

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
1305	PROJETO INTEGRADOR II: ESTUDO SOBRE A EVOLUÇÃO GASTRONÔMICA NO BRASIL E NO MUNDO	40h T - 20h / P - 20h	2º

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

- Gastronomia clássica brasileira e mundial, com destaque para os principais países dentro de cada continente e o processo evolutivo de sua gastronomia
 - As influências da tecnologia na evolução gastronômica brasileira e mundial.
 - Noções básicas sobre a elaboração de fichas técnicas das preparações selecionadas
 - Planejamento e organização para seleção da matéria-prima, etapas de pré-preparo e preparo, bem como finalização das preparações
 - Noções básicas sobre controle de custos relacionadas às preparações
- PRÁTICA:** Considerar 20h para o desenvolvimento da pesquisa de campo.

PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

A disciplina será desenvolvida com uso de aulas expositivas dialogadas, orientações das equipes, pesquisa na organização objeto de estudo, elaboração das preparações e apresentação dos resultados em culminância.

RECURSOS DIDÁTICOS

Canhão de projeção (Datashow), computador, quadro branco, pincel, textos acadêmicos, roteiro do projeto.

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.

Considerando a especificidade do projeto, o aluno desenvolverá, em equipe, preparações gastronômicas resultantes das pesquisas empreendidas, com respectiva apresentação. Para obtenção das três notas, o trabalho será segmentado em partes das quais a pesquisa, planejamento, elaboração do prato e apresentação constituirão as três avaliações.

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

PAULA, M.M.X; MACHADO, A.V; COSTA, R.O. Branqueamento de frutas e legumes: uma revisão bibliográfica. **Revista Brasileira de Agrotecnologia**. Garanhuns, PE. Vol. 4, nº1, p. 06-09. Jan-Dez 2014.
AKUTSU, R.D.C. Et,al. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. Campinas, SP. v. 18, n. 2. p. 277-279. 2005.

BIBLIOGRAFIA

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. *E-book*

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*