

## CIAO!

Francisco Garcia Soares de Oliveira <sup>1</sup>

francisco.soares@baraodemaua.br

Carolina Correa Coelho Médico <sup>2</sup>

carolina.coelho@baraodemaua.br

Centro Universitário Barão de Mauá

## INTRODUÇÃO

Este relato versa sobre o Projeto Integrador (PI) entre as disciplinas de cozinha italiana e PI, com os alunos do terceiro período vespertino de gastronomia. O tema proposto foi cozinha clássica italiana e sua relevância na gastronomia atual.

## OBJETIVO

Articular saberes da profissão com o contexto cultural, ambiental e criativo para compreender a realizar o projeto, capacitar para resolver problemas e/ou criar negócios, produtos ou serviços de forma criativa e inovadora no seguimento da gastronomia. A fim de: Adquirir Competência Multifuncional para atuar em diferentes atividades simultaneamente, compreendendo as particularidades técnicas e processuais; Desenvolver produções culinárias embasadas nas propriedades Culturais da gastrônoma italiana, a partir da avaliação de ingredientes e técnicas e considerando a cultura, criatividade e as tendências gastronômicas; e elaborar um livro de receitas juntamente com dois eventos práticos preparados no laboratório de gastronomia do Centro Universitário Barão de Mauá (CBM).

## METODOLOGIA

---

<sup>1</sup> Especialização em andamento em Gastronomia Brasileira pelo Centro Universitário Barão de Mauá, CBM, Brasil. Especialização em Docência do Ensino Superior pela Faculdade de Educação São Luís, FESL. Docente do Centro Universitário Barão de Mauá

<sup>2</sup> Especialização em Administração e Organização de Eventos pelo Centro Universitário Senac, SENAC/SP, e Pós-graduanda em Gastronomia Funcional pela Universidade Anhembi Morumbi, UAM. Docente do Centro Universitário Barão de Mauá.

A metodologia utilizada foi a atividade dialogada e pesquisa bibliográfica em sala de aula. Os alunos foram divididos em três grupos. Os grupos realizaram *brainstorming* buscando descobrir o caminho criativo a seguir usando o conteúdo disponível nas disciplinas. Escolheu-se uma metodologia ativa, por possibilitar ao aluno ser protagonista do processo de aprendizagem, sendo apoiada pela abordagem do desenvolvimento de competências e habilidades da Taxonomia de Bloom. Nessa metodologia, os estudantes buscam a solução de um problema interdisciplinar, enquanto promovem a comunicação e colaboração entre pares e docentes. Foram propostos então: Dalla terra – gastronomia de Toscana, onde apresentaram um cardápio *slow food* e vegetariano. Ciao! Gastronomia é arte, relacionando o cardápio com obras de arte clássicas da Renascença. E Caminhos de um banquete: Receitas inspiradas na obra Divina Comédia de Dante Alighieri, onde o cardápio inspirou-se no inferno, purgatório e paraíso.

## RESULTADOS

Os resultados tanto do livro, quanto da degustação, foram além do esperado, superando as expectativas do desafio proposto. Livros estes, que caso sejam lançados, alcançarão sucesso, pelo ineditismo e originalidade da proposta. É válido ressaltar. Que o livro Ciao! Será adaptado para artigo científico.

## CONCLUSÃO

No esforço para a construção da resolução do caso, os estudantes aplicam ferramentas analíticas, articulam questões e refletem sobre experiências relevantes de seu cotidiano para tirar conclusões que se relacionam a novas situações, podendo ser aplicadas à cenários do mercado de trabalho. Cada grupo montou sua lista de compras calculando quantidades, *mise en place*, plano de ataque, cardápio e correlacionou com o tema escolhido, tendo que relacionar habilidades relativas à: criatividade, organização, relacionamento interpessoal, cumprimento de prazos, desenvolvimento de projetos com diferencial competitivo. Foram dois eventos

práticos com os alunos executando o cardápio criado, composto por antepasto, primo piatto e *dolce*.

**Palavras-chave:** Receitas. Italianas. Criativas.