

**CEST: MISSÃO E VISÃO**

<b>Missão</b>	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.
<b>Visão</b>	Ser referência regional em educação superior, reconhecida pela excelência de sua atuação e compromisso social.

**DADOS DA DISCIPLINA**

CÓDIGO	NOME	CH TOTAL	PERÍODO	HORÁRIO
0371	<b>Projeto Integrador IV</b>	60h T: 20h / P: 40h	4º	Noturno

**PROFESSOR (A)**

Eleilson Fernandes da Silva

**EMENTA**

Técnicas Dietéticas: Alimentos: conceito, classificação e características. Grupos de alimentos: valor nutritivo, caracteres organolépticos, objetivos e fases de preparo dos alimentos; seleção, quantificação de alimentos e fichas técnicas. Aquisição e conservação de alimentos; Terminologia, pesos e medidas equivalentes. Preparação de alimentos de origem animal e vegetal e sua utilização em dietas normais e especiais; cocção: processos e métodos

**OBJETIVOS****GERAL**

Integrar os estudantes de Gastronomia, efetuando atividades Teóricas e práticas no desenvolvimento de preparações inéditas ou releituras, efetuadas através de fichas técnicas e com conhecimento voltado para a elaboração e construção de um prato.

**ESPECÍFICOS**

- Aplicar conhecimentos adquiridos ao longo do curso como fomento para a idealização de novos pratos.
- Elaborar preparações, tendo por base a gastronomia, adequadas às características biológicas, socioeconômicas, culturais e psicossociais dos indivíduos.
- Elaborar fichas técnicas considerando os insumos característicos de cada um dos países e o modo de preparo de acordo com as técnicas de cocção trabalhadas no laboratório.

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

### UNIDADE I

Fisiologia do gosto, Sabores primários, Cores primárias  
Um estudo geral dos ingredientes presentes na gastronomia

Harmonização. Conceitos básicos. Substituições de ingredientes. Combinações

### UNIDADE II

Estudo dos ingredientes Ervas, Especiarias, Condimentos e Proteínas

As influências, a origem dos pratos mais clássicos.

A gastronomia na atualidade. A gastronomia e a globalização

### UNIDADE III

A cozinha fusion

As influências da globalização na arte da criação

Criação De Pratos: desenvolvimento e arte

Simplicidade e complexidade na criação

Criando um prato (Elaboração de fichas técnicas)

Tendências na gastronomia

Acompanhamento na elaboração do cardápio a ser trabalhado

**Prática-** Desenvolvimento de testes dos pratos apresentados no projeto

### PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

- A disciplina será desenvolvida com uso de aulas expositivas dialogadas presenciais ou através da Plataforma Google Meet, orientações das equipes, pesquisa na organização objeto de estudo, elaboração do relatório e apresentação das preparações por meio de relatórios seguindo calendário prévio.

### ATIVIDADES METODOLÓGICAS ASSOCIADAS À EXTENSÃO

Não se aplica

### TRABALHOS DISCENTES EFETIVOS-TDE's

- TDE 1

Apresentação através de seminário sobre a temática escolhida para cada equipe, levando em consideração todos os pontos estudados na elaboração de um prato.

## RECURSOS DIDÁTICOS

- Computador
- Textos
- Livros
- Slides

## SISTEMA DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM

### INSTRUÇÕES BÁSICAS

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, em data específica definida coletivamente entre o docente, os discentes e a coordenação do curso. A nota final será definida pela 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, 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.

## REFERÊNCIAS

### Básicas

- POLLAN, Michael. **Cozinhar** - Uma história natural da transformação. São Paulo: Intrínseca, 2014.
- SALDANHA, Roberta Malta. **Histórias, lendas e curiosidades da gastronomia**. Rio de Janeiro: SENAC, 2011.
- SILVA, Sandra M. Chemin S. da; MARTINEZ, Silvia. **Cardápio**: Guia prático para elaboração. São Paulo: Rocca, 2008.

### *Bibliografia Complementar*

- CANDIDO, Índio. **Restaurante**: Administração e operacionalização. EDUCS, 2009.
- NACCACHE, Andreia. **Criatividade brasileira**. Gastronomia. Design e Moda. São Paulo: Manole, 2013.
- NOVAROSKI, Deise. **Enogastronomia**: A arte de harmonizar cardápios e vinhos. São Paulo: SENAC Nacional, 2005.
- WERLE, L.; COX, J. **Ingredientes**. São Paulo: Colônia, 2008.
- WRIGHT, J.; TREUILLLE E. **Le Cordon Bleu Cooking Techniques**, Todas as técnicas culinárias. São Paulo:

Marco Zero, 2010.

São Luís,  
2024

Aprovado em Conselho de Curso no dia

-----/-----/-----