

PLANO SEMESTRAL DE ENSINAGEM

ESCOLA	CURSO	PERÍODO/ANO
SAÚDE	TECNÓLOGO EM GASTRONOMIA	3º/2023.1
MÓDULO DE APRENDIZAGEM		DOCENTE (S)
COZINHA CONTEMPORÂNEA E TENDÊNCIAS GASTRONÔMICAS: PROJETO INTEGRADOR		JEANDSON MORAES DA SILVA

CRÉDITOS/ CARGA HORÁRIA						
CRÉDITOS	TEÓRICA (h)	PRÁTICA (h)	TDE (h)	DIGITAL (h)	EXTENSÃO (h)	TOTAL (h)
06	40h	20h	--h	--h	60h	120h

EMENTA
Princípios e métodos de produções gastronômicas a partir da combinação da cozinha clássica associada às inovações tecnológicas e tendências do consumo alimentar e de bebidas.

CÓDIGO DA COMPETÊNCIA (CC)	COMPETÊNCIAS/PERFIL DO EGRESSO
CG 01	Desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo. Assegurar que sua prática seja realizada de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde, sendo capaz de pensar criticamente, de analisar os problemas da sociedade e de procurar soluções para eles. Realizar seus serviços dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética/bioética.
CG 03	Assumir posição de liderança, participação social, tendo em vista o bem-estar da comunidade, oferecendo atendimento integral visando saúde física, emocional e espiritual. A liderança envolve compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz.
CG 04	Demonstrar disposição, atitude investigativa, autocrítica e compromisso pessoal com o ato de aprender continuamente e apresentar as soluções mais adequadas para os problemas dos indivíduos grupos populacionais, o desenvolvimento e/ou transformação da realidade estudada, com evidência científica.

<small>BAHIA</small>	
CE 01	Atuar multi, inter e transdisciplinarmente, identificar dados e condições clínicas dos sujeitos e grupos, desenvolvendo atenção dietética em todos os níveis de atenção, com ações preventivas e curativas, individuais e coletivas, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população, com vistas a promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais, considerando novas demandas apresentadas pelo mundo do trabalho.
CE 02	Reconhecer-se como educador em saúde, atuando em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional.

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

- Tendências da gastronomia contemporânea.
- Nouvelle cuisine.
- Desenvolvimento do Conceito de Nouvelle Cuisine, Finger Food e Cozinha Internacional.
- Apresentação do Seminário – Fast Food e Slow Food.
- Debate sobre Fast Food e Slow Food.
- Junk Food, Raw food e Kosher food
- - Fusion Food
- Sustentabilidade na Gastronomia.
- Gastronomia molecular.
- Desenvolvendo conceito de Gastronomia Molecular.
- Gastronomia vegetariana
- Setorização da Cozinha: Organização e Fluxograma.
- Fluxograma: Uma abordagem ao setor de alimentação, do recebimento de matéria prima à distribuição.
- Conceito de Setorização da Cozinha: O Caminho do Alimento.
- Tipologia de Restaurante: Conceituação e Análise de Estabelecimentos.
- Experimentação gastronômica com alimentos de ação medicinal,
- Experimentação gastronômica com alimentos probióticos e prebióticos;

- ^{BAHIA}
- Experimentação gastronômica com alimentos funcionais;
 - Experimentação gastronômica com alimentos orgânicos, alimentos hidropônicos e hidropônico-orgânicos;
 - Princípios básicos de nutrição frente à cozinha contemporânea;
 - Adequação de ingredientes, técnicas e apresentação final de preparações, nos diferentes pratos da cozinha contemporânea:

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

- WARDLAW, GM, & Smith, AM (2013). **Gastronomia Contemporânea** (8ª ed.). Grupo A.
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788580551891>
- FARROW, J. (2008). Escola de Culinária: **150 das Melhores Receitas Clássicas e Contemporâneas** Passo a Passo Editora Manole.
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520443057>
- MCWILLIAMS, M. (2016). Alimentos: **Um Guia Completo para Profissionais** (10th ed.). Editora Manole.
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520451649>

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MARTINEZ, Sílvia. **Cardápios: guia prático para a elaboração**. 4. ed. Rio de Janeiro, RJ: Roca, 2019. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788527735360>. (Livro digital.)

BAHIA

- NACCACHE, Andréa (org.). **Criatividade brasileira: gastronomia, design, moda**. São Paulo: Manole, 2013. E- book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520449394>. (Livro digital.)
- DOMENE, Semíramis Martins Álvares. **Técnica dietética: teoria e aplicações**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788527733571>. (Livro digital.)
- PHILIPPI, Sonia Tucunduva; COLUCCI, Ana Carolina Almada (org.). **Nutrição e gastronomia**. São Paulo: Manole, 2018. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520462393>. (Livro digital.)
- Nunes, C. H., Costa, L., & Pinto, H. R. (2018). **Cozinha europeia**. Grupo A. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595028296>

REFERÊNCIAS PARA APOIO/APROFUNDAMENTO

- **Revista contextos da alimentação comportamento, cultura e sociedade** : <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/>
- **Avaliação dos fatores que influenciam o consumidor na escolha de restaurantes do tipo self-service**, autores; *Chayza Moreira Anjos, Lidiane Soares de Santana, Tânia Cristina Bispo Souza e Luísa Costa de Oliveira*. https://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2014/12/31_Revista-Contextos_ed-vol-3-n-1.pdf
- **Cozinha molecular**, Equipe de Campinas cria receita de nanopartículas de prata e magnetita, <https://revistapesquisa.fapesp.br/cozinha-molecular/>