

PROJETO INTEGRADO

SÍNTESE



Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Curso:	Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia	Semestre: 1º semestre
Objetivos da Aprendizagem:	A produção textual é um procedimento metodológico de ensino-aprendizagem que tem por objetivos: • Favorecer a aprendizagem. • Estimular a corresponsabilidade do aluno pelo aprendizado eficiente e eficaz. • Promover o estudo dirigido a distância. • Desenvolver os estudos independentes, sistemáticos e o autoaprendizado. • Oferecer diferentes ambientes de aprendizagem. • Auxiliar no desenvolvimento das competências requeridas pelo Catálogo Nacional de Cursos Superiores em Tecnologia do Ministério da Educação. • Promover a aplicação da teoria e conceitos para a solução de problemas práticos relativos à profissão. • Direcionar o estudante para a busca do raciocínio crítico e da emancipação intelectual.	

Prezado aluno (a),

Seja bem-vindo (a) ao semestre!

A proposta da Projeto Integrado Síntese terá como temática: “Desafio Empreendedor - Criando um Negócio Sustentável de Gastronomia Brasileira”. Esta temática possibilita a aprendizagem interdisciplinar, considerando as diversas disciplinas do semestre, com o objetivo de desenvolver ações referente à área de atuação.

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

ORIENTAÇÕES DA PRODUÇÃO TEXTUAL

Para atingir os objetivos desta produção textual, você deverá seguir as instruções voltadas à elaboração do trabalho, disponibilizadas ao longo do semestre, sob a orientação do(a) Tutor(a) à Distância, considerando as disciplinas norteadoras.

A desenvolvimento da proposta é fundamental para que haja o pleno desenvolvimento de competências e habilidades requeridas em sua atuação profissional. Nessa produção textual deverá ser considerada a temática “Desafio Empreendedor: Criando um Negócio Sustentável de Gastronomia Brasileira”, apresentada na Situação Geradora de Aprendizagem (SGA).

Você, deverá se envolver com a Situação Geradora de Aprendizagem (SGA), inserindo-se nesse contexto para realizar as tarefas previstas. Para realizar essas tarefas, sigam as orientações fornecidas nesse material e nas fundamentações teóricas diversas (material didático e dentre outros materiais complementares, sejam estes indicados pelos professores ou pesquisados por você).

No final deste manual, constam todas as informações necessárias para a construção do trabalho individual. Faça uma leitura na íntegra e observe todas as normas e orientações para que o desenvolvimento do trabalho seja satisfatório e possa atender todas as solicitações que a atividade exige.

Se houver qualquer dúvida no desenvolvimento deste trabalho, sempre recorra as instruções aqui presentes, bem como, acione o seu tutor a distância para que ele possa auxiliá-lo da melhor forma possível.

SITUAÇÃO GERADORA DE APRENDIZAGEM (SGA)

Desafio Empreendedor: Criando um Negócio Sustentável de Gastronomia Brasileira

A sustentabilidade na gastronomia é um pilar fundamental para a preservação do planeta e a promoção de um sistema alimentar mais justo e equilibrado. Ao considerarmos a origem dos alimentos, os métodos de produção, o consumo responsável e a redução do desperdício, estamos não apenas garantindo a disponibilidade de recursos para as gerações futuras, mas também reconhecendo o impacto que nossas escolhas alimentares têm no meio ambiente e na sociedade.

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Uma das facetas mais cruciais da sustentabilidade na gastronomia é a busca por ingredientes locais e sazonais. Essa prática não apenas valoriza a diversidade de sabores e culturas regionais, mas também reduz a pegada de carbono ao diminuir a necessidade de transporte de longa distância dos alimentos. Além disso, ao priorizar produtores locais, fortalecemos as economias regionais, incentivando métodos de produção mais sustentáveis e estreitando os laços entre consumidores, agricultores e a comunidade em geral.

A redução do desperdício de alimentos também desempenha um papel crucial na sustentabilidade gastronômica. Toneladas de comida são desperdiçadas anualmente em todo o mundo, desde a produção até o descarte final. Ao implementar práticas como o uso integral dos ingredientes, compostagem de resíduos orgânicos e estratégias de reutilização de sobras, os estabelecimentos gastronômicos não apenas economizam recursos, mas também contribuem para a mitigação dos impactos ambientais, combatendo a fome e promovendo uma gestão mais responsável dos recursos disponíveis.

