

Programas de Unidades Didática - PUD

DISCIPLINA: HISTÓRIA DA GASTRONOMIA	
Código:	GAST.001
Carga Horária:	80h CH Teórica: 80h/a CH Prática: 0h/a
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	Sem pré- requisitos
Semestre:	1º
Nível:	Graduação
EMENTA	
A evolução das práticas alimentares da humanidade, desde a pré-história até a atualidade; no mundo e no Brasil, abordando a Cultura Afro-Brasileira e Indígena, apresentando os tipos de alimentos e suas origens, os hábitos alimentares dos povos, as implicações biológicas, afetivas, sociais e culturais do fenômeno alimentar; evolução da manipulação e processamento alimentares.	
OBJETIVO	
Observar a multiplicidade de caminhos a serem percorridos no estudo da alimentação; Conhecer a história da produção, distribuição, preparo e consumo dos alimentos; Identificar a história da alimentação nos seus significados sociais, políticos, sexuais, éticos, estéticos e religiosos.	
PROGRAMA	
Unidade I- Aspectos econômicos, sociais e culturais da alimentação. Unidade II- A Alimentação na pré-história. Unidade III- Comer vegetais: O sal e os três cereais básicos (trigo, arroz e milho). Unidade IV- Comer Animais: Carnes, ovos e leite. Unidade V- As especiarias, as navegações e a mundialização da alimentação. Unidade VI- Alimentação moderna: Açúcar, álcool, chá, café e chocolate. Unidade VII- Alimentação Contemporânea: Industrialização e <i>fast-food</i> . Unidade VIII- Alimentação e religião: Sacrifícios, normas e tabus. Unidade IX- Gastronomia e estética do gosto. Unidade X- Historiografia internacional da alimentação. Unidade XI- A história da alimentação no Brasil: Influências africanas e indígenas.	

METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia.	
AVALIAÇÃO	
A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
KIPLE, Kenneth F. Uma história Saborosa do Mundo. Dez Milénios de Globalização Alimentar. Tradução: Margarida Vale de Gato. 1 Ed. Cruz Quebrada/Portugal: Casa das Letras, 2008.. CASCUDO, L. da C. História da alimentação no Brasil. 4. ed. Belo Horizonte: Itatiaia, 2011. FLANDRIN, J. L; MONTANARI, M. História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
ALEXANDRE, P.; L´AULNOIT, B. de. Tradutor: SELVATICI, C. Breve história da gastronomia francesa. Ed. Tinta Negra, 1ª ed., 2012. ALVES FILHO, Ivan; GIOVANNI, Roberto D. I. Cozinha brasileira com recheio de história. Ed. REVAN, 1ª ed., 2000. ORNELLAS, L. H. A Alimentação através dos tempos. 2. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2000. PITTE, J. R. A Gastronomia francesa: história e geografia de uma paixão. Porto Alegre: L & P M, 1993. SPANG, R. L. A Invenção do restaurante. Tradução de Cynthia Cortes e Paulo Soares. Rio de Janeiro: Record, 2003. KELLY, I. Carême: cozinheiro dos reis. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2005	
Coordenador do Curso	Coordenadoria Técnico- Pedagógica
_____	_____

DISCIPLINA: ESTRUTURA FÍSICA E ORGANIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	
Código:	GAST. 002
Carga Horária:	40h CH Teórica: 40h/a CH Prática: 0h/a
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	Sem pré- requisitos
Semestre:	1º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Origem, evolução e tendência dos serviços de alimentação; Princípios básicos de planejamento de serviços de alimentação; Estruturas organizacionais dos serviços de alimentação; Aspectos físicos dos serviços de alimentação.	
OBJETIVOS	
Compreender a origem, as estruturas organizacionais, os fundamentos da organização ideal do espaço físico; Conhecer o funcionamento de serviços de alimentação relativo aos fluxos de operações, em instalações físicas e ambientais adequadas, tipos de equipamentos e utensílios. Conhecer as legislações vigentes.	
PROGRAMA	
Unidade I- Origem, evolução e tendência dos serviços de alimentação. Unidade II- Bases para administração de serviços de alimentação: • O serviço de alimentação e a qualidade; • Funções administrativas. Unidade III- Estruturas organizacionais de serviços de alimentação: • Caracterização dos serviços de alimentação institucionais e comerciais; • Tipos de estrutura organizacional; • Departamentalização; • Representações gráficas. Unidade IV- Aspectos físicos dos serviços de alimentação: • Ambiência; • Composição e dimensionamento de áreas; • Equipamentos e utensílios. Unidade V – Legislações Vigentes: • RDC 216; • NBR 9050 – acessibilidade;	

- NR 24;
- Codex Alimentarius.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivo-dialogadas, apresentação de vídeos, visitas técnicas, estudos dirigidos, seminários e exercícios.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ABREU, E. S.; SPINELI, M.G.N.; ZANARDI, A.M.P. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Metha, 2003.

CANDIDO, INDIO. **Restaurante: administração e operacionalização**. Coleção: HOTELARIA. Editora: EDUCS, 1.ed., 2009.

MEZOMO, I. F. B. **Os Serviços de alimentação: planejamento e administração**. 5. ed. São Paulo: Manole, 2002

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FONSECA, M. T. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. 3. ed. rev. ampl. São Paulo: SENAC, 2004.

FREUND, Francisco Tommy. **Alimentos e bebidas: uma visão gerencial**. [Rio de Janeiro]: Editora Senac Nacional, 2005.

MARICATO, PERCIVAL **Como montar e administrar bares e restaurante**. São Paulo: Editora Senac, 2005.

MONTEIRO, Renata Zambom. **Cozinhas profissionais**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

SANT'ANA, Helena Maria Pinheiro. **Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Editora Rúbio, 2012.

SILVA JR., Eneo Alves da. **Manual de Controle higiênico e sanitário em alimentos**. 7. ed. São Paulo: Editora Varela, 2014. VIEIRA, Marta Neves Campanelli Marçal. **Gestão de Qualidade na Produção de Refeições: Série Nutrição e Metabolismo**. Guanabara Koogan, 1ª ed., 2012.

Coordenador do Curso	Coordenadoria Técnico- Pedagógica
_____	_____

DISCIPLINA: SEGURANÇA DO TRABALHO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	
Código:	GAST003
Carga Horária:	40h CH Teórica: 40h/a CH Prática: 0h/a
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	Sem pré- requisitos
Semestre:	1º
Nível:	Superior
EMENTA	
Histórico da Segurança no Trabalho. Procedimentos técnicos em segurança do trabalho. Manutenção da integridade física do trabalhador. Legislação vigente e referente à questão da segurança no trabalho.	
OBJETIVOS	
• Compreender a função e a composição do SESMT e CIPA • Compreender as Leis, Decretos, Normas técnicas e regulamentadoras, ON, IN, OS, revistas, periódicos, fundamentações e termos. Acidentes e doenças do trabalho. Lei Nº 6514/77 e Portaria Nº 3214/78 com suas NRs. • Identificar os equipamentos de proteção individual e coletivo adequados à proteção contra riscos de acidentes de trabalho em sua área de atuação. • Identificar os procedimentos de perícias em segurança do trabalho.	
PROGRAMA	
Unidade I - Legislação de Segurança e normas do trabalho no Brasil e no Mundo. • Histórico. • Acidentes de trabalho: definição, estatística, repercussão social, econômica e jurídica. • Tipos de legislação específica. • Leis, Decretos, normas, regulamentadoras, ON, IN, OS.	

- Acidentes e doenças do trabalho.
- Lei Nº 6514/77 e Portaria Nº 3214/78 com suas NRs

Unidade II - Riscos ambientais

- Tipos e cores de especificação/mapa de riscos (interpretação e elaboração)
- SESMT (função e composição) CIPA;
- EPI e EPC
- Prevenção de combate a incêndios
- Ergonomia.

Unidade III - Equipamentos de proteção individual e coletivo adequados a proteção contra riscos de acidentes de trabalho a sua área de atuação.

Unidade VI - Perícias em Segurança do Trabalho

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivo-dialogadas, apresentação de vídeos, estudos dirigidos, seminários e exercícios.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARBOSA, Adriano Aurélio R. **Segurança do trabalho**. Editora: do livro técnico. 1ª ed. 2012.

BARSANO, PAULO ROBERTO; BARBOSA, RILDO PEREIRA. **Segurança do trabalho - guia prático e didático**. Ed. ERICA. 1.ed.2012. .

VENDRAME, Antônio Carlos Fonseca. **Livro de bolso do técnico de segurança do trabalho**. Editora: LTR. 1ª Ed., 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

LIDA Itiro. **Ergonomia projeto e produção**. São Paulo: Editora Edgard Blucher Ltda., 1997.

NUNES, Flávio de Oliveira. **Segurança e saúde no trabalho - esquematizada - normas regulamentadoras**. [S.l.]: Ed. Método, 2012.

OLIVEIRA, ARISTEU de. **Previdência social: legislação**. Ed. ATLAS, 6.ed., 2004.

SILVA JR., Eneo Alves da. **Manual de Controle higiênico e sanitário em alimentos**. 7. ed. São Paulo: Editora Varela, 2014. ABREU, E. S.; SPINELI, M.G.N.;

ZANARDI; A.M.P. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição**: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

Código: GAST.004

Carga Horária: 80h CH **Teórica:** 60h/a **CH Prática:** 20h/a

Número de Créditos: 4

Código pré-requisito: Sem pré- requisitos

Semestre: 1º

Nível: Graduação

EMENTA

Qualidade e segurança dos alimentos; Fundamentos microbiológicos para a segurança dos alimentos; Doenças transmitidas por alimentos; Higiene em serviços de alimentação; Normalização aplicada à alimentos; Legislação sanitária para alimentos com ênfase nos procedimentos operacionais padronizados (POP) e nas boas práticas de fabricação de alimentos (BPF); Sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC); Fraudes em alimentos.

OBJETIVOS

- Refletir a dimensão da qualidade e segurança dos alimentos;
- Compreender a abrangência e importância da microbiologia de alimentos, caracterizando os principais microrganismos de interesse em alimentos, sua ação e os fatores que controlam o seu desenvolvimento nos alimentos;
- Caracterizar as principais doenças de origem alimentar e aprender os procedimentos para investigação de surtos;
- Identificar os métodos de higienização e as funções e modo de ação dos principais agentes químicos utilizados;
- Compreender como funciona a normalização de alimentos;
- Interpretar e aplicar as legislações sanitárias vigentes para alimentos;

- Compreender e aplicar os procedimentos operacionais padronizados para serviços de alimentação, os requisitos de boas práticas de fabricação e o sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle;
- Estudar os tipos de fraudes em alimentos e como detectá-las.

PROGRAMA

Unidade I- Qualidade e segurança dos alimentos:

- Fatores que compõem a qualidade dos alimentos;
- Segurança alimentar x segurança dos alimentos;
- Perigos nos alimentos;
- Introdução à gestão da qualidade na área de alimentos.

Unidade II- Fundamentos microbiológicos para a segurança dos alimentos:

- Histórico, abrangência e importância da microbiologia;
- Características, classificação, identificação e cultivo de microrganismos de interesse em alimentos;
- Fontes de contaminação dos alimentos;
- Vias de transmissão de microrganismos aos alimentos;
- Microrganismos indicadores;
- Fatores que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos.

Unidade III- Doenças transmitidas por alimentos:

- Conceituação, importância e classificação;
- Características dos microrganismos patogênicos e das doenças por eles provocadas;
- Investigação de surtos.

Unidade IV- Higiene em serviços de alimentação:

- Higiene ambiental, dos manipuladores e dos alimentos;
- Princípios gerais de higienização.

Unidade V- Normalização aplicada à alimentos:

- Definições, objetivos e princípios;
- Documentos normativos;
- Órgãos normalizadores;
- Processo de elaboração de normas.

Unidade VI - Legislação sanitária para alimentos:

- Rotulagem para alimentos embalados;

- Inspeção sanitária de alimentos;
- Padrão de identidade e qualidade (PIQ) para produtos alimentícios;
- Procedimentos operacionais padronizados (POP) para serviços de alimentação;
- Boas práticas de fabricação de alimentos (BPF).

Unidade VII- Sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC):

- Histórico e abrangência;
- Termos e definições;
- Princípios do sistema;
- O plano APPCC.

Unidade VIII- Fraudes em alimentos.

- Tipos e formas de detecção.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivo-dialogadas, apresentação de vídeos, visitas técnicas, estudos dirigidos, práticas de laboratório, seminários e exercícios.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2001.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. São Paulo: Manole, 2008.

SILVA JR., Eneo Alves da. **Manual de Controle higiênico e sanitário em alimentos**. 7. ed. São Paulo: Editora Varela, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALMEIDA-MURADIAN, L. B.; PENTEADO, L. B. A. Ciências farmacêuticas- Vigilância Sanitária: **Tópicos sobre legislação e análise de alimentos**. São Paulo: Grupo Gen - Editora Roca, 2007.

JAY, J. M. **Microbiologia dos alimentos**. 6 ed. revista. São Paulo: Editora Artmed, 2005.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE TURISMO. Manual de qualidade, higiene e inocuidade dos alimentos no setor de turismo. Ed. Roca, 1ª ed., 2003. TONDO, Eduardo César; BARTZ, Sabrina. Microbiologia e sistemas de gestão da segurança de alimentos. Ed. Sulina, 1ª Ed., 2011. VIEIRA, Marta Neves Campanelli Marçal. Gestão de Qualidade na Produção de Refeições: Série Nutrição e Metabolismo. Guanabara Koogan, 1ª ed., 2012.	
Coordenador do Curso	Coordenadoria Técnico- Pedagógica
_____	_____

DISCIPLINA: SERVIÇO DE A&B	
Código:	GAST005
Carga Horária:	80h CH Teórica: 80h/a CH Prática: 0h/a
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	Sem pré- requisito
Semestre:	1º
Nível:	Graduação
EMENTA	
A evolução da gastronomia e restauração; Segmentos e tendências contemporâneas; Alimentos e bebidas como componente básico do Turismo; Categorias, Estrutura física e funções da empresa restaurativa, sua tipologia, serviços, equipamentos e atendimento e importância social; Métodos e técnicas dos serviços de atendimento em alimentos e bebidas (mise en place).	
OBJETIVOS	
Classificar os vários meios de restauração existentes; Conhecer o funcionamento do departamento de A&B; Identificar os cargos e funções em A&B; Entender a funcionalidade da produção com o atendimento; Relacionar os tipos de técnicas de serviços; Reconhecer as técnicas da mise-en-place; Conhecer o setor em seu processo de operacionalização e organização;	
PROGRAMA	
Unidade I- A relevância dos serviços em A&B: • A necessidade social e cultural de se frequentar um restaurante;	

- O desenvolvimento dos serviços de A&B no Brasil.

