

| COMPONENTE CURRICULAR: Responsabilidade Socioambiental na Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Código:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | TGOP 305                                         |
| Carga Horária:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 40h [CH Teórica: 30h / CH Prática: 10h]          |
| Quantidade de Aulas:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Total: 48 [Presenciais: 40   Não Presenciais: 8] |
| Número de Créditos:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 02                                               |
| Código pré-requisito:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Nenhum                                           |
| Semestre:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | -                                                |
| Nível:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Técnico                                          |
| EMENTA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                  |
| <p>Meio ambiente e sustentabilidade. Meio ambiente e as legislações regulamentadoras. Meio ambiente, sociedade e impactos socioambientais. Educação ambiental no setor alimentício. Desperdício de alimentos. Manejo de resíduos sólidos: resíduos orgânicos. Bases para o desenvolvimento sustentável na gastronomia: alimentos orgânicos; Agricultura familiar e valorização de produtos locais. Aproveitamento integral dos alimentos. Plantas alimentícias não convencionais (PANCs). Gestão socioambiental no setor alimentício. Uso de tecnologia limpa na gastronomia.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                  |
| OBJETIVOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender os conceitos de meio ambiente, sustentabilidade e desenvolvimento sustentável;</li> <li>• Conhecer as legislações do Brasil vigentes para o meio ambiente;</li> <li>• Aprender sobre os impactos socioambientais gerados pela ação humana;</li> <li>• Compreender os prejuízos ambientais gerados com o desperdício de alimentos;</li> <li>• Sensibilizar sobre o correto manejo de resíduos sólidos: resíduos orgânicos;</li> <li>• Aprender sobre os aspectos econômicos e sustentáveis no aproveitamento integral de alimentos;</li> <li>• Desenvolver técnicas culinárias no aproveitamento integral de alimentos;</li> <li>• Conhecer plantas alimentícias não convencionais (PANCs);</li> <li>• Contribuir para a promoção da segurança alimentar e nutricional;</li> <li>• Despertar o consumo consciente na gastronomia;</li> <li>• Formar multiplicadores para disseminar práticas sustentáveis na gastronomia.</li> </ul> |                                                  |
| PROGRAMA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                  |
| <p><b>UNIDADE I- MEIO AMBIENTE E SUSTENTABILIDADE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conceitos de meio ambiente;</li> <li>• Sustentabilidade;</li> <li>• Legislações do Brasil vigentes sobre meio ambiente.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                  |

## **UNIDADE II- MEIO AMBIENTE E SOCIEDADE**

- Relação do homem e o meio ambiente;
- Impactos socioambientais e econômicos;
- Desperdício de alimentos;
- Economia circular.

## **UNIDADE III- EDUCAÇÃO AMBIENTAL NO SETOR ALIMENTÍCIO**

- Histórico do movimento ambientalista na educação ambiental;
- Fundamentos teórico-metodológicos da educação ambiental;
- Tendências da educação ambiental;
- Legislação e políticas públicas de educação ambiental;
- Educação Ambiental em diferentes contextos: na escola; na comunidade; no setor alimentício
- Avaliação em Educação Ambiental

## **UNIDADE IV- MANEJO DE RESÍDUOS SÓLIDOS**

- Gestão no gerenciamento de resíduos sólidos no Brasil;
- A política dos 5Rs;
- Responsabilidade compartilhada pelo ciclo da vida dos produtos;
- Consumo consciente;
- Hierarquia de recuperação de alimentos;
- Compostagem.

## **UNIDADE V- DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL NA GASTRONOMIA**

- Gastronomia sustentável;
- Agroecologia e os alimentos orgânicos;
- Agricultura familiar e contribuição socioambiental;
- Valorização de produtos locais.

## **UNIDADE VI- APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS**

- Partes convencionais e não convencionais dos alimentos;
- Alimentos saudáveis e o guia alimentar da população brasileira;
- Técnicas de aproveitamento integral dos alimentos;
- Produção e consumo de plantas alimentícias não convencionais (PANCs).

## **UNIDADE VII- GESTÃO SOCIOAMBIENTAL NO SETOR ALIMENTÍCIO**

- Ética profissional e cidadania: A ética e o Meio-Ambiente. A ética e as Minorias. A ética e as relações inter-raciais, linguísticas e culturais;
- O Sistema Global de Proteção dos Direitos Humanos: A Declaração Universal dos Direitos Humanos. O Pacto Internacional dos Direitos Civis e Políticos. O Protocolo Facultativo ao Pacto Internacional dos Direitos Civis e Políticos. O Pacto

Internacional dos Direitos Econômicos, Sociais e Culturais;

- A Constituição Brasileira de 1988 e a concepção contemporânea de Direitos Humanos;
- Responsabilidade socioambiental das empresas.
- Papel dos gestores e organizações;

## **UNIDADE VIII- TECNOLOGIA LIMPA NA GASTRONOMIA**

- Conceitos de tecnologia limpa;
- Uso da tecnologia limpa no processamento dos alimentos;
- Contribuição ambiental da tecnologia limpa na gastronomia.

