

PLANO SEMESTRAL DE ENSINAGEM

ESCOLA	CURSO	PERÍODO/ANO
ESA	Gastronomia	1º/2023.1
MÓDULO DE APRENDIZAGEM	DOCENTE (S)	
Técnicas de Cozinha: Projeto Integrador	Ruth Calleia	

CRÉDITOS/ CARGA HORÁRIA						
CRÉDITOS	TEÓRICA (h)	PRÁTICA (h)	TDE (h)	DIGITAL (h)	EXTENSÃO (h)	TOTAL (h)
06	40h	20h	20h	--h	40h	120h

EMENTA
Conhecimentos teóricos e práticos sobre as habilidades e técnicas culinárias aplicadas a produtos alimentícios, com exceção de produtos carnes; Cargos, funções e atribuições do setor de cozinha; Técnicas de trabalho de cozinha, métodos de cocção; Montagem, apresentação e decoração de pratos.

CÓDIGO DA COMPETÊNCIA (CC)	COMPETÊNCIAS/PERFIL DO EGRESSO
CG01	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	Conhecer 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

UNIDADE 1:

- Conhecer a ementa, objetivos e bibliografias utilizadas na disciplina;
- Contextualização da unidade dentro do curso de Gastronomia;
- Introdução à temática das Técnicas de Cozinha;
- Organização do ambiente de trabalho;
- Equipamentos e utensílios na cozinha profissional
- Higiene na manipulação de alimentos.
- EPI'S na cozinha.

UNIDADE 2:

- Fichas técnicas de preparação; interpretar e executar.
- Plano de ataque.

UNIDADE 3

- Pré preparo de vegetais; Tipos de Cortes
- Pré preparo de proteínas de origem animal;
 - Tipos de Cortes
 - Visão dos Principais Cortes

UNIDADE 4:

- Bases aromáticas;
- Análise sensorial dos alimentos;
- *Fundos;
 - Fumet de Peixe
 - Court Bouillon
 - Proporções padrão para fundos

UNIDADE 5:

- *Agentes Espessantes
 - Roux
 - Slurry
 - Beurre manié
 - Liaison aux jaunes et à la creme
 - Legumes
 - Gelatina
 - Ágar-ágar
 - Manteiga integral (monté au beurre, ou montar na manteiga)

UNIDADE 6:

^{BAHIA}
* Molhos

- Um Pouco de História
- Classificação dos Molhos
- Molhos mãe
- Molho bechamel
- Molho velouté
- Molho espanhol
- Demi-glace
- Molho de tomate
- Molho Holandês
- Molhos Contemporâneos

UNIDADE 7:

Métodos de cocção:

- Calor úmido
- Calor seco
- Calor Misto
- Controle de Qualidade e Alterações na Cocção de Vegetais.

UNIDADE 8:

- Aplicabilidade das principais técnicas na cozinha.

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 Projeto Integrador (PI), que contribui para qualificação dos processos de pesquisa, centrados no levantamento de demandas reais, relativas a vida profissional, com ênfase na interdisciplinaridade. Espera-se que fazendo uso das estratégias descritas a seguir, 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, PI e outros instrumentos, tendo em vista o desenvolvimento progressivo de competências, com pontuação máxima de 10 pontos.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- GISSLEN, W. (2012). *Culinária Profissional* (6th ed.). Editora Manole. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520444566>
- RIPPINGTON, N. (2014). **Curso Introdutório de Chef Profissional (2nd ed.)**. Editora Manole. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520449462>
- SOUZA, Anderson Santana et al. **Habilidades básicas em cozinha**. Porto Alegre: SAGAH, 2020. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786581492618>. (Livro digital.)

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- OLIVEIRA, RGD, Magalhães, EFF, Costa, LADS, & Pinto, HR (2019). **Cozinha francesa** . Grupo A. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788533500013>
- ELEUTÉRIO, H. (2014). **Fundamentos de Gastronomia** . Editora Saraiva. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788536520933>
- SILVA, A.B. D., & Venturi, I. (2018). **Técnica dietética II**. Grupo A. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595027787>
- MARCHIONI, DML, & Carvalho, AMD (2022). **Sistemas alimentares e alimentação sustentável** . Editora Manole. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786555763430>
- PHILIPPI, ST, Pimentel, CVDMB, & Martins, MCT (2022). **Nutrição e alimentação vegetariana: tendência e estilo de vida**. (Guias de nutrição e alimentação) . Editora Manole. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786555769715>

REFERÊNCIAS PARA APOIO/APROFUNDAMENTO

- **Tendências gastronômicas do século xx** <https://www.nucleodoconhecimento.com.br/gastronomia/tendencias-gastronomicas>
- **Gastronomia, história e tecnologia: a evolução dos métodos de cocção**
http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wpcontent/uploads/2016/03/56_CA_artigo_revisado.pdf