

CRONOGRAMA DE AULAS PTCAN - 2º SEMESTRE 2023

Prof. responsáveis: Betzabeth Slater Villar e Eduardo Purgatto.

Equipe de monitores: Nina Martins Chaves, Joana Reyes Colli

Alunos PAE: Luana da Rocha Araújo e Adelia Patricia Vaz Almeida

Estagiários: Gustavo Patrício e Giulia Silva

Funcionários: Marcia Souza e Maria de Lurdes

Voluntários: Bruna Delgado Arid e Samia Haje Nunes

Nome da disciplina:

HNT 0207- **Procedimentos e Técnicas Culinárias aplicados à Nutrição II**

HNT 0207 - **Culinary procedures applied to the nutritional practice II**

Créditos Aula: 4

Carga Horária Total: 60 h

Total de aulas: 15

Sala: Laboratório e Cozinha Didática de Procedimentos e Técnicas Culinárias Aplicadas à Nutrição.

Início das aulas: Matutino 11/08/2023

Noturno 09/08/2023

Plataforma de Comunicação e entrega de trabalhos: *Moodle*

CRONOGRAMA DE AULAS PTCAN - 2º SEMESTRE 2023

PROGRAMA 2023 - II Semestre

Ementa

A disciplina Procedimentos e Técnicas Culinárias aplicados à Nutrição estuda e organiza todos os processos culinários através dos quais os alimentos são submetidos para serem transformados e apresentados em forma de preparações ou refeições, visando desenvolver nos alunos do curso de nutrição autonomia, crítica, habilidades e competências.

Objetivos

Esta disciplina tem por objetivo desenvolver habilidades culinárias inerentes à prática profissional de maneira a promover a saúde e o bem estar da população respeitando a cultura, a sociedade e o meio ambiente.

Objetivos específicos

- Aplicar conhecimentos e competências inerentes a práticas culinárias para promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada - DHAA;
- Utilizar habilidades culinárias como ferramentas de educação alimentar e nutricional;
- Elaborar/adequar receitas e fichas técnicas às necessidades nutricionais, econômicas, regionais e culturais das comunidades;
- Conhecer e avaliar técnicas relacionadas à seleção, aquisição e preparo de alimentos;
- Desenvolver linguagem técnica na área .

