

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
	Inovação e tecnologia aplicadas a gastronomia	T: 40h	3º	NOT.

EMENTA

Exploração de equipamentos avançados na cozinha; Técnicas Culinárias Inovadoras; Design e Apresentação de Pratos; Digitalização e Gestão na Gastronomia; Experiências Gastronômicas Virtuais e Realidade Aumentada; Tendências em Gastronomia Molecular; Tecnologia na Criação de Novos Ingredientes; Aplicativos e Plataformas de Entrega ; Inteligência Artificial na Culinária; A Cultura do Food Tech e Startups na Gastronomia.

OBJETIVOS

GERAL: Desenvolver uma compreensão abrangente sobre as aplicações da inovação e da tecnologia no contexto da gastronomia, capacitando-os a utilizar ferramentas modernas para aprimorar processos culinários, criar novos produtos e melhorar a experiência gastronômica.

ESPECÍFICOS:

- Compreender os princípios fundamentais da inovação e da tecnologia aplicados à gastronomia, incluindo tendências emergentes e suas implicações no setor.
- Explorar as diferentes formas de aplicação da tecnologia na produção, preparação e apresentação de alimentos, considerando aspectos como segurança alimentar, sustentabilidade e qualidade.
- Fomentar o pensamento empreendedor entre os estudantes, capacitando-os a identificar oportunidades de negócio e desenvolver projetos inovadores no campo da gastronomia, utilizando tecnologias emergentes.
- Promover a interdisciplinaridade ao integrar conceitos e conhecimentos de diversas áreas, como ciência dos alimentos, engenharia de alimentos, design culinário e tecnologia da informação, para estimular uma abordagem holística e integrada da inovação gastronômica.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I - INTRODUÇÃO À INOVAÇÃO E TECNOLOGIA NA GASTRONOMIA: 8h

- 1.1. Definição de inovação e sua aplicação na culinária.
- 1.2. Papel da tecnologia na transformação da experiência gastronômica.
- 1.3. Evolução histórica e impacto das inovações tecnológicas na gastronomia.

UNIDADE II - EQUIPAMENTOS MODERNOS E TÉCNICAS CULINÁRIAS INOVADORAS: 10h

- 1.1. Exploração de equipamentos avançados na cozinha.
- 1.2. Utilização de tecnologias como sous-vide, termocirculadores e impressoras 3D de alimentos.
- 1.3. Introdução à automação e robótica na produção alimentar.
- 1.4. Aplicação de técnicas culinárias modernas.
- 1.5. Criação de texturas, emulsificações e espumas.

UNIDADE III - DESIGN E APRESENTAÇÃO DE PRATOS E TENDÊNCIAS EM GASTRONOMIA MOLECULAR: 10h

- 1.1. Estudo do papel do design na apresentação de pratos.
- 1.2. Tendências em estilos de apresentação e composição visual.
- 1.3. Uso de elementos visuais para melhorar a experiência do cliente.
- 1.4. Exploração de técnicas avançadas de gastronomia molecular.
- 1.5. Compreensão das transformações físicas e químicas dos alimentos.

UNIDADE IV - TECNOLOGIA APLICADA A GASTRONOMIA: 12h

- 1.1. Digitalização e Gestão na Gastronomia
- 1.2. Experiências Gastronômicas Virtuais e Realidade Aumentada
- 1.3. Tecnologia na Criação de Novos Ingredientes
- 1.4. Inteligência Artificial na Culinária
- 1.5. A Cultura do Food Tech e Startups na Gastronomia.

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

UNIDADE I – Aulas expositivas e Dialogadas com apresentação dos principais conceitos, teorias e tendências relacionadas à inovação e tecnologia na gastronomia por meio de aulas expositivas, utilizando recursos visuais, multimídia e exemplos práticos. Estudos de caso: Análise e discussão de estudos de caso reais que ilustrem como a inovação e a tecnologia têm sido aplicadas com sucesso na gastronomia, com ênfase em casos relevantes e inspiradores. Serão disponibilizados materiais instrucionais (vídeos, tutoriais, textos, debates, estudo de casos, roteiros explicativos etc).

