|  |  |
| --- | --- |
| **Plano Completo da Eletiva** | |
| **Título** | Gastronomia: Mais ciência na cozinha |
| **Professor** | Ana Lúcia Lopes Volfe |
| **Ementa** | |
| A arte do prazer da comida é uma ciência muito antiga que fez e continua fazendo parte de grandes transformações sociais, culturais e políticas. | |
| **Justificativa** | |
| A Gastronomia é considerada uma ciência complexa, pois não poderíamos compreender uma infinidade de combinações, processos, efeitos, reações e resultados, sem estudar as origens de tantos elementos diferentes que compõem um alimento processado. | |
| **Objetivos** | |
| Realizar uma eletiva envolvendo a arte da gastronomia com enfoque na ciência das transformações, onde os protagonistas através da vivência de manipulação dos materiais possam aprender a internacionalizar conceitos e modificar comportamentos.  Formar protagonistas capazes de compreender que a gastronomia é uma área do conhecimento que envolve saberes científico e artístico; Buscar abrangência ao gosto, através de experiências olfativas, gustativas e do tato; Sociabilizar os indivíduos; Fazer com que os alunos interajam e busquem formas de se expressar através da comida; Atuar de forma ética procurando minimizar o desperdício e os resíduos gerados, procurando minimizar os impactos gerados na sua atuação. | |
| **Habilidades desenvolvidas** | |
| * Desenvolver habilidades referentes ao manuseio e técnicas de preparo de alimentos, aliadas à formação científica com ênfase no viés artístico-cultural; * Trabalhar suas capacidades motoras; * Conhecer, interpretar e identificar um novo gênero textual: receitas culinárias; * Desenvolver trabalho em equipe; * Construir e ampliar noções de variação de grandeza para a compreensão da realidade e a solução de problemas do cotidiano; * Compreender conceitos, estratégias e situações matemáticas numéricas para aplicá-los a situações diversas no contexto das ciências, da tecnologia e da atividade cotidiana; * Desenvolver a capacidade de trabalhar em equipe * Ler, compreender, analisar, interpretar e produzir textos | |
| **Eixos temáticos – Indicar quais dos seguintes eixos serão trabalhados na Eletiva** | |
| x  x  Investigação científica Processos criativos | |
| x x  Mediação e intervenção sociocultural Empreendedorismo | |
| **Conteúdo programático** | |
| O que é Gastronomia?;  Mercado de Trabalho;  Cálculos e transformações de unidades;  Empreendedorismo e Marketing);  Boas práticas na cozinha;  A cozinha é um laboratório?;  Gestão/Contabilidade de Custos;  Emulsão (Preparação de maionese e elaboração de Sanduíche Natural);  Lubrificante molecular (Pão de queijo);  Propriedades Fundentes (Tapioca e dadinho de Tapioca);  Superfície de contato e Patrimônio Cultural material (Bolinho Caipira);  Aplicação da Cromatografia em Papel na Separação de Corantes em Pastilhas de Chocolate; Propriedades Coligativas (Sorvete Quente);  Estudo das essências . | |
| **Metodologia** | |
| Leitura e interpretação;  - Pesquisa;  - Resolução de situações-problema;  - Oficinas;  - Trabalho em equipe;  - Dinâmicas | |
| **Recursos didáticos** | |
| Utilização de Jornais e Revistas;  Exibição de vídeos e filmes;  Utilização do laboratório de informática e química;  Utilização da lousa digital;  Utilização de rede social;  Utilização da cozinha: fogão, geladeira, forno, panelas, frigideira, chapa de lanches, copos, vasilhas, colheres, garfos, facas, formas, liquidificador, batedeira, tabua, espremedor de batata, etc. | |
| **Culminância** | |
| Apresentação técnica das receitas desenvolvidas; Exibição de “Curtas” das práticas; Oferecer duas oficinas de 30 minutos para a demonstração de receita para no máximo 15 pessoas (degustação). | |
| **Avaliação** | |
| A avaliação da disciplina eletiva levará em conta os critérios de participação e envolvimento do aluno (desenvolvimento das atividades e pontualidade em sua entrega), de assiduidade, de mudança de atitude, domínio de conteúdo e uso prático dos quatro pilares da educação.   Prática; Teórica; Relatórios de cada prática; Confecção do portfólio; Trabalho em equipe; | |
| **Cronograma semestral** | |
| 20/03 – Apresentação do Tema  27/03 – Pesquisa sobre os eixos divisão em 3 grupos: Social, Ambiental, Econômico  03/04 – Filme sobre sustentabilidade  17/04 – Visita a Cooperativa de Recicláveis  08/05 – Visita ao Centro de Educação Ambiental  15/05 – Socialização das visitas  22/05 – Visita ao aterro Sanitário (Constroeste em Onda Verde)  29/05 – Socialização da Visita  05/06 – Preparação de maquetes e atividades para apresentação  19/06 – Preparação de maquetes e atividades para apresentação  26/06 – Culminância | |
| **Referências** | |
| AZEVEDO, F.H. O sensorial e o cientifico na explicação dos cheiros. 2006. Monografia – Instituto de Ciências Exatas - Icex, departamento de Química- Dq, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, Minas Gerais.  CHEMELLO, E. A química na cozinha apresenta: O açúcar. Revista Eletrônica Zoom da editora Cia da Escola, São Paulo, ano 6,, n 3, 2005.  FRACETO, L.F; LIMA, S.L.T. Aplicação da Cromatografia em Papel na Separação de Corantes em Pastilhas de Chocolate.  PINHO, J. J. R. G.; Storpirtis, S. Formação e estabilidade física das emulsões. Cosmetic & Toiletries, São Paulo, v. 10, n. 6. p. 44 – 56, nov/dez. 1998.  THIS, H. Um cientista na cozinha, 1ed, São Paulo, Ática, 2008.  TURMINA, C.; MARQUETTO, R. M. F. Potencialidade turística gastronômica com base no diferencial competitivo: caso da confeitaria copacabana/Santa Maria-RS. Disciplinarum Scientia. Série: Ciências Sociais Aplicadas, Santa Maria, v. 7, n. 1, p. 103-115, 2011.  WOLKE, R.L. O que Einstein disse a seu cozinheiro: mais ciência na cozinha. v.1 e 2. Rio de Janeiro: Jorge Zahar. | |