



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO  
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO**

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO SUPERIOR DE  
TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Pelotas, junho de 2011.

## **REITOR**

V.M. Reitor Prof. Antônio César Gonçalves Borges

## **VICE-REITOR**

Prof. Dr. Manoel Luiz Brenner de Moraes

## **PRÓ-REITORA DE GRADUAÇÃO**

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Eliana Povoas Pereira Estrela Brito

## **DIRETORA DA FACULDADE DE NUTRIÇÃO**

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Márcia Rúbia Duarte Buchweitz

## **CHEFE DO DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO**

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Maria De Fátima Alves Vieira

## **COMISSÃO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO PROJETO**

Prof. Alcides Gomes Neto

Prof<sup>a</sup>. Msc. Fabiana Torma Botelho

Prof<sup>a</sup>. Msc. Grazielle Guimarães Granada

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Kelly Lameiro Rodrigues

Prof<sup>a</sup>. Msc. Jozi Fagundes de Mello

Prof<sup>a</sup>. Msc. Leila Fagundes Conter

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Letícia Carina Ribeiro da Silva

Prof<sup>a</sup>.Dr<sup>a</sup>. Letícia Mascarenhas Pereira Barbosa

Prof<sup>a</sup>. Mariane Lindemann

Prof<sup>a</sup>.Dr<sup>a</sup>. Márcia Rúbia Duarte Buchweitz

Prof<sup>a</sup>. Msc. Sônia Teresinha De Negri

## SUMÁRIO

<b>1. IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO.....</b>	<b>4</b>
<b>2. IDENTIFICAÇÃO DA FACULDADE DE NUTRIÇÃO .....</b>	<b>5</b>
<b>3. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA ....</b>	<b>6</b>
<b>4. REQUISITOS DE ACESSO .....</b>	<b>6</b>
<b>5. CONTEXTO DA GASTRONOMIA NO BRASIL E NO RIO GRANDE DO SUL.....</b>	<b>7</b>
<b>6. O MERCADO DE TRABALHO.....</b>	<b>9</b>
<b>7. REFERENCIAIS EPISTEMOLÓGICO-EDUCACIONAIS E TÉCNICOS.....</b>	<b>10</b>
<b>8. FUNDAMENTOS METODOLÓGICOS.....</b>	<b>11</b>
<b>9. OBJETIVOS .....</b>	<b>13</b>
9.1. OBJETIVO GERAL .....	13
9.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	13
<b>10. PERFIL DO CURSO .....</b>	<b>14</b>
<b>11. PERFIL DO EGRESSO .....</b>	<b>16</b>
<b>13. ESTRUTURA CURRICULAR .....</b>	<b>17</b>
13.1. COMPONENTES CURRICULARES DE FORMAÇÃO ESPECÍFICA.....	20
13.1.1. Matriz curricular de formação específica obrigatória.....	20
13.1.2 Componentes curriculares de formação específica optativa .....	21
13.1.3. Estágio curricular supervisionado.....	22
13.2. FORMAÇÃO COMPLEMENTAR.....	25
13.3. FORMAÇÃO LIVRE .....	26
<b>14. CARACTERIZAÇÃO DOS COMPONENTES CURRICULARES.....</b>	<b>27</b>
14.1. FORMAÇÃO ESPECÍFICA.....	27
14.2. FORMAÇÃO LIVRE .....	84
14.3. REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DO PERFIL DE FORMAÇÃO DO TECNÓLOGO EM GASTRONOMIA.....	91
<b>15. ACOMPANHAMENTO E AVALIAÇÃO.....</b>	<b>92</b>
15.1. DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM.....	92
15.2. DO PROJETO PEDAGÓGICO .....	93
<b>16. EXPLICITAÇÃO DE DIPLOMA A SER EXPEDIDO.....</b>	<b>93</b>
<b>17. INFRA-ESTRUTURA .....</b>	<b>94</b>
17.1. SALAS DE AULA .....	94
17.2. LABORATÓRIOS.....	94
<b>18. RECURSOS HUMANOS .....</b>	<b>95</b>
<b>19. REFERÊNCIAS.....</b>	<b>96</b>

## **1. IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO**

A Universidade Federal de Pelotas (UFPel) situa-se no município de Pelotas, com um Campus localizado no município de Capão do Leão, e outro localizado no centro da cidade de Pelotas, denominado Campus Porto. Pelotas é considerada pólo econômico e cultural da região sul do Estado do Rio Grande do Sul, situada à margem da Lagoa dos Patos, a 250 km de Porto Alegre, constituindo-se em importante entroncamento rodoviário do sul do Brasil, conectado a 50 km com o Superporto de Rio Grande.

A UFPel foi fundada em 1969 e, segundo seu Estatuto Geral, tem como objetivos fundamentais a educação, o ensino, a investigação e a formação profissional, como também o desenvolvimento científico, tecnológico, filosófico e artístico da região na qual está inserida.

A administração superior da UFPel é composta pelo Conselho Diretor da Fundação, Conselho Universitário, Conselho Coordenador do Ensino, Pesquisa e Extensão e pela Reitoria. A Reitoria compreende: o Gabinete, o Biotério Central, os Centros Agropecuário da Palma e de Informática, as Coordenadorias de Assuntos Estudantis e Comunitários e de Comunicação Social, a Procuradoria Jurídica, a Agência para o Desenvolvimento da Lagoa Mirim, o Centro de Integração do Mercosul e as Pró-Reitorias Administrativa, de Assistência Estudantil, de Extensão e Cultura, de Graduação, de Pesquisa e Pós-Graduação, de Gestão de Recursos Humanos, de Infra-Estrutura, e de Planejamento e Desenvolvimento.

O órgão supremo da Universidade, com funções normativa, consultiva e deliberativa, é o Conselho Universitário, que é composto pelo Reitor, Vice-reitor, Pró-reitores, Diretores de Unidades de Ensino, Representantes dos corpos docente, discente e técnico-administrativo, Representantes do Conselho Diretor da Fundação, do Conselho de Ensino e Pesquisa (COCEPE) e de representantes da comunidade. As deliberações sobre as atividades de ensino, pesquisa e extensão são da competência do COCEPE, com funções consultiva, normativa e deliberativa, composto pelo Vice-Reitor, Pró-Reitores das respectivas atividades-fim, representantes das áreas fundamentais, representantes do Conselho Universitário e representantes do corpo discente.

O órgão angariador de recursos e fiscalizador da gestão econômico-financeira é o Conselho Diretor da Fundação, responsável principal pelas relações entre a Universidade e a comunidade, composto pelo Reitor, Vice-Reitor, representantes do MEC, do Governo do Estado, do Governo do Município, da Rede Bancária, da Associação Comercial de Pelotas, do Centro de Indústrias de Pelotas, da Associação Rural, representantes docentes e representantes discentes.

A Universidade desenvolve suas atividades de ensino, pesquisa e extensão em cinco áreas fundamentais:

- I - Ciências Agrárias;
- II - Ciências Biológicas;
- III - Ciências Exatas e Tecnologia;
- IV - Ciências Humanas;
- V - Letras e Artes.

## **2. IDENTIFICAÇÃO DA FACULDADE DE NUTRIÇÃO**

A Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Pelotas teve sua origem, com a criação do Curso de Nutrição, através da portaria de número 04 de 07 de janeiro de 1975 publicada no Diário Oficial da União, em 21 de janeiro do mesmo ano, no Departamento de Nutrição e Alimentos da Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel.

Com a portaria do Ministério da Educação e Cultura, número 581, de 28 de novembro de 1988, o Curso foi transformado em Faculdade, englobando o Departamento de Nutrição.

A área física da Faculdade está localizada no campus Porto, na Rua Gomes Carneiro, 1. CEP 960101-610. Bairro Centro, em Pelotas, onde são desenvolvidos a maior parte das disciplinas da graduação em Nutrição e o programa de pós-graduação em Nutrição e Alimentos, em nível de mestrado.

### 3. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia está sendo proposto pelas áreas de Alimentos e Alimentação Coletiva da Faculdade de Nutrição, a qual já oferece o Curso de Graduação em Nutrição e o Curso de Pós-graduação em Nutrição e Alimentos - mestrado.

**Denominação:** Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

**Modalidade:** Curso Superior de Tecnologia

**Titulação conferida:** Tecnólogo em Gastronomia

**Área:** Hospitalidade e Lazer

**Duração do Curso:** cinco semestres

**Turno de funcionamento:** Diurno

**Número de vagas ofertadas:** 40 vagas anuais

**Regime Acadêmico:** semestral.

**Tempo de integralização:** Mínimo – 2,5 anos

**Carga horária total:** 2363 horas

### 4. REQUISITOS DE ACESSO

A forma de ingresso ao Curso será realizada por processo seletivo, de acordo com normas vigentes da Instituição. Atualmente, a UFPel adota a seleção pelo Exame Nacional do Ensino Médio – ENEM e Sistema de Seleção Unificada – SISU. Há, ainda, a possibilidade de ingresso via Programa de Avaliação da Vida Escolar – PAVE e, de acordo com a disponibilidade de vagas, via Reopção, Reingresso, Transferência e como Portador de diploma de nível superior.

## 5. CONTEXTO DA GASTRONOMIA NO BRASIL E NO RIO GRANDE DO SUL

Quando o homem descobriu que podia restaurar o calor natural da caça, acrescentando-lhe sabores e tornando-a mais digerível, fez o marco do início do ato de cozinhar. Além disso, os primórdios da arte culinária estão associados à invenção dos utensílios de pedra e de barro, pois graças a eles, diferentes processos de cozimento permitiram maior variedade na dieta humana. As preparações culinárias não passariam dos níveis mais simples sem vasilhame para ferver líquidos e manter alimentos sólidos em temperatura constante. Somente com a fabricação desses artefatos puderam os homens dar início à culinária propriamente dita, isto é, cozer os alimentos, condimentando-os com ervas e sementes aromáticas (FRANCO, 2001).

À medida que os homens tornaram-se criadores de animais e produtores de alimentos, e não apenas dependentes da caça, passaram a dispor de alimentos além do estritamente necessário para uso imediato, o que propiciou à espécie humana tempo livre para o desenvolvimento de tecnologia e outros aspectos da sua cultura.

Os hábitos culinários de uma nação não decorrem somente do mero instinto de sobrevivência e da necessidade do homem de se alimentar. Eles são a expressão de sua história, geografia, clima, organização social e crenças religiosas, fazendo com que as forças que condicionam o gosto ou a repulsa por determinados alimentos sejam diferentes de uma sociedade para outra.

No início da história do Brasil, a gastronomia marcou presença tão logo os portugueses desembarcaram e entraram em contato com os habitantes da nova terra, a quem chamaram de “índios”. Após as iniciais trocas de regalos, os forasteiros convidaram alguns nativos para que os acompanhassem em uma ceia constituída por alimentos que jamais haviam visto: presunto, vinho, pão de trigo, figos em passa, confeitos de açúcar e massa folheada. Em compensação, os portugueses acharam animais, plantas e peixes que não lhes eram familiares, apesar da semelhança que guardavam com os de outras terras. Esses primeiros contatos entre nativos e exploradores deram partida a uma troca de conhecimentos culinários que serviu de base para a formação da gastronomia que se pratica hoje no Brasil. Hábitos culturais e alimentares de

outros povos foram acrescentados através da história, de modo a tornar a culinária brasileira uma das mais variadas do planeta (ZARVOS; DITADI, 2000).

No Brasil, a gastronomia está bastante caracterizada nas diferentes regiões do país, e sua origem permeia pelo processo histórico de formação de nossa cultura, tendo forte miscigenação de temperos, cores, aromas e sabores. A riqueza culinária brasileira tem uma base bastante solidificada na cultura indígena, africana e europeia, sobretudo na portuguesa. Contudo, os processos migratórios vivenciados no país ao longo de sua história permitiram que novas inserções culturais, como a japonesa, italiana, espanhola, alemã, árabe, entre outras, fossem adicionadas a este caldeirão gastronômico,

A culinária no Rio Grande do Sul, reponta ao gaúcho, nome dado a quem nasce no estado e, há algum tempo, ao homem do sul que vivia no campo, geralmente descendente de índios, portugueses e espanhóis. Foi desse homem e de sua culinária que se originou o churrasco gaúcho, um dos pratos mais típicos do país e, principalmente, da região sul. Famoso também no sul é o arroz de carreteiro, cujo ingrediente principal, o charque, reponta às charqueadas, tradição e cultura que se mistura à história da cidade de Pelotas. Nesta região, conhecida pelo sal, sol e vastos rebanhos bovinos, surgem os doces finos de Pelotas. Com origem em receitas portuguesas, os doces foram ocupando os palacetes da cidade no decorrer do século XIX e se tornaram um hábito local, sobretudo por três motivos: porque seus fundadores eram portugueses ou descendentes de portugueses e transportaram da metrópole esse gosto, que passaram aos filhos; porque enriquecidos, exercitavam o requinte social, promovendo saraus, festas, banquetes e bailes; e, finalmente, porque, na sua condição de charqueadores, tiveram facilidade para importar o açúcar do Nordeste brasileiro, dentro dos mesmos navios que levavam o charque (CORREIA et al., 2003; LEAL, 2003).

Culturalmente, a gastronomia é parte integrante do povo brasileiro. Porém, a profissionalização das pessoas nessa área ocorre muitas vezes de forma informal e casual. A gastronomia é uma área em expansão, diretamente ligada ao Turismo, que cresce cada vez mais, solidificando uma indústria que gera empregos e renda em todas as regiões do país. Dentro deste preceito, a profissionalização na área de gastronomia, principalmente na formação de tecnólogos capacitados às atividades práticas, vem a consolidar estas áreas



em expansão, permitindo que tenhamos uma culinária atuante, vibrante, moderna, valorizando a essência tradicional e regional de cada parte do Brasil.

## 6. O MERCADO DE TRABALHO

O mercado de trabalho para o profissional da Gastronomia, no Brasil, está em franca expansão. A busca por profissionais competentes que tenham condições não só de fazer um cardápio e gerir um restaurante, mas de uma atuação polivalente, que inclua hotelaria, *food service*, *catering*, alimentação institucional é, ainda, crescente.

A gastronomia e a culinária estão diretamente ligadas à indústria do turismo e à sua expansão e qualificação. Isto porque de nada adianta um hotel possuir todas as facilidades se não tiver um bom restaurante, um bom serviço de quartos, um bar agradável, onde as pessoas possam usufruir horas prazerosas, seja em viagens de trabalho ou em férias.

O turismo é hoje, no Brasil, uma das indústrias que mais crescem e que geram divisas, sendo o segundo produto de exportação, depois da soja. O crescimento do turismo e de suas diversas formas de apresentação é fato comprovado. Exemplo desse crescimento é o aumento de empresas estrangeiras que investem maciçamente, principalmente no norte e nordeste, em *resorts* de luxo, e do número de flats e hotéis executivos em todas as capitais de país. Merece, ainda, relevância a tendência de abertura de hotéis de charme, pousadas temáticas, hotéis fazenda, voltadas ao turismo de luxo, ao turismo temático (enoturismo, por exemplo), turismo de aventura, etc.

O profissional da gastronomia tem nesses locais seu campo privilegiado de atuação profissional, sem falar na demanda de restaurantes para atender a 25% da população brasileira que já efetua suas refeições fora de casa todos os dias.

## 7. REFERENCIAIS EPISTEMOLÓGICO-EDUCACIONAIS E TÉCNICOS

Kosik (2002), afirma que “o homem para conhecer as coisas em si, deve primeiro transformá-las em coisas para si”. Esta premissa encontra-se na base da tarefa pedagógica do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas. Entende-se que, para existir um processo de aprendizagem, é necessário que os agentes, professores e alunos, encontrem-se mobilizados e motivados a executá-la. Cada um em seu âmbito e cada um com suas tarefas e premissas devem empenhar-se durante um período de tempo, num determinado espaço, com um determinado grupo de pessoas sobre o objeto de conhecimento específico: a gastronomia.

De um lado, o professor propõe o objeto de conhecimento, criando as condições para que o processo de apropriação do conhecimento se instale. De outro, o aluno, em postura ativa, dirigindo toda a sua atenção, seu pensar, seu sentir e seu fazer sobre o objeto do conhecimento. É nesse processo interativo, onde o aluno transforma sua intenção de conhecer e vivenciar que se dá o processo de aprendizagem.

Para o estabelecimento desse processo, é necessário, segundo Vasconcellos (2004), que haja uma sensibilização para o conhecimento e uma atitude favorável à aprendizagem, onde a colocação clara do assunto, a ligação com o conhecimento prévio do aluno, a proposição do roteiro de trabalho e a formulação de situações de instigamento ao saber façam com que o aluno crie um vínculo afetivo, propício para que a aprendizagem ocorra.

Dantas (1990) afirma que “o desenvolvimento é inaugurado pela afetividade e não pela inteligência.” Vasconcellos (2004), para quem a mobilização é um dos elementos mais importantes do processo ensino-aprendizagem, comentando essa afirmação, completa:

“É como um chaveamento existencial (liga/desliga) que tem que ser vencido para se dar o conhecimento. Este chaveamento tem a ver com as necessidades, interesses, afetividade, desejos, ideologias, sentidos. É preciso uma “temperatura afetiva”, uma espécie de catalizador do processo de construção do conhecimento, “aquecer” a relação para que possa ocorrer mais interação: disposição de energias físicas e psíquicas para o ato de conhecer. O sujeito só aprende dentro de um vínculo afetivo.”

Para que esse processo de construção do conhecimento se realize, são necessárias duas condições básicas: uma proposta de trabalho consistente e significativa para o aluno e para o professor, onde o processo de vinculação ativa do sujeito se instaure, a partir de uma necessidade de ambos (apropriar-se do conhecimento/ oferecer o conhecimento à apropriação). A segunda condição é um espaço físico adequado ao processo ensino-aprendizagem, onde o aluno tenha condições de construir seu próprio conhecimento.

A Gastronomia é uma área que possui especificidades e particularidades que exigem as condições físicas organizadas de determinada maneira, com equipamentos, utensílios e infra-estrutura própria. Gastronomia não se ensina e nem se aprende em aula teórica. A teoria é o *background* que suporta a técnica. Fora disso, o processo de ensino-aprendizagem não se instala, não se criam os vínculos necessários e o aluno não se mobiliza.

## **8. FUNDAMENTOS METODOLÓGICOS**

A metodologia é o desenvolvimento operacional do curso, o momento de atividade do aluno e do professor em sala de aula. O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UFPel baseia-se na metodologia dialética, onde na relação professor-aluno-objeto não se verifica uma separação, mas há efetiva interação, onde a ação do aluno é levada em consideração e o professor passa a ser o mediador da relação aluno-objeto de conhecimento.

A gastronomia não pode ser ensinada-aprendida por exposição oral, por exemplificação, por relato de experiência ou por descrição de situações-problema. Gastronomia não é ciência (ainda), mas é um ato cultural, histórico, sociológico e antropológico.

Cada cultura, nos seus estados de evolução, para atingir e manter sua própria identidade ou vida, tem a necessidade de fixar e consignar as próprias idéias. A cultura gastronômica não é nada mais do que o reconhecimento de idéias que encontram sua concretização em um alimento, em um modo de elaborá-lo e apresentá-lo num contexto.

Assim, a metodologia proposta deve ser um caminho de conhecimento histórico, de contextualização cultural e de apropriação de técnicas pelo

exercício prático constante, onde a teoria serve de base e de ambiente situacional para que, ao final do curso, emergja um profissional impecável tecnicamente, que reconheça elementos de identificação pessoal, social, tradicional e histórica em seu fazer. Um profissional que domine as técnicas culinárias, mas que reconheça a dimensão cultural de seu ato construtivo.

No processo de construção/apropriação do conhecimento, os seguintes pressupostos serão observados:

- Valorização das tradições culinárias e gastronômicas, como base histórico-cultural para formação do aluno;
- Domínio das técnicas culinárias básicas e avançadas, através do exercício prático intenso.
- Valorização do trabalho em equipe, da cooperação e relação sinérgica entre professor e aluno e estes entre si.
- Incentivo à criatividade, ao ato de criar individual e coletivo, em ambiente que propicie a análise, a capacidade de compor e recompor receitas, métodos de produção de alimentos e de organização das equipes;
- Instrumentalização para a leitura da realidade social, identificação de tendências sócio-culturais e econômicas que influenciam no acesso ao alimento e na preferência alimentar de uma população, em um contexto de responsabilidade social;
- Compreensão do profissional de gastronomia não como aquele que elabora/transforma alimentos, mas aquele profissional que é requisitado para compor momentos de significação e importância na vida das pessoas e que está na base da comensalidade humana, no ato de se reunir em torno de uma mesa para celebrar, para festejar, para interagir socialmente, muito mais do que se alimentar para a manutenção da vida.
- Conhecimento da realidade da cadeia produtiva dos alimentos, das matérias-primas básicas constitutivas da sua profissão, suas sazonalidades, meios produtivos e de transformação, mercado, fontes de fornecimento.
- Fundamentos de gestão administrativo-financeira, mercadológica e de pessoas, formação de custos e de preços, logística, armazenamento, noções de compras, negociação.

- Fundamentos de higiene, sanitização, pontos críticos de fabricação, manual de boas práticas, manuseio de resíduos, reciclagem, legislação ambiental.

## **9. OBJETIVOS**

### **9.1. OBJETIVO GERAL**

Formar profissionais em gastronomia, habilitados para o exercício ético das atividades de produção culinária e gerenciamento em serviços de alimentação, seguindo padrões gastronômicos internacionais, respeitando as características histórico-culturais e a promoção da saúde humana, com noções da cadeia produtiva de alimentos e com conhecimento de gestão voltada ao setor gastronômico em geral.

### **9.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Proporcionar ao futuro profissional, condições de ensino-aprendizagem que lhe permitam o domínio das técnicas culinárias de produção de alimentos e sua operacionalização no mercado, nas empresas de alimentação coletiva, restaurantes e hotéis.
- Estudar a cozinha internacional, do ponto de vista técnico-científico e histórico-cultural e sua influência na gastronomia.
- Oferecer ao aluno acesso a práticas de gestão, organização e operacionalização das atividades de gastronomia, de forma otimizada e rentável.
- Qualificar o aluno para atuar em serviços, gestão e produção de alimentos.

- Oportunizar ao aluno a possibilidade de conhecer a cadeia produtiva de insumos utilizados na gastronomia, dando-lhe uma visão aprofundada sobre qualidade, logística, desenvolvimento de fornecedores.
- Formar profissionais capazes de atuar de forma ética, voltados à sustentabilidade do ambiente, procurando minimizar o desperdício e os impactos gerados na sua atuação.
- Desenvolver no aluno a consciência da importância do preparo de alimentos priorizando qualidade nutricional e higiênico-sanitária, visando a promoção da saúde humana.
- Estudar a cozinha brasileira e regional, suas influências de origem, tradições, modos de preparo e hábitos alimentares.

## **10. PERFIL DO CURSO**

De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (2006), o curso de Gastronomia está situado no eixo hospitalidade e lazer, que abrange os processos tecnológicos de planejamento, organização, operação e avaliação de produtos e serviços inerentes à hospitalidade e ao lazer.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia tem seu processo pedagógico fundamentado, de acordo com Catálogo, no seguinte tripé de formação: eixo da administração, eixo da produção culinária e eixo do domínio dos conhecimentos histórico-culturais e técnico-científicos, voltados aos aspectos ambientais e de saúde.

- Administração: enfoca questões relacionadas com a formação de um empreendedor, capaz de implantar, administrar e ou gerenciar serviços gastronômicos. Neste eixo, estão os componentes curriculares: ambientação, fluxos, layout, equipamentos e utensílios; planejamento e engenharia de cardápios; gestão de recursos humanos; gestão de custos em gastronomia; gestão de alimentos e bebidas; serviço de salão, atendimento e eventos;

gestão de marketing de negócios de alimentação; empreendedorismo e desenvolvimento de negócios;

- Técnica culinária: este eixo é formado pelos componentes curriculares relacionados aos métodos, técnicas e procedimentos de preparo de todas as matérias-primas: técnicas de base, conservação, preparo e cocção I; panificação e confeitaria básica; cozinha internacional; panificação e confeitaria avançada; Cozinha internacional II; cozinha internacional III; cozinha internacional IV; bebidas e cafés; doçaria; cozinha brasileira; cozinha contemporânea; desenvolvimento de produtos e *food design*;

- Conhecimentos histórico-culturais e técnico-científicos: este eixo diz respeito ao domínio da história dos alimentos, da cultura dos diversos países e da ciência dos ingredientes. Parte-se do princípio que a gastronomia é uma ciência que expressa a diversidade cultural, envolvendo valores, significados, representações e símbolos sobre os alimentos. Dessa forma, o domínio da história dos alimentos, dos tabus e dos costumes de cada povo, bem como da origem e da sazonalidade dos ingredientes é fator indispensável para a formação profissional. Além disso, a compreensão dos princípios físicos, químicos e biológicos que determinam as propriedades e o comportamento dos alimentos possibilita o aproveitamento e melhoria gustativa, permitindo ao profissional tomar decisões mais acertadas na elaboração dos pratos, fazendo da cozinha um laboratório de reações, aromas, odores, sabores e textura e da receita o resultado de um estudo científico. São disciplinas deste eixo: nutrição e química de alimentos; história e cultura da alimentação e da gastronomia; merceologia de alimentos; cozinha clássica; microbiologia e higiene de alimentos; boas práticas em produção de alimentos; técnicas de base, conservação, preparo e cocção I; ética, sustentabilidade e meio ambiente; bases da segurança alimentar e nutricional; análise sensorial; enologia e enogastronomia.

