

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	4º/2023.2
MÓDULO DE APRENDIZAGEM		DOCENTE (S)
Cozinha Internacional: 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
Princípios básicos, técnicos e Históricos da gastronomia francesa, Italiana, mediterrânea, Japonesa e Peruana. Com seus diferentes preparos 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.

<small>BAHIA</small> 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.
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

- Visão geral histórica e regional sobre a gastronomia das américas e europa
- Ingredientes típicos
- Pratos típicos de cada país
- Gastronomia Ovo-lacto-vegetariana
- Elaboração e preparo de pratos tipos de cada país

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 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. 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

- MENDONÇA, M.J. A., & Perozin, J.G.P. A. (2014). **Planejamento e Organização de Eventos**. Editora Saraiva. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788536511030>
- NOGUEIRA, CG, Júnior, SC, & Lima, RMD et al. (2020). **Planejamento de Eventos gastronômicos**. Grupo A. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786556900681>
- YANES, A. F. (2014). Cerimonial, **Protocolo e Etiqueta em Eventos**. Editora Saraiva. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788536513249>

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- BENNETT, C. (2016). **Etiqueta nos Negócios**. Cengage Learning Brasil. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788522110575>
- EGGER-Moellwald, L. A., & Egger-Moellwald, D. (2014). **Etiqueta, Cerimonial e Protocolo**. Cengage Learning Brasil. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788522116706>
- SCHMITZ, J. F., Mello, F.R. D., & Costa, A.C.D. S. et al. (2021). **Inovação e Tecnologia em Alimentação**. Grupo A. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786556902272>
- SCOTTO, C. (2013). **O Chic de Paris: Decoração e Design de Interiores**. Editora Manole. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520449523>
- WATT, D. C. (2004). **Gestão de Eventos em Lazer e Turismo**. Grupo A. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788577800414>

REFERÊNCIAS PARA APOIO/APROFUNDAMENTO

- **EVENTOS GASTRONÔMICOS E ESTRATÉGIAS DE MARKETING**: o festival Comida Di Buteco, em Belo Horizonte, MG. Suzuki, autores; Graziela da Silva, Burkowski, Rodrigo Mesquita e José Marcos Carvalho, <http://www.repositorio.ufop.br/handle/123456789/6904>

