

A FACULDADE ADVENTISTA DA BAHIA (Fadba) é uma instituição de ensino da Igreja Adventista do Sétimo Dia, alicerçada na cosmovisão bíblica, comprometida com a obra cristã da redenção e a formação integral de profissionais competentes para o exercício responsável da cidadania e o serviço à comunidade.

PLANO SEMESTRAL DE ENSINAGEM

ESCOLA	CURSO	PERÍODO/ANO
Saúde	Gastronomia	2º/2023.2
MÓDULO DE APRENDIZAGEM	DOCENTE (S)	
Cozinha Quente: Projeto Integrador	Uerisleda Alencar Moreira	

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

EMENTA
Preparo de caldos e molhos básicos, bem como as técnicas de preparação de diferentes tipos de carnes vegetais e finalizações de pratos.

CÓDIGO DA COMPETÊNCIA (CC)	COMPETÊNCIAS/PERFIL DO EGRESSO
CG01	Dominar e utilizar linguagens (diferentes letramentos) compatíveis com o exercício profissional para comunicar, avaliar, defender e compartilhar com clareza e precisão informações, ideias, experiências e soluções, bem como demonstrar disposição, autocrítica e compromisso pessoal com o ato de aprender continuamente para lidar com situações previstas e imprevistas.

BAHIA	
CG03	Tomar iniciativa, empreender, fazer gerenciamento e a administração da força do trabalho, dos recursos físicos, de materiais e de informação para criar e inovar de forma responsável em cenários diversos e dinâmicos para o desenvolvimento econômico e social sustentável de regiões.
CG05	Experimentar um relacionamento pessoal com Deus por meio da influência do Espírito Santo, para compartilhar atributos de Seu caráter e viver de acordo com seus propósitos redentivos.
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.
CE02	Compreender as especificidades da alimentação ovo-lacto-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 ovo-lacto-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

PROCEDIMENTOS PARA ABORDAR A RELAÇÃO FÉ E ENSINO

Neste semestre, as unidades de aprendizagem têm como objetivo a qualificação do egresso para elaboração e desenvolvimento de ações de serviços comunitário que propiciem a aplicação prática das competências e habilidades trabalhadas em classe, avaliando, sistematizando, e selecionando as condutas mais adequadas

UNIDADES DE APRENDIZAGEM

- Cozinha quente: estrutura e funcionamento
- Praças da cozinha quente
- Gastronomia Ovo-lacto-vegetariana
- Funções dos profissionais na área quente
- Organização da cozinha quente quanto à estrutura física e aos funcionários
- Preparação de Pratos
- Receitas de Sopas
- Receitas de arroz, pastas e grãos.
- Conhecer as principais características de peixes e frutos do mar: cor, brilho, frescor e odor
- Compreender a classificação de peixes (achatados e redondos)

- BAHIA
- Técnicas de cortes de carnes, aves e desossado

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 Interdisciplinar (PI), que contribui para qualificação dos processos de pesquisa, centrados no levantamento de demandas reais, relativas à 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. A recuperação das atividades eventualmente não realizadas, por motivos devidamente justificados, serão aplicadas novamente durante o próprio semestre, em acordo (prazos de entrega) com o docente.

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

- ELEUTÉRIO, H. (2014). **Fundamentos de Gastronomia**. Editora Saraiva. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788536520933>
- MARCHIONI, DML, & Carvalho, AMD (2022). **Sistemas alimentares e alimentação sustentável**. Editora Manole. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786555763430>

- ^{BAHIA}
- OLIVEIRA, RGD, Magalhães, EFF, Costa, LADS, & Pinto, HR (2019). **Cozinha francesa**. Grupo A. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788533500013>
 - 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>.
 - SILVA, A.B. D., & Venturi, I. (2018). **Técnica dietética II**. Grupo A. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595027787>

REFERÊNCIAS PARA APOIO/APROFUNDAMENTO

- **Trabalho cozinha quente**. NUNES, Marta. https://www.academia.edu/36200200/Trabalho_cozinha_quente
- **Cozinha e cozinheiros**: Neusa Collet e Célia Rozendo. <https://repositorio.ufba.br/bitstream/ri/9976/1/Odilon%20Seg%20Tese.pdf>