UNIDADE II - Aulas expositivas e Dialogadas com apresentação dos principais conceitos, teorias e tendências relacionadas à inovação e tecnologia na gastronomia por meio de aulas expositivas, utilizando recursos visuais, multimídia e exemplos práticos. Serão disponibilizados materiais instrucionais (vídeos, tutoriais, textos, debates, estudo de casos, roteiros explicativos etc). Trabalhos em grupo: Realização de trabalhos em grupo que envolvam pesquisa, análise e apresentação de temas específicos relacionados à inovação e tecnologia na gastronomia, incentivando a colaboração e a troca de conhecimentos entre os estudantes

UNIDADE III - Aulas expositivas e Dialogadas com apresentação dos principais conceitos, teorias e tendências relacionadas à inovação e tecnologia na gastronomia por meio de aulas expositivas, utilizando recursos visuais, multimídia e exemplos práticos. Estudos de caso: Análise e discussão de estudos de caso reais que ilustrem como a inovação e a tecnologia têm sido aplicadas com sucesso na gastronomia, com ênfase em casos relevantes e inspiradores. Serão disponibilizados materiais instrucionais (vídeos, tutoriais, textos, debates, estudo de casos, roteiros explicativos etc).

UNIDADE IV - Aulas expositivas e Dialogadas com apresentação dos principais conceitos, teorias e tendências relacionadas à inovação e tecnologia na gastronomia por meio de aulas expositivas, utilizando recursos visuais, multimídia e exemplos práticos. Serão disponibilizados materiais instrucionais (vídeos, tutoriais, textos, debates, estudo de casos, roteiros explicativos etc). Trabalhos em grupo: Realização de trabalhos em grupo que envolvam pesquisa, análise e apresentação de temas específicos relacionados à

inovação e tecnologia na gastronomia, incentivando a colaboração e a troca de conhecimentos entre os estudantes

ATIVIDADES METODOLÓGICAS ASSOCIADAS À EXTENSÃO

Workshop de culinária sustentável: Realização de workshop prático onde os alunos aprendem preparar refeições saudáveis e saborosas usando ingredientes sustentáveis e sazonais. Pode incluir técnicas de preparação de alimentos, dicas de compras sustentáveis e maneiras de reduzir o desperdício na cozinha

TRABALHOS DISCENTES EFETIVOS – TDEs

TDE 1 (4h)

ARTIGO: Gastronomia, história e tecnologia: a evolução dos métodos de cocção

<https://www.conic-semesp.org.br/anais/files/2017/trabalho-1000025241.pdf>

Atividade: Escrever um resumo com no mínimo uma lauda destacando a importância da tecnologia no desenvolvimento de técnicas e métodos de cocção.

Pontuação: 30% da Nota da AV1

Prazo para entrega: 03/04/2024 (Entrega Via Google Classroom)

TDE 2 (4h)

VÍDEO: Restaurante inova com robô garçom

Atividade: Elaboração de um mapa conceitual que aponte as principais consequências (positivas e negativas) da Tecnologia para os Restaurantes.

Pontuação: 20% da Nota da AV2

Prazo para entrega: 05/06/2024 (Entrega Via Google Classroom)

RECURSOS DIDÁTICOS E TECNOLOGIA EDUCACIONAL APLICADA

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

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 :

AV1: P70 + TDE1 p30

AV2: P 80 + TDE 2 P200

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:

GABRIEL FURLAN COLETTI. **Gastronomia, história e tecnologia: a evolução dos métodos de cocção**. Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade Vol. 4 no 2 – Janeiro de 2024. Disponível em <https://www.conic-semesp.org.br/anais/files/2017/trabalho-1000025241.pdf>

- Atividade: Fichamento e Debate em Sala de Aula

REFERÊNCIAS

Básicas

- FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Ed. SENAC, 2012. 304 p.
- MONTANARI, Massimo. Comida como cultura. 2. ed. São Paulo: **Senac São Paulo**, 2013.
- THIS, Hervé. Um cientista na cozinha. São Paulo: **Ática**, 2006. E-book
- DZIURA, G. L. **Espírito empreendedor**. 1a ed. Curitiba: Contentus, 2020. *E-book*.

Complementares

- CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil: Luís da Câmara Cascudo. 4. ed. São Paulo: Global, 2011. 972 p.
- FREEDMAN, Paul (Org.). A história do sabor. Tradução de Anthony Sean Cleaver e Julie Malzoni. São Paulo: SENAC, 2009. POSSAMAI, Ana Amaria de Paris; PECCINI, Rosana (Org.). Turismo, história e gastronomia: uma viagem pelos sabores. Caxias do Sul, RS: Educus, 2011. E-book
- 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. E- book

São Luís
2024

Aprovado em Conselho de Curso no dia

___/___/___