A abrangência destes eixos formativos norteia a organização curricular de forma que o profissional formado esteja capacitado para, com ética e responsabilidade, gerenciar seu próprio negócio ou o de terceiros, operacionalizar a produção gastronômica e apresentar um conhecimento abrangente sobre a história ciência dos alimentos e da cultura dos diversos países.

Os aspectos de sustentabilidade ambiental e de saúde serão contemplados no desenvolvimento das disciplinas de uma forma transversal nos diversos eixos.

Esta divisão tem função apenas estrutural para o projeto pedagógico do Curso, considerando que estes três eixos funcionam de forma interligada. Ressalta-se que o aluno não está limitado ao rol de componentes curriculares obrigatórios, na medida em que existem espaços no currículo para diversificar a sua formação, a partir das atividades livres, onde é possível o estudo em disciplinas de outros cursos da UFPel, de outra instituição de nível superior, em disciplinas optativas ofertadas pelo colegiado, além das atividades complementares.

## **11. PERFIL DO EGRESSO**

O Tecnólogo em Gastronomia é um profissional criativo e com domínio da história, da cultura e da ciência dos alimentos e está apto a exercer funções técnicas, operacionais e de gestão junto a diversas estruturas e fases da prestação de serviço de alimentação, responsabilizando-se pelos resultados obtidos e respeitando os aspectos culturais, econômicos, sociais, ambientais, de qualidade e de saúde. Profissionalmente, poderá atuar:

- Como chefe de cozinha ou cozinheiro responsável em estabelecimentos ligados à restauração, independentemente de sua localização, abrangendo todos os serviços de alimentação;
- Na organização e planejamento de cardápios, sua implantação, supervisão e gestão;
- Na gestão de estabelecimentos do setor de restauração e alimentação;
- Na consultoria e acessoria em gastronomia;
- Na qualificação de pessoas, mediante ensino e a capacitação.

Para tanto, o percurso de formação do Curso propõe ao egresso a incorporação de todas as seguintes competências:

- Avaliar, criar e supervisionar produtos e serviços alimentícios, aplicando as técnicas culinárias, as boas práticas de higiene e manipulação de alimentos



e as normas de segurança no trabalho, com base nas tradições culinárias e serviços clássicos e contemporâneos;

- Elaborar cardápios de acordo com a proposta do serviço, considerando tendências, sustentabilidade e buscando novas soluções e idéias para melhoria de processos;
- Conhecer, classificar e utilizar alimentos, especiarias e bebidas.
- Harmonizar alimentos e bebidas;
- Implantar e administrar sistema de estoque, definir política de compras, selecionar fornecedores dentro de critérios técnicos e econômicos e sanitários;
- Contribuir para desenvolvimento de estratégias de marketing;
- Adotar e implantar política de gestão de pessoas, qualificando profissionais para execução do trabalho;
- Participar da gestão financeira do serviço de alimentação, identificando riscos e oportunidades, projetando cenários, definindo metas e administrando fluxo de caixa.

### **13. ESTRUTURA CURRICULAR**

A estrutura do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia é composta de Formação Específica, Formação Livre e Formação Complementar e conta com uma carga horária mínima de 2363 horas, perfazendo um total de 139 créditos, organizados para serem desenvolvidos em cinco semestres.

Esta carga horária será dividida em 2006 horas/aulas (85% da carga horária total do curso) de Formação Específica (incluindo o estágio obrigatório, que totaliza 153 horas), 204 horas (8,5% da carga horária total do curso) de formação complementar e 153 horas (6,5% da carga horária total do curso) de Formação Livre.

As disciplinas são ofertadas no modo semestral, estando contidas atividades teóricas, laboratoriais e práticas, todas elas articuladas de maneira a oferecer uma formação integrada entre a teoria, a prática e a realidade profissional.

A metodologia de ensino compreende aulas expositivas, dialogadas e práticas, utilizando diferentes recursos áudio-visuais, visitas técnicas, minicursos e palestras. Intercâmbios institucionais também são recursos importantes e relevantes na formação do graduando.

Diante da necessidade intrínseca de intercâmbio com diferentes profissionais e suas áreas de atuação, para a formação integrada e atual, este projeto prevê a promoção de visitas de profissionais reconhecidos no meio gastronômico, assim como o acesso da comunidade acadêmica (estudantes, professores e técnicos) aos ambientes onde esses profissionais atuam.

A matriz curricular está organizada de forma que, a partir do terceiro semestre, todas as competências previstas sejam abordadas no conjunto dos componentes curriculares (Quadro 1).

Quadro 1. Matriz do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia: competências por semestre letivo

Competências	Eixos I, II e III	Eixos I, II e III	Eixo III	Eixos I, II e III	Eixo I	Eixo I	Eixos I, II e III	Eixo I
	Avaliar, criar e supervisionar produtos e serviços alimentícios, aplicando as técnicas culinárias, as boas práticas de higiene e manipulação de alimentos, as normas de segurança no trabalho, com base nas tradições culinárias e serviços clássicos e contemporâneo	Elaborar cardápios alinhados com a proposta do serviço, considerando tendências, sustentabilidade e buscando novas soluções e idéias para melhoria dos processos	Conhecer, classificar e utilizar alimentos, especiarias e bebidas	Harmonizar alimentos e bebidas	Implantar e administrar sistema de estoque, definir política de compras, selecionar fornecedores dentro de critérios técnicos, econômicos e sanitários	Contribuir para desenvolvimento de estratégias de marketing	Adotar e Implantar política de gestão de pessoas, desenvolvendo e treinando profissionais para execução do trabalho	Efetuar gestão financeira da empresa, identificando riscos e oportunidades, projetando cenários, definindo metas e administrando fluxo de caixa
Semestres								
1	X		X					
2	X	X	X					
3	X	X	X	X	X	X	X	X
4	X	X	X	X	X	X	X	X
5	X	X	X	X	X	X	X	X

### 13.1. COMPONENTES CURRICULARES DE FORMAÇÃO ESPECÍFICA

A Formação Específica compreende os campos de conhecimento singulares ao curso. Constitui-se pelos saberes que, em seu conjunto, permitirão ao egresso as qualificações profissionais propostas pelo projeto pedagógico do curso.

A Formação Específica é composta por componentes curriculares obrigatórios e optativos e estágio curricular supervisionado.

#### 13.1.1. Matriz curricular de formação específica obrigatória

COMPONENTE CURRICULAR	C(T-P) S	DEPTO/ UNID	PRÉ-REQUISITOS
Alimentação, história e cultura	4 (4-0) 68	DAA/ICH	-
Ambientação, fluxos, layout, equipamentos e utensílios	2 (2-0) 34	DN/FN	-
Merceologia de alimentos	2 (2-0) 34	DN/FN	-
Microbiologia e higiene de alimentos	2 (2-0) 34	DN/FN	-
Técnicas de base, conservação, preparo e cocção I	8 (4-4) 136	DN/FN	-
Cozinha clássica	2 (2-0) 34	DN/FN	-
Nutrição e química de alimentos	2 (2-0) 34	DN/FN	-
Panificação e confeitaria básica	4 (0-4) 68	DN/FN	Merceologia de alimentos; Nutrição e química de alimentos; Cozinha clássica; Microbiologia e higiene de alimentos
Técnicas de base, conservação, preparo e cocção II	4 (2-2) 68	DN/FN	Técnicas de Base, Conservação; Preparo e Cocção I
Enologia e enogastronomia	4 (2-2) 68	CCQFA	Microbiologia e higiene de alimentos; Técnicas de base, conservação, preparo e cocção I
Planejamento e engenharia de cardápios	4 (2-2) 68	DN/FN	Ambientação, fluxos, layout, equipamentos e utensílios; Merceologia de alimentos; Nutrição e química de alimentos
Cozinha internacional I	8 (2-6) 136	DN/FN	Ambientação, fluxos, layout, equipamentos e utensílios; Cozinha clássica; Merceologia de alimentos; Microbiologia e higiene de alimentos; Técnicas de base conservação, preparo e cocção I
Boas práticas em produção de alimentos	2 (2-0) 34	DN/FN	Microbiologia e Higiene dos Alimentos
Panificação e confeitaria avançada	4 (0-4) 68	DN/FN	Panificação e confeitaria básica; Boas práticas em produção de alimentos
Bases da segurança alimentar e nutricional	2 (2-0) 34	DN/FN	-
Cozinha internacional II	4 (1-3) 68	DN/FN	Cozinha internacional I
Gestão de recursos humanos	2 (2-0) 34	DN/FN	-
Bebidas e cafés	4 (2-2) 68	DN/FN	Merceologia de alimentos; Nutrição e química de alimentos; Boas práticas em produção de alimentos

COMPONENTE CURRICULAR	C(T-P) S	DEPTO/ UNID	PRÉ-REQUISITOS
Gestão de custos em gastronomia	2 (2-0) 34	DN/FN	-
Cozinha internacional III	6 (2-4) 102	DN/FN	Cozinha internacional I
Doçaria	4 (1-3) 68	DN/FN	Panificação e confeitaria avançada
Gestão de alimentos e bebidas	2 (2-0) 34	DN/FN	Gestão de custos em gastronomia
Cozinha brasileira	8 (2-6) 136	DN/FN	Cozinha clássica; Merceologia de alimentos; Boas práticas em produção de alimentos
Serviço de salão, atendimento e eventos	4 (2-2) 68	DN/FN	Bebidas e cafés; Enologia e enogastronomia; Planejamento e engenharia de cardápios
Cozinha internacional IV	4 (1-3) 68	DN/FN	Cozinha internacional I
Ética, sustentabilidade e meio ambiente	2 (2-0) 34	DN/FN	-
Cozinha contemporânea	4 (1-3) 68	DN/FN	Cozinha internacional IV; Cozinha brasileira
Desenvolvimento de produtos e food design	2 (2-0) 34	DN/FN	Cozinha brasileira; Cozinha internacional IV; Doçaria; Gestão de alimentos e bebidas; Gestão de Custos em Gastronomia
Gestão de marketing de negócios de alimentação	2 (2-0) 34	DN/FN	Ética, sustentabilidade e meio ambiente; Gestão de alimentos e bebidas; Organização de eventos gastronômicos
Análise sensorial	3 (1-2) 51	DN/FN	-
Empreendedorismo e desenvolvimento de negócios	2 (2-0) 34	DN/FN	-

SEM= semestre; C= créditos; T= número de horas teóricas semanais; P= número de horas práticas semanais; S= número de horas/aula semestrais da componente curricular; DEPTO/UNID= Departamento/Unidade responsável.

### 13.1.2 Componentes curriculares de formação específica optativa

COMPONENTE CURRICULAR	C (T-P) SEM	DEPTO/UNID
Inglês para a gastronomia	2 (2-0) 34	DN/FN
Francês para a gastronomia	2 (2-0) 34	DN/FN
Turismo e culinária gaúcha	4 (2-2) 68	DN/FN
Língua brasileira de sinais I	4 (4-0) 68	DLE/ FL
Análise instrumental em alimentos	4 (1-3) 68	DN/FN
Metodologia científica	2 (2-0) 34	DN/FN

### 13.1.3. Estágio curricular supervisionado

De acordo com a Lei 11.788, de 25 de setembro de 2008, “estágio é o ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa a preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam freqüentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos”. O estágio poderá ser obrigatório ou não obrigatório:

**Estágio obrigatório** – está definido como tal no projeto do curso, cuja carga horária é requisito para aprovação e obtenção de diploma.

**Estágio não-obrigatório** – desenvolvido como atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória.

O estágio curricular supervisionado integraliza o itinerário formativo do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, sendo caracterizado como estágio obrigatório, o qual é realizado no último semestre letivo do curso, com carga horária mínima de 153 h, seguindo o formato da Lei N° 11.788 de 25 de setembro de 2008.

Trata-se da realização de um estágio voltado para o exercício da gastronomia, com a aplicação dos conhecimentos adquiridos ao longo do curso, de forma que o aluno possa vivenciar a realidade do mundo do trabalho, aprofundando as teorias debatidas, a partir de suas aplicações práticas. Enquanto estudante de gastronomia, nesse momento do estágio, o aluno poderá transitar entre a realização do exercício acadêmico e a experiência profissional, de forma plena e integrada.

De acordo com a estrutura da matriz curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, o estágio curricular supervisionado poderá ser realizado após cumprimento de, pelo menos, 80% dos demais componentes curriculares obrigatórios do curso.

O aluno poderá optar por realizar o estágio em Pelotas ou outro município, desde que obedeça aos critérios e requisitos do Manual de Estágio, das normas da UFPel e da legislação vigente. O estágio poderá ser realizado

em organizações públicas, privadas, comunitárias, governamentais ou não governamentais, com ou sem fins lucrativos, que possuam atividades relacionadas com as da área de atuação do profissional tecnólogo em gastronomia e que disponham de um profissional da área.

A jornada de atividade em estágio será definida de comum acordo entre a Universidade Federal de Pelotas, a parte concedente e o aluno estagiário ou seu representante legal, devendo constar no termo de compromisso que o estágio seja compatível com as atividades escolares e não ultrapasse 6 (seis) horas diárias e 30 (trinta) horas semanais. A duração do estágio, na mesma parte concedente, não poderá exceder 2 (dois) anos, exceto quando se tratar de estagiário portador de deficiência.

Durante o estágio, serão desenvolvidas atividades eminentemente práticas, com a orientação e supervisão de um professor que pertença ao quadro do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, contando ainda com um supervisor do local concedente, responsável direto pelo estágio e pela avaliação do desempenho do discente durante o desenvolvimento de suas atividades, dentro do planejamento proposto na execução.

As atividades de estágio somente serão válidas quando pré-estabelecidas por Termo de Compromisso entre o aluno, a parte concedente do estágio e comissão de estágios, nomeada pelo colegiado de curso. Este termo de compromisso deverá obedecer, rigorosamente, o cumprimento das normas estabelecidas pelo regulamento de estágios proposto pela instituição concedente.

A comissão de estágios deverá exercer as seguintes atividades:

- Planejar, coordenar, supervisionar e avaliar as atividades relacionadas com os estágios;
- Manter contato com as organizações onde os estágios estão sendo realizados;
- Avaliar e, quando pertinentes, acolher as propostas feitas por organizações, para a realização de estágios a fim de compatibilizá-los com as necessidades de formação dos alunos;
- Divulgar as ofertas de estágio e encaminhar os interessados às organizações concedentes, através de Carta de Apresentação do Aluno.

O professor orientador deverá exercer as seguintes atividades:

- Avaliar a adequação das condições oferecidas pela instituição concedente do estágio, no que se refere à contextualização teórico-curricular do curso e ao processo formativo do aluno;
- Enviar ao supervisor da instituição os documentos de Acompanhamento e Avaliação do Estagiário no Local de Estágio e o Termo de Compromisso de Estágio;
- Interagir com o supervisor no local de estágio, visando o acompanhamento do desempenho do estagiário;
- Enviar ao colegiado do curso parecer sobre desempenho e frequência do aluno ao final do estágio.

Ao supervisor do local de estágio, caberá:

- Assumir o compromisso de acompanhar as atividades exercidas pelo estagiário, orientando-o e supervisionando-o em seu programa de trabalho e em suas atividades de estágio;
- Apresentar ao professor orientador de estágio eventuais problemas do estagiário em seu local de estágio;
- Avaliar o desempenho do estagiário sob o ponto de vista ético e técnico, encaminhando os resultados ao professor orientador de estágio, juntamente com a descrição das atividades desenvolvidas pelo estagiário e avaliação deste, por meio de instrumento específico da instituição, incluindo avaliação de desempenho final, conforme as normas da UFPEL.

Os acadêmicos em estágio deverão:

- Executar as atividades conforme o plano, levando em consideração as normas da instituição concedente;
- Participar das reuniões e/ou seminários de estágio, organizados pelos respectivos professores orientadores;
- Elaborar um relatório de estágio e entregar ou apresentar na data prevista aos professores orientadores de estágio;
- Atuar em conformidade com princípios éticos e morais.



Os casos omissos serão resolvidos pela comissão de estágios.

Para a realização do estágio curricular, os seguintes documentos devem ser encaminhados em três vias, ficando uma no colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, uma na instituição concedente do estágio e outra com o aluno:

- Carta de apresentação do aluno;
- Termo de compromisso do supervisor do local de estágio;
- Acompanhamento e avaliação do estagiário pelo supervisor no local de estágio;
- Plano de estágio;
- Roteiro de relatório do estágio.

Em relação aos estágios não obrigatórios, estes prevêm os mesmos requisitos, deveres e obrigações do estágio curricular, diferenciando-se deste apenas por serem de caráter facultativo e aleatório, podendo variar sua duração de acordo com o interesse do aluno. Sua carga horária, quando autorizado previamente pelo colegiado do curso, poderá ser somada ao número total das atividades realizadas durante o curso, porém não poderá ser utilizada para integralizar a carga horária mínima do curso.

## **13.2. FORMAÇÃO COMPLEMENTAR**

A Formação Complementar é uma dimensão obrigatória que se caracteriza pela abertura de possibilidades de aquisição pelo estudante de conhecimentos e experiências acadêmicas em áreas do saber que mantêm conexões com as do seu curso em atividades extra classe.

Dessa forma, o aluno poderá desenvolver atividades de ensino, pesquisa e extensão, tais como participação em cursos, seminários, palestras, atividades artístico-culturais, iniciação científica, monitoria, entre outras, desde que sejam de áreas afins com sua formação acadêmica.

Para estas atividades, estão previstas 204 horas. O estudante não deverá extrapolar 50% desta carga horária total em um único tipo de atividade. As Atividades Complementares poderão ser realizadas nos horários

extra-classe e durante as férias curriculares. A análise da pertinência dessas atividades complementares será realizada em reunião de colegiado.

Cabe ao discente, em caso de dúvida, buscar informação prévia junto ao colegiado do curso sobre a validade da atividade pretendida.

Serão consideradas atividades válidas para integralização da formação complementar:

- Oficinas com temas relacionados à gastronomia;
- Visitas técnicas;
- Participação em seminários, conferências, simpósios, mesas-redondas e congressos na área;
- Atividades de monitoria;
- Participação em projetos de ensino, pesquisa e extensão;
- Participação em grupos de estudos, desde que aprovados pelo Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia;
- Participação em eventos gastronômicos.
- Representatividade discente junto ao departamento de nutrição, colegiado do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia e conselho departamental da Faculdade de Nutrição.

### **13.3. FORMAÇÃO LIVRE**

A formação livre se caracteriza pela possibilidade do estudante traçar seu próprio itinerário acadêmico-formativo. Esse núcleo prevê sua integralização, distribuída ao longo do currículo do curso, com carga horária mínima de 153 horas.

Na formação livre, os alunos poderão participar de componentes curriculares oferecidos por outros cursos ou pelo Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, na forma de disciplinas optativas. Poderão também participar de cursos que contribuam direta ou indiretamente para sua formação profissional. Estes não poderão ser utilizados, simultaneamente, para comporem a formação complementar.

## 14. CARACTERIZAÇÃO DOS COMPONENTES CURRICULARES

### 14.1. FORMAÇÃO ESPECÍFICA

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	Tecnologia em Gastronomia/ 1º. Semestre
<b>DISCIPLINA</b>	<b>Alimentação, história e cultura</b>
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	Obrigatório
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	-
<b>CÓDIGO</b>	
<b>DEPARTAMENTO</b>	Antropologia e Arqueologia – DAA
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	68 horas
<b>CRÉDITOS</b>	04
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA</b>	4 horas semanais (4 teóricas)
<b>ANO/SEMESTRE</b>	
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	
<b>OBJETIVOS</b>	Tomando as práticas alimentares como abrangentes de atividades como busca, preservação, preparação, apresentação, realização, consumo e descarte de alimentos, identificar, em uma perspectiva histórica, processos de construção social dessas práticas, bem como significados a elas associados.
<b>EMENTA</b>	História da alimentação. História da gastronomia. A formação da culinária brasileira. Alimentação e cultura. Comida e identidade. Escolhas, prescrições e proscricões alimentares. A construção social do gosto. O sentido simbólico das práticas alimentares.
<b>PROGRAMA</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. História da alimentação e da gastronomia</li><li>2. A formação da culinária brasileira</li><li>3. Alimentação e cultura</li><li>4. Comida e identidade: somos o que comemos</li><li>5. Escolhas, prescrições e proscricões alimentares: o lugar da cultura</li><li>6. A construção social do gosto</li><li>7. A ansiedade urbana contemporânea diante da comida</li><li>8. Comida, corpo e saúde</li><li>9. Comida e patrimônio</li><li>10. O sentido simbólico das práticas alimentares</li></ol>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues (Org.). <b>Gastronomia: cortes e recortes</b> . Brasília: SENAC, 2006.  BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. <b>A fisiologia do gosto</b> . São Paulo: Companhia das Letras, 1995.  CASCUDO, Luis da Camara. <b>História da alimentação no Brasil</b> . Global, 2004. 2v.  CARNEIRO, Henrique. <b>Comida e sociedade: uma história</b>

	<p>da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.</p> <p>CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Org.). <b>Antropologia e Nutrição</b>: um diálogo possível. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005.</p> <p>CONTRERAS H., Jesus; GRACIA A., Mabel. <b>Alimentación y cultura</b>: perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2004.</p> <p>DOUGLAS, Mary. <b>Pureza e perigo</b>. São Paulo: Perspectiva, 1976.</p> <p>FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. <b>Comida</b>: uma história. Rio de Janeiro: Record, 2004.</p> <p>FISCHLER, Claude. <b>El (h)omnívoro</b>: el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama, 1995.</p> <p>FISCHLER, Claude; MASSON, Estelle. <b>Comer</b>: a alimentação de franceses, outros europeus e americanos. São Paulo, Senac, 2010.</p> <p>FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Dir.). <b>História da alimentação</b>. São Paulo: Estação Liberdade, 2007.</p> <p>FREEDMAN, Paul (Org.). <b>A história do sabor</b>. São Paulo: SENAC, 2009.</p> <p>FREITAS, Maria do Carmo Soares de. <b>Agonia da fome</b>. Salvador: Ed. UFBA, 2003.</p> <p>GOODY, Jack. <b>Cocina, cuisine y clase</b>: estudio de sociología comparada. Barcelona: Gedisa, 1995.</p> <p>HARRIS, Marvin. <b>Vacas, porcos, guerras e bruxas</b>: os enigmas da cultura. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1978.</p> <p>MACEDO, Maria Leonor de. <b>A história da gastronomia</b>. Rio de Janeiro: SENAC, 1998.</p> <p>MONTANARI, Massimo. <b>Comida como cultura</b>. São Paulo: SENAC, 2008.</p> <p>PETRINI, Carlo. <b>Slow Food</b>: princípios da nova gastronomia. São Paulo: SENAC, 2009.</p> <p>POULAIN, Jean-Pierre. <b>Sociologias da alimentação</b>: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Ed. Ufsc, 2004.</p> <p>SANTOS, Ligia Amparo da. <b>O corpo, o comer e a comida</b>: um estudo sobre as práticas corporais e alimentares no</p>
--	---

	<p>mundo contemporâneo. Salvador: EDUFBA, 2008.</p> <p>SILVA, Paula Pinto e. <b>Farinha, feijão e carne-seca</b>: um tripé culinário no Brasil colonial. São Paulo: SENAC, 2005.</p> <p>SLOAN, Donald (Org.). <b>Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor</b>. Barueri (SP): Manole, 2005.</p> <p>SPANG, Rebecca L. <b>A invenção do restaurante</b>: Paris e a moderna cultura gastronômica. Rio de Janeiro: Record, 2003.</p> <p>TREFZER, Rudolf. <b>Clássicos da literatura culinária</b>: os mais importantes livros da história da gastronomia. São Paulo: Senac, 2009.</p> <p>ZARVOS, Nick; DITADI, Carlos Augusto da Silva. <b>Multissabores</b>: a formação da gastronomia brasileira. Rio de Janeiro: SENAC, 2000.</p>
--	--

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	Tecnologia em Gastronomia/ 1º semestre
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>Ambientação, fluxos, layout, equipamentos e utensílios</b>
<b>CARÁTER</b>	Obrigatório
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	-
<b>CÓDIGO</b>	0400088
<b>DEPARTAMENTO</b>	Nutrição
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	34 horas
<b>CRÉDITOS</b>	2
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA</b>	2 horas semanais (2 teóricas)
<b>ANO/SEMESTRE</b>	2010/2
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	
<b>OBJETIVOS</b>	<p style="text-align: center;"><b>Geral</b></p> <p>Desenvolver conhecimento técnico básico e noções de planejamento físico, fluxo e “layout” de serviços de alimentação. Dimensionamento de equipamentos e utensílios.</p> <p style="text-align: center;"><b>Específicos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar equipamentos e utensílios em uma cozinha</li> <li>- Incentivar o exercício de atividades de planejamento e organização, de serviços de alimentação</li> <li>- Capacitar para o dimensionamento e estruturação de serviços de alimentação</li> </ul>