### **AULAS PRÁTICAS [10h]**

- Desenvolvimento de preparações com resíduos alimentares para aproveitamento das partes não convencionais, unindo os conhecimentos adquiridos nas disciplinas: Higiene e Manipulação de Alimentos, Segurança do Trabalho nos Serviços de Alimentação e Habilidades e Técnicas Culinárias.
- Produções culinárias elaboradas com ingredientes da agricultura familiar do município de Camocim, considerando os conhecimentos adquiridos nas disciplinas de História da Alimentação, Cozinha Afro-Indígena Brasileira, Habilidades e Técnicas Culinárias, Higiene e Manipulação de Alimentos, Segurança do Trabalho nos Serviços de Alimentação;
- Elaboração de uma cartilha com produções culinárias oriundas do aproveitamento integral dos alimentos e para utilização das ferramentas do pacote office e similares ensinados na disciplina de Informática Aplicada;
- Aplicação da tecnologia limpa nas atividades práticas da cozinha;
- Oficina de compostagem;
- Dentre outras.

## **METODOLOGIA DE ENSINO**

- Aulas expositivas, dialogadas, demonstrativas e/ou práticas;
- Dinâmica de grupo;
- Exercício dirigido;
- Oficinas;
- Exposição de filmes e documentários relacionados à temática ambiental;
- Visita técnica;
- Vivências exploratórias;
- Intercomunicação do aprendizado entre componentes curriculares (Higiene e Manipulação de Alimentos, Habilidades e Técnicas Culinárias, dentre outras).

### **Atividades não presenciais:**

- Produção de relatórios reflexivos sobre leituras ou práticas simuladas;
- Organização de debates on-line mediados por docentes;
- Produção de resenhas de filmes ou documentários.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| RECURSOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quadro branco e pincel;</li> <li>• Projetor de slides;</li> <li>• Plataforma para aulas virtuais;</li> <li>• Audiovisuais;</li> <li>• Livros, revistas e textos diversos;</li> <li>• Laboratório de cozinha pedagógica para práticas, assim como insumos, utensílios e equipamentos correlatos.</li> <li>• Dentro outros.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| AVALIAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <p>A avaliação terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual e terá como critérios avaliativos: domínio do conteúdo, capacidade analítica, poder de síntese, compreensão de aspectos interdisciplinares, participação, assiduidade do discente nas atividades propostas pelo professor (teóricas e práticas), dentre outras.</p> <p><u>Instrumentos de avaliação</u>: exercícios, relatórios, avaliações escritas (objetivas ou subjetivas), trabalhos, seminários individuais e/ou coletivos, atividades práticas, dentre outros.</p> <p>Mesmo sob orientação docente, as atividades não presenciais têm caráter avaliativo, mas não são contabilizadas como frequência.</p>                                                                                                                       |
| BIBLIOGRAFIA BÁSICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <p>BOTKIN, D.B.; KELLER, E.A. <b>Ciência ambiental</b>: Terra, um planeta vivo. 7. ed. Rio de Janeiro: TLC, 2011. 681 p.</p> <p>CALIJURI, M.C., FERNANDES, C.D.G. (Orgs.). <b>Engenharia ambiental</b>: conceitos, tecnologia e gestão. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. 789 p.</p> <p>DIMENSTEIN, G.; NETO CIPRO, P. <b>O cidadão de papel</b>. 24 ed. Editora Ática. 2019.</p> <p>SPINELLI, S.M.C. <b>Agroecologia e sustentabilidade</b>. Curitiba: Contentus, 2020. 86 p. (Disponível na biblioteca virtual).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <p>ALMEIDA, R. <b>Gestão ambiental</b>: para o desenvolvimento sustentável. Rio de Janeiro: Thex Editora, 2014. 566 p.</p> <p>BARBAULT, R. <b>Ecologia geral</b>: estrutura e funcionamento da biosfera. Petrópolis: Vozes, 2011. 444 p.</p> <p>BARROS, R.M. <b>Tratado sobre resíduos sólidos</b>: gestão, uso e sustentabilidade. Rio de Janeiro: Editora Interciência, 2013. 716 p. (Disponível na biblioteca virtual).</p> <p>BRAGA, B. et al. <b>Introdução à engenharia ambiental</b>. 2. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2013. 318 p. (Disponível na biblioteca virtual).</p> <p>DIAS, G. F. <b>Educação ambiental</b>: princípios e práticas. 9. ed. São Paulo: Gaia, 2014. 551 p.</p> <p>PHILIPPI, J. A.; PELICIONI, M. <b>Educação ambiental e sustentabilidade</b>. 2. ed. São Paulo:</p> |

|                      |                      |
|----------------------|----------------------|
| Manole, 2013.        |                      |
| Coordenador do Curso | Coordenador do Curso |
| <hr/>                | <hr/>                |