ROTEIRO

DISCIPLINA INTEGRADORA

**Exemplo de informações para compor um trabalho sobre um dos preparos**

1. Nome da preparação: “**Kafta” - almondegas, hambúrguer, quibe;**
2. Localização geográfica ou pais de procedência: **Países árabes, Líbano;**
3. Nomes e demais denominações populares ou da cultura local/regional;

 3.1 Historias, musicas, poemas, etc. **( opcional e se encontrar);**

1. Formas de compra/ seleção /embalagem: dos ingredientes e se é encontrado já comercializado (pronto), padrão de qualidade.
2. Preços;
3. Processos de pré-preparo e preparo, processamento industrial (técnicas aplicadas);
4. Alterações físicas e bioquímicas durante o preparo;
5. Utensílios, equipamentos necessários para a preparação;
6. Formas de armazenamento (vida de prateleira, qualidade microbiológica)
7. Formas de distribuição da preparação já pronta, temperatura, recipientes, local etc.; riscos de contaminação
8. Comensal/destinatários (Para quem pode ser destinado, idade, sexo);
9. Estado da arte da produção científica /Fontes de informação/Referências Bibliográficas.

 PREPARAÇÕES – TEMAS DOS TRABALHOS

 **Refeição 1**

Almôndegas ou kafta

Salada de grão de bico

Manjar de coco com ameixa

Suco de melancia

**Refeição 2**

Bife a cavalo

Salada de maionese

Mousse de chocolate

Suco de tangerina

**Refeição 3**

Estrogonofe de proteína de soja

Salada de folhas verdes

Mousse de Maracujá

Suco de morangos

**Refeição 4**

Frango assado ao molho de mostarda e mel

Salada de abobora com tomate cereja

Goiabada com queijo branco

Suco de abacaxi com hortelã

**Refeição 5**

Peixes com tomates marinados

Salada grega

Doce de abobora

Suco de Maracujá com gengibre