<b>EMENTA</b>	Estrutura Organizacional. Planejamento, ambiência, dimensionamento e instalações de serviços de alimentação.
<b>PROGRAMA</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tipos de equipamentos e utensílios em uma cozinha.</li> <li>2. Planejamento da estrutura física de serviços de alimentação</li> <li>3. Dimensionamento de áreas</li> <li>4. Revestimentos, ventilação, iluminação, sistema de exaustão.</li> <li>5. Análise de fluxos operacionais</li> <li>6. Elaboração de planta física e "layout"</li> <li>7. Dimensionamento de equipamentos.</li> </ol>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<p style="text-align: center;"><b>Básica:</b></p> <p>MEZZOMO, I. B. F. <b>A administração de Serviços de alimentação.</b> São Paulo, Ed. Terra, 4ª ed., 1994, 469p.</p> <p>TEIXEIRA, S. M. F. G. <b>Administração Aplicada Às Unidades de Alimentação E Nutrição.</b> São Paulo: Atheneu, 1990. 219p</p> <p>SÍLVA FILHO, A. R. <b>Manual básico para planejamento e projetos de restaurante e cozinhas industriais.</b> São Paulo: Varela, 1996.</p> <p style="text-align: center;"><b>Complementar:</b></p> <p>IIDA I. <b>Ergonomia – Projeto e produção.</b> São Paulo, Ed. Edgar Blücher Ltda., 1993, 465p.</p> <p>LOBO, A. <b>Manual de estrutura e organização do restaurante comercial.</b> São Paulo, Ed. Atheneu, 1999, 135p.</p> <p>FARIAS, A. <b>Organização e métodos.</b> Rio de Janeiro: Livros técnicos e científicos, 1982.</p>

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	Tecnologia em Gastronomia/1º semestre
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>Merceologia dos Alimentos</b>
<b>CARÁTER</b>	Obrigatório
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	-
<b>CÓDIGO</b>	0400089
<b>DEPARTAMENTO</b>	Nutrição
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	34 horas
<b>CRÉDITOS</b>	2 créditos
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA</b>	2 horas semanais (2 teóricas)
<b>ANO/SEMESTRE</b>	2010/2
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	
<b>OBJETIVOS</b>	<p style="text-align: center;"><b>Geral:</b></p> <p>Caracterizar a composição, classificação, estrutura e origem</p>

	<p>dos principais grupos de alimentos.</p> <p style="text-align: center;"><b>Específicos:</b></p> <p>- Caracterizar a composição, classificação e estrutura dos principais grupos de alimentos.</p> <p>- Identificar técnicas de elaboração e cocção nos grupos alimentares.</p>
<b>EMENTA</b>	Classificação, composição, estrutura e origem dos principais grupos de alimentos: cereais e seus derivados, carnes, ovos, leite e derivados, hortifrutigranjeiros, peixes e frutos do mar, gorduras de origem animal e vegetal e açúcares.
<b>PROGRAMA</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cereais e seus derivados (farinhas, pão e similares, sêmola, pastas alimentares): estrutura, composição química, classificação, variedades, utilização.</li> <li>2. Carnes (bovina, aves, caprinos, suínos, ovinos, exóticos): estrutura, composição química, classificação, variedades, utilização.</li> <li>3. Ovos: estrutura, composição química, classificação, variedades, utilização.</li> <li>4. Leite e derivados: estrutura, composição química, classificação, variedades, utilização.</li> <li>5. Hortifrutigranjeiros: estrutura, composição química, classificação, variedades, utilização em gastronomia.</li> <li>6. Peixes e frutos do mar: estrutura, composição química, classificação, variedades, utilização em gastronomia.</li> <li>7. Gorduras de origem animal e vegetal: estrutura, composição química, classificação, variedades, utilização.</li> <li>8. Alimentos transgênicos</li> </ol>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<p style="text-align: center;"><b>Básica:</b></p> <p>ARAUJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. P.; BOTELHO, R. B. A.; BORGO, L. A. <b>Alquimia dos alimentos</b>. Série Alimentos e Bebidas vol.2. Brasília: Editora SENAC, 2007.</p> <p>BARRETO, R. L. P. <b>Passaporte para o sabor: tecnologias para elaboração de cardápios</b>. 7ªed. São Paulo: Editora SENAC, 2000. 304p.</p> <p>TEICHMANN, I. M. <b>Tecnologia Culinária</b>. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.</p> <p style="text-align: center;"><b>Complementar:</b></p> <p>BARBARA, D.; PAGANO, S. <b>Batata</b>. São Paulo: SENAC, 2002.180p.</p> <p>BOTTINI, R. L. <b>Arroz: história, variedades e receitas</b>. São Paulo: Editora SENAC, 2001. 392p.</p> <p>CANELLA-RAWS, S. <b>Pão: arte e ciência</b>. São Paulo: Editora SENAC, 2005. 320p.</p> <p>PERCUSSI, L. <b>Azeite: história, produtores e receitas</b>. São Paulo: Editora SENAC, 2006, 288p.</p>

	<p>ORDOÑEZ, J. A. <b>Tecnologia de alimentos (vol. 2): alimentos de origem animal</b>. São Paulo: Artmed, 2005. 280p.</p> <p>ORNELLAS, L. H. <b>Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos</b>. 8 ed, São Paulo: Atheneu, 2001, 330p.</p> <p>PHILIPPI, S. T. <b>Nutrição e Técnica Dietética</b>. 2 ed. São Paulo: Manole, 2003, 390 p.</p>
--	--

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	Tecnologia em Gastronomia/ 1º semestre
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>Microbiologia e Higiene de Alimentos</b>
<b>CARÁTER</b>	Obrigatório
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	-
<b>CÓDIGO</b>	0400090
<b>DEPARTAMENTO</b>	Nutrição
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	34 horas
<b>CRÉDITOS</b>	2
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA</b>	2 horas semanais (2 teóricas)
<b>ANO/SEMESTRE</b>	2010/2
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	
<b>OBJETIVOS</b>	<p style="text-align: center;"><b>Geral</b></p> <p>Desenvolver conhecimento técnico-científico sobre microbiologia e higiene de alimentos relacionar com atividades práticas profissionais de produção de alimentos com padrão aceitável de qualidade sanitária.</p> <p style="text-align: center;"><b>Específicos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Desenvolver habilidade de interpretar informações e desenvolver ações que contribuam para a obtenção de alimentos que não apresentem riscos para a saúde dos consumidores, tais como:</li> <li>- Conhecer os microrganismos presentes em alimentos que indicam sua qualidade higiênico-sanitária, os que são responsáveis por sua deterioração e os causadores de toxiinfecções alimentares.</li> <li>- Reconhecer os fatores que afetam o crescimento de microrganismos nos diferentes tipos de alimentos e avaliar o risco destes alimentos causarem doenças de origem alimentar.</li> <li>- Unir, teoricamente, os conhecimentos oportunizados pela disciplina com a prática profissional de manipulação de alimentos.</li> <li>- Saber escolher procedimentos de limpeza e higienização de utensílios e ambientes.</li> </ul>



	Saber procurar informações técnico-científicas que ajudem na resolução de problemas teóricos e práticos que enfrenta
<b>EMENTA</b>	Microrganismos importantes em alimentos. Fatores que afetam o crescimento dos microrganismos. Deterioração microbiana de alimentos. Fontes de contaminação de alimentos. Doenças veiculadas por alimentos. Higienização e sanitização de utensílios e ambientes
<b>PROGRAMA</b>	1. Revisão geral sobre: microrganismos e importância em microbiologia de alimentos 2. Fatores que afetam o crescimento de microrganismos nos alimentos 3. Deterioração microbiana dos alimentos 3. Microrganismos indicadores de qualidade higiênico-sanitária. 4. Doenças de origem alimentares 5. Limpeza e Sanitização
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<p style="text-align: center;"><b>Básica:</b></p> <p>FRANCO. B. D. G. M. <b>Microbiologia dos Alimentos</b>. Ed. Atheneu, 2005</p> <p>JAY, J. <b>Microbiologia de alimentos</b>. Ed. Artmed , 2007</p> <p>FORSYTHE, S. <b>Microbiologia da segurança alimentar</b>. Ed. Artmed, 2005.</p> <p style="text-align: center;"><b>Complementar:</b></p> <p>PELCZAR, et al. <b>Microbiologia conceitos e aplicações</b>. Ed. Markron Boocks, 1986</p> <p>MANDIGAN, et al. <b>Microbiologia de Brock</b>. Ed. Prentice Hall, 2004</p> <p>MASSAGUER, P. R. <b>Microbiologia dos processos alimentares</b>. Ed. Varela, 2005</p> <p>SILVA JR. E. A. <b>Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos</b>. São Paulo, Ed. Varela, 3a ed, 2000, 475p.</p> <p>Resolução - RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001: <b>regulamento técnico sobre os padrões microbiológicos para alimentos</b></p>

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	Tecnologia em Gastronomia/1º semestre
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>Técnicas de Base, Conservação, Preparo e Cocção I</b>
<b>CARÁTER</b>	Obrigatório
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	-
<b>CÓDIGO</b>	0400091
<b>DEPARTAMENTO</b>	Nutrição
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	136 horas
<b>CRÉDITOS</b>	8 créditos

<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA</b>	8 horas semanais (4 teóricas e 4 práticas)
<b>ANO/SEMESTRE</b>	2010/2
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	
<b>OBJETIVOS</b>	<p style="text-align: center;"><b>Geral:</b></p> <p>Exercitar técnicas de trabalho em cozinha com alimentos de origem vegetal e animal.</p> <p style="text-align: center;"><b>Específicos:</b></p> <p>- Exercitar técnicas básicas de trabalho em cozinha com alimentos de origem vegetal e animal.</p> <p>- Caracterizar e executar técnicas culinárias básicas.</p>
<b>EMENTA</b>	Técnicas básicas de trabalho em cozinha com alimentos de origem vegetal e animal. Cortes, cocções, fundos e molhos. Condimentos, ervas e especiarias.
<b>PROGRAMA</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tipos de equipamentos e utensílios em uma cozinha: desenvolver técnicas e habilidades com estes.</li> <li>2. Caldos, fundos e molhos básicos: conhecimento, classificação, elaboração e utilização.</li> <li>3. Técnicas de trabalho de cozinha com produtos de origem vegetal: escolha dos alimentos, pré-preparo e preparo dos alimentos, cortes, métodos de cocção, montagem, apresentação e decoração de pratos.</li> <li>4. Técnicas de trabalho de cozinha com produtos de origem animal: escolha dos alimentos, pré-preparo e preparo dos alimentos, cortes, métodos de cocção, montagem, apresentação e decoração de pratos.</li> <li>5. Condimentos, especiarias e ervas.</li> </ol>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<p style="text-align: center;"><b>Básica:</b></p> <p>ORDOÑEZ, J. A. <b>Tecnologia de alimentos (vol. 1): componentes dos alimentos e processos</b>. São Paulo: Artmed, 2005. 294p.</p> <p>SEBESS, M. <b>Técnicas de Cozinha Profissional</b>. Editora SENAC, 2009.345p.</p> <p>INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. <b>Chef Profissional</b>. Editora SENAC, 2010. 1235p.</p> <p style="text-align: center;"><b>Complementar:</b></p> <p>GOMENSORO, M. L. <b>Pequeno dicionário de gastronomia</b>. Editora Objetiva, 2003, 432p.</p> <p>SEBESS, M. <b>Técnicas de Cozinha Profissional</b>. São Paulo: SENAC SÃO PAULO, 2007.352p.</p> <p>TEICHMANN, I. <b>TECNOLOGIA CULINÁRIA</b>. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.370 Pág.</p>

	<p>VIEIRA, S; FREUND, F. T.; ZUANETTI, R. <b>O Mundo da Cozinha: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado.</b> Rio de Janeiro: SENAC, 2001.112 p.</p> <p>WRIGHT, J. TREUILLE, E. <b>Le Cordon Bleu. Todas as Técnicas Culinárias.</b> São Paulo: Marco Zero, 2007.6ªedição. 351 pág.</p> <p>FARROW ,J. <b>Molhos.</b> Editora Manole, 2004</p> <p>PAIOTTI, J. <b>Arte e Técnica na Cozinha.</b> Editora Varela, 2004.</p> <p>ARAUJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. P.; BOTELHO, R. B. A. <b>Alquimia dos alimentos.</b> Vol.2. São Paulo:SENAC, 2007. 560p.</p> <p>PENNA, R. <b>Transformando carnes de segunda em carnes nobres.</b> Editora Leitura, 2006, 208p</p> <p>LINGUANOTTO NETO, N. <b>Dicionário Gastronômico Ervas &amp; Especiarias.</b> São Paulo: Bocatto/Gaia, 2006.174P.</p>
--	---

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	Tecnologia em Gastronomia/1º semestre
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>Cozinha Clássica</b>
<b>CARÁTER</b>	Obrigatório
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	-
<b>CÓDIGO</b>	0400092
<b>DEPARTAMENTO</b>	Nutrição
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	34 horas
<b>CRÉDITOS</b>	02 créditos
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA</b>	2 horas semanais (2 teóricas)
<b>ANO/SEMESTRE</b>	2010/2
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	
<b>OBJETIVOS</b>	<p style="text-align: center;"><b>Geral:</b></p> <p>Inserir o acadêmico nas técnicas culinárias associadas à cozinha clássica.</p> <p style="text-align: center;"><b>Específicos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diferenciar a cozinha clássica das demais.</li> <li>- Ressaltar a interferência da cozinha clássica na gastronomia das principais regiões.</li> <li>- Identificar receitas e técnicas de produção de diversos pratos e preparações da cozinha clássica.</li> <li>- Relacionar os conceitos básicos nutricionais com as preparações da cozinha clássica.</li> </ul>
<b>EMENTA</b>	Princípios da cozinha clássica; História da restauração e a

	<p>sua evolução; A gastronomia brasileira frente à cozinha clássica; A cozinha clássica e a culinária asiática, européia, americana, latina americana, africana e do mediterrâneo; Princípios básicos de nutrição frente à cozinha clássica; Tipos de estabelecimentos gastronômicos voltados à cozinha clássica; A cozinha clássica e a produção de alimentos em grande escala; Identificação e correta utilização de equipamentos para produção de alimentos da cozinha clássica;</p> <p>Receitas e técnicas de produção de guarnições, de sopas, molhos, bases e derivados usados na cozinha clássica; Técnicas e cortes básicos da cozinha clássica; Identificação dos principais produtos e ingredientes utilizados na cozinha clássica.</p>
<p><b>PROGRAMA</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Princípios da cozinha clássica</li> <li>2. História da restauração e a sua evolução</li> <li>3. A gastronomia brasileira frente à cozinha clássica</li> <li>4. A cozinha clássica e a culinária asiática</li> <li>5. A cozinha clássica e a culinária européia</li> <li>6. A cozinha clássica e a culinária americana</li> <li>7. A cozinha clássica e a culinária latina americana</li> <li>8. A cozinha clássica e a culinária africana</li> <li>9. A cozinha clássica e a culinária do mediterrâneo</li> <li>10. Princípios básicos de nutrição frente à cozinha clássica</li> <li>11. Tipos de estabelecimentos gastronômicos voltados à cozinha clássica</li> <li>12. A cozinha clássica e a produção de alimentos em grande escala</li> </ol>
<p><b>BIBLIOGRAFIA</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Básica:</b></p> <p>CURVO, JOÃO A <b>Alquimia dos Sabores - A Culinária Funcional</b> Ed. Rocco, São Paulo</p> <p>FONSECA, Sonia. <b>Cozinha do imigrante – Terra Brasilis.</b> Terra das Artes, 2000.</p> <p>MAHAN, L.. K. KRAUSE: <b>Alimentos, Nutrição &amp; Dietoterapia.</b> Ed.Roca ,São Paulo, 2007.</p> <p>NARVOS, NICK. <b>Multissabores: a formação da gastronomia brasileira.</b></p> <p>PACHECO, Aristides de Oliveira. <b>Manual do Maitre d'hôtel,</b> SENAC, 1999.</p> <p style="text-align: center;"><b>Complementar:</b></p> <p>SALGADO, J. M. <b>Alimentos Inteligentes - Saiba Como Obter Mais Saúde Por Meio da Alimentação</b> Ed. Prestigio</p> <p>SENAC, DN. <b>Culinária Amazônica: o sabor da natureza.</b> Rio de Janeiro: SENAC, 2000.</p> <p>SENAC, DN. <b>Multissabores: a formação da gastronomia brasileira.</b> Rio de Janeiro: SENAC, 2000.</p>

	TEICHMANN, I. M. <b>Tecnologia Culinária</b> . Caxias do Sul: EDUCS, 2000.
--	--

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	Tecnologia em Gastronomia/1º semestre
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>Nutrição e Química dos Alimentos</b>
<b>CARÁTER</b>	Obrigatório
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	-
<b>CÓDIGO</b>	0400093
<b>DEPARTAMENTO</b>	Nutrição
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	34 horas
<b>CRÉDITOS</b>	02 créditos
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA</b>	34 horas semanais (2 teóricas)
<b>ANO/SEMESTRE</b>	2010/2
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	
<b>OBJETIVOS</b>	<p style="text-align: center;"><b>Geral:</b></p> <p>Identificar a estrutura e propriedades físico químicas dos alimentos e as necessidades nutricionais no ciclo da vida.</p> <p style="text-align: center;"><b>Específicos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar a estrutura e propriedades físico químicas de macronutrientes, micronutrientes e água.</li> <li>- Identificar a estrutura e propriedades físico químicas de pigmentos e compostos relacionados ao sabor dos alimentos.</li> <li>- Avaliar os efeitos do processamento dos alimentos em suas características físico químicas.</li> <li>- Conceituar alimentação e nutrição.</li> <li>- Identificar necessidades nutricionais no ciclo da vida.</li> </ul>
<b>EMENTA</b>	Características gerais e propriedades físico químicas da água, macronutrientes, micronutrientes, pigmentos e compostos responsáveis pelo sabor e odor em alimentos. Composição química de alimentos. Efeito do processamento na qualidade nutricional dos alimentos. Conceitos básicos em alimentação e nutrição. Requerimentos nutricionais. Nutrientes na alimentação humana.
<b>PROGRAMA</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Características gerais e propriedades físico químicas: definição, estrutura, nomenclatura, classificação, propriedades físico químicas e funcionais da água, carboidratos, lipídios, proteínas, vitaminas, sais minerais, pigmentos e compostos responsáveis pelo sabor e odor em alimentos.</li> <li>2. Composição química de alimentos: carboidratos, lipídios e proteínas.</li> <li>3. Efeito do processamento na qualidade nutricional dos alimentos: modificações na estrutura dos alimentos,</li> </ol>

	<p>modificações na composição química e valor nutricional.</p> <p>4. Conceitos básicos em alimentação e nutrição: ciência da Nutrição, alimentação, Nutrição, Dietética, Alimentos, Nutrição, Gastronomia, Culinária, Nutrientes, valor calórico.</p> <p>5. Requerimentos nutricionais: leis fundamentais da Nutrição, grupos alimentares, componentes do gasto energético, necessidades nutricionais nas diferentes idades e estados fisiológicos.</p> <p>6. Propriedades, funções e fontes de nutrientes na alimentação humana: carboidratos, lipídios, proteínas, minerais e vitaminas.</p>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<p style="text-align: center;"><b>Básica:</b></p> <p>ARAUJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. P.; BOTELHO, R. B. A.; BORGIO, L. A. <b>Alquimia dos alimentos</b>. Série Alimentos e Bebidas v.2. Brasília: Editora SENAC, 2007.</p> <p>BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. <b>Química do Processamento de Alimentos</b>. São Paulo: Livraria Varela 2001.</p> <p>ESCOTT-STUMP, S. <b>KRAUSE: alimentos, nutrição e dietoterapia</b>. São Paulo: Roca. 11 ed, 2005.</p> <p style="text-align: center;"><b>Complementar:</b></p> <p>BARHAM, P. <b>A Ciência da Culinária</b>. São Paulo: Roca, 2002.</p> <p>BRANCO DE ANDRADE, E. C. <b>Análise de Alimentos: uma visão química da Nutrição</b>. São Paulo: Varela, 2006.</p> <p>COULTATE, T. P. <b>Alimentos: a química de seus componentes</b>. 3ªed. Porto Alegre: Artmed, 2004.</p> <p>MACEDO, G. A. &amp; PASTORE, G. M. <b>Bioquímica Experimental de Alimentos</b>. São Paulo: Varela, 2005.</p> <p>RIBEIRO, E. P. &amp; SERAVALLI, E. A. G. <b>Química de Alimentos</b>. São Paulo: Edgard Blucher, 2007. 196p.</p> <p>WOLKE, R. L. <b>O que Einstein disse a seu cozinheiro: a ciência na cozinha</b>. Rio de Janeiro: Zahar, 2003. 299p.</p> <p>WOLKE, R. L. <b>O que Einstein disse a seu cozinheiro: a ciência na cozinha</b>. vol 2. Rio de Janeiro: Zahar, 2005. 350p.</p>

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	Tecnologia em Gastronomia /2º semestre
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>Panificação e Confeitaria Básica</b>
<b>CARÁTER</b>	Obrigatório

<b>PRÉ-REQUISITO</b>	-Merceologia de alimentos; - Cozinha clássica; -Nutrição e química de alimentos; -Microbiologia e higiene de alimentos
<b>CÓDIGO</b>	0400094
<b>DEPARTAMENTO</b>	Nutrição
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	68 horas
<b>CRÉDITOS</b>	4
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA</b>	4 horas semanais ( 4 práticas)
<b>ANO/SEMESTRE</b>	2011/1
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	
<b>OBJETIVOS</b>	<p style="text-align: center;"><b>Geral</b></p> <p>Promover conhecimentos básicos de panificação e confeitaria.</p> <p style="text-align: center;"><b>Específicos</b></p> <p>- Estudar e conhecer as técnicas básicas e outros processos da produção do pão e de outras massas.</p> <p>- Estudar processos e produtos envolvidos em confeitaria.</p>
<b>EMENTA</b>	Equipamentos. Utensílios. Massas básicas de panificação e confeitaria. Fermentação. Cremes. Caldas. Molhos de confeitaria e habilidades básicas de confeitaria.
<b>PROGRAMA</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Equipamentos e utensílios em panificação e confeitaria.</li> <li>2. Massas básicas de panificação e confeitaria.</li> <li>3. Métodos de fermentação.</li> <li>4. Cremes.</li> <li>5. Caldas.</li> <li>6. Molhos de confeitaria.</li> <li>7. Habilidades básicas de confeitaria.</li> </ol>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<p style="text-align: center;"><b>Básica:</b></p> <p>Oliveira, S. A. L. <b>Brasil da Dieta e da Nutrição</b>. São Paulo: Larousse do Brasil, 2004.</p> <p>Fisberg, R. M. <b>Inquérito Alimentares: Métodos e bases científicas</b>, São Paulo: Monale, 2005.</p> <p>SENAC; <b>Departamento Nacional - Manual de Cozinheiro</b>, 5 ed, Rio de Janeiro: SENAC,2000.</p> <p>HERVÉ, T. - <b>Um cientista na Cozinha</b>, São Paulo: Ática, 2001.</p> <p>CANELLA-RAWLS, S. <b>Pão Arte e Ciência</b>, Senac, 2005.</p> <p>CAVEL, R. <b>O pão francês e os produtos correlatos: tecnologia e prática da panificação</b>. Editora Europa, Ceará, 1987. 287p.</p>

	<p>INGRAM, C.; SHAPTER, J. <b>Manual Enciclopédico do Pão Caseiro</b>. Editora Estampa Lisboa, 2002. 256p.</p> <p>RIBEIRO, C. M. A. <b>Panificação</b>. Editora Hotec. 2006.</p> <p>RAWLS, S. C. Pão: <b>Arte e Ciência</b>. Editora Senac, São Paulo, 2005. 320p.</p> <p>WRIGHT, J.; TREUILLE, E. <b>Todas as Técnicas Culinárias – Lê Cordon Bleu</b>, Editora Marco Zero, São Paulo, Brasil, 2005. 351p.</p> <p style="text-align: center;"><b>Complementar:</b></p> <p>ALMEIDA, A. C. <b>Pães no Brasil: fotos e verbetes</b>. Editora: Maná, 1999.</p>
--	---

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	Tecnologia em Gastronomia/2º semestre
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>Técnicas de Base, Conservação, Preparo e Cocção II</b>
<b>CARÁTER</b>	Obrigatório
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	Técnicas de Base, Conservação, Preparo e Cocção I
<b>CÓDIGO</b>	0400095
<b>DEPARTAMENTO</b>	Nutrição
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	68 horas
<b>CRÉDITOS</b>	4 créditos
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA</b>	4 horas semanais (2 teóricas e 2 práticas)
<b>ANO/SEMESTRE</b>	2011/1
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	
<b>OBJETIVOS</b>	<p style="text-align: center;"><b>Geral:</b></p> <p>Exercitar técnicas de trabalho e conservação em cozinha com alimentos de origem vegetal e animal.</p> <p style="text-align: center;"><b>Específicos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caracterizar os diferentes métodos de conservação de alimentos;</li> <li>- Conhecer os diferentes utensílios e embalagens para conservação de alimentos.</li> </ul>
<b>EMENTA</b>	Técnicas de conservação de cozinha com alimentos de origem vegetal e animal.
<b>PROGRAMA</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tipos de equipamentos e utensílios: desenvolver técnicas e habilidades com estes.</li> <li>2. Métodos de conservação de alimentos <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1 Conservação pelo calor;</li> <li>2.2 Conservação pelo Frio;</li> <li>2.3 Conservação por uso de concentração;</li> <li>2.4 conservação por controle de umidade</li> <li>2.5 Uso de aditivos;</li> <li>2.6 Conservação por adição de elementos;</li> <li>2.7 Conservação de alimentos por radiações ionizantes</li> <li>2.8 Conservação de alimentos por controle de gases</li> </ol> </li> </ol>



<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<b>Básica:</b>
	SEBESS, M. <b>Técnicas de Cozinha Profissional</b> . Editora SENAC, 2009.345p.
	INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. <b>Chef Profissional</b> . Editora SENAC, 2010. 1235p.
	MONTEBELLO, N. P.; ARAÚJO, W. M. C. <b>Carnes e Cia</b> . Distrito Federal: Editora SENAC, 2008.
	<b>Complementar:</b>
	GOMENSORO, M. L. <b>Pequeno dicionário de gastronomia</b> . Editora Objetiva, 2003, 432p.
	SEBESS, M. <b>Técnicas de Cozinha Profissional</b> . São Paulo: SENAC SÃO PAULO, 2007.352p.
	VIEIRA, S; FREUND, F. T.; ZUANETTI, R. <b>O Mundo da Cozinha: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado</b> . Rio de Janeiro: SENAC, 2001.112 p.
	WRIGHT, J.; TREUILLE, E. <b>Le Cordon Bleu. Todas as Técnicas Culinárias</b> . São Paulo: Marco Zero, 2007.6ªedição. 351 pág.
	PAIOTTI, J. <b>Arte e Técnica na Cozinha</b> . Editora Varela, 2004.
ARAÚJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. P.; BOTELHO, R. B. A. <b>Alquimia dos alimentos</b> . Vol.2. São Paulo: SENAC, 2007. 560p.	

