

DISCIPLINA ELETIVA
<b>TÍTULO</b>
<b>Life Gourmet</b>
<b>DISCIPLINAS</b>
Matemática e Língua Inglesa
<b>PROFESSORES</b>
Andréa Gandini Barreto (Língua Inglesa) Dilmario Rosa Ribeiro Junior (Matemática)
<b>COMPETÊNCIAS GERAIS DA BASE</b>
CG01 -Conhecimento CG04 - Comunicação CG06 - Trabalho e projeto de vida CG08 - Autoconhecimento e autocuidado CG09 - Empatia e cooperação CG10 - Responsabilidade e cidadania
<b>TEMAS INTEGRADORES</b>
TI04 – Educação Alimentar e Nutricional, TI10 – Educação para o Consumo Consciente TI11 – Educação Financeira e Fiscal
<b>JUSTIFICATIVA</b>
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.
<b>OBJETIVOS</b>
<b>Objetivo Geral:</b> 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.  <b>Objetivo Específico:</b> - 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.
<b>HABILIDADES E COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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;</li> <li>• Compreender conceitos, estratégias e situações matemáticas numéricas para aplicá-los a situações diversas, inclusive, no ato de preparar uma refeição;</li> </ul>

- 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 Inglesa: Ampliação do Vocabulário
- Matemática: Porcentagem; Lucro; Empreendedorismo; Educação Financeira

#### 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 “Ratatouille” 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.*