Unidade II- Restaurantes e segmentações:

- Tipos de restaurantes (catering, buffet, self-service, tradicional, fast-food, bares, churrascarias, pizzarias, etc).

Unidade III- Estrutura Organizacional de A&B:

- Características e objetivos;
- Organograma;
- Cargos e atribuições.

Unidade IV- Tipos de serviços:

- Serviço Table D'hotel;
- Serviço à Americana;
- Serviço Inglesa Direta;
- Serviço Inglesa Indireto;
- Serviço a Francesa;
- Serviço à Russa;
- Serviço de Buffet E Self-Service;
- Serviço de Praias;
- Serviços de Réchaud;
- Regras de Serviços;
- Como limpar e desembaraçar mesas.

Unidade V- Mise-en-Place:

- O que é mise-en-place;
- Limpeza geral da sala;
- Mise-en-place das mesas;
- Mise-en-place dos equipamentos e utensílios;
- Transporte de bandejas, copos, garrafas.

Unidade VI- Simulações referentes a mise-en-place e técnicas de serviço em ambiente escolar:

- Práticas laboratoriais em ambiente escolar e/ou em ambiente das empresas conveniadas.

Unidade VII- O Cardápio:

- Como apresentar o cardápio ao cliente.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositiva-dialogada utilizando como recursos didáticos data show, Estudo de caso; Leitura e análise de textos; Aula prática em laboratório.

AValiação

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CANDIDO, Índio. Restaurante - administração e operacionalização. Porto Alegre: Ed. Educ, 2009. ELEUTÉRIO, Hélio. Serviços de Alimentação e bebidas. 1ª edição. Editora Érica, 2014. PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do garçom. 8ª edição. São Paulo: Editora Senac São Paulo.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
CHON, Kye-Sung; SPARROWE, Raymond T. Thomson. Hospitalidade: conceitos e aplicações. São Paulo: Pioneira, 2003. DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e Bebidas. 4ª edição. Editora: EDUCS, 2010. FURTADO, Silvana; CHIMIRRA, Vanessa; GOMES Fábio; MIRANDA, Ubiratan. A&B em diferentes eventos: entre gestão e receitas. 1ª edição. Editora: LCTE, 2010. RICCETTO, Luli Neri. A&B de A a Z - Entendendo o setor de Alimentos e bebidas. 1ª edição. Editora: Senac, 2013. WALKER, John R. Introdução à hospitalidade. São Paulo: Manole, 2002 FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e bebidas: uma visão gerencial. [Rio de Janeiro]: Editora Senac Nacional, 2005	
Coordenador do Curso	Coordenadoria Técnico- Pedagógica
_____	_____

DISCIPLINA: TÉCNICAS DE COMUNICAÇÃO ORAL E ESCRITA	
Código:	GAST.006
Carga Horária:	40h Teórica: 40h/a CH Prática: 0h/a
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	Sem pré- requisito
Semestre:	1º
Nível:	Graduação
EMENTA	

Leitura e produção dos tipos narrativo, argumentativo e expositivo, em diversos gêneros. Elementos de coesão e coerência textuais. Estudo da norma culta, enfocando os aspectos morfo-sintáticos, semânticos e pragmático-discursivos da língua.

OBJETIVOS

Compreender e usar os sistemas simbólicos das diferentes linguagens de modo a organizar cognitivamente a realidade;

Analisar e interpretar os recursos expressivos da linguagem, verbal ou não verbal, de modo a relacionar o texto ao contexto sócio-comunicativo, tendo em vista sua organização e sua função;

Confrontar opiniões e pontos de vista, levando em consideração a linguagem verbal;

Fazer uso efetivo da língua portuguesa nas diversas situações comunicativas, tendo em vista as condições de produção e recepção de cada gênero;

Reconhecer os tipos narrativo, expositivo e argumentativo, em diversos gêneros textuais, tidos como práticas sociais, e produzi-los.

PROGRAMA

Unidade I- A sequência expositiva:

- Características formais e linguísticas;

As fases da sequência: constatação inicial, problematização, resolução e conclusão-avaliação;

- O Discurso de Divulgação Científica: aspectos funcionais e pragmático-discursivos;
- A noção de suporte e os seus condicionamentos sobre a produção e recepção do texto;
- A relação entre autor e o leitor/ouvinte.

Unidade II- A sequência argumentativa:

- Características formais e linguísticas;

As fases da sequência: premissas, argumentos, contra-argumentos e conclusão (nova tese);

Tipos de evidências: fatos, exemplos, ilustrações, dados estatísticos e testemunho (argumento de autoridade);

- O artigo de opinião, o editorial, o artigo científico: aspectos funcionais e pragmático-discursivos.

Unidade III- A sequência narrativa:

- Características formais e linguísticas:

As fases da sequência: situação inicial, complicação, ações, resolução, situação final, avaliação e moral;

- Tipos de narrador:

Autor x narrador/ enunciador;

- A noção de primeiro e segundo plano: a construção do relevo discursivo:

Uso dos tempos verbais: presente, pretérito perfeito e imperfeito;

- Tipos de discurso: direto, indireto e indireto livre:

A (não)marcação tipográfica desses discursos: os sinais de pontuação.

Unidade IV- Leitura e Produção textual:

- Estratégias de leitura: inferências, indícios contextuais, predições etc;

- Processo de produção: planejamento, escrita e revisão:

Elementos de construção do sentido;

Aspectos gerais da norma culta da língua.

METODOLOGIA DE ENSINO

Exposições dialogadas dos diversos tópicos; Atividades de leitura de diversos gêneros e análise de textos onde predominam as sequências já mencionadas; Seminários; Debates; Atividades de produção textual etc.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GARCIA, O. M. **Comunicação em prosa moderna**. 26. ed. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2007.

MOTTA, Carlos Alberto Paula. **Como escrever textos técnicos**. 2. ed. rev. e atual. S.l.: Cengage, 2011.

_____. **Argumentação e linguagem**. 9. ed. São Paulo: Cortez Editora, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

KOCH, I. V. **A Coesão textual**. São Paulo: Contexto, 2005.

GARCEZ, LUCÍLIA H. do C. **Técnica de redação: o que é preciso saber para bem escrever**. São Paulo: Martins Fontes, 2004.

KOCH, I. V. **Linguagem e argumentação**. a interação pela linguagem.3. ed. São Paulo: Contexto, 1997.

SERAFINI, M. T. **Como escrever textos**. Rio de Janeiro: Globo, 1987.

BRONCKART, J. P. **Atividade de linguagem, textos e discursos**. por um interacionismo sócio discursivo. 2. ed. Porto Alegre: Educs, 2007

Coordenador do Curso

Coordenadoria Técnico- Pedagógica

DISCIPLINA: TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO

Código: GAST. 007

Carga Horária: 40h **Teórica:** 40h/a **CH Prática:** 10h/a

Número de Créditos: 2

Código pré-requisito: Sem pré- requisitos

Semestre: 2º

Nível: GRADUAÇÃO

EMENTA

Aspectos teóricos e práticos para o uso de informação na gestão de Restaurantes e Bares; as transformações tecnológicas da sociedade; tecnologia da informação na área da alimentação. as relações informacionais entre os diferentes setores de um restaurante. Processo de negócio de um restaurante

OBJETIVOS

Identificar ou criar o processo de negócio de um restaurante e bar.
Conhecer e especificar necessidades de um de softwares para gestão eficaz de estabelecimentos de alimentação para armazenamento de dados, e tomada de decisões.

PROGRAMA

Unidade I – As transformações tecnológicas na sociedade

- Revolução da TI;
- Influencia da tecnologia na sociedade;

Unidade II – Processos de negócio

- Habilidades críticas não rotineiras;
- Componentes de um sistema de informação;
- Sistemas de informação gerencial;
- Processos de negócio
 - Atividade

- Decisão
- Função
- Recurso
- Repositório
- Fluxo de dados

Unidade III – Sistemas de informação

- Dado;
- Informação;
- Estratégia organizacional
 - Estrutura do setor;
 - Estratégia competitiva;
 - Cadeia de valores;
 - Processos de negócio;
 - Sistemas de informação;
- Sistemas empresariais
- Finalidades dos sistemas de informação;
- Silos de informação;
- Categoria de aplicativos empresariais;
 - CRM
 - ERP
 - EAI

Unidade IV – Logística

- Logística integrada;
- Gerenciamento de uma cadeia de abastecimento;
- Automação logística;
 - Fluxos de materiais;
 - Fluxos de informações;

Unidade V – Relações informacionais entre diversos setores de um restaurante

- Visão sistêmica da empresa;
- Banco de dados;
- Inteligência organizacional;
- Sistemas de informação para produtos e serviços;
- Sistemas de informação para marketing;
- Sistemas de informação para controle financeiro;
- Sistemas de informação para controle de material e sua logística;
- Sistemas de informação para recursos humanos;
- Sistemas de informação jurídicos-legais;
- Setores de um restaurante e bar;
- Dados dos setores de um restaurante e bar;

Unidade VI – software para gestão eficaz de estabelecimentos de alimentação

- Módulos de um sistema de restaurante
- IHC – Conceitos e elementos

Prototipagem de um sistema de restaurante

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia em laboratório de informática.	
AVALIAÇÃO	
A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CAPRON, H.L.; JOHNSON, J.A.; Introdução à informática . São Paulo: Pearson/Prentice Hall, 2004.	
CASTELLS, Manuel. A Sociedade em rede . São Paulo: Paz e Terra, 1999	
KROENKE, David M. Sistemas de informações gerenciais . São Paulo: Saraiva, 2012.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
ABREU, Aline França; REZENDE, Denis Alcides. Tecnologia da informação aplicada a sistemas de informação empresariais . 3. ed. São Paulo: Atlas, 2003.	
ALBERTIN, Luiz Alberto. Comércio eletrônico: modelos, aspectos de sua aplicação . 5. ed. São Paulo: Atlas, 2004.	
BANZATO, E. Tecnologia da informação aplicada à logística . São Paulo: Editora Iman, 2005.	
CORNACHIONE JR., Edgard B. Informática aplicada às áreas de contabilidade, administração e economia . 3. ed. São Paulo: Atlas, 2003.	
MATTOS, João Roberto Loureiro de; GUIMARÃES, Leonan dos Santos .	
Gestão da tecnologia e inovação: uma abordagem prática . São Paulo: Saraiva, 2005.	
Coordenador do Curso _____	Coordenadoria Técnico- Pedagógica _____

DISCIPLINA: ALIMENTO SOCIEDADE E CULTURA	
Código:	GAST. 008
Carga Horária:	40h Teórica: 40h/a CH Prática: 0h/a
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	Sem pré- requisito

Semestre:	2º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Alimentação e cultura; Alimentação e Sociedade; O comportamento alimentar: componentes culturais, afetivos e situacionais; Abordagens para mudança de comportamento; Os diferentes instrumentos da ação informativa e educativa na área da alimentação; A reflexão sobre a influência dos componentes culturais e sociais na prática alimentar aplicada no âmbito individual e coletivo.	
OBJETIVOS	
Conhecer as interfaces da alimentação inserida no contexto social cultural, refletindo acerca das práticas alimentares e as influências na escolha dos alimentos.	
PROGRAMA	
Unidade I - O Significado Simbólico do Alimento: • A Humanidade e o Alimento; • Os Primórdios da Arte da Mesa; • Natureza e Cultura, Cru e Cozido, Alimento e Comida; • A Influência da Cultura na Alimentação; • Direitos Humanos e direito humano à alimentação; • Escolhas, Prescrições e Proscrições Alimentares: o Lugar da Cultura. Unidade II - Hábitos e Práticas Regionais na Alimentação: • Influências na Alimentação Brasileira; • A Alimentação nas Diferentes Regiões do Brasil; • Os Pratos Típicos Regionais; • Dimensão Sociocultural dos Hábitos e Práticas Alimentares; • Alimentação, Cultura e Poder; • Práticas e Comportamento Alimentar. Unidade III - Alimentação na Sociedade Contemporânea: • Conduta Alimentar e Sociedades; • Da Alimentação à Gastronomia; • Tendências na Gastronomia; • A Ansiedade Urbana Contemporânea Diante da Comida; • Comida, Corpo e Saúde.	
METODOLOGIA DE ENSINO	

Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASCUDO, Luis da Camara. **ANTOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL**. Ed.Global Editora.São Paulo.2008.304p.

CONTRERAS, JESUS; GRACIA, MABEL. **ALIMENTAÇÃO, SOCIEDADE E CULTURA**. Ed.Fiocruz.Rio de Janeiro.2011.496p.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALVES FILHO, Ivan; GIOVANNI, Roberto D. I. **Cozinha brasileira com recheio de história**. Ed. REVAN, 1ª ed., 2000.

BARBOSA, Livia; CAMPBELL, Collin. O estudo do consumo nas ciências sociais contemporâneas. In: **Cultura, consumo e identidade**. Rio de Janeiro: FGV, 2007.

CASTRO, Josué de. **Geografia da fome, o dilema do brasileiro: pão ou aço**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003.

ORNELLAS, L. H. **A Alimentação através dos tempos**. 4. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2008.

SANTOS, Ligia Amparo da. Reflexões sobre a tríade corpo, comer e comida. In: **O Corpo, o comer e a comida: um estudo sobre as práticas corporais e alimentares no mundo contemporâneo**. Salvador: EDUFBA, 2008.