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	Tecnologia em Gastronomia/ 2º semestre
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>Enologia e Enogastronomia</b>
<b>CARÁTER</b>	Obrigatório
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	-Microbiologia e higiene de alimentos; -Técnicas de base, conservação, preparo e cocção I
<b>CÓDIGO</b>	0390173
<b>DEPARTAMENTO</b>	Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	68 horas
<b>CRÉDITOS</b>	04 créditos
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA</b>	4 horas semanais (2 teóricas e 2 práticas)
<b>ANO/SEMESTRE</b>	2011/1
<b>PROFESSOR RESPONSÁVEL</b>	
<b>OBJETIVOS</b>	<b>Geral:</b> Conhecer os conceitos básicos de enologia, a história do vinho, os componentes da uva e da videira e as principais castas. Conhecer a classificação dos vinhos, as técnicas de

	<p>vinificação e de armazenamento. Organizar cardápios escolhendo pratos e vinhos que combinem, harmoniosamente, texturas, sabores e aromas.</p> <p style="text-align: center;"><b>Específicos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Apresentar uma visão cosmopolita do mundo da vitivinicultura, através de dados técnicos, históricos e acadêmicos.</li> <li>- Identificar as classificações dadas aos vinhos, assim como as diferentes entidades ou instituições envolvidas no processo do mercado vinícola, a níveis internacionais, regionais e nacionais.</li> <li>-Descrever as diferentes técnicas de elaboração de vinhos.</li> <li>- Caracterizar os tipos de vinhos adequados para harmonizar devidamente os alimentos.</li> <li>- Utilizar procedimentos adequados num restaurante ou própria residência, quando da necessidade do acompanhamento do vinho, através de técnicas e conhecimentos do serviço.</li> <li>- Justificar a importância do conhecimento na identificação das diferentes características das uvas degustadas através de suas características de colheita, temperatura, castas e processos de vinificação, sendo determinantes pelo uso dos sentidos.</li> </ul>
<b>EMENTA</b>	<p>Conceitos básicos de enologia. Histórico do vinho, componentes da uva e da videira, principais castas. Classificação dos vinhos, técnicas de vinificação e armazenamento. O vinho e a gastronomia. O serviço do vinho. Técnicas de degustação.</p>
<b>PROGRAMA</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conceitos básicos de enologia, histórico do vinho e componentes da uva.       <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Introdução à enologia, conceitos básicos e históricos;</li> <li>1.2. O vinho, a videira, o cultivo na geografia mundial;</li> <li>1.3. O clima e microclima, sua influência na composição do vinho, a poda e cuidados com o vinhedo, a colheita-mecânica e manual;</li> <li>1.4. Composição da uva, sua maturação. Principais variedades de uvas - tintas e brancas.</li> </ol> </li> <li>2. Classificação dos vinhos e técnicas de vinificação e armazenagem.       <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Classificação dos vinhos no velho e no novo mundo.</li> <li>2.2. A vinificação dos vinhos tintos, brancos, rose e espumantes. Equipamentos e utensílios usados no processo;</li> <li>2.3. O que comprar, onde comprar. Técnicas de armazenagem, vinhos com envelhecimento em madeira e garrafa, breve enfoque sobre tonéis e capacidade.</li> <li>2.4. O sobreiro, a importância da rolha. Aspectos básicos para a compra dos vinhos;</li> </ol> </li> </ol>

	<p>2.5. Os vinhos brasileiros, marcas e empresas mais conhecidas, as regiões vinícolas brasileiras.</p> <p>3. O vinho na gastronomia.</p> <p>3.1. Os vinhos na cozinha; a harmonização dos vinhos tintos, brancos, rose, sparklings e fortificados com os alimentos;</p> <p>3.2. Histórico do vinho na gastronomia;</p> <p>3.3. Tendências do mercado enogastrônomico na atualidade.</p> <p>4. O serviço do vinho.</p> <p>4.1. A temperatura correta de serviço, como abrir uma garrafa de vinho e de espumante, como servir o vinho, como decantar o vinho;</p> <p>4.2. Tipos de copos, abridores e utensílios do serviço;</p> <p>4.3. Leitura de rótulos, identificação de garrafas.</p> <p>5. Técnicas de degustação.</p> <p>5.1. Definição, local, copos de provas, o provador, aspecto visual, aspecto olfativo e gustativo;</p> <p>5.2. Características de limpidez, complexo de aromas, e identificação dos pontos chaves do palato para a fase gustativa;</p> <p>5.3. Prova de vinhos tintos, brancos, rose, espumante e fortificado;</p> <p>5.4. A ficha de degustação e sua importância.</p>
<p><b>BIBLIOGRAFIA</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Básica:</b></p> <p>BRAGA, D.; ALZER, C. F. <b>Tradição, conhecimento e prática dos vinhos</b>. 5. ed. Rio de Janeiro: ABS, 1998.</p> <p><b>Le Cordon Bleu: vinhos: segredos profissionais para comprar, armazenar, servir e beber vinho</b>. Traduzido por Arlete Simille Marques. São Paulo: Marco Zero, 2004.</p> <p>LONA, A. A. <b>Vinhos: degustação, elaboração e serviço</b>. 4. ed. Porto Alegre: AGE, 1999.</p> <p>MACNEIL, K. <b>A bíblia do vinho</b>. Traduzido por Laura Alves; Aurélio Rebello. 2. ed. Rio de Janeiro: Ediouro, 2003.</p> <p>MIRANDA, F. <b>Arte &amp; vinho</b>. Rio de Janeiro: Axcel, 2001.</p> <p>NOVASKOVSKI, D. <b>Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos</b>. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005.</p> <p>PACHECO, A. O. <b>Iniciação à enologia</b>, 4ª ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2006.</p> <p style="text-align: center;"><b>Complementar:</b></p> <p>AMARANTE, J. O. A. <b>Vinhos do Brasil e do mundo para conhecer e beber</b>. São Paulo: Summus, 1983.</p> <p>CALÓ, A. et. al – <b>Vinho, Escolha, Compra, Serviço, e</b></p>

	<p><b>Degustação</b>, Manual do Sommelier – Ed. Globo SP 2004.</p> <p>GALVÃO, S. – <b>A Cozinha e Seus Vinhos</b> – Ed.Senac – SP 2002.</p> <p>JOHNSON, H. <b>A historia do vinho</b>. São Paulo: Cia das Letras, 1999.</p> <p>LAROUSSE DOS VINHOS – Ed. Larousse do Brasil</p> <p>LOURO, M. <b>Ação de formação de enologia: a descoberta do vinho</b>. Lisboa. Fortaleza: Texto, 2001.</p> <p>MANFROI, V. – <b>Degustação De Vinhos</b> – UFRG.</p> <p>RAMOS, J. M.; GRANADOS, J. A. <b>Todos los vinos del mundo</b>. Barcelona: Enciclopédias Planeta, 1999.</p>
--	--

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	Técnico em gastronomia/ 2º semestre
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>Planejamento e Engenharia de Cardápios</b>
<b>CARÁTER</b>	Obrigatório
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	-Ambientação, fluxos, layout, equipamentos e utensílios; -Merceologia de alimentos; -Nutrição e química de alimentos
<b>CÓDIGO</b>	0400096
<b>DEPARTAMENTO</b>	Nutrição
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	68 horas
<b>CRÉDITOS</b>	04 créditos
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA</b>	4 horas semanais (2 teóricas e 2 práticas)
<b>ANO/SEMESTRE</b>	2011/1
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	
<b>OBJETIVOS</b>	<p style="text-align: center;"><b>Geral:</b></p> <p>Capacitar para na elaboração de cardápios de acordo com os princípios da nutrição, técnicas dietética, e nos princípios da engenharia de cardápios.</p> <p style="text-align: center;"><b>Específicos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar as preferências alimentares e hábitos regionais da clientela.</li> <li>- Desenvolver a capacidade de relacionamento com o cliente, através do conhecimento do cardápio e sua aceitabilidade.</li> <li>- Identificar preparações com maior e menor margem de contribuição para contribuição na lucratividade.</li> <li>- Desenvolver a capacidade de equilibrar as preparações com valor agregado e preparações com maior preferência.</li> </ul>
<b>EMENTA</b>	Elaboração de cardápios. Padrões de cardápios e tipos de clientela. Processo de compra e abastecimento. Elaboração

	<p>de <i>menus</i>. Avaliação técnica do cardápio. BCG - curvas de experiência, aprendizado e crescimento. Conceitos de gestão de custos. Formação de preço de venda. Classificação de acordo com a matriz BCG em food service. Impacto da engenharia de cardápios na lucratividade.</p>
<p><b>PROGRAMA</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Elaboração do cardápio       <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Relação nutrição e gastronomia na elaboração do cardápio.</li> <li>1.2. Hábitos, preferências e características regionais da clientela.           <ol style="list-style-type: none"> <li>1.2. Avaliação da clientela de acordo com o tipo de serviço.               <ol style="list-style-type: none"> <li>1.2.1. Necessidades nutricionais da clientela.</li> <li>1.2.2. Adequação de nutrientes de acordo com necessidades.</li> <li>1.2.2. Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT).</li> </ol> </li> </ol> </li> <li>1.3. Localização geográfica, ambiente e tipo de serviço.</li> <li>1.4. Aspectos da composição básica de um cardápio.</li> <li>1.5. Nomenclaturas básicas.</li> </ol> </li> <li>2. Padrão de cardápio.       <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Diferentes tipos de serviços de alimentação.</li> <li>2.2. Disponibilidade financeira.</li> <li>2.3. Equipamentos, utensílios e mão-de-obra.</li> <li>2.4. Análise de fluxogramas de preparações, “lay out” e segurança alimentar.</li> </ol> </li> <li>3. Elaboração de <i>menu</i>.       <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. Planejamento horizontal.</li> <li>3.2. Características de um <i>menu</i>.</li> <li>3.3. <i>Menus</i> em diferentes serviços de alimentação.</li> <li>3.4. <i>Menu</i> infantil.</li> <li>3.5. Carta de vinhos e bebidas em geral.</li> </ol> </li> <li>4. Aquisição de gêneros alimentícios.       <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1. Política de compras.</li> <li>4.2. Previsão de compras.</li> <li>4.3. Abastecimento.</li> <li>4.4. Controle de estoque.</li> <li>4.5. Curva ABC.</li> </ol> </li> <li>5. Controle técnico do padrão.       <ol style="list-style-type: none"> <li>5.1. Ficha técnica de produção e custo.</li> <li>5.2. Índice de aceitabilidade e recusa das refeições.</li> <li>5.3. Índice de sobras.</li> <li>5.4. Alterações no cardápio devido às sobras e aceitabilidade.</li> </ol> </li> <li>6. Cardápios para eventos       <ol style="list-style-type: none"> <li>6.1. Clientela e padrão de cardápio.</li> <li>6.2. Equipe de atendimento.</li> <li>6.3. Condições e estrutura do local de realização do evento.</li> </ol> </li> <li>7. Matriz BCG       <ol style="list-style-type: none"> <li>7.1. BCG – <i>Boston Consulting Group</i>.</li> <li>7.2. Curva da experiência: tempo x eficiência</li> <li>7.3. Curva da experiência x curva do aprendizado.</li> <li>7.4. <i>Market share</i> e rentabilidade.</li> <li>7.5. Matriz de crescimento.</li> </ol> </li> <li>8. Conceitos de gestão de custos no Food service.       <ol style="list-style-type: none"> <li>8.1. Custo das mercadorias vendidas.</li> <li>8.2. Preço de venda, ponto de equilíbrio e margem de contribuição.</li> <li>8.3. Potencial de custos em alimentos.</li> </ol> </li> </ol>

	<p>8.4. Lucro.  9. Dinâmica dos preços.  9.1 Popularidade de um produto.  9.2 Margem de contribuição de um produto.  9.3 Demanda de produtos e mix de vendas.  9.4 Ferramenta de marketing: demanda e percepção.  9.5 Práticas do mercado em psicologia dos preços.  9.6 Alternativa para preços inflacionáveis.  10. Engenharia de cardápios.  10.1 Classificação de acordo com a Matriz de Boston.  10.2 Ações corretivas de cada classificação.  10.3 Gráfico da Margem de contribuição x popularidade.  10.4 Gráfico da margem de equilíbrio.  10.5 Média mínima de margem de contribuição (MMMC)  10.6 Planilha de trabalho e implementação.  10.7 Cálculo de médias e análise dos resultados.</p>
<p><b>BIBLIOGRAFIA</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Básica:</b></p> <p>CAMARGO, F. L. <b>Planejamento de Cardápios</b>. Pelotas, Editora e Gráfica Universitária, UFPel, 2003, 176p.</p> <p>GANDRA, Y R.; GAMBARDELLA, A M. D. <b>Avaliação de Serviços de nutrição e alimentação</b>. São Paulo, Sarvier, 1986, 113p.</p> <p>MEZZOMO, I. B. F. <b>A administração de Serviços de alimentação</b>. São Paulo, Ed. Terra, 4ª ed., 1994, 469p.</p> <p>TEICHMANN, M. I. <b>Cardápios técnicos e criatividade</b>. Caxias do Sul, Ed. Universidade de Caxias do Sul, 2ª ed., 1990, 220p.</p> <p>SILVA, L. B.; MONNERAT, M. P. <b>Princípios básicos de alimentação para coletividades</b>. Rio de Janeiro. Editora Cultura Médica Ltda., 1982, 362p.</p> <p>SCHILLING, M. <b>Qualidade em nutrição</b>. São Paulo, Livraria Varela, 1995, 115p.</p> <p style="text-align: center;"><b>Complementar:</b></p> <p>JEOLÁS, R.S. <b>O negócio em alimentos e bebidas – custos, receitas e resultados no Food Service através da Engenharia de Cardápio</b>. São Paulo: Ponto Crítico, 2000.</p> <p>VANDERBECK, E. J.; NAGY, C. F. <b>Contabilidade de custos</b>. Ed. Pioneira, 11ª ed., 2001, 456p.</p> <p>BITTENCOURT, E. S. <b>Manual de custo e controle dos restaurantes</b>. Ciep. São Paulo, 1979</p> <p>MARTINS, E. <b>Contabilidade de Custos</b>. São Paulo: Atlas, 1999</p> <p>COOPER, R.; KAPLAN, R. S. <b>Custo e Desempenho:</b></p>

	<p><b>administre seus custos para ser mais competitivo.</b> São Paulo : Futura, 1998.</p> <p>SAKURAI, M. <b>Gerenciamento integrado de custos.</b> São Paulo: Atlas, 1997.</p>
--	--

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	Tecnologia em Gastronomia/2º semestre
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>Cozinha Internacional I</b>
<b>CARÁTER</b>	Obrigatório
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	-Ambientação, fluxos, layout, equipamentos e utensílios; -Cozinha clássica; -Merceologia de alimentos; - Microbiologia e higiene de alimentos; - Técnicas de base, conservação, preparo e cocção I
<b>CÓDIGO</b>	0400097
<b>DEPARTAMENTO</b>	Nutrição
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	136 horas
<b>CRÉDITOS</b>	08 créditos
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA</b>	8 horas semanais (2 teóricas e 6 práticas)
<b>ANO/SEMESTRE</b>	2011/1
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	
<b>OBJETIVOS</b>	<p style="text-align: center;"><b>Geral:</b></p> <p>Conhecer a culinária dos quatro países onde se desenvolveu a base da gastronomia mundial, observando a influência dos fatores econômicos, geográficos, religiosos e políticos na formação gastronômica destes países.</p> <p style="text-align: center;"><b>Específicos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estudar os alimentos e pratos clássicos da culinária da França, Itália, Espanha e Portugal;</li> <li>- Observar o comportamento alimentar e os aspectos que influenciaram essas gastronomias;</li> <li>- Conhecer as técnicas culinárias desses países;</li> <li>- Reconhecer utensílios e ingredientes utilizados na gastronomia;</li> <li>- Proporcionar conhecimentos teóricos e práticos sobre a culinária regional francesa;</li> <li>-Proporcionar conhecimentos teóricos e práticos sobre a culinária regional italiana;</li> <li>- Proporcionar conhecimentos teóricos e práticos sobre a culinária regional espanhola;</li> <li>- Proporcionar conhecimentos teóricos e práticos sobre a culinária regional portuguesa;</li> </ul>

<b>EMENTA</b>	Gastronomia francesa. Gastronomia italiana. Gastronomia espanhola. Gastronomia portuguesa.
<b>PROGRAMA</b>	<p>1. França</p> <p>1.1. Visão geral histórica e regional</p> <p>1.2. Ingredientes típicos</p> <p>1.3. Pratos típicos de cada região</p> <p>1.4. Elaboração e preparo de pratos</p> <p>2. Itália</p> <p>2.1. Visão geral histórica e regional</p> <p>2.2. Ingredientes típicos</p> <p>2.3. Pratos típicos de cada região</p> <p>2.4. Elaboração e preparo de pratos</p> <p>3. Espanha</p> <p>3.1. Visão geral histórica e regional</p> <p>3.2. Ingredientes típicos</p> <p>3.3. Pratos típicos de cada região</p> <p>3.4. Elaboração e preparo de pratos</p> <p>4. Portugal</p> <p>4.1. Visão geral histórica e regional</p> <p>4.2. Ingredientes típicos</p> <p>4.3. Pratos típicos de cada região</p> <p>4.4. Elaboração e preparo de pratos</p>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<p style="text-align: center;"><b>Básica:</b></p> <p>CLEMENTS, C. O Melhor Da Cozinha Francesa, Editora: EDELBRA, Edição: 2001</p> <p>Culinária Könemann. CULINÁRIA ITALIANA, Editora: Könemann, 2001 - 496 pág</p> <p>Larousse. Larousse da Cozinha Italiana. São Paulo: Larousse, 2006.336p.</p> <p>ROMER, J.; DOMINE, A.; DITTER, M. Culinaria Especialidades Europeias ,Ed. Konemann do Brasil, 2000, 640p</p> <p>Culinária Könemann. CULINÁRIA ESPANHA, Editora: Könemann, 2001 - 496 pág</p> <p>Culinária Könemann. CULINÁRIA FRANÇA, Editora: Könemann, 2001 - 496 pág</p> <p>SENAC. Cozinhar é preciso, Editora: Senac Rio</p>



	<p style="text-align: center;"><b>Complementar:</b></p> <p>TROISGROS, C. receitas originais do chef claude troisgros Editora: LAROUSSE DO BRASIL</p> <p>DOMINÉ, A.; RÖMER, J.; DITTER, M. Culinária – Especialidades EUROPÉIAS. Editora KÖNEMANN, 2001. 640P.</p> <p>DUCASSE, A. Ducasse de A a Z – Um dicionário amoroso da cozinha Francesa. Editora Ediouro, 2005, 288p.</p> <p>ELIZABETH D. ,Cozinha Francesa Regional Editora: CIA DAS LETRAS Edição: 2001</p> <p>FREITAS, C. T. A cozinha italiana. São Paulo: Melhoramentos, 2002. 56 p.</p> <p>HAZAN, J. Autêntica Cozinha Italiana. São Paulo: Manole, 1994.160 p.</p> <p>LANCELOTTI, S. O Livro da Cozinha Clássica. Porto Alegre: L&amp;PM Pocket, 1999.234p.</p> <p>RICHTER, M. Cozinha Francesa Editora: LPM Edição: 1990</p>
--	--

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	Tecnologia em Gastronomia/ 2º semestre
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>Boas Práticas na Produção de Alimentos</b>
<b>CARÁTER</b>	Obrigatório
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	Microbiologia e Higiene dos Alimentos
<b>CÓDIGO</b>	0400098
<b>DEPARTAMENTO</b>	Nutrição
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	34 horas
<b>CRÉDITOS</b>	02 créditos
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA</b>	34 horas semanais (2 teóricas)
<b>ANO/SEMESTRE</b>	2011/1
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	
<b>OBJETIVOS</b>	<p style="text-align: center;"><b>Geral:</b></p> <p>Caracterizar a utilização das Boas Práticas na produção de alimentos e do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.</p> <p style="text-align: center;"><b>Específicos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar mecanismos de alteração e fontes de contaminação dos alimentos.</li> <li>- Identificar critérios de segurança para produção de alimentos.</li> <li>- Caracterizar a legislação sanitária de alimentos.</li> </ul>

	- Caracterizar a utilização das Boas Práticas na produção de alimentos e do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.
<b>EMENTA</b>	Mecanismos básicos de alterações dos alimentos e fontes de contaminação de alimentos. Prevenção de toxinfecções alimentares e critérios de segurança nas etapas de produção de alimentos. Legislação sanitária de alimentos. Boas Práticas na produção de alimentos. Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.
<b>PROGRAMA</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mecanismos básicos de alterações dos alimentos e fontes de contaminação de alimentos.</li> <li>2. Prevenção de toxinfecções alimentares e critérios de segurança nas etapas de produção de alimentos.</li> <li>3. critérios seguros para procedimentos e processos no preparo de alimentos (refrigeração, aproveitamento de sobras, descongelamento, manutenção a quente, manutenção a frio, recebimento de alimentos).</li> <li>4. Legislação sanitária de alimentos: resoluções federais da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e Portarias estaduais.</li> <li>5. Boas Práticas na produção de alimentos: boas práticas, procedimentos operacionais padronizados, manual de boas práticas</li> <li>6. Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle: programa pré requisitos, princípios, utilização em serviços de alimentação, atividades de validação e verificação.</li> </ol>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<p style="text-align: center;"><b>Básica:</b></p> <p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS – <b>Manual de Práticas de Elaboração e Serviços de Refeição para Coletividade</b>. São Paulo, ABERC, 9ªed. 2009.</p> <p>FRANCO, B. D. G. DE M.; LANDGRAF, M.. <b>Microbiologia dos Alimentos</b>. São Paulo: Atheneu, 2006.182 p.</p> <p>SILVA JR. E. A. <b>Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação</b>. São Paulo, Ed. Varela, 6ª ed, 2007.</p> <p style="text-align: center;"><b>Complementar:</b></p> <p>FORSTHE, S. <b>Microbiologia da Segurança Alimentar</b>. Porto Alegre: Artmed, 2002.</p> <p>JAY, J. M. <b>Microbiología Moderna de los Alimentos</b>. 4ª ed. Zaragoza: Acribia, 2002, 615 p.</p> <p>RIEDEL, G. <b>Controle Sanitário dos Alimentos</b>. São Paulo: Atheneu, 1996</p> <p>ICMSF - International Commission on Microbiological Specifications for Foods – <b>APPCC na qualidade e</b></p>

	<p><b>segurança microbiológica de alimentos.</b> São Paulo, Livraria Varela, 1997, 377p.</p> <p>Sites:  ANVISA: <a href="http://www.anvisa.gov.br/anvisalegis">www.anvisa.gov.br/anvisalegis</a>  ABERC: <a href="http://www.aberc.com.br">www.aberc.com.br</a></p>
--	---

