

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Nível – Educação Superior

Modalidade – Graduação Tecnológica

Projeto Pedagógico do Curso - PPC

Márcia Maria Leal de Medeiros

BATURITÉ-CE



PRESIDENTE DA REPÚBLICA
Dilma Roussef

MINISTRO DA EDUCAÇÃO
Fernando Haddad

SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO SUPERIOR
Maria Paula Dallari Bucci

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
Eliezer Moreira Pacheco

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
CEARÁ – IFCE**

REITOR

Virgílio Augusto Sales Araripe

PRÓ-REITOR DE ENSINO

Reuber Saraiva de Santiago

PRÓ-REITORA DE EXTENSÃO

Zandra Maria Ribeiro Mendes Dumaresq

PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

Tássio Francisco Lofti Mato

PRÓ-REITOR DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO

Auzuir Ripardo de Alexandria

DIRETOR GERAL DO CAMPUS DE BATURITÉ

Raimundo Eudes de Souza Bandeira

DIRETOR DE ENSINO DO CAMPUS DE BATURITÉ

Lourival Soares de Aquino Filho

COORDENADORA DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Márcia Maria Leal de Medeiros

CRÉDITOS:

Docentes colaboradores na elaboração dos Programas de Unidades Didáticas

Amilton César de Souza Marques
Ana Cristina da Silva Morais
Anna Erika Ferreira Lima
Carlos Antônio Chaves de Oliveira
Francisca Deuzenir Marques Anselmo
Francisco José Rodrigues
Joab Frankley da Silva Dantas
Joseilton Ferreira Lima Filho
Lourival Soares de Aquino Filho
Marcela Coelho de Souza
Márcia Maria Leal de Medeiros
Maria do Socorro de Assis Braun
Mirele da Silveira Vasconcelos
Patrícia Holanda Sobreira COSTA
Paulo Massey Saraiva Nogueira
Rafaela Maria Temóteo Lima

Colaboração nas descrições e normativas

Assistente Social Grazianne Sousa Rodrigues - assistência estudantil
Docente Ana Cristina da Silva Morais – Laboratórios de Análise Sensorial
Docente Anna Erika Ferreira Lima – TCC
Bibliotecária Sara Peres e auxiliar de biblioteca Francisca Marta Mendes de Oliveira
Técnico em tecnologia da informação – Paulo José Teixeira dos Santos

Pedagogos que avaliaram o presente Projeto Pedagógico:

Severina Gadelha Figueiredo
Raimundo Eudes Bandeira de Souza
Jarbiani Sucupira Alves de Castro
Armênia Fernandes Chaves
Kézia Cristiane dos Santos Dantas

Sumário

1	IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO.....	7
2	IDENTIFICAÇÃO DO CURSO.....	7
3	IDENTIFICAÇÃO DO COORDENADOR DO CURSO E NDE.....	7
	3.1 Identificação	7
	3.2 Atuação.....	8
	3.3 Experiência profissional.....	8
	3.4 Núcleo Docente Estruturante – NDE.....	8
4	CARACTERÍSTICAS INSTITUCIONAIS.....	12
	4.1 Sobre o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará.....	12
	4.2 Visão.....	14
	4.3 Missão.....	14
	4.4 Valores.....	14
5	IMPLANTAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA – CAMPUS BATURITÉ.....	14
6	PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA.....	17
7	OBJETIVOS DO CURSO.....	19
	7.1 Objetivo Geral.....	19
	7.2 Objetivos Específicos.....	19
	7.3 Requisitos e formas de acesso.....	20
	7.4 Áreas de atuação.....	20
8	PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO.....	20
9	CONCEPÇÕES E PRINCÍPIOS PEDAGÓGICOS DO CURSO.....	21
10	ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	23
	10.1 Matriz Curricular.....	27
	10.2 Fluxograma Curricular.....	28
11	METODOLOGIA DE ENSINO.....	29
12	AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO.....	31
	12.1 Avaliação da Aprendizagem.....	32
	12.2 Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).....	34

	12.2.1 Critérios para Aprovação.....	35
	12.2.2 Meios de divulgação do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).....	35
	12.3 Atividades complementares.....	35
13	APOIO AO DISCENTE.....	35
14	ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO.....	37
15	CRITÉRIOS PARA APROVEITAMENTO DE ESTUDOS.....	37
16	DIPLOMAS.....	39
17	CORPO TÉCNICO E DOCENTE.....	39
	17.1 Corpo técnico administrativo.....	39
	17.2 Corpo docente.....	41
18	INFRAESTRUTURA FÍSICA.....	43
	18.1 Biblioteca.....	43
	18.2 Salas de aulas.....	46
	18.3 Cozinhas e sala de refeições e bar.....	46
	18.4 Laboratório de Análise Sensorial.....	51
	18.5 Outros espaços.....	55
	18.5.1 Sala da coordenação de curso.....	56
	18.5.2 Sala dos professores.....	56
	18.5.3 Laboratório de informática.....	57
	18.5.4 Auditório.....	57
	18.5.5 Áreas de convivência.....	57
19	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	58
	APÊNDICE - PROGRAMAS DAS UNIDADES DIDÁTICAS – PUD.....	60

1 IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

CAMPUS BATURITÉ – CNPJ 10.744.098/0012-06

Endereço: Av. Ouvidor Mor Vitoriano Soares Barbosa, S/N – Saranhão – Baturité/CE –
CEP 62.760-000 – Tel/Fax: +55 (85) 3347-91-52

2 IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Denominação: Tecnologia em Gastronomia.

Área Profissional: Hospitalidade e Lazer.

Titulação do Egresso: Tecnólogo em Gastronomia

Regime: seriado semestral.

Carga Horária das Disciplinas Obrigatórias: 1.840 horas.

Trabalho de Conclusão de Curso: 40 horas.

Carga Horária das Disciplinas optativas: 160

Carga Horária Total: 2.040 horas.

Duração: 2,5 anos.

Turnos de Funcionamento: matutino, vespertino e noturno.

Vagas: 35 por turma.

Ano de Elaboração do Projeto Pedagógico do Curso: 2010.

Atos Legais: o Curso foi criado pela Resolução nº 023 do Conselho Superior do IFCE - CONSUP, em 31 de maio de 2010, e suas atividades pedagógicas tiveram início no mês de agosto de 2010.

3 IDENTIFICAÇÃO DO (A) COORDENADOR (A) DO CURSO E COMPOSIÇÃO DO NDE

3.1 Identificação do coordenador do curso

NOME: Márcia Maria Leal de Medeiros

FORMAÇÃO: Engenheira de Alimentos e Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos.

TEMPO DE EXERCÍCIO NA IES: dezembro de 2008 até a presente data

TEMPO DE EXERCÍCIO NA FUNÇÃO DE COORDENADORA DO CURSO: 4 anos

3.2 Atuação do coordenador do curso

A coordenadora do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, é gestora no curso desde o início do funcionamento (agosto de 2010) do *campus* Baturité, tendo se dedicado arduamente à essa gestão, coordenando os processos relativos a elaboração da matriz curricular e seus ajustes, acompanhamento dos processos relativos à infra estrutura e aquisição de equipamentos, utensílios e insumos para as cozinhas e laboratórios, compilação de listas de livros, solicitação de contratação de empresas para prestação de serviços, etc. A coordenadora também tem atuado junto aos docentes, incentivando-os a participarem de capacitações e em editais de pesquisas, e, juntamente aos discentes mantendo contato além das salas de aula incentivando-os a participarem e colaborarem na organização de eventos, colóquios, palestras e projetos de extensão e pesquisa, e, participação em encontros e congressos na área. É membro do NDE e do colegiado de curso.

3.3 Experiência profissional

A coordenadora do curso superior de Tecnologia em Gastronomia, possui dezessete anos de experiência em indústria de moagem de trigo, na gestão dos departamentos de controle da qualidade, laboratório de análises físico químicas e reológicas, laboratório de panificação, pesquisa e desenvolvimento de produtos (desenvolveu 6 produtos tecnológicos – pré-misturas para diferentes tipos de pães e farinha com fermento), e assistência técnica à clientes. Ingressou no IFCE *campus* Limoeiro do Norte em 2008, onde ministrou as disciplinas de tecnologia de cereais, tecnologia de bebidas, introdução à panificação e confeitaria, e, panificação. Iniciou no IFCE – Ce *campus* Baturité em 2010 e implantou o curso superior de Tecnologia em Gastronomia (único no IFCE-CE). Participa de dois grupos de pesquisa no IFCE e do grupo de pesquisa ALINE no departamento de educação na Universidade Federal do Ceará.

O coordenador do curso superior de Tecnologia em Gastronomia possui carga horária semanal de vinte e cinco horas destinadas à gestão do curso.

3.4 Equipe do Núcleo Docente Estruturante - NDE

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) é o órgão consultivo responsável pela concepção do Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Tecnologia em gastronomia e atua em atividades de acompanhamento, consolidação e permanente desenvolvimento, e avaliação do PPC. A sua constituição segue orientações do Ministério de Educação (MEC/INEP). O NDE do curso superior de Tecnologia em Gastronomia constitui-se de membros do corpo docente do curso, dotados de liderança acadêmica e percebida produção de conhecimentos na área, no desenvolvimento do ensino, na pesquisa e extensão, entendidas como importantes pela instituição, que fazem parte do desenvolvimento do curso. O NDE do Curso de Tecnologia em Gastronomia *campus* Baturité é composto por docentes com titulação de Mestrado, atuando em regime de trabalho integral, três dos quais fazem parte do NDE desde a sua formação. O grupo foi nomeado por Portaria do diretor do IFCE – Campus Canindé em 20/12/2012, com participação ativa desde a implantação do Projeto Pedagógico do Curso. O percentual de docentes que compõem o NDE com formação acadêmica na área do curso é de 100%. São atribuições do NDE:

- elaborar o Projeto Pedagógico do curso definindo sua concepção e fundamentos;
- estabelecer o perfil profissional do egresso do curso;
- atualizar periodicamente o projeto pedagógico do curso;
- conduzir os trabalhos de reestruturação curricular, para aprovação no Colegiado de Curso, sempre que necessário;
- analisar e avaliar os Planos de Unidades Didáticas dos componentes curriculares;
- zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo;
- indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas de necessidades da graduação, de exigências do mercado de trabalho e afinadas com as políticas públicas relativas à área de conhecimento do curso;
- zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para o Curso de Tecnologia em Gastronomia.

O NDE reúne-se, ordinariamente, uma vez por ano, e, extraordinariamente, sempre que convocado pela maioria de seus membros titulares. As decisões do Núcleo serão tomadas por maioria simples de votos, com base no número de presentes.

No quadro 01 estão apresentados os integrantes do NDE do curso de Tecnologia em Gastronomia.

Quadro 01: Integrantes do NDE do Curso de Tecnologia em Gastronomia

INTEGRANTE	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO	PERMANÊNCIA SEM INTERRUPTÃO
Ana Cristina da Silva Moraes	<ul style="list-style-type: none"> • Engenharia de Alimentos • Mestrado em ciência e Tecnologia de Alimentos 	dedicação exclusiva	Desde agosto de 2010
Anna Erika Ferreira Lima	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciatura e Bacharelado em Geografia; • Mestrado em Desenvolvimento e Meio Ambiente 	dedicação exclusiva	Desde agosto de 2010
Márcia Maria Leal de Medeiros	<ul style="list-style-type: none"> • Engenharia de Alimentos • Mestrado em ciência e Tecnologia de Alimentos 	dedicação exclusiva	Desde agosto/2010
Rafaela Maria Temóteo Lima	<ul style="list-style-type: none"> • Engenharia de Alimentos • Mestrado em ciência e Tecnologia de Alimentos 	dedicação exclusiva	Desde dezembro/2012

COLEGIADO DO CURSO

De acordo com a Resolução Nº 012, de 11/06/2007, o colegiado do curso superior de Tecnologia em Gastronomia está assim constituído.

- Gerente da área de ensino, que é o presidente
- Coordenador do curso
- Pedagoga da área
- Um representante docente da área de estudos básicos
- Um representante docente da área de estudos específicos
- Um representante discente, matriculado a partir do terceiro semestre.

Os representantes e seus suplentes foram escolhidos em reunião promovida pela gerencia de ensino, por consulta pública, cujo mandato terá vigência de 02 (dois) anos, podendo ser reconduzidos por mais um mandato. Os representantes discentes foram indicados pelos demais alunos.

São atribuições do colegiado:

- I. Orientar, coordenar e supervisionar as atividades curriculares, propondo aos órgãos competentes as medidas necessárias à melhoria do ensino, pesquisa e extensão;
- II. Orientar o processo de estruturação e reestruturação do projeto pedagógico do curso baseado nas orientações do NDE;
- III. Acompanhar e avaliar o desenvolvimento do projeto pedagógico do curso;
- IV. Apreciar as recomendações propostas pelos docentes e discentes sobre assuntos de interesse do curso;
- V. Colaborar, para a solução das questões administrativas e pedagógicas;

O Colegiado reunir-se-á anualmente ou extraordinariamente, quando convocado por seu Presidente, obedecendo à ordem do dia na qual serão examinados, debatidos e votados os assuntos em pauta.

Em cada reunião do Colegiado, lavrar-se-á ata, que será lida na reunião seguinte e, após aprovada, será assinada pelo Presidente e demais representantes presentes.

O comparecimento dos docentes às reuniões, comissões ou grupos de trabalho será obrigatório, salvo por motivos de força maior.

4 CARACTERÍSTICAS INSTITUCIONAIS

4.1 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia

A história do IFCE inicia-se no limiar do século XX, quando o então Presidente Nilo Peçanha, inspirado nas escolas vocacionais francesas, cria, mediante o Decreto nº 7.566, de 23 de setembro de 1909, as Escolas de Aprendizes Artífices, destinadas a prover de formação profissional os pobres e desvalidos da sorte. Algumas décadas depois, um incipiente processo de industrialização começa a despontar no Brasil, o que passa a ganhar maior impulso na década de 40, com o fim da Segunda Guerra Mundial. Foi então que se deu a transformação da Escola de Aprendizes Artífices em Liceu Industrial de Fortaleza, no ano de 1941, passando, no ano seguinte, a denominar-se Escola Industrial de Fortaleza. Nesse momento, a instituição passou a ofertar cursos de formação profissional, com objetivos distintos daqueles traçados para as artes e ofícios, mas certamente voltados ao atendimento das exigências do momento vivido pelo parque industrial brasileiro, como forma de contribuir com processo de modernização do país.

O crescente processo de industrialização, antes realizado tão-só com tecnologias importadas, gerou a necessidade de formar mão-de-obra técnica para operar esses novos sistemas industriais e para atender às necessidades governamentais de investimento em infraestrutura. No arroubo desenvolvimentista da década de 50, a Escola Industrial de Fortaleza, mediante a Lei a Lei Federal nº 3.552, de 16 de fevereiro de 1959, ganhou a personalidade jurídica de autarquia federal, passando a gozar de autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didática e disciplinar, incorporando mais uma missão, a de formar profissionais técnicos de nível médio. Em 1965, passa a se chamar Escola Industrial Federal do Ceará e, em 1968, recebe a denominação de Escola Técnica Federal do Ceará. Estava demarcado o início de uma trajetória de consolidação de sua imagem como instituição de educação profissional de elevada qualidade, responsável pela oferta de cursos técnicos de nível médio nas áreas de edificações, estradas, eletrotécnica, mecânica, química industrial, telecomunicações e turismo.

A crescente complexidade tecnológica demandada pelo parque industrial, nesse momento, mais voltado para a exportação, originou a demanda de evolução da rede de Escolas Técnicas Federais e, já no final dos anos 70, um novo modelo institucional, denominado Centros Federais de Educação Tecnológica, foi criado no Paraná, no Rio de Janeiro e em Minas Gerais. Somente em 1994, a Escola Técnica Federal do Ceará, juntamente com as demais Escolas Técnicas da rede federal, é transformada em Centro Federal de Educação Tecnológica, mediante a publicação da Lei Federal nº 8.948, de 08 de dezembro de 1994, que estabeleceu uma nova missão institucional, a partir da

ampliação das possibilidades de atuação no ensino, na pesquisa e na extensão Ressalte-se que, embora incluído no raio de abrangência do instrumento legal atrás mencionado, o CEFETCE somente foi implantado efetivamente em 1999.

Cabe aqui registrar que, no interstício entre a publicação da lei atrás mencionada e a efetiva implantação do CEFETCE, mais precisamente em 1995, com o objetivo de promover a interiorização do ensino técnico, a instituição estendeu suas atividades a duas Unidades de Ensino Descentralizadas (UnEDs), localizadas nas cidades de Cedro e Juazeiro do Norte, distantes, respectivamente, 385km e 570km da sede de Fortaleza. Em 1998, foi protocolizado junto ao MEC seu Projeto Institucional, com vistas à implantação definitiva da nova instituição, o que se deu oficialmente em 22 de março de 1999. Em 26 de maio do mesmo ano, o Ministro da Educação aprova o respectivo Regimento Interno, pela Portaria nº. 845. O Ministério da Educação, reconhecendo a prontidão dos Centros Federais de Educação Tecnológica para o desenvolvimento do ensino em todos os níveis da educação tecnológica e ainda visando à formação de profissionais aptos a suprir as carências do mundo do trabalho, incluiu entre as suas finalidades a de ministrar ensino superior de graduação e de pós-graduação *lato sensu* e *stricto sensu*, mediante o Decreto nº 5.225, de 14 de setembro de 2004, artigo 4º, inciso V. A essa altura, a reconhecida importância da educação profissional e tecnológica no mundo inteiro desencadeou a necessidade de ampliar a abrangência dos Centros Federais de Educação Tecnológica. Ganha corpo então o movimento pró-implantação dos Institutos Federais de Educação Ciência e Tecnologia, cujo delineamento foi devidamente acolhido pela Chamada Pública 002/2007, ocasião em que o MEC reconheceu tratar-se de uma das ações de maior relevo do Plano de Desenvolvimento da Educação - PDE. O Governo Federal, por meio da Lei 11.892, de 29 de dezembro de 2008 cria 38 Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, com 312 *campi* espalhados por todo o país, cada um deles constituindo-se uma autarquia educacional vinculada ao Ministério da Educação e supervisionada pela Secretaria de Educação Média e Tecnológica, todos dotados de autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didática, pedagógica e disciplinar.