Coordenador do Curso

Coordenadoria Técnico- Pedagógica

DISCIPLINA: GASTROTECNIA

Código:

GAST. 009

Carga Horária:	40h Teórica: 40h/a CH Prática: 0h/a
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	Sem pré- requisitos
Semestre:	2º
Nível:	Graduação
EMENTA	
A química dos alimentos; Aspectos químicos e funcionais das substâncias químicas presentes nos alimentos; Métodos e indicadores culinários.	
OBJETIVOS	
Compreender os fenômenos que ocorrem nas preparações, baseado no conhecimento das propriedades físico-químicas dos componentes dos alimentos, das condições a que estas substâncias estão sujeitas durante a cocção, da natureza das reações causadas por tais fatores e no efeito das substâncias adicionadas.	
PROGRAMA	
Unidade I - A Química e os Alimentos. Unidade II - Aspectos Químicos e Funcionais dos Componentes dos Alimentos: • Água: • Água nos alimentos e sua função química; • Atividade de água e reações de deterioração nos alimentos. • Proteínas: • Enzimas: • Reações desejáveis e indesejáveis na manipulação de alimentos. • Carboidratos: • Caramelização e Reação de Maillard; • Funcionalidade do amido; • Gelatinização e Retrogradação. • Lipídios: • Função dos óleos e gorduras na culinária; • Decomposição dos lipídios; • Auto oxidação ; • Oxidação enzimática. • Emulsões Alimentícias: • Tipos de dispersões; • Emulsificantes. Unidade III - Métodos e Indicadores Culinários: • Transferência de Calor; • Métodos Clássicos de Cocção e visão da gastronomia: • Calor úmido, fervura, vapor , pocher ou escalfar; • Calor Seco, refogar, poêler, assar, grelhar, saltear, fritar. • Calor Misto, ensopar, guisar, brasear, estufar, abafar. • Auxiliares de métodos de cocção, branqueamento, gratinar, banho-maria;	

Métodos Contemporâneos de cocção, micro-ondas, forno combinado, indução, cocção a vácuo (sous-vide).	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Exposições teóricas dos diversos tópicos; Resolução de exercícios; Seminários; Utilização de notas de aulas e recursos áudio visuais.	
AVALIAÇÃO	
A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
ARAÚJO, W. M. C. (Org.). Alquimia dos alimentos. Brasília: Editora Senac-DF, 2009. CHEFS DE LE CORDON BLEU. Fundamentos culinários: Os chefs de Le Cordon Bleu. Delmar Cengage Learning, 2011. TEICHMANN, I. M. Tecnologia culinária. 2. ed. Porto Alegre: Editora EDUCS, 2009.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
ORDONEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. São Paulo: Artmed, 2005. v. 2. ORDONEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. São Paulo: Artmed, 2005. v. 1. THIS, HERVÉ; MONCHICOURT, M. Herança culinária e as bases da gastronomia molecular. São Paulo: Editora Senac são Paulo, 2009. ARAÚJO, J. M. A. Química de Alimentos: teoria e prática. 5 Ed. Viçosa: UFV, 2011. WOLKE, R. L. O que Einstein disse ao seu cozinheiro: a ciência na cozinha. Rio de Janeiro: Jorge Kahar Ed., 2003.	
Coordenador do Curso	Coordenadoria Técnico- Pedagógica
_____	_____

DISCIPLINA: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	
Código:	GAST.010
Carga Horária:	80h CH Teórica: 80h/a CH Prática: 00h/a
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	Sem pré- requisitos
Semestre:	2º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Introdução sobre Alimentação e Nutrição. Tipos e funções dos nutrientes. O processo da nutrição humana. Princípios da dietética. Alimentos funcionais. Comportamento alimentar. Alimentação convencional e não convencional. Guias alimentares. Grupos de alimentos segundo suas características nutricionais. Técnica dietética.	
OBJETIVOS	
-Compreender os princípios básicos da alimentação e nutrição humana e sua importância na manutenção da saúde; -Conhecer os grupos de alimentos, os tipos e funções dos nutrientes que os compõem, as recomendações nutricionais, necessidades humanas, algumas patologias relacionadas ao consumo e efeitos do excesso e deficiência orgânica. -Distinguir os compostos bioativos dos alimentos; -Discutir a formação do comportamento alimentar humano e as práticas alimentares; -Analisar os diferentes guias alimentares existentes; -Conhecer as técnicas de aquisição e manipulação de alimentos visando o mínimo de perdas nutricionais.	
PROGRAMA	
UNIDADE I - Introdução sobre Alimentação e Nutrição: • Histórico e importância; • Conceitos básicos; • Leis da alimentação; • Classificação geral dos nutrientes segundo a função. UNIDADE II - Tipos e funções dos nutrientes: • Macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídeos);	

- Micronutrientes (vitaminas e minerais).
- Água;
- Fontes alimentares;
- Biodisponibilidade de nutrientes;
- Fatores antinutricionais.

UNIDADE III - O processo da nutrição humana:

- Ingestão, digestão, absorção, metabolização e excreção.

UNIDADE IV - Princípios de dietética:

- Termos e definições;
- Recomendações nutricionais;
- Necessidades nutricionais;
- Critérios qualitativos, semiquantitativos e quantitativos em dietética;
- Intolerâncias e alergias alimentares.

UNIDADE V - Alimentos funcionais:

- Histórico, Conceitos e Atributos;
- Alimentos e compostos bioativos com propriedades funcionais;
- Legislação Brasileira sobre Alimentos funcionais.

UNIDADE VI - Comportamento alimentar:

- Definições;
- Processo de formação;
- Mitos, tabus e crenças

UNIDADE VII - Alimentação convencional e não convencional:

- Conceitos e tipos;
- Objetivos e consequências.

UNIDADE VIII - Guias alimentares:

- Origem e tipos.
- Pirâmide alimentar brasileira.

UNIDADE IX - Grupos de alimentos segundo as características nutricionais:

- Cereais, pães e massas;
- Verduras e legumes;
- Frutas;
- Leite e derivados;
- Carnes e ovos;

- Leguminosas e oleaginosas;
- Óleos e gorduras;
- Açúcares e doces.

UNIDADE X - Técnica dietética:

- Conceitos e objetivos;
- Características dos alimentos e fatores modificantes;
- Procedimentos gerais para execução de um protocolo culinário;
- Técnicas de pesagem e medição dos alimentos;
- Tipos e aquisição de alimentos;
- Operações e métodos de conservação do valor nutritivo dos alimentos;
- Indicadores culinários.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivo-dialogadas, apresentação de vídeos, estudos dirigidos, seminários e exercícios.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MAHAM, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13ª edição. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. 1227 p.

MONTEBELLO, N. de P.; ARAÚJO, W. M. C.; BOTELHO, R. B. A.. **Alquimia dos Alimentos - Série Alimentos e Bebidas**. 3ª Ed. Brasília: Editora SENAC, 2014.

PHILIPPI, S.T. **Nutrição e técnica dietética**. 3ª Ed. São Paulo: Manole, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DOLINSKY, M. **Nutrição funcional**. São Paulo: Roca, 2009.

FRANCO, G.; PINHEIRO, A.B. V. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

CAMARGO, E.B.; BOTELHO, R.A. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos – Manual de Laboratório**. São Paulo: Atheneu, 2005.

CUPPARI, L. **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. 2ed. Barueri, SP: Manole, 2005.

PACHECO, M. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos**. 2ª edição. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. 665p.

Coordenador do Curso

Coordenadoria Técnico- Pedagógica

DISCIPLINA: INGLÊS INSTRUMENTAL

Código: GAST.011

Carga Horária: 40h **CH Teórica:** 40h/a **CH Prática:** 0h/a

Número de Créditos: 2

Código pré-requisito: -

Semestre: 2º

Nível: GRADUAÇÃO

EMENTA

Técnicas de leitura e tradução de textos em língua Inglesa. Aspectos morfossintático, semântico, gramatical e cultural da língua Inglesa.

OBJETIVO

Compreender textos variados em língua inglesa na área de gastronomia e afins;
Conhecer e utilizar corretamente as técnicas de leitura;
Reconhecer o uso das estruturas gramaticais da língua inglesa.

PROGRAMA

Unidade 1 – Técnicas de Leitura

1. Compreensão geral de leitura
2. Leitura Rápida do texto: “Skimming”.
3. Leitura detalhada do texto: “Scanning”.
4. O uso da inferência do conteúdo do texto: “Prediction”.
5. Evidências tipográficas
6. Reconhecimento de palavras cognatas e identificação de falsas cognatas.
7. Palavras chaves para compreensão dos pontos principais do texto: “Key Words”.

Unidade 2 – Pontos Gramaticais

8. Formação de palavras: “Word Formation”: Afixos: sufixos e prefixos.
9. To Be: formas do “Present Simple” e “Past Simple”.
10. Present Simple: uso, regras e uso de advérbios de frequência.
11. Futuros: will x going to
12. Modal Verbs: will, would, can, could, may, might, must, should, have to.
13. Question Words: what, who, when, where, why, which, whose, how.

METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas e interativas através da execução de atividades em grupo, exercícios escritos de compreensão e interpretação textuais e co-elaboração de atividades textuais.	
AVALIAÇÃO	
A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
LOPES, Carolina. Inglês Instrumental: Leitura e Compreensão de Textos. Fortaleza, Ceará. IFCE, 2012 MUNHOZ, Rosângela. Inglês Instrumental: Estratégias de Leitura – Módulo I. São Paulo. Textonovo, 2004 MURPHY, Raymond. Essential Grammar in use. Local: Cambridge University Press, 1990.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
GLENDINNING, Erich H. Basic english for computing SB. 2. ed. S.l.: Oxford do Brasil, 2006. COLLINS, Dicionário Escolar (Inglês-Português/Português-Inglês). LAPKOSKI, Graziella. Do Texto ao Sentido: teoria e prática de leitura em língua inglesa. Curitiba. Intersaberes, 2012 FERRO, Jeferson. Around the world: introdução à leitura em língua inglesa. Curitiba: Intersaberes, 2012 Minidicionário Rideel inglês-português-inglês/coordenação Cecília Lopes – 3° ed. São Paulo: Rideel, 2011 .	
Coordenador do Curso	Coordenadoria Técnico- Pedagógica
_____	_____

DISCIPLINA: HABILIDADES E TÉCNICAS CULINÁRIAS I	
Código:	GAST.012
Carga Horária:	80h CH Teórica: 40h/a CH Prática: 40h/a
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	GAST. 004

Semestre:	2º
Nível:	GRADUAÇÃO
EMENTA	
Conhecimentos teóricos e práticos sobre as habilidades e técnicas culinárias aplicadas a produtos alimentícios, com exceção de produtos cárneos; Cargos, funções e atribuições do setor de cozinha; Técnicas de trabalho de cozinha (técnicas de pré preparo e preparo dos alimentos; métodos de cocção; Montagem, apresentação e decoração de pratos).	
OBJETIVO	
Conhecer o fluxo da cozinha; Identificar os diversos tipos de equipamentos e utensílios desenvolvendo habilidades com os mesmos; Reconhecer os diversos tipos de condimentos, especiarias e ervas aromáticas. Identificar, classificar e preparar caldos e molhos básicos.	
PROGRAMA	
Unidade I - Hierarquia na cozinha (as brigadas de Escoffier). Unidade II - Utensílios, máquinas e equipamentos. Unidade III - Tipos de facas e suas técnicas. Unidade IV - Seleção e aquisição de vegetais. Unidade V - Ingredientes de origem vegetal. • Especiarias • Ervas aromáticas • Hortaliças • Tubérculos • Vagens • Frutos • Frutas Unidade VI - Técnicas de cortes em vegetais. Unidade VII - Pré preparo de ingredientes de origem vegetal. Unidade VIII - Preparo de Caldos. Unidade IX - Preparo de Fundos. Unidade X - Preparo de Molhos básicos. Unidade XI - Métodos clássicos de cocção.	

Unidade XII - Montagem e apresentação básica de pratos.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia. Aulas práticas em laboratório com a utilização de matérias primas, utensílios, máquinas e equipamentos.	
AVALIAÇÃO	
A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
FARROW, Joanna. Escola de chefs - Técnicas passo a passo para a culinária sem segredos. 1ª edição. Editora: Manole, 2009. INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. 2ª edição. Editora: Senac nacional, 2010. LE CORDON BLEU. Le cordon bleu - técnicas culinárias essenciais. 1ª edição. Editora: Marco Zero, 2010. KÖVESI, Betty; SIFFERT, Carlos; CREMA, Carole; MARTINOLI, Gabriela. 400g - Técnicas de cozinha. 1ª edição. Editora: Companhia Editora Nacional, 2007. WRIGHT, J; TREUILLE, E. Le Cordon bleu. todas as técnicas culinárias. 6. ed. São Paulo: Marco Zero, 2007.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e bebidas: uma visão gerencial. [Rio de Janeiro]: Editora Senac Nacional, 2005. HOBDAY, Cara. Segredos da apresentação de pratos - Food styling passo a passo. 1ª edição. Editora: Marco Zero, 2011. MAROUKIAN, F. Segredo dos chefs - as melhores técnicas dos mestres da gastronomia atual. São Paulo: Editora Publifolha, 2006. SEBESS, MARIANA. Técnicas de cozinha profissional. São Paulo: SENAC São Paulo, 2007. TEICHMANN, I. Tecnologia culinária. Porto Alegre: EDUCS, 2000.	
Coordenador do Curso	Coordenadoria Técnico- Pedagógica
_____	_____

DISCIPLINA: ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS E BEBIDAS	
Código:	GAST013
Carga Horária:	40h CH Teórica: 20h/a CH Prática: 20h/a
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	-
Semestre:	3º
Nível:	Superior
EMENTA	
Conceitos básicos, evolução e aplicação da análise sensorial; Estudo dos principais métodos de avaliação sensorial, características sensoriais importantes na aceitação do produto; Delineamento e aplicação dos testes sensoriais; Análise e interpretação dos dados sensoriais; Análise sensorial como ferramenta para o desenvolvimento de novos produtos e processos com ênfase no emprego dos diferentes tipos de preparos culinários e apresentação das amostras.	
OBJETIVOS	
Compreender a importância e aplicação da análise sensorial na gastronomia; Identificar as características sensoriais relevantes na aceitação dos alimentos; Conhecer o ambiente dos testes; Conhecer os fatores importantes a serem considerados na condução dos testes sensoriais; Compreender os principais métodos discriminativos e afetivos e identificar o seu emprego em diferentes atividades; Identificar o delineamento e a aplicação para cada teste sensorial; Interpretar os resultados obtidos nos testes sensoriais. Aplicar a análise sensorial no desenvolvimento e aperfeiçoamento de alimentos e bebidas.	
PROGRAMA	
Unidade I - Introdução • Histórico e definição da análise sensorial • Qualidade sensorial • Métodos sensoriais e suas aplicações Unidade II - Os receptores sensoriais: elementos de avaliação sensorial	

- A percepção sensorial de um estímulo
- Importância da aparência, odor, sabor, textura e do som na aceitação de um alimento.
- Identificação dos alimentos pelo odor
- Identificação dos alimentos pela textura
- Identificação de gustos primários

Unidade III - Fatores que influenciam a avaliação sensorial

- Controle das condições experimentais no preparo e apresentação das amostras
- Controle da equipe
- Instalações físicas
- Fatores que influenciam a percepção sensorial

Unidade IV - Métodos Sensoriais

- Testes discriminativos
- Testes descritivos
- Testes afetivos

Unidade V - Delineamento e aplicação dos testes sensoriais.

Unidade VI - Análise e interpretação dos dados sensoriais.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositiva-dialogada utilizando como recursos didáticos data show, quadro e giz; Estudo de caso; Leitura e análise de textos; Aula prática em laboratório.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CHAVES, J. B. P.; SPROESSER, R. L. **Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas**. Viçosa, MG: Editora UFV, 1999.

DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. 3. ed. Curitiba: Editora Champagnat, 2011. (Exatas, 4).

