

## PLANO SEMESTRAL DE ENSINAGEM

ESCOLA	CURSO	PERÍODO/ANO
ESA	Gastronomia	3º/2023.1
MÓDULO DE APRENDIZAGEM		DOCENTE (S)
Confeitaria		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
As técnicas da confeitaria profissional e sua correta aplicação na execução de sobremesas: métodos de preparo, cocção e apresentação.

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.

BAHIA 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

- Aspectos históricos da confeitaria
- Origem da confeitaria
- Influência da colonização na confeitaria
- Profissionais da confeitaria
- Equipamentos e utensílios
- Ingredientes e suas funções
- Açúcar; Caldas, merengues, confeitos
- Massas; amanteigadas, espumosas, líquidas, folhada, cozida, secas, cremosas.
- Cremes; frios, cozidos, assados, gelatinizados, compostos, mousses.
- Preparo, decoração e embalagem
- Doces regionais artesanais ; Compotas, Geleias, cristalizados e glaceados
- Molhos de confeitaria.
- Técnicas de preparo e finalização de sobremesas empratadas.

- BAHIA
- Montagem de bolos, tortas e sobremesas.
  - O uso do Chocolate
  - Produções geladas.
  - Doces de vitrine.

#### 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

- SUAS, M. (2012). **Pâtisserie - Abordagem profissional**. Cengage Learning Brasil.  
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788522113378>
- COSTA, Luana. **Confeitaria básica**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. E-book. Disponível em:  
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595026742>. (Livro digital.)
- ELEUTERIO, Helio; GALVES, Mariana de Castro Pareja. **Técnicas de confeitaria**. São Paulo: Erica, 2014. E-book. Disponível em:  
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788536521879>. (Livro digital.)

#### REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- ELEUTERIO, Helio. **Fundamentos de gastronomia**. São Paulo: Erica, 2014. E-book. Disponível em:  
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788536520933>. (Livro digital.)

BAHIA

- FARROW, Joanna. **Bolos: 80 receitas clássicas e contemporâneas**. São Paulo: Manole, 2007. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520443668>. (Livro digital.)
- FARROW, Joanna. **Chocolate: receitas doces e salgadas**. São Paulo: Manole, 2005. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520443675>. (Livro digital.)
- MORGAN, David. **Tortas: receitas doces e salgadas**. São Paulo: Manole, 2005. E- book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520441947>. (Livro digital.)
- GISSLEN, Wayne. **Panificação e confeitaria profissionais**. 5. ed. São Paulo: Manole, 2015. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520444795>. (Livro digital.)

**REFERÊNCIAS PARA APOIO/APROFUNDAMENTO**

- **Butter mochi irá ajudá-lo a ganhar cada potluck**, <https://www.foodandwine.com/cooking-techniques/steal-this-trick/secret>
- **7 maneiras de usar essa massa folhada em seu freezer**, <https://www.foodandwine.com/7-things-to-make-with-puff-pastry-7110785>
- **Doces tradicionais de pelotas/rs: a gastronomia como atrativo turístico e fator na construção da identidade cultural**.  
<https://periodicos.claec.org/index.php/relacult/article/view/1315>