A Educação Profissional e Tecnológica, graças à visão estratégica do Presidente Luís Inácio Lula da Silva, a partir de 2008, salta de 140 unidades, em 93 anos, para 354, até 2010, com a meta de atender um milhão de alunos, estando assim efetivada a maior expansão de sua história.

Com 103 anos de existência, o Instituto Federal do Ceará se consolida como instituição de ensino inclusivo e de qualidade, norteadas por princípios fundamentais, quais sejam sua missão, sua visão e seus valores. Formatados pelo grupo gestor, com participação da comunidade acadêmica, seus princípios foram revisados no ano de 2010, dada a nova institucionalidade do IFCE, a fim de se adequarem às recentes

características.

Com a expansão do IFCE para quase todo o estado do Ceará, o Campus Avançado de Baturité, começou a funcionar em agosto de 2010 com os atuais cursos de Hotelaria e turismo e Gastronomia, além do Curso Técnico em Hospedagem.

4.2 Visão

Tornar-se padrão de excelência no ensino, pesquisa e extensão na área de Ciência e Tecnologia.

4.3 Missão

Produzir, disseminar e aplicar os conhecimentos científicos e tecnológicos na busca de participar integralmente da formação do cidadão, tornando-a mais completa, visando sua total inserção social, política, cultural e ética.

4.4 Valores

Nas suas atividades, o IFCE valorizará o compromisso ético com responsabilidade social, o respeito, a transparência, a excelência e a determinação em suas ações, em consonância com os preceitos básicos de cidadania e humanismo, com liberdade de expressão, com os sentimentos de solidariedade, com a cultura da inovação, com idéias fixas na sustentabilidade ambiental.

5 IMPLANTAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA – *Campus* BATURITÉ

Para disseminar a cultura e ampliar a educação de um povo, é necessário conhecer a sua história, buscando dados que justifiquem e solidifiquem o querer crescer desse povo. É necessário procurar no passado, bases para as ações presentes, fundamentando assim o planejamento e o desenvolvimento de ações futuras.

A História da gastronomia no Brasil começou a partir do momento em que os portugueses chegaram ao País e tiveram os primeiros contatos com os índios que tinham sua própria culinária baseada em vegetais da terra como o milho, o feijão, a fava, a mandioca e a goiaba. Durante a colonização do Brasil, a cozinha brasileira foi resultado da mistura de três povos, os portugueses, os africanos e os indígenas. Após a Independência do Brasil, a culinária brasileira começou a ter identidade, devido às matérias-primas e pela miscigenação de culturas e foi se consolidando, buscando detalhes em culturas variadas

transformando-se nessa culinária riquíssima de hoje em dia. A gastronomia atual, devido à globalização e com o advento das multi nacionais com as grandes redes de produtos alimentícios tem uma tendência de se universalizar, levando o mesmo alimento para todas as partes do mundo. Já as cozinhas regionais tentam, mesmo com a globalização, preservar o que lhes é peculiar, pois é exatamente isso que as tornam diferentes do resto do mundo. Desta forma, cada canto do mundo tem sua cozinha regional com suas peculiaridades.

A miscigenação de raças provenientes da invasão das terras cearenses formada, em sua maioria, por portugueses e brasileiros de ascendência portuguesa, oriundos de outras capitânicas, freou de certa forma a predominância e ascensão indígena que por direito se destacaria mais ainda na cultura cearense. Ainda assim, existe enorme diversidade de gostos da culinária cearense, representada de forma marcante pelas influências indígenas, o que leva a uma particular curiosidade dos que visitam esse universo amplo de costumes e sabores da culinária cearense.

A culinária é uma parte importante da nossa cultura e do nosso modo de vida. As estratégias de sobrevivência que nossos antepassados encontraram estão registradas na alimentação. Os pratos típicos são manifestações culturais que permanecem vivas, atraindo pessoas que vivem fora para matar sua saudade e para que, os que não nos conhecem venham visitar-nos e conheçam mais sobre nossos costumes (Holanda, A.2009).

No Ceará - século XVII - houve a introdução da pecuária nos sertões, que resultou num processo de ocupação demográfica, com uma população distribuída heterogeneamente e marcada pela baixa rentabilidade econômica, tendo esse processo, sido responsável pela aculturação, expulsão e extermínio dos índios que ocupavam o interior do estado. As terras em sua maioria eram destinadas à criação de gado (obtenção da carne, do leite: queijo, doce, coalhada, nata, manteiga) e plantio de legumes, feito apenas no inverno, em pequenas áreas reservadas para esse fim. Nas margens dos rios, passado o inverno, plantava-se batata doce, melancia e jerimum. Nas regiões litorâneas, o peixe substituíva a carne de gado bovino no cardápio alimentar. As frutas eram raras no sertão, mas abundantes nas regiões de serra úmida, onde havia banana, sapoti, manga, jaca, laranja. Além do consumo natural, com elas as quituteiras preparavam doces e licores. Os produtos derivados da cana-de-açúcar – mel, alfinim, batida e rapadura também compunham o cardápio alimentar e eram exportados para a zona sertaneja. Do caju, dádiva da flora cearense, se aproveitava tudo: o pedúnculo comido ao natural ou transformado em doces, compotas, cajuína, suco. As castanhas se assavam na brasa em fogareiros improvisados, embaixo dos mesmos cajueiros onde haviam sido colhidas.

Entre os primeiros núcleos de povoamento a surgirem no Ceará podemos citar os

que deram origem as atuais cidades de Aquiraz, Fortaleza, Aracati, Icó, Viçosa, Sobral, Russas, Quixeramobim e Baturité. Esses aldeamentos originaram diversas cidades no Ceará, principalmente as do Maciço de Baturité, onde a presença colonizadora aconteceu somente em 1680, dois séculos após o descobrimento do Brasil. Na época, a região concentrava índios Jenipapos, Canindés e Quixelôs, que se estabeleceram em uma aldeia comum no sopé da Serra de Baturité. Assim nasceu a Missão Nossa Senhora da Palma, transformada em freguesia em 1762. A cidade se formou oriunda de povoados surgidos no entorno de estabelecimentos e missões dos jesuítas (segundo a tradição oral, a imagem da santa padroeira, Nossa Senhora da Palma, foi encontrada por índios ao lado do corpo de um jesuíta). Apesar dos massacres, muitas tribos resistiram à ocupação de suas terras até a segunda década do século XVIII, época em que os índios remanescentes conheceram destinos diversos, embora a maioria tenha se incorporado ao pastoreio.

O desenvolvimento de Baturité iniciou-se com o cultivo do algodão exportado para a Inglaterra (temporariamente privada do produto americano) durante a Guerra da Secessão nos Estados Unidos (1861-1877), aliado à criação de gado com rápida expansão econômica. Outras duas culturas também se destacaram: o café e a cana-de-açúcar. A partir de 1740, começaram a surgir as primeiras usinas de açúcar na área de Redenção, no sopé do maciço serrano. Na metade do século XIX, o município tornou-se o maior centro produtor do Ceará. O conjunto das cidades do Maciço de Baturité, portanto, mesmo só se consolidando no século XIX, tem origens que remontam ao século XVII. São vários sítios urbanos, vilas e distritos com referências à época em que a região foi colonizada; sendo de grande importância quanto às tradições e patrimônio histórico, já que os mesmos estão entre as configurações urbanas mais antigas e tradicionais do Estado do Ceará.

A região do maciço de Baturité abrange três sub-regiões homogêneas do Estado do Ceará: a serrana - corredor verde (Guaramiranga, Pacoti, Palmácia, Mulungu e Aratuba); a sub-região dos vales/sertão - corredor histórico ferroviário (Baturité, Capistrano, Itapiúna, Aracoiaba, Redenção e Acarape) e a de transição - sertão/litoral (Barreira e Ocara). Os municípios localizam-se, estrategicamente, próximos a serra de Guaramiranga, transformando a região num importante pólo turístico, com fácil acesso aos grandes mercados consumidores. Sua população foi estimada em 2008, pelo IBGE em 545.231 habitantes, distribuídos em uma área total de 18.583,489 km², com densidade populacional variando de 10,4 a 73,8 hab/km². Apresentando clima tropical semi-árido, sua economia está baseada na agricultura/fruticultura.

Historicamente, a atividade econômica com maior oferta de postos de trabalho na região do Maciço de Baturité tem sido a agricultura de pequena escala – a horticultura e a fruticultura – na sub-região serrana. Nas sub-regiões dos vales/sertão e de transição têm

ocorrido a exploração de grãos, caju e cana-de-açúcar. O baixo nível tecnológico e a organização comercial dos produtores reduzem a competitividade da região. Principais produtos da região que justifiquem a disponibilidade de matéria prima a ser utilizada em, restaurantes, hotéis, pizzarias, etc.

Atualmente as atividades econômicas no Maciço de Baturité, contam com um significativo percentual da sua população (55%) sobrevivendo da exploração de atividades rurais, as quais não são capazes de prover renda suficiente para a sua sobrevivência. Já está em curso um processo de migração para a periferia dos núcleos urbanos existentes no maciço, começando a configurar processos de favelização deste contingente populacional egresso de áreas rurais (PDR do Maciço de Baturité).

As possibilidades de utilizar tecnologias e serviços apropriados ao ambiente local, e de identificar nichos de mercado – como, por exemplo, novos consumidores e novos serviços de alimentação (padarias, pizzarias, lanchonetes, restaurantes, cafeterias, hotéis e pousadas, etc.), que se beneficiem com a melhoria da qualidade das refeições e produtos alimentícios, com responsabilidade social e segurança alimentar, servindo de suporte para outros nichos em expansão na região como é o caso do turismo e da gestão do meio ambiente, justificam a implantação do curso superior Tecnológico em Gastronomia na cidade de Baturité, sendo essa cidade um local estratégico, entre as sub-regiões serranas e de transição, para a implantação, disseminação e melhoria da educação tecnológica num ambiente, que envolve o tripé cultura, arte e alimentação sejam traduzidos em educação de forma integrada e satisfatória.

6 PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

O entendimento do papel da Educação Superior Tecnológica, na formação de profissionais tecnicamente qualificados são fundamentados essencialmente no conhecimento e na informação, pilares para o desenvolvimento ético e social, visando também uma formação crítica, humanística, e, empreendedora, é que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avançado de Baturité, através do Colegiado e Coordenação de Gastronomia, apresenta o Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

Esse Projeto tem como finalidade definir as linhas gerais de atuação prática e pedagógica do referido Curso, com o propósito de viabilizar a capacitação da comunidade. Possui como base dois pontos principais: o primeiro, apresentar o Curso, informando seus objetivos educativos; o segundo é apresentar uma proposta curricular adequada à concretização dessas finalidades.

Nesse projeto, estão colocadas as expectativas de realização das propostas apresentadas por esta Instituição de Ensino Superior com relação ao Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia ora ofertado, tendo como base para a sua concretização o envolvimento e compromisso de todos os segmentos - Direção, Corpo Docente, Corpo Técnico-Administrativo e Corpo Discente - envolvidos no processo educativo desta Instituição.

Neste processo de reformulação, entre outros documentos, foram utilizados como referência:

- A Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, de 20 de dezembro de 1996, que nos artigos 39 a 42, dispõe sobre a Educação Profissional.
- O Decreto 5154/04, que regulamenta os dispositivos referentes à Educação Profissional e estabelece três níveis desta modalidade de ensino: o básico, o técnico e o tecnológico.
- A Resolução CNE/CP 3, de 18 de dezembro de 2002, que Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia.
- Educação em Direitos Humanos; Parecer CNE/CP nº 8/2012e Resolução CNE/CP nº1, de 30 de maio de 2012 em seu art. 7º e 12º.
- Lei nº 11.645 de 10/03/2008; Resolução CNE/CP Nº 01 de 17 de junho de 2004em seu art. 1º- Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Indígena.
- Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 em seus artigos 9º, 10 e 11e Decreto Nº 4.281 de 25 de junho de 2002 - Políticas de educação ambiental em seu art. 5º e 6º;
- O Decreto nº 5.773, de 9 de maio de 2006 , que dispõe sobre o exercício das funções de regulação, supervisão e avaliação de instituições de educação superior e cursos superiores de graduação e sequenciais no sistema federal de ensino;
- O Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, que organiza e orienta a oferta de cursos superiores de tecnologia, inspirado nas Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Tecnológico e em sintonia com a dinâmica do setor produtivo e os requerimentos da sociedade atual, apresenta as denominações, sumário de perfil do egresso, carga horária mínima e infraestrutura recomendada para as graduações tecnológicas;
- Portaria 40/2007, de 29 de dezembro de 2010;
- O Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – *Campus* Baturité (IFCE), documento em que se

definem a missão da instituição, as políticas estratégicas para atingir suas metas e objetivos.

Criado com o objetivo de preparar o profissional para atuar na área gastronômica, o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFCE *campus* Baturité proporciona ao aluno o entendimento da gastronomia através da história e cultura, com o domínio de higiene e segurança alimentar, habilidades e técnicas gastronômicas qualificadas, podendo criar, planejar, gerenciar e executar preparações culinárias em unidades e serviços de alimentação.

Atualmente o *Campus* de Baturité conta com um corpo docente bem qualificado, não tendo se restringido meramente à tarefa de ensinar. Tem desenvolvido continuamente atividades de extensão e de pesquisa, prestando serviços à comunidade externa, envolvendo professores e alunos em projetos que visem a trazer algum benefício efetivo para pessoas que não pertençam a sua comunidade interna, beneficiando principalmente a população mais carente. As ações de extensão vêm expandindo-se continuamente, garantindo aos futuros profissionais em formação a oportunidade de conhecer muitos aspectos da realidade, relacionados a sua área de atuação.

7 OBJETIVOS DO CURSO

7.1 Objetivo Geral

Preparar profissionais capacitados no entendimento da gastronomia através da história e cultura, com conhecimentos e habilidades em higiene e segurança alimentar e em técnicas gastronômicas qualificadas, podendo criar, planejar, e executar preparações culinárias, na área de alimentos e bebidas.

7.2 Objetivos Específicos

- Qualificar cidadãos para atuarem em unidades produtoras e de serviços de alimentos e bebidas;
- Formar profissionais tecnicamente aptos à elaboração de produtos culinários (alimentos e bebidas) atendendo a padrões artísticos, qualitativos e sensoriais;
- Capacitar profissionais conhecedores da legislação na área, para elaborar refeições de acordo com as normas de higiene de alimentos, contribuindo para a obtenção de Segurança alimentar;
- Formar profissionais responsáveis, éticos e que valorizem as raízes históricas e a

cultura alimentar, bem como aplicar sempre ações que valorizem a sustentabilidade;

- Subsidiar o mercado com profissionais capacitados em gastronomia incentivando-os a atuarem preferencialmente na região do Maciço de Baturité, favorecendo o desenvolvimento do potencial gastronômico da região;

7.3 Requisitos e formas de acesso

O ingresso no curso será feito através de processo seletivo/vestibular aberto ao público, onde concorrerão com a pontuação obtida no ENEM (exame Nacional do Ensino Médio), mediante processo classificatório com aproveitamento dos candidatos até os limites das vagas fixadas para o curso. A admissão também pode ocorrer por transferência e/ou reingresso, conforme estabelecido no Regulamento da Organização Didática do IFCE.

7.4 Áreas de atuação

O mercado de trabalho dispõe de um vasto campo de atuação para profissionais do ramo da gastronomia, em:

- Diferentes setores relacionados com alimentos e bebidas como: padarias, restaurantes (hotéis, pousadas, hospitais, indústrias, independentes, etc.), lanchonetes, *buffets*, bares, etc.;
- Atuação em locais destinados à aplicação do conhecimento prático de segurança, higiene e de culinária;
- E outras áreas afins da gastronomia que demande a presença deste profissional;
- Qualquer ambiente onde se desenvolvam estudos relacionados com inovações em áreas de desenvolvimento de alimentos e bebidas.

8 PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

Profissional com competências técnicas para atuar na área de preparação de alimentos e bebidas em unidades de fabricação e serviços de alimentação.

Assim, o Tecnólogo estará capacitado para:

- Utilizar adequadamente o ambiente, equipamentos e utensílios nas áreas de Alimentos e Bebidas;
- Atender às normas e práticas de higiene na aquisição, pré-preparo, armazenamento, preparo e apresentação de alimentos/refeições;

- Elaborar preparações culinárias em conformidade com a legislação vigente;
- Elaborar pratos com finalização atrativa e sensorialmente aceitáveis;
- Interagir com a cultura já estabelecida, recriando-a de modo inventivo e inovador, a partir de várias influências gastronômicas e culturais;
- Construir empreendimentos em serviços de alimentação, buscando alternativas e conquistando novos mercados.