MINIM, Valéria Paula Rodrigues. **Análise sensorial: estudo com consumidores**. Viçosa, Mg: Editora UFV, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALMEIDA, T. C. A. et al. **Avanços em análise sensorial**. São Paulo: Varela, 1999.

CASTRO, Fátima Aparecida Ferreira de; AZEREDO, Raquel Monteiro Cordeiro de. **Estudo experimental dos alimentos**: uma abordagem prática. 28. ed. Viçosa, MG: UFV, 2007. (Cadernos didáticos – ciências biológicas e da saúde, 28).

ELLENDERSEN, Luciana de Souza Neves; WOSIACKI, Gilvan. **Análise sensorial descritiva quantitativa**. Ponta Grossa, PR: Ed. UEPG, 2010.

FRANCO, M. R. B. **Aroma e sabor de alimentos**: temas atuais. São Paulo: Varela, 2003.

MIRANDA, Fernando. **Análise sensorial de vinhos**. Rio de Janeiro: Axcel Books, 2006.

Coordenador do Curso	Coordenadoria Técnico- Pedagógica
_____	_____

DISCIPLINA: EMPREENDEDORISMO	
Código:	GAST. 014
Carga Horária:	40h CH Teórica: 40h/a CH Prática: 0 h/a
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	-
Semestre:	3º
Nível:	GRADUAÇÃO
EMENTA	
Identificação do perfil do empreendedor. Prospecção e identificação de novas oportunidades. Identificação e aplicação de procedimentos para abertura de empreendimentos. Caracterização de empreendimentos de pequeno e médio porte. Identificação de políticas de apoio à pequena e média empresa. Caracterização da gestão profissional e da familiar. Operacionalização de iniciativas com negócios diretos e franqueados/licenciados. Identificação de legislação, normas e regulamentos referentes aos empreendimentos de pequeno e médio porte.	
OBJETIVO	
Entender a importância do conceito de empreendedorismo; Desenvolver atividades empreendedoras nos diversos campos da economia; Compreender as possibilidades e limites da função empreendedora; Ampliar a visão sobre o conceito de empreendedorismo.	

PROGRAMA
UNIDADE I - Contexto do Empreendedorismo • Cultura do empreendedor, Papel social do empreendedor e Conceitos; UNIDADE II - Características do Empreendedor • Formação do empreendedor, Correr riscos calculados, Motivação empreendedora, Criatividade, Negociação, Tomada de decisão. UNIDADE III - Criação e gestão das empresas. • Ferramentas para a análise de viabilidade: fofa, pesquisa de mercado. • Identificação de legislação, normas e regulamentos referentes aos empreendimentos de pequeno e médio porte.
METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia.
AVALIAÇÃO
A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
DORNELAS, Jose Carlos Assis. Empreendedorismo - Transformando Idéias em Negócios. 4º edição revisada e atualizada. Editora CAMPUS, 2012. HISRICH, Robert D.; MICHAEL P. PETERS & DEAN A. SHEPHER. Empreendedorismo. 7ª edição. Editora: Bookman, 2012. BARON, Robert A. & SHANE. Scott A. Empreendedorismo - Uma Visão do Processo. Ed. CENGAGE, 2011.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
DRUCKER, Fernando. Oficina do empreendedor. São Paulo: Ed. Cultura, 1999. LEITE, Emanuel. O Fenômeno do empreendedorismo. criando riquezas. 2. ed. Recife, PE: Ed. Bagaço, 2000. PEREIRA, Heitor; SANTOS, Silvio Aparecido dos (Org.). Criando seu próprio negócio. Brasília: SEBRAE/USP, 1995. DORNELAS, Jose Carlos Assis. Planos de negócios que dão certo – uma guia para pequenas empresas. Editora Campos, 2008. DOLABELA, Fernando. Boa ideia! e agora? plano de negócio, o caminho seguro para criar e gerenciar sua empresa. São Paulo: Cultura Editores Associados, 2000

Coordenador do Curso	Coordenadoria Técnico- Pedagógica
_____	_____

DISCIPLINA: CONTROLE DE CUSTOS NA GASTRONOMIA	
Código:	GAST 015
Carga Horária:	80h CH Teórica: 60h/a CH Prática: 20 h/a
Número de Créditos:	4
Pré-requisito:	GAST 007
Semestre:	3º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Definição e objeto da contabilidade; Estatística patrimonial; Modificações do patrimônio: contas, lançamentos, método das partidas dobradas; O balanço patrimonial e sua estrutura; Informação contábil; Métodos e técnicas de análise de balanços; Classificação dos custos; Cálculo do custo e formação de preço; Cálculo do preço de custo unitário de produção; Cálculo do preço de venda de cada produto fabricado; Preço de venda (pv); Margem de contribuição (mc); ponto de equilíbrio; Balanço Operacional; Planejamento e exercícios de fluxo de caixa: Fluxos de faturamento e receita, custos e despesas; Posicionamentos contábil e financeiro e tomada de decisão sobre o demonstrativo de resultados; Objetivos e importância da Controladoria. Tipos de orçamentos.	
OBJETIVOS	
Entender a contabilidade como importante ferramenta de análise financeira. Aplicar metodologias mais modernas, destacando a estrutura patrimonial e as informações financeiras úteis ao processo decisório. Transpor o conhecimento na área efetiva de custos e formação de preço.	
PROGRAMA	
Unidade I - Controle de Custos na gastronomia • Contabilidade • Objetivo da contabilidade • Estatística patrimonial	

- Modificações do patrimônio
- Contas e lançamentos
- Balanço patrimonial
- Métodos e técnicas de análise de balanços

Unidade II - Custos

- Classificação dos custos
- Cálculo do custo e formação de preço
- Cálculo do preço do custo unitário de produção
- Cálculo de preço de venda por produto fabricado
- Preço de venda
- Margem de contribuição
- Ponto de equilíbrio

Unidade III - Finanças

- Balanço operacional
- Planejamento e fluxo de caixa
- Fluxos de faturamento e receita
- Posicionamento contábil e financeiro e tomada de decisão sobre o demonstrativo de resultados.
- Objetivos e importância da controladoria
- Tipos de Orçamentos

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ASSAF NETO, Alexandre. **Estrutura e análise de balanços**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2002

BRAGA, Roberto M. M. **Gestão da gastronomia**: custos, formação de preço, do lucro. 2. ed. rev. ampl. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

CASHIN, James A.; POLIMENI, Ralph S. **Curso de contabilidade e custos**. São Paulo: McGraw-Hill do Brasil, 1982. v.1 e 2.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FRANCO, Hilário. **Contabilidade geral**. 23. ed. São Paulo: Atlas, 1997.

LEITE, Hélio de Paula. **Introdução à administração financeira**. São Paulo: Atlas, 1986.

MARION, José Carlos. **Contabilidade básica**. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

MATARAZO, Dante C. **Análise financeira de balanços**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

MARTINS, ELISEU. **Contabilidade de custos**. São Paulo: Atlas, 2010.

Coordenador do Curso

Coordenadoria Técnico- Pedagógica

DISCIPLINA: HABILIDADES E TÉCNICAS CULINÁRIAS II

Código: GAST. 016

Carga Horária: **CH Teórica:** 40h/a **CH Prática:** 40h/a

Número de Créditos: 4

Código pré-requisito: GAST. 004bnn

Semestre: 3º

Nível: GRADUAÇÃO

EMENTA

Os diversos tipos de carnes utilizados em culinária; Classificação das carnes de acordo com sua origem; As carnes bovinas, os cortes mais importantes, as partes menos conhecidas e sua utilização; As carnes suínas: sua utilização, tanto nos embutidos, como na cozinha; As carnes ovinas e caprinas; As aves; As técnicas de preparação e elaboração dos diferentes tipos de aves; Os tipos de pescados; Elaboração de pratos utilizando os diversos tipos de pescados; A elaboração e o cozimento de pescados através da execução de preparações que exaltam suas características mais importantes.

OBJETIVO

Incorporar conhecimentos teóricos e práticos sobre as habilidades e técnicas culinárias aplicadas a produtos cárneos de diferentes origens.

PROGRAMA

Unidade I - Seleção e aquisição de carnes.

Unidade II - Ingredientes de origem animal.

- Bovinos
- Caprinos
- Suínos
- Ovinos
- Aves
- Pescados
- Frutos do mar
- Carnes de caça
- Embutidos

Unidade III - Técnicas de cortes e preparo de produtos de origem animal.

Unidade IV - Pré preparo de ingredientes de origem animal.

Unidade V - Preparo de Embutidos.

Unidade VI - Métodos clássicos de cocção

Unidade VII - Montagem e apresentação básica de pratos.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia. Aulas práticas em laboratório com a utilização de matérias primas, utensílios, máquinas e equipamentos.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FARROW, Joanna. Escola de chefs - Técnicas passo a passo para a culinária sem segredos. 1ª edição. Editora: Manole, 2009.

KÖVESI, Betty; SIFFERT, Carlos; CREMA, Carole; MARTINOLI, Gabriela. 400g - Técnicas de cozinha. 1ª edição. Editora: Companhia Editora Nacional, 2007.

LE CORDON BLEU. Le cordon bleu - técnicas culinárias essenciais. 1ª edição. Editora: Marco Zero, 2010.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. 2ª edição. Editora: Senac nacional, 2010.

JEFFERSON, Lincoln. O livro da carne. 1ª edição. Editora: Marco Zero, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

HOBDAY, Cara. Segredos da apresentação de pratos - Food styling passo a passo. 1ª edição. Editora: Marco Zero, 2011.

TEICHMANN, I. **Tecnologia culinária**. Porto Alegre: EDUCS, 2000

VIEIRA, S; FREUND, F. T. ZUANETTI, R. **O Mundo da cozinha**: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. Rio de Janeiro: SENAC, 2001.

WRIGHT, J.; TREUILLE, E. **Le Cordon bleu** - todas as técnicas culinárias. 6. ed. São Paulo: Marco Zero Editora, 2007.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional**. São Paulo: SENAC SÃO PAULO, 2007

Coordenador do Curso

Coordenadoria Técnico- Pedagógica

DISCIPLINA: METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO

Código: GAST. 017

Carga Horária: 40h **CH Teórica:** 40h/a **CH Prática:** 0h/a

Número de Créditos: 2

Código pré-requisito: Sem pré- requisito

Semestre: 3º

Nível: Graduação

EMENTA

Pesquisa: elementos conceituais, métodos e técnicas de pesquisa; Elaboração de projetos de pesquisa; Estruturação e apresentação do relatório de pesquisa; Produção de artigo e Normas da ABNT.

OBJETIVOS
Conhecer os princípios e passos fundamentais da metodologia e da pesquisa científica; Interpretar, redigir e avaliar trabalhos científicos; Elaborar trabalhos escolares/relatórios, aplicando metodologia científica, cujas especificações serão cobradas por parte de todos os professores.
PROGRAMA
Unidade I - Introdução • Metodologia científica: conceituação; importância; aprendizagem da metodologia científica; metodologia científica e Informática. Unidade II - O Conhecimento Científico • Níveis de conhecimento: conhecimento empírico, conhecimento filosófico, conhecimento teológico e conhecimento científico, verdade, evidência e certeza. Unidade III - A Metodologia Científica • Objetivos de uma pesquisa científica: pesquisa descritiva, pesquisa exploratória e pesquisa explicativa. • Métodos de pesquisas descritivos e exploratórios: métodos analíticos e métodos sistêmicos: levantamento, estudo de casos, estudo de protótipos e modelagem matemática. • Pesquisa explicativa: relações causais de características; controle de características da amostra; métodos de pesquisa explicativos: experimento, estudo observacional e levantamento explicativo. Unidade IV - Diretrizes para Estruturação e Elaboração de Trabalhos Acadêmicos (fichamentos, resumos, resenhas, relatórios, monografias.) • Preparação de trabalho científico: planejamento; estrutura do trabalho científico: introdução, desenvolvimento e conclusão; sumário, prefácio e apêndice; bibliografia. Unidade V - Aspectos Formais da Redação Científica – Referências e Citações Bibliográficas – Normas da ABNT • Redação científica: linguagem científica e suas características; abreviaturas; ilustrações; citações e notas de pé de página.
METODOLOGIA DE ENSINO

Exposições teóricas dos diversos tópicos; Seminários; Utilização de notas de aulas e recursos áudio visuais.	
AVALIAÇÃO	
A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
BARROS, A. J. P.; LEHFELD, N. A. S. Fundamentos de metodologia científica. 2. ed. rev. e ampl. São Paulo: McGraw-Hill do Brasil, 2006. CERVO, A. L.; BERVIAN, P. A.; SILVA, R. da Silva. Metodologia científica. 6. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Fundamentos de metodologia científica. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2005.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
GIL, Antônio Carlos. Métodos e técnicas de pesquisa social. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008. MEDEIROS, João B. Redação científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas. São Paulo: Atlas, 1991. SEVERINO, A. J. Metodologia do trabalho científico. 23. ed. rev. e atual. São Paulo: Editora Cortez, 2007. MINAYO, Maria Cecília de Souza (org.). Pesquisa social: teoria, método e criatividade. 29. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2010. MOTTA-ROTH, Désirée; HENDGES, Graciela Rabuske Hendges. Produção Textual na Universidade. São Paulo: Parábola Editorial, 2010	
Coordenador do Curso _____	Coordenadoria Técnico- Pedagógica _____

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO À PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	
Código:	Gast. 018

Carga Horária:	80h CH Teórica: 40h/a CH Prática: 40h/a
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	Sem pré-requisito
Semestre:	3º
Nível:	Superior
EMENTA	
Matérias-primas utilizadas na panificação e confeitaria; O pão como produto; Equipamentos; A panificação: massas, fermentação, modelagem, cocção; Massas e cremes básicos; A confeitaria: acabamentos básicos.	
OBJETIVOS	
Conhecer a tradicional e a moderna tecnologia de panificação e confeitaria, a produção e transformações básicas, empregando equipamentos, fluxogramas e controle da produção. Dominar as técnicas culinárias de decoração de pães doces e salgados, massas e biscoitos.	
PROGRAMA	
Unidade I - A profissão de Padeiro e Confeiteiro Unidade II - Ingredientes da Panificação e Confeitaria • Farinha, água, sal, fermentos químicos e biológicos, açúcares, leite, ovos, gorduras, amidos, chocolates, corantes, essências, melhoradores, pré-misturas e conservadores Unidade III - Cálculos • Balanceamento de receitas; Cálculo de rendimento; Conversão de unidades. Unidade IV - Máquinas, Equipamentos e Utensílios • Tipos e características de Máquinas, Equipamentos e Utensílios: Balança, modeladora, câmara de fermentação, masseira, laminadora, câmara fria, cilindro, fatiadora, forno, batedeira, utensílios diversos, divisora, fogão, resfriador de água, outros equipamentos. Unidade V - Panificação • Princípios Básicos da Panificação • Massas Crocantes, Suaves e Doces Unidade VI - A Confeitaria	

- Massas Levedadas
- Massas para Pâtisserie e Massas Moles
- Pudins, Cremes e Musses
- Recheios, Coberturas e Molhos para Sobremesas

METODOLOGIA DE ENSINO

Exposições teóricas dos diversos tópicos; aulas práticas; seminários; utilização de notas de aulas e recursos áudio visuais.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. **Tecnologia da panificação.**

Barueri, SP: Manole, 2009.

