

<b>DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR</b>
<b>Nome: Cozinha Regional</b>
<b>Curso: Técnico em Gastronomia</b>
<b>Período: 2º período – MÓDULO IV</b>
<b>Carga Horária: Teórica –30 h.a. (25 h.r.) Práticas Profissionais –30 h.a. (25 h.r.)</b>
<b>Docente Responsável: Renata de Eça Santos</b>
<b>EMENTA</b>
Influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia da região dos estados do Nordeste (Alagoas, Bahia, Ceará, Maranhão, Paraíba, Pernambuco, Piauí, Rio Grande do Norte e Sergipe) seus principais ingredientes e pratos típicos.
<b>OBJETIVOS DE ENSINO</b>
<p><b>Geral</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer as bases históricas da gastronomia dos estados no Nordeste: Alagoas, Bahia, Ceará, Maranhão, Paraíba, Pernambuco, Piauí, Rio Grande do Norte e Sergipe. Principais pratos (teoria e Prática); O turismo e principais roteiros gastronômicos.</li> </ul> <p><b>Específicos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer Influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia dos estados do Maranhão e Piauí, seus ingredientes típicos e principais pratos.</li> <li>• Conhecer Influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia dos estados do Ceará e Rio Grande do Norte, seus ingredientes típicos e principais pratos.</li> <li>• Conhecer Influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia dos estados da Paraíba, Pernambuco, seus ingredientes típicos e principais pratos.</li> <li>• Conhecer Influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia dos estados de Alagoas e Sergipe, seus ingredientes típicos e principais pratos.</li> <li>• Conhecer Influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia dos estados da Bahia, seus ingredientes típicos e principais pratos.</li> </ul>
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>UNIDADES I (12 h.a.)</b> - Maranhão e Piau: influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia regional, seus principais ingredientes, técnicas culinárias e pratos típicos.</li> <li>• <b>UNIDADES II (12 h.a.)</b> - Ceará e Rio Grande do Norte: influências étnicas,</li> </ul>

<p>histórico e cultural da gastronomia regional, seus principais ingredientes, técnicas culinárias e pratos típicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>UNIDADES III (12 h.a.)</b> - Paraíba, Pernambuco: influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia regional, seus principais ingredientes, técnicas culinárias e pratos típicos.</li> <li>• <b>UNIDADES IV (12 h.a.)</b> - Alagoas e Sergipe: influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia regional, seus principais ingredientes, técnicas culinárias e pratos típicos.</li> <li>• <b>UNIDADES IV (12 h.a.)</b> - Bahia: influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia regional, seus principais ingredientes, técnicas culinárias e pratos típicos.</li> </ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• As práticas de ensino serão contempladas por meio de aulas teóricas e práticas,</li> <li>• Aulas expositivas dialogadas, ilustradas com recursos audiovisuais.</li> <li>• Apresentação de seminários.</li> <li>• Atividades individuais e em grupo (questionários, pesquisas, relatórios de aulas práticas e visitas técnicas).</li> <li>• Familiarização dos alunos com ambiente profissional através de visitas técnicas.</li> </ul>
<b>AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• As avaliações ocorrerão através de processos contínuos e individuais, por meio de atividades (trabalhos individuais e/ou em grupo), provas escritas, além de relatórios das aulas prática e visitas técnicas e apresentação de seminários.</li> </ul>
<b>RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Equipamento multimídia</li> <li>• Lousa e pincel atômico</li> <li>• Laboratório de Gastronomia</li> </ul>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>
<b>Básica</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. LEAL, W. <b>Fragmentos Étílicos e Gastronômicos</b>: a história do comer e do beber na Paraíba. 1. ed. João Pessoa: Texto arte, 2002.</li> <li>2. CASCUDO, L. C. <b>História da Alimentação no Brasil</b>. São Paulo: Global, 2004.</li> <li>3. FREIXA, D., CHAVES, G. <b>Gastronomia no Brasil e no Mundo</b>. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.</li> </ol>
<b>Complementar</b>

1. ATALA, Alex. **Por uma Gastronomia Brasileira**: para ler. São Paulo: Bei, 2005.
2. CAVALCANTI, P. **A Pátria nas Panelas**: história e receitas da cozinha brasileira. São Paulo: SENAC, 2007.
3. CHAVES, G.; FREIXA, D. **Larousse da Cozinha Brasileira**: raízes e culturais da nossa terra. São Paulo: Larousse, 2007.
4. FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. São Paulo: SENAC, 2003.
5. ZARVOS, N. **Multissabores**: a formação da gastronomia brasileira. São Paulo: SENAC, 2000.

<b>DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR</b>
<b>Nome: Projetos Integradores II</b>
<b>Curso: Técnico em Gastronomia</b>
<b>Período: 2º Semestre –MÓDULO IV</b>
<b>Carga Horária: 60 h.a.- 40 h.r.</b>
<b>Docente Responsável: Nadja Sales Costa de Lima</b>
<b>EMENTA</b>
Apresentação de projeto que integre os conteúdos das componentes curriculares do curso. Elaboração e apresentação do projeto final. Execução do projeto técnico integrador. Elaboração e apresentação dos relatórios parcial e final do projeto.
<b>OBJETIVOS DE ENSINO</b>
<p><b>Geral</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Promover o aprendizado teórico e prático dos conteúdos das componentes curriculares por meio da elaboração, apresentação e execução de projeto integrador.</li> </ul> <p><b>Específicos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Integrar o conteúdo das componentes curriculares do curso.</li> <li>• Capacitar o aluno a desenvolver projetos e soluções para problemas.</li> <li>• Aperfeiçoar a capacidade do aluno de executar projetos.</li> <li>• Incentivar o trabalho em grupo.</li> <li>• Desenvolver habilidades de comunicação e apresentação em público.</li> <li>• Incentivar a busca por inovações tecnológicas para o desenvolvimento do</li> </ul>