

CEST: MISSÃO E VISÃO

Missão	<i>Promover educação superior de excelência, formando profissionais competentes e éticos, cidadãos comprometidos com o desenvolvimento da sociedade e com o segmento das pessoas com deficiência, conscientes de sua função transformadora.</i>
Visão	<i>Ser referência regional em educação superior, reconhecida pela excelência de sua atuação e compromisso social.</i>

DADOS DA DISCIPLINA

CÓDIGO	NOME	CH TOTAL	PERÍODO	HORÁRIO
0371	Cozinha Contemporânea	T: 40h	4º	NOT.

EMENTA

A Disciplina estuda as diversas temáticas da gastronomia contemporânea associadas à evolução científica e tecnológica. Apresenta e explora as bases técnicas e o processo criativo a partir de conhecimentos consolidados, investigação, pesquisa e intuição. Explora ainda a flexibilidade na composição, mistura de sabores e ingredientes, assim como a complexidade e diversidade de métodos de cocção e apresentação de pratos.

OBJETIVOS

GERAL: Entender o processo de origem, formação e conceito da Cozinha Contemporânea, de acordo com a sua condição histórica e geográfica, identificando suas características, insumos, técnicas, princípios e modo de preparo

ESPECÍFICOS: Reconhecer o processo de origem e formação da Cozinha Contemporânea. Reconhecer os princípios, ingredientes, as técnicas, os preparos mais relevantes e os influenciadores na formação da Cozinha Contemporânea. Conhecer e desenvolver os pratos mais importantes de cada uma das regiões estudadas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I - FORMAÇÃO COZINHA CONTEMPORÂNEA – 10H

- 1.1 – História e Influências Gastronomia Contemporânea
- 1.2 – Culturas Alimentares
- 1.3 - Princípios da Gastronomia Moderna
- 1.4 – Técnicas da Gastronomia Moderna

UNIDADE II - COZINHAS CONTEMPORÂNEAS - TENDÊNCIAS E TÉCNICAS – I – 10H

- 1.1 – Food Design
- 1.2 – Fusion Food
- 1.3 – Gastronomia Molecular
- 1.5 – Slow Food

UNIDADE III - COZINHAS CONTEMPORÂNEAS - TENDÊNCIAS E TÉCNICAS II – 10H

- 1.1 - Confort Food
- 1.2 - Finger Food
- 1.3 - Terrines, Galantines, Patês e Roulades

UNIDADE IV - MONTAGEM, PARÂMETROS E DECORAÇÃO – 10H

- 1.1 – Decoração e Empratamentos Clássicos e Tradicionais
- 1.2 – Decoração e Empratamentos Modernos
- 1.3 – Decoração e Empratamentos Contemporâneos

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

UNIDADE I - Sondagem Diagnóstica do assunto. Exposição dialógica a partir de leituras prévias de textos pré-selecionados. A exposição oral deve ser acompanhada de slides, vídeos e imagens interativas, além de apps e softwares que possibilitem a interação dos alunos e alunas nos momentos do debate. Avaliação

UNIDADE II - Sondagem Diagnóstica do assunto. Círculo de Problematização por Pares. A turma dividida em duplas deverá tentar responder às perguntas problematizadoras dadas anteriormente aos alunos (as). Cada dupla deve desenvolver suas respostas no documento criado e compartilhado pelo (a) docente anteriormente (Google Planilhas, Docs, etc), de posse de um material de apoio para leitura. Em sala de aula o método crítico comunicativo deve estabelecer as bases do diálogo entre os pares. Após o círculo, o docente estabelece a síntese com material expositivo.

UNIDADE III - Sala de aula invertida. Leitura de textos selecionados de acordo com a bibliografia. Atividades Práticas em sala de aula. Gamificação, construção coletiva de mapa mental, teatralização, etc). Pesquisa sobre as comunidades do entorno da sala de aula e apresentação sobre as mesmas em forma de seminário.

UNIDADE IV - Pesquisas sobre a alimentação do futuro e a utilização de recursos audiovisuais como projetor multimídia para realizar associações entre teoria e exemplos.

TRABALHOS DISCENTES EFETIVOS – TDEs (SUGESTÕES)

TDE 1 (4h)

Atividade Workshop Gastronomia - Técnicas e Métodos de Preparo da Cozinha Contemporânea
Produção de Cardápio – Técnicas de Preparo em Serviço de Entrada, Prato Principal e Sobremesa.

