

## Culinária Trivial

---

### Dados Básicos

|                              |                              |                              |
|------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Tipo:                        | Fase:                        | Usuário:                     |
| Projeto                      | Validada Pela Pró-Reitoria   | ELINE ALVES SOARES           |
| Palavra Chave 1:             | Palavra Chave 2:             | Palavra Chave 3:             |
| Alimentos e bebidas          | Cozinha                      | Cozinha regional             |
| Campus:                      |                              |                              |
| IFCE Campus Canindé          |                              |                              |
| Área de Atuação - Principal: | Área de Atuação - Subárea 1: | Área de Atuação - Subárea 2: |
| Trabalho                     | Educação                     | Cultura                      |
| Previsão de Início:          | Previsão de Fim:             | Carga Horária:               |
| 08/31/2016                   | 12/07/2016                   | 60                           |
| Número Mínimo de             | Número Máximo de             |                              |
| 15                           | 25                           |                              |

### Dados Específicos

|                  |          |                  |
|------------------|----------|------------------|
| Eixo de Atuação: | Local de | Periodicidade da |
| Acadêmico        | Urbano   | Semanal          |

#### Avaliação

Frequência, Participação, Trabalhos Escritos,

### Servidor

|                       |            |
|-----------------------|------------|
| Nome do Corredenador: | Matricula: |
| ELINE ALVES SOARES    | 2611082    |
| Logradouro:           | Número:    |
| RUA JOSÉ CANDIDO      | 599        |

---

|                         |                            |                                 |
|-------------------------|----------------------------|---------------------------------|
| Cep:                    | Bairro:                    | Cidade:                         |
| 60.325-490              | MONTE CALTELO              | FORTALEZA                       |
| Estado:                 |                            |                                 |
| CE                      |                            |                                 |
| Telefone:               | Celular:                   | E-Mail:                         |
| (85) 9872-9821          | (85)9 8690-1999            | eline_alves_soares@yahoo.com.br |
| E-Mail Alternativo:     | Horas Semanais Dedicadas a |                                 |
| elinealsoares@gmail.com | 4                          |                                 |

## Informações

### Apresentação

Esse projeto surgiu da inquietante vontade desta professora em melhorar a qualidade profissional dos alunos e da comunidade local, percebendo dificuldades em executar tarefas as quais exigiam a prática da culinária. O mesmo interesse foi fundamentado em uma pesquisa direta através de questionário, perguntas orais e apreciação técnica com os colaboradores e professores do IFCE do campus Canindé. A amostra foi realizada de forma aleatória entre aproximadamente 40 respondentes do curso técnico em eventos e subsequente do IFCE campus Canindé, onde 96% disseram ter o desejo de aprender sobre a culinária trivial. A respeito das principais dificuldades ao que se refere a inserção das aulas de culinária, tem-se: horário restrito (cantina), falta de materiais, desinformação sobre o curso, falta de recursos financeiros para materiais, dentre outros.

### Justificativa:

Na busca de proporcionar aos participantes conhecimentos e habilidades necessárias à preparação de pratos básicos da culinária trivial, trabalhando em conformidade com as normas de higiene e manipulação de alimentos é que sugeri a execução deste projeto do IFCE campus Canindé. Essa proposta de atuação acadêmica intenta além de desenvolver as habilidades manuais e práticas de culinária, desenvolver as também habilidades humanísticas e de cidadania.

Este projeto deverá basear-se essencialmente em aulas de demonstração prática, acompanhadas pela elaboração de fichas técnicas, (ingredientes utilizados, preparação e método de confecção), entregues e acompanhadas durante as aulas pelos alunos.

Dada à importância do serviço de refeições, deverá dar-se particular importância à mise-en-place, preparação, confecção e distribuição (serviço de roda) das refeições, para familiarizar os alunos com o dia a dia de laboração de uma cozinha, que oportunamente terão que enfrentar durante os estágios e/ou na vida. Pretende-se deste modo que os alunos possam avaliar convenientemente as suas aptidões e motivação para a profissão. Sempre que possível este serviço deve ser desenvolvido em estreita colaboração com a variante Restaurante / Bar.

