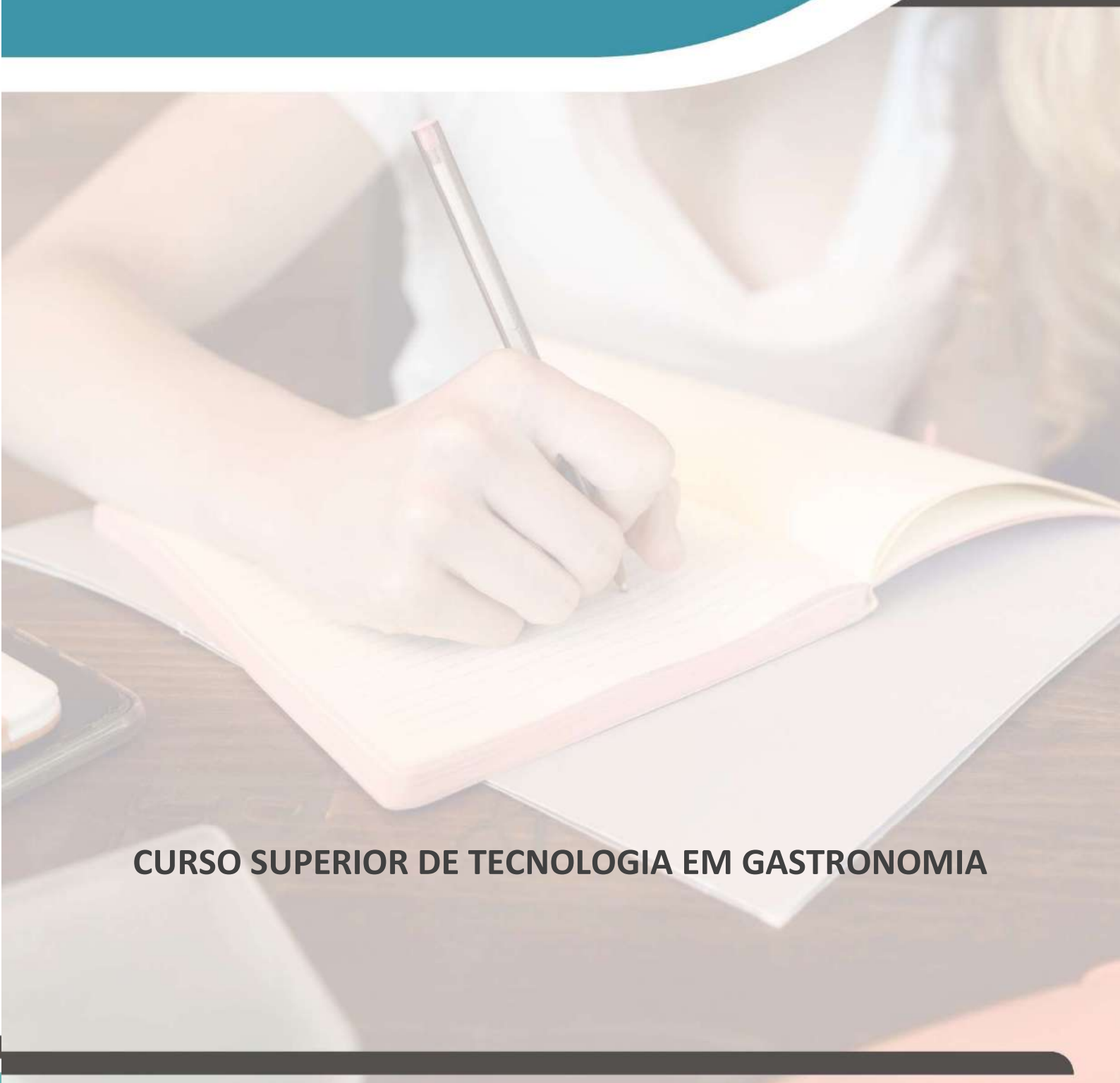


PROJETO INTEGRADO INOVAÇÃO



CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Curso:	Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia	Semestre: 3º 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 Inovação terá como temática: Inovação e tecnologia no mercado gastronômico. Esta temática possibilita a aprendizagem interdisciplinar, considerando as diversas disciplinas do semestre, com o objetivo de desenvolver ações referente à área de atuação.

SITUAÇÃO GERADORA DE APRENDIZAGEM (SGA)

Pensando nas mais diversas tendencias do mercado gastronômico um grande filantropo resolveu que iria trazer destaque ao *fusion food*. Tendencia esta que consiste em uma abordagem

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

culinária que combina elementos de diferentes culturas gastronômicas para criar experiências únicas ao comensal.

