

ANEXO I – MODELO DE PROJETO DE ENSINO

Perfil do Projeto: **Carga Horária de Trabalho:** **Qual concorrerá à Bolsa (10h ou 20h)?**
 Monitoria 10 horas
 Cunho Educativo Geral 20 horas (20h)

Título do Projeto	Monitoria para o Laboratório e Disciplinas Práticas de Gastronomia
Professor Responsável	Paulo Renato de Paula Frederico.
Coorientador(es)	Márcio Cardim e Pércia Sabbag Mazzo
Nº de Projetos de Ensino Orientados nos últimos 3 anos	<i>Não se aplica</i>
Data de Ingresso no IFSP:	09/09/2014

Projeto:

Justificativa: Devido a crescente demanda pelo curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do câmpus de Avaré, há a necessidade de um aluno que possa auxiliar as disciplinas práticas que ocorrem no laboratório da Gastronomia. Uma oportunidade dessa pode trazer uma relevante experiência ao alunos que for aprovado nesse projeto que poderá desenvolver habilidades e competências da área em questão, além de abordagens transversais como, por exemplo, a educação ambiental que o auxiliarão no campo de trabalho uma vez formado, com o claro objetivo de aprimoramento acadêmico e profissional na sua área de formação.

Objetivo: O objetivo principal desse projeto é oferecer ao aluno a oportunidade de aprimorar habilidades e competências na área de planejamento, organização, execução e controle de práticas gastronômicas. Uma vez que o perfil do egresso do curso visa a formação de um gastrônomo empreendedor e gestor, nada melhor do que uma experiência prática de acompanhamento das disciplinas práticas do curso de Gastronomia, auxiliando e oferecendo apoio ao docente no planejamento de lista de insumos e averiguação de qualidade de produtos, o que propiciará o auxílio no desenvolvimento de atividades práticas propostas pelas disciplinas em que é monitor. Também não pode-se deixar de constatar a oportunidade de acompanhamento do planejamento didático pedagógico das disciplinas em questão.

Breve Fundamentação Teórica: A gastronomia é a prática da alimentação que pode envolver as mais diversas experiências que podem variar desde questões culturais como aquelas relacionadas com a própria socialização dos homens. A alimentação ultrapassa a ideia da nutrição do corpo e de valores nutricionais dos insumos utilizados na produção culinária, pois pode se relacionar a variáveis que englobam os procedimentos inerentes à preparação do alimento, ao seu consumo propriamente dito, a identidade cultural, a condição social, a religião, a memória familiar, entre outras. (DE PAULA, 2002).

Nesse sentido, a gastronomia é um patrimônio cultural e uma representação da identidade de um povo que devem ser mantidos. A produção alimentícia pode ser uma grande aliada no processo de manutenção da cultura e da identidade de um povo ou uma região. É nessa atmosfera que se pretende incentivar o discente a participar do processo de planejamento das aulas práticas do curso de Gastronomia, para que o

estudante possa compreender a importância da gestão da cadeia da produção de um alimento como forma de respeito as diversidades culturais e respeito à produção consciente do alimento.

Metodologia: encontros semanais com o aluno para o planejamento das aulas, dos insumos a serem utilizados e a forma de aquisição dos mesmos.

Resultados esperados: Espere-se com esse projeto que o aluno tenha o desenvolvimento de habilidade e competências relacionadas ao planejamento do processo de produção de alimentos, com o planejamento, a organização, a execução e controle que contemplam a cadeia de produção de alimentos em uma cozinha profissional.

Cronograma: o projeto tem início no primeiro semestre de 2019 (assim que saia o resultado da seleção) com encontros semanais até o final do mês de junho.

Bibliografia:

BARRETO, R. L. P. Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios. 3 ed. São Paulo: SENAC, 2000.

DE PAULA, Nilma Morcef. Introdução ao conceito de hospitalidade em serviços de alimentação. In: DIAS, Célia Maria de Moraes. Hospitalidade: reflexões e perspectivas. Barueri: Manole, 2002.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. São Paulo: Senac, 2013.

WRIGHT, J., TREUILLE, E. Le Cordon Bleu : todas as técnicas culinárias : mais de 200 receitas básicas da mais famosa escola de culinária do mundo. São Paulo: Marco Zero 2000.

Disciplinas relacionadas:

Disciplina	Curso
Habilidades Básicas da Gastronomia	Tecnólogo em Gastronomia
Confeitaria	Tecnólogo em Gastronomia
Cozinha Clássica e Europeia	Tecnólogo em Gastronomia
Controle Higiênico Sanitário dos Alimentos	Tecnólogo em Gastronomia
Garde Manger	Tecnólogo em Gastronomia
Tecnologia de Alimentos	Tecnólogo em Gastronomia
Cozinha Brasileira	Tecnólogo em Gastronomia
Sala e Bar	Tecnólogo em Gastronomia
Cozinha Asiática	Tecnólogo em Gastronomia
Panificação	Tecnólogo em Gastronomia

Expectativa de atendimentos:

Turma	Curso
1º ano de Gastronomia (45 alunos)	Tecnólogo em Gastronomia
2º ano de Gastronomia (40 alunos)	Tecnólogo em Gastronomia
1º ano de Eventos (40 alunos)	Técnico em Eventos

2º ano de Eventos (08 alunos)	Técnico em Eventos
--------------------------------------	---------------------------

Perfil básico do bolsista ou aluno voluntário:

Responsável; Proativo; assertivo; com disposição para fazer busca de preços de insumos; conhecedor de insumos diversos; conhecedor de utensílios e equipamentos de gastronomia; deve estar cursando Gastronomia

Rol de disciplinas que o candidato deva estar cursando ou tenha cursado com aproveitamento e que o habilite para realizar as atividades previstas (Pré Requisitos):

Disciplina	Curso
Segurança do trabalho	Tecnólogo em Gastronomia
Introdução à Nutrição	Tecnólogo em Gastronomia
Controle Higiênico Sanitário dos alimentos	Tecnólogo em Gastronomia

Número de alunos que serão selecionados para o projeto: 04

Atividades Previstas:

Participação na Primeira Semana da Gastronomia do IFSP, câmpus Avaré com apresentação de trabalho científico.

Avaré, 12 março de 2019.

Professor Responsável

Coordenador de Área/Curso