

INTER E TRANSDISCIPLINARIDADE NAS DISCIPLINAS DO CURSO DE GASTRONOMIA: COZINHA FRIA COMO ESTUDO DE CASO

VIII Encontro de Bolsistas de Apoio a Projetos da Graduação

Fernanda Clara Moreira Soares, RAFAEL QUEIROZ GURGEL DO AMARAL, ILANA DAS NEVES BARBOSA, THIAGO IJANO BORGES LIMA, Paulo Henrique Machado de Sousa

De acordo com o Projeto Político Pedagógico(PPP) vigente, de 2012, o curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará pretende desenvolver habilidades referentes ao manuseio e técnicas de preparo de alimentos, aliadas à formação científica, empreendedora e profissionalizante, destacando o viés artístico-cultural a ser implementado ao longo da formação. Partindo deste princípio, foi pensado em um projeto piloto de reestruturação da disciplina de Cozinha Fria, sendo priorizadas quatro linhas a serem abordadas nesta disciplina: 1) Humanas, Social, Histórica; 2)Físico-Química e Técnica; 3)Nutricional e Segurança Alimentar; 4)Novas Tecnologias. O referido projeto se propõe a superar a multidisciplinaridade, e favorecendo a interdisciplinaridade e transdisciplinaridade, utilizando a Cozinha Fria como disciplina central, incentivando conexões e criando uma visão contextualizada do conhecimento, da vida e do mundo. De posse da ementa da disciplina de Cozinha Fria, pensou-se em integrar cada aula teórica e prática nesta nova perspectiva. Como exemplo ilustrativo, começamos a trabalhar com o conteúdo da primeira aula prática de disciplina: Óleos Aromatizados. Inicialmente foi realizado um levantamento bibliográfico, com caráter exploratório e investigativo. Na pesquisa, encontramos definições preciosas, explicações científicas para práticas comuns dos cozinheiros, gerando questionamentos e expandindo os conhecimentos em busca de respostas. A transdisciplinaridade é a busca do sentido da vida através de relações entre os diversos saberes (ciências exatas, humanas e artes) numa democracia cognitiva. Assim, não existe Confeitaria sem Química, Panificação sem Microbiologia, Cozinha Brasileira sem História da Alimentação. Nenhum saber é mais importante que o outro. Todos são igualmente importantes.

Palavras-chave: Gastronomia. multidisciplinaridade. interdisciplinaridade. transdisciplinaridade.