9 CONCEPÇÕES E PRINCÍPIOS PEDAGÓGICOS DO CURSO

A educação profissional tem sido utilizada como ferramenta chave para o mercado de trabalho, cada vez mais, arrojado, dinâmico e competitivo, inserindo profissionais, embasados em realidades práticas, econômicas e sociais. Fundamentados em sempre alcançar a qualidade aliada à ética, e, ao compromisso social com o país.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – Campus Baturité, através do curso superior de Tecnologia em Gastronomia visa atender ao mercado profissional e à sociedade da região do Maciço de Baturité., colaborando com a educação e a formação de profissionais aptos a contribuir de forma interativa com a economia e a cultura da região, contribuindo assim, com o desenvolvimento do seu polo gastronômico.

O Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI é o instrumento de gestão do IFCE para planejar as ações a serem implantadas, de acordo com os objetivos e metas para o quadriênio 2014-2018. O Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) é mais do que uma mera exigência legal para as Instituições de Ensino Superior, ele é um instrumento de gestão que aponta as diretrizes a serem seguidas rumo ao cumprimento da missão e ao alcance da visão da instituição. O PDI como instrumento de planejamento estratégico traz no seu bojo as prioridades do Instituto Federal do Ceará para os eixos do ensino, extensão, pesquisa e gestão. As diretrizes definidas neste documento pelas Unidades Estratégicas (UEs), formadas pelas Pró-reitorias e Diretorias Sistêmicas, asseguram que todos os *campi* estão trabalhando em uma mesma direção.

A metodologia que norteou o processo de elaboração do planejamento estratégico do IFCE buscou criar mecanismos com o intuito de incentivar a participação ativa dos principais atores que fazem esta instituição (docentes, técnicos administrativos e discentes) quando na definição das principais metas a serem alcançadas para o período de 2014/2018. Os objetivos e metas, definidos em conjunto com a comunidade interna, estão classificados sob a ótica de 04 (quatro) perspectivas: Aluno, Processos Internos, Aprendizagem e Crescimento e Responsabilidade Orçamentária e Financeira.

A Perspectiva do Aluno tem por objetivo mostrar se as escolhas estratégicas do

IFCE estão contribuindo para o aumento de valor percebido pelos alunos em relação ao ensino, pesquisa e extensão.

Na Perspectiva dos Processos Internos são estabelecidos objetivos voltados para a melhoria dos processos já existentes e a implantação de processos inovadores.

A Perspectiva da Aprendizagem e Crescimento visa promover o crescimento e modernização do capital físico e intelectual.

Por último, a Perspectiva da Responsabilidade Orçamentária e Financeira que visa criar o maior valor possível para a sociedade e para os alunos com o montante de recursos disponíveis. Dessa forma, ao definir os objetivos e metas voltados para atender estas quatro perspectivas, o Instituto Federal do Ceará, visa atender aos anseios do seu público alvo – os alunos – com foco na excelência dos seus processos administrativos, valorizando o seu quadro de pessoal e, principalmente, utilizando-se dos recursos públicos com responsabilidade. Ressalta-se que a implantação do Balanced Scorecard como uma ferramenta de gestão que auxiliará no controle do desempenho das Unidades Estratégicas, facilitará o controle das metas propostas neste plano, por meio do acompanhamento.

As ações estratégicas constantes do PDI refletem o resultado de discussões coletivas dos diversos segmentos da nossa comunidade, realizadas com o propósito de construir um plano dinâmico e participativo, que possa promover as mudanças dos cenários interno e externo, sem desviar o foco da democratização do acesso a um ensino superior de qualidade e da interiorização das ações do IFCE o que apresenta nos itens: perfil institucional; gestão institucional (organização administrativa, organização e gestão de pessoal, política de atendimento ao discente); organização acadêmica (organização didático-pedagógica, oferta de cursos e programas presenciais e a distância); infra estrutura; aspectos financeiros e orçamentários e avaliação e acompanhamento do desenvolvimento institucional, caracteriza as pretensões da Instituição.

Nessa direção, o PPC elaborado busca incorporar as particularidades referentes à região onde o Campus está inserido, representando todas as ações e decisões do Curso, ressaltando a especificidade da área e associando-a com a evolução histórica e as tendências da atualidade posicionando-as num espaço de constante busca e aprendizagem. A matriz curricular e as metodologias de ensino estão formatadas de forma a incentivar o trabalho em grupo, bem como estimular a assimilação de conhecimentos de forma interdisciplinar; fortalecer a articulação da teoria com a prática, valorizando a pesquisa individual e coletiva, a iniciação científica, assim como a monitoria, os estágios, as monografias e/ou trabalhos de conclusão de curso e a participação em atividades de extensão; estimulando práticas de estudo que promovam a autonomia intelectual; promovam a discussão de questões relacionadas à ética profissional, social e política em

todos os conteúdos programados; condução de avaliações periódicas que sirvam para informar aos docentes e discentes acerca do desenvolvimento das competências e habilidades. Além disso, o PPC propõe uma organização curricular que prevê ações pedagógicas regulares para o desenvolvimento do pensamento reflexivo e das habilidades e competências necessárias à solução de problemas.

O curso desenvolverá ações pedagógicas com base no desenvolvimento de competências e habilidades, responsabilidade técnica e social, tendo como princípios dentre outros: embasamento para o desenvolvimento da capacidade empreendedora; o incentivo à elaboração e à obtenção da qualidade de produtos e serviços e suas aplicações principalmente na região, colaborando para sua expansão econômica; base artística cultural aliada à expansão do turismo da região; o entendimento e a avaliação dos impactos sociais, econômicos e ambientais resultantes do uso das tecnologias; e o estímulo à educação continuada.

10 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia possui uma carga horária de duas mil, e quarenta horas distribuídas em cinco semestres, sendo mil novecentos e vinte horas obrigatórias e cento e sessenta horas optativas. As disciplinas optativas não são obrigatórias para a integralização da carga horária do curso, conforme o número de horas totais mínimas exigido pelo MEC (1600 horas).

As disciplinas foram distribuídas na matriz curricular de forma que o primeiro e o segundo semestres apresentem conteúdos teóricos que proporcionem o embasamento necessário para o restante do curso, e foram formatadas contemplando os princípios da interdisciplinaridade, contemplando por exemplo, na maioria das disciplinas aspectos relacionados ao meio ambiente, cultura e história gastronômica, princípios éticos e higiene e segurança de alimentos. Tendo em vista a uma maior flexibilidade da matriz procurou-se colocar o menor número possível de pré requisitos sem no entanto comprometer a legalidade da sequência curricular. As cargas horárias práticas foram pensadas em complementação às cargas horárias teóricas, de modo a fortalecer o conhecimento técnico a partir do conhecimento empírico embasando-os através de bibliografias específicas e atualizadas capacitando desse modo os discentes, no manuseio de equipamentos e utensílios bem como em técnicas culinárias necessárias à sua competente atuação no mercado de trabalho.

10.1 Matriz Curricular

A distribuição semestral das disciplinas é apresentada numa sequência lógica de aproveitamento do conhecimento, de forma a acompanhar as atividades praticadas no mercado de trabalho, tendo como ferramenta auxiliar o zelo e acompanhamento da utilização de bibliografias atualizadas.

No primeiro semestre foram formatadas disciplinas teóricas fazendo-se uma contextualização geral abordando-se os conceitos básicos necessários para alavancar o interesse e a curiosidade do discente mostrando-lhe uma visão geral do que é necessário à formação do gastrônomo através das disciplinas de História da Gastronomia (40hs teóricas) - define o que é a gastronomia e passeia ao longo da história da humanidade em seus aspectos, alimentares, culturais e sociais; Estrutura física e organizacional de unidades de alimentação (80hs teóricas)– descreve os ambientes de trabalho (físicos e organizacionais - hierárquico e funcional) onde o gastrônomo atuará; Segurança do trabalho (40hs teóricas) – repassar as normas de segurança do trabalho, adequadas às unidades de alimentação; Gastrotecnia (80hs teóricas) – define os conceitos de alimentos e ingredientes e as técnicas utilizadas nas etapas de aquisição, armazenamento, pré preparo, preparo e finalização; Química culinária (60 hs teóricas)– explica os fenômenos e as reações físico químicas ocorridas antes, durante e após o preparo de alimentos e bebidas; Higiene e segurança de alimentos (60hs teóricas) – aprendizado sobre noções de microbiologia, e as técnicas adequadas de preparo e manuseio de alimentos visando a segurança de alimentos e bebidas; Gestão ambiental (40hs teóricas) – discute a importância da preservação do meio ambiente, sustentabilidade e segurança alimentar.

No segundo semestre são apresentadas ainda disciplinas teóricas e duas disciplinas teórico práticas. Entre as teóricas Gestão de custos (80hs teóricas) – conhecer o que compõe o custo de matérias primas, cardápios, serviços, estrutura física e de pessoal, e, a melhor forma de gerir uma unidade de alimentos; Metodologia do trabalho científico (40 hs teóricas) – capacitação na formatação das várias ferramentas textuais (TCC, dissertações, artigos, etc.); Introdução à panificação e confeitaria (40hs teóricas) – conhecer especificamente as reações físicas, químicas e bioquímicas que ocorrem nos produtos de panificação e confeitaria, seus ingredientes e tipos de produtos; Ética e etiqueta social (40hs teóricas) – repassar regras de etiqueta social e embasamento para posturas éticas; Francês instrumental (40hs teóricas) – fornecer embasamento para consultas nas bibliografias de gastronomia que na maioria dos casos trazem termos

gastronômicos em “francês”; Análise sensorial de alimentos (40hs teóricas e 40hs práticas) – disciplina teórico prática que explica e aplica os conceitos sobre os cinco sentidos gustativos básicos, capacitando os discentes em aplicação de testes sensoriais com consumidores em avaliações qualitativas de ingredientes prontos ou em desenvolvimento; e; Habilidades e técnicas culinárias I (40hs teóricas e 40hs práticas) – disciplina teórico prática que habilita os discentes a treinarem técnicas de pré preparo (limpeza, higienização, cortes, embalagens, acondicionamento) e preparo (cocção, cozimento, frituras, glaceamentos, etc.) utilizando vegetais, frutas, ovos e preparando fundos e molhos.

Com os conhecimentos adquiridos nos semestre I e II as disciplinas do terceiro semestre dão continuidade aos embasamentos conduzindo os docentes de forma adequada ao quarto semestre onde a maioria das disciplinas são teórico práticas. Empreendedorismo e marketing (40hs teóricas e 40hs práticas) – confere conhecimentos para se montar o seu próprio negócio; Estudo de bebidas (60hs teóricas) – conhecer a classificação de bebidas e os diversos tipos (alcoólicas e não alcoólicas), seus conceitos e peculiaridades; Habilidades e técnicas culinárias II (40hs teóricas e 40hs práticas) – segue a mesma linha de atuação de Habilidades e técnicas culinárias I, só que com aulas práticas voltadas para o conhecimento do preparo de carnes, peixes, crustáceos e aves; Planejamento e organização de eventos gastronômicos (40hs teóricas e 40hs práticas) – repassa conhecimentos na área de eventos relacionados à gastronomia; Planejamento de cardápios (60 hs teóricas) – são transmitidos conhecimentos do ponto de vista nutricional essenciais a elaboração de um cardápio visando também a harmonização de sabores, odores, cores e texturas; Projetos sociais (40hs teóricas) – visa a integração dos discentes em projetos sociais junto à comunidade.

No quarto semestre são apresentadas disciplinas teórico práticas utilizando os conhecimentos das cozinhas de várias regiões do mundo e utilizando-os nas aulas práticas no preparo de refeições – cozinhas europeia (40hs teóricas e 40hs práticas), africana e brasileira (40hs teóricas e 40hs práticas), e, das Américas (40hs teóricas e 40hs práticas). Em virtude da região ser grande produtora de frutas foi formatada também uma disciplina de doçaria (20hs teóricas 40hs práticas) utilizando esses ingredientes. Para complementar uma boa refeição é necessário um bom serviço, pensando nisso formatou-se também a disciplina de Serviços de Alimentos e bebidas (40hs teóricas).

Finalizando o curso foram formatadas ainda as disciplinas de cozinha asiática (20hs teóricas 40hs práticas), alternativa (20hs teóricas 20hs práticas) – enfoca refeições para grupos de pessoas com necessidades especiais como vegetarianos, veganos, diabéticos e intolerantes a algum tipo de componente. Na disciplina de cozinha fria (20hs teóricas 20hs práticas) são trabalhadas porções em tamanhos pequenos (canapés, “*fingers foods*”) e utilizando temperaturas frias nas degustações. A disciplina de Panificação e confeitaria (40hs teóricas e 40hs práticas) – onde se aprende a preparar pães, bolos, tortas, cremes, recheios, coberturas, entre outros.

Ainda no quinto semestre têm-se a disciplina de TCC (40hs teórica)- obrigatória para a conclusão de curso – trata-se de um trabalho que pode ser uma pesquisa de campo, um estágio, uma revisão bibliográfica, etc. regida por normatização vigente repassada aos discentes pelo docente responsável pela disciplina de TCC, o qual são orientados por docentes de áreas relacionadas mais especificamente aos temas escolhidos pelos discentes.

Como disciplinas optativas: enologia (40hs teóricas) – apresenta conhecimentos específicos e mais aprofundados sobre vinhos; gastronomia hospitalar (40hs teóricas) – repassa conhecimentos da gastronomia aplicada a ambientes hospitalares, tornando as preparações mais atrativas sem perder suas funções nutricionais e dietéticas; Inglês para a gastronomia (40hs teóricas) – estudo de termos técnicos utilizados na gastronomia; libras (40hs) divulgar outra forma didática de apresentação de conteúdos favorecendo alunos com deficiências auditivas..

Algumas disciplinas poderão utilizar a ferramenta Moodle – de Educação à Distância como forma de complementação de atividades de suas disciplinas.

As unidades didáticas curriculares optativas, não obrigatórias para a integralização curricular da carga horária do curso e só poderão ser ofertadas com um número mínimo de 10 alunos por turma.

A matriz curricular do curso superior de Tecnologia em Gastronomia está apresentada no quadro 02.

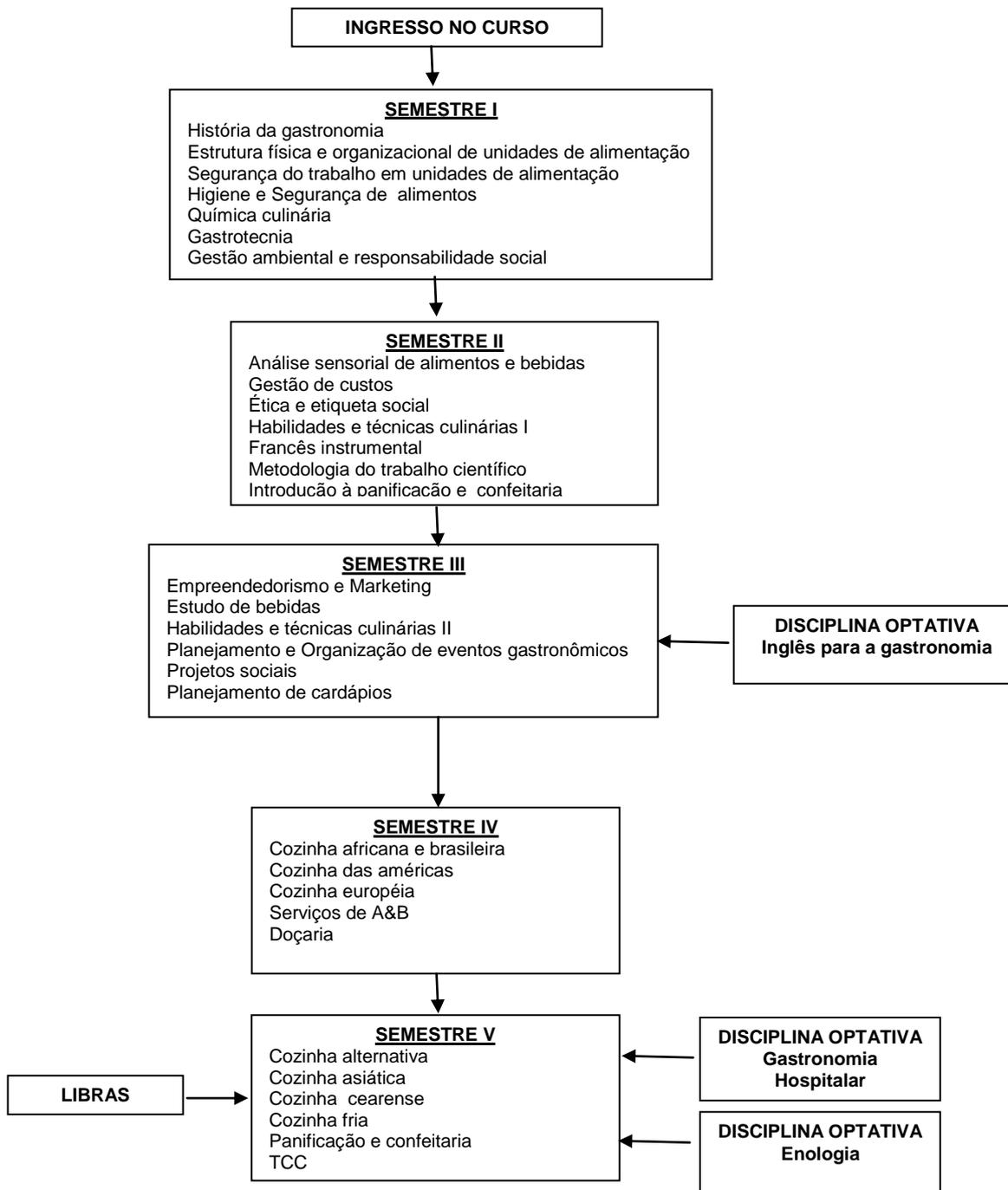
Quadro 02: MATRIZ CURRICULAR CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Cod.	Disciplinas	h/aula	T	P	Cred	Pré-requisito
SEMESTRE I						
GAST.001	História da gastronomia	40	40	00	02	
GAST.002	Estrutura física e organizacional de unidades de alimentação	80	80	00	04	
GAST.003	Segurança do trabalho em unidades de alimentação	40	40	00	02	
GAST.004	Higiene e Segurança de alimentos e bebidas	60	60	00	03	
GAST.005	Química culinária	60	60	00	03	
GAST.006	Gastrotecnia	80	80	00	04	
GAST.007	Gestão ambiental e responsabilidade social	40	40	00	02	
		400	400	00	20	
SEMESTRE II						
GAST.008	Análise sensorial de alimentos e bebidas	80	40	40	04	
GAST.009	Gestão de custos	80	80	00	04	
GAST.010	Ética e etiqueta social	40	40	00	02	
GAST.011	Habilidades e técnicas culinárias I	80	40	40	04	GAST.006
GAST.012	Francês Instrumental	40	40	00	02	
GAST.013	Metodologia do trabalho científico	40	40	00	02	
GAST.014	Introdução à panificação e confeitaria	40	40	00	02	
		400	320	80	20	
SEMESTRE III						
GAST.015	Empreendedorismo e Marketing	80	80	00	04	
GAST.016	Estudo de bebidas	60	60	00	03	
GAST.017	Habilidades e técnicas culinárias II	80	40	40	04	GAST.011
GAST.018	Planejamento e Organização de Eventos Gastronômicos	80	80	00	04	
GAST.019	Planejamento de cardápios	60	60	00	03	
GAST.020	Projetos Sociais	40	40	00	02	
		400	360	40	20	
SEMESTRE IV						
GAST.021	Cozinha europeia	80	40	40	04	GAST.017
GAST.022	Cozinha africana e brasileira	80	40	40	04	GAST.017
GAST.023	Cozinha das Américas	80	80	40	04	GAST.017
GAST.024	Doçaria	60	20	40	03	GAST.014
GAST.025	Serviços de alimentos e bebidas	40	40	-	02	GAST.016
		340	180	160	17	
SEMESTRE V						
GAST.026	Cozinha cearense	80	40	40	04	GAST.017
GAST.027	Cozinha asiática	60	20	40	03	GAST.017
GAST.028	Cozinha fria	40	20	20	02	GAST.017
GAST.029	Cozinha alternativa	40	20	20	02	GAST.017
GAST.030	Panificação e confeitaria	80	40	40	04	GAST.014
GAST.031	Trabalho de conclusão do curso	40	40	00	02	GAST.013
	Disciplina optativa	40				
TOTAL		380	180	160	17	
CARGA HORÁRIA+ TRABALHO CONCLUSÃO DE CURSO)		1920hs	1440	440	94	