CHEF profissional. 4. ed. rev. Tradução de Renata Lucia Bottini. São Paulo: Senac Editora, 2009. 7 exemplares

GISSLEN, W. **Panificação e confeitaria profissionais.** 5. ed. Barueri, SP: Manole, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. **Fabricación de pan.** Zaragoza, Espanha: Acribia Espanha, 2002.

CIACCO, C. F.; CHANG, Y. K. **Como fazer massas.** Campinas: Ícone, 1986.

MORETTO, E.; FETT, R. **Processamento e análise de biscoitos.** São Paulo: Livraria Varela, 1999.

SEBESS, M. G. **Técnicas de confeitaria profissional.** 3. ed. Rio de Janeiro: Senac Editoras, 2010.

SEBESS, P. **Técnicas de padaria profissional.** Rio de Janeiro: Senac Editoras, 2010.

Coordenador do Curso

Coordenadoria Técnico- Pedagógica

DISCIPLINA: ENOGASTRONOMIA

Código:	GAST. 019
Carga Horária:	80 h CH Teórica: 60h/a CH Prática: 20h/a
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	Sem pré- requisito
Semestre:	4º
Nível:	Graduação
EMENTA:	
Práticas de vinicultura e vinificação; Os métodos e uvas mais comuns na produção do vinho; Princípios da análise visual, olfativa e gustativa com suas específicas análises sensoriais; Princípios básicos de enogastronomia.	
OBJETIVOS	
Identificar as classificações, técnicas e armazenagem dadas aos vinhos; Reconhecer os tipos de vinhos adequados para harmonizar devidamente os alimentos; Compreender os procedimentos adequados, quando da necessidade do acompanhamento do vinho, através de técnicas e conhecimentos do serviço; Identificar as diferentes características das uvas degustadas através de suas características de colheita, temperatura, castas e processos de vinificação, sendo determinadas pelo uso dos sentidos.	
PROGRAMA	
Unidade I- Conceitos Básicos de Enologia: • Introdução a enologia, conceitos básicos e históricos; • A influência da geografia mundial na composição do vinho; • Composição da uva e sua maturação. Principais variedades de uvas - tintas e brancas. Unidade II- Classificação, Técnicas e Armazenagem de Vinhos: • Classificação dos vinhos no velho e novo mundo; • A vinificação dos vinhos, equipamentos e utensílios utilizados; • Técnicas de armazenagem dos vinhos; • O sobreiro, a importância da rolha; • O Vinho Brasileiro, marcas e empresas mais conhecidas. Unidade III- Serviços de Vinho: • Técnicas do serviço de vinho; • Tipos de copos, abridores e utensílios do serviço • Leitura de rótulos e identificar garrafas. Unidade IV- Técnicas de Degustação (Aulas- Práticas): • Definição, local, copos, provador, aspectos visual, olfat. e gustat.; • Características de limpidez, complexo de aromas, e identificação dos postos chaves do palato para a fase degustativa;	

• Provas de vinhos, a ficha de degustação e sua importância; • Harmonização de Vinhos e Alimentos: Antes e depois de refeições com: aperitivos, sobremesas e digestivos; com refeições: peixes e frutos do mar, carnes brancas e vermelhas, massas e queijos.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas com o uso de quadro branco e pincel, bem como retroprojeto, projetor multimídia e atividades práticas no laboratório.	
AVALIAÇÃO	
A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
VIANNA JUNIOR, Dirceu; SANTOS, José Ivan; LUCKI, Jorge. Conheça vinhos. 3ª edição rev. e ampl. Editora: Senac São Paulo, 2015. PACHECO, Aristides de Oliveira. Enologia. 5. ed. rev. e ampl. São Paulo: SENAC, 1989. SOMMERS, Brian J. Geografia do vinho. 1ª edição. editora: Novo Século, 2010.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE. Sommelier : profissão do futuro. Rio de Janeiro: Editora SENAC, 2003. LE CORDONBLEU. Vinhos: segredos profissionais para comprar, armazenar, servir e beber vinho. Traduzido por Arlete Simille Marques. São Paulo: Marco Zero, 2004. JOHNSON, Hugh; ROBINSON, Jancis. Atlas Mundial do Vinho. 7. ed. rev. e atual. Globo Editora, 2014. ROBINSON, Jancis. Expert em vinhos em 24h. 1. ed. São Paulo: Planeta, 2016. JOHNSON, Hugh. Enciclopédia do vinho: vinho, vinhedos e vinícolas. 1.ed. São Paulo: Editora SENAC, 2012.	
Coordenador do Curso	Coordenadoria Técnico- Pedagógica
_____	_____

DISCIPLINA: ESTUDO DE BEBIDAS (COM ENFASE EM COQUETALARIA)	
Código:	GAST. 020

Carga Horária:	40h CH Teórica: 30h/a CH Prática: 10h/a
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	-
Semestre:	4º
Nível:	Graduação
EMENTA:	
Produção e definição das principais bebidas não alcoólicas. Produção e definição da cerveja e dos principais tipos produzidos no Brasil e no Mundo. Produção e definição dos principais destilados produzidos no Brasil e no Mundo. Bebidas a base de café. Infusões quentes e chás. Técnicas de preparo das principais bebidas quentes. Coquetelaria.	
OBJETIVOS	
- Conhecer as bebidas e suas harmonizações com alimentos; - Desenvolver atividades de coquetelaria.	
PROGRAMA	
Unidade I - Classificação geral das bebidas: • Grupo de bebidas alcoólicas • Grupo de bebidas não alcoólicas Unidade II - Bebidas Fermentadas: • Vinho – aspectos históricos, produção, tipologia, harmonização; • Cerveja - aspectos históricos, produção, tipologia, harmonização. Unidade III - Bebidas Destiladas: • Aspectos históricos, produção, tipologia, drinks; Unidade IV - Bebidas Compostas – Infusões: • Licores - aspectos históricos, produção, tipologia; • Bitters - aspectos históricos, produção, tipologia. Unidade V - Coquetéis: • Histórico • Coquetelaria- Clássica e FreeStyle • Classificação dos coquetéis • Composição dos coquetéis; • Coquetelaria internacional (com álcool e sem álcool)	

- Aulas–Práticas sobre Coquetelaria:

Unidade VI - Apresentação dos Utensílios, copos e taças necessários para a produção de diversos tipos de coquetéis;

Unidade VII - Preparo de drinks e coquetéis de acordo com a classificação de batidos, mexidos e montados;

Unidade VIII - Decoração de coquetéis.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas com o uso de quadro branco e pincel, bem como retroprojeto, projetor multimídia e atividades práticas no laboratório.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e bebidas**. Porto Alegre: EDUCS, 1999. OK
VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. **Tecnologia de bebidas**. São Paulo: Blucher, 2005.

FERREIRA, Derivan. **A Coquetelaria ao alcance de todos**. Diadema, SP: Prol Editora Gráfica, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

JOHNSON, Hugh. **Enciclopédia do vinho**: vinhos, vinhedos e vinícolas. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual do bar**. São Paulo: SENAC, 1996.

SANTOS, José Ivan. **Comida e vinho**: harmonização essencial. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

SOUZA, Derivan Ferreira de. **Manual prático de bar**. Edição atualizada 2006. São Paulo: Editora Salesiana Dom Bosco, [2006?].

STEED, Tobias; REED, Ben. **Hollywood cocktails**. Tradução de Peter Muds. [Rio de Janeiro]: Senac, 2011.

Coordenador do Curso

Coordenadoria Técnico- Pedagógica

DISCIPLINA: GESTÃO DE BARES E RESTAURANTES	
Código:	GAST.021
Carga Horária:	80h CH Teórica: 80h/a CH Prática: 0h/a
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	Sem pré- requisito
Semestre:	4º
Nível:	Graduação
EMENTA	
O processo de alimentos e bebidas, custos e estabelecimento de preço de venda; Tecnologia da informação na área da alimentação; Tipologia de restaurantes; Fluxograma e organograma de restaurantes; Composição de cardápios; Marketing e Design de bares e restaurantes.	
OBJETIVOS	
Desenvolver o senso crítico de gestão baseada em resultados, controle de produção, financeiro, RH, contábil e compras; Realizar gestão eficaz em empreendimentos do ramo alimentício.	
PROGRAMA	
Unidade I- Planejamento, organização e operação; Unidade II- Estruturas administrativas; Unidade III- Fraudes, desperdício e segurança; Unidade IV- Fornecedores, compras e estoque; Unidade V- Desenvolvimento por filiais e franquias; Unidade VI- Administração e gerência: financeira, jurídica e recursos humanos; Unidade VII- Sociedade: formação e extinção, conflitos e soluções; Unidade VIII- Gerenciamento de Problemas com clientes, fornecedores, cartões, bancos e locação; Unidade IX- Recursos humanos - recrutamento, seleção, treinamento e avaliação; Unidade X- Planejamento e conceito; Unidade XI- Atribuições e responsabilidades: controle de estoques; Unidade XII- Conhecimento dos processos de automação; Unidade XIII- Serviços e relacionamento com clientes; Unidade XIV- Processo de venda em restaurantes e bares; Unidade XV- Métodos de promoção e incentivo de vendas; Unidade XVI- Planejamento e organização de eventos e banquetes; Unidade XVII- Implementação do esforço do marketing; Unidade XVIII- Definições e aplicações; comunicação: a mídia, os guias e o crítico; Unidade XIV- Plano e estratégia de marketing; Unidade XV- Marketing direto;	

Unidade XVI- Food design; Unidade XVII- Identidade visual e design – marcas; Unidade XVIII- Identidade visual e design - publicidade; Unidade XIX- Identidade visual e design - cardápio e folhetaria.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia.	
AVALIAÇÃO	
A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
BECK, Heins. A Arte e a ciência do serviço. São Paulo: Ed. Anhembi Morumbi, 2005. TEIXEIRA; S. F. M. G. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 1997. ABREU, E. S.; SPINELI, M.G.N.; ZANARDI; A.M.P. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. Rio de Janeiro: Campus, 1999. FERNANDES, Bruno H. R. Competências & desempenho organizacional. São Paulo: Saraiva, 2006. LEME, Rogério. Aplicação prática de gestão de pessoas por competências. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2005. OLIVEIRA, D. P. R. Excelência na administração estratégica. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1995. ZUANETTI, Rose et. al. Qualidade em prestação de serviços. São Paulo: Ed. SENAC, 2002	
Coordenador do Curso	Coordenadoria Técnico- Pedagógica
_____	_____

DISCIPLINA: CULTIVO DE MATÉRIAS PRIMAS CULINÁRIAS	
Código:	GAST. 022
Carga Horária:	40h CH Teórica: 25 h/a CH Prática: 15h/a
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	Sem pré- requisito
Semestre:	4º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Exigências sobre os alimentos vegetais no âmbito empresarial; Grupos de alimentos de origem vegetal (alimentos energéticos, alimentos protéicos, alimentos de ação medicinal, alimentos funcionais); Produção de alimentos em diferentes manejos agrícolas (alimentos convencionais, alimentos orgânicos, alimentos hidropônicos); Alimentos transgênicos; responsabilidade socioambiental no cultivo de alimentos, Aspectos da fisiologia pós- colheita dos vegetais.	
OBJETIVOS	
Discutir sobre a importância de conhecer e cultivar vegetais em empreendimentos gastronômicos; Aprender os procedimentos e cuidados que devem ser dispensados para a implantação de pequenas hortas e pomares; Saber diferenciar vegetais convencionais, orgânicos, hidropônicos e transgênicos; Aprender as fases do desenvolvimento de um vegetal, sobretudo as que compreendem o ponto de colheita dos vegetais; Entender as alterações que ocorrem na pós-colheita e seus índices de qualidade.	
PROGRAMA	
Unidade I- Produção de alimentos vegetais no mundo: responsabilidade socioambiental e exigências sobre os alimentos vegetais no âmbito empresarial. Unidade II- Grupos de alimentos de origem vegetal (Alimentos energéticos, Alimentos proteicos, alimentos de ação medicinal, Alimentos funcionais); Unidade III- Produção de alimentos em diferentes manejos agrícolas (Alimentos convencionais, orgânicos, hidropônicos e transgênicos); Unidade IV- Implantação de pequenas hortas e pomares Unidade V- Fisiologia pós-colheita (fases de desenvolvimento, alterações pós-colheita e índices de qualidade pós-colheita).	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas dialogadas e expositivas;Apresentação de vídeos;Aulas de campo.	
AVALIAÇÃO	

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

COX, Jeff; MOINE, Marie-pierre. **Ervas culinárias** - como cultivar, cuidar e armazenar ervas aromáticas, usá-las na cozinha para dar mais sabor aos alimentos. São Paulo: Editora Publifolha, 2010.

KOBLITZ, MARIA GABRIELA BELLO. **MATERIAS-PRIMAS ALIMENTÍCIAS- COMPOSIÇÃO E CONTROLE DE QUALIDADE**. LAB EDITORA. São Paulo. 2011. 304p.

PELT, Jean-marie. **Especiarias & ervas aromáticas**. São Paulo: Editora Jorge Zahar, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARAÚJO, J.P.P. **O Caupi Brasil**. Brasília: IITA/EMBRAPA, 1988.

BALBACH, A.; BOARIM, D. **As Hortaliças na medicina natural**. 2. ed. São Paulo: Editora Missionária, 1992.

BALBACH, A.; BOARIM, D. **As Hortaliças na medicina natural**. 2. ed. São Paulo: Editora Missionária, 1992.

CIP – CENTRO INTERNACIONAL DE LA PAPA. **Sixth Symposium of the International Society for Tropical Root Crops**. CIP, Lima, Perú, 1983.

COCK, J. H. **Global Workshop on root and tuber crops propagation proceedings of a regional workshop held in Cali**. Colômbia: CIAT, 1983. p. 13-16.

Coordenador do Curso

Coordenadoria Técnico- Pedagógica

DISCIPLINA: PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS GASTRONÔMICOS

Código: GAST023

Carga Horária: 40h **CH Teórica** 40h **CH Prática** 0h

Número de Créditos: 2

Pré-requisitos: Sem pré- requisitos

Semestre: 4

Nível: Graduação

EMENTA

Origens históricas dos eventos e banquetes; Tendências dos eventos; conceitos básicos; Tipologia e características dos eventos; Planejamento e organização. Noções sobre cerimonial; Banquetes: planejamento, organização e implantação.