Agora é com você!

DESAFIO

Considere que você é um empreendedor encantado pela culinária brasileira e está empenhado em criar um negócio gastronômico inovador, que não só destaque a riqueza da gastronomia nacional e regional, mas também promova a sustentabilidade.

Aqui está o desafio:

Desenvolva um plano de negócios para um restaurante de gastronomia brasileira que integre práticas sustentáveis desde a seleção de ingredientes até a experiência do cliente, demonstrando inovação empreendedora na área. Considere e siga as seguintes instruções:

1. Explore a diversidade da gastronomia brasileira, selecionando uma das regiões do nosso país e os seus pratos mais representativos (no mínimo 4). Considere os

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

ingredientes locais, técnicas de preparo e aspectos culturais associados a essa região.

Dica: você pode considerar a região na qual está inserido (a) ou qualquer outra que tenha mais conhecimento ou até que deseje conhecer melhor.

2. Desenvolva um conceito de restaurante que celebre a diversidade culinária brasileira, criando um cardápio autêntico que destaque pratos típicos da região selecionada. Certifique-se de que os ingredientes sejam provenientes de fontes sustentáveis e de produtores locais.
3. Integre soluções de sustentabilidade no design do restaurante, como o uso de materiais reciclados, economia de energia e gestão eficiente da água e proponha estratégias para reduzir o desperdício de alimentos na cozinha, aproveitando ao máximo os ingredientes e implementando práticas de coleta seletiva e compostagem.

Este desafio tem o objetivo de combinar a riqueza da gastronomia brasileira com as estratégias empreendedoras e sustentáveis, incentivando a criação de um negócio gastronômico autêntico, inovador e comprometido com o meio ambiente.

Sugestão de Referências

CORREIA JUNIOR, C. A. et al. Sustentabilidade na gastronomia contemporânea. **Research, Society and Development**, v. 10, n. 9, 2021.

COSTA, L. et al. **Gastronomia brasileira II**. Porto Alegre: SAGAH, 2018.

DIAS, R. **Gestão ambiental**: responsabilidade social e sustentabilidade. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2024.

DINIZ, R. V. W. et al. **Gastronomia brasileira I**. Porto Alegre: SAGAH, 2018.

KRAUSE, R. W.; BAHLS, A. D. S. M. Orientações gerais para uma gastronomia sustentável. **Turismo: Visão e Ação**, v. 15, n. 3, p. 434-450, 2013.

RAMOS, R. G.; MOREIRA, J. C. A Sustentabilidade na Perspectiva da Gastronomia: uma análise da Rede Gastronômica dos Campos Gerais, Paraná. **Revista Paranaense de Desenvolvimento**, v. 41, n. 138, p. 111-126, 2020.

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

NORMAS PARA ELABORAÇÃO

1. O trabalho será realizado individualmente.

2. Importante: Você deverá postar o trabalho finalizado no AVA, o que deverá ser feito na pasta específica (“portifólio”) da disciplina Projeto Integrado Síntese, obedecendo ao prazo limite de postagem, conforme disposto no AVA. Não existe prorrogação para a postagem da atividade.

3. Deve conter, depois de pronto, capa e folha de rosto padrão da Instituição, sendo organizado no que tange à sua apresentação visual (tipos e tamanhos de fontes, alinhamento do texto, espaçamentos, parágrafos, apresentação correta de citações e referências, entre outros elementos importantes), conforme modelo disponível no AVA.

4. A produção textual é um trabalho original e, portanto, não poderá haver trabalhos idênticos aos de outros alunos ou com reprodução de materiais extraídos da internet. Os trabalhos plagiados serão invalidados, sendo os alunos reprovados na atividade. Lembre-se de que a prática do plágio constitui crime, com pena prevista em lei (Lei n.º 9.610), e deve ser evitada no âmbito acadêmico.

5. Importante: O trabalho deve ser enviado em formato Word. Não serão aceitos, sob nenhuma hipótese, trabalhos enviados em PDF.

Lembre-se de que seu Tutor a Distância está à disposição para lhe atender em suas dúvidas e, também, para repassar orientações sempre que você precisar. Aproveite esta oportunidade para realizar um trabalho com a qualidade acadêmica de nível universitário.

Bom trabalho!
Equipe de professores