RECURSOS DIDÁTICOS E TECNOLOGIA EDUCACIONAL APLICADA

Quadro branco e Pincel;
Data Show;
Papel A4;
Hidrocores;
Internet;
Ferramentas da Plataforma Google Educacional;
Apps: Mentimeter, Kahoot, Computadores laboratório.

SISTEMA DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

- INSTRUÇÕES BÁSICAS

A avaliação tem caráter processual (diagnóstico, formativo e somativo), objetivando o acompanhamento do desempenho do aluno no decorrer da disciplina, para tanto, devem ser considerados aspectos qualitativos como a participação ativa nas aulas e atividades acadêmicas, o relacionamento aluno-professor e aluno-aluno, a cooperação, a competência fundamentada na segurança dos conhecimentos adquiridos, a autonomia para aprofundar os conhecimentos, a pontualidade, o cumprimento de prazos na entrega de trabalhos, dentre outros.

Cotidianamente, a cada aula, a avaliação ocorrerá com base em procedimentos como: discussão de temas relacionados aos conteúdos; exercícios escritos; construção de mapas mentais, produção textual; estudos dirigidos; demais atividades avaliativas correlacionadas aos objetivos da unidade de estudo

Além dos aspectos qualitativos, serão observados critérios objetivos com base nas normativas institucionais:

- a) frequência mínima de 75% da carga horária da disciplina;
- b) 2 (duas) avaliações formais (provas), cada uma na proporção mínima de 70% para composição da nota; atividades acadêmicas individuais, na proporção de até 30% para a composição da nota, quando se fizerem complementar à prova.

As três notas parciais exigidas ao aluno, obedecida a Resolução nº 015/2020 – CEPE, serão obtidas da seguinte forma: realização de 02 (duas) avaliações formais, das quais resultarão 02 (duas) Notas Parciais, sendo que, para constar no Sistema Acadêmico, a 3ª Nota Parcial será registrada a partir da repetição da maior nota dentre as notas obtidas nas 02 (duas) avaliações formais;

As 1ª e 2ª Notas Parciais, resultantes da primeira e da segunda avaliação formal, respectivamente, serão compostas pela junção da aplicação remota de um instrumento avaliativo formal (qualitativo ou quali-quantitativo) com o desenvolvimento, das atividades acadêmicas propostas pelo docente, pelo aluno, durante o período preparatório e antecedente à data da aplicação do instrumento avaliativo formal.

A aplicação dos **instrumentos avaliativos formais** será feita por meio remoto e terá peso de, no mínimo, 70% (setenta por cento), na composição das Notas Parciais, da seguinte forma:

- a) a avaliação quali-quantitativa será elaborada nos moldes da Resolução CEPE nº 072/2011 Consolidada e aplicada presencialmente.
- b) a avaliação qualitativa será realizada com base no instrumento avaliativo qualitativo, conforme a Resolução nº 015/2020.

Dentre as **atividades acadêmicas** previstas pelo docente, devem ser consideradas:

- a) de forma obrigatória para composição da nota da 1ª ou da 2ª avaliação:

- a leitura e interpretação do artigo científico que subsidiarão uma produção textual a ser feita pelo aluno, individualmente, a partir de um tema ou questionamentos propostos pelo professor, com base no artigo indicado; essa produção terá peso de 30% na composição da nota.

b) de forma opcional para composição da outra avaliação para a qual não foi adotado o artigo:
- TDE: caso seja pontuado, poderá ser aproveitado para composição de uma da nota no percentual de até 30%; ou
- outra atividade que o docente julgar pertinente para aprofundamento da aprendizagem e consolidação dos conteúdos poderá ser aproveitada para composição da nota no percentual de até 30%.

Em consonância às normas institucionais, não obtendo média para aprovação a partir das três notas parciais, o discente automaticamente estará inscrito para realizar a prova substitutiva e, caso ainda não seja aprovado, mas tendo alcançado a média quatro, se submeterá à prova final.

