

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
1310	COZINHA EUROPEIA E MEDITERRANEA	60h T - 20h / P - 40h	3º

EMENTA

Historicidade da Cozinha Europeia e Mediterrânea. Fatores culturais e étnicos e suas influências na gastronomia brasileira. Princípios básicos, matérias-primas nativas e sabores da gastronomia internacional europeia e mediterrânea. Técnicas de elaboração de cardápios da cozinha europeia e mediterrânea clássica e contemporânea. Métodos e técnicas de preparação e ornamentação de principais pratos, conforme a região de origem.

OBJETIVOS

GERAL

Entender o processo de formação da cozinha europeia e mediterrânea, de acordo com a sua condição histórica e geográfica, identificando suas características e elementos mais marcantes.

ESPECÍFICOS

Reconhecer os ingredientes mais relevantes e influenciadores na formação da cozinha europeia e mediterrânea.
Conhecer os pratos mais importantes de cada um dos países estudados.
Desenvolver corretamente os pratos da cozinha europeia e mediterrânea dos países pesquisados.
Identificar a relação da cozinha europeia e mediterrânea com a cozinha brasileira.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I - FORMAÇÃO HISTÓRICA DA COZINHA EUROPEIA E MEDITERRÂNEA E SUAS INFLUÊNCIAS (20h)

- 1.1 A Europa e o Mediterrâneo, características históricas e geográficas
- 1.2 Características essenciais das cozinhas: espanhola, italiana, grega e portuguesa
- 1.3 As influências culturais da cozinha europeia na Gastronomia brasileira
- 1.4 As principais matérias-primas formadoras da cozinha europeia e mediterrânea
- 1.5 Os pratos mais importantes das cozinhas: espanhola, italiana, grega e portuguesa

UNIDADE II - MÉTODOS E TÉCNICAS DE PREPARAÇÃO DOS PRINCIPAIS PRATOS DA COZINHA EUROPEIA E MEDITERRÂNEA (40h)

- 2.1 Técnicas de elaboração de cardápios da cozinha europeia e mediterrânea clássica e contemporânea
- 2.2 Os pratos da cozinha espanhola, métodos e técnicas de elaboração
- 2.3 Os pratos da cozinha italiana, métodos e técnicas de elaboração
- 2.4 Os pratos da cozinha grega, métodos e técnicas de elaboração
- 2.5 Os pratos da cozinha portuguesa, métodos e técnicas de elaboração

PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

Aulas teóricas expositivas. Aulas práticas realizadas na Cozinha.

TRABALHOS DISCENTES EFETIVOS – TDE's

TDE: Pesquisa bibliográfica individual sobre a combinação dos molhos básicos e clássicos da cozinha mundial e suas combinações com as proteínas animais (12h)
Chef profissional/Instituto Americano de Culinária; tradução Renata Lucia Bottini – São Paulo: SENAC Editoras, nona edição. 2017.
WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. Todas As Técnicas Culinárias - Le Cordon Bleu. São Paulo: Marco Zero, 2014.

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 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 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

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. São Paulo: Senac, 2011.

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Todas as técnicas culinárias** - Le Cordon Bleu. 4. ed. São Paulo: Marco Zero, 2014.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. 5.ed. São Paulo, SP: Ed. Senac, 2010.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. São Paulo: Senac, 2011.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. 2. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2013.

COMPLEMENTAR

FREIXA, Dolores.; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Ed. SENAC, 2012. 304 p.

SEQUERRA, Lucia. **Cozinha francesa**. Ribeirão Preto, SP: Pearson, Education do Brasil, 2017. *E-book*

SEQUERRA, Lucia (Org.). **Cozinha europeia e do mediterrâneo**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2018. *E-book*

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

ULLMANN, H.F. **O Livro Essencial da Cozinha Mediterrânica**. [São Paulo]: H. F. Ullmann, 2008.