DATA	TEMA DA AULA	TIPO	DESCRIÇÃO	EQUIPE
------	--------------	------	-----------	--------

CRONOGRAMA DE AULAS PTCAN - 2º SEMESTRE 2023

<p>Matutino (sexta - 11/08)</p> <p>Noturno (quarta - 09/08)</p>	<p><u>Aula 1</u></p> <p>Aula Inaugural</p>	<p>PRESENCIAL TEÓRICA</p> <p>SEM ATIVIDADE PRÁTICA NO LABORATÓRIO</p>	<p>Objetivo: Lembrar os conceitos, técnicas e procedimentos aprendidos durante a disciplina de PTCAN I, para começar o desenvolvimento da disciplina.</p> <p>Conteúdo: Revisão dos conteúdos principais do semestre anterior.</p> <p>Atividade: <u>estudo de caso aplicado em grupos com questões sobre os conceitos do semestre anterior.</u></p>	<p>Matutino (8h-12h): Professor: Betzy Aluno PAE: Adelia estagiário: Gustavo</p> <p>Noturno (19h-23h) Professor: Aline Aluno PAE: Luana estagiário: Giulia</p>
<p>Matutino (sexta - 18/08)</p> <p>Noturno (quarta - 16/08)</p>	<p><u>Aula 2</u></p> <p>Nossa Refeição: Definição e elaboração de cardápio</p>	<p>PRESENCIAL TEÓRICA</p> <p>SEM ATIVIDADE PRÁTICA NO LABORATÓRIO</p>	<p>Objetivo: Apresentar para os alunos as diferentes refeições que podem ser realizadas no dia a dia e as combinações de alimentos que, em conjunto, atendem as recomendações gerais do Guia Alimentar.</p> <p>Atividade EM SALA: Elaboração de um cardápio diário, seguindo as recomendações do Guia Alimentar e instruções dadas em aula.</p>	<p>Matutino (8h-12h): Professor: Aline Aluno PAE: Adelia estagiário: Gustavo</p> <p>Noturno (19h-23h) Professor: Aline Aluno PAE: Luana estagiário: Giulia</p>
<p>Matutino (sexta - 25/08)</p> <p>Noturno (quarta - 23/08)</p>	<p><u>Aula 3</u></p> <p>Visita Técnica</p>	<p>PRESENCIAL TEÓRICA (NOTURNO)</p> <p>SEM ATIVIDADE PRÁTICA NO LABORATÓRIO</p>	<p>Objetivo: Os alunos conhecerem como é a produção e seleção de agricultores familiares e assentamentos.</p> <p>Atividade: Sem atividade.</p> <p>Descrição: A visita ocorrerá no período da manhã (data a definir) no Instituto Terra Viva, e para a turma do noturno, o objetivo é trazer um convidado do Instituto Terra Viva para contar um pouco sobre o projeto.</p>	<p>Matutino (8h-12h): Professores Aluno PAE: Adelia estagiário: Gustavo</p> <p>Noturno (19h-23h) Professores Aluno PAE: Luana estagiário: Giulia</p>
<p>Matutino (sexta - 01/09)</p> <p>Noturno (quarta - 30/08)</p>	<p><u>Aula 4</u></p> <p>Função culinária dos carboidratos e açúcares</p>	<p>PRESENCIAL TEÓRICA</p> <p>ATIVIDADE PRÁTICA NO LABORATÓRIO</p>	<p>Objetivo: Apresentar as principais fontes, características físico-químicas, organolépticas e funções culinárias dos carboidratos e açúcares.</p> <p>Atividade: Elaboração de FT.</p>	<p>Matutino (8h-12h): Professor: Eduardo Aluno PAE: Adelia estagiário: Gustavo</p> <p>Noturno (19h-23h) Professor: Eduardo</p>

CRONOGRAMA DE AULAS PTCAN - 2º SEMESTRE 2023

				Aluno PAE: Luana estagiário: Giulia
<p>Matutino (sexta - 15/09)</p> <p>Noturno (quarta - 13/09)</p>	<p style="text-align: center;"><u>Aula 5</u></p> <p style="text-align: center;">Função culinária das proteínas e gorduras</p>	<p>PRESENCIAL TEÓRICA</p> <p>ATIVIDADE PRÁTICA NO LABORATÓRIO</p>	<p>Objetivo: Apresentar as principais fontes, características físico-químicas, organolépticas e funções culinárias das proteínas e gorduras.</p> <p>Atividade: Elaboração de FT.</p>	<p>Matutino (8h-12h): Professor: Eduardo Aluno PAE: Adelia estagiário: Gustavo</p> <p>Noturno (19h-23h) Professor: Eduardo Aluno PAE: Luana estagiário: Giulia</p>
<p>Matutino (sexta - 22/09)</p> <p>Noturno (quarta - 20/09)</p>	<p style="text-align: center;"><u>Aula 6</u></p> <p style="text-align: center;">Cereais, Feijões e Castanhas</p>	<p>PRESENCIAL TEÓRICA</p> <p>ATIVIDADE PRÁTICA NO LABORATÓRIO</p>	<p>Objetivo: Apresentar os principais cereais, feijões e castanhas consumidos na alimentação mundial e brasileira; principais características morfológicas e nutricionais; modos de preparo.</p> <p>Atividade: Elaboração de FT.</p>	<p>Matutino (8h-12h): Professores: Weruska Aluno PAE: Adelia estagiário: Gustavo</p> <p>Noturno (19h-23h) Professores: Weruska Aluno PAE: Luana estagiário: Giulia</p>
<p>Matutino (sexta - 29/09)</p> <p>Noturno (quarta - 27/09)</p>	<p style="text-align: center;"><u>Aula 7</u></p> <p style="text-align: center;">Raízes e Tubérculos</p>	<p>PRESENCIAL TEÓRICA</p> <p>ATIVIDADE PRÁTICA NO LABORATÓRIO</p>	<p>Objetivo: Apresentar as principais raízes, tubérculos e legumes consumidos na alimentação mundial e brasileira; principais características morfológicas e nutricionais; modos de preparo.</p> <p>Atividade: Elaboração de FT.</p>	<p>Matutino (8h-12h): Professor: Betz Aluno PAE: Adelia estagiário: Gustavo</p> <p>Noturno (19h-23h) Professor: Betz Aluno PAE: Luana estagiário: Giulia</p>
<p>Matutino (sexta - 06/10)</p> <p>Noturno (quarta - 04/10)</p>	<p style="text-align: center;"><u>Aula 8</u></p> <p style="text-align: center;">Convencional X PANC (Frutas, Verduras e Legumes)</p>	<p>PRESENCIAL TEÓRICA</p> <p>ATIVIDADE PRÁTICA NO LABORATÓRIO</p>	<p>Objetivo: Apresentar os principais legumes, frutas e verduras consumidos na alimentação mundial e brasileira; principais características morfológicas e nutricionais; modos de preparo e armazenamento.</p> <p>Atividade: Elaboração de FT.</p>	<p>Matutino (8h-12h): Professor: Weruska Aluno PAE: Adelia estagiário: Gustavo</p> <p>Noturno (19h-23h) Professor: Weruska Aluno PAE: Luana estagiário: Giulia</p>

