comida mais marcantes dos países abordados.

TRABALHOS DISCENTES EFETIVOS – TDEs (SUGESTÕES)

TDE: Pesquisa bibliográfica individual sobre a combinação dos molhos básicos e clássicos da cozinha mundial e suas combinações com as proteínas animais (12h)

Chef profissional/Instituto Americano de Culinária; tradução Renata Lucia Bottini – São Paulo: SENAC Editoras, nona edição. 2017.

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. Todas As Técnicas Culinárias - Le Cordon Bleu. São Paulo: Marco Zero, 2014.

RECURSOS DIDÁTICOS E TECNOLOGIA EDUCACIONAL APLICADA

Sala de aula; Quadro para pincel; Livros específicos; Laboratório de práticas.

- 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 80% para composição da nota; atividades acadêmicas individuais, na proporção de até 20% 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 20% na composição da nota

c) 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 20%.

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 fina.

- PROPOSTA DE AVALIAÇÃO DA DISCIPLINA :

AV1: p80 + TDE1 p20

Tipo:Qualiquanti

Atividade: Produção de um relatório, contendo pesquisa, estudo de caso, características históricas , geográficas e essenciais dos países da Europa e Mediterrâneo (Grécia, Espanha, Itália e Portugal);

AV2: P 90 + TDE 2 P10

Tipo:Qualiquanti

Atividade: Elaboração e Apresentação do Pré-projeto.

Critérios Avaliativos por Aluno (a): Responsabilidade Individual com o Trabalho em Equipe (2,0); Construção Textual de acordo com as normas orto-gramaticais (1,0); Desenvolvimento das Etapas do Projeto conforme Orientações Teórica e Técnica (4,0); Criatividade e Criticidade no Desenvolvimento do Trabalho (1,5) Apresentação Oral e do Material para Exposição(1,5).

ARTIGO CIENTÍFICO E TEXTO PARA ATIVIDADES ACADÊMICAS

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. São Paulo: Senac, 2011.

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Todas as técnicas culinárias** - Le Cordon Bleu. 4. ed. São Paulo: Marco Zero, 2014.

REFERÊNCIAS

BÁSICA

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. 5.ed. São Paulo, SP: Ed. Senac, 2010. INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. São Paulo: Senac, 2011.

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

COMPLEMENTAR

FREIXA, Dolores.; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Ed. SENAC, 2012. 304 p. SEQUERRA, Lucia. **Cozinha francesa**. Ribeirão Preto, SP: Pearson, Education do Brasil, 2017. *E-book*

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

SEQUERRA, Lucia (Org.). **Cozinha italiana**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2017. *E-book*

ULLMANN, H.F. **O Livro Essencial da Cozinha Mediterrânea**. [São Paulo]: H. F. Ullmann, 2008.

São Luís

2024

Aprovado em Conselho de Curso no dia

___ / ___ / ___