DISCIPLINAS OPTATIVAS

GAST032	Enologia (Semestre V)	40	40	00	02	GAST.016
GAST033	Gastronomia Hospitalar (Semestre V)	40	40	00	02	GAST.019
GAST034	Inglês para a gastronomia (Semestre III)	40	40	00	02	
GAST035	Libras (semestre V)	40	40	00	02	
		160	160	00	08	
CARGA HORÁRIA+ TCC+OPTATIVAS		2040hs	1600	00	102	

11.2 Fluxograma curricular



11 METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia é entendida como um conjunto de procedimentos empregados objetivando o alcance do ensino e da aprendizagem, assegurando uma formação integral dos futuros tecnólogos. O método de ensino é mais efetivo quando são aplicadas diferentes metodologias de ensino e aprendizagem que abracem simulações de práticas cotidianas ou próximas da realidade do mercado de trabalho, assim como utilizando o estímulo à pesquisa e à extensão, favorecendo uma visão ampla e geral ao futuro tecnólogo.

Para isso é necessário ir além dos limites da sala de aula. No curso de tecnologia em gastronomia do IFCE *campus* Baturité várias atividades são realizadas como forma de otimizar o ensino aprendizagem:

- anualmente é comemorado o dia da alimentação / gastronomia – com a apresentação de palestras (convidados com destacada atuação no mercado) e/ou, a realização de oficinas gastronômicas (confeitaria, aproveitamento integral de alimentos, coquetelaria, etc.);
- semestralmente: feira do empreendedorismo onde os: alunos apresentam seus projetos de criação de empresas e produtos, sendo estes colocados à venda no campus e praças da cidade;
- participação em eventos organizados com ou por parceiros: SEBRAE, UNILAB, prefeitura;
- incentivos culturais (lançamentos de livros, apresentação de filmes, etc.);
- organização de colóquio com apresentação de trabalhos de pesquisa e grupos de discussão de temas relevantes;
- compilação de livro com trabalhos de pesquisas dos docentes e discentes do campus;;
- participação em eventos gastronômicos, participação em congressos e encontros de pesquisa;
- participação em projetos de extensão e projetos sociais junto à comunidades;
- realização de jantares temáticos, com decoração do ambiente e trajés personalizados (jantares de gastronomia africana e brasileira, italiana, portuguesa, grega, entre outros).

Em geral os eventos acima listados são organizados por uma disciplina ou

abrangendo duas ou três disciplinas, atendendo ao princípio da interdisciplinaridade. Por exemplo: na organização de um dos eventos gastronômicos acima, são envolvidas disciplinas de cozinhas e planejamento de cardápios e ainda organização de eventos (jantares, oficinas, degustações, coquetéis), serviços de alimentos e bebidas (realizar o atendimento), eventos, cerimoniais, etc..

Ocorrem ainda outras atividades de formação acadêmica, como as aulas práticas e de laboratório - essenciais para que o aluno possa experimentar diferentes metodologias pedagógicas adequadas ao ensino de Tecnologia. O contato do aluno com a prática deve ser planejado, considerando os diferentes níveis de profundidade e complexidade dos conteúdos envolvidos, tipo de atividade, objetivos, competências e habilidades específicas.

Inicialmente, o aluno tem contato com os procedimentos a serem utilizados na aula prática, realizada, simultaneamente, por toda a turma e acompanhada pelo docente. No decorrer do curso, o contato do aluno com a teoria e a prática deve ser aprofundado por meio de atividades que envolvem a criação, o projeto, a construção e análise, e os modelos a serem utilizados.

O discente também poderá ter contato com a análise experimental de modelos, através de iniciação científica, a qual é bastante estimulada no *campus* Baturité, através da participação de docentes nos editais de pesquisa através da submissão de projetos visando atividades de pesquisa e publicações de trabalhos.

Para formar profissionais com autonomia intelectual e moral, tornando-os aptos para participar e criar, exercendo sua cidadania e contribuindo para a sustentabilidade ambiental, cabe ao professor do curso de Tecnologia em Gastronomia organizar situações didáticas para que o aluno busque através de estudo individual e em equipe, soluções para os problemas que retratem a realidade profissional do tecnólogo. A articulação entre teoria e prática assim como das atividades de ensino, pesquisa e extensão devem ser uma preocupação constante do docente.

Dessa forma, a metodologia deverá propiciar condições para que o aluno possa vivenciar e desenvolver suas competências: cognitiva (aprender a apreender); produtiva (aprender a fazer); relacional (aprender a conviver) e pessoal (aprender a ser).

As aulas teóricas são conduzidas através de aulas expositivas e dialogadas, discussão de textos, apresentação de vídeos e outras atividades, utilizando recursos multimídia, quadro branco e pincel, dentre outros recursos.

As aulas práticas são também realizadas em campo, em visitas técnicas, na

organização de eventos, e, nas cozinhas e laboratórios do IFCE – *Campus* Baturité.

O acesso e a utilização às cozinhas e laboratórios estão regulamentados no manual de normas de utilização desses espaços, disponível no sistema acadêmico. Essas normas tratam também da organização, higiene e segurança, constantes nesses ambientes do *Campus*.

12 AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

A avaliação do projeto pedagógico tem como objetivo acompanhar as ações e as atividades desenvolvidas pelo curso através de seu corpo docente, técnicos e discentes envolvidos, visando atingir os objetivos propostos para o curso, a descentralização das decisões, e a construção e manutenção do vínculo educação-sociedade. Dessa forma o acompanhamento e a avaliação deverão legitimar as ações de implantação e as mudanças e melhorias aplicadas.

É de extrema importância a realização de avaliações que busquem aperfeiçoar o PPC, por meio de observação do desenvolvimento do Curso, respostas do Colegiado e dos discentes e novas tendências relacionadas ao perfil do profissional, para que se tenha um currículo atualizado e compatível com as demandas do mercado profissional.

O processo avaliativo buscará um diagnóstico do funcionamento do curso, considerando aspectos como: salas de aula, visitas técnicas, atividades de pesquisa, extensão, e sócio político e culturais realizadas no decorrer do curso, TCC, atividades práticas, práticas pedagógicas docentes, relações entre docentes, discentes e técnicos, assistência estudantil, entre outros. Os meios e instrumentos utilizados na avaliação do projeto do curso serão: questionários, entrevistas, relatórios, etc., que servirão como mensuração da funcionalidade do projeto fornecendo dados que embasem as ações corretivas, direcionando-as para o cumprimento dos objetivos traçados para o curso e sua melhoria contínua.

Após o reconhecimento do curso pelo MEC, serão dados os encaminhamentos para a revisão geral do curso com todo o corpo docente, Colegiado, NDE e grupo gestor da Instituição, além da participação dos egressos, dando sua contribuição no que concerne a absorção do gastrônomo no mercado e a percepção que os mesmos têm de sua formação.

Quanto à periodicidade, o projeto do curso poderá ser avaliado anualmente,

estando passível de adequações e aprimoramentos, para a otimização do curso.

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) se reunirá anualmente como forma de acompanhamento dos resultados de avaliação do curso, fazendo discussões e as alterações necessárias para o ajuste e bom desempenho do curso, baseados nas observações feitas pelo departamento de ensino e setor de atendimento ao aluno, e utilizando também os resultados da Avaliação Institucional. Será o NDE, responsável pelas alterações da matriz curricular e revisão do projeto pedagógico do curso.

Na avaliação do curso serão considerados também como referenciais, os dados levantados pela Comissão Própria de Avaliação - CPA do IFCE, através de avaliação institucional aplicada periodicamente junto a servidores e discentes do campus.

A Comissão Própria de Avaliação atua com autonomia, em relação aos demais Conselhos e demais órgãos colegiados existentes no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE). A CPA tem por finalidade implementar o processo de autoavaliação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, a sistematização e a prestação das informações solicitadas pela Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior (CONAES). A CPA conta com: uma comissão coordenadora e sub comissões. Existe uma Sub Comissão no *campus* Baturité, sendo composta por três membros, sendo um representante dos docentes, um representante técnico-administrativo e um dos estudantes, eleitos ou indicados pelo diretor do *campus*.

As avaliações no *campus* Baturité, são realizadas através das avaliações de docentes, da análise de questionários sobre a qualidade de eventos, conhecimento do IFCE na região, etc. que são aplicados durante a realização de eventos ou cursos de extensão, e através das solicitações da coordenação de curso para sanar pendências relacionadas, à infra estrutura, ações de controle, implantação de normas, etc.

12.1 Avaliação da Aprendizagem

Entendendo-se que avaliar é o ato de acompanhar a construção do conhecimento do discente, a avaliação da aprendizagem pressupõe: promover o aprendizado, favorecendo o progresso pessoal e a autonomia, num processo global, sistemático e participativo.

Avaliar a aprendizagem pressupõe avaliar se a metodologia de trabalho correspondeu a um processo de ensino ativo, desprezando processos que levem o

discente a uma atitude passiva e alienante. Implica redimensionar o conteúdo e a forma de avaliação, proporcionando momentos em que o discente expresse sua compreensão, análise e julgamento de determinados problemas, relacionados à prática profissional em cada unidade de conteúdo.

Nessa perspectiva, a avaliação dá sentido ao fazer dos discentes e docentes e enriquece a relação docente-discente, como ação transformadora e de promoção social onde todos podem aprender de forma democrática e construir/refletir suas concepções de sociedade, de educação, de ser humano e de cultura.

Avaliar está relacionado com a busca de uma aprendizagem significativa para quem aprende e também para atender às necessidades do contexto atual. Avaliar requer, pois, procedimentos metodológicos nos quais discentes e docentes estejam igualmente envolvidos. É necessário que o discente tenha conhecimento dos objetivos a serem alcançados, do processo metodológico implementado na Instituição e conheça os critérios de avaliação da aprendizagem.

O docente formador, ainda que esteja envolvido num processo de ensino que privilegie a participação ativa do discente, atua como elemento impulsionador, catalisador e observador do nível da aprendizagem de seus discentes no processo e não somente no final, o que requer acompanhamento sistemático e diário da desenvoltura do discente. Assim sendo, a avaliação deverá permitir ao docente identificar os elementos indispensáveis à análise dos diferentes aspectos da vida acadêmica de seus discentes mediante interpretações qualitativas dos conhecimentos por eles construídos e reconstruídos no processo de desenvolvimento de suas capacidades, atitudes e habilidades.

Nessa perspectiva, o processo de avaliação será orientado pelos objetivos, definidos nos planos de ensino. A avaliação da aprendizagem será contínua, sistemática e cumulativa, e de forma integrada ao processo ensino-aprendizagem, assumirá as funções diagnóstica, formativa e somatória, tendo como objetivo promover os discentes para a progressão de seus estudos.

Na avaliação, predominarão os aspectos qualitativos sobre os quantitativos, presentes tanto no domínio cognitivo como no desenvolvimento de hábitos e atitudes. As técnicas de avaliação da aprendizagem deverão ser formuladas de modo que levem o discente ao hábito da pesquisa, à reflexão, à criatividade e estimulem a capacidade de autodesenvolvimento.

A avaliação da aprendizagem se realizará mediante verificações, consistindo de

provas, trabalhos em sala de aula e/ou em domicílio, projetos orientados, experimentações práticas, seminários, entrevistas ou outros instrumentos, conforme a natureza da unidade curricular, considerando uma avaliação progressiva ao longo do semestre/ano.

12.2 Trabalho de conclusão de curso

O TCC no Curso de Gastronomia tem suma importância, por ser uma espécie de treinamento para consolidar a transição entre o *status* de estudante e o *status* de profissional, onde o discente tem a oportunidade de mostrar iniciativa, criatividade, conhecimento técnico e acadêmico necessários para assegurar o padrão de qualidade da formação profissional, contribuindo para a sua inserção adequada no mercado de trabalho gastronômico. É uma oportunidade de desenvolver potencialidades de acordo com o aprendizado nas disciplinas do curso, direcionando-as para sua atuação no mercado, seja na cadeia produtiva de alimentos, nos serviços de A&B, no marketing, em programas de qualidade e de segurança alimentar ou com foco para a docência.

O Trabalho de conclusão de curso constitui atividade curricular obrigatória a ser desenvolvida no último semestre do curso. O TCC é uma pesquisa de caráter teórico-prático, com levantamento de dados bibliográficos, documentais e de campo, que permitam a elaboração de um Plano de trabalho podendo o aluno executá-lo relacionado aos diversos segmentos do mercado de gastronomia. O discente também é orientado por docentes de áreas relacionadas mais especificamente ao tema escolhido pelo discente, que o orienta em horários extras ao da disciplina. O trabalho deverá ser elaborado individualmente e deverá ser apresentado na forma escrita - uma cópia para cada componente da banca - apresentada com antecedência de quinze dias – e, oralmente sustentado perante banca examinadora.

Mediante práticas, pesquisas ou vivências durante o curso, o discente deve elaborar um Plano de Trabalho podendo ser baseado numa pesquisa de campo, estágio, ou revisão bibliográfica, podendo escrever temas diversos relacionados à gastronomia. O TCC deve ser apresentado a uma banca avaliadora composta por três docentes ou dois docentes e um profissional com pós graduação, na área ou áreas afins. A apresentação do TCC para uma banca visa avaliar o discente sob os aspectos de composição e formatação textual, postura didática, utilização dos recursos didáticos durante a apresentação, inovação do tema e atendimento a prazos. A apresentação do TCC para o formando de Tecnologia em Gastronomia é o desfecho do caminho acadêmico percorrido, conciliando a teoria curricular com a prática profissional junto à realidade da gastronomia no mercado de trabalho ou acadêmico.

12.2.1 Critérios para aprovação - TCC

A primeira etapa será avaliada pelo docente da disciplina de TCC. A segunda avaliação terá como resultado a nota da sustentação oral do TCC perante a banca avaliadora, devendo o docente responsável pela disciplina, entregar as notas das avaliações de acordo com o cronograma elaborado pela Secretaria contido no Calendário Escolar.

12.2.2 Meios de divulgação - TCC

O Trabalho de Conclusão de Curso será apresentado para uma banca examinadora composta por três docentes. Após a emissão das notas e as correções sugeridas, o TCC deverá ser gravado em CD juntamente com uma cópia na forma impressa, que ficará arquivado na biblioteca do *Campus* de Baturité, devendo ser entregue sessenta dias após a defesa oral, servindo de referência para os alunos de semestres anteriores. O discente só receberá o diploma de graduação do curso, após a entrega da cópia impressa corrigida pelos membros da banca examinadora e uma cópia do CD protocolados na biblioteca.

12.3 Atividades complementares

Os discentes são incentivados a participar de seminários, encontros científicos, congressos e feiras, para que possam apresentar trabalhos de pesquisa e ter a oportunidade do convívio social em meios científicos, gastronômicos/culturais.