CRONOGRAMA DE AULAS PTCAN - 2º SEMESTRE 2023

<p>Matutino (sexta - 20/10)</p> <p>Noturno (quarta - 11/10)</p>	<p><u>Aula 9</u></p> <p>Pães e massas</p>	<p>PRESENCIAL TEÓRICA</p> <p>ATIVIDADE PRÁTICA NO LABORATÓRIO</p>	<p>Objetivo: Apresentar os principais tipos de pães e massas consumidos na alimentação mundial e brasileira; principais características morfológicas e nutricionais; modos de preparo e armazenamento.</p> <p>Atividade: Elaboração de FT.</p>	<p>Matutino (8h-12h): Professor: Aldo Aluno PAE: Adelfia estagiário: Gustavo</p> <p>Noturno (19h-23h) Professor: Aldo Aluno PAE: Luana estagiário: Giulia</p>
<p>Matutino (sexta - 27/10)</p> <p>Noturno (quarta - 18/10)</p>	<p><u>Aula 10</u></p> <p>Leite, Queijos e Ovos</p>	<p>PRESENCIAL TEÓRICA</p> <p>ATIVIDADE PRÁTICA NO LABORATÓRIO</p>	<p>Objetivo: Apresentar os principais tipos de leites, queijos e ovos consumidos na alimentação mundial e brasileira; principais características morfológicas e nutricionais; modos de preparo e armazenamento.</p> <p>Atividade: Elaboração de FT.</p>	<p>Matutino (8h-12h): Professor: Eduardo Aluno PAE: Adelfia estagiário: Gustavo</p> <p>Noturno (19h-23h) Professor: Eduardo Aluno PAE: Luana estagiário: Giulia</p>
<p>Matutino (sexta - 10/11)</p> <p>Noturno (quarta - 25/10)</p>	<p><u>Aula 11</u></p> <p>Carnes, Aves e Peixes</p>	<p>PRESENCIAL TEÓRICA</p> <p>ATIVIDADE PRÁTICA NO LABORATÓRIO</p>	<p>Objetivo: Apresentar as principais carnes e aves consumidas na alimentação mundial e brasileira; principais características morfológicas e nutricionais; modos de preparo e armazenamento.</p> <p>Atividade: Elaboração de FT.</p>	<p>Matutino (8h-12h): Professor: Betz Aluno PAE: Adelfia estagiário: Gustavo</p> <p>Noturno (19h-23h) Professor: Betz Aluno PAE: Luana estagiário: Giulia</p>
<p>Matutino (sexta - 17/11)</p> <p>Noturno (quarta - 1/11)</p>	<p><u>Aula 12</u></p> <p>História do Brasil através da Comida</p>	<p>PRESENCIAL TEÓRICA</p> <p>ATIVIDADE PRÁTICA NO LABORATÓRIO</p>	<p>Objetivo: Contar a história brasileira através da alimentação, identificar os aspectos socioculturais como determinantes da culinária dos povos brasileiros, compreender como a história de uma nação pode ser entendida através de suas práticas alimentares.</p> <p>Atividade: Elaboração de FT.</p>	<p>Matutino (8h-12h): Professor: Aline Aluno PAE: Adelfia estagiário: Gustavo</p> <p>Noturno (19h-23h) Professor: Aline Aluno PAE: Luana</p>

