

PLANO SEMESTRAL DE ENSINAGEM

ESCOLA	CURSO	PERÍODO/ANO
ESA	GASTRONOMIA	1º/2023.1
MÓDULO DE APRENDIZAGEM	DOCENTE (S)	
Aspectos conceituais em Gastronomia	Jeandson Moraes	

CREDITOS/ CARGA HORÁRIA						
CRÉDITOS	TEÓRICA (h)	PRÁTICA (h)	TDE (h)	DIGITAL (h)	EXTENSÃO (h)	TOTAL (h)
2	20h	20h	-	-	-	40h

EMENTA	
História da gastronomia e procedimentos de base aplicados ao conjunto de regras, conceitos, métodos, técnicas e posturas em cozinha profissional: habilidades.	
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 das mesmas.
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 serviços desinteressado à comunidade de forma a colocar em prática o aprendido. 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 da Gastronomia História;
- . Indumentária
- . Utensílios
- . Organização e funcionamento da cozinha
- . Tipologia de Restaurante: Conceituação e Análise de Estabelecimentos
- . Legislação reguladora da comercialização de produtos alimentares

UNIDADE 2:

- . Brigada de cozinha
- . Objetivos específicos:
- . Compreender a gastronomia como mercado de trabalho;
- . Detectar possíveis áreas de atuação da gastronomia;

UNIDADE 3:

- . Instalações
- . Equipamentos
- . Circuitos
- . Organização e articulação com o serviço de restaurante
- . Terminologia

UNIDADE 4:

- . Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha
- . Características
- . Funções
- . Higienização, manutenção e conservação

UNIDADE 5:

- . Aprovisionamento de produtos alimentares
- . Planos de produção, cartas, ementas, receitas, fichas técnicas, tabelas de capitação e de desperdício
- . Tabela de desperdícios
- . Formulários de encomenda

UNIDADE 6:

- . Formulário de entrega
- . Registo de recepção, conferência e verificação de qualidade
- . Não conformidades e reclamações
- . Regras de acondicionamento, armazenamento e conservação das matérias-primas perecíveis e não perecíveis

- . Frescos
- . Enlatados
- . Congelados
- . Secos

UNIDADE 7:

- . Controlo de stocks
- . Procedimentos de organização da cozinha
- . Processo e suporte documental
- . Planeamento da produção
- . Disposição dos meios físicos

UNIDADE 8:

- . Organização do trabalho
- . Interface entre serviços
- . Previsão dos meios necessários
- . Limpeza da secção
- . Normas de higiene e segurança

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

- ELEUTERIO, H. (2014). **Fundamentos de Gastronomia**. Editora Saraiva. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788536520933>
- RIPPINGTON, N. (2014). **Curso Introdutório de Chef Profissional (2ª ed.)**. Editora Manole. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520449462>
- DINIZ, RVW, Nunes, CH, Magalhães, EFF, & Costa, L. (2018). **Gastronomia brasileira I**. Grupo A. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595027060>

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- UNES, CH, Costa, L., & Pinto, HR (2018). **Cozinha europeia**. Grupo A. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595028296>
- ALVARENGA, M., Dahás, L., & Moraes, C. (2021). **Ciência do comportamento alimentar**. Editora Manole. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786555760071>.
- FREITAS, Maria do Carmo Soares de; FONTES, Gardênia Abreu Vieira; OLIVEIRA, Nilce de (org.). **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura**. Salvador - BA: EDUFBA, 2008. 423 p. Disponível em: http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=269327
- Ferreira, YTK, Nunes, CH, & Filho, MRDCP et al. (2020). **Cozinha das Américas**. Grupo A. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786581492489>
- Farrow, J. (2009). **Escola de Chefs**. Editora Manole. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520443156>

REFERÊNCIAS PARA APOIO/APROFUNDAMENTO

- **Dimensões conceituais da gastronomia** <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2017/07/2.pdf>
- **História da gastronomia mundial** <https://www.uniasselvi.com.br/extranet/layout/request/trilha/materiais/livro/livro.php?codigo=29176>
- JEANDSON M, **Apostila Aspectos conceituais em Gastronomia**, Cachoeira : FADBA,2022