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	Tecnologia em Gastronomia/3º semestre
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>Panificação e Confeitaria Avançada</b>
<b>CARÁTER</b>	Obrigatório
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	Panificação e confeitaria básica; - Boas práticas em produção de alimentos
<b>CÓDIGO</b>	0400100
<b>DEPARTAMENTO</b>	Nutrição
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	68 horas
<b>CRÉDITOS</b>	4
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA</b>	4 horas semanais (4 práticas)
<b>ANO/SEMESTRE</b>	2011/2
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	
<b>OBJETIVOS</b>	<p style="text-align: center;"><b>Geral</b></p> <p>Desenvolver conhecimentos sobre tópicos avançados em panificação e confeitaria.</p> <p style="text-align: center;"><b>Específicos</b></p> <p>- Estudar a utilização e aplicabilidade das massas básicas de panificação, produção de pães especiais e outros produtos relacionados.</p> <p>- Desenvolver técnicas e procedimentos para a produção de tortas, doces e outros produtos de confeitaria.</p>
<b>EMENTA</b>	Uso de massas básicas. Produção de pães especiais. Produção de itens para entradas e acompanhamentos. Sobremesas. Chocolate. Confeitagem de tortas e docinhos finos. Pastilhagem e doces de vitrine.
<b>PROGRAMA</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utilização de massas básicas de panificação</li> <li>2. Pães especiais</li> <li>3. Entradas e acompanhamentos</li> <li>4. Técnicas de preparo e finalização de sobremesas.</li> <li>5. O uso do Chocolate</li> <li>6. Confeitagem de tortas</li> <li>7. Confeitagem de docinhos finos</li> <li>8. Pastilhagem</li> <li>9. Doces de vitrine.</li> </ol>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<p style="text-align: center;"><b>Básica:</b></p> <p>BARHAM, P. A. <b>Ciência da Culinária.</b> Editora Roca, São Paulo, 2002. 272p.</p> <p>BRAGA, P. <b>Pão da Paz.</b> Editora Boccato, 2006.</p>

	<p>BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O – <b>Química do Processamento de Alimentos</b>, Editora Varela, São Paulo, 2003. 368p.</p> <p>CANELLA-RAWLS, S. <b>Pão Arte e Ciência</b>, Senac, 2005.</p> <p>CAVEL, R. <b>O pão francês e os produtos correlatos: tecnologia e prática da panificação</b>. Editora Europa, Ceará, 1987. 287p.</p> <p>COULTATE, T. P. <b>Alimentos – Química de seus componentes</b>. Editora Artmed, São Paulo, 2004. 368p.</p> <p>INGRAM, C.; SHAPTER, J. <b>Manual Enciclopédico do Pão Caseiro</b>. Editora Estampa, Lisboa, 2002. 256p.</p> <p>LEAL, M. L. M. S. <b>A História da Gastronomia</b>. Editora Senac, Rio de Janeiro, 1998. 144p.</p> <p>LODY, R. <b>O pão na Mesa Brasileira</b>. Editora: Senac, 2005.</p> <p>ORNELAS, L. H. <b>Técnica Dietética</b>. Editora Atheneu, São Paulo, 2007. 276p.</p> <p>RAWLS, S. C. <b>Pão: Arte e Ciência</b>. Editora Senac, São Paulo, 2005. 320p.</p> <p>RIBEIRO, C. M. A. <b>Panificação</b>. Editora Hotec. 2006.</p> <p>SALINAS, R. D. <b>Alimentos e Nutrição a Bromatologia</b>: Editora Artmed, Porto Alegre, 2000. 278p.</p> <p>SMALLWOOD, V. <b>Manual de Receitas de Pão</b>. Editora: Estampa, 2003.</p> <p style="text-align: center;"><b>Complementar:</b></p> <p>OLIVEIRA, S. A. L. <b>Brasil da Dieta e da Nutrição</b>. São Paulo: Larousse do Brasil, 2004.</p> <p>SENAC; <b>Departamento Nacional -Manual de Cozinheiro</b>, 5 ed, Rio de Janeiro: SENAC, 2000.</p>
--	--

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	Tecnologia em Gastronomia/3º semestre
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>Bases da Segurança Alimentar e Nutricional</b>
<b>CARÁTER</b>	Obrigatório
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	-
<b>CÓDIGO</b>	0400101
<b>DEPARTAMENTO</b>	Nutrição
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	34
<b>CRÉDITOS</b>	2 créditos
<b>NATUREZA DA</b>	2 horas semanais (2 teóricas)

<b>CARGA HORÁRIA</b>	
<b>ANO/SEMESTRE</b>	2011/2
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	
<b>OBJETIVOS</b>	<p style="text-align: center;"><b>Geral</b></p> <p>Estudo da segurança alimentar e nutricional, fatores intervenientes, acesso a alimentação e contexto político-social.</p> <p style="text-align: center;"><b>Específicos</b></p> <p>-Desenvolver conhecimentos sobre políticas de segurança alimentar e nutricional existentes no Brasil</p> <p>- Conhecer o contexto histórico, político e social da segurança alimentar e nutricional no Brasil</p> <p>- Conhecer o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional</p> <p>- Desenvolver conhecimento básico sobre o processo de produção até o consumo de alimentos e seu acesso à população</p>
<b>EMENTA</b>	Desenvolver conhecimento básico sobre as bases históricas, fatores políticos e culturais da segurança alimentar e nutricional, relacionando com educação nutricional e saúde.
<b>PROGRAMA</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bases históricas da segurança alimentar e nutricional.</li> <li>2. Programas públicos da segurança alimentar e nutricional.</li> <li>3. Iniciativa privada e a segurança alimentar.</li> <li>4. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional.</li> <li>5. Estudo dos principais problemas nutricionais e de saúde do Brasil.</li> </ol>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<p style="text-align: center;"><b>Básica:</b></p> <p>BRASIL. <b>Portaria do Ministério da Saúde n. 710, 10 jun. 1999.</b> Dispõe sobre a Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Diário Oficial. Brasília, n. 110-F, pl. 14, 11jun. 1999b. Seção 1.</p> <p>AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. <b>Resolução RDC n. 94, de 01/nov./2000.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Complementar:</b></p> <p>L'ABBATE, S. As políticas de alimentação e nutrição no Brasil: período de 1940 a 1964. <b>Revista de Nutrição de PUCCAMP.</b> Campinas, v.1, n.2, p. 87-138. jul./dez.1988.</p> <p>L'ABBATE, S. As políticas de alimentação e nutrição no Brasil: a partir dos anos setenta. <b>Revista de Nutrição de PUCCAMP.</b> Campinas, v.2, n.1, p. 7-54. jan./jun. 1989.</p> <p>LESSA, I. <b>O adulto brasileiro e as doenças da modernidade: epidemiologia das doenças crônicas não-transmissíveis.</b> São Paulo: Hucitec; Rio de Janeiro: Abrasco, p.43-72, 1998.</p>

	<p>ROUQUAYROL, M. Z. <b>Epidemiologia e saúde</b>. 5 ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 1999. 570 p.</p> <p>BRASIL, <b>Ministério de Desenvolvimento Social, Programa Fome Zero, Manual do Mutirão</b>, 2003</p>
--	--

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	Tecnologia em Gastronomia/ 3º semestre
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>Cozinha Internacional II</b>
<b>CARÁTER</b>	Obrigatório
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	Cozinha internacional I
<b>CÓDIGO</b>	0400102
<b>DEPARTAMENTO</b>	Nutrição
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	68 horas
<b>CRÉDITOS</b>	4
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA</b>	4 horas semanais (1 teóricas e 3 práticas)
<b>ANO/SEMESTRE</b>	2011/2
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	
<b>OBJETIVOS</b>	<p style="text-align: center;"><b>Geral:</b></p> <p>Conhecer a gastronomia tradicional dos países europeus, seus produtos e ingredientes e sua evolução, propagação e influência na gastronomia mundial</p> <p style="text-align: center;"><b>Específicos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estudar os alimentos e pratos clássicos da culinária da Europa e Mediterrâneo;</li> <li>- Conhecer os produtos e ingredientes nativos dessa região;</li> <li>- Conhecer a história e as principais culturas europeias mediterrâneas.</li> </ul>
<b>EMENTA</b>	Princípios básicos da cozinha europeia e mediterrânea. Estudo teórico e prático de ingredientes nativos e sabores da culinária europeia, com ênfase principalmente nas cozinhas alemã, grega, suíça, inglesa, turca, egípcia, marroquina. Conceitos, história e principais produções cultura mediterrânea.
<b>PROGRAMA</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Alemanha       <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Visão geral histórica e econômica.</li> <li>1.2. Elaboração e preparo de pratos típicos</li> </ol> </li> <li>2. Grécia       <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Visão geral histórica e econômica.</li> <li>2.2. Elaboração e preparo de pratos típicos</li> </ol> </li> <li>3. Suíça       <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. Visão geral histórica e econômica.</li> <li>3.2. Elaboração e preparo de pratos típicos</li> </ol> </li> <li>4. Inglaterra       <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1. Visão geral histórica e econômica.</li> <li>4.2. Elaboração e preparo de pratos típicos</li> </ol> </li> <li>5. Turquia       <ol style="list-style-type: none"> <li>5.1. Visão geral histórica e econômica.</li> </ol> </li> </ol>

	<p>5.2.Elaboração e preparo de pratos típicos</p> <p>6. Egito</p> <p>6.1.Visão geral histórica e econômica.</p> <p>6.2.Elaboração e preparo de pratos típicos</p> <p>7. Marrocos</p> <p>7.1.Visão geral histórica e econômica.</p> <p>7.2.Elaboração e preparo de pratos típicos</p> <p>8. Demais países europeus e mediterrâneos</p> <p>8.1.Demonstração de pratos, métodos de preparo e iguarias típicos</p>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<p style="text-align: center;"><b>Básica:</b></p> <p>ROMER, J.; DOMINE, A.; DITTER, M. Culinaria Especialidades Europeias ,Ed. Konemann do Brasil, 2000, 640p</p> <p>WERNER, C. Larousse da Cozinha do Mundo - Mediterrâneo e Europa Ocidental Ed, Larousse Brasil</p> <p>WERNER, C. Larousse da Cozinha do Mundo - Europa e Escandinávia Ed, Larousse Brasil</p> <p>DOMINÉ, A.; RÖMER, J.; DITTER, M. Culinária – Especialidades EUROPEÍAS. Editora KÖNEMANN, 2001. 640P.</p> <p>ROMER, J.; DOMINE, A.; DITTER, M. Culinaria Especialidades Europeias ,Ed. Konemann do Brasil, 2000, 640p</p> <p style="text-align: center;"><b>Complementar:</b></p> <p>DOMINÉ, A.; RÖMER, J.; DITTER, M. Culinária – Especialidades EUROPEÍAS. Editora KÖNEMANN, 2001. 640P.</p>

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	Tecnologia em Gastronomia/ 3º semestre
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>Gestão de Recursos Humanos</b>
<b>CARÁTER</b>	Obrigatória
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	--
<b>CÓDIGO</b>	0400103
<b>DEPARTAMENTO</b>	Nutrição
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	34 horas
<b>CRÉDITOS</b>	2
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA</b>	2 horas semanais (2 teóricas)
<b>ANO/SEMESTRE</b>	2011/02
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	
<b>OBJETIVOS</b>	<b>Geral</b> Desenvolver conhecimentos sobre Gestão de Recursos Humanos em serviços de alimentação.

	<p style="text-align: center;"><b>Específicos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Desenvolver habilidades de gestão de pessoas</li> <li>- Desenvolver habilidades de treinamento de indivíduos e equipes</li> <li>- Desenvolver visão estratégica sobre gestão de recursos humanos e serviços para atendimento ao público</li> <li>- Desenvolver reflexão teórico – pratica sobre a realidade da gestão de recursos humanos</li> </ul>
<b>EMENTA</b>	Fundamentos da gestão de recursos humanos. Recrutamento, seleção e treinamento de recursos humanos. Comportamento nas organizações.
<b>PROGRAMA</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dimensionamento e distribuição de pessoal.</li> <li>2. Legislação trabalhista, tipos de escala, cargos e atribuições.</li> <li>3. Recrutamento, seleção, admissão e demissão.</li> <li>4. Capacitação, treinamento, motivação e liderança.</li> <li>5. Taxa de absenteísmo, rotatividade de pessoal</li> </ol>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<p style="text-align: center;"><b>Básica:</b></p> <p>CHIAVENATO, I. <b>Gestão de Pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações</b>. Rio de Janeiro: Campus, 1999</p> <p>LEME, R. <b>Aplicação Prática de Gestão de Pessoas por Competências</b>. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2005</p> <p style="text-align: center;"><b>Complementar:</b></p> <p>BECK, H. <b>A Arte e a Ciência do Serviço</b>. São Paulo: Ed.Anhembi Morumbi,2005</p> <p>FERNANDES, B. H. R. <b>Competências &amp; Desempenho Organizacional</b>. São Paulo: Saraiva, 2006</p> <p>MEZZOMO, I. B. F. <b>A administração de Serviços de alimentação</b>. São Paulo, Ed. Terra, 4<sup>a</sup> ed., 1994, 469p.</p> <p>SANTOS, S. G. F. S. <b>Treinando manipuladores de alimentos</b>. São Paulo, Livraria Varela, 1999, 122p.</p>

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	Tecnologia em gastronomia/3º Semestre
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>Bebidas e Cafés</b>
<b>CARÁTER</b>	Obrigatório
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	Merceologia de alimentos; nutrição e química de alimentos; - Boas práticas em produção de alimentos
<b>CÓDIGO</b>	0400104
<b>DEPARTAMENTO</b>	Nutrição
<b>CARGA HORÁRIA</b>	68 horas:



<b>TOTAL</b>	
<b>CRÉDITOS</b>	4
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA</b>	4 horas semanais (2 teóricas e 2 práticas)
<b>ANO/SEMESTRE</b>	2011/2
<b>PROFESSOR RESPONSÁVEL</b>	
<b>OBJETIVOS</b>	<p style="text-align: center;"><b>Geral</b></p> <p>Capacitar para a elaboração de bebidas, coquetéis e cafés diferenciados, de acordo com as técnicas de preparo.</p> <p style="text-align: center;"><b>Específicos</b></p> <p>- Capacitar para o atendimento da clientela de restaurantes, bares e similares, através do conhecimento de bebidas.</p> <p>- Desenvolver a capacidade de atuar como barista, através de atividades teórico práticas em hospitalidade e lazer.</p>
<b>EMENTA</b>	Classificação das bebidas e cafés. Tipologia de bares e caeterias. Origem e produção de bebidas e cafés. Técnicas de preparo e serviços em bares e cafeterias.
<b>PROGRAMA</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bebidas e serviços de bar. <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. História da coquetelaria e das bebidas;</li> <li>1.2. Classificação de bebidas em geral.</li> <li>1.3. Características e tipologia de bares.</li> <li>1.4. Origem e produção de bebidas destiladas, fermentadas e compostas.</li> <li>1.5. Bebidas alcoólicas e não alcoólicas.</li> </ol> </li> <li>2. Técnicas de preparo <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Preparo das diversas modalidades de coquetéis (batidos, mexidos, montados);</li> <li>2.2. Coquetelaria internacional - IBA-International Bartender Association.</li> <li>2.3. Conhecimento de equipamentos e utensílios de bar.</li> <li>2.4. Ingredientes e essências em bebidas.</li> <li>2.5. Estrutura e "mise-en-place" de bar.</li> <li>2.6. Design e decoração de bebidas e coquetéis.</li> <li>2.7. Técnicas de baristas.</li> </ol> </li> <li>3. Cafés e cafeterias. <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. História do café e selos de qualidade.</li> <li>3.2 Tipos de grãos de café no Brasil.</li> <li>3.3 Cafeterias no Brasil e no mundo.</li> <li>3.4. Máquinas de café expresso e acessórios.</li> <li>3.5. Técnica de preparo de café expresso e outras bebidas com café.</li> </ol> </li> <li>4. Práticas de elaboração de coquetéis e cafés <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1. Short drinks, long drinks, tropicais, coquetéis médios, grogs e coquetéis sem álcool entre outros.</li> <li>4.2. Café expresso, carioca, duplo, curto, ristreto, cortado, pingado, moccachino, capuccino, capuccino ice, frappês, cafés aromatizados, entre outros.</li> </ol> </li> <li>5. Cervejas <ol style="list-style-type: none"> <li>5.1 História das cervejas e qualidade</li> <li>5.2 Tipos de cerveja</li> <li>5.3 Processo de preparo</li> </ol> </li> </ol>

	5.4 Harmonização com pratos
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<p style="text-align: center;"><b>Básica:</b></p> <p>VIEIRA, S. M. <b>Barman perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado</b>. SENAC: Rio de Janeiro, 2002.</p> <p>BRIAN, K. J. <b>Manual de bebidas</b>. Portugal: Cetop, 1994.</p> <p>FREUND, F. T. <b>Alimentos e Bebidas – uma visão gerencial</b></p> <p>LOBO, L. <b>Coquetéis: Monet Gastronomia</b>. São Paulo: Globo, 2005.</p> <p>MARQUES, J. A. <b>Manual de restaurante e bar</b>. Rio de Janeiro: Thex, 2002.</p>
	<p style="text-align: center;"><b>Complementar:</b></p> <p>SABINO, J. <b>Cocktails e técnicas de bar</b>. Portugal: Diagonal, 1995.</p> <p>JAKSON, M. <b>Guia Internacional do Bar</b>. São Paulo: Abril Cultural, 1980.</p>

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	Tecnologia em Gastronomia/ 3º semestre
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>Gestão de Custos em Gastronomia</b>
<b>CARÁTER</b>	Obrigatório
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	-
<b>CÓDIGO</b>	0400105
<b>DEPARTAMENTO</b>	Nutrição
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	34
<b>CRÉDITOS</b>	2 créditos
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA</b>	2 horas semanais (2 teóricas)
<b>ANO/SEMESTRE</b>	2011/2
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	

<p><b>OBJETIVOS</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Geral</b></p> <p>Desenvolver conhecimento sobre os aspectos básicos da administração, planejamento e controle de custos aplicados às necessidades de serviços de alimentação.</p> <p style="text-align: center;"><b>Específicos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Desenvolver capacitação para todas as etapas de gerenciamento de custos.</li> <li>- Desenvolver conhecimentos teóricos sobre gerenciamento de custos e sua aplicabilidade à gastronomia.</li> <li>- Desenvolver habilidade do uso da ferramenta de planejamento, controle e análise financeira</li> </ul>
<p><b>EMENTA</b></p>	<p>Conceitos, classificação, métodos de planejamento e controle de custos em serviços de alimentação, controle de estoque, depreciação e orçamento.</p>
<p><b>PROGRAMA</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conceitos</li> <li>2. Classificação dos custos</li> <li>3. Orçamento: conceito e previsão</li> <li>4. Fatores que interferem nos custos</li> <li>5. Métodos de custeio</li> <li>6. Depreciação de equipamentos</li> <li>7. Planejamento orçamentário e uso de planilhas de previsão e controle</li> <li>8. Controle de perdas, registro e qualidade sanitária dos alimentos no recebimento e estocagem de gêneros alimentícios.</li> </ol>
<p><b>BIBLIOGRAFIA</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Básica:</b></p> <p>MEZZOMO, I. B. F. <b>A administração de Serviços de alimentação.</b> São Paulo, Ed. Terra, 4<sup>a</sup> ed., 1994, 469p.</p> <p>VANDERBECK, E. J.; NAGY, C. F. <b>Contabilidade de custos.</b> Ed. Pioneira, 11<sup>a</sup> ed., 2001, 456p.</p> <p>BITTENCOURT, E. S. <b>Manual de Custo e Controle dos Restaurantes.</b> Ciep. São Paulo, 1979.</p> <p>GANDRA, Y. R.; GAMBARDELLA, A. M. D. <b>Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação.</b> Editora Sarvier. São Paulo, 1986</p> <p style="text-align: center;"><b>Complementar:</b></p> <p>BRIMSON, J. A . <b>Contabilidade por atividades: uma abordagem de custeio baseado em atividades.</b> São Paulo : Atlas, 1996</p> <p>SAKURAI, M. <b>Gerenciamento integrado de custos.</b> São Paulo: Atlas, 1997.</p>

	<p>COOPER, R.; KAPLAN, R. S. <b>Custo e Desempenho : administre seus custos para ser mais competitivo.</b> São Paulo : Futura, 1998.</p> <p>MARTINS, E. <b>Contabilidade de Custos.</b> São Paulo: Atlas, 1999</p> <p>MATARAZO, D. C. <b>Análise Financeira de Balanços.</b> 6ed. São Paulo: Atlas, 2003</p>
--	--

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	Tecnologia em Gastronomia/3º semestre
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>Cozinha Internacional III</b>
<b>CARÁTER</b>	Obrigatório
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	Cozinha internacional I
<b>CÓDIGO</b>	0400106
<b>DEPARTAMENTO</b>	Nutrição
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	102 horas
<b>CRÉDITOS</b>	06 créditos
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA</b>	6 horas semanais (2 teóricas e 4 práticas)
<b>ANO/SEMESTRE</b>	2012/1
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	
<b>OBJETIVOS</b>	<p style="text-align: center;"><b>Geral:</b></p> <p>Identificar e compreender a gastronomia dos países da Ásia e Oceania, através de suas características geográficas, históricas, políticas e culturais.</p> <p style="text-align: center;"><b>Específicos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estudar os principais grupos de alimentos encontrados do Japão, China, Coreia, Tailândia, Índia, Israel, Austrália e Nova Zelândia;</li> <li>- Observar o comportamento alimentar e os aspectos que influenciaram nestas gastronomias;</li> <li>- Conhecer as técnicas culinárias desses países;</li> <li>- Reconhecer utensílios e ingredientes utilizados na gastronomia;</li> <li>- Dominar o planejamento e preparação de cardápios da cozinha oriental.</li> </ul>
<b>EMENTA</b>	Gastronomia do Japão, China, Coreia, Tailândia, Índia, Israel, Austrália e Nova Zelândia; características geográficas, históricas, políticas e culturais destes países; técnicas culinárias e utensílios empregados nas preparações. Planejamento de cardápios da cozinha oriental.
<b>PROGRAMA</b>	<p>1. Japão</p> <p>1.1. Características geográficas, históricas e culturais</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>1.2.Técnicas culinárias</li> <li>1.3.Elaboração e preparo de pratos típicos</li> <li>2. China <ul style="list-style-type: none"> <li>2.1.Características geográficas, históricas e culturais</li> <li>2.2.Técnicas culinárias</li> <li>2.3.Elaboração e preparo de pratos típicos</li> </ul> </li> <li>3. Coréia <ul style="list-style-type: none"> <li>3.1.Características geográficas, históricas e culturais</li> <li>3.2.Técnicas culinárias</li> <li>3.3.Elaboração e preparo de pratos típicos</li> </ul> </li> <li>4. Tailândia <ul style="list-style-type: none"> <li>4.1.Características geográficas, históricas e culturais</li> <li>4.2.Técnicas culinárias</li> <li>4.3.Elaboração e preparo de pratos típicos</li> </ul> </li> <li>5. Índia <ul style="list-style-type: none"> <li>5.1.Características geográficas, históricas e culturais</li> <li>5.2.Técnicas culinárias</li> <li>5.3.Elaboração e preparo de pratos típicos</li> </ul> </li> <li>6. Israel <ul style="list-style-type: none"> <li>6.1.Características geográficas, históricas e culturais</li> <li>6.2.Técnicas culinárias</li> <li>6.3.Elaboração e preparo de pratos típicos</li> </ul> </li> <li>7. Austrália <ul style="list-style-type: none"> <li>7.1.Características geográficas, históricas e culturais</li> <li>7.2.Técnicas culinárias</li> <li>7.3.Elaboração e preparo de pratos típicos</li> </ul> </li> <li>8. Nova Zelândia <ul style="list-style-type: none"> <li>8.1.Características geográficas, históricas e culturais</li> <li>8.2.Técnicas culinárias</li> <li>8.3.Elaboração e preparo de pratos típicos</li> </ul> </li> </ul>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<p style="text-align: center;"><b>Básica:</b></p> <p>Livro essencial da Cozinha Asiática. Distribuidora: Paisagem, 304 pág.</p> <p>WERNER, C. Larousse da Cozinha do Mundo - Ásia e Oceania. Ed, Larousse Brasil</p> <p>DASI, S. D. Culinária Vegetariana com Sabor da Índia. Editora Sandra Lage, São Paulo.106p.</p> <p>OKAMOTO, M.; BUCK, C. Arte do sushi. São Paulo: Melhoramentos, 2001.</p> <p>HAWKINS, K. Livro de comida chinesa light. São Paulo: Manole, 1997.</p> <p>LIN-LIU, J. República Gastronômica da China. ZAHAR, SP. 2009.</p> <p>MORIYAMA, Y. Culinária Japonesa, Editora JBC, São Paulo, 1995. 122p.</p> <p style="text-align: center;"><b>Complementar:</b></p>

	<p>SHIMIZU, S. Melhores Receitas da Culinária Japonesa. Editora JTB, São Paulo, 2002. 64p.</p> <p>WILSON, A. Cozinha Japonesa e Coreana Ed. Konemann</p> <p>WRIGHT, J.; TREUILLE, E. Todas as Técnicas Culinárias – Le Cordon Bleu, Editora Marco Zero, São Paulo, Brasil, 2005. 351p.</p> <p>YAZBEK, M. H. Receitas Árabes Tradicionais. Editora Revan, São Paulo, 2001. 140p.</p> <p>LEAL, M. L. M. S. A História da Gastronomia. Editora Senac, Rio de Janeiro, 1998. 144p.</p> <p>LEW, J. Culinária Chinesa. Editora JTB, São Paulo, 1996. 120p.</p> <p>DUMAS, A. Grande Dicionário de Culinária. Editora Jorge Zahar, São Paulo, São Paulo. 340p.</p>
--	--