CRONOGRAMA DE AULAS PTCAN - 2º SEMESTRE 2023

				estagiário: Giulia
<p>Matutino (sexta - 24/11)</p> <p>Noturno (quarta - 08/11)</p>	<p><u>Aula 13</u></p> <p>Culinária Manauara</p>	<p>PRESENCIAL TEÓRICA</p> <p>SEM ATIVIDADE PRÁTICA NO LABORATÓRIO</p>	<p>Objetivo: Apresentar a culinária manauara e as suas principais características.</p> <p>Atividade: Sem atividade.</p>	<p>Matutino (8h-12h): Professor: Simone Valvassori Aluno PAE: Adelcia estagiário: Gustavo</p> <p>Noturno (19h-23h) Professor: Simone Valvassori Aluno PAE: Luana estagiário: Giulia</p>
<p>Matutino (sexta - 01/12)</p> <p>Noturno (quarta - 22/11)</p>	<p><u>Aula 14</u></p> <p>Utilização dos derivados da Mandioca</p>	<p>PRESENCIAL TEÓRICA</p> <p>ATIVIDADE PRÁTICA NO LABORATÓRIO</p>	<p>Objetivo: Conhecer mais os diferentes usos da mandioca na culinária brasileira</p> <p>Atividade: Elaboração de FT.</p>	<p>Matutino (8h-12h): Professor: Veranúbia Aluno PAE: Adelcia estagiário: Gustavo</p> <p>Noturno (19h-23h) Professor: Veranúbia Aluno PAE: Luana estagiário: Giulia</p>
<p>Matutino (sexta - 08/12)</p> <p>Noturno (quarta - 29/11)</p>	<p><u>Aula 15</u></p> <p>Avaliação</p>	<p>PRESENCIAL</p> <p>SEM ATIVIDADE PRÁTICA NO LABORATÓRIO</p>	<p>Proposta: Os alunos deverão elaborar vídeoaulas a respeito de algum dos temas tratados ao longo da disciplina (primeiro ou segundo semestre). Toda vídeoaula deverá conter elementos teóricos da aula de Fichas Técnica: pesos e medidas, índices e fatores; e a elaboração de uma receita SIMPLES. As produções audiovisuais serão apresentadas na aula e avaliadas pelos professores.</p>	<p>Matutino (8h-12h): Professores Aluno PAE: Adelcia estagiário: Gustavo</p> <p>Noturno (19h-23h) Professores Aluno PAE: Luana estagiário: Giulia</p>

Método de ensino e avaliação

CRONOGRAMA DE AULAS PTCAN - 2º SEMESTRE 2023

Para a realização desta disciplina torna-se necessário que existam algumas condições como iniciativa, autonomia e vontade; em suma, é necessário que haja pessoas ativas. Não bastando somente as iniciativas destes, e se precisando de um método, o qual irá permitir alcançar os objetivos planejados .

Para esta disciplina propõe-se a utilização de Metodologia Ativa (MA) que segundo Gouvea et al (2016) é uma concepção educativa que incentiva os processos educacionais crítico-reflexivos, por meio dos quais o educando participa de modo comprometido com o processo de aprendizado.

A Metodologia Ativa permite aprender por meio de experiências, desafios e práticas que ocorrem em atividades realizadas na disciplina. Entre as atividades pretende-se estimular o surgimento das habilidades culinárias para saber escolher alimentos, seguir uma receita, resolver problemas e propor soluções durante o preparo dos alimentos. Além de aulas expositivas, será realizada visita técnica a agricultores familiares, estudo de caso, elaboração de cardápios e fichas técnicas.

