|  |
| --- |
| **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** |
|  xxInvestigação científica Processos criativos |
|  x xMediação 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, Econômico03/04 – Filme sobre sustentabilidade17/04 – Visita a Cooperativa de Recicláveis08/05 – Visita ao Centro de Educação Ambiental15/05 – Socialização das visitas22/05 – Visita ao aterro Sanitário (Constroeste em Onda Verde)29/05 – Socialização da Visita05/06 – Preparação de maquetes e atividades para apresentação19/06 – Preparação de maquetes e atividades para apresentação26/06 – 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.  |