13 APOIO AO DISCENTE / ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL

A assistência estudantil tem como objetivos ampliar as condições de permanência e apoio à formação acadêmica dos discentes, visando minimizar os efeitos das desigualdades sociais, bem como contribuir para a redução da evasão e para a melhoria do desenvolvimento acadêmico e biopsicossocial do discente. No IFCE o Regulamento de Assistência Estudantil foi aprovado através da Resolução nº 008, de 10 de março de 2014 e tem como parâmetros os princípios gerais do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) do Ministério da Educação, sendo àquele que norteia o trabalho dos Técnicos. Suas ações possuem dois eixos norteadores - “serviços” que visam atender a toda a comunidade discente, e, “auxílios” que se destinam ao atendimento prioritário ao discente em situação de vulnerabilidade social. No IFCE Campus Baturité são oferecidos os seguintes auxílios:

- **Auxílio Moradia:** subsidiar despesas com habitação para locação, sub locação de imóveis ou acordos informais, para discentes com referência familiar e residência domiciliar fora da sede do município onde está instalado o campus, pelo período de 6(seis) meses, podendo ser renovado por igual período;
- **Auxílio Transporte:** subsidiar a locomoção diária dos discentes no trajeto residência/campus/residência, durante os dias letivos, podendo ser renovado por mais um semestre letivo;
- **Auxílio Óculos:** destinado aos discentes para subsidiar aquisição de óculos ou lentes corretivas de deficiências oculares, respeitando-se a periodicidade mínima de 12 (doze) meses para nova solicitação;
- **Auxílio visitas e viagens técnicas:** subsidiar alimentação e/ou hospedagem, em visitas e viagens técnicas, programadas pelos docentes dos cursos e expressas no Plano de Trabalho Anual - PTA, de acordo com o Programa de Unidade Didática - PUD de cada disciplina;
- **Auxílio didático-pedagógico:** para aquisição de material, de uso individual e intransferível, indispensável para o processo de aprendizagem de determinada disciplina, contribuindo para a sua formação acadêmica.
- **Auxílio Acadêmico:** contribuir com as despesas de alimentação, hospedagem, passagem e inscrição dos discentes na participação em eventos que possibilitem o processo de ensino-aprendizagem.

Atualmente 33 discentes do curso superior de Tecnologia em Gastronomia, são beneficiados com auxílios moradia e transporte. No campus Baturité existe também o serviço de merenda escolar realizado nos três turnos de segunda feira aos sábados.

Esses auxílios visam também reduzir a taxa de evasão do campus, estimulando também os discentes a permanecerem mais tempo na Instituição. É realizado um acompanhamento dos discentes faltosos, por parte dos docentes e dos técnicos responsáveis pela assistência estudantil que entram em contato com eles para saber os motivos das faltas e incentivá-los a retornar a sala de aula. A equipe multidisciplinar da Instituição encaminha diligentemente as demandas dos estudantes, dentro de suas possibilidades, com aconselhamento pedagógico e social, a fim de favorecer a permanência e promoção dos mesmos em sua jornada acadêmica. O IFCE *campus* Baturité desenvolve também programa de monitoria, amparado legalmente por regulamento próprio e pela Instrução normativa 01/2010-PROEN, objetivando despertar no

estudante o interesse pelo ensino e oportunizar a sua participação na vida acadêmica em situações extra curriculares e que o conduzam à plena formação científica, técnica, cidadã e humanística, prestando apoio ao aprendizado do estudante que apresente maior grau de dificuldade em disciplinas/unidades curriculares e/ou conteúdo. Esse programa constitui-se em atividade optativa dentro dos cursos do IFCE, podendo, quando da sua conclusão, ser pontuada como Atividade Complementar e constar no Histórico Escolar do estudante. Atualmente o *campus* Baturité contempla seis discentes com bolsas de monitoria, sendo três destinadas ao curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

14 ENSINO, PESQUISA e EXTENSÃO

Conforme a Lei de Diretrizes e Bases N° 9.394/1996, no capítulo IV, art. 43: a educação superior tem por finalidade promover a extensão, aberta à participação da população, visando à difusão das conquistas e benefícios resultantes da criação cultural e da pesquisa científica e tecnológica geradas na instituição.

O conjunto de atividades a serem praticadas são voltados ao ensino em consonância com a pesquisa e extensão com a aplicação contínua desse tripé no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia. Aplicando conhecimentos interdisciplinares das áreas de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Nutrição, Hotelaria, Economia doméstica, Sociologia, Administração, Contabilidade, Segurança do Trabalho, Línguas e Geografia, para a obtenção de preparações culinárias seguras, saudáveis e atrativas, o ponto inicial é o ensino, que subsidiará a pesquisa e a extensão, atribuindo o devido enfoque ao estudo da dimensão e organização do espaço físico, do adequado gerenciamento de resíduos, aliadas à aplicação de condutas de higiene para a obtenção de alimentos seguros, bem como levando em consideração as questões éticas, culturais, sociais e ambientais, contribuições essenciais para a formação de alunos capacitados, criativos e éticos.

A proposta de atuação acadêmica na formação de profissionais de gastronomia representa, pois, uma atuação mais dinâmica nos estudos superiores que permitirão reunir um conjunto de características que hoje vêm sendo requeridas para a formação profissional superior e cidadã. Para concluir, é necessário esclarecer que a proposta não constitui uma fórmula padronizada, e sim visa sugerir formas de percorrer a busca do conhecimento de forma atuante e participativa do aluno interagindo com a sociedade. Ademais, não se pretende constituir uma proposta que tudo viria a resolver, pois, nesse caso, estaria se desprezando a complexidade da atuação da gastronomia frente aos vários caminhos a ser percorridos. Este documento, na verdade, propõe a necessidade de

mudar paradigmas, fazer rupturas com práticas e crenças que nos impedem de fazer mudanças e enfrentar desafios que se apresentam frente às novas exigências em relação ao perfil dos profissionais, às novas modalidades de organização do mundo do trabalho, aos desafios na produção do conhecimento e à necessidade do Instituto Federal do Ceará – *Campus* Baturité - atuar social e culturalmente.

No campus existe uma coordenação de pesquisa e extensão responsável pela divulgação e acompanhamento de editais de Pesquisa e Extensão divulgados pelo CNPq, CAPES, FUNCAPE, etc. os quais são informados aos docentes para que possam submeter seus projetos, sempre com a indicação de bolsistas. Como atividade de Iniciação Científica, os docentes também são convocados, a incentivar os alunos a estenderem seus trabalhos regulares das disciplinas com o intuito de apresentá-los no Congresso Nacional Norte e Nordeste de Pesquisa e Inovação, que anualmente é organizado em uma das unidades dos Institutos Federais nas capitais do norte nordeste do país, e em outros Congressos e Encontros afins com a área de Gastronomia. Os discentes são ainda motivados a participar também em projetos de extensão junto à comunidade.

Anualmente as Pró Reitorias de Extensão, Pesquisa, Pós graduação e Inovação Tecnológica do IFCE lançam editais incentivando a participação da comunidade científica dos *campi*. Para o desenvolvimento dos projetos aprovados, alguns alunos são convidados a participar junto aos docentes como bolsistas, aplicando na prática os conceitos aprendidos em sala de aula. Eles são acompanhados, orientados e supervisionados pelos docentes titulares dos projetos.

15 CRITÉRIOS PARA APROVEITAMENTO DE ESTUDOS

O aproveitamento de estudos é contemplado pela legislação educacional brasileira. A Lei 9.394/96 dispõe: Art. 47 § 2º - Os alunos que tenham extraordinário aproveitamento nos estudos, demonstrado por meio de provas e outros instrumentos de avaliação específicos, aplicados por banca examinadora especial, poderão ter abreviada a duração dos seus cursos, de acordo com as normas dos sistemas de ensino.

O direito ao aproveitamento de disciplina e validação de conhecimentos dos discentes do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, consta dos Capítulos III e IV do Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.

O aproveitamento de estudos bem como a validação de conhecimentos/saberes adquiridos em estudos regulares e/ou em experiência profissional, obedecerá aos critérios estabelecidos pelo Regimento de Organização Didática do IFCE.

16 DIPLOMA

Ao aluno que concluir, com êxito e resultado satisfatório, todas as disciplinas da matriz, e apresentar o comprovante da entrega do TCC junto à biblioteca, será conferido o Diploma de **Tecnólogo em Gastronomia**.

17 CORPO TÉCNICO E DOCENTE

O Curso contará com toda estrutura organizacional do IFCE, que compreende os seguintes órgãos colegiados superiores: Conselho Superior Universitário - CONSUPNI, Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão – CONSEPE. O órgão executivo da UniFil, Reitoria, composto pelo seu gabinete e pelas Pró-Reitorias: Ensino de graduação, Administrativo, Pesquisa e Pós-graduação, Extensão e Assuntos Comunitários, Planejamento e Desenvolvimento Institucional, além da Coordenação de Ação Acadêmica – CAA e da Coordenação de Controle Acadêmico – CCA, e ainda, o Colegiado e a Coordenação do Curso. O corpo técnico e docente atuará no Curso visando à qualidade do atendimento prestado à comunidade acadêmica.

17.1 Corpo técnico administrativo

No quadro 03, está apresentada a lista dos servidores públicos federais componentes do corpo técnico administrativo do *campus* Baturité.

Quadro 03: Corpo técnico administrativo do *Campus* Baturité

	NOME	TITULAÇÃO	CARGO
1	Angélica Maria de Oliveira Almeida	Enfermagem	Enfermeira
2	Cristiane Gonzaga Oliveira	Tecnologia em gestão financeira	Tecnóloga de gestão de gestão financeira
3	Érica Maria Bezerra Pinheiro	Licenciatura em Geografia Mestrado Acadêmico em Geografia	Técnico em assuntos educacionais
4	Eduardo Vieira da Cunha Ferraz	Mestrado em Políticas Públicas em Gestão Estratégica para IES	Psicólogo
5	Francisca Marta Mendes de Oliveira	Graduação em Biblioteconomia	Auxiliar de Biblioteca – 40 horas

6	Francisco José Barbosa	Ensino médio	Assistente em Administração - 40 horas
7	Giselle Heloísa Fernandes Alves	Graduação em Serviço Social	Assistente de aluno
8	Grazianne Sousa Rodrigues	Graduação em Serviço Social	Assistente Social – 30 horas
9	Janyfer Cordeiro dos Anjos	Graduação em Administração de empresas	Administradora
10	José Inácio dos Santos Oliveira Júnior	Graduação em Comunicação Social com Habilitação em Jornalismo	Jornalista
11	José Maurício Lima Sabóia	Ensino médio	Assistente em Administração - 40 horas
12	Juliana Montezuma Barbosa Monteiro Tínel	Graduação Bacharelado e Licenciatura em Ciências Biológicas Mestrado em Patologia	Assistente em Administração – 40 horas
13	Kézia Cristiane dos Santos Dantas	Licenciatura em Pedagogia – Especialista em Educação Profissional	Pedagogo - 40 horas
14	Maria Flávia Azevedo da Penha	Engenharia de Alimentos (UFC), Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos (UFC)	Técnica de laboratório
15	Maria Rosimeire dos Santos Barbosa	Ensino médio	Auxiliar em administração – RH – 40 horas
16	Paulo José Teixeira dos Santos	Nível técnico	Técnico em TI – 40 horas
17	Priscila Ximenes Moreira	Graduação em Engenharia de Alimentos – Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos	Técnica em Laboratório – 40 horas
18	Raphael de Souza Cruz	Graduação em ciências sociais	Técnico em assuntos educacionais
19	Raimundo Eudes de Souza Bandeira	Licenciatura em Pedagogia – Especialista em Educação Profissional e Tecnológica; Mestre e Ciências e Educação Agrícola	Pedagogo - 40 horas
20	Sara Maria Peres de Moraes	Graduação em biblioteconomia Mestrado em Ciências da Informação (UFPB)	Bibliotecaria
21	Telma Queiroz de Sousa	Bacharelado Em ciências contábeis	Contadora
22	Ticiania Feitosa de Souza	Bacharelado em Administração Especialização em Administração Pública	Assistente em Administração - 40 horas
23	Viviane Paiva de Lima	Graduada em ciências econômicas	Assistente em Administração - 40 horas
24	Victor Ribeiro Leitão	Ensino médio	Assistente Administrativo

17.2 Corpo docente

No quadro 04, está apresentada a lista dos servidores públicos federais, componentes do corpo docente do Curso Superior de Tecnologia do *Campus* Baturité.

Quadro 04 – Corpo Docente do Curso de Tecnologia em Gastronomia

	NOME	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO	DISCIPLINAS
1	Amilton César de Souza Marques	Licenciatura em Letras – Habilitação em Inglês, Francês, Italiano e Literatura	Dedicação Exclusiva	<ul style="list-style-type: none"> • Francês • Projeto Social
2	Ana Cristina da Silva Morais	Engenharia de Alimentos – Mestrado em ciência e Tecnologia de Alimentos	Dedicação Exclusiva	<ul style="list-style-type: none"> • Química Culinária • Higiene e Segurança de Alimentos • Análise Sensorial de A&B • Estudo de bebidas • Enologia
3	Anna Erika Ferreira Lima	Licenciatura e Bacharelado em Geografia – Mestrado em Desenvolvimento e Meio Ambiente	Dedicação Exclusiva	<ul style="list-style-type: none"> • Gestão Ambiental • Metodologia do Trabalho científico • TCC
4	Carlos Antônio Chaves de Oliveira	Graduação em Engenharia Química - Especialista em Engenharia de Segurança do trabalho	40 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Segurança do trabalho
5	Francisca Deuzenir Marques Anselmo	Graduação em Engenharia de Alimentos – Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos	Dedicação Exclusiva	<ul style="list-style-type: none"> • Estrutura física e organizacional de unidades de alimentação • Cozinha das Américas • Cozinha asiática
6	Francisco José Rodrigues	Graduação em Ciências Econômicas -Especialista em Controladoria e Gerência Contábil – Mestre em Administração de empresas	40 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Gestão de custos
7	Joab Frankley da Silva Dantas	Graduado em Ciências Sociais, Especialização em Educação Profissional integrada à Educação Básica na modalidade Educação de Jovens e Adultos (PROEJA)	Dedicação Exclusiva	<ul style="list-style-type: none"> • Projeto Social
8	Joyce Carneiro de Oliveira	Graduação em Pedagogia - UECE – Especialização em gestão escolar – UECE – Mestrado em Educação - UFC – Doutorado em Educação Brasileira - UFC	Dedicação Exclusiva	<ul style="list-style-type: none"> • Metodologia do trabalho científico
9	Joseilton Ferreira Lima Filho	Gestão de empreendimentos turísticos _ CEFET Direito – UFC Mestre em Meio Ambiente	Dedicação Exclusiva	<ul style="list-style-type: none"> • Serviços de A&B • Enologia

10	Lourival Soares de Aquino Filho	Licenciatura em Letras – Habilitação Português/Inglês	40 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Inglês
11	Marcela Coelho de Souza	Engenharia de Alimentos – Mestrado em Ciência e Tecnologia de alimentos	Dedicação Exclusiva	<ul style="list-style-type: none"> • Habilidade e técnicas culinárias II • Cozinha europeia • Cozinha fria • Cozinha alternativa
12	Márcia Maria Leal de Medeiros	Engenharia de Alimentos – Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos	Dedicação Exclusiva	<ul style="list-style-type: none"> • Estrutura física e organizacional de unidades de alimentação • História da Gastronomia • Introdução à panificação e confeitaria • Panificação e confeitaria
13	Maria do Socorro de Assis Braun	Bacharelado em Administração de Empresas – Mestrado em Educação	40 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Empreendedorismo e Marketing
14	Mirele da Silveira Vasconcelos	Graduação em Engenharia de Alimentos / Bacharelado em Nutrição Mestrado em Bioquímica	40 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Cozinha cearense • Estrutura física e organizacional de unidades de alimentação • Planejamento de cardápios • Gastronomia Hospitalar
15	Patrícia Holanda Sobreira	Bacharelado em Economia Doméstica	Dedicação Exclusiva	<ul style="list-style-type: none"> • Ética e etiqueta social • Habilidades e técnicas culinárias I • Planejamento e organização de eventos gastronômicos
16	Paulo Massey Saraiva Nogueira	Graduação em Ciências Sociais – Mestrado em Geografia	Dedicação Exclusiva	<ul style="list-style-type: none"> • Metodologia do trabalho científico • Projeto social
17	Rafaela Maria Temóteo Lima	Engenharia de Alimentos – Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos	Dedicação Exclusiva	<ul style="list-style-type: none"> • Gastrotecnia • Química culinária • Higiene e segurança de alimentos • Doçaria
18	Silvane Passos	Bacharelado em Ciências Contábeis – UNIFOR – Especialização em gestão financeira e controladoria – Centro Universitário Estácio de Sá	Dedicação Exclusiva	<ul style="list-style-type: none"> • Gestão de custos

18 INFRAESTRUTURA

18.1 Biblioteca

A Biblioteca do *Campus* de Baturité iniciou seu funcionamento juntamente com a criação do *campus* em agosto de 2010, atualmente ocupa uma área de 155m², divididos em espaços para acervo geral, cabines de estudo individual, sala de estudo em grupo e espaço multimídia.

Possui um acervo de aproximadamente 3.117 volumes (dados de outubro de 2014), composto de livros, periódicos, monografias, dicionários, enciclopédias e CD/DVDs, nas áreas de Gastronomia, Hotelaria e Hospedagem, com ênfase em livros técnicos e didáticos contribuindo com suporte informacional aos cursos ministrados no campus.

