

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)
Organização de Eventos Gastronômicos		Ruth Calleia

CRÉDITOS/ CARGA HORÁRIA						
CRÉDITOS	TEÓRICA (h)	PRÁTICA (h)	TDE (h)	DIGITAL (h)	EXTENSÃO (h)	TOTAL (h)
04	40h	20h	20h	--h	--h	80h

EMENTA
Planejamento, organização, finalização, atendimento e serviços em diferentes eventos gastronômicos.

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> <b>CG03</b>	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.
<b>CE01</b>	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.
<b>CE02</b>	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.
<b>CE04</b>	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 serviços desinteressado à comunidade de forma a colocar em prática o aprendido. Para este fim, eles devem possuir habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas;

#### UNIDADES DE APRENDIZAGEM

- Conceitos de Eventos
- Conceitos de Turismo de Eventos e Negócios
- Montagem de eventos
- Etiqueta de mesa
- Tipologia, Classificação e Novos Formatos
- Planejamento e Organização de Eventos
- Fases do Planejamento
- Organização de Eventos e Mega eventos
- Captação de Eventos, Entidades e Mercado
- Entidades de Classe do Setor
- Mercado, Inovação e Tendências

#### 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. 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

- NOGUEIRA, CG, Júnior, SC, & Lima, RMD et al. (2020). **Planejamento de Eventos gastronômicos**. Grupo A. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786556900681>
- MENDONÇA, M.J. A., & Perozin, J.G.P. A. (2014). **Planejamento e Organização de Eventos**. Editora Saraiva. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788536511030>
- 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>
- WATT, D. C. (2004). **Gestão de Eventos em Lazer e Turismo**. Grupo A. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788577800414>

- SCOTTO, C. (2013). **O Chic de Paris**: Decoração e Design de Interiores. Editora Manole.  
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520449523>

#### 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>