Essa tendência envolve a mistura de ingredientes, técnicas e sabores de diversos países, ou regiões de um único país, resultando em criações criativas, intrigantes e excêntricas. A globalização de ingredientes e a troca de experiências entre culturas, impulsionando o crescimento do *fusion food*, tornando-o uma escolha popular entre muitos restaurantes ao redor do mundo. E a fim de explorar o potencial desta nova tendência no mercado gastronômico e movimentar o capital da cidade a prefeitura da sua cidade natal desenvolveu um “Festival Gastronômico de Inovação Regional e Internacional e você foi convidado para integrar a banca de colaboradores.

Um evento que busca destacar a diversidade e riqueza da culinária brasileira e internacional, ao mesmo tempo que integra conceitos de nutrição e dietoterapia, além de técnicas avançadas de cozinha fria e excelência em serviço. Este festival é uma oportunidade única para mostrar a criatividade e inovação, utilizando ingredientes e tradições culinárias das regiões do Brasil (Norte, Nordeste, Sudeste, Centro-Oeste e Sul) e combinando com influências das cozinhas das Américas, Europeia e Mediterrânea.

O objetivo deste projeto é criar pratos inovadores que respeitem e enalteçam as tradições culinárias regionais brasileiras, ao mesmo tempo em que integram elementos das cozinhas internacionais. Os pratos devem incorporar os princípios nutricionais e trazer conceitos inovadores. Além disso, será essencial apresentar os pratos de forma profissional, respeitando as normas de etiqueta e cerimonial, garantindo um serviço de excelência.

DESAFIOS

1. Gastronomia Brasileira e Internacional

- Você deve escolher uma região do Brasil (Norte, Nordeste, Sudeste, Centro-Oeste ou Sul) e uma cozinha internacional (Américas, Europeia ou Mediterrânea) para desenvolver um menu de três pratos (entrada, prato principal e sobremesa).

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

- O menu deve destacar ingredientes típicos e técnicas tradicionais da região brasileira escolhida, combinando-os com influências da cozinha internacional selecionada (*fusion food*).
- É necessário inovar na apresentação e na combinação de sabores, criando pratos que sejam releituras modernas e fusão das receitas clássicas regionais e internacionais.

2. Gastronomia Nutricional

- Você deve desenvolver uma sobremesa considerando os princípios nutricionais, garantindo assim um menu com uma alimentação equilibrada.
- A sobremesa deve atender a uma dieta com restrição de gorduras.
- Incorporar fundamentos da dietoterapia para garantir que a sobremesa não apenas seja saborosa, mas também promova a saúde e o bem-estar dos comensais.

3. *Garde Manger* - Cozinha Fria

- Você deve apresentar como entrada um prato frio, como uma salada ou um aperitivo, utilizando técnicas de cozinha fria.
- Incluir pelo menos uma conserva ou item de charcutaria artesanal.
- Utilizar molhos frios inovadores que complementem e realcem os sabores dos ingredientes regionais e internacionais.

4. Serviço, Etiqueta e Cerimonial

- Você deve preparar e apresentar um plano detalhado de serviço para a apresentação dos pratos, garantindo que todos os aspectos de etiqueta e cerimonial sejam respeitados.
- Desenvolver uma breve apresentação sobre a origem dos pratos, os ingredientes utilizados e a inspiração por trás das inovações introduzidas.

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Importante: não é necessário o desenvolvimento do menu de forma prática. Para avaliação da atividade você deve apresentar a descrição do menu e atender as solicitações dos desafios apresentados.

Este projeto é uma oportunidade para aplicar de forma integrada os conhecimentos adquiridos nas disciplinas de Gastronomia Brasileira, Cozinha Internacional, Gastronomia Nutricional, *Garde Manger* - Cozinha Fria e Serviço, Etiqueta e Cerimonial.

Você foi desafiado a pensar de forma inovadora, respeitando tradições enquanto inovam e criando experiências gastronômicas que sejam ao mesmo tempo deliciosas, saudáveis e bem apresentadas.

Boa sorte e mãos à obra!

NORMAS PARA ELABORAÇÃO E ENTREGA DA PRODUÇÃO TEXTUAL

1. O trabalho será realizado individualmente.

2. Importante: Você deverá postar o trabalho finalizado no AVA, o que deverá ser feito na pasta específica (“portfólio”) da disciplina Projeto Integrado Inovação, 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.

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

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