- PROPOSTA DE AVALIAÇÃO DA DISCIPLINA :

a) A primeira avaliação qualitativa será realizada com base no instrumento avaliativo da 1ª avaliação, conforme a Resolução nº 015/2020 e será realizada por meio da Plataforma Google Forms.

b) A segunda avaliação qualitativa será realizada com base no instrumento avaliativo da 2ª avaliação, conforme a Resolução nº 015/2020 e será realizada por meio da Plataforma MestreGR.

ARTIGO CIENTÍFICO E TEXTO PARA ATIVIDADES ACADÊMICAS

Artigo científico:

Formação Humana, visão de mundo, diálogo e educação: a atualidade de Paulo Freire e Martin Buber

Referência:

Kramer, S; NUNES, M. F. R; PENA, A. C. **Formação Humana, visão de mundo, diálogo e educação: a atualidade de Paulo Freire e Martin Buber.** Educação em Revista, 2018. Disponível em <https://www.scielo.br/j/edur/a/RGjDHHkCKrKgNLSgLDYjFvm/?format=pdf&lang=pt> Acesso em: 13.12.2022.

- Atividade: Fichamento e Debate em Sala de Aula

REFERÊNCIAS

Básicas

UNIDADE I

MAUR, Quentin Geenen de Saint. **Muito prazer, Brasil: Variações Contemporâneas da Cozinha Regional Brasileira.**

MANDEL, Vinicius Felipe Soave Vianna. **Sandwiches especiais: Receitas clássicas e contemporâneas** – 1. ed. – Senac São Paulo, 2015.

SILVA, Avelino et al. **Sabores da cozinha contemporânea.** São Paulo: Melhoramentos, 2005. 255 p

PECCINI, Rosana. **A invenção da galeteria: o galetto al primo canto e o patrimônio cultural de Caxias do Sul.** Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2011.

WEBER, Tatiana. **O Livro Essencial da Cozinha Asiática.** Portugal: H. F. ULLMANN; Rio de Janeiro: Ed. Paisagem, 2012

UNIDADE II

E-book POSSAMAI, Ana Amaria de Paris; PECCINI, Rosana (Org.). **Turismo, história e gastronomia: uma viagem pelos sabores.** Caxias do Sul, RS: EducS, 2011.

E-book SEQUERRA, Lucia (Org.). **Cozinha italiana.** São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2017.

E-book. VIANNA, Felipe Soave; PENTEADO, Gabriel Bratfich. **Manual Prático de Cozinha Senac**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2018.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. 2. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013

GISSLEN, Wayne. **Culinária profissional**. Barueri, SP: Manole, 2012. E-book

UNIDADE III:

SEQUERRA, Lucia (Org.). **Cozinha europeia e do mediterrâneo**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2018.

E-book SEQUERRA, Lúcia (Org.). **História da alimentação e da gastronomia**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2018.

PENA, Felipe Gouvêa; SARAIVA, Luiz Alex Silva. Resignificação, consumos e silêncios da cozinha doméstica. **Revista Organizações & Sociedade**, v. 26, n. 90, p. 558-578, jul./set. 2019.

COLETTI, Gabriel Furlan. **Gastronomia, história e tecnologia: a evolução dos métodos de cocção**. Revista Contextos da Alimentação, vol. 4, n. 2, Março de 2016.

Complementares

FREIRE, Marcelo; HOMSSI, Aline Monteiro; PEREIRA, Ana Paula Martins. **Feijão com arroz em panela Le Creuset: o universo Rita Lobo na gastronomia transmídia**. Revista Brasileira de Cozinha Contemporânea: São Paulo, v. 42, n. 3, p. 151-177, set./dez. 2019.

DORIGATTI, Paula Gabriella Ribeiro. RIBEIRO, Jeanete Zapala. VIVALDI, Nazareth Severo Neiva. **Tendências gastronômicas do século XX**. Revista Científica Multidisciplinar Núcleo do Conhecimento. Ano 04, Ed. 06, Vol. 10, pp. 67-77. Junho de 2019. ISSN: 2448-0959.

BENEMANN, Nicole Weber e Renata Menasche. Pitadas sobre tradição e inovação na cozinha contemporânea: por uma antropologia do cozinhar. Estudos Sociedade e Agricultura, outubro de 2017, vol. 25, n. 3, p. 477-496, ISSN 2526-7752.

São Luís
2024

Aprovado em Conselho de Curso no dia

__/__/__