A equipe da Biblioteca é formada por profissionais capacitados para atender o público interno (alunos, servidores docentes e técnico-administrativos da Instituição), bem como o público externo e a comunidade.

A Biblioteca do *Campus* de Baturité tem o objetivo de promover o acesso, a disseminação e o uso da informação, como apoio ao ensino, à pesquisa e à extensão, contribuindo para o desenvolvimento socioeconômico e cultural da região.

a) Horário de funcionamento

A Biblioteca funciona de segunda a sexta-feira no horário de 08:00 às 21:00h.

b) Espaço físico

- Sala de acervo geral;
- Cabine de multimídia;
- Cabines de estudo individuais;
- Sala de estudo em grupo.

c) Serviços

- **Acesso à base de dados Gnuteca gnuteca.ifce.edu.br /Shopia <http://biblioteca.ifce.edu.br/> nos terminais locais e via Internet;**
- **Empréstimo de livros domiciliar**

O usuário interno poderá retirar, por empréstimo domiciliar, a quantidade de 03

(três) livros e 01 (hum) multimeios para Alunos e de 05 (cinco) livros e 01(um) multi meio para docentes e técnico-administrativos, com duração de empréstimo de 07 dias, podendo fazer até duas renovações via web e reservas de livros que se encontram emprestados. Não é permitido o empréstimo de duas obras iguais e as obras de referência.

As obras emprestadas ficarão sob a inteira responsabilidade do usuário, tendo o mesmo o dever de responder por perdas e danos que, porventura, venham a ocorrer.

- **Consulta local ao acervo;**
- **Renovação e reserva;**
- **Multimídia**

O acesso à internet pode ser realizado por WiFi ou através de 4 (quatro) computadores para uso de pesquisas. O tempo de acesso à internet é de 1h, prorrogável se não houver procura. Não é permitido acesso a sites de conteúdos impróprios e não compatíveis com atividades de estudos e pesquisas.

- **Acesso ao Portal de Periódicos da CAPES;**
- **Acesso a Biblioteca Virtual Universitária - BVU;**

A Biblioteca Virtual Universitária disponibiliza a toda a comunidade acadêmica do IFCE acesso gratuito a mais de 2300 títulos virtuais, os quais se somam ao acervo físico da instituição. As obras, divididas em mais de 40 áreas de conhecimento, estão disponíveis aos usuários 24 horas por dia e podem ser acessadas em diversas plataformas como computadores e *tablets*.

Além da possibilidade de inserir anotações, o usuário pode também imprimir até 50% do conteúdo do livro, mediante a compra de créditos. Os alunos e servidores acessam a BVU pelo link: bv.uifce.edu.br

- **Acesso à internet;**
- **Elaboração de catalogação na fonte;**
- **Orientação em normalização bibliográfica de acordo com a ABNT;**
- **LINKS ÚTEIS**
 - **Portal de Periódicos da CAPES** - http://www-periodicos-capes-gov-br.ez138.periodicos.capes.gov.br/index.php?option=com_phome
 - **Biblioteca Virtual Universitária** - bv.uifce.edu.br
 - **Portais de Gastronomia de A a F** - <http://www.guiademidia.com.br/sites/gastronomia.htm>
 - **Museu da Gastronomia Brasileira** -

- <http://www.museugastronomiabrasileira.com.br/>
- **Scielo** - <http://www.scielo.br/>
 - **Portal Domínio Público** - <http://www.dominiopublico.gov.br/pesquisa/PesquisaObraForm.jsp>
 - **Prossiga** - <http://prossiga.ibict.br/>
 - **Project Gutenberg Online Book** - <http://www.gutenberg.org/>
 - **Biblioteca Nacional Digital** - <http://bndigital.bn.br/>
 - **Biblioteca digital mundial** - <http://www.wdl.org/pt/>
 - **Biblioteca Digital de Teses e Dissertações do IBICT**- <http://bdtd.ibict.br/>
 - **Epicerie Fine Epicerie fine, l'émission de Guy Martin autour de la gastronomie française:** <http://www.tv5monde.com/cms/chaine-francophone/Revoir-nos-emissions/Epicerie-fine/p-17332-Ig0-accueil.htm>
 - **Revista Conexões: Ciência e Tecnologia do IFCE** - <http://conexoes.ifce.edu.br/index.php/conexoes>
 - **Revista Cozinha Profissional** - <http://www.cozinhaprofissional.com.br/>
 - **Revista Ciência e Pesquisa Unifor** - http://www.unifor.br/index.php?option=com_content&view=article&id=3313&Itemid=1476
 - **Google books** - <http://books.google.com.br/>
 - **EBooks Brasil** - <http://ebooksbrasil.org/>
 - **Coleção Aplauso: Imprensa Oficial** - <http://aplauso.imprensaoficial.com.br/>
 - **Gastronomia e Cia Recetas de cocina y gastronomía - Gastronomía & Cía:** <http://www.gastronomiaycia.com/>
 - **Paladar Estadão:** www.estadao.com.br
 - **Prazeres da Mesa:** <http://prazeresdamesa.uol.com.br/>
 - **Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal - REDALYC** <http://www.redalyc.org/home.oa>
 - **CNPQ - Plataforma Lattes** - <http://lattes.cnpq.br/>

d) Inscrição

Podem **se inscrever os** alunos regularmente matriculados nos cursos presenciais do *Campus* de Baturité, servidores ativos (técnico-administrativos e docentes) e professores substitutos. Para a inscrição é necessário a apresentação do número de

matrícula ou SIAPE (para servidor) e assinatura do Termo de compromisso.

e) Orientações gerais

- Existem armários de guarda-volumes para guardar bolsas, mochilas, capacetes, etc.;
- Não é permitido o consumo alimentos dentro da biblioteca, pois acidentalmente pode cair nos livros;
- Conversas devem ser em tom de voz moderado a fim de evitar reclamações;
- Celulares devem ser colocados no modo silencioso para evitar a desconcentração por parte de quem está estudando;
- Manter o ambiente limpo utilizando os cestos de lixo;
- Não é responsabilidade do IFCE – campus Baturité a perda objetos pessoais deixados sobre as mesas, bem como seu eventual extravio;
- Ao sair, verificar se não esqueceu seus objetos no guarda-volumes;
- Em caso de dúvida, pedir ajuda a um dos colaboradores da biblioteca.

18.2 Salas de aulas

Para as disciplinas do núcleo teórico, o *campus* possui onze amplas salas de aula, (duas medindo 50m² e nove medindo 70 m²) com capacidade de acomodar com conforto e qualidade, trinta e cinco alunos. Todas as salas tem acesso, a rede de internet *wifi*, ar-condicionado e lousa digital. Há também equipamento multimídia (datashow e computador) disponível para cada sala.

A limpeza da sala é feita diariamente nos três turnos e a sala tem plenas condições acústicas. A localização também é bastante favorável ficando próximo da biblioteca e laboratórios, bem como dos demais setores do campus.

18.3 Cozinhas e sala de refeições / bar

Para as disciplinas do núcleo prático, o *campus* de Baturité dispõe de 02 cozinhas: quente / padaria; fria, e, uma sala de refeições e bar. Está prevista também a construção de um novo bloco específico para o curso de Tecnologia em Gastronomia, conforme

projeto arquitetônico concluído. No quadro 05 estão apresentados os espaços onde serão ministradas as aulas práticas do Curso superior de Tecnologia em Gastronomia do *campus* de Baturité.

Quadro 05: Cozinhas e sala de refeições e bar

ESPAÇOS FÍSICOS	EQUIPAMENTOS
Cozinha quente / padaria	<ul style="list-style-type: none"> • 02 batedeiras elétricas; • 01 cilindro de massa; • 01 divisora de massa; • 01 refrigerador; • 01 freezer; • 01 balcão frigorífico; • 01 forno combinado – central de cocção; • 01 fogão industrial (04 bocas) • 02 fornos elétricos; • 02 fornos micro ondas; • 01 moedor de carne; • 05 mesas em aço inoxidável; • 01 balança semi analítica; • 03 armários (guarda de utensílios) • 04 pias com 02 cubas cada
Cozinha Fria	<ul style="list-style-type: none"> • 01 refrigerador vertical; • 01 fogão industrial (04 bocas) • 02 fornos elétricos; • 02 fornos micro ondas; • 01 multiprocessador; • 01 batedeira elétrica; • 02 mesas/bancadas em aço inoxidável; • 01 armário (guarda de utensílios) • 02 pias com 02 cubas cada
Sala de refeições e bar	<ul style="list-style-type: none"> • 05 mesas redondas / 20 cadeiras • Balcão com prateleiras e vitrine • Pia com uma cuba • 02 recipientes/dosadores de sucos

Nas cozinhas serão realizadas as aulas práticas de:

- Habilidades e técnicas culinárias I e II;

- Doçaria;
- Panificação e confeitaria;
- Cozinhas: europeia, africana e brasileira, das Américas, cearense, asiática, fria e alternativa.

Na sala de refeições e bar serão realizadas as aulas práticas das disciplinas de:

- Serviços de A&B;
- Estudo de bebidas
- Enologia

A utilização dos espaços segue regulamento interno do curso de Gastronomia do *campus* Baturité constante no sistema acadêmico.

No *campus* Baturité existe uma boa acessibilidade às cozinhas com a existência de rampa e portas largas. As instalações possuem facilidade de sanitização e limpeza, e possuem boa disposição dos equipamentos, relativo a circulação dos utilizadores.

As cozinhas estão localizadas no andar térreo, voltadas para o nascente. O piso é do tipo industrial monolítico, sem rejunte, na cor cinza, contendo grelhas de piso ao longo da cozinha de modo a facilitar as operações de limpeza úmida (lavagem de equipamentos, paredes, tetos, bancadas e piso das cozinhas).

As paredes possuem revestimentos cerâmicos na cor branca (material liso, não rugoso, resistente e impermeável, lavável e de fácil limpeza) sem rejunte (rejuntos de cimento dificultam a higienização) a, pelo menos 2,00 metros de altura. A junção das paredes com o piso é arredondada, sem cantos que justifiquem o acúmulo de resíduos e dificulte a limpeza. As cores são brancas.

A temperatura ambiente fica entre 20°C – 26°C. As portas são de madeira revestida de material lavável, possuem visor, e, largura de 1,00m e altura de 2,10 m. As janelas são de vidro resistente e estão fixadas à 1/5 do piso.

Não há incidência de luz natural direta nas superfícies de trabalho e são utilizadas iluminações artificiais tipo fosforescente que não alteram visualmente a aparência do produto, nem produzem sombras sobre a área de trabalho. As lâmpadas são adequadas possuindo calhas - proteção plástica para que, caso alguma exploda, os alimentos não sejam contaminados com partículas de vidro.

As pias são de aço inox e possuem duas cubas cada. As torneiras são

independentes para cada cuba, e, para o lavatório de higienização das mãos que é separado.

Existem extintores contra incêndio na entrada de cada cozinha / laboratório tipo K (específico para gorduras), e hidrantes espalhados pelo campus. conforme Norma técnica do corpo de bombeiros nº 004/2008, em cada cozinha e laboratório, e em todos os outros ambientes do campus.

Nas cozinhas estão instalados lavatórios, porta-sabão e porta papel para secagem das mãos. Existe uma central de gás isolada e distante das cozinhas - obedecem às diretrizes da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), que estabelecem que a área deve ser exclusiva, e que a segurança dos elementos de instalações deve ser garantida por meio de estruturas que permitam a perfeita ventilação do local.

As disciplinas que são ministradas nas cozinhas são as seguintes:

a) Horário de funcionamento

As cozinhas funcionam de segunda a sexta-feira, das 7h15min às 22h.

b) Utilização das cozinhas

Ordem de prioridades de utilização:

- 1º aulas práticas dos cursos regulares;
- 2º atividades de pesquisa;
- 3º atividades de TCC
- 4º trabalhos de disciplina
- 5º outros.

As cozinhas e laboratórios são destinadas às aulas práticas – utilização pedagógica, mas podem ser utilizadas por docentes, e, discentes (matriculados em cursos regulares) conforme as programações das aulas práticas, realização de eventos e outras atividades previstas nos programas das disciplinas e dos cursos, assim como também são amplamente utilizadas no desenvolvimento de pesquisas. Podem utilizar as cozinhas: aluno matriculado no IFCE – *campus* Baturité, acompanhado por docente(s) e/ou monitores e bolsistas de pesquisa, e estes com o consentimento prévio por escrito do docente orientador encaminhado ao responsável pelo laboratório ou

coordenador do curso; aluno de curso não regular do IFCE – acompanhado por docentes ou responsáveis pelo curso.

Utilizações extras: solicitar por escrito à coordenação de ensino / coordenação de curso.

- Atividades extras às aulas práticas são agendadas por escrito, com antecedência mínima de uma semana;
- c) **Obrigatoriedades:** só podem usar as instalações, equipamentos e utensílios das cozinhas e laboratórios pessoas usando uniformes: aluno matriculado no IFCE – *campus* Baturité (blusão branco, calça comprida branca em tecido de algodão – de preferência com adaptação à cintura em elástico ou cordão; sapato fechado com solado antiderrapante na cor branca e utilização de meias de algodão; Touca de algodão na cor branca e/ou touca descartável; avental de algodão na cor branca) - aluno de cursos não regulares do IFCE, ou visitantes (camisa em cores claras; calça comprida de preferência em cores claras; sapato fechado e utilização de meias; touca descartável; avental descartável).

Quando alunos organizam eventos com interesse próprios (verbas p/ formaturas, gincanas, etc.) os espaços são cedidos, mas os interessados fornecem os materiais necessários. As atividades internas de interesse do campus tem prioridade.

d) Utilização por terceiros:

Quando são programados cursos ou atividades a ser realizados por parceiros (outros *campi*, hotel escola, SEBRAE, etc.), seus docentes e organizadores se responsabilizam pelo fornecimento de materiais de limpeza / higiene e insumos.

Quanto aos equipamentos e utensílios, devem consultar o IFCE para saber o que o *campus* Baturité possui, e caso seja necessário o parceiro providencia o que estiver faltando com antecedência de pelo menos dois dias (organização do espaço e geladeiras/freezers, etc.).

e) Aquisição de insumos:

O processo de aquisição dos insumos no IFCE campus Baturité é realizado conforme a seguir:

- 1 - Os professores selecionam as receitas que serão preparadas nas aulas práticas elaborando a partir delas uma lista de ingredientes;
- 2 - A Técnica de Laboratório reúne as listas de ingredientes em uma única listagem e encaminha a Coordenadoria do curso de Gastronomia;
- 3 - A Coordenadoria do curso de Gastronomia emite o termo de referência contendo a listagem única e encaminha para a Coordenadoria de Administração;
- 4 - A Coordenadoria de Administração realiza a cotação do material com a finalidade de obter o preço de referência, elabora o edital, operacionaliza a licitação e emite os empenhos;
- 5 - A modalidade de licitação utilizada é Pregão Eletrônico do tipo menor preço por lote;
- 6 - A Técnica de Laboratório recebe dos professores a programação de receitas que serão preparadas na semana, emite uma listagem dos ingredientes e encaminha ao fornecedor selecionado na licitação;
- 7 - Os ingredientes são recolhidos pela Técnica de Laboratório na sede do fornecedor;

18.4 Laboratórios de Análises Sensoriais

Nos últimos anos houve um grande crescimento da industrialização de alimentos e do desenvolvimento de novos produtos. Com isso, surgiu o questionamento sobre a capacidade dos poucos especialistas disponíveis cobrirem a avaliação de todos os produtos e ainda sobre a significância do julgamento de somente dois ou três indivíduos. Observou-se que o nível de qualidade definido pelos especialistas não refletia necessariamente as atitudes dos consumidores. Daí a intensificação do interesse dos profissionais da área de alimentos em medir a qualidade sensorial (FARIA; YOTSUYANAGI, 2008).

A análise sensorial foi definida pelo *Institute of Food Technologists* (IFT) como uma disciplina científica utilizada para medir, analisar, interpretar reações de características dos alimentos e dos materiais, ou seja, como essas reações são percebidas pelos órgãos da visão, olfato, tato, audição e gustação (DUTCOSKY, 2007).

Os estudos relacionados à aceitabilidade de alimentos tiveram um impulso marcante na época da Segunda Guerra, quando foram estabelecidos centros de pesquisas

incumbidos de esclarecer as causas da não aceitabilidade dos nutritivos alimentos desenvolvidos para os soldados. Como consequência, juntou-se aos analistas sensoriais especialistas em psicologia e em estatística, sendo esta uma área de atuação continuamente em desenvolvimento (FARIA; YOTSUYANAGI, 2008).

O prazer proporcionado pela comida é um dos fatores mais importantes da vida depois da alimentação para sobrevivência. Foi a partir deste prazer que nasceu a Gastronomia. Esta “vincula-se a um vocábulo composto de *gaste* (ventre, estômago), *nomo* (lei) e do sufixo *ia* que forma o substantivo. Assim, gastronomia significa etimologicamente o estudo ou observância das leis do estômago”. A evolução sistemática desses estudos determinou a abrangência de outros aspectos, como é o caso dos preceitos do comer, beber e da arte de preparar os alimentos para deles tirar o máximo deleite (LEAL, 2002).

A gastronomia é desenvolvida dentro de princípios científicos e técnicos alicerçados em anos de descobertas e experiência que visam equilibrar sabores e ingredientes, com finalidades não só de cunho estético, mas também de harmonização dos diversos elementos que compõem as necessidades nutricionais do indivíduo (LEITE, 2004), possibilitando maior interação clínica e o fornecimento de uma alimentação com qualidade, quantidade, harmonia e adequação.

