GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

ASSESSORIA DE APOIO CURRICULAR E EDUCAÇÃO AMBIENTAL

|  |
| --- |
| **DISCIPLINA ELETIVA** |
| **TÍTULO** |
| **Saberes e Sabores memórias que atravessam os tempos !!!** |
| **DISCIPLINAS** |
| Língua Portuguesa e Ciências |
| **PROFESSORES** |
| Flaviana Coimbra Loriato (Lingua Portuguesa)  Tânia Luzia Pereira das Posses (Física) |
| **COMPETÊNCIAS GERAIS DA BASE** |
| CG01 -Conhecimento CG04 - Comunicação  CG06 - Trabalho e projeto de vida  CG08 - Autoconhecimento e autocuidado CG09 - Empatia e cooperação  CG10 - Responsabilidade e cidadania |
| **TEMAS INTEGRADORES** |
| TI04 – Educação Alimentar e Nutricional,  TI10 – Educação para o Consumo Consciente TI11 – Educação Financeira e Fiscal  OCPC1- Educação para a afetividade dos tempos |
| **JUSTIFICATIVA** |
| A Gastronomia é considerada uma ciência complexa, pois não poderíamos compreender uma infinidade de combinações, processos, efeitos sem a existência da mesma. Ela é um dos apanágios das culturas em qualquer tempo e em qualquer parte do globo terrestre. Ao pensarmos em um determinado povo, país ou época, logo vem à mente também um tipo de alimento, uma forma especial de preparo, um  condimento e suas variedades de forma criativa e também lucrativa. |
| **OBJETIVOS** |
| **Objetivo Geral**: Realizar uma eletiva envolvendo a arte da gastronomia onde os protagonistas através da vivência de manipulação dos materiais possam aprender a internacionalizar conceitos e modificar comportamentos, e conviver com culturas locais de receitas que atravessa os tempos .  **Objetivo Específico**:   * Formar Protagonistas capazes de compreender que a gastronomia é uma área de conhecimento que envolve saberes científico e artístico; * Buscar abrangência ao gosto, através de experiências olfativas, gustativas e do tato; * Socializar os indivíduos para que interajam e busquem formas de se expressar através de comidas típicas de determinada região ou País; * Reconhecer a importância de reaproveitar alimentos durante a execução de uma receita culinária. |
| **HABILIDADES E COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS** |
| * Entre as habilidades e competências desenvolvidas, estão a percepção da importância das quantidades certas e sequência correta de ingredientes nas receitas, observação e análise das medidas e compreensão das características de cada receita, a exemplo de sabor, textura, espessura, quantidade de pessoas a serem servidas e ingredientes por porção; * Compreender conceitos, estratégias e situações matemáticas numéricas para aplicá-los a situações diversas, inclusive, no ato de preparar uma refeição; |

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

ASSESSORIA DE APOIO CURRICULAR E EDUCAÇÃO AMBIENTAL

|  |
| --- |
| * Reconhecer em diversas situações se os alimentos comprados vêm com suas respectivas calorias; * Identificar fenômenos que crescem ou decrescem exponencialmente; * Ter habilidade em manusear os equipamentos de cozinha; * Observar a data de vencimento dos produtos. |
| **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO** |
| * Língua Pportuguesa : Ampliação do Vocabulário e construção de novos conhecimentos e elaboração de diversas receitas (memórias afetivas ) * Ciências : Empreendedorismo; Transformação dos alimentos ; Mudança de estado físico da matéria; Transmissão de Calor |
| **METODOLOGIA** |
| Durante as aulas, os alunos terão palestras com nutricionista, cozinheiro, padeiro e proprietário de um estabelecimento gastronômico e conhecerão o espaço de um restaurante/ lanchonete/ padaria para entenderem como funciona a logística para atendimento ao cliente; Exibição dos filmes “Confia em mim” e “Ratatoulle” e, além disso, os estudantes terão a oportunidade de aprender a fazer sanduíche natural; torta salgada; picles; bolos; pão de queijo; doces em compotas; panquecas; massas; biscoitos, etc. E, posteriormente, aprenderão técnicas de reaproveitamento de alimentos, de venda e lucro para comercializar os produtos elaborados. |
| **RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS** |
| Jornais, revistas, vídeos, laboratório de informática, cozinha, fogão, geladeira, forno, panelas, frigideiras, vidros, chapa lanches, copos, vasilhas, colheres, garfos, facas, formas, liquidificador, batedeira, espremedor de batatas, fuê, pão-duro, peneira, condimentos e etc. |
| **PROPOSTA PARA A CULMINÂNCIA** |
| Apresentação do livro de receitas, degustação e venda dos alimentos produzidos. |
| **AVALIAÇÃO** |
| A avaliação acontecerá ao longo da eletiva, por meio da observação em relação à participação dos  estudantes durante as aulas teóricas e práticas e na culminância. |
| **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS** |
| AZEVEDO, FH O sensorial e o científico na explicação dos cheiros, 2006. IFES, Instituto Federal do Espírito Santo; |

*“Não desistam, se deem a oportunidade de mudar, vocês são bem mais do que a zona de conforto permite ser, não tenham medo, acreditem, nossos meninos são capazes, eles só precisam de oportunidades para sonhar.” Autor desconhecido.*