Formas de avaliação

Os critérios têm como parâmetros estruturantes os objetivos de aprendizagem da disciplina e as diretrizes do Projeto Político Pedagógico. Para avaliação do desempenho do estudante com foco nas diferentes dimensões do processo ensino-aprendizagem será utilizado processo de avaliação continuada por meio de atividades feitas em sala de aula, fichas técnicas e por fim o trabalho final, que consistirá na elaboração de uma vídeo-aula (no máximo dez minutos) sobre algum tema dos dois semestres da disciplina e que deve conter a preparação de uma receita simples relacionada aos conteúdos abordados na videoaula.

Serão itens de avaliação a manipulação de equipamentos e utensílios de laboratório; capacidade de trabalhar em equipe; demonstração de autonomia e colaboração na execução de tarefas; pontualidade na entrega de tarefas; participação com contribuições de debate e desempenho que evidencie postura crítica, humanista e ética. A disciplina será em todo momento acolhedora e respeitosa dos saberes inerentes a cada um deles.

Critérios de Avaliação

CRONOGRAMA DE AULAS PTCAN - 2º SEMESTRE 2023

A disciplina será composta por 12 atividades obrigatórias e um trabalho final. As atividades consistem em fichas técnicas elaboradas com base nas preparações feitas no laboratório, um estudo de caso e a elaboração de um cardápio diário. O trabalho final consistirá na criação de uma videoaula sobre um dos temas abordados nos dois semestres da disciplina e deverá conter uma preparação simples e prática. Cada uma das atividades e o trabalho final valerá nota de 0 a 10, sendo que a média das notas das atividades vale têm peso **6** e o trabalho tem peso **4**.

O cálculo para a nota final será: **(soma das atividades/12)*0,6+ (nota do trabalho final)*0,4**.

Norma de Recuperação

Não oferece recuperação.

Bibliografia

CRONOGRAMA DE AULAS PTCAN - 2º SEMESTRE 2023

1. Araújo WMC, Montebello NP, Botelho RBA, Borgo A. Alquimia dos alimentos. Brasília, DF: Senac-DF; 2008.
2. Barham P. A Ciência da Culinária. São Paulo: Rocca; 2002.
3. Bennion M, Schedule B. Introductory Foods. 13.ed. Ohio: Prentice Hall; 2004
4. Dutcosky SD Análise sensorial de alimentos. Paraná: Champagnat, 2014
5. Gomensoro ML. Pequeno dicionário de gastronomia. Rio de Janeiro: Objetiva LTDA; 1999.
6. Kovesi B, Siffert C, Crema C, Martinoli G. Técnicas de Cozinha. São Paulo: Companhia Editora Nacional; 2007.
7. Silva SMCS, Martinez S. Cardápio: guia prático para elaboração. 2. ed. São Paulo: Roca; 2008.
8. Spinelli MGN e Abreu ES. Seleção e Preparo de Alimentos - Gastronomia e Nutrição. São Paulo: Metha Ltda; 2014.
9. Sebess M. Técnicas de cozinha profissional. 2 ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional; 2008.
10. McGee H. Comida & Cozinha: Ciência e Cultura Culinária, São Paulo: wmfmartinfones; 2014

Bibliografia complementar

1. Contreras J, Gracia M. Alimentação Sociedade e cultura. 22 ed. Rio de Janeiro: Ed Fiocruz; 2011.
2. Fischler C, Masson E. Comer. Alimentação de Franceses outros europeus e americanos. São Paulo: Ed Senac SP; 2010.
3. Pollan M. Cozinhar: uma história natural da transformação. 1. ed.. Rio de Janeiro: Intrínseca; 2014.
4. Pollan M. Em defesa da comida. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008.
5. Montanari M. Comida como cultura. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2008.
6. Rigo N. Mesa farta no semiárido – Receitas com produtos da agricultura familiar. Bahia: Coopercuc, 2016.
7. Suassuna AR. Gastronomia Sertaneja. São Paulo: Melhoramentos, 2010.