Foi elaborado um manual específico para os laboratórios de Análise sensorial do IFCE – campus Baturité, tendo como objetivos:

- Fornecer um guia geral e regras básicas para o funcionamento do laboratório de Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas;
- Definir quem é o responsável pelo laboratório e o pessoal técnico;
- Estabelecer normas de higiene para a manutenção das Boas Práticas.

a) Estrutura e funcionamento

O laboratório de Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas do IFCE – *Campus* de Baturité dispõe de duas áreas: uma área (laboratório de análise sensorial I) de avaliação

das amostras (cabines) e de discussão e outra área (laboratório de análise sensorial II) de distribuição das amostras.

As cabines e a área de discussão não podem ser utilizadas simultaneamente, tendo em vista que na utilização da primeira é necessário silêncio e na segunda ocorre reunião de discussão.

A elaboração de amostras, quando realizada, ocorrerá nas cozinhas do campus, que dispõem de equipamentos e instalações para tal finalidade.

Os laboratórios de Análise Sensorial devem estar livre de tumultos e aglomerações, calmo, confortável (com temperatura agradável) e livre de odores, com paredes e mobiliários de coloração clara e neutra confeccionados com material fácil de limpar.

b) Responsável e pessoal técnico

O profissional responsável pelo laboratório é o(a) professor(a) da disciplina de Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas e na impossibilidade deste(a) o(a) Coordenador(a) do curso de Tecnologia em Gastronomia.

O pessoal técnico consiste em técnico(a) de laboratório da área de alimentos, podendo o(a) monitor(a) da disciplina também responder pelo laboratório, mas baseando-se nas orientações do(a) professor(a) responsável (orientador).

c) Procedimento para reserva do laboratório

1. Enviar e-mail para a Prof^a da disciplina de Análise sensorial especificando o(s) dia(s) e horário(s) que se pretende utilizar o laboratório com, no mínimo, uma semana de antecedência. Descrever a finalidade da utilização: aula prática, pesquisa, trabalho relacionado a alguma disciplina, TCC, etc.

2. Caso haja disponibilidade no dia e horário requisitado, haverá confirmação pela referida professora em resposta ao e-mail. A confirmação também será encaminhada ao monitor da disciplina, quando houver, que anotará no cronograma semanal.

3. Não havendo disponibilidade no dia e horário requisitados, serão repassados os dias e horários disponíveis.

4. Caso seja feita a reserva em um turno (exemplo: manhã), a utilização se restringe apenas ao turno solicitado, para não haver choque de horário com outros agendamentos. Além disso, o laboratório deve ser deixado limpo e organizado após a utilização.

5. A ordem de prioridade será: 1º aula prática, 2º pesquisa, 3º TCC, 4º trabalhos de disciplina, 5º outros.

Obs.: O agendamento será realizado de acordo com a ordem de envio do e-mail. Quando a finalidade não for aula prática ou pesquisa por alunos bolsistas de Iniciação Científica ou Monitoria, a utilização do laboratório somente poderá ocorrer com a presença do monitor de Análise Sensorial (ver horário) e em casos excepcionais com a presença de monitores de outras disciplinas, de acordo com a disponibilidade destes.

d) Responsabilidades de quem faz a reserva

1. Aplicar os testes seguindo as normas da Análise Sensorial.
2. Manusear alimentos e bebidas de forma higiênica, respeitando as Boas Práticas.
3. Descartar os resíduos gerados em local apropriado e avisar ao pessoal responsável pela limpeza do *campus* para coleta do lixo ao final dos testes.
4. Higienizar utensílios e equipamentos do laboratório utilizados durante os testes.
5. Deixar as três áreas do laboratório organizadas ao final das análises.
6. Desligar todas as lâmpadas e aparelhos de ar-condicionado, trancar as duas salas do laboratório e entregar as chaves na portaria.

e) Proibições

É proibido:

- Retirar qualquer utensílio, equipamento, mobiliário, material de escritório ou descartável do laboratório sem autorização do responsável;
- Utilizar o material descartável existente no laboratório sem autorização do responsável;
- Riscar, alterar a numeração ou colocar etiquetas nas bandejas de isopor do laboratório;
- Manusear alimentos e bebidas e servir amostras utilizando adornos (anéis, pulseiras, brincos, aliança, etc) e sem estar com os cabelos protegidos;

f) Normas básicas de Análise Sensorial

1. Testes com consumidores devem ser aplicados utilizando no mínimo 50 provadores;
2. Nos testes afetivos de aceitação utilizando a escala hedônica, a escala relativa ao ideal e as escalas de atitude, as amostras devem ser servidas e avaliadas individualmente, uma por vez;
3. Nos testes afetivos de preferência as amostras devem ser servidas simultaneamente e avaliadas comparativamente;
4. A água utilizada para limpeza do palato deve ser potável e estar à temperatura ambiente;
5. O provador deve ser orientado sobre o procedimento do teste e a forma de avaliação do produto, principalmente aqueles que nunca participaram de uma avaliação sensorial;
6. O provador deve ser informado sobre o produto a ser avaliado, bem como sobre a possibilidade de algum ingrediente causar alergia;
7. Deve-se evitar aplicar os testes em horários próximos às refeições.

18.5 Outros espaços físicos

No quadro 06 a seguir, estão apresentados os outros espaços físicos do *campus* de Baturité.

Quadro 06 – Espaços físicos do IFCE – Campus de Baturité

ESPAÇO FÍSICO	QUANTIDADE
Centro de controle Acadêmico - CCA	01 sala
Atendimento ao Discente:	01 sala: permanência da assistente social, enfermeira e psicólogo 01 sala: atendimento ao discente
Sala de professores	05 salas com cabines individuais 03 banheiros (Fem/ Masc/Portadores de deficiências especiais)
Coordenação de cursos	01 sala
Laboratório de informática	01 sala
Cantina	01 sala
Departamento de ensino: diretoria, pedagogia e assistência ao aluno	01 sala
Diretoria	01 sala e 01 ante sala
Auditório	01 salão: capacidade para 120 pessoas
Administração: diretoria, gestão de	01 sala

peças, setor de aquisições, contabilidade	
Almoxarifado / patrimônio	01 sala
Tecnologia da informação	01 sala
Áreas de convivência	03 áreas
Quadra poliesportiva	01 quadra 02 vestiários
Banheiros	09 (03 masculinos, 03 femininos, 03 portadores de deficiências especiais)

18.5.1 Sala da coordenação de cursos

O coordenador do curso superior de Tecnologia em Gastronomia divide a sala (6m²) da coordenação com o coordenador do curso de Hotelaria e turismo. A sala é mobiliada com duas mesas e um armário e dois notebooks (acesso a internet por wi-fi), além de um computador de mesa, e telefone a disposição dos coordenadores. A sala possui iluminação adequada e é climatizada com ar condicionado.

18.5.2 Sala dos professores

O *campus* de Baturité do IFCE possui uma sala de professores com uma área total de 80 m², dividida em sete ambientes, sendo um ambiente para reuniões, cinco salas de estudo com cabines individuais, uma ante sala com armários individuais para os professores, um armário para a guarda de equipamentos multimídia (datas show, lousas digitais), um armário para a guarda de material didático, dois computadores desktop, impressora multifuncional, mesa de reuniões, aparelhos de telefone, frigobar e um bebedouro de água mineral. Todos os espaços possuem rede de internet *wifi* e ar-condicionado. Nessa área também estão localizados três banheiros (feminino, masculino e o de portadores de deficiências especiais). O espaço é adequado para a realização das atividades docentes possibilitando ao professor a preparação de suas aulas e a realização de trabalhos de pesquisa. em um ambiente também onde o professor pode descansar nos intervalos de aula. Atualmente o corpo docente é formado por dezoito professores com suas cargas horárias divididas em dois turnos.

A Instituição disponibiliza *tablets* para 100% do corpo docente e está em processo de aquisição de notebooks para todos os professores. A limpeza da sala é feita diariamente nos três turnos e a sala tem plenas condições acústicas.

18.5.3 Laboratório de Informática

O Campus possui um laboratório de informática integrado a sala de vídeo conferência contando com 20 computadores sendo disponibilizado nos horários em que não estiverem sendo utilizados em aulas específicas. Toda a área do campus é coberta com internet wifi e atualmente possuímos dois links de internet, sendo um de 4M (wirelink) e outro de 100M (RNP) em fase final de instalação. Todos os alunos tem acesso livre a internet em todas as dependências do Campus.

18.5.4 Auditório

O campus possui um auditório com capacidade para cento e vinte pessoas. Esse espaço é bastante utilizado durante a realização de eventos internos: dia da alimentação, outubro rosa, lançamento de livros, exibição de filmes, festival das nações, divulgação dos projetos sociais, visitas da comunidade e instituições parceiras ao campus, etc.

Na realização de eventos externos o auditório é cedido a parceiros da região como o colégio Liceu do Ceará, SEBRAE, Prefeitura, Secretaria do turismo, Secretaria da Agricultura, etc.

18.5.5 Áreas de convivência

Existem três áreas de convivência onde os alunos as ocupam durante os intervalos de aula, e em eventos organizados por eles ou em outros eventos como: atividades de animação e lazer da disciplina do curso de hotelaria extensível aos alunos da gastronomia, docentes e técnicos administrativos, ginástica laboral, realização da feira do empreendedorismo, apresentação de danças, etc.

19 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil**. Senado Federal, 2007.

_____. **Lei nº 9.394 de 20/12/1996**. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília/DF: 1996

_____. **Lei nº 9.795 de 27/04/1999**. Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências. Brasília/DF: 1999

_____. **Lei nº 11.645 de 10/03/2008**. Altera a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei no 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”. Brasília/DF: 2008

_____. **Decreto nº 5.154 de 23/07/2004**. Estabelece as diretrizes e bases da Educação Nacional, e dá outras providências. Brasília/DF: 2004.

_____. **Decreto nº 5.773 de 09/05/2006**. Dispõe sobre o exercício das funções de regulação, supervisão e avaliação de instituições de educação superior e cursos superiores de graduação e sequenciais no sistema federal de ensino. Brasília/DF: 2006.

_____. **Decreto nº 4.281 de 25/06/2002**. Regulamenta a Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental, e dá outras providências. Brasília/DF: 2002.

_____. **Parecer CNE/CP Nº 29/2002**. Trata das Diretrizes Curriculares Nacionais no Nível de Tecnólogo. Brasília/DF: 2002

_____. **Parecer CNE/CP Nº 436/2001**. Trata dos Cursos Superiores de Tecnologia – Formação de Tecnólogos. Brasília/DF: 2001

_____. **Parecer CNE/CP Nº 08/2012**. Trata das incumbências dos estabelecimentos de ensino, a obrigação das escolas de definir, em seu regimento, as normas e princípios para relacionamento e convivência harmônicos dos integrantes da sua comunidade escolar. Brasília/DF: 2012

_____. **Portaria Normativa Nº 40/2007**. Institui o e-MEC, sistema eletrônico de fluxo de trabalho e gerenciamento de informações relativas aos processos de regulação, avaliação e supervisão da educação superior no sistema federal de educação, e o Cadastro e-MEC de Instituições e Cursos Superiores e consolida disposições sobre indicadores de qualidade, banco de avaliadores (Basis) e o Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE) e outras disposições. Brasília/DF: 2007

_____. **Resolução CNE/CP Nº 03/2002**. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores. Brasília/DF: 2002

_____. **Resolução CNE Nº 01/2012**. Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. Brasília/DF: 2012

_____. **Resolução CNE/CP Nº 01/2004**. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Brasília/DF: 2004

_____. **Resolução CONAES Nº 01/2010**. Normatiza o Núcleo Docente Estruturante e dá outras providências. Brasília/DF: 2010

CARVALHO, A. D. **Novas metodologias em educação**. São Paulo: Porto Editora, 1995. Coleção Educação.

DELORS, J. **Educação: um tesouro a descobrir – relatório para a UNESCO da Comissão Internacional sobre Educação para o século XXI**. São Paulo: Cortez, 2001.

DIAS, R. E. **Competências – um conceito recontextualizado no currículo para a formação de professores no Brasil**. In: 24ª Reunião Anual da Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Educação, 2001, Caxambu – MG. Intelectuais, conhecimento e espaço público, 2001.

<http://portal.mec.gov.br>

DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. 2.ed. Curitiba: Champagnat, 2007. 239p.

FARIA, E. V.; YOTSUYANAGI, K. **Técnicas de análise sensorial**, 2. ed. Campinas: ITAL, 2008. 120 p.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). **Estimativas da população para 1º de julho de 2008 (PDF)**. (29 de agosto de 2008). Página visitada em 04 de abril de 2009.

LEAL, W. **Fragmentos étlicos e gastronômicos: a história do comer e do beber na Paraíba**. 1. ed. João Pessoa: Editora Textoarte, 2002.

LEITE, L. A. **Gastronomia corumbaense, característica e aspectos históricos. IV Simpósio sobre Recursos Naturais e Socioeconômicos do Pantanal Corumbá/MS**, 2004.

PERRENOUD, P. **Dez competências para ensinar**. Porto Alegre: Artmed, 2002.

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE. **Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI 2009-2013**. CEARÁ: 2009.

Ministério da Educação. **Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia**. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica - Brasília/DF, 2006.

PIMENTA, S. G. **O estágio na formação de professores: Unidade Teoria e Prática.** São Paulo:Cortez, 2001.

PIMENTA, S. G; ANASTASIOU, L. das G. **Docência no ensino superior.** São Paulo: Cortez, 2002.Vol. I.

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO ESTADO. **Avaliação da Aprendizagem: Orientações para a implementação da Portaria SAPP nº 048/04.** Disponível em [www.educação.rj.gov.br/Curso Normal/Caderno Avaliação](http://www.educacao.rj.gov.br/Curso%20Normal/Caderno%20Avaliacao).

APÊNDICE I - PROGRAMAS DAS UNIDADES DIDÁTICAS – PUDs

SEMESTRE I

DISCIPLINA: HISTÓRIA DA GASTRONOMIA – GAST.001 – 40hs
EMENTA
A unidade curricular trata da origem e a evolução da gastronomia, desde a pré-história aos dias atuais no mundo e no Brasil, abordando a Cultura Afro-Brasileira e Indígena, apresentando os tipos de alimentos e suas origens, os hábitos alimentares dos povos, relacionados aos aspectos sociais, culturais e religiosos ao longo da História da humanidade.
OBJETIVOS
<ul style="list-style-type: none">▪ Conhecer como ocorreu a evolução da alimentação e da gastronomia ao longo da história da humanidade junto aos diversos povos;▪ Entender a interação entre alimentação, sociedade, cultura e arte, política, ética, religiosidade e a gastronomia;▪ Conhecer a origem dos alimentos, utensílios, preparações culinárias, costumes, hábitos alimentares e grandes chefs da gastronomia.▪ Aprender sobre as características regionais da gastronomia em vários países e no Brasil.
PROGRAMA
1.Introdução 2.Pré-história; 3.História antiga: 3.1 A gastronomia dos Gregos 3.2 A gastronomia dos Romanos 3.3 A gastronomia dos hebreus 3.4 A gastronomia dos asiáticos 4.Europa medieval: 4.1 A gastronomia dos bizantinos; 4.2 A gastronomia dos árabes 4.3 A gastronomia nos conventos da Idade média 5.Expansão marítima e as Américas 5.1. As grandes navegações 5.2. Culturas pré-colombianas: maias, astecas e incas 5.3. Ingredientes das Américas 6. A Renascença 6.1. A gastronomia na Itália 6.2. A gastronomia na França 6.3. A gastronomia na Inglaterra 7. Séculos XVII 7.1. O predomínio da gastronomia francesa 8. Século XVIII - gastronomia 8.1 russa, italiana, espanhola, portuguesa, alemã e inglesa. 9. Século XIX-XX – Idade contemporânea 10.Gastronomia no Brasil 10.1 Região Norte 10.2 Região nordeste 10.3 Região Centro-oeste 10.4 Região Sudeste 10.5 Região Sul 11.Gastronomia Cearense
METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas expositivas (utilização de data show, quadro branco, pincel) e dialogadas, discussão de textos,

trabalhos em grupos, estudos dirigidos, pesquisas de campo..
AVALIAÇÃO
Avaliação dos discentes através de: provas escritas, participação em sala de aula, apresentação de seminários e trabalhos de pesquisa.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
FREIXA, D.; CHAVES, G. Gastronomia no Brasil e no Mundo . Rio de Janeiro:Senac Nacional, 2008.304 p.II FRANCO, A. De caçador a gourmet – uma história da gastronomia .4 ed. Ver.São Paulo: Senac São Paulo,2006.287p. A história do sabor/ Paul Freedman, organizador; tradução de Anthony Sean Cleaver.São Paulo:Senac São Paulo, 2009.368p.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
FERNANDES, CALOCA. Viagem Gastronômica através do Brasil.São Paulo: Editora Senac São paulo:Editora Estúdio Sônia Robatto, 2001.ISBN: 978-85-7359-791-2. FERNANDEZ-ARMESTO,F. Comida e sociedade: uma História da Alimentação .Rio De Janeiro: Campus. 2003 . FERNÁNDEZ-ARMESTO, F. Comida: uma história . Rio de Janeiro. Record.2004 PETRINI, C. Slow Food.São Paulo: Senac.2009

DISCIPLINA: ESTRUTURA FÍSICA E ORGANIZACIONAL DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO – GAST.002 – 80h/a
EMENTA
A disciplina propõe-se a delinear os aspectos organizacionais das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), tendo em vista seus objetivos, finalidades e caracterização e legislação vigente. Enfatiza ainda o conhecimento teórico-prático relativo ao planejamento físico, material e humano dos diversos tipos de serviços de alimentação institucional. Esta abordagem propicia a introdução do futuro profissional na atuação de UANs, ressaltando a relação existente entre qualidade e promoção da saúde.
OBJETIVOS
<ul style="list-style-type: none"> • Identificar os princípios de administração aplicados as unidades de alimentação e nutrição (UAN's) e respectivos tipos de unidades existentes. • Observar os fundamentos para a organização correta do espaço físico de serviços de alimentação, bem como o perfil do pessoal necessário ao bom funcionamento de cada um deles; • Conhecer o funcionamento de serviços de alimentação relativo aos fluxos de operações, em instalações físicas e ambientais adequadas, tipos de equipamentos e utensílios. • Conhecer as legislações vigentes.
PROGRAMA
<ol style="list-style-type: none"> 1. Unidade I – Introdução à administração e aspectos gerais em UAN <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Definições, conceitos e objetivos da administração 1.2. Empresa: significado, classificação, missão, objetivos 1.3. O processo administrativo em serviços de alimentação 1.4. Conceitos, origem, objetivos, importância e características de UANs 1.5. Tipos de estabelecimentos: comerciais e institucionais 1.6. Tipos de serviços e distribuição 1.7. Tipologia de restaurantes 2. Unidade II – Aspectos organizacionais e Gestão de Recursos Humanos (GRH) de UAN <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Aspectos organizacionais das UANs: conceitos, etapas, tipos, departamentalização, estruturação, representação gráfica e literal 2.2. Organograma e funcionograma 2.3. Recrutamento e seleção de pessoal

- 2.4. Capacitação/treinamento
- 2.5. Avaliação de desempenho e motivação
- 2.6. Controle de saúde
- 2.7. Contribuição do marketing para as UANs
- 2.8. Relação da UAN com o consumidor
- 2.9. Funções e operação da brigada de atendimento (restaurante e bar)
- 2.10. Funções e operação da brigada de produção (cozinha)
- 2.11. Funções e operação da brigada de apoio.