Destaco a importância deste projeto, sendo esta uma instituição de ensino, pois auxiliará no aprimoramento intelectual, social e profissional tanto do aluno como do próprio professor, podendo inclusive servir de alicerce para futuros trabalhos em Alimentos e Bebidas e disciplinas afins presentes no IFCE Campus Canindé.

### Público Alvo:

Alunos do Eixo de Hospitalidade e Lazer, comunidade externa e servidores terceirizados do IFCE.

### Objetivo Geral:

---

Conhecer e aplicar as técnicas de serviços de cozinha (preparação de matérias primas, confecção de molhos, pratos, entre outros), de decoração de pratos e mise en place.

## Objetivos Específicos:

Mobilizar saberes técnicos de forma a verificar a qualidade dos produtos adquiridos e produzidos, as suas condições de armazenamento e conservação e decidir sobre a sua aceitação / rejeição e ou correção.

Mobilizar saberes técnicos de forma a preparar, confeccionar e apresentar pratos da cozinha italiana. (molhos e massa para pizza).

Participar nas relações grupais em situações cotidianas nas diversas atividades de aquisição do conhecimento, melhorando e fortalecendo a autoestima, reconhecendo-lhes como cidadãos produtivos e criativos, agentes do meio social em que vivem.

## Metodologia:

### Sistêmica.

Para realizar este projeto, que envolve a pesquisa de diferentes sujeitos, confere os procedimentos metodológicos adotados a realização do trabalho:

Pesquisa documental: Busca de documentos escritos que facilitem o processo de ensino-aprendizagem.

Trabalho com a oralidade: Busca de novas práticas educativas ganham força e nos leve a refletir e aprimorar as competências descritas abaixo:

Mobilizar saberes técnicos de forma a identificar, prever e calcular as necessidades no que diz respeito a produtos de consumo necessários para as atividades de produção;

Mobilizar saberes técnicos de forma a identificar e selecionar ingredientes, produtos, matérias-primas para a preparação, confecção, empratamento e decoração de pratos e sobremesas;

Desenvolver a capacidade de definir as proporções dos ingredientes e alimentos a combinar, em função da sua composição, de forma a obter alimentos equilibrados do ponto de vista nutricional e dietético;

Mobilizar saberes técnicos de forma a calcular os tempos de preparação dos alimentos e da confecção dos pratos e sobremesas em função das quantidades, tipos de matérias-primas e dos resultados pretendidos;

Esta ação está vinculada a algum Edital de Fomento?

Nenhum

Qual?

É vinculado a algum Programa de extensão?

Não

## Equipe Execução

| Membro             | Instituição | Horas dedicadas | Categoria   | Vínculo ao | Bolsista |
|--------------------|-------------|-----------------|-------------|------------|----------|
| ELINE ALVES SOARES | IFCE        | 4h              | Coordenador | Docente    | Não      |

Orçamento

| Descricao:                                     | Rubricas: | Valor: |
|------------------------------------------------|-----------|--------|
| Diárias - Pessoal Civil                        | 3390.14   | 0.0    |
| Bolsa - Auxílio Financeiro a Pesquisadores     | 3390.20   | 0.0    |
| Passagens e Despesas com Locomoção             | 3390.33   | 0.0    |
| Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física   | 3390.36   | 0.0    |
| Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica | 3390.39   | 0.0    |
| Encargos Patronais                             | 3391.47   | 0.0    |
| Equipamento e Material Permanente              | 4490-52   | 0.0    |
| Bolsa - Auxílio Financeiro a Estudantes        | 3390.18   | 400.0  |
| Material de Consumo                            | 3390.30   | 600.0  |