

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
1309	COZINHA BRASILEIRA II	60h T - 20h / P - 40h	3º

EMENTA

Influências das migrações para a culinária brasileira. Classificação dos ingredientes e utensílios típicos das cozinhas das regiões centro-oeste, sudeste e sul. Técnicas de identificação e preparo de produções culinárias das regiões centro-oeste, sudeste e sul (entradas, pratos principais, sobremesas e doçaria). As tendências contemporâneas na cozinha brasileira.

OBJETIVOS

GERAL

Entender a história da gastronomia nas regiões Centro-Oeste, Sul e Sudeste, destacando suas origens, influências, peculiaridades e principais preparações de cada região.

ESPECÍFICOS

Conhecer a culinária característica de cada região, a partir de sua historicidade e influências recebidas.

Identificar os ingredientes típicos e os pratos tradicionais regionais.

Identificar, selecionar e classificar as matérias-primas utilizadas em produções alimentares dessas regiões.

Desenvolver as diversas técnicas de preparo, combinações de ingredientes, cores e sabores da culinária das regiões central, sul e sudeste do Brasil.

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

Destacar as tendências da culinária contemporânea brasileira.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I - A HISTÓRIA E OS SABORES DA REGIÃO CENTRO-OESTE (20h)

1.1 As características de seus estados e suas cidades

1.2 Principais elementos, suas matérias-primas mais marcantes e insumos

1.3 As preparações mais difundidas

1.4 Prática das Preparações e Apresentação

UNIDADE II - A HISTÓRIA E OS SABORES DA REGIÃO SUL (20h)

2.1 As características de seus estados e suas cidades

2.2 Principais elementos, suas matérias-primas mais marcantes e insumos

2.3 As preparações mais difundidas

2.4 Prática das Preparações e Apresentação

UNIDADE III - A HISTÓRIA E OS SABORES DA REGIÃO SUDESTE (20h)

3.1 As características de seus estados e suas cidades

3.2 Principais elementos, suas matérias-primas mais marcantes e insumos

3.3 As preparações mais difundidas

3.4 Prática das Preparações e Apresentação

PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia. Aulas práticas realizadas na Cozinha.

TRABALHOS DISCENTES EFETIVOS – TDE's

TDE 1: Produção de Artigo Científico e Seminário (6h)
TDE 2: Visitação em Locais de Cozinhas Típicas das Regiões Estudadas (6h)

RECURSOS DIDÁTICOS

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

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

- avaliações escritas individuais com peso de 100% quando admitirem, 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 30% na composição da nota da 3ª avaliação leitura, interpretação e resenha descritiva de um livro, que comporá a nota da 3ª avaliação, na proporção de 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 4,0 (quatro), se submeterá à prova final.

ARTIGO CIENTÍFICO E TEXTO PARA ATIVIDADES ACADÊMICAS

Pesquisa em grupo sobre as principais preparações da Cozinha Brasileira das Regiões Centro-Oeste, Sul e Sudeste:

1. Sabor do Brasil / texto Alice Granato; – Rio de Janeiro: Sextante, 2011. 344p.

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. (4h)

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**: Luís da Câmara Cascudo. 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**. Rio de Janeiro: Ed. SENAC, 2012.

COMPLEMENTAR

PECCINI, Rosana. **A invenção da galeteria**: o galetto al primo canto e o patrimônio cultural de Caxias do Sul. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2011. *E-book*

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

VIANNA, Felipe Soave; PENTEADO, Gabriel Bratfich. **Manual Prático de Cozinha Senac**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2018.

SILVA, Avelino et al. **Sabores da cozinha contemporânea**. São Paulo: Melhoramentos, 2005. 255 p.