



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

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
1320	PROJETO INTEGRADOR IV: ELABORAÇÃO DO CADERNO GASTRONÔMICO CEST (CGCEST)	40h T - 20h / P - 20h	4º

EMENTA

Compilação das produções desenvolvidas nos Projetos Integradores anteriores, atribuindo-lhe a formatação e normalização necessária para a elaboração do Caderno Gastronômico e, de maneira prática, seleção das melhores receitas elaboradas com base em suas pesquisas, para preparação e apresentação dos pratos em mesa de degustação gastronômica.

OBJETIVOS

GERAL

Integrar os estudantes de Gastronomia, efetuando atividades práticas de desenvolvimento de preparações inéditas ou releituras, efetuação de fichas técnicas e evolução tecnológica na prestação de serviços de alimentação à comunidade, além de reunir/compilar as produções desenvolvidas nos Projetos Integradores I, II e III para formação do I Caderno Gastronômico CEST (CGCEST).

ESPECÍFICOS

Aplicar conhecimentos adquiridos ao longo do curso como fomento para a idealização de novos pratos.
Elaborar preparações que considere as características biológicas, socioeconômicas, culturais e psicossociais dos indivíduos.
Utilizar a evolução tecnológica na elaboração destas receitas.
Apresentar pratos inéditos e/ou releituras para uma mesa de degustação gastronômica.
Elaborar o I Caderno Gastronômico a partir da compilação das produções resultantes dos projetos anteriores.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Elaboração de fichas técnicas (4h)
- Planejamento e controle de custos (4h)
- Preparação e apresentação de pratos (4h)
- Planejamento e organização do Caderno Gastronômico; (8h)
- **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 do objeto de estudo, elaboração do relatório e compilação das preparações para elaboração do Caderno Gastronômico. O aluno realizará uma compilação das produções desenvolvidas nos Projetos Integradores I, II e III, atribuindo-lhe a formatação e normatização necessária para elaboração do Caderno Gastronômico e, de maneira prática, proceder à apresentação de receitas inéditas e/ou releituras com temática livre baseada em suas pesquisas, para preparação e apresentação dos pratos em mesa de degustação gastronômica.

RECURSOS DIDÁTICOS

Quadro branco e acessórios; Bases de dados; Data show; Textos; Laboratórios 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.

Considerando a especificidade da disciplina, o aluno desenvolverá em equipe, trabalho de cunho prático e intelectual, constituído pela compilação das produções realizadas durante os Projetos Integradores I, II e III; contará ainda com as 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 e elaboração do CGCEST constituirão as avaliações. A nota final será definida por média aritmética calculada pela soma da nota da banca, mais a nota do professor, dividida por dois.

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.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

GISSLEN, Wayne. **Culinária profissional**. Barueri, SP: Manole, 2012. *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*

THE CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. **Garde manger**: a arte e o ofício da cozinha fria. São Paulo: SENAC, 2014.

COMPLEMENTAR

CARVALHO, Robson de. **Cozinha Fria**: da ornamentação à execução do cardápio. São Paulo: Editora Érica, 2014.

CATUREGLI, Maria Genny. **Gastronomia de A a Z** - Principais Alimentos, Bebidas, Utensílios e Modos de Preparo Da cozinha mundial descritos e traduzidos para o português. São Paulo: ALEPH, 2011.

GALVES, Mariana de Castro Pareja. **Técnicas de panificação e massa**. São Paulo: Érica, 2014. 136 p.

GISSLEN, Wayne. **Panificação e confeitaria profissionais**. São Paulo: Editora Manole, 2011.

WEBER, Tatiana. **O Livro Essencial da Cozinha Asiática**. Portugal: H. F. ULLMANN; Rio de Janeiro: Ed. Paisagem, 2012.