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	Tecnologia em Gastronomia/ 4º semestre
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>Doçaria</b>
<b>CARÁTER</b>	Obrigatório
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	Panificação e confeitaria avançada
<b>CÓDIGO</b>	
<b>DEPARTAMENTO</b>	Nutrição
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	68 horas
<b>CRÉDITOS</b>	04 créditos
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA</b>	4 horas semanais (1 teórica e 3 práticas)
<b>ANO/SEMESTRE</b>	2012/1
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	
<b>OBJETIVOS</b>	<p style="text-align: center;"><b>Geral</b></p> <p>Elaborar doces finos, utilizando os procedimentos de cocção e modelagem adequados a cada tipo de receituário, aplicando normas básicas de higiene e segurança na manipulação dos alimentos e ambiente de trabalho, visando a qualidade nas produções culinárias.</p> <p style="text-align: center;"><b>Específicos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconhecer a origem e a tradição dos doces de Pelotas, preservando suas características originais;</li> <li>-Selecionar ingredientes para os diferentes tipos de doces, observando critérios de qualidade e procedência;</li> <li>-Utilizar as técnicas adequadas para o preparo e decoração dos diferentes tipos de doces tradicionais de Pelotas;</li> <li>-Identificar tipos de embalagens que proporcionem melhor</li> </ul>

	<p>conservação dos doces;</p> <p>-Aplicar os cuidados na manipulação dos alimentos em todas as etapas da preparação.</p>
<b>EMENTA</b>	Origem e tradição dos doces de Pelotas. Tipos de doce. Preparo, decoração e embalagens. Controle de qualidade.
<b>PROGRAMA</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aspectos históricos <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Origem</li> <li>1.2. Influência da colonização portuguesa</li> </ol> </li> <li>2. Preparo, decoração e embalagem <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Doces em massa</li> <li>2.2. Compotas</li> <li>2.3. Geléias e geleadas</li> <li>2.4. Doces cristalizados e glaceados</li> <li>2.5. Doces artesanais</li> </ol> </li> <li>3. Controle de qualidade</li> </ol>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<p style="text-align: center;"><b>Básica:</b></p> <p>SEBESS, M. <b>Técnicas de confeitaria profissional</b>. 2. Ed. 1. Rio de Janeiro: SENAC, 2009.</p> <p>SENAC. <b>A Doçaria tradicional de Pelotas</b>. Editora Nacional SENAC, 2007. 88p.</p> <p>KONEMAN, R. <b>À Mesa Com Chefes Europeus: Doçaria</b>. [s.l.]: Koneman Eurodélices, (s.d).</p> <p style="text-align: center;"><b>Complementar:</b></p> <p>KONEMAN, R. <b>À Mesa Com Chefes Europeus: Sobremesas</b>. [s.l.]: Koneman Eurodélices, (s.d).</p> <p>DUCHENE, L.; JONES, B. <b>Sobremesas e suas Técnicas – Le Cordon Bleu</b>. Editora Marco Zero, São Paulo, 2004. 224p.</p> <p>FREYRE, G. <b>Açúcar</b>. Editora Global, São Paulo, 2007. 269p.</p> <p>HERMÉ, P. <b>Larousse das Sobremesas</b>. Editora Larousse, São Paulo, 2006. 239p.</p>

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	Tecnologia em Gastronomia /4º semestre
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>Gestão de Alimentos e Bebidas</b>
<b>CARÁTER</b>	Obrigatório
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	Gestão de custos em gastronomia
<b>CÓDIGO</b>	
<b>DEPARTAMENTO</b>	Nutrição
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	34 horas
<b>CRÉDITOS</b>	2
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA</b>	2 horas semanais (2 teóricas)

<b>ANO/SEMESTRE</b>	2012/1
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	
<b>OBJETIVOS</b>	<p style="text-align: center;"><b>Geral</b></p> <p>Capacitar o aluno para um correto entendimento do funcionamento administrativo e operacional, assim como do gerenciamento de estabelecimentos ligados à área de alimentos e bebidas. Visa também prover o aluno de subsídios para que entenda toda a dinâmica envolvida dentro do sistema de negócios em alimentos e bebidas.</p> <p style="text-align: center;"><b>Específicos</b></p> <p>- Aproximar o aluno da área de alimentos e bebidas, maximizando o aprendizado por suscitar interesse nos diferenciais do segmento e contexto mundial atualizado.</p> <p>- Capacitar o aluno para administrar ou gerir negócios, desenvolver projetos e ter noções de empreendedorismo dentro da área de A&amp;B.</p> <p>- Tornar o aluno apto a analisar as tendências de mercado, aspectos econômicos e legais específicos e gerais existentes na área de alimentos e bebidas, da produção ao consumo.</p>
<b>EMENTA</b>	O mercado de alimentos e bebidas de modo amplo. Gestão de Negócios em Alimentos, Bares e restaurantes. Procedimentos e ética comportamental. Mudanças na indústria de alimentos e bebidas. Leis e normas para profissionais e empresas da área de alimentos. Exigências legais para empresas de alimentos. Códigos sanitários. Qualidade no atendimento ao cliente, abrangendo todo o sistema de alimentos e bebidas desde a produção ao consumidor final.
<b>PROGRAMA</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. O mercado de alimentos e bebidas de modo amplo;</li> <li>2. Gestão de Negócios em Alimentos, Bares e restaurantes;</li> <li>3. Procedimentos e ética comportamental;</li> <li>4. Mudanças na indústria de alimentos e bebidas;</li> <li>5. Leis e normas para profissionais e empresas da área de alimentos.</li> <li>6. Exigências legais para empresas de alimentos;</li> <li>7. Códigos sanitários;</li> <li>8. Qualidade no atendimento ao cliente.</li> </ol>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<p style="text-align: center;"><b>Básica:</b></p> <p>CASTELLI, G. Hospitalidade sob a perspectiva da gastronomia e da hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2005.</p> <p>CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. 9. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2001</p> <p style="text-align: center;"><b>Complementar:</b></p> <p>CASCUDO Luiz da Câmara. História da alimentação no Brasil. 3 ed. São Paulo: Global, 2004.</p>



	<p>MARICATO, P. Como montar e administrar bares e restaurantes. São Paulo: Senac, 2002.</p> <p>DAVIES, C. A. Alimentos e Bebidas. Caxias do Sul: EDUCS, 2001.</p> <p>MARQUES, J. A. Manual do restaurante e bar. Rio de Janeiro: Thex Editora, 2002.</p> <p>VIERA, Elenara Viera de; CÂNDIDO, Índio. Glossário técnico: gastronômico, hoteleiro e turístico. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.</p>
--	--

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	Tecnologia em Gastronomia/ 4º semestre
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>Cozinha Brasileira</b>
<b>CARÁTER</b>	Obrigatório
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	-Cozinha clássica; -Merceologia de alimentos; -Boas práticas em produção de alimentos
<b>CÓDIGO</b>	
<b>DEPARTAMENTO</b>	Nutrição
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	136 horas
<b>CRÉDITOS</b>	08 créditos
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA</b>	8 horas semanais (2 teóricas e 6 práticas)
<b>ANO/SEMESTRE</b>	2012/1
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	
<b>OBJETIVOS</b>	<p style="text-align: center;"><b>Geral:</b></p> <p>Conhecer a culinária das diferentes regiões do Brasil e suas peculiaridades.</p> <p style="text-align: center;"><b>Específicos:</b></p> <p>- Conhecer a culinária Brasileira e as influências recebidas, o folclore, os ingredientes típicos, os pratos tradicionais regionais e a culinária contemporânea brasileira.</p> <p>- Desenvolver, de forma objetiva e prática, as diversas técnicas de preparo, combinações de ingredientes, cores e sabores da culinária das regiões central, sul, sudeste, norte e nordeste do Brasil.</p> <p>- Saber diferenciar as diferentes técnicas e alimentos utilizados em preparações regionais típicas.</p>
<b>EMENTA</b>	Influências indígenas, européias, africanas e de outros migrantes na culinária brasileira. Contribuição de técnicas e ingredientes, influências socioeconômicas e religiosas de cada uma destas culturas. Técnicas de identificação e preparo de alimentos típicos de cada região brasileira. As cozinhas regionais Brasileiras e suas peculiaridades.
<b>PROGRAMA</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>História da alimentação no Brasil</li> <li>Culinária Brasileira: Influências sócio-econômicas e</li> </ol>

	<p>religiosas recebidas</p> <p>3. Ingredientes típicos da culinária Brasileira</p> <p>4. Culinária da região nordeste</p> <p>5. Culinária da região norte</p> <p>6. Culinária da região Centro-oeste</p> <p>7. Culinária da região sudeste</p> <p>8. Culinária da região sul</p> <p>8.1 Ênfase na culinária gaúcha.</p>
<p><b>BIBLIOGRAFIA</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Básica:</b></p> <p>ALVES FILHO, I.; DI GIOVANNI, R. <b>Cozinha brasileira: com recheio de história.</b> Rio de Janeiro: Revan, 2000.</p> <p>BASISIO, A. MEDEIROS, H. <b>Culinária Amazônica.</b> São Paulo: SENAC, 2001.</p> <p>CASCUDO, L. C. <b>História da alimentação no Brasil.</b> 3. ed. São Paulo: Global, 2004. 954 p.</p> <p>CAVALCANTI, P. <b>A Pátria nas Panelas: História e Receitas da Cozinha Brasileira.</b> São Paulo: SENACSP, 2007.392p.</p> <p>CHAVES, G.; FRIXA, D. <b>Larousse da Cozinha Brasileira.</b> São Paulo: Larousse,2007. 200p.</p> <p>CLEMENT, C.; COHEN, E. W. <b>Melhor da culinária francesa.</b> Erechim: Edelbra, 2001.</p> <p>DAVID, E. <b>Cozinha francesa regional.</b> São Paulo: Companhia das Letras, 2001.</p> <p>FERNANDES, C. <b>Viagem gastronômica através do Brasil.</b> 6 ed. São Paulo: SENAC, 2004.</p> <p>ROBATTO, S. <b>As Melhores Receitas da Cozinha Baiana.</b> Rio de Janeiro: Globo, 1995.</p> <p>TREVISANI, B.; MATTOS, N.; RAMOS, R. H. P. <b>Sabores da Cozinha Brasileira.</b> São Paulo: Melhoramentos, 2004.</p> <p>LESSA, B.; LONA, A. A. <b>Do pampa à serra: os sabores da terra gaúcha.</b> Rio de Janeiro: SENAC, 1999.</p> <p style="text-align: center;"><b>Complementar:</b></p> <p>ARAUJO, W. M. C.; TENSER, C. M. R. <b>Gastronomia - Cortes &amp; Recortes</b> V.I.Brasília: SENAC-DF, 2006 - 264 pág.</p> <p>ATALA, A.; LIMA, J. G.; SIMÕES, E. <b>Alex Atala: por uma gastronomia brasileira.</b> São Paulo: Bei, 2005. 2 v. ISBN 858651835</p>

	<p>FERNANDES, C. <b>Viagem gastronômica através do Brasil</b>. 7. ed. São Paulo SENAC Ed. Estúdio Sonia Robatto 2005 255 p</p> <p>FREYRE, G. <b>Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do brasil</b>. 5. ed. rev. São Paulo: Global, 2007. 270 p.</p> <p>HAMILTON, C. Y. <b>Os sabores da lusofonia: encontros de culturas</b>. São Paulo: SENAC, 2005. 392 p.</p> <p>LAZZARINI NETO, S. <b>A Culinária da carne o o churrasco brasileiro</b>, Ed SDF, 2004</p>
--	--

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	Tecnologia em Gastronomia/ 4º semestre
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>Serviços de Salão, Atendimento e Eventos</b>
<b>CARÁTER</b>	Obrigatório
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	-Bebidas e cafés; -Enologia e enogastronomia -Planejamento e engenharia de cardápios
<b>CÓDIGO</b>	
<b>DEPARTAMENTO</b>	Nutrição
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	68 horas
<b>CRÉDITOS</b>	4 créditos
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA</b>	4 horas semanais (2 teóricas e 2 práticas)
<b>ANO/SEMESTRE</b>	2012/1
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	
<b>OBJETIVOS</b>	<p style="text-align: center;"><b>Geral:</b></p> <p>Identificar a estrutura dos diversos serviços de sala e bar e caracterizar a importância do bom atendimento ao cliente.</p> <p style="text-align: center;"><b>Específicos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar a estrutura dos serviços de sala e bar como parte da estrutura gastronômica.</li> <li>- Caracterizar os diferentes tipos de serviço.</li> <li>- Caracterizar o atendimento ao cliente.</li> <li>- Identificar denominações culinárias e terminologias específicas.</li> <li>- Apresentar a importância do evento gastronômico como atividade econômica.</li> </ul>
<b>EMENTA</b>	A estruturação dos serviços de salão e bar. Serviços de bar ligados ao restaurante. Serviço de bebidas quentes. Serviços de salão. Apresentação dos serviços. Atendimento ao cliente. Denominações culinárias e terminologia dos pratos. Operacionalização de eventos.
<b>PROGRAMA</b>	1. Tipos técnicas e formas das diferenças entre os diversos

	<p>serviços de salão.</p> <p>1.1. Francesa.</p> <p>1.2. Inglesa (direta e indireta).</p> <p>1.3. Russa (direta e indireta).</p> <p>1.4. Americana.</p> <p>2. Serviço de bebidas frias e quentes.</p> <p>3. Atendimento ao cliente.</p> <p>3.1. Postura com o cliente</p> <p>3.2. Atendimento como vendedor.</p> <p>3.3. Utilização de comandas eletrônicas. 3.4. Recepção e acomodação de Clientes.</p> <p>4. Planejamento e organização.</p>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<p style="text-align: center;"><b>Básica:</b></p> <p>SENAC. <b>Serviços no Bar</b>. São Paulo: SENAC, 2005.</p> <p>MARQUES, J. Albano. <b>Manual de Restaurante e Bar</b>. Rio de Janeiro: Thex, 2002.</p> <p>PACHECO, Aristides de Oliveira. <b>Manual de Serviços do Garçom</b>. São Paulo: SENAC, 2007.</p> <p style="text-align: center;"><b>Complementar:</b></p> <p>FORNARI, Cláudio. <b>Bar Doce Bar</b>. Rio de Janeiro: Axcel Books, 2004.</p> <p>LE CORDON BLEU. <b>Le Cordon Bleu – Vinhos</b>. São Paulo: Marco Zero, 2001.</p> <p>PACHECO, Aristides de Oliveira. <b>Manual do Bar</b>. São Paulo: SENAC, 2002.</p> <p>DAVIES, C. A. <b>Alimentos &amp; Bebidas</b>. Caxias do Sul: EducS, 1999.</p> <p>VIEIRA, S. M. <b>Barman: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado</b>. SENAC: Rio de Janeiro, 2002.</p>

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	Tecnologia em Gastronomia/ 4º semestre
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>Cozinha Internacional IV</b>
<b>CARÁTER</b>	Obrigatório
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	Cozinha Internacional I
<b>CÓDIGO</b>	
<b>DEPARTAMENTO</b>	Nutrição
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	68 horas
<b>CRÉDITOS</b>	04 créditos
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA</b>	4 horas semanais (1 teóricas e 3 práticas)
<b>ANO/SEMESTRE</b>	2012/1
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	

<b>OBJETIVOS</b>	<p style="text-align: center;"><b>Geral:</b></p> <p>Estudar os alimentos e pratos clássicos da culinária das Américas e África, além de comportamentos alimentares que influenciaram a gastronomia africana e americana.</p> <p style="text-align: center;"><b>Específicos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estudar os principais grupos de alimentos encontrados no Canadá, Estados Unidos, Cuba, Caribe, México, Peru, Chile, Paraguai, Argentina, Uruguai e África</li> <li>- Observar o comportamento alimentar e os aspectos que influenciaram essas gastronomias</li> <li>- Conhecer as técnicas culinárias desses países;</li> <li>- Reconhecer utensílios e ingredientes utilizados na gastronomia;</li> </ul>
<b>EMENTA</b>	<p>Gastronomia do Canadá, Estados Unidos, Cuba, Caribe, México, Peru, Chile, Paraguai, Argentina, Uruguai e África; características geográficas, históricas, políticas e culturais destes países; técnicas culinárias e utensílios empregados nas preparações. Planejamento de cardápios.</p>
<b>PROGRAMA</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Canadá       <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Características geográficas, históricas e culturais</li> <li>1.2. Técnicas culinárias</li> <li>1.3. Elaboração e preparo de pratos típicos</li> </ol> </li> <li>2. Estados Unidos       <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Características geográficas, históricas e culturais</li> <li>2.2. Técnicas culinárias</li> <li>2.3. Elaboração e preparo de pratos típicos</li> </ol> </li> <li>3. Cuba       <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. Características geográficas, históricas e culturais</li> <li>3.2. Técnicas culinárias</li> <li>3.3. Elaboração e preparo de pratos típicos</li> </ol> </li> <li>4. Caribe       <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1. Características geográficas, históricas e culturais</li> <li>4.2. Técnicas culinárias</li> <li>4.3. Elaboração e preparo de pratos típicos</li> </ol> </li> <li>5. México       <ol style="list-style-type: none"> <li>5.1. Características geográficas, históricas e culturais</li> <li>5.2. Técnicas culinárias</li> <li>5.3. Elaboração e preparo de pratos típicos</li> </ol> </li> <li>6. Peru       <ol style="list-style-type: none"> <li>6.1. Características geográficas, históricas e culturais</li> <li>6.2. Técnicas culinárias</li> <li>6.3. Elaboração e preparo de pratos típicos</li> </ol> </li> <li>7. Chile       <ol style="list-style-type: none"> <li>7.1. Características geográficas, históricas e culturais</li> <li>7.2. Técnicas culinárias</li> <li>7.3. Elaboração e preparo de pratos típicos</li> </ol> </li> <li>8. Paraguai       <ol style="list-style-type: none"> <li>8.1. Características geográficas, históricas e culturais</li> <li>8.2. Técnicas culinárias</li> <li>8.3. Elaboração e preparo de pratos típicos</li> </ol> </li> </ol>

	<p>9. Argentina  9.1.Características geográficas, históricas e culturais  9.2.Técnicas culinárias  9.3.Elaboração e preparo de pratos típicos</p> <p>10. Uruguai  10.1.Características geográficas, históricas e culturais  10.2.Técnicas culinárias  10.3.Elaboração e preparo de pratos típicos</p> <p>11. África  11.1.Características geográficas, históricas e culturais  11.2.Técnicas culinárias  11.3.Utensílios e ingredientes utilizados na gastronomia  11.4.Planejamento e preparação de cardápios</p>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<p style="text-align: center;"><b>Básica:</b></p> <p>BARRETT, C. O Livro De Comida Mexicana. São Paulo: Manole, 1998 - 120 pág.</p> <p>CUSTER, T.; ETCHEPARE, M.; GUIULFO,F. O. El Arte De La Cocina Peruana.Cimino edição. 351 pág.</p> <p>FISHER, C. The American Cookbook : A History. McFarland &amp; Co Inc Pub,2005.260p.</p> <p>GARROW et al. Human Nutrition and Dietetics, Churchill Livingstone, Edinburgh. 2000.</p> <p>HICKS, R. Cozinha Mexicana.Editora: LISMA,2005 - 96 pág.</p> <p>LAROUSSE. Larousse Da Cozinha Do Mundo – Américas. São Paulo: Larousse Do Brasil, 2005 - 143 pág.</p> <p>WRIGHT, J. T. E. Le Cordon Bleu. Todas as Técnicas Culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2007.6ªed.</p> <p style="text-align: center;"><b>Complementar:</b></p> <p>CLEMENTS, C. American Regional Cooking. Lorenz Books, 2005. 512p.</p> <p>MACHIA, V. Cocina Argentina Clásica Y Moderna.Emece Editores, 2003  O Melhor da Culinária Americana, Vol.1 Editora Edelbra, 1999. Publishing Group, 2003.</p> <p>RABINOVITCH, D. Canadian Living Cooks Step by Step. Vintage Books, 2003.</p>

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	Tecnologia em Gastronomia/4º semestre
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>Ética, Sustentabilidade e Meio Ambiente</b>
<b>CARÁTER</b>	Obrigatório
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	-
<b>CÓDIGO</b>	

<b>DEPARTAMENTO</b>	Nutrição
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	34 horas
<b>CRÉDITOS</b>	02 créditos
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA</b>	2 horas semanais (2 teóricas)
<b>ANO/SEMESTRE</b>	2011/2
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	
<b>OBJETIVOS</b>	<p style="text-align: center;"><b>Geral:</b></p> <p>Proporcionar que o aluno seja capaz de tomar um posicionamento correto, frente ao problemas profissionais, tendo uma postura condizente com os princípios éticos que regem a profissão e levando em consideração o meio ambiente e o desenvolvimento sustentável.</p> <p style="text-align: center;"><b>Específicos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Desenvolver os conhecimentos sobre ética, cidadania, valores morais, cultura organizacional e responsabilidade social.</li> <li>- Estudar a legislação aplicada ao empregador, ao trabalhador e ao consumidor.</li> <li>- Desenvolver a reflexão e o debate sobre temas de ética.</li> <li>- Desenvolver nível de excelência na busca da responsabilidade social e dos princípios do desenvolvimento sustentável.</li> <li>- Estudar a dinâmica dos ecossistemas, as relações que se estabelecem internamente e no entorno.</li> <li>- Discutir sobre as transformações promovidas pelo desenvolvimento científico e tecnológico, e o impacto da atuação do homem sobre o meio ambiente.</li> <li>- Promover a reflexão sobre a atuação profissional e sustentabilidade do meio ambiente.</li> </ul>
<b>EMENTA</b>	Noções fundamentais de Ética. Campos de atuação do profissional de Gastronomia. Trabalho profissional e ético. Deveres essenciais do profissional. Legislação que regulamenta a profissão. Legislação do consumidor. Dinâmica dos ecossistemas. Transformações promovidas pelo desenvolvimento científico e tecnológico, e o impacto da atuação do homem sobre o meio ambiente. Atuação profissional e sustentabilidade do meio ambiente.
<b>PROGRAMA</b>	1. Introdução a Ética Profissional <ul style="list-style-type: none"> <li>1.1. Ética Geral: <ul style="list-style-type: none"> <li>1.1.1 Conceito</li> <li>1.1.2 Objetos</li> <li>1.1.3 O homem como ser ético</li> </ul> </li> <li>1.2. Moral: <ul style="list-style-type: none"> <li>1.2.1 Moralidade subjetiva</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>1.2.2 Moralidade objetiva</li> <li>1.3. Deontologia e Diceologia <ul style="list-style-type: none"> <li>1.3.1 Conceito</li> </ul> </li> <li>1.4. Ética Profissional <ul style="list-style-type: none"> <li>1.4. 1 - Conceito</li> <li>1.4. 2 - Legislação</li> </ul> </li> <li>2. Trabalho profissional e Ético <ul style="list-style-type: none"> <li>2.1. Trabalhos: implantações éticas</li> <li>2.2. Profissão: <ul style="list-style-type: none"> <li>2.2.1 - Características de uma atividade profissional</li> <li>2.2.2 - Ajustamento e êxito na profissão</li> <li>2.2.3 - Responsabilidade profissional</li> </ul> </li> <li>2.3. Deveres essenciais do profissional: <ul style="list-style-type: none"> <li>2.3. 1 - O segredo profissional</li> <li>2.3. 2 - Deveres do profissional para com: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) os clientes,</li> <li>b) os companheiros e outros profissionais,</li> <li>c) os superiores e subalternos,</li> <li>d) o próprio.</li> </ul> </li> <li>2.3.3 Preservação da dignidade profissional</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>3. Campos de atuação e especialização do Gastrônomo - Estratégia de ação.</li> <li>4. Deformações profissionais</li> <li>5. O profissional gastrônomo frente ao meio ambiente e o desenvolvimento sustentável: <ul style="list-style-type: none"> <li>5.1. A produção de alimentos e o meio ambiente;</li> <li>5.2. Meio ambiente, certificação ambiental e estratégia mercadológica;</li> <li>5.3. Conceitos e legislação referente à Responsabilidade Social;</li> <li>5.4. A Responsabilidade Social Empresarial (RSE);</li> </ul> </li> <li>6. Fundamentos éticos e morais do comportamento humano: <ul style="list-style-type: none"> <li>6.1. Panorama das relações humanas na sociedade.</li> <li>6.2. Ética como prescrição de conduta.</li> <li>6.3. Ciência e ideologia.</li> <li>6.4. Ética nas organizações.</li> <li>6.5. Ética e globalização.</li> <li>6.6. A questão ética nos negócios empresariais.</li> <li>6.7. Desafio ético na atualidade.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>BIBLIOGRAFIA</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Básica:</b></p> <p>ARISTÓTELES, <b>Ética – Anicômaco</b>; Coleção: Os pensadores; Editora Abril Cultural; São Paulo; 1973;</p> <p>ARRUDA, M. C. C. et al. <b>Fundamentos de Ética Empresarial e Econômica</b>. São Paulo: Atlas, 2001.</p> <p>ASHELEY, P. <b>Ética e responsabilidade social nos negócios</b>. São Paulo: Saraiva, 2002.</p> <p>AZEVEDO, A. <b>Brasil: a Terra e o Homem</b>. São Paulo:</p>



