

PLANO SEMESTRAL DE ENSINAGEM

ESCOLA	CURSO	PERÍODO/ANO
ESA	Gastronomia	1º/2023.1
MÓDULO DE APRENDIZAGEM	DOCENTE (S)	
Cozinha Brasileira	Ruth Calleia	

CRÉDITOS/ CARGA HORÁRIA						
CRÉDITOS	TEÓRICA (h)	PRÁTICA (h)	TDE (h)	DIGITAL (h)	EXTENSÃO (h)	TOTAL (h)
04	20h	40h	20h	--h	--h	80h

EMENTA
Gastronomia brasileira seu desenvolvimento teórico e prático de pratos regionais, apresentando suas particularidades de preparo, ingredientes e produtos.

CÓDIGO DA COMPETÊNCIA (CC)	COMPETÊNCIAS/PERFIL DO EGRESSO
CGO1	Atuar consciente e sistematicamente para manutenção da saúde, bem-estar e qualidade de vida das pessoas, famílias e comunidade, considerando aspectos éticos, políticos, espirituais, sociais, econômicos, ambientais e biológicos, para o desempenho adequado das atividades profissionais.
CE03	Demonstrar conhecimento sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, desenvolvendo e avaliando novas fórmulas ou produtos alimentares para a utilização humana, garantindo sua qualidade final.
CG04	Demonstrar disposição, autocrítica e compromisso pessoal com o ato de aprender continuamente e apresentar as soluções mais adequadas para os problemas dos indivíduos e grupos populacionais, o desenvolvimento e/ou transformação
CG08	Agir de modo ético em todo e qualquer contexto e nestes, fazer uso do raciocínio lógico, analítico e visão sistêmica para interpretar fenômenos oriundos do mundo do trabalho, resolver problemas, dar orientações, tomar decisões assumindo as responsabilidades decorrentes delas.
CG06	Assumir atitude investigativa, contemplando a diversidade de fenômenos e métodos de pesquisa, tendo em vista o desenvolvimento e/ou transformação da realidade estudada.

CE01	0Conhecer sobre as técnicas culinárias sendo capaz de aplicar e reconhecer a importância dos protocolos de higiene pessoal ambiental e de utensílios na manipulação de alimentos, bem como aplicar técnicas de refinamento gastronômico de modo a saber conduzir e gerenciar atividades nos ambientes de cozinha e nos empreendimentos alimentícios.
CE01	Compreender as especificidades da alimentação vegetariana sendo capaz de conceber, planejar e conduzir a produção de pratos culinários com a finalidade de operacionalizar produções gastronômicas em diferentes modalidades e padrões do vegetarianismo.
CE03	Demonstrar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, desenvolvendo e avaliando novas fórmulas ou produtos alimentares para utilização na alimentação humana, garantindo sua qualidade final sendo capaz de emitir parecer técnico em sua área de formação.
CE04	Saber gerenciar eventos e serviços em gastronomia considerando os aspectos culturais, sociais e econômicos, sendo capaz de planejar e implementar cardápios, decorar pratos, gerenciar fluxo de montagem de cozinha, controle de insumos e serviços de mesa de modo a otimizar recursos financeiros e garantir a qualidade da alimentação ofertada.

PROCEDIMENTOS PARA ABORDAR A RELAÇÃO FÉ E ENSINO

As unidades de aprendizagem deste semestre irão habilitar o estudante a propor e desenvolver atividades, de forma a colocar em prática o aprendizado. Para este fim, eles devem possuir habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM

- História da alimentação no Brasil
- Culinária Brasileira: Influências socioeconômicas e religiosas recebidas
- Ingredientes típicos da culinária Brasileira
- Culinária da região nordeste
- Culinária da região norte
- Culinária da região Centro-oeste
- Culinária da região sudeste
- Culinária da região sul
- Ênfase na culinária Baiana.
- PANCS no Brasil ; a utilização de plantas alimentícias não convencionais no cenário da alimentação do Brasil.
- Aproveitamento integral dos Alimentos
- Tendências no Mercado gastronômico Brasileiro; Novas técnicas culinárias.