3. Unidade III – Planejamento físico e funcional de UAN

3.1. CONDIÇÕES ESTRUTURAIS / EDIFICAÇÃO

- 3.1.1. Planejamento
- 3.1.2. Áreas externas
- 3.1.3. Localização
- 3.1.4. Configuração geométrica
- 3.1.5. Iluminação
- 3.1.6. Ventilação, temperatura e umidade
- 3.1.7. Cor
- 3.1.8. Piso
- 3.1.9. Paredes e divisórias
- 3.1.10. Portas e janelas
- 3.1.11. Forros e tetos
- 3.1.12. Instalações hidráulicas, caixa d'água, abastecimento de água
- 3.1.13. Outras condições estruturais

3.2. ÁREAS DA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO

- 3.2.1. Área para recebimento de mercadorias
- 3.2.2. Área de inspeção, pesagem e higienização de mercadorias
- 3.2.3. Área para armazenamento à temperatura ambiente
- 3.2.4. Área para armazenamento à temperatura controlada
- 3.2.5. Área para pré – preparo (alimentos diversos)
- 3.2.6. Área para cocção
- 3.2.7. Área para higienização das mãos
- 3.2.8. Área para expedição das preparações
- 3.2.9. Área para higienização dos utensílios usados no processamento
- 3.2.10. Área para distribuição das refeições
- 3.2.11. Área de refeitório/ salão de refeições
- 3.2.12. Área para higienização de bandejas e utensílios de mesa
- 3.2.13. Área para sala de administração
- 3.2.14. Área para descarte de embalagens
- 3.2.15. Área para depósito de lixo
- 3.2.16. Área para guarda de botijões de gás (GLP)
- 3.2.17. Área para depósito e higienização do material de limpeza
- 3.2.18. Área para instalações sanitárias e vestiários

3.3. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

- 3.3.1. Classificação, tipos
- 3.3.2. Distribuição por unidade de trabalho
- 3.3.3. Seleção e aquisição
- 3.3.4. Dimensionamento
- 3.3.5. Instalações, operações
- 3.3.6. Conservação e manutenção
- 3.3.7. Princípios ergonômicos

4. Unidade IV – Layout de cozinhas e legislação

- 4.1. Noções de planta baixa e elaboração de projetos de UANs
- 4.2. Legislação RDC – 216

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas utilizando recursos audiovisuais: retroprojektor, Datashow

<ul style="list-style-type: none"> • Exibição, debate e discussão de vídeos, apresentação e discussão de slides; • Estudo e pesquisa em livros, artigos, revistas e internet; <p>Leitura e discussão de artigos e textos em sala de aula Orientação em atividades práticas individuais e em grupo Visita a Unidade de Alimentação e Nutrição</p>
AVALIAÇÃO
18 Prova escrita e individual constando de questões discursivas e múltipla escolha.
19 Seminários (apresentação oral e escrita)
20 Relatórios de visita técnica
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>ABREU, E.D.; SPINELLI, M.G.N.; ZANARDI, A.M.P. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição : um modo de fazer. São Paulo: Editora Metha, 2009.</p> <p>TEIXEIRA, S. M. F. G. Administração Aplicada Às Unidades de Alimentação E Nutrição. Rio de Janeiro; Curitiba: São Paulo: Atheneu, 2004. 219p.</p> <p>FONSECA, M.T. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 5 ed. São Paulo: Senac, 2010</p> <p>MEZOMO, I. F. de B.. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. Barueri SP: Manole. 2002</p> <p>PINHEIRO, H. M. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. Rubio. 2011.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
<p>O mundo da cozinha: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. Rio de Janeiro: Senac Nacional. 2010</p> <p>KIMURA, A. Y. Planejamento e administração de custo em restaurante industriais. São Paulo: Varela. 2002</p> <p>MEZOMO, I. F. DE. O serviço de nutrição, administração e organização. São Paulo: CEBAS, 1983.</p> <p>SILVA JÚNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. São Paulo: Varela, 1995. 352p..</p> <p>VAZ, C. S. Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial – Manual prático do gestor de serviços de refeições coletivas. Brasília: Lid gráfica, 2002. 208p.</p> <p>VIEIRA, E. Recursos Humanos: uma abordagem interativa. São Paulo: CEDAS, 1994.</p> <p>FONSECA, M. T. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 5ed. São Paulo: Senac. 2010</p>

DISCIPLINA: SEGURANÇA DO TRABALHO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO – GAST.003 – 40h/a
EMENTA
Acidentes de trabalho, diferentes graus de risco, primeiros socorros, máquinas e equipamentos e materiais de segurança, CIPA, combate a incêndios. Doenças profissionais e doenças do trabalho, benefícios do trabalhador e seguridade social.
OBJETIVOS
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Criar uma consciência crítica preventiva para capacitar os alunos a executarem suas tarefas da vida profissional dentro dos padrões e Normas de Segurança, utilizando-se da prevenção em acidentes de trabalho na área de alimentação. ▪ Proporcionar ao futuro profissional na área de gastronomia uma melhor qualidade de vida no exercício do seu trabalho, reconhecendo, avaliando, eliminando e controlando os riscos de acidentes para si e para os outros que o rodeiam. ▪ Aplicar os requisitos da legislação previdenciária e trabalhista do país. ▪ Registrar os procedimentos corretos e incorretos para subsidiar perícias e fiscalizações.
PROGRAMA
<ol style="list-style-type: none"> 1. Introdução à Segurança do Trabalho. 2. Histórico de segurança do trabalho. 3. Noções Básicas. 4. Classificação dos Acidentes de Trabalho. 5. Causas dos Acidentes de Trabalho. 6. Consequências dos Acidentes de Trabalho.

7. Benefícios Previdenciários.
8. Responsabilidade Civil, Penal e Trabalhista frente a Acidentes de Trabalho
9. Comunicado de Acidentes de Trabalho.
10. Estatística dos Acidentes de Trabalho.
11. Normas Regulamentadoras.
12. Equipamentos de Proteção Individual.
13. Higiene e Medicina do Trabalho.
14. Conceitos de Insalubridade e Periculosidade.
15. Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional.
16. Programa de Prevenção e Riscos Ambientais.
17. Prevenção e Controle de Riscos em Máquinas e Equipamentos.
18. Caldeiras e Vasos de Pressão.
19. Fornos.
20. Ergonomia.
21. Prevenção e Proteção contra Incêndios e Explosões.
22. Medidas de Segurança a serem adotadas nos trabalhos de Gastronomia.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas com quadro e pincel, projeção de filmes, uso do data-show e visitas técnicas.

AVALIAÇÃO

Através de resumos de aula, pesquisa junto à comunidade, apresentação de seminários e avaliações escritas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Segurança e Medicina do Trabalho - Manuais de Legislação atlas..São Paulo.Atlas. - 70ª Ed. 2012
 BARBOSA, Rildo Pereira; Barsano, Paulo Roberto. **Segurança do Trabalho - Guia Prático e Didático.**São Paulo.Editora ERICA.2012
 UBIRAJARA, M.; MASCULO, F.(orgs). **Higiene e segurança do trabalho;** Elsevier, Abepro, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

TAVARES, J. da CUNHA, **Noções de prevenção e controle de perdas em segurança do trabalho. São Paulo: ed. Senac, 2012.**
Manual prático de saúde e segurança do trabalho. São Caetano do Sul, SP: Yendis Editora, 2012.
 CARDELLA, B. **Segurança no trabalho e prevenção de acidentes: uma abordagem holísticas: segurança integrada a missão organizacional com produtividade, qualidade, preservação ambiental e desenvolvimento de pessoas.** São Paulo: Atlas, 2012.

DISCIPLINA: HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR – GAST.004 – 60h/a

EMENTA

Definição e importância da segurança alimentar. Noções de microbiologia de alimentos. Contaminação de alimentos: classificação dos perigos e fontes de contaminação. Doenças transmitidas por alimentos (DTA's) e microrganismos causadores. Noções de higiene alimentar: higiene nos locais de preparo de alimentos. Higiene no processamento, armazenamento e transporte de alimentos. Higiene para manipuladores de alimentos. Higiene da matéria-prima. Controle e garantia da qualidade de alimentos: Boas práticas nos serviços de alimentação (BPF), Sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC). Legislação e vigilância sanitária de alimentos.

OBJETIVOS

- Conhecer o significado, objetivos e importância da segurança alimentar.
- Conhecer a classificação e as principais características de microrganismos importantes para a segurança alimentar.
- Compreender como ocorre a multiplicação microbiana nos alimentos e os mecanismos de controle.
- Conhecer os tipos de contaminantes e as doenças que podem ser transmitidas pelos alimentos.

- Aprender formas de higienização de equipamentos, utensílios, instalações e alimentos, bem como sobre a higiene e saúde do manipulador.
- Conhecer as principais ferramentas de controle da qualidade e as esferas do governo que regulamentam a vigilância sanitária de alimentos no Brasil.

PROGRAMA

- I. Introdução à Segurança Alimentar
 1. Definição e importância da segurança alimentar.
- II. Noções de Microbiologia de Alimentos
 1. Tipos de microrganismos;
 2. Classificação dos microrganismos;
 3. Multiplicação microbiana;
 4. Fatores que afetam o desenvolvimento de microrganismos nos alimentos;
 5. Controle do crescimento microbiano.
- III. Contaminação em Alimentos
 1. Classificação dos perigos;
 2. Fontes de contaminação.
- IV. Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's)
 1. Definição de infecção e intoxicação;
 2. Microrganismos causadores de DTA's;
 3. Caso alimentar x Surto alimentar.
- V. Noções de Higiene Alimentar
 1. Conceito de higiene dos alimentos;
 2. Uso de sanitizantes: conceitos e aplicações;
 2. Higiene das instalações, equipamentos e utensílios;
 3. Higiene e saúde de manipuladores.
- VI. Qualidade dos Alimentos
 1. Histórico do conceito de qualidade;
 2. Controle e garantia da qualidade;
 3. Garantia da qualidade em alimentos;
 4. Principais ferramentas no controle de qualidade dos alimentos: 5S, POP's, BP's e APPCC.
- VII. Legislação e Vigilância Sanitária de Alimentos
 1. Esferas do governo que regulamentam o Sistema de Vigilância Sanitária de Alimentos no Brasil;
 2. Principais legislações na área de alimentos.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas com ilustração, trabalhos em grupos, estudos dirigidos, pesquisas e seminários.

AVALIAÇÃO

Aplicação de duas avaliações escritas sobre a parte inicial dos conteúdos teóricos da unidade didática, havendo distribuição destes conteúdos entre as avaliações. Apresentação de seminários pelos discentes sobre temas relacionados ao programa da disciplina. Realização de trabalhos de pesquisa em grupos em sala de aula, bem como pesquisas de campo. A última avaliação do semestre consistirá na elaboração de Manual de Boas Práticas de um Serviço de Alimentação. A prova final ocorrerá através de um exame escrito sobre os conteúdos teóricos da unidade curricular.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 4ª ed. Barueri: Manole, 2011. 1034p.
 SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6ª ed. São Paulo: Varela, 2008. 625p.
 FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002. 424p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FARIAS, R. MAIA. **Manual de Segurança: métodos, processos e produtos para limpeza e higienização de ambientes, cozinha e lavanderias**. Caixias do Sul, RS: Educs, 2011.
 BEZERRA, L. P.; SILVA, G. C.; PINHEIRO, A. N. **Manipulação segura de alimentos**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009. 88p.

DISCIPLINA: QUÍMICA CULINÁRIA – GAST.005 – 60h/a
EMENTA
Aspectos químicos e funcionalidade dos componentes químicos dos alimentos: água, proteínas e enzimas, carboidratos, lipídios, vitaminas, minerais, pigmentos e substâncias bioativas. Composição química, valor nutricional de carnes, ovos, leite e laticínios, cereais e derivados, leguminosas, frutas, hortaliças, cogumelos, óleos e gorduras alimentares, açúcares e derivados, edulcorantes e condimentos. Transformações ocasionadas pelos processos culinários e/ou de preservação nos diversos grupos alimentares.
OBJETIVOS
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer e distinguir as principais substâncias químicas presentes nos alimentos. • Conhecer e compreender a funcionalidade de componentes químicos dos alimentos. • Conhecer a composição química e o valor nutricional dos principais grupos de alimentos. • Compreender as transformações observadas nos vários grupos alimentares antes, durante e após os processos culinários e/ou de preservação.
PROGRAMA
<p>I. Química, alimentos e culinária.</p> <p>II. Aspectos químicos e funcionalidade das principais substâncias químicas presentes nos alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Água <ul style="list-style-type: none"> -A molécula, propriedades físicas, ligações ou pontes de hidrogênio e interação água-soluto. • Proteínas <ul style="list-style-type: none"> -Estruturas e classificação, atividade enzimática e fatores externos que a influenciam, inibição enzimática, desnaturação protéica ou enzimática, funcionalidade (propriedades hidrofílicas, interfásicas e intermoleculares). • Carboidratos <ul style="list-style-type: none"> -Simples: Classificação, caramelização e reação de Maillard (pardeamento). -Complexos (polissacarídeos): Funcionalidade, amido: gelatinização e retrogradação, glicogênio, celulose, hemicelulose, pectina e goma. • Lipídios <ul style="list-style-type: none"> -Classificação, composição e estrutura, emulsificantes, decomposição dos lipídios (hidrólise e oxidação) e lipídios nos alimentos. • Vitaminas e minerais • Pigmentos <ul style="list-style-type: none"> -Naturais de origem vegetal • Substâncias bioativas <p>III. Composição química, valor nutricional e alterações ocasionadas pela transformação dos alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carnes <ul style="list-style-type: none"> -Estrutura, composição, valor nutricional, transformação do músculo em carne, alterações ocasionadas pelo uso da temperatura, de compostos químicos e pelo amaciamento. • Ovos <ul style="list-style-type: none"> -Composição, valor nutricional, constituição, funcionalidade, alterações durante o envelhecimento, ovos enriquecidos com PUFA (<i>PolyUnsaturated Fatty Acid</i>). • Leite e laticínios <ul style="list-style-type: none"> -Estrutura e composição, valor nutricional, alterações ocasionadas pelo tratamento térmico e processamento. • Cereais e derivados <ul style="list-style-type: none"> -Composição, valor nutricional, funcionalidade e agentes de crescimento na panificação. • Leguminosas <ul style="list-style-type: none"> -Composição, valor nutricional e fatores que interferem na cocção. • Frutas, hortaliças, cogumelos e algas <ul style="list-style-type: none"> -Composição, valor nutricional, características sensoriais, fatores que afetam os pigmentos, alterações pós colheita de frutas e hortaliças. • Óleos e gorduras alimentares <ul style="list-style-type: none"> -Composição, valor nutricional, funcionalidade, gorduras animais, óleos e gorduras vegetais. • Açúcares, açucarados e edulcorantes

<p>-Propriedades, composição, valor nutricional e funcionalidade. Açúcares e suas denominações. Edulcorantes naturais e artificiais.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Condimentos <p>-Classificação e composição química.</p>
METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas expositivas com ilustração, trabalhos em grupos, estudos dirigidos e seminários.
AVALIAÇÃO
Aplicação de quatro avaliações escritas sobre os conteúdos teóricos da unidade didática, havendo distribuição destes conteúdos entre as avaliações. Apresentação de seminários pelos discentes sobre temas relacionados ao programa da disciplina. Realização de trabalhos de pesquisa em grupos em sala de aula ou em campo. A avaliação final ocorrerá através de um exame escrito sobre os conteúdos teóricos da unidade curricular.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
ALÍCIA & EL BULLITALLER. Léxico científico-gastronômico : as chaves para entender a cozinha de hoje. São Paulo: Editora SENAC, 2008. 245 p. THIