

## 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
1304	COZINHA BRASILEIRA I	60h T - 20h / P - 40h	2º

## EMENTA

A etnogastronomia no contexto brasileiro: os fatores e suas influências na culinária de cada região do Brasil. Cozinhas típicas regionais e os valores nutricional e simbólico. As peculiaridades da cozinha brasileira. Classificação dos ingredientes e utensílios típicos das cozinhas das regiões norte e nordeste. Técnicas de identificação e preparo de produções culinárias das regiões norte e nordeste (entradas, pratos principais, sobremesas e doçaria).

## OBJETIVOS

### GERAL

Entender a história da gastronomia brasileira, sua origem e suas influências, destacando as peculiaridades das regiões Norte e Nordeste.

### ESPECÍFICOS

Conhecer as diferentes produções alimentares observando os fatores culturais, econômicos e socioambientais, em abrangência regional, nacional e internacional.

Colocar em prática métodos de pré-preparo e preparo adequados aos ingredientes, considerando os aspectos culturais de cada região, nutricionais e sensoriais.

Identificar, selecionar e classificar as matérias-primas utilizadas em produções alimentares das regiões Norte e Nordeste.

Planejar, avaliar e controlar as atividades de produção, conservação de alimentos e custos.

Conhecer as formas e técnicas dos fatores de correção, para utilizá-las adequadamente.

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

### UNIDADE 1 - HISTÓRIA DA GASTRONOMIA NO BRASIL (18 horas)

1.1 Descobrimto do Brasil

1.1.1 A alimentação indígena

1.1.2 A contribuição portuguesa

1.1.3 As dietas africanas

1.1.4 O encontro

1.2 A colonização do Brasil

1.3 O Brasil se liberta de Portugal

### UNIDADE 2 - OS SABORES DA REGIÃO NORTE (20 horas)

2.1 As características de seus estados e suas cidades

2.2 Principais elementos, suas matérias-primas mais marcantes

2.3 As preparações mais difundidas

### UNIDADE 3 - DO MAR, DO SERTÃO E DOS ENGENHOS (22 horas)

3.1 As características de seus estados e suas cidades

3.2 Principais elementos, suas matérias-primas mais marcantes

3.3 As preparações mais difundidas

### PRÁTICA:

Técnicas de identificação e preparo de produções culinárias das regiões norte e nordeste (entradas, pratos principais, sobremesas e doçaria).

## PROCEDIMENTOS E RECURSOS DIDÁTICOS

Aulas expositivas dialogadas e práticas em Laboratórios.  
Sala de aula; Quadro para pincel; Livros específicos; Laboratório de práticas.

## TRABALHOS DISCENTES EFETIVOS – TDE's

TDE 1: Trabalho de pesquisa em grupo sobre as principais preparações da Cozinha Brasileira das Regiões Norte e Nordeste

1. Sabor do Brasil / texto Alice Granato; – Rio de Janeiro: Sextante, 2011.
2. História da alimentação no Brasil / Luiz Câmara Cascudo – 4. ed. – São Paulo: Global, 2011.
3. Viagem gastronômica através do Brasil / Caloca Fernandes – São Paulo: Ed. Senac São Paulo: Editora Estúdio Sônia Robatto, 2017.

## RECURSOS DIDÁTICOS

Projektor de multimídia; retroprojektor; quadro branco e pincel; Internet, vídeos, documentários.

## 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.

Cotidianamente, a cada aula, a avaliação ocorrerá com base em procedimentos como: discussão de temas relacionados aos conteúdos; exercícios escritos; produção textual; estudo dirigido, estudo de casos etc.

Além dos aspectos qualitativos, serão observados os critérios objetivos regimentais:

- a) frequência mínima de 75% da carga horária da disciplina;
- b) três notas parciais (aproximadamente a cada 1/3 do conteúdo trabalhado, cumulativamente ou não) que serão compostas da seguinte forma: avaliação escrita individual com peso de 100% quando admitir, em seu conteúdo, questões referentes ao texto acadêmico; avaliações escritas individuais na proporção mínima de 70%, quando associadas a atividades acadêmicas individuais, cuja proporção será de até 30% para a composição da nota.

Estão previstas como atividades acadêmicas:

- a) Leitura e interpretação do artigo científico que subsidiarão uma produção textual a ser feita pelo aluno, individualmente, em sala de aula, a partir de um tema ou questionamentos propostos pelo professor, com base no artigo indicado; essa produção terá peso de 20% a 30% na composição da nota da 2ª ou 3ª avaliação;
- b) Leitura e interpretação de texto acadêmico, que serão resgatadas em prova, sob a forma de questões.

Para avaliação das práticas poderão ser admitidos:

- relatório parcial das atividades práticas;
- portfólio da prática e/ou outros instrumentos que se fizerem necessários.

Para avaliação das habilidades específicas e do desempenho do discente nas práticas em Laboratório, poderá ser adotada, ainda, uma prova prática com base em roteiro próprio e adequado à situação.

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

CASCUDO, Luiz Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.  
GRANATO, Alice. **Sabor do Brasil**. Rio de Janeiro: Sextante, 2011.  
FERNANDES Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil**. São Paulo: Ed. Senac São Paulo: Editora Estúdio Sônia Robatto, 2017.

## BIBLIOGRAFIA

### BÁSICA

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.  
FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil**. 10. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2012.  
FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2017.

### COMPLEMENTAR

LODY, Raul. **Brasil bom de boca. Temas da antropologia da alimentação**. SENAC, São Paulo, 2008.



FACULDADE SANTA TEREZINHA - CEST  
COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA  
PLANO DE ENSINO

MONTEIRO, Renata Zambon. **Cozinhas profissionais**, 2.ed.. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2017.  
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, Lúcia (Org.). **História da alimentação e da gastronomia**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2018. *E-book*  
SEQUERRA, Lucia (Org.). **Cozinha brasileira**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2018. *E-book*

Coordenação do Curso de Tecnologia em Gastronomia