- BAHIA
- Cozinha Afetiva.

ESTRATÉGIAS DE ENSINAGEM

As estratégias de ensinagem presentes neste módulo, pautam-se no protagonismo e autonomia discente, à medida que as aprendizagens são construídas. Deste modo, são incorporados os elementos de referência do currículo, tais como: flexibilidade, interdisciplinaridade, transversalidade, replicabilidade e transferibilidade. A diversidade de estratégias se dá a partir da relação entre as evidências das competências e as unidades de aprendizagem. Para a potencialização da aprendizagem, nesse módulo, foi incorporado o Trabalho Discente Efetivo (TDE), que contribui para a sincronicidade entre teoria e prática e fomenta a autonomia e processos investigativos, conquanto há progressão dos estudos. Espera-se que fazendo uso das estratégias descritas a seguir e do detalhamento do TDE, os estudantes aprendam de modo ativo e duradouro. Vale ressaltar, que considerando os ritmos individuais e os processos de construção grupal, serão garantidas as acessibilidades comunicacional, digital, instrumental e metodológica.

AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A avaliação é compreendida neste módulo numa perspectiva formativa, incluídos processos de monitoramento e automonitoramento da aprendizagem, TDE e outros instrumentos, tendo em vista o desenvolvimento progressivo de competências, com pontuação máxima de 10 pontos.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- CASCUDO, Luis da Camara. **A História da Alimentação No Brasil**. 4. Ed. São Paulo: Global. 2011. FREYRE, Gilberto. Casa Grande e Senzala. Disponível em: http://www.usp.br/cje/anexos/freire_gilberto_casa_grande_senzala.pdf. (Livro digital.)
- “**De farinha, bendito seja Deus, estamos por agora muito bem**”: uma história da mandioca em perspectiva atlântica. Revista Brasileira de História. vol.37 no.75 São Paulo: May/Aug. 2017. Disponível em: <http://www.scielo.br>. Acesso em out/2017(Material digital.)
- SILVA, Nil Castro da. **Culinária e Alimentação em Gilberto Freyre**: Raça, identidade e modernidade. Disponível em: <https://muse.jhu.edu/article/557519/summary>. Acesso em: 08 abr.2021. (Livro digital.)

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- BOCCATO, André; LELLIS, Francisco. **Os Banquetes do Imperador**. São Paulo: Editora Senac. 2013
- CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação**. Disponível em: <http://revistas.ufpr.br/historia/article/view/4640>. Acesso em: 04 out.2017. (Livro digital.)

BAHIA

- TEMPASS, Martín César. **Os grupos indígenas e os doces brasileiros**. Disponível em: <http://www.seer.ufrgs.br/EspacoAmerindio/article/view/7201>. Acesso em: 04 out.2017. (Material digital.)
- MACIEL, Maria Eunice. **Uma cozinha à brasileira**. Cultura; Alimentação; Identidade. Disponível em: <http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2217>. Acesso em: 04 out.2017. (Livro digital.)
- CORÇÃO, Mariana. **A influência do gosto da cozinha portuguesa na História da alimentação no Brasil** de Câmara Cascudo. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-21862012000200008. Acesso em: 04 out.2017. (Material digital.)

REFERÊNCIAS PARA APOIO/APROFUNDAMENTO

- **A formação da brasilidade** – a construção do discurso modernista sobre a culinária , autores; Adriana Salay Leme e Rafaela Basso. https://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2014/12/35_Revista-Contextos_ed-vol-3-n-1.pdf
- **Cozinha de ingredientes: uma forma de atualizar tradições gastronômicas?** http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wpcontent/uploads/2013/04/Revista_Vol1_N228a34.pdf