OBJETIVO

Conhecer o planejamento e a organização de eventos gastronômicos.

Conhecer as regras de serviço.

Conhecer as diferenças entre serviços de banquetes, especificidades técnicas e étnicas.

Aplicar a etiqueta à mesa e Ordem de Mets.

Conhecer a relação entre conceito e imagem de um evento, as consequências práticas das escolhas adotadas.

Conhecer cardápios típicos, étnicos e temáticos e as bebidas e suas harmonizações com alimentos.

PROGRAMA

Unidade I - Generalidades sobre eventos

Unidade II – Conceituação

Unidade III - Ambiente

Unidade VI - Caracterização

Unidade V - Tipologia de eventos e banquetes

Unidade VI - Evolução histórica dos eventos

Unidade VII - Atores que atuam no evento

Unidade VIII - Planejamento e a organização de Eventos Gastronômicos

- Conceituação
- Planejamento no evento
- Concepção
- Pré-evento
- Per ou trans-evento
- Pós-evento
- orçamento

Unidade XI - Cardápios para eventos

Unidade X - Gerenciamento de custos e controle

Unidade XI - Operacionalização do banquete

METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas com o uso de quadro branco e pincel, bem como retroprojektor, projetor multimídia e atividades práticas no laboratório.	
AVALIAÇÃO	
A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
ANDRADE, R. B. Manual de eventos . 2 ed. Caxias do Sul, Editora: EDUCS, 2002 BETTECA, M. L. Eventos e Cerimonial: simplificando ações . Caxias do Sul, EDUCS, 2002 Luiz Carlos Zanella. Manual de Organização de Eventos: Planejamento e Operacionalização . 5 ed.2012. Editora Atlas. 384p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de organização de banquetes . São Paulo: SENAC, 2004. 120p. DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e Bebidas . Caxias do Sul: EducS, 1999. HAASE FILHO, Pedro. Gastronomia: cardápios especiais . Porto Alegre: RBS, 2003. SCHULUTER, Regina. Gastronomia e Turismo . São Paulo: Aleph, 2003 RIBEIRO, Celia. Boas maneiras à mesa . 2 ed. São Paulo: Editora L&PM, 2006	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS	
Código:	GAST. 024
Carga Horária:	40h CH Teórica: 20h/a CH Prática: 20h/a
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	GAST. 011
Semestre:	4º
Nível:	Graduação
EMENTA	

Conceitos básicos e tipologia de cardápios; Regras gerais de elaboração de cardápios; Elaboração de receita culinária e ficha técnica padronizada; Cardápios comerciais; Cardápios típicos; Festas Temáticas; Cardápios Institucionais; Engenharia de Cardápios.
OBJETIVOS
Entender os procedimentos técnicos científicos adequados e harmônicos da elaboração de cardápios baseados nos aspectos gastronômicos, econômicos e socioculturais.
PROGRAMA
Unidade I- Regras gerais de elaboração de cardápios: • Objetivos no planejamento de cardápios; • Atividades anteriores à produção de refeições: • Definição dos padrões dos cardápios, “per capita”, política de abastecimento, critérios para avaliação do funcionamento do serviço pela clientela. • Estimativa das necessidades nutricionais da clientela, número de refeições e custos. • Elaboração dos cardápios do período programado, previsão de compras, solicitação ao fornecedor, recepção e armazenamento de mercadorias e requisição ao almoxarifado. • Atividades durante a produção e distribuição de refeições; • Atividades subsequentes à produção e distribuição de refeições: • Avaliação do número de refeições, adequação nutricional, custo, sobras, aceitação e funcionamento do serviço com base na opinião da clientela. • Manuais e rotina. Unidade II- Elaboração de receita culinária e ficha técnica padronizada; Unidade III- Engenharia de cardápios; Unidade IV- Cardápios comerciais; Unidade V- Cardápios típicos de datas comemorativas e festas temáticas; Unidade VI- Cardápios institucionais; Unidade VII- Cardápios e dietas hospitalares.
METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas expositivo-dialogadas, apresentação de vídeos, visitas técnicas, estudos dirigidos, práticas de laboratório, seminários e exercícios.
AValiação
A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o sabor - tecnologias para a elaboração de cardápios. 8ª edição. Editora: Senac São Paulo, 2010.

CASTRO, F. A. F.; QUEIROZ, V. M. de. **Cardápio**: planejamento, elaboração e etiqueta. Viçosa: Imprensa Universitária, 1998.

FRANCO, Guilherme. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2002.

SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. **Cardápio**: guia prático para elaboração. 2. ed. São Paulo: Editora Atheneu/Centro Universitário São Camilo, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ABREU, E. S.; SPINELI, M.G.N.; ZANARDI, A.M.P. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição**: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003.

MEZOMO, I. F. B. **Os Serviços de alimentação**: planejamento e administração. 5. ed. São Paulo: Manole, 2002.

SILVA, Sandra Chemin da; MARTINEZ, Silvia. Cardápio - Guia prático para a elaboração. 3ª edição. Editora: Roca, 2014.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Cardápios**: técnicas e criatividade. Porto Alegre: EDUCS, 2000.

TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. 3. reimp. São Paulo: Atheneu, 2004.

Coordenador do Curso

Coordenadoria Técnico- Pedagógica

DISCIPLINA: COZINHA BRASILEIRA

Código:	GAST.025
Carga Horária:	80h CH Teórica: 20h/a CH Prática: 60h/a
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	GAST. 017
Semestre:	5º
Nível:	Graduação

EMENTA

Influências de populações de índios, europeus, africanos e outros imigrantes na culinária brasileira; Contribuição de técnicas e ingredientes, influências socioeconômicas e religiosas de cada uma destas culturas na culinária brasileira contemporânea; Aspectos históricos, étnicos, econômicos e sociais da formação gastronômica brasileira.

OBJETIVOS

Conhecer a culinária local e as influências recebidas;
Identificar os ingredientes típicos, os pratos tradicionais regionais, a culinária contemporânea brasileira;
Desenvolver as diversas técnicas de preparo, combinações de ingredientes, cores e sabores da culinária das regiões central, sul e sudeste do Brasil.

PROGRAMA

Unidade I- Cozinha do Sudeste:

- Minas Gerais;
- São Paulo;
- Rio de Janeiro;
- Espírito Santo.

Unidade II- Cozinha do Norte:

- Amazonas;
- Pará;
- Acre;
- Rondônia;
- Tocantins;
- Roraima;
- Amapá.

Unidade III- Cozinha do Centro-oeste:

- Mato Grosso;
- Mato Grosso de sul;
- Goiás.

Unidade IV- Cozinha do Sul:

- Santa Catarina;
- Rio Grande do Sul;
- Paraná.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia. Aulas práticas em laboratório com a utilização de matérias primas, utensílios, máquinas e equipamentos.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALVES FILHO, Ivan. Cozinha Brasileira: com recheio de história. 1ª edição. Editora: Revan, 2000.

ARAUJO, W. M. C.; TENSER, C. M. R. Gastronomia - cortes & recortes. Brasília: SENAC-DF, 2006. v. I.

CASTANHO, Thiago. Cozinha de origem - pratos brasileiros tradicionais revisitados. 1ª edição. Editora: Publifolha, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOSISIO, Arthur. Pantanal - sinfonia de sabores e cores. 1ª edição. Editora: Senac Nacional, 2003.

CAVALCANTI, P. **A Pátria nas panelas**: história e receitas da cozinha brasileira. São Paulo: SENAC-SP, 2007.

FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. 7. ed. São Paulo: SENAC Estúdio Sonia Robatto, 2005

OLIVEIRA, R. **Coisas de Minas**: a culinária dos velhos cadernos. São Paulo: SENAC, 2005.

OLIVEIRA, R. **Sabores e cores das Minas Gerais**. São Paulo: SENAC, 1998.

TREVISANI, B. **A Cozinha amazônica**. São Paulo: Melhoramentos, 1999. (Série receitas brasileiras).

Coordenador do Curso	Coordenadoria Técnico- Pedagógica
_____	_____

DISCIPLINA: COZINHA DAS AMÉRICAS

Código:	GAST. 026
Carga Horária:	80h CH Teórica: 20h/a CH Prática: 80h/a
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	GAST. 017
Semestre:	5º
Nível:	Graduação

EMENTA

Compreensão da formação culinária, da influência de aspectos históricos e geográficos na culinária de cada país ou região das américas e a elaboração e preparação de pratos típicos do México, Cuba, Chile, Argentina e EEUU, Canadá. Estudo da identidade culinária dos principais países e suas particularidades.

OBJETIVO

Conhecer a culinária do México, Cuba, Chile, Argentina, Caribe, Canadá e EUA, abrangendo a influência de povos nativos e imigrantes e de fatores culturais, econômicos, geográficos e políticos que determinaram a sua formação e influências na formação gastronômica de outros países.

PROGRAMA

Unidade I- Cozinha do México:

- História;
- Ingredientes e insumos;
- Pratos típicos.

Unidade II- Cozinha de Cuba:

- História;
- Ingredientes e insumos;
- Pratos típicos.

Unidade III- Cozinha do Chile:

- História;
- Ingredientes e insumos;
- Pratos típicos.

Unidade IV- Cozinha da Argentina:

- História;
- Ingredientes e insumos;
- Pratos típicos.

Unidade V- Cozinha dos EUA:

- História;
- Ingredientes e insumos;
- Pratos típicos.

Unidade VI- Cozinha do Canadá:

- História;
- Ingredientes e insumos;
- Pratos típicos.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia. Aulas práticas em laboratório com a utilização de matérias primas, utensílios, máquinas e equipamentos.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BELLUZZO, Rosa. Os sabores da América. 1ª edição Editora: Senac São Paulo, 2004.

MACHIA, Valeria. **Cocina Argentina clásica y moderna**. Argentina: Emece Editores, 2003.

HICKS, ROGER. **Cozinha mexicana**. [S.l.]: Editora LISMA, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CLEMENTS, Carole. **American regional cooking**. [S.l.]: Lorenz Books, 2005.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. 2ª edição. Editora: Senac nacional, 2010. FISHER, Carol. The American cookbook: a history. Jefferson, North Carolina: McFarland & Co Inc Pub, 2005. RABINOVITCH, Daphna. Canadian living cooks step by step. [S.l.]: Vintage Books, 2003. TORRES, Dagoberto; MOLL, Patrícia. Ceviche - do pacífico para o mundo. 1ª edição. Editora: Senac São Paulo, 2013.	
Coordenador do Curso	Coordenadoria Técnico- Pedagógica
_____	_____

DISCIPLINA: COZINHA ALTERNATIVA	
Código:	GAST. 027
Carga Horária:	40H CH Teórica: 20h/a CH Prática: 20h/a
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	GAST.011; GAST 017
Semestre:	5º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Aproveitamento integral de alimentos; Culinária <i>light</i> e <i>diet</i> ; Culinária vegetariana; Culinária Macrobiótica; Gastronomia hospitalar, funcional, imunodeficiências, alimentação para intolerantes e alérgicos, Cozinha molecular.	
OBJETIVOS	
Conhecer os fundamentos das diversas culinárias não usuais existentes: aproveitamento integral de alimentos, culinária diet e light, culinária vegetariana, princípios da culinária macrobiótica e da gastronomia hospitalar rica em alimentos funcionais. Trabalhar o alimento com responsabilidade ambiental através do aproveitamento integral de alimentos.	
PROGRAMA	

Unidade I- Introdução à cozinha alternativa;

- Educação ambiental e responsabilidade social: aproveitamento integral dos alimentos.

Unidade II- Gastronomia hospitalar;**Unidade III- Cozinha light;****Unidade IV- Cozinha diet;****Unidade V- Preparações para imunodeficientes.****Unidade VI- Cozinha molecular****METODOLOGIA DE ENSINO**

Aulas expositivas e dialogadas; apresentação de vídeos; aulas práticas de laboratório; aplicação de estudos dirigidos.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ABICAIR, Myrian; Baccarin, Filipe. Alta gastronomia diet e light. 1ª edição. Editora: Senac São Paulo, 2015.

DOROSZ, Philippe. **Tabela de calorias e regimes de emagrecimento**. São Paulo: Manole, 2006.

MAHAN, L. K. Krause. **Alimentos, nutrição & dietoterapia**. 12. ed. São Paulo: Ed. Roca, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

COSTA N. M. B.; ROSA, C. O. B. **Alimentos funcionais** - componentes bioativos e efeitos fisiológicos. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2010.

CURVO, João. **A Alquimia dos sabores** - a culinária funcional. São Paulo: Ed. Rocco, 2011.

DAVIS, William. Barriga de trigo. 1ª edição. Editora: Wmf Martins Fontes, 2013.

VALENZI, M. **Receitas para vegetarianos**. São Paulo: Ed. Marco Zero, 2005.

VILLARD, R. **A Dieta do chef**: alta gastronomia de baixa caloria. [Rio de Janeiro]: Ed. Senac Nacional, 2009.

Coordenador do Curso

Coordenadoria Técnico- Pedagógica

DISCIPLINA: PANIFICAÇÃO

Código: GAST.028

Carga Horária: 80h

CH Teórica: 20h/a

CH Prática: 60h/a

Número de Créditos: 4

Código pré-requisito: GAST. 019

Semestre: 5º

Nível: Graduação

EMENTA

Propriedades químicas e interações entre os constituintes das matérias-primas, empregadas na indústria de pães, massas e biscoitos; Técnicas culinárias para a produção e decoração de pães doces e salgados e diversas massas alimentícias para compor um cardápio.

OBJETIVOS

Conhecer a tradicional e a moderna tecnologia na produção do pão e outras massas alimentícias e suas variações; empregando equipamentos, fluxograma e controle na produção.

PROGRAMA

Unidade I- Panificação:

- Ação da levedura na fermentação;
- Brioches e suas variações;
- Pães doces;
- Pães tipo francês;
- Pães tipo Viena;
- Pães integrais;
- Pães rústicos;

- Pães de forma;
- Pães Argentinos tradicionais;
- Meias luas e *Facturas*;
- Panetones e suas variações;
- Pães flavorizados;
- Pães clássicos internacionais;
- Pães e massas para salgados.

Unidade II- Massas alimentícias:

- Bolachas;
- Massas frescas de macarrão.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ATKINSON, CATHERINE. **Manual prático de pastelaria**. Lisboa: Editora Estampa, 2004.

CANELLA-RAWLS, Sandra. **Pão - arte e ciência**. 5ª edição. Editora: Senac São Paulo, 2012.

SEBESS, Paulo. **Técnicas de padaria profissional**. 2ª edição. Editora: Senac São Paulo, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CAUVAIN, Stanley; YOUNG, Linda. **Tecnologia da panificação**. 2ª edição. Editora: Manole, 2009.

FARIAS, Luiz. **Padaria Brasil: O modelo da padaria e confeitaria brasileira**. Editora: LMA, 2012.

GISSLEN WAYNE. **Panificação e confeitarias profissionais**. 5ª edição. Editora: Manole, 2011.

INGRAM, C.; SHAPTER, J. Manual enciclopédico do pão caseiro. Lisboa: Editora Estampa, 2002. SMALLWOOD, Vick. Manual de receitas de pão. Lisboa: Editora Estampa, 2003. SUAS, Michel. Panificação e viennoiserie. 1ª edição. Editora: Cengage Learning, 2012.	
Coordenador do Curso	Coordenadoria Técnico- Pedagógica
_____	_____

DISCIPLINA: COZINHA FRIA	
Código:	GAST.029
Carga Horária:	40h CH Teórica: 20h/a CH Prática: 20h/a
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	GAST. 017
Semestre:	5º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Participação na brigada de cozinha como: Boucher; Poissonnier; Légumier; Garde-manger; Saladas: higienização e preparação de saladas clássicas e contemporâneas; Emulsões e molhos clássicos: temporários, semi-permanentes e permanentes, com elaboração de vinagretes variadas, maionese, aioli, chutney, mostarda e preparo de canapés.	
OBJETIVO	
Conhecer e elaborar preparações frias a serem seguidas no cardápio; Executar as técnicas de preparo com cortes de carnes: bovinas, caprinas, ovinas, suínas e de aves; de pescados e frutos do mar; legumes e vegetais e suas aplicações culinárias; Elaborar saladas, molhos frios e suas variações, e mouses.	
PROGRAMA	
Unidade I- Garde-manger: • Armazenamento e estocagem de alimentos sob baixa temperatura; • Montagem de pratos frios; • Montagem de bufês; • Esculturas para decoração; • Elaboração de entradas e fingerfood; • Molhos frios e suas variações;	

Elaborações de saladas e mousses	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia. Aulas práticas em laboratório com a utilização de matérias primas, utensílios, máquinas e equipamentos.	
AValiação	
A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. 4. ed. rev. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011. WERLE, Loukie; COX, Jill. Ingredientes. [S.l.]: Editora Könemann, 2005. WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. Le Cordon bleu - todas as técnicas culinárias. 6. ed. São Paulo: Editora Marco Zero, 2007.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Garde manger: a arte e o ofício da cozinha fria. 4. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014. MAROUKIAN, Francine. Segredos de chefs. São Paulo: Editora Publifolha, 2006. MCFADDEN, Christine. O Livro do cozinheiro. Lisboa: Editora Estampa, 2000. PAIOTTI, James. Arte e técnica na cozinha. São Paulo: Editora Varela, 2004. PETERSON, James. O Essencial da cozinha. [S.l.]: Editora Könemann, 2000.	
Coordenador do Curso	Coordenadoria Técnico- Pedagógica
_____	_____

DISCIPLINA: COZINHA ORIENTAL	
Código:	GAST. 030
Carga Horária:	80h CH Teórica: 20h/a CH Prática: 60h/a
Número de Créditos:	4

Código pré-requisito:	GAST. 017
Semestre:	S6
Nível:	GRADUAÇÃO
EMENTA	
A gastronomia do Japão, China, Coréia, Tailândia, Índia e Israel, através do conhecimento de suas características geográficas, históricas, políticas e culturais, associando o conhecimento de suas técnicas culinárias e utensílios empregados nessas preparações. Planejar cardápios de cozinha oriental.	
OBJETIVO	
Identificar os principais grupos de alimentos encontrados em cada região, associado ao estudo de comportamentos alimentares, que influenciaram a gastronomia asiática tornando-a rica em complexidade e requinte.	
PROGRAMA	
UNIDADE I - Cozinha do Japão • História • Ingredientes e insumos • Pratos típicos UNIDADE II -Cozinha da China • História • Ingredientes e insumos • Pratos típicos UNIDADE III -Cozinha da Coréia • História • Ingredientes e insumos • Pratos típicos UNIDADE VI -Cozinha da Tailândia • História • Ingredientes e insumos • Pratos típicos UNIDADE V -Cozinha da Índia • História • Ingredientes e insumos • Pratos típicos	

UNIDADE VI -Cozinha de Israel

- História
- Ingredientes e insumos
- Pratos típicos

UNIDADE VII -Cozinha Árabe

- História
- Ingredientes e insumos
- Pratos típicos

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia. Aulas práticas em laboratório com a utilização de matérias primas, utensílios, máquinas e equipamentos.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANDERSEN, Maria Cristina. **Cozinha árabe**. São Paulo: Ed. Melhoramentos, 2005.

LEW, J. **Culinária chinesa**. São Paulo: Editora JTB, 1996.

MORIYAMA, Y. **Culinária japonesa**. São Paulo: Editora JBC, 1995.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DASI, S. D. **Culinária vegetariana com sabor da Índia**. 5 ed. São Paulo: Editora Sandra Lage, 2010.

DUMAS, A. **Grande dicionário de culinária**. São Paulo: Editora Jorge Zahar, 2006.

LEW, Judy. **Culinária chinesa para brasileiros**. 2. ed. São Paulo: Editora JBC, [s.d.].

SHIMIZU, S. **Melhores Receitas da Culinária Japonesa**. São Paulo: Editora JTB, 2002.

WILSON, Anne. **Cozinha japonesa e coreana**. [S.l.]: Ed. Konemann do Brasil, 2006.

YAZBEK, M. H. **Receitas árabes tradicionais**. São Paulo: Editora Revan, 2001 .

Coordenador do Curso	Coordenadoria Técnico- Pedagógica
_____	_____

DISCIPLINA: COZINHA REGIONAL NORDESTINA	
Código:	GAST. 031
Carga Horária:	80h CH Teórica: 20h/a CH Prática: 60h/a
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	GAST. 017
Semestre:	S6
Nível:	GRADUAÇÃO
EMENTA	
Influências de populações de índios, europeus, africanos e outros imigrantes na culinária do nordeste. Contribuição de técnicas e ingredientes, influências socioeconômicas e religiosas de cada uma destas culturas na culinária regional nordestina. Aspectos históricos, étnicos, econômicos e sociais da formação gastronômica local.	
OBJETIVO	
Conhecer a culinária local e as influências recebidas. Identificar os ingredientes típicos, os pratos tradicionais regionais, e a culinária contemporânea nordestina. Desenvolver as diversas técnicas de preparo, combinações de ingredientes, cores e sabores da culinária da região nordeste do Brasil. Compreender as diferenças presentes na gastronomia entre os estados da região nordeste e suas influências.	
PROGRAMA	
UNIDADE I - Cozinha do Ceará • História • Ingredientes e insumos • Pratos típicos UNIDADE II - Cozinha do Piauí • História • Ingredientes e insumos	

- Pratos típicos

UNIDADE III - Cozinha do Maranhão

- História
- Ingredientes e insumos
- Pratos típicos

UNIDADE IV - Cozinha de Sergipe

- História
- Ingredientes e insumos
- Pratos típicos

UNIDADE V -Cozinha do Rio Grande do Norte

- História
- Ingredientes e insumos
- Pratos típicos

UNIDADE VI -Cozinha da Bahia

- História
- Ingredientes e insumos
- Pratos típicos

UNIDADE VII -Cozinha de Pernambuco

- História
- Ingredientes e insumos
- Pratos típicos

UNIDADE VIII -Cozinha da Paraíba

- História
- Ingredientes e insumos
- Pratos típicos

UNIDADE IX -Cozinha de Alagoas

- História
- Ingredientes e insumos
- Pratos típicos

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia. Aulas práticas em laboratório com a utilização de matérias primas, utensílios, máquinas e equipamentos.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MENDONÇA, A. C. N. M. X.; SCARRETA, F. H. L. **O Brasil bem temperado. Nordeste**. Global, 2010.
SENAC. **Culinária Nordestina. Encontro de Mar e sertão**. 3ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2010.
TWARDY, Bernard. **Cozinha tropical cearense**. 1 ed. Arte & letra, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.
CAVALCANTI, Maria L. M. **História dos sabores pernambucanos**. FGF, 2015.
FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. 7. ed. São Paulo: SENAC, Estúdio Sonia Robatto, 2005.
MONTINGELLI, N. M. M. **Culinária com produtos caprinos: 74 receitas deliciosas - como fazer e saborear**. Porto Alegre: Cinco continentes, 2007.
QUERINO, Manuel. **A arte culinária na Bahia**. 1 ed. WMF Martins, 2011.

Coordenador do Curso

Coordenadoria Técnico- Pedagógica

DISCIPLINA: CONFEITARIA E DOÇARIA**Código:** GAST. 032**Carga Horária:** 80h **CH Teórica:** 20h/a **CH Prática:** 60h/a**Número de Créditos:** 4**Código pré-requisito:** GAST. 019**Semestre:** S6**Nível:** GRADUAÇÃO**EMENTA**

História e técnicas da confeitaria francesa; Arte com açúcar; sobremesas com frutas; arte com chocolate; sobremesas de sorvetes; suflês, musses e merengues; confecção de massas Base; cremes; confeitaria internacional.

OBJETIVO

Conhecer o estudo da confeitaria voltado à gastronomia;
Usar os componentes básicos e a reunião dos diferentes elementos e forma de apresentação e decoração final, empregada em preparações culinárias da confeitaria e doçaria.

PROGRAMA

UNIDADE I - Caldas

Chocolates

- Introdução/Métodos para temperagem de chocolates
- Ovos de pascoa
- Ganaches
- Bombons de molde
- Bombons com recheio
- Trufas
- Pastilhas
- Decoração com chocolate
- Esculturas com chocolate
- Trabalho com pistola de chocolate e compressores

UNIDADE II - Bombons

- Marzipã
- Praliné
- Fondant
- Pastas de frutas
- Marshmallow
- Balas de goma
- Bombons de licor
- Caramelos de leite e toffees
- Torrões
- Nougatine

UNIDADE III - Açúcar

- Pastillage
- Açúcar fundido
- Açúcar puxado
- Acetinado (fitas, laços, folhas, rosas)
- Açúcar soprado
- Peça de açúcar
- Açúcar em fios
- Pontos do açúcar

UNIDADE IV - Preparações Geladas

- Sorvetes cremosos
- Sorvetes a base de ovos
- Sorbets
- Granitados
- Suflês gelados

UNIDADE V - Compotas, geleias e licores.

- Conservas
- Embalagem e esterilização de frascos
- Gelificante para geleias e confituras
- Geleias
- Compotas
- Doce de leite
- Doces
- Confituras
- Frutas em calda
- Cascas de frutas cristalizadas
- Licores
- Frutas em álcool

UNIDADE VI - Gelatinas

UNIDADE VII - Sobremesas com frutas

UNIDADE VIII - Sobremesas com sorvete

UNIDADE IX - Suflês, mousses e merengues

UNIDADE X - Massas e omeletes

UNIDADE XI - Bolos e tortas	
UNIDADE XII - Pastelaria	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia. Aulas práticas em laboratório com a utilização de matérias primas, utensílios, máquinas e equipamentos.	
AValiação	
A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
DUCHENE, L.; JONES, B. Le Cordon bleu - sobremesas e suas técnicas. São Paulo: Editora Marco Zero, 2004. HERMÉ, P. Larousse das sobremesas. São Paulo: Editora Larousse, 2006. PERRELLA, A. S.; PERRELLA, M. C. A História da confeitaria no mundo. Campinas: Livro Pleno, 1999.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
FREYRE, G. Açúcar. São Paulo: Editora Global, 2007. LEAL, M. L. M. S. A História da gastronomia. Rio de Janeiro: Editora Senac, 1998. QUINTAS, F., MENEZES, J. L., CAVALCANTI, M. L. M., LODY, R., KAUFMAN, T. A Civilização do açúcar. Recife, PE: Fundação Gilberto Freire, 2007. SALINAS, R.D. Alimentos e nutrição: Introdução a Bromatologia. Porto Alegre: Editora Artmed, 2000. THIS, H. Um Cientista na cozinha. São Paulo: Editora Ática, 2006. WRIGHT, J; TREUILLE, E. Todas as técnicas culinárias – lê cordon bleu. São Paulo: Editora Marco Zero, 2005.	
Coordenador do Curso	Coordenadoria Técnico- Pedagógica
_____	_____

DISCIPLINA: COZINHA EUROPEIA	
Código:	GAST.033
Carga Horária:	80hCH Teórica: 20h/a CH Prática: 60h/a

Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	GAST. 017
Semestre:	S6
Nível:	GRADUAÇÃO
EMENTA	
A Europa de acordo com a diversidade de povos e culturas e de acordo com suas respectivas especialidades culinárias. Entender a internacionalização da gastronomia no cenário mundial. Conhecer os Ingredientes, técnicas e particularidade das principais preparações.	
OBJETIVO	
Conhecer a culinária tradicional de Portugal, Espanha, Alemanha e de alguns países do Mediterrâneo, observando a influência de outras culturas e de fatores econômicos, geográficos e políticos na formação gastronômica destes países. Conhecer as culinárias francesa, italiana, regional francesa; Entender a história e evolução da culinária francesa; Elaborar preparações culinárias específicas da culinária francesa.	
PROGRAMA	
UNIDADE I - Cozinha Francesa • Estudo teórico e prático da culinária Francesa. • História, evolução, propagação e influência na gastronomia mundial. • Gastronomia tradicional das principais regiões da França. • Estudo dos principais produtos alimentícios originalmente produzidos na França. UNIDADE I - Cozinha Italiana • Visão geral histórica. • Aspectos regionais. • Produtos e ingredientes utilizados • Elaboração e preparação de pratos típicos. UNIDADE I - Cozinha Portuguesa • Visão geral histórica. • Aspectos regionais. • Produtos e ingredientes utilizados. • Pratos típicos por região. Culinária conventual. • Elaboração e preparação de pratos.	

UNIDADE I - Cozinha Espanhola

- Visão geral histórica.
- Aspectos regionais.
- Produtos e ingredientes utilizados.
- Pratos típicos por região.
- Elaboração e preparação de pratos.

UNIDADE I - Cozinha Alemã

- Visão geral histórica, dando ênfase à influência das guerras nas mudanças gastronômicas.
- Aspectos regionais. Produtos e ingredientes utilizados.
- Pratos típicos.
- Elaboração e preparação de pratos.

UNIDADE I - Cozinha do Mediterrâneo

- Grécia, Egito e Marrocos: Influência do mar Mediterrâneo na formação culinária.
- Produtos e ingredientes utilizados.
- Pratos típicos de cada país. Elaboração e preparação de pratos

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia. Aulas práticas em laboratório com a utilização de matérias primas, utensílios, máquinas e equipamentos.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

WERNER, C. **Larousse da cozinha do mundo** - Mediterrâneo e Europa Ocidental. Brasil: Ed. Larousse Brasil, 2005.

