

PLANO SEMESTRAL DE ENSINAGEM

ESCOLA	CURSO	PERÍODO/ANO
ESA	Gastronomia	3º/2023.1
MÓDULO DE APRENDIZAGEM		DOCENTE (S)
Cozinha Fria		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
Origem, evolução e uso contemporâneo das produções da cozinha fria (garde manger), seus critérios, técnicas e particularidades.

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

- O Profissional Garde Manger
- Estudo da Classificação de recebimento de mercadoria no Garde Manger.
- Estudo das características de frutas, vegetais e ervas.
- Estudo dos cortes para vegetais, folhas e verduras.
- Realizar as técnicas de higienização e manipulação de vegetais.
- Estudo dos cortes para frutas.
- Molhos frios e sopas frias
- Saladas ; Aplicar técnicas de pré-preparo e produção na preparação, saladas simples e saladas compostas.
- Técnica de preparo de Sanduiches
- Estudar técnicas de elaboração de Farces: Patês, Terrines vegetariano e Mousses salgadas.
- Salsichas; Charcutaria.
- Identificar tipos e métodos de preparos de queijos
- Elaborar tipos de Hors d'oeuvres.

BAHIA

- Temperos e conservas
- Alimentos defumados e salmoura
- Apresentação de bufê
- Tendências da cozinha fria nacional e internacional, com ênfase para uma gastronomia orgânica e sustentável.
- Técnicas para Cozinha Fria na contemporaneidade.

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

- CARVALHO, R. D. (2014). **Cozinha Fria** - Da Ornamentação à Execução do Cardápio. Editora Saraiva. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788536521794>
- UEMURA, M. L., Cardoso, M.V.D. S., & Nunes, C. H. et al. (2020). **Cozinha quente e cozinha fria**. Grupo A. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786581492601>
- Farrow, J. (2009). **Escola de Chefs**. Editora Manole. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520443156>

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- PHILIPPI, S. T., Pimentel, C.V.D.M. B., & Martins, M.C. T. (2022). **Nutrição e alimentação vegetariana: tendência e estilo de vida**. (Guias de nutrição e alimentação). Editora Manole. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786555769715>

- SOUZA, Anderson Santana et al. **Habilidades básicas em cozinha**. Porto Alegre, RS: SAGAH, 2020. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786581492618>. (Livro digital.)
- MCWILLIAMS, M. (2013). **Preparo de Alimentos: um Guia Prático para Profissionais** (11th ed.). Editora Manole. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520445037>
- CHAGAS, M. (2020). **Medidas da memória: receitas das vovós** . Editora Manole. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788578683924>
- 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>

REFERÊNCIAS PARA APOIO/APROFUNDAMENTO

COZINHA FRIA, Pedro Ivo Coimbra Siqueira e Dantas, http://cm-cls-content.s3.amazonaws.com/201802/INTERATIVAS_2_0/COZINHA_FRIA/U1/LIVRO_UNICO.pdf