	<p>Companhia Editora Nacional, 2001 .</p> <p><b>BUENO M. O. Direito Coletivo do Trabalho</b></p> <p>BURSZTYN, M. <b>A Díficil Sustentabilidade.</b> Rio de janeiro: Garamond, 2001</p> <p><b>BRASIL, Constituição Federal promulgada em 5 de outubro de 1988.</b> 18 ed. São Paulo: Saraiva,1998.</p> <p>DRUCKER, P. <b>Terceiro setor: exercícios de auto-avaliação para empresas.</b> São Paulo: Futura, 2001.</p> <p>FAZZIO JÚNIOR, W. <b>Manual de direito comercial.</b> São Paulo: Atlas, 2007;</p> <p>FORTES, P. A. C.; ZOBOLI, E. C. P. Z. <b>Bioética e Saúde Pública;</b> São Camilo; Edições Loyola;</p> <p>GRAYSON, D.; HODGES, <b>Compromisso social e gestão empresarial.</b> São Paulo: Publifolha, 2002.</p> <p>KANT, M.; <b>Fundamentação da Metafísica dos Costumes;</b> Editora Lisboa; Edição 70; 1990;</p> <p>LIMA FILHO, A. A. <b>Ética no novo milênio:</b> busca do sentido da vida. São Paulo: Ltr, 2004;</p> <p>MARCOS, B. <b>Ética e Profissionais de Saúde;</b> Livraria e Editora Santos;</p> <p>MARTINS, F. <b>Curso de direito comercial.</b> Rio de Janeiro: Forense, 2007;</p> <p>MASCARO NASCIMENTO, A - <b>Iniciação ao Direito do Trabalho.</b></p> <p>MASCARO NASCIMENTO, A. <b>Direito sindical</b></p> <p>MELO NETO, F. <b>Gestão da responsabilidade social corporativa: o caso brasileiro.</b> Rio de Janeiro:</p>
--	---

	<p>Qualitymark, 2001</p> <p>MORAIS FILHO, E. <b>Introdução ao Direito do Trabalho.</b></p> <p>PEGORARO, O. A. <b>Ética e Bioética, da Subsistência à existência;</b> Editora Vozes; Petrópolis, 2002.</p> <p style="text-align: center;"><b>Complementar:</b></p> <p>REIS, M. <b>ISO 14000 Gerenciamento ambiental: um novo desafio para a sua competitividade</b> – Rio de Janeiro: Qualitymark. 1995.</p> <p>RUSSOMANO. M. V. <b>Curso de Direito do Trabalho.</b></p> <p>SÁ, A. L. <b>Ética Profissional.</b> São Paulo: Atlas, 2001.24</p> <p>SUSSEKIND, A; MARANHÃO, D.; VIANA , S. <b>Instituições do Direito do Trabalho.</b></p> <p>VALLS, A. <b>O que é ética.</b> São Paulo: Brasiliense, 1989.</p> <p>VAZQUEZ, J. S. <b>Ética;</b> 3ª edição; Civilização Brasileira.</p> <p>RUSSOMANO, V. M. <b>Princípios Gerais de Direito Sindical.</b></p>
--	--

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	Tecnologia em Gastronomia/ 5º semestre
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>Cozinha Contemporânea</b>
<b>CARÁTER</b>	Obrigatório
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	-Cozinha internacional IV; -Cozinha brasileira
<b>CÓDIGO</b>	
<b>DEPARTAMENTO</b>	Nutrição
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	68 horas
<b>CRÉDITOS</b>	4 créditos
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA</b>	4 horas semanais (1 teórica e 3 práticas)
<b>ANO/SEMESTRE</b>	2012/2
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	
<b>OBJETIVOS</b>	<p style="text-align: center;"><b>Gerais</b></p> <p>Estudar os principais grupos de alimentos e pratos da culinária contemporânea, encontrados em cada região, associado ao estudo de comportamentos alimentares que</p>

	<p>influenciam a gastronomia, tornando-a rica em complexidade e requinte, estimulando os diferentes órgãos do sentido.</p> <p style="text-align: center;"><b>Específicos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conhecer e aplicar os fundamentos das diversas culinárias mais atuais e modismos existentes na gastronomia;</li> <li>- Oferecer conhecimentos acerca dos diferentes tipos de alimentos e pratos da culinária não convencional, como a de aproveitamento integral de alimentos, culinária diet e light, Finger Foods; Fast Foods; Uso de flores comestíveis; culinária vegetariana, culinária macrobiótica, gastronomia hospitalar, gastronomia molecular, culinária com alimentos de ação medicinal, alimentos funcionais; alimentos orgânicos, alimentos hidropônicos e hidropônico-orgânicos, alimentos probióticos e prebióticos;</li> <li>- explorar as qualidades organolépticas e as interações entre cor, sabor, aroma, capacidade de cozimento e aspectos inerentes a esses alimentos.</li> </ul>
<b>EMENTA</b>	<p>Estudo e aplicação de temas relevantes e atuais para a área de gastronomia; Gastronomia molecular; Finger Foods; Fast Foods; Uso de flores comestíveis; Aproveitamento integral de alimentos; Culinária light e diet; Culinária vegetariana; Macrobiótica; Gastronomia hospitalar; Experimentação gastronômica com alimentos de ação medicinal, alimentos funcionais; alimentos orgânicos, alimentos hidropônicos e hidropônico-orgânicos, alimentos probióticos e prebióticos.</p>
<b>PROGRAMA</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Temas relevantes e atuais para a área de gastronomia;</li> <li>2. Experimentação gastronômica com uso de flores comestíveis;</li> <li>3. Gastronomia molecular;</li> <li>4. Finger Foods;</li> <li>5. Fast Foods;</li> <li>6. Aproveitamento integral de alimentos;</li> <li>7. Culinária diet e light;</li> <li>8. Culinária vegetariana;</li> <li>9. Culinária Macrobiótica;</li> <li>10. Gastronomia hospitalar;</li> <li>11. Experimentação gastronômica com alimentos de ação medicinal,</li> <li>12. Experimentação gastronômica com alimentos probióticos e prebióticos;</li> <li>13. Experimentação gastronômica com alimentos funcionais;</li> <li>14. Experimentação gastronômica com alimentos orgânicos, alimentos hidropônicos e hidropônico-orgânicos;</li> <li>15. Princípios básicos de nutrição frente à cozinha contemporânea;</li> <li>16. Adequação de ingredientes, técnicas e apresentação final de preparações, nos diferentes pratos da cozinha contemporânea: <ol style="list-style-type: none"> <li>16.1. Tempo e modo de preparo</li> <li>16.2. Temperatura</li> <li>16.3. Corte</li> <li>16.4. Forma</li> <li>16.5. Tamanho e peso da porção</li> </ol> </li> </ol>

	<p>16.6.Rendimento da preparação 16.7.Decoração e utensílios necessários</p>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<p style="text-align: center;"><b>Básica:</b></p> <p>ARAÚJO, J. P. P. <b>O caupi no Brasil</b>. Brasília: IITA/EMBRAPA, 1988. 722 p.</p> <p>BALBACH, A.; BOARIM, D. <b>As hortaliças na medicina natural</b>. 2 ed. São Paulo: Editora Missionária, 1992.</p> <p>COCK, J. H. <b>Global Workshop on root and tuber crops propagation proceedings of a regional workshop</b></p> <p>CURVO, J. <b>A Alquimia dos Sabores - A Culinária Funcional</b> Ed. Rocco, São Paulo</p> <p>DOROSZ, P. <b>Tabela de Calorias e Regimes de Emagrecimento</b> Ed. Manole</p> <p>ELLIOT, R. <b>Dieta Vegetariana de Baixo Carboidrato</b> PUBLIFOLHA</p> <p>LEFFRIN, H. <b>Medicina e Culinaria</b> Editora: Literalis, Macrobiótica de Porto Alegre, Porto Alegre, 2001.</p> <p>MAHAN, L.. K. KRAUSE: <b>Alimentos, Nutrição &amp; Dietoterapia</b>. Ed.Roca ,São Paulo, 2007.</p> <p>NYOITI, S.- <b>Macrobiótica Zen: A arte da longevidade e do rejuvenescimento</b>. Ed. Associação p.254-257, 2005. Root Crops. CIP, Lima, Perú, 1983, 113 p.</p> <p>SALGADO, J. M. <b>Alimentos Inteligentes - Saiba Como Obter Mais Saúde Por Meio da Alimentação</b> Ed. Prestigio</p> <p>VALENZI, M. <b>Receitas Para Vegetarianos</b>. Ed.Marco Zero São Paulo</p> <p>NARVOS, N. <b>Multissabores: a formação da gastronomia brasileira</b>.</p> <p>PACHECO, A. O. <b>Manual do Maitre d'hôtel</b>, SENAC, 1999.</p> <p>SGANZERLA, E.; STRASBURGER, J.: <b>Culinária Paranaense</b>. Curitiba: Editora Esplendor, 2004.</p> <p>SOUSA, L. S. <b>O Turismo Rural: instrumento para o desenvolvimento sustentável</b>, 2006.</p> <p style="text-align: center;"><b>Complementar:</b></p> <p>BATAL, A. et al. Nutrient composition of peanut meal. <b>Journal of Applied Poultry Research</b>, v.14, n.10,</p> <p>CIP – CENTRO INTERNACIONAL DE LA PAPA. <b>Sixth</b></p>

	<p><b>Simposium of the International Society for Tropical</b></p> <p>KOCH, I. <b>Tradicionalismo e Folclore na Cultura Alimentar Paranaense</b>. Curitiba: I. Koch, 2004.</p> <p>RIAL, M. C. S. <b>Turistas sonhos pelo Mc Donald</b>. Teatro publicado na Revista Antropologia em 1ª mão. Diferenças Culturais. v. 5, p. 140-180. 1997.</p>
--	--

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	Tecnologia em Gastronomia/5º semestre
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>Desenvolvimento de Produtos e Food Design</b>
<b>CARÁTER</b>	Obrigatória
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cozinha brasileira</li> <li>2. Cozinha internacional IV</li> <li>3. Doçaria</li> <li>4. Análise sensorial</li> <li>5. Gestão de alimentos e bebidas</li> <li>6. Gestão de Custos em Gastronomia</li> </ol>
<b>CÓDIGO</b>	
<b>DEPARTAMENTO</b>	Nutrição
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	34 horas:
<b>CRÉDITOS</b>	2
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA</b>	2 horas semanais (2 teóricas)
<b>ANO/SEMESTRE</b>	2012/2
<b>PROFESSOR RESPONSÁVEL</b>	
<b>OBJETIVOS</b>	<p style="text-align: center;"><b>Geral</b></p> <p>Capacitar para o desenvolvimento de produtos alimentícios, identificando necessidades e desejos do mercado consumidor, vinculados à gastronomia e a ética.</p> <p style="text-align: center;"><b>Específicos</b></p> <p>- Desenvolver a criatividade e senso crítico, através de planos de ação direcionados à elaboração de um novo produto ou serviço.</p>
<b>EMENTA</b>	Influências na alimentação. Tecnologia na gastronomia. Nichos de mercado para gastronomia. Inovação e criatividade nos estágios do processo de criação. Desenvolvimento de produtos e serviços na área de gastronomia.
<b>PROGRAMA</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Influências na alimentação <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1.Linguagem da alimentação: história e tradição</li> <li>1.2.Consumo e memória alimentar</li> <li>1.3.Ideologia, medicina e filosofia no “<i>food design</i>”</li> <li>1.4.Os cinco sentidos na alimentação</li> </ol> </li> <li>2. Tecnologia na Gastronomia <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1.Equipamentos, utensílios e materiais</li> <li>2.2.Desenvolvimento de novas técnicas</li> <li>2.4.A ciência e o designer</li> <li>2.3.Novas experiências em gastronomia</li> <li>2.4.Normas e legislação</li> </ol> </li> </ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Nichos de mercado na Gastronomia <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. Inovação em novos nichos de mercado para gastronomia</li> <li>3.2. Mercado doméstico e eventos à domicílio</li> <li>3.3. Mercado de coletividades e hospitais</li> <li>3.4. Mercado de luxo, restaurantes e lojas especializadas</li> <li>3.5. Turismo gastronômico</li> <li>3.6. Conservadorismo x inovação</li> </ol> </li> <li>4. Desenvolvimento de produtos alimentícios <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1. Posicionamento de marcas e estudo de “cases”.</li> <li>4.2. Design e tendências em embalagens e informações nos rótulos.</li> <li>4.3. Ciclo de vida de produtos alimentícios.</li> <li>4.4. Estratégias de marketing no lançamento de novos produtos.</li> <li>4.5. Elaboração de Plano de Negócios.</li> </ol> </li> <li>5. Processo de criação <ol style="list-style-type: none"> <li>5.1. Pesquisa de mercado</li> <li>5.2. Geração de idéias</li> <li>5.3. Seleção de idéias: Técnica do Funil de inovação</li> <li>5.4. Teste de conceito</li> <li>5.5. Desenvolvimento do produto</li> <li>5.6. Teste de mercado</li> <li>5.7. Lançamento do produto</li> </ol> </li> </ol>
<p><b>BIBLIOGRAFIA</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Básica:</b></p> <p>NEVES, M. F.; CASTRO, L. T. <b>Marketing e Estratégia em Agronegócios em Alimentos</b>. São Paulo: Ed. Atlas, 2007.</p> <p>MIGUEL, P. A. C. <b>Implementação do QFD para o desenvolvimento de novos produtos</b>. São Paulo: Atlas.</p> <p>CHENG, L. C.; MELO, F.; LEONEL, D. R. <b>QFD – Desdobramento da função qualidade na gestão de desenvolvimento de produtos</b>. Ed. Edgard Blucher.</p> <p>COX, J.; WERLE, L. <b>Ingredientes</b>. Ed. H.F. Ulmann</p> <p>RIBEIRO, C. M. A. <b>Gastronomia</b>. São Paulo: Hotec.</p> <p style="text-align: center;"><b>Complementar:</b></p> <p>IRIGARAY, H. A.; VIANNA, A.; NASSER, J. E.; LIMA, L. P. M. <b>Gestão e desenvolvimento de produtos e marcas. Série Marketing</b>. São Paulo: FGV</p> <p>MACHADO, M. C. <b>Gestão do processo de desenvolvimento de produtos</b>. São Paulo: Atlas.</p> <p>CASCUDO, L. C. <b>A história da alimentação no Brasil</b>. São Paulo: Global.</p> <p>GURGEL, F. C. A. <b>Administração do produto</b>. São Paulo: Atlas, 1995.</p>

	<p>COUTINHO, E. <b>Revolução no atendimento ao Cliente</b>. Francisco Beltrão: Linarth, 1994.</p> <p>WHITELEY, R. <b>A empresa totalmente voltada para o cliente</b>. São Paulo: Publifolha, 1999.</p> <p>FILHO, A. N. B. <b>Projeto e desenvolvimento de produtos</b>. São Paulo: Atlas.</p>
--	---

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	Tecnologia em gastronomia/ 5º semestre
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>Gestão de Marketing de Negócios de Alimentação</b>
<b>CARÁTER</b>	Obrigatória
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	-Ética, sustentabilidade e meio ambiente; -Gestão de alimentos e bebidas; -Organização de eventos gastronômicos
<b>CÓDIGO</b>	
<b>DEPARTAMENTO</b>	Nutrição
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	34 horas:
<b>CRÉDITOS</b>	2
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA</b>	2 horas semanais (2 teóricas)
<b>ANO/SEMESTRE</b>	2012/2
<b>PROFESSOR RESPONSÁVEL</b>	
<b>OBJETIVOS</b>	<p style="text-align: center;"><b>Geral</b></p> <p>Capacitar o educando para a administração de marketing em empresas em todas as etapas do processo.</p> <p style="text-align: center;"><b>Específicos</b></p> <p>- Ser capaz de atuar no desenvolvimento do marketing na área de gastronomia, identificando necessidades e desejos do mercado consumidor, vinculados à nutrição e a ética.</p> <p>- Desenvolver a criatividade e senso crítico, através de propostas de trabalho direcionadas à prestação de serviços em gastronomia.</p>
<b>EMENTA</b>	Administração de marketing. Tipos de marketing e sua aplicabilidade em serviços de gastronomia e negócios de alimentação. Mercado consumidor e influência da mídia. Relação da gastronomia com as áreas de marketing.
<b>PROGRAMA</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introdução ao Marketing <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Conceitos e filosofias de marketing.</li> <li>1.2. Administração e composto de marketing.</li> <li>1.3. História e futuro do marketing.</li> <li>1.4. O Ambiente de marketing.</li> </ol> </li> <li>2. Marketing nas empresas <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Planejamento estratégico e <i>Benchmarking</i>.</li> <li>2.2. Análise de Portfólio.</li> <li>2.3. Pesquisa de mercado com alimentos para fins de marketing.</li> <li>2.4. Posicionamento e diferenciação.</li> </ol> </li> </ol>

	<p>2.5. Redes varejistas, atacados e marcas-próprias.</p> <p>3. Mercado consumidor</p> <p>3.1. Comportamento e perfil do novo consumidor de alimentos.</p> <p>3.2. Necessidades e expectativas do mercado consumidor.</p> <p>3.3. Fatores que afetam a decisão de compra de alimentos.</p> <p>4. Políticas de Comunicação em Marketing</p> <p>4.1. Composto de comunicação.</p> <p>4.2. Marketing promocional e “<i>Merchandising</i>”.</p> <p>4.3. Publicidade, propaganda e relações públicas.</p> <p>4.4. Assessoria de imprensa e mídia em alimentos.</p> <p>4.5. “Cases” de sucesso no setor gastronômico.</p> <p>4.6. Qualidade total como estratégia competitiva.</p> <p>5. Marketing em Empresas de Alimentação</p> <p>5.1. Serviços de alimentação no mundo e no Brasil.</p> <p>5.2. Marketing de Serviços.</p> <p>5.3. Satisfação do cliente.</p> <p>5.4. Oportunidades e desafios para o setor de alimentação.</p> <p>5.5. Franquias de alimentos no Brasil.</p> <p>5.6. Segmentação de serviços em Gastronomia</p> <p>6. Gastronomia e Marketing de Serviços</p> <p>6.1. Segmentação de serviços em Gastronomia.</p> <p>6.2. Marketing pessoal do Profissional de Gastronomia.</p> <p>6.3. Marketing de Relacionamento e “Network”.</p> <p>7. Responsabilidade Social e Legislação</p> <p>7.1. Responsabilidade social e ética no marketing.</p> <p>7.2. O marketing do “<i>Slow food</i>” e “<i>Confort Food</i>”.</p> <p>7.3. Marketing ambiental, consumo verde, e agricultura orgânica.</p>
<p><b>BIBLIOGRAFIA</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Básica:</b></p> <p>LAS CASAS, A. L. <b>Administração de marketing: conceitos, planejamento e aplicações à realidade brasileira.</b> São Paulo: Atlas, 2006.</p> <p>LOVELOCK, C., WRIGHT, L. <b>Serviços: marketing e gestão.</b> São Paulo: Saraiva, 2005.</p> <p>NEVES, M. F.; CASTRO, L. T. <b>Marketing e Estratégia em Agronegócios em Alimentos.</b> São Paulo: Ed. Atlas, 2007.</p> <p>MACHADO, R. S .G. <b>Série Marketing Essencial.</b> Porto Alegre: SEBRAE, 2004.</p> <p style="text-align: center;"><b>Complementar:</b></p> <p>RICHERS, R. <b>O que é marketing.</b> 15<sup>a</sup>. ed., São Paulo: Brasiliense, 1994.</p> <p>REITMAN, J. <b>Além do ano 2000: o futuro do marketing direto.</b> São Paulo: Nobel, 1996.</p>



	<p>KOTLER, P. <b>Princípios de Marketing</b>. Rio de Janeiro: LTC, 1999.</p> <p>BARROS, H. <b>Aspectos sociais do marketing</b>. São Paulo: Atlas, 1995.</p> <p>TUPINIQUIM, A., FREITAS, S. <b>Marketing básico e descomplicado</b>. São Paulo: STS, 1999.</p> <p>COUTINHO, E. <b>Revolução no atendimento ao Cliente</b>. Francisco Beltrão: Linarth, 1994.</p> <p>WHITELEY, R. <b>A empresa totalmente voltada para o cliente</b>. São Paulo: Publifolha, 1999.</p>
--	---

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	Tecnologia em Gastronomia/5º semestre
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>Análise Sensorial</b>
<b>CARÁTER</b>	Obrigatório
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	-
<b>CÓDIGO</b>	
<b>DEPARTAMENTO</b>	Nutrição
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	51 horas
<b>CRÉDITOS</b>	3 créditos
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA</b>	3 horas semanais (1 teórica e 2 práticas)
<b>ANO/SEMESTRE</b>	2012/2
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	
<b>OBJETIVOS</b>	<p style="text-align: center;"><b>Geral:</b></p> <p>Identificar características sensoriais dos alimentos, métodos clássicos e técnicas experimentais em análise sensorial.</p> <p style="text-align: center;"><b>Específicos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caracterizar os órgãos dos sentidos e sua percepção sensorial.</li> <li>- Identificar as características sensoriais dos alimentos.</li> <li>- Identificar métodos clássicos e técnicas experimentais de análise sensorial.</li> <li>- Caracterizar a análise sensorial como ferramenta no desenvolvimento de novos produtos e preparações.</li> </ul>
<b>EMENTA</b>	Introdução à análise sensorial. Características sensoriais de um alimento. Métodos de avaliação sensorial. Técnicas experimentais em análise sensorial. Programa de avaliação sensorial. Novos produtos e preparações.
<b>PROGRAMA</b>	<p>1. Introdução à análise sensorial:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1.1. Órgãos dos sentidos;</li> <li>1.2. Noções básicas sob a percepção sensorial;</li> <li>1.3. Histórico e desenvolvimento da tecnologia sensorial</li> <li>1.4. Tipos de testes sensoriais.</li> </ul>

	<p>2. Características sensoriais de um alimento:</p> <p>2.1. Sabor, odor, cor e textura.</p> <p>2.2. Importância no processamento do alimento e na aceitação do mercado consumidor.</p> <p>3. Métodos de avaliação sensorial:</p> <p>3.1. Comparação pareada;</p> <p>3.2. Duotrio;</p> <p>3.3. Triangular;</p> <p>3.4. Ordenação e diferença escalar de um controle ou comparação múltipla.</p> <p>3.5. Seleção e treinamento de provadores.</p> <p>3.6. Métodos de testes afetivos</p> <p>3.6.1. Preferência/Aceitação;</p> <p>3.6.2. Comparação pareada e ordenação.</p> <p>3.7. Testes de classificação da aceitação em consumidores:</p> <p>3.7.1. Escalas hedônica e de atitude.</p> <p>3.7.2. Pesquisa de mercado</p> <p>3.7.3. Mapa de Preferência.</p> <p>4. Programa de avaliação sensorial:</p> <p>4.1. Montagem, organização e operação.</p> <p>5. Novos produtos e preparações:</p> <p>5.1. Análise sensorial como ferramenta para o seu desenvolvimento.</p>
<p><b>BIBLIOGRAFIA</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Básica:</b></p> <p>DUTCOSKY, S. D. <b>Análise sensorial de alimentos</b>. Editora Champagnat, 2007.239p.</p> <p>FREEDMAN, P. <b>A história do sabor</b>. São Paulo: Editora SENAC, 2009. 368 p.</p> <p>QUEIROZ, M. I.; TREPTOW, R. O. <b>Análise sensorial para avaliação da qualidade dos alimentos</b>. Editora da FURG, 2006.</p> <p style="text-align: center;"><b>Complementar:</b></p> <p>CHAVES, J. B. P.; SPROESSER, R. L. <b>Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas</b>. Universidade Federal de Viçosa. Imprensa Universitária. Viçosa, MG, 1996.</p> <p>CHAVES, J. B. P. <b>Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas</b>. Universidade Federal de Viçosa. Imprensa Universitária. Viçosa, MG, 1993.</p>

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	Tecnologia em Gastronomia /5º semestre
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>Empreendedorismo e Desenvolvimento de Negócios</b>
<b>CARÁTER</b>	Obrigatório
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	
<b>CÓDIGO</b>	

<b>DEPARTAMENTO</b>	Nutrição
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	34 horas
<b>CRÉDITOS</b>	2
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA</b>	2 horas semanais (2 teóricas)
<b>ANO/SEMESTRE</b>	2012/2
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	
<b>OBJETIVOS</b>	<p style="text-align: center;"><b>Geral</b></p> <p>Desenvolver conhecimentos básicos ou gerais sobre empreendedorismo e desenvolvimento de negócios aplicados à Gastronomia.</p> <p style="text-align: center;"><b>Específicos</b></p> <p>- Conscientizar e ampliar a visão dos alunos sobre a importância e aplicabilidade do conceito em Gastronomia;</p> <p>-Desenvolver habilidades empreendedoras nos alunos para os diversos campos da atividade econômica;</p> <p>- Incentivar os alunos na busca das possibilidades e limites para o desenvolvimento da função empreendedora em Gastronomia.</p>
<b>EMENTA</b>	Elaboração e operacionalização de projetos (científico e empresarial). Estrutura de um projeto empresarial. Metodologia do projeto. Empreendedorismo. O Perfil Empreendedor. Gerência e Liderança. Planejamento. Plano de Negócios.
<b>PROGRAMA</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. As origens do conceito.</li> <li>2. A importância para o desenvolvimento e contexto atual.</li> <li>3. Os diversos tipos, o coletivo, o social e outros.</li> <li>4. O empreendedorismo e sua aplicabilidade.</li> <li>5. Função gerencial versus função empreendedora.</li> <li>6. Perfis empreendedores.</li> <li>7. Intra-empreendedorismo.</li> <li>8. Desenvolvendo possibilidades de negócios em gastronomia.</li> <li>9. A gestão empreendedora.</li> <li>10. O empreendedorismo e o financiamento.</li> <li>11. Empreendedorismo em áreas de aglomeração empresarial.</li> <li>12. O Plano de Negócio: estrutura e elaboração.</li> </ol>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<p style="text-align: center;"><b>Básica:</b></p> <p>CULLINANE, J. J. <b>Manual de sobrevivência do empreendedor</b>. Rio de Janeiro: Berkeley do Brasil, 1993.</p> <p>DEGEN, R. J.; MELO, A. A. A. <b>O Empreendedor: Fundamentos da iniciativa Empresarial</b>. 2. ed. São Paulo: McGraw-Hill. 1989.</p> <p>DORNELAS, J. C. A. <b>Empreendedorismo: transformando</b></p>