CLEMENTS, C. **O Melhor da cozinha francesa**. [S.l.]: EDELBRA, 2001.

DOMINÉ, A.; RÖMER, J.; DITTER, M. **Culinária** – especialidades europeias. [S.l.]: KÖNEMANN, 2001.

LE CORDON BLEU. **Autentica cozinha francesa**. São Paulo: MANOLE, [1995?].

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
BARGHINI, L. O Grande livro da cozinha italiana. São Paulo: Melhoramentos, 2005. FREITAS, C.T. DE. A Cozinha italiana. São Paulo: Melhoramentos, 2002. HAZAN, J. Autêntica cozinha italiana. São Paulo: Manole, 1994. LANCELOTTI, S. O Livro da cozinha clássica. Porto Alegre: L&PM Pocket, 1999. LAROUSSE. Larousse da cozinha italiana. São Paulo: Larousse, 2006. WERNER, C. Larousse da cozinha do mundo - Mediterrâneo e Europa Ocidental. Brasil: Ed. Larousse Brasil, 2005.	
Coordenador do Curso	Coordenadoria Técnico- Pedagógica
_____	_____

DISCIPLINA: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)	
Código:	GAST.034
Carga Horária:	40h CH Teórica: 10h/a CH Prática: 30h/a
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	GAST.017
Semestre:	7º
Nível:	Superior
EMENTA	
Desenvolvimento do trabalho de conclusão de curso. Formatação final do TCC: monografias e artigos científicos. Apresentação dos trabalhos de conclusão de curso. Submissão de artigos à revistas científicas.	
OBJETIVOS	
• Desenvolver a pesquisa planejada; • Analisar, interpretar e discutir os resultados da pesquisa; • Redigir uma monografia ou artigo científico sobre o tema desenvolvido, conforme as normas estabelecidas; • Apresentar o trabalho desenvolvido perante uma banca examinadora; • Contribuir para a formação do aluno/pesquisador.	
PROGRAMA	

Pesquisas em bases científicas indexadas.

Acompanhamento da coleta de dados.

Execução do trabalho, avaliação dos resultados e elaboração da discussão.

Elaboração da monografia ou artigo conforme regras do regulamento de TCC e normas de periódico científico (para artigos).

Defesa do TCC.

Ajustes finais com base nas sugestões da banca examinadora.

METODOLOGIA DE ENSINO

As atividades da disciplina serão realizadas por meio de aulas expositivo-dialogadas, discussão de artigos científicos, reuniões sistemáticas, estudos direcionados de orientação sobre a execução das atividades em campo e/ou laboratoriais.

AVALIAÇÃO

A avaliação será processual, considerando as atividades realizadas no decorrer do semestre, incluindo os trabalhos individuais e em grupo, as avaliações escritas e/ou práticas e a participação do aluno em sala de aula, seguindo o preconizado no Regulamento da organização didática (ROD) do IFCE.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FEITOSA, V. C. **Redação de textos científicos**. Campinas: Papirus, 1991. 155p.

MARCANTONIO, A. T.; LEHFELD, N. A. S.; SANTOS, M. M. **Elaboração e divulgação do trabalho científico**. São Paulo: Atlas, 1993. 92p.

MARTINS, G. A.; LINTZ, A. **Guia para elaboração de monografias e trabalhos de conclusão de curso**. São Paulo: Atlas, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). **Citações em documentos, NBR 10520**. Rio de Janeiro, 2002.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). **Numeração Progressiva, NBR 6024**. Rio de Janeiro, 2003.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). **Referências bibliográficas, NBR 6023**. Rio de Janeiro, 2002.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). **Resumo, NBR - 6028**. Rio de Janeiro, 2003.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). **Sumário, NBR 6027**. Rio de Janeiro, 2003.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). **Trabalhos acadêmicos, NBR 14724**. Rio de Janeiro, 2005.

Coordenador do Curso _____	Coordenadoria Técnico-Pedagógica _____
--	--

DISCIPLINA: CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

Código: GAST.035

Carga Horária: 80h **CH Teórica:** 80h/a **CH Prática:** 0h/a

Número de Créditos: 4

Código pré-requisito: -

Semestre: Opcional

Nível: GRADUAÇÃO

EMENTA

Fundamentos da conservação dos alimentos. Principais alterações nos alimentos. Importância da conservação dos alimentos. Técnicas de conservação dos alimentos. Emprego de baixas temperaturas. Tratamento Térmico. Uso de Aditivos Químicos. Fermentações Industriais. Defumação. Concentração. Evaporação. Irradiação. Alterações nos Alimentos Provocadas pelos Métodos de Conservação. Consequências da má conservação dos alimentos.

OBJETIVO

- Compreender a importância da conservação de Alimentos;
- Conhecer métodos gerais de conservação de Alimentos;
- Conhecer as consequências das alterações dos alimentos

PROGRAMA

UNIDADE I – Fundamentos da Conservação de Alimentos

- Introdução a Ciência e Tecnologia de Alimentos
- Importâncias da conservação dos alimentos
- Estratégias de conservação dos alimentos

UNIDADE II – Principais Alterações nos Alimentos

- Introdução
- Alterações Biológicas
- Alterações Enzimáticas
- Alterações Químicas

UNIDADE III – Conservação pelo Calor

- Introdução
- Comportamentos de microrganismos e enzimas diante da temperatura
- Cinética da destruição dos microrganismos pelo calor
- Termo resistência dos microrganismos
- Aplicação prática de tratamentos térmicos
- Tipos de tratamentos térmicos
- Esterilização
- Pasteurização

UNIDADE IV – Conservação pelo Frio

- Introdução
- Conceitos de refrigeração e congelamento
- Refrigeração e armazenamento em refrigeração
- Efeito da refrigeração na velocidade das reações químicas e enzimáticas e no crescimento dos microrganismos
- Fatores que é preciso controlar durante o armazenamento em refrigeração
- Características dos alimentos refrigerados
- Congelamento e armazenamento em congelamento
- Modificações nos alimentos durante o congelamento
- Efeito do congelamento nos microrganismos
- Produção industrial de frio
- Métodos e equipamentos de congelamento
- Métodos de descongelamento de alimentos

UNIDADE V – Aditivos Químicos

- Introdução
- Principais aditivos químicos utilizados industrialmente
- Aditivos químicos na legislação
- Mecanismo de ação dos principais aditivos químicos utilizados

Industrialmente

- Aditivos químicos naturais e artificiais

UNIDADE VI – Fermentações Industriais

- Introdução
- Principais processos de fermentações industriais
- Principais microrganismos envolvidos em fermentações industriais
- Modo de ação dos microrganismos utilizados industrialmente para fermentações
- Principais equipamentos utilizados em fermentações industriais

UNIDADE VII – Conservação dos Alimentos pela Eliminação de Água

- Introdução
- Concentração dos alimentos por evaporação
- Fundamentos da evaporação
- Efeito nas propriedades dos alimentos
- Equipamentos e aplicações
- Desidratação
- Fundamentos da desidratação
- Efeito nas características dos alimentos
- Equipamentos e aplicações
- Liofilização
- Conservação dos alimentos desidratados
- Reconstituição dos alimentos desidratados

UNIDADE VIII – Conservação dos Alimentos pela Irradiação

- Introdução
- Principais processos de irradiação
- Mecanismo de ação dos processos de irradiação

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2ed. São Paulo: Atheneu, 2001.652p..

FELLOWS, P.J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos - Princípios e práticas**.

GAVA, ALTANIR JAIME; SILVA, CARLOS ALBERTO BENTO; FRIAS, JENIFER RIBEIRO GAVA. **TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PRINCIPIOS E APLICAÇÕES**. São Paulo: Nobel,2009;512p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARUFFALDI, R., OLIVEIRA, M.N. **Fundamentos de Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 1998.317p.

OETTERER, MARILIA; D'ARCE, MARISA APARECIDA BISMARA REGITANO; SPOTO, MARTA. **FUNDAMENTOS DE CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**. São Paulo: Manole,2006,632p.

ORDÓÑEZ, J.A. **Tecnologia de Alimentos**. v1. Porto Alegre: Artmed, 2006; 294p.

ORDÓÑEZ, J.A. **Tecnologia de Alimentos-Alimentos de Origem Animal**. V.2. Porto Alegre: Artmed, 2005; 280p.

WARD, KAREN. **CONSERVAÇÃO E PRESERVAÇÃO DE ALIMENTOS PARA LEIGOS**. Ed. ALTA BOOKS: Rio de Janeiro, 2012.262p.

Coordenador do Curso

Coordenadora Técnico- Pedagógica

DISCIPLINA: LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS – LIBRAS

Código: GAST.036

Carga Horária: 40h **CH Teórica:** 40h/a **CH Prática:** 0h/a

Número de 2

Créditos:

Código pré -

requisito:

Semestre:	Opcional
Nível:	GRADUAÇÃO
EMENTA	
Histórico e Fundamentos da educação de Surdos. A Língua Brasileira de Sinais – Libras: características básicas da fonologia. Noções básicas de léxico, de morfologia e de sintaxe; Noções de variação. Prática de Libras: desenvolver a expressão visual-gestual.	
OBJETIVO	
Conhecer os aspectos históricos e os fundamentos da Educação de Surdos; Identificar as características básicas da fonologia na Língua Brasileira de Sinais; Compreender as noções linguísticas básicas que envolvem a Língua Brasileira de Sinais; Desenvolver habilidades necessárias para a aquisição da LIBRAS.	
PROGRAMA	
UNIDADE I - Contextualização da Educação Inclusiva: conceituação e histórico; UNIDADE II - Fundamentos da educação de Surdos; UNIDADE III - A Língua Brasileira de Sinais; UNIDADE VI - Noções básicas de léxico, de morfologia e de sintaxe; UNIDADE V - Noções de variação linguística aplicada à linguagem de sinais; UNIDADE VI - Noções práticas: desenvolver a expressão visual-gestual.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas dialogadas; Oficinas de comunicação; Seminários; Atividades em espaços educativos, escolar e/ou não escolar.	
AValiação	
· Processual e formativa através de registro de leituras, decodificação de sinais e simulação de diálogo.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
COUTINHO, Denise. LIBRAS e Língua Portuguesa: Semelhanças e diferenças. João Pessoa: Arpoador, 2000.	

QUADROS, Ronice Muller de. Língua de SINAIS BRASILEIRA: ESTUDOS LINGUISTICOS. Porto Alegre: Artmed, 2004. SACKS, Oliver W Obra: Vendo Vozes: uma viagem ao mundo dos surdos. São Paulo: Companhia das Letras. 1998.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
MOURA, M. C.. O Surdo: caminhos para uma nova identidade. Rio de Janeiro: Revinter, 2000. CAPOVILLA, F.C.; RAPHAEL, W.D. Enciclopédia da Língua de Sinais Brasileira: o mundo do surdo em LIBRAS. São Paulo: USP, 2004. SKLIAR, Carlos Obra: A Surdez: um olhar sobre as diferenças. Porto Alegre: Mediação. 1998. FONSECA, V. Educação especial. Porto Alegre: Artes Médica, 1999 BRASIL, MEC. Libras em contexto. Brasília, 2000. RABELO, Annete Scotti. Português sinalizado: comunicação total. Goiânia: Ed. da UCG, 1992. 326 p. (Educação Especial)	
Coordenador do Curso	Coordenadoria Técnico- Pedagógica

DISCIPLINA: GASTRONOMIA HOSPITALAR	
Código:	GAST.037
Carga Horária:	40h CH Teórica: 40h/a CH Prática: 0h/a
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	Sem pré-requisito
Semestre:	Opcional
Nível:	GRADUAÇÃO
EMENTA	
Conhecer a história dos hospitais e da hospitalidade. Possibilitará ao aluno atuar na alimentação hospitalar. Tipos, características de hospitais. O serviço gastronômico em unidades hospitalares. A gastronomia como parte do processo de educação alimentar e a recuperação da saúde nas unidades hospitalares. A aplicação dos princípios da gastronomia nos serviços da área de saúde.	
OBJETIVO	
Qualificar e habilitar profissionais com base técnica a identificar os diferentes aspectos que vão desde a necessidade e expectativa do paciente/cliente até a	

tradução em uma alimentação saudável, atrativa, saborosa e de qualidade que atenda as exigências terapêuticas, assegurando a satisfação do paciente/cliente e promovendo a recuperação da sua saúde no âmbito hospitalar de forma humanizada.

PROGRAMA

UNIDADE I - Hospitalidade

UNIDADE II - Hotelaria Hospitalar

UNIDADE III - Gestão Hospitalar

UNIDADE VI - História da Alimentação, Nutrição e Gastronomia

UNIDADE V - Gastronomia Hospitalar

UNIDADE VI - Alimentos Funcionais na Gastronomia Hospitalar

UNIDADE VII - Gastronomia Funcional

UNIDADE VIII - Técnicas Culinárias aplicadas a Cozinha Hospitalar

UNIDADE XI - Dietas Hospitalares Padrão

UNIDADE X - Dietas Hospitalares Especiais

UNIDADE XI - Design, Montagem e Finalização de Pratos

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia. Aulas práticas em laboratório com a utilização de matérias primas, utensílios, máquinas e equipamentos.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Magnoni, Daniel – **Gastronomia Hospitalar: NO CONCEITO DO COMFORT FOOD** / Daniel Magnoni, Editora Balieiro.

Moura, Anísio de – **Gestão Hospitalar: da organização ao serviço de apoio diagnóstico e terapêutico** / Anísio de Moura, Aírton Viriato. – Barueri, SP: Manole, 2008. Walker, John R. , **1944 – Introdução à Hospitalidade**/ John R. Walker; (tradução Élcio de Gusmão Verçosa Filho). Barueri, SP: Manole, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOEGER, Marcelo – **Hotelaria Hospitalar: gestão em hospitalidade e humanização**/ Marcelo Boeger. – São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.

Costa, Neuza Maria Brunoro - Rosa, Carla de Oliveira Barbosa. Alimentos Funcionais - Componentes Bioativos e Efeitos Fisiológicos. : 1a. Edição. Editora: Rubi , 2010.

L. Kathleen Mahan, Sylvia Escott-Stump . Krause - **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia** 12ª Edição.

WRIGHT, J. TREUILLE, E. Le Cordon Bleu. Todas as Técnicas Culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2007.6ªedição. 351 pág.

ABREU, E. S.; SPINELI, M.G.N.; ZANARDI; A.M.P. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição**: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003

Coordenador do Curso

Coordenadoria Técnico- Pedagógica
