

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
1305	ROJETO INTEGRADOR II: ESTUDO SOBRE A EVOLUÇÃO GASTRONÔMICA NO BRASIL E NO MUNDO	40h T - 20h / P - 20h	3º	NOTURNO

EMENTA

Estudo teórico-prático, com base na integração curricular, voltado para a compreensão da evolução da gastronomia brasileira e mundial, as influências da tecnologia nesse processo e sua relação com a saúde e bem-estar.

OBJETIVOS**GERAL**

- Integrar os estudantes de Gastronomia por meio de atividades práticas de desenvolvimento de novos produtos, efetuação de fichas técnicas e evolução tecnológica na prestação de serviços de alimentação à comunidade, a partir dos estudos sobre a evolução da gastronomia no Brasil e no mundo.

ESPECÍFICOS

- Conhecer a evolução tecnológica, em nível mundial, na elaboração de pratos clássicos. Elaborar preparações adequadas às características biológicas, socioeconômicas, culturais e psicossociais dos indivíduos, baseados na evolução da gastronomia de cada país.
- Aplicar conhecimentos sobre identificação dos pesos e medidas de alimentos e preparações. Apresentar a evolução gastronômica relacionada a cada preparação elaborada.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I – Origem, Formação e Influências da Cozinha Brasileira 10h

- 1.1 Histórico e Formação da Cozinha Brasileira;
- .1.2 Contextualizando o surgimento e bases da Cozinha Brasileira: concepção, diretrizes e princípios gastronômicos;
- .1.3 Unidade de Alimentação e Nutrição: Cozinha, Equipamentos, Utensílios e EPI's;

UNIDADE II – Identidade Cultural Alimentar Brasil e Mundo- Terroir 10h

- 2.1 A indissociabilidade da Cultura Alimentar dos diversos países;
- 2.2 Os países e suas capitais com suas principais características, insumos e serviços;
- 2.3 Preparos Típicos com ingredientes característicos da cozinha de cada país

UNIDADE III - Evolução da Gastronomia 15h

- 3.1 Noções sobre a Nouvelle Cuisine;
- 3.2 Principais diferenças entre a Nouvelle Cuisine
- 3.3 Precusores da principais Cozinhas do Mundo;
- 3.4 Influências da Nouvelle Cuisine no Brasil e no Mundo;
- 3.5 Principais produtos e iguarias, cortes, cocções e preparações;

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

UNIDADE I - Exposição dialógica a partir de leituras prévias de textos e artigos pré-selecionados. Exposição oral acompanhada de slides, vídeos e imagens interativas, elaboração de mapas mentais, rodas de conversas e projetos acadêmicos.

UNIDADE II - Exposição dialógica a partir de leituras prévias de textos e artigos pré-selecionados. Exposição oral acompanhada de slides, vídeos e imagens interativas, elaboração de mapas mentais, rodas de conversas e projetos acadêmicos.

UNIDADE III – Unidade inteiramente prática em laboratório com roteiros, fichas técnicas e curiosidades associadas aos insumos e preparos.

O desenvolvimento das Unidades elencadas será por meio de aulas expositivas e dialogadas, buscando-se estabelecer conexões entre a teoria e a prática, utilizando ainda ferramentas como Classroom e Google Meet. Para fixação do conteúdo serão utilizados exercícios, debates, mesa redonda, elaboração de fichas técnicas e mapas mentais, além da gamificação de conteúdos através dos aplicativos Kahoot, Quizizz, Mentimeter.

ATIVIDADES METODOLÓGICAS ASSOCIADAS À EXTENSÃO

Pesquisa sobre a cultura alimentar, terroir e realidade de acesso aos insumos das comunidades no entorno do Centro Universitário CEST. Identificando a prática alimentar da Comunidade, fazendo levantamento de informações a respeito de suas maiores necessidades envolvendo a alimentação e percebendo como é possível agregar conhecimentos, informações e práticas à Comunidade.

TRABALHOS DISCENTES EFETIVOS – TDEs

TDE 1 (2h) – Mapa Mental sobre a identidade cultural alimentar do Brasil e do Mundo com suas principais características, insumos e preparos.

TDE 2 (3h) – Cartilha com termos técnicos de equipamentos, utensílios e insumos utilizados em uma Cozinha Profissional que fazem parte do cotidiano do Profissional Gastrônomo.

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;
Aula Prática em Laboratório Institucional com roteiros e fichas técnicas.

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 quali-quantitativo) 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 quali-quantitativa 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.

- AVALIAÇÃO DA DISCIPLINA :

AV1: p70 + TDE1 p30

Tipo: Quali-quantitativa.

AV2: P 90 + TDE 2 P10

Tipo: Qualitativa.

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

BÁSICA:

- FREIXA, Dolores.; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Ed. SENAC, 2012.
- PALERMO, Jane Rizzo. **Análise Sensorial: fundamentos e métodos**. São Paulo: Atheneu, 2015. E-book
- SEQUERRA, Lucia (Org.). **História da alimentação e da gastronomia**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2018. Ebook

COMPLEMENTAR:

- FERREIRA, Marina Rossi. **Turismo e gastronomia: Cultura, consumo e gestão**. Curitiba: InterSaberes, 2016. E-book
- LODY, Raul. **Brasil bom de boca. Temas da antropologia da alimentação**. SENAC, São Paulo, 2008.
- ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. 8. ed., rev. e

ampl. São Paulo: Atheneu, 2007. PICÓ, Yolanda. *Análise Química de Alimentos: técnicas*. São Paulo: Elsevier – Campus, 2015.

- REGGIOLLI, M. R. *Planejamento estratégico de cardápios para gestão de negócios em alimentação*. 2. ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2010. E-book
- Paulo: SENAC, 2014. WASHBURN, Laura. *Culinária Francesa Bistrô Clássico*. São Paulo: Harper Collins, 2013.

São Luís
2024

Aprovado em Conselho de Curso no dia

___/___/___