	<p><b>idéias em negócios.</b> Rio de Janeiro: Campus, 2001.</p> <p>DRUCKER, P. F. <b>Inovação e Espírito Empreendedor (entrepreneurship); prática e princípios.</b> 4. ed. São Paulo. Pioneira, 1994.</p> <p>PAVANI, C. <b>Plano de Negócios.</b> São Paulo: Lexikon, 1998.</p> <p>PEREIRA, H. J.; SANTOS, S. A. <b>Criando seu próprio negócio: como desenvolver o potencial empreendedor.</b> Brasília: SEBRAE, 1995.</p> <p style="text-align: center;"><b>Complementar:</b></p> <p>DOLABELA, F. <b>Boa Idéia! E Agora? Plano de Negócio, o caminho seguro para criar e gerenciar sua empresa</b> Cultura Editores Associados ,352 p.</p>
--	--

## 14.2. FORMAÇÃO LIVRE

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	Tecnologia em gastronomia
<b>DISCIPLINA</b>	<b>Inglês para a Gastronomia</b>
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	Optativa
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	
<b>CÓDIGO</b>	
<b>DEPARTAMENTO</b>	Nutrição
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	34 horas
<b>CRÉDITOS</b>	02 créditos
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA</b>	Teórica
<b>ANO/SEMESTRE</b>	-
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	-
<b>OBJETIVOS</b>	<p>- Proporcionar conhecimentos básicos da língua francesa relacionados à área de gastronomia.</p> <p>- Instrumentalizar o acadêmico para que este possa identificar e reconhecer o vocabulário francês utilizado em gastronomia.</p>
<b>EMENTA</b>	Saudações formais e informais, termos técnicos em inglês utilizados na culinária, gêneros textuais e vocabulário específico utilizado na gastronomia, informativos, comunicação oral.
<b>PROGRAMA</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vocabulário básico da língua inglesa;</li> <li>2. Linguagem coloquial;</li> <li>3. Leitura e interpretação de pequenos textos;</li> <li>4. Vocabulário técnico relacionado a cardápios, receitas: leitura de folders, manuais, etc.;</li> <li>5. Conhecimentos gerais relacionados à fonética e fonologia do inglês;</li> <li>6. Textos técnicos aplicados à gastronomia;</li> </ol>

	<p>7. Textos jornalísticos e textos publicitários relacionados à área gastronômica;</p> <p>8. Vocabulário técnico relacionado à gastronomia.</p>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<p style="text-align: center;"><b>Básica:</b></p> <p>ACKERT, Patricia. <b>Facts and Figures:</b> basic reading practice. 3. ed. Boston : Heinte publishers, 1999.</p> <p>DICIONARIO Oxford Escolar para Estudantes Brasileiros de Inglês: português-inglês, inglês-português. Oxford : Oxford University Press , 1999.</p> <p>HELGENSEN, M; ADAMS, K. <b>Workplace English:</b> Travel File. Longman, 1996.</p> <p>MURPHY, Raymond. <b>Essential Grammar in use:</b> a self study reference and practice book for elementary studying of English. Cambridge: Cambridge University Press, 1997.</p> <p style="text-align: center;"><b>Complementar:</b></p> <p>BRIEGER, N.; SWEENEY, S. <b>Early Language of Business English.</b> Prentice Hall, 1997.</p> <p>JONES, L. <b>Welcome! English for the travel and tourism industry.</b> Cambridge University Press, 1998.</p>

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	Tecnologia em Gastronomia
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>Francês para Gastronomia</b>
<b>CARÁTER</b>	Optativa
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	
<b>CÓDIGO</b>	0400099
<b>DEPARTAMENTO</b>	Nutrição
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	34 horas
<b>CRÉDITOS</b>	2
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA</b>	2 horas semanais (2 teóricas)
<b>ANO/SEMESTRE</b>	
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	
<b>OBJETIVOS</b>	<p style="text-align: center;"><b>Geral</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Proporcionar conhecimentos básicos da língua francesa relacionados à área de gastronomia.</li> <li>- Instrumentalizar o acadêmico para que este possa identificar e reconhecer o vocabulário francês utilizado em gastronomia.</li> </ul>

<b>EMENTA</b>	Saudações formais e informais, termos técnicos em francês utilizados na culinária, gêneros textuais e vocabulário específico utilizado na gastronomia, informativos, comunicação oral.
<b>PROGRAMA</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vocabulário básico da língua francesa;</li> <li>2. Linguagem coloquial;</li> <li>3. Leitura e interpretação de pequenos textos;</li> <li>4. Vocabulário técnico relacionado a cardápios, receitas: leitura de folders, manuais, etc.;</li> <li>5. Conhecimentos gerais relacionados à fonética e fonologia do francês;</li> <li>6. Textos técnicos aplicados à gastronomia;</li> <li>7. Textos jornalísticos e textos publicitários relacionados à área gastronômica;</li> <li>8. Vocabulário técnico relacionado à gastronomia.</li> </ol>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<b>Básica:</b>  <b>Complementar:</b>

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	Tecnologia em gastronomia
<b>DISCIPLINA</b>	<b>Turismo e Gastronomia Gaúcha</b>
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	Optativa
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	
<b>CÓDIGO</b>	
<b>DEPARTAMENTO</b>	Administração e Turismo
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	68 horas
<b>CRÉDITOS</b>	04 créditos
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA</b>	4 horas semanais (2 teóricas e 2 práticas)
<b>ANO/SEMESTRE</b>	
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	
<b>OBJETIVOS</b>	Contextualizar o turismo com a gastronomia regional. Desenvolver as principais técnicas de preparo da gastronomia gaúcha.
<b>EMENTA</b>	Principais fundamentos do turismo e sua contextualização com o setor de alimentos e bebidas. A gastronomia e o atrativo turístico. A alimentação no contexto do fenômeno turístico. Gastronomia Regional. Conhecimento sobre a história e a cultura da culinária de etnias do Rio Grande do Sul. Técnicas e preparos da gastronomia gaúcha.
<b>PROGRAMA</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fundamentos do turismo;</li> <li>2. A gastronomia e o atrativo turístico;</li> <li>3. Gastronomia regional;</li> <li>4. História e cultura da culinária;</li> <li>5. Técnicas culinárias;</li> <li>6. Utensílios e ingredientes utilizados na gastronomia gaúcha;</li> </ol>

	7. Planejamento e preparação de cardápios
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<b>Básica</b>
	ARAÚJO,W. M. C.; BOTELHO,R. A.; GINANI,V.et al. <b>Da alimentação à Gastronomia</b> .Brasília: UnB,2005.(Coleção Turismo,Hotelaria e Gastronomia)
	CASCUDO,L. C. <b>História da Alimentação no Brasil</b> .3.ed.São Paulo:Global,2004.
	CASTELLI, G. <b>Administração Hoteleira</b> . 9ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.
	COUTY, L.(TAMBARA,E. – org). <b>A erva mate e o charque</b> (Lê mate et lês conserves de viande).2 ed.Pelotas:Seiva,2000.
	FRANCO,A. <b>De Caçador a Gourmet</b> : uma história da gastronomia.2.ed.São Paulo:Editora SENAC São Paulo,2001.
	FREYRE,G. <b>Açúcar</b> :uma sociologia do doce,com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil.São Paulo:Companhia das Letras,1997.
	LESSA,B.; LONA,A. A.; et al. <b>Do Pampa à Serra</b> :os sabores da terra gaúcha.Rio de Janeiro: Editora SENAC Nacional,1999.
	MANUEL, J. <b>Culinária de Etnias</b> : comentários e citações de um escritor gastronômico. Lajeado:UNIVATS, 2006.

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	Tecnologia em gastronomia
<b>DISCIPLINA</b>	<b>Língua Brasileira de Sinais</b>
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	Optativa
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	-
<b>CÓDIGO</b>	1310277
<b>DEPARTAMENTO</b>	Letras
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	68 horas
<b>CRÉDITOS</b>	04 créditos
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA</b>	4 horas semanais (4 teóricas)
<b>ANO/SEMESTRE</b>	
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	
<b>OBJETIVOS</b>	Desenvolver e introduzir elementos da LIBRAS que possibilitem aos alunos dar continuidade à construção de habilidade e desempenho na comunicação em Língua Brasileira de Sinais.
<b>EMENTA</b>	Uma introdução à Língua de Sinais, uma comunicação visual, com sua gramática. Alfabeto manual. Diálogos com

	estruturas afirmativas, negativas e interrogativas. Expressões de quantificação e intensidade – adjetivação. Descrição. Narrativa básica.
<b>PROGRAMA</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Alfabeto manual</li> <li>2. Saudação, apresentação</li> <li>3. Profissões</li> <li>4. Família</li> <li>5. Dias da semana, calendário</li> <li>6. Números</li> <li>7. Tempos: presente, passado e futuro</li> <li>8. Ação - Verbos</li> <li>9. Afirmativo, negativo e interrogativo</li> <li>10. Advérbios de lugar e preposições</li> <li>11. Pronomes pessoais</li> <li>12. Pronomes com verbos</li> <li>13. Pronomes demonstrativos</li> <li>14. Cores</li> <li>15. Animais</li> <li>16. Frutas</li> <li>17. Alimentação</li> <li>18. Bebidas</li> <li>19. Dinheiro – moedas</li> <li>20. Relógio - horas</li> <li>21. Figuras geométricas</li> <li>22. Singular e plural</li> <li>23. Casa</li> <li>24. Condições climáticas</li> </ol>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<p style="text-align: center;"><b>Básica</b></p> <p>AMORIM, S. L. <b>Comunicando a Liberdade: A Língua das Mãos</b>, Florianópolis, 2000.</p> <p>CAPOVILLA, F. <b>Diccionario Trilíngüe de LIBRAS</b>, 2001.</p> <p>FELIPE, T. <b>Integração Social e Educação de Surdos</b>, Rio de Janeiro: Babel Editora, 1993.</p> <p>LOPES, M.C. <b>Relações de Poderes no Espaço Multicultural da Escola para Surdos</b>. In: Skliar (ed), 1998, p.105-122.</p>

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	Tecnologia em Gastronomia
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>Análise Instrumental em Alimentos</b>
<b>CARÁTER</b>	Optativa
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	
<b>CÓDIGO</b>	
<b>DEPARTAMENTO</b>	Nutrição
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	68 horas
<b>CRÉDITOS</b>	04
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA</b>	4 horas semanais (1 teórica e 3 práticas)
<b>ANO/SEMESTRE</b>	

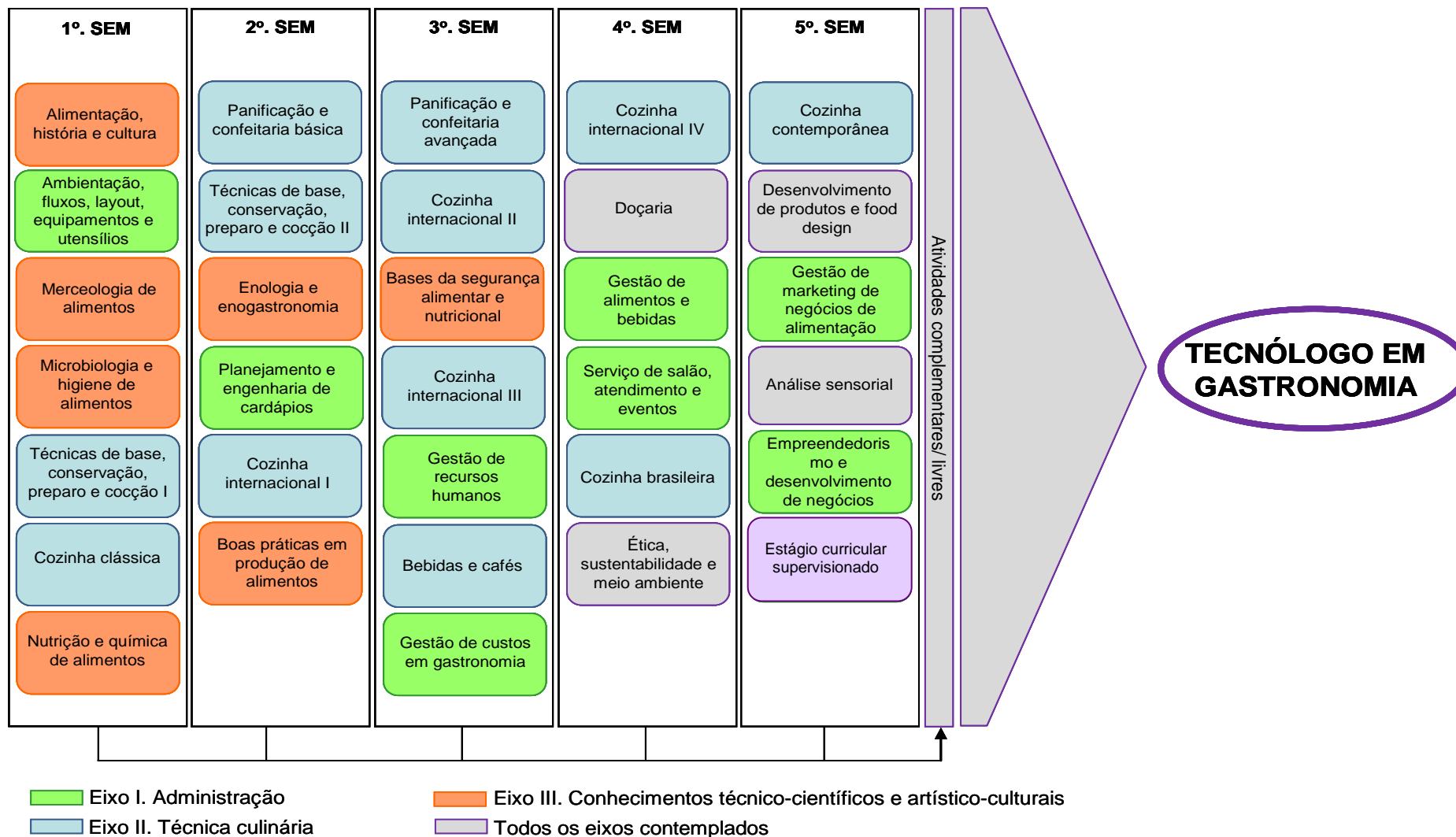


<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	
<b>OBJETIVOS</b>	<p style="text-align: center;"><b>Geral</b></p> <p>Desenvolver competências em pesquisa de alimentos</p> <p style="text-align: center;"><b>Específicos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaborar projeto de pesquisa na área de alimentos.</li> <li>- Executar projeto de pesquisa na área de alimentos.</li> <li>- Analisar os resultados obtidos no desenvolvimento da pesquisa</li> </ul>
<b>EMENTA</b>	Conhecimentos técnicos, científicos, teóricos e práticos nas diversas áreas de pesquisa em alimentos.
<b>PROGRAMA</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Elaboração de projeto de pesquisa em alimentos.</li> <li>2. Legislação em alimentos.</li> <li>3. Análises microbiológicas.</li> <li>4. Análises físico químicas.</li> <li>5. Experimentos em Dietética.</li> <li>6. Experimentos em Ciência e Tecnologia de Alimentos.</li> </ol>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<p style="text-align: center;"><b>Básica:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- FRANCO B. D. G. M.; LANDGRAF M. <b>Microbiologia dos alimentos</b>. São Paulo: Atheneu; 2005.</li> <li>- PHILIPPI. S. T. <b>Nutrição e Técnica Dietética</b>. São Paulo: Manole, 2003.</li> <li>- ORNELLAS, L. H. <b>Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos</b>. 7ªed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2001.</li> <li>- BARHAM, P. <b>A Ciência da Culinária</b>. São Paulo: Roca, 2002.</li> <li>- SILVA, N.; et al. <b>Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos</b>. 3ªed. São Paulo: Varela, 2007.</li> <li>- COULTATE, T. P. <b>Alimentos: a química de seus componentes</b>. 3ªed. PortoAlegre: Artmed, 2004.</li> </ul>

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	Tecnologia em Gastronomia
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>Metodologia Científica</b>
<b>CARÁTER</b>	Optativo

<b>PRÉ-REQUISITO</b>	-
<b>CÓDIGO</b>	
<b>DEPARTAMENTO</b>	Nutrição
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	34 horas
<b>CRÉDITOS</b>	02
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA</b>	2 horas semanais (2 teóricas)
<b>ANO/SEMESTRE</b>	
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	
<b>OBJETIVOS</b>	<p style="text-align: center;"><b>Geral:</b></p> <p>O aluno deverá estar apto para elaborar um projeto de pesquisa, demonstrando de forma escrita que é capaz de pensar criticamente, organizar idéias, analisar problemas, aprofundar estudo teórico sobre o tema e propor investigação.</p>
<b>EMENTA</b>	Metodologia científica para elaboração de projetos e trabalhos científicos; elaboração de um projeto de pesquisa.
<b>PROGRAMA</b>	<p>1.normas para elaboração de projeto de pesquisa e/ou de outras situações como desenvolvimento de produtos, elaboração de projeto de implantação de serviços e outros.</p> <p>2.normas para elaboração de monografia.</p> <p>3.normas para revisão bibliográfica e apresentação das referências.</p> <p>4.elaboração do projeto.</p>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<p style="text-align: center;"><b>Básica:</b></p> <p>GIUSTI, CARMEN L. ET AL. <b>Teses, dissertações e trabalhos acadêmicos: manual de normas da universidade federal de pelotas</b>: Pelotas, 2006.</p>

### 14.3. REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DO PERFIL DE FORMAÇÃO DO TECNÓLOGO EM GASTRONOMIA



## **15. ACOMPANHAMENTO E AVALIAÇÃO**

### **15.1. DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM**

Durante o processo de ensino, os estudantes serão estimulados a atuar na sua prática de forma criativa, com desenvoltura na condução dos procedimentos, principalmente nas disciplinas profissionalizantes.

As competências adquiridas pelo estudante serão avaliadas de forma sistemática, contínua e descritiva, considerando o comportamento deste com relação à postura ética, interesse, dinamismo, assiduidade, pontualidade e relacionamento.

Para avaliação dos diversos componentes curriculares, serão computadas atividades que permitam avaliação do conhecimento e do desenvolvimento individual do discente, durante sua trajetória dentro do curso. Entre estas atividades, estão incluídos provas escritas, relatórios de visitas, atividades em aulas práticas, atividades de seminários, exercícios teóricos e práticos, de forma que a avaliação do conhecimento seja mediante a realização de, no mínimo, duas verificações de mesmo peso, distribuídas ao longo do período.

A média aritmética dessas verificações constitui a nota semestral, considerando aprovado o aluno que obtiver nota semestral igual ou superior a 7,0 (sete), além de frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) das aulas.

O aluno que obtiver média semestral inferior a 7,0 (sete) e igual ou superior a 3,0 (três), submeter-se-á a um exame, versando sobre todo conteúdo lecionado no período. Considerar-se-á definitivamente reprovado o aluno que obtiver média semestral inferior a 3,0 (três).

Será considerado aprovado o aluno que, após realizar o exame, obtiver média igual ou superior a 5,0 (cinco), resultante da divisão por 2 (dois), da soma da nota semestral com a do exame.

De acordo com a Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004, as condições de ensino oferecidas aos estudantes, em especial as relativas ao perfil do corpo docente, às instalações físicas e à organização didático-pedagógica,

serão avaliadas pelo Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES) e a avaliação do desempenho dos estudantes será realizada mediante aplicação do Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes - ENADE.

## **15.2. DO PROJETO PEDAGÓGICO**

O acompanhamento e avaliação do projeto pedagógico será realizado pelo núcleo docente estruturante, que acompanhará as ações e as atividades do projeto pedagógico por meio dos segmentos docente, técnico e discente envolvidos. Para isto, serão utilizados instrumentos que avaliem componentes curriculares e docentes, de modo a identificar parâmetros de planejamento e de adequação de recursos pedagógicos que possam qualificar a formação do profissional.

O acompanhamento e a avaliação deste projeto possibilitam a construção coletiva do conhecimento, a descentralização das decisões e a construção e revitalização de espaços políticos, legitimando as ações de implantação e transformações necessárias.

Este processo deve ocorrer de forma sistemática, contínua e permanente, de modo a permitir, a cada final de ciclo, uma reflexão crítica e autocrítica do desempenho do curso e de seus componentes, estando essas atividades devidamente registradas e documentadas, para servir de suporte às avaliações subsequentes.

## **16. EXPLICITAÇÃO DE DIPLOMA A SER EXPEDIDO**

Os estudantes, quando do cumprimento das exigências do Curso, receberão o diploma expedido pela Universidade Federal de Pelotas, conferindo-lhes o título de “Tecnólogo em Gastronomia”.

## **17. INFRA-ESTRUTURA**

### **17.1. SALAS DE AULA**

As disciplinas teóricas do Curso ocorrerão principalmente nas dependências da Faculdade de Nutrição, que dispõe de 5 salas de aula com capacidade média para 50 alunos.

As disciplinas teóricas oferecidas por outros departamentos serão ministradas principalmente nas unidades responsáveis por estas disciplinas, incluindo o Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos, o Instituto Ciências Humanas e a Faculdade de Administração e Turismo.

### **17.2. LABORATÓRIOS**

#### **17.2.1. Laboratório de Bromatologia**

São realizadas práticas de disciplinas que estudam a composição química dos alimentos.

#### **17.2.2. Laboratório de Microbiologia**

São realizadas práticas das disciplinas que avaliam a qualidade sanitária e o controle de qualidade de alimentos.

#### **17.2.3. Laboratório de Técnica Dietética**

São realizadas as práticas das disciplinas que estudam as técnicas de base, as cozinhas nacionais e internacionais, além das transformações sofridas pelos alimentos no processamento de preparações alimentares.

#### **17.2.4. Laboratório de Alimentação Coletiva**

São realizadas atividades práticas relacionadas a serviços de salão, às técnicas de base e às cozinhas nacionais e internacionais.

#### **17.2.5. Laboratório de Informática**

Oferece suporte principalmente para os discentes, que realizam seus estudos pesquisando e promovendo crescimento técnico-científico e apoio para o desenvolvimento das disciplinas.

### **17.2.6. Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos**

Localizado no departamento de ciência dos alimentos , objetiva realizar aulas práticas da disciplina de análise sensorial de alimentos, além de estudos com desenvolvimento de novos produtos.

### **17.2.7. Laboratório de Panificação**

Funciona, atualmente, na planta piloto de panificação do departamento de ciência dos alimentos, onde são realizadas atividades práticas das disciplinas de panificação e confeitaria.

### **17.2.8. Projeto de expansão dos laboratórios**

Na Faculdade de Nutrição, já existe infra-estrutura necessária, com salas de aula e laboratórios, capaz de suprir toda a demanda inicial de disciplinas. Porém, para que os objetivos deste projeto sejam plenamente cumpridos, é importante adequar as instalações atuais às necessidades das disciplinas profissionalizantes do Curso de Gastronomia. Dessa forma, é necessária a criação de Laboratório de doces e bebidas, de um mini auditório para aulas demonstrativas, além da aquisição de utensílios e equipamentos específicos da área de gastronomia.

## **18. RECURSOS HUMANOS**

Para atender a demanda da matriz curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, cujo ingresso é anual, além dos dois docentes já nomeados para o início do curso, será necessária a contratação de:

- 4 docentes com especialidade na área Gastronomia, sendo:
  - 2011 = 2 docentes
  - 2012 = 2 docentes
- um técnico administrativo;
- um laboratorista;
- um auxiliar de laboratório;

- 2 copeiros;
- 1 cozinheiro.

## 19. REFERÊNCIAS

BRASIL, Ministério do Trabalho e Emprego. Cartilha Esclarecedora sobre a Lei do Estágio (Lei 11.788/2008). Brasília:TEM, SPPE, DPJ, CGPI, 2008.

CORREIA, M. R.; LODY, R.; MAGALHÃES, M. O. **A Doçaria tradicional de Pelotas**. Rio de Janeiro: Editora SENAC, 2003.

DANTAS, H. **A Infância da Razão**. São Paulo: Manole, 1990.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da Gastronomia**. São Paulo: Editora SENAC, 2001

KOSIK, K. **Dialética do Concreto**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 7 ed. 2002.

LEAL, M. L. **A história da Gastronomia**. Rio de Janeiro: Editora SENAC. 2003.

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA. Universidade Federal do Ceará, Instituto de Cultura e arte, 60p. 2009.

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO. Universidade Federal de Pelotas, Faculdade de Nutrição, 34p.

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. Universidade Federal de Pelotas, Faculdade de Administração e Turismo, Departamento de Ciência de Alimentos, 63p. 2010.

VASCONCELLOS, C. S. **Construção do conhecimento em sala de aula**. 14 ed. São Paulo: Libertad, 2004.



ZARVOS, N.; DITADI, C. A. S. **Multissabores: a formação da gastronomia brasileira**. Rio de Janeiro: Editora SENAC. 2000.