

DISCIPLINA: ALIMENTOS E BEBIDAS	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária Total:</b> 80 HORAS	<b>CH Teórica: 60H</b> <b>CH Prática: 20H</b>
<b>CH - Prática como Componente Curricular do ensino:</b>	-
<b>Número de Créditos</b>	04
<b>Pré-requisitos</b>	Matrícula em disciplina sem cumprimento de pré-requisito
<b>Semestre</b>	2º Semestre
<b>Nível:</b>	Superior
EMENTA	
<p>Histórico da alimentação (Pré-história, Idade Antiga, Idade Média, Moderna e Contemporânea). Gastronomia Brasileira (Descobrimento à libertação portuguesa). Gastronomia na atualidade (as principais cozinhas mundiais). Empreendimentos de alimentação ligados ao turismo. Tipologias de serviços em alimentos e bebidas. Planejamento de áreas físicas para produção e consumo de alimentos e bebidas. Fatores intrínsecos ao setor de alimentos e bebidas. Gerenciamento e operacionalização na área de Alimentos e Bebidas. Prestação de serviços em A &amp; B. Elementos básicos na elaboração de Menus com análise técnica para adequação ao público-alvo e voltados aos serviços de banquetes e eventos. Dimensionamento de equipamentos e utensílios. Fluxograma de processos de produção e atendimento. Confecções de diferentes cardápios. Custos em serviços de alimentação. Normas higiênicas e sanitárias para serviços de alimentação.</p>	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender o histórico e a tipologia da alimentação; Perceber a importância e a relação de A&amp;B; Perceber o dimensionamento de equipamentos, materiais e normas higiênicas em A&amp;B.</li> <li>• Perceber o surgimento e a evolução de restaurantes, bares e similares descrevendo os tipos e subtipos existentes;</li> <li>• Apresentar ao aluno a área de atuação, conceituando-a e identificando modelos e possibilidades de identificar, dentro de distintas organizações turísticas os serviços especializados no setor de alimentos e bebidas;</li> <li>• Delinear a gestão de controle e da qualidade de alimentos e bebidas, como base teórica para o entendimento do serviço contemporâneo de alimentos e bebidas no empreendimento turístico;</li> </ul>	
PROGRAMA	

**UNIDADE 1 - A história da alimentação e dos restaurantes;**

- 1.1. Alimentos & Bebidas – histórico e conceito;
- 1.2. Evolução de restaurantes, bares e similares;
- 1.3. Tipos de empresas de alimentos
- 1.4. Gastronomia como componente do Turismo

**UNIDADE 2 – Restaurantes;**

- 2.1. Serviço especializado de alimentos e bebidas (A&B);
- 2.2. Estrutura organizacional, organograma de A&B e seleção de pessoas em A&B;
- 2.4. Perfis profissionais e relações de trabalho;
- 2.5. Escalas de serviço e avaliação de funcionários;
- 2.6. Áreas de um restaurante

**UNIDADE 3- Serviços de alimentos e bebidas;**

- 3.1. Classificação dos restaurantes;
- 3.2 Funções e cargos na equipe de atendimento e na equipe de cozinha
- 3.3. Tipos de Serviços;
- 3.4. Rotina e operação: check-list, mise-en-place de salão e cozinha.
- 3.5. Organização de banquetes: estilo e montagem de mesas.
- 3.6 Serviços operacionais (métodos de cocção, equipamentos etc)

**UNIDADE 4- Aspectos e aplicações práticas da segurança alimentar;**

- 4.1. Organização de cozinha
- 4.2. Perigos em alimentos: tipos de perigos e riscos, a contaminação cruzada, doenças transmitidas por alimentos
- 4.3. As boas práticas de manipulação: noções de higiene e manipulação de alimentos.
- 4.4. Higiene de equipamentos, móveis, utensílios e ambiente.
- 4.5. Higiene do manipulador
- 4.6. Legislação de alimento- RDC 216

**UNIDADE 5 - Estudo de cardápios:**

- 5.1. Elaboração, avaliação e apresentação de variadas cartas;
- 5.2. Ficha técnica;
- 5.3. O produto e o processo em um estabelecimento de alimentos e bebidas (A&B);

**UNIDADE 6 - Setores e serviços na hotelaria**

- 6.1. Cozinha – estrutura, pessoal, maquinário, documentos, compras e estoques;
- 6.2. Salão – equipe;
- 6.3. Equipamentos, móveis e utensílios;
- 6.4. *Room Service* – definição, funcionamento, planejamento, equipe, turnos de trabalho;
- 6.5. Café da Manhã – locais de serviço, produtos a escolher, oferecidos e terceirizados, operacionalidade, materiais e equipe;
- 6.6. Bar - funcionamento 24h, planejamento de cardápio, *Lay Out*, custos, produtos ofertados, taxações, operacionalidade e equipe;

**METODOLOGIA DE ENSINO**

Estabelecendo um clima adequado entre professor e alunos, mediante uma identificação prévia, obter-se-á atenção, dos aprendizes, para o conteúdo proposto, a ser apresentado, com ideias generalistas. O conteúdo essencial (noções e pré-requisitos para a compreensão das ideias essenciais da aula) será exposto partindo de ideias gerais e simples para as particulares e complexas. Buscar-se-á estabelecer encadeamentos com ideias básicas que ancoram ideias subsidiárias, mediante questionamentos e exemplificações. A formalização do teor da aula será construída com a reapresentação de frases ou expressões relevantes referentes ao ponto trabalhado sempre envolto em perguntas inquietadoras, destinadas aos alunos, via avaliação, por ser progressiva contínua e direcionada. Chamar-se-á atenção para as ideias mais importantes surgidas usando uma síntese possibilitando, permitindo e percebendo o processo coletivo de aquisição do saber. Avaliar-se-á sugerindo aos alunos que resumam ou exemplifiquem aspectos ponderados em cada aula evidenciando a mensagem social do conhecimento passado destacando as possibilidades reais de contribuições para a coletividade. Por fim, indicam-se, quando possível, as referências em cada aula. Realização de Visitas Técnicas

## RECURSOS

Listas os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina:

- Material didático-pedagógico;
- Recursos Audiovisuais;
- Insumos de laboratórios;

## AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD, do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificadas de avaliação, deixando sempre claras os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados:

- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos;
- Desempenho cognitivo;
- Criatividade e o uso de recursos diversificados;
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e bebidas**. 4<sup>a</sup> ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2010.

FERNANDES, Marcel Waline de Carvalho Ferraz. **Controles e gestão em alimentos e bebidas**. Fortaleza: UAB/IFCE, 2010.

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. 5<sup>a</sup> ed. São Paulo: SENAC SP, 2010.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Diretores). **História da alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme João de Freitas Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, (...).

LASHLEY, Conrad; Morrison, Alison (orgs.). **Em Busca da Hospitalidade**: perspectivas para um

mundo globalizado. [S.I.]: Manole. 454 p. ISBN 9788520415061. Disponível em: <<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520415061>>. Acesso em: 10 jan. 2018

MARGARET MCWILLIAMS. **Preparo de alimentos:** um guia prático para profissionais - 11. ed. [S.I.]: Manole. 412 p. ISBN 9788520435595. Disponível em: <<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520435595>>. Acesso em: 10 jan. 2018.

VASCONCELLOS, Frederico. **Menu:** como montar um cardápio eficiente. São Paulo: Roca, 2002.

TEICHMANN, Ione T. Mendes. **Cardápios: técnicas e criatividade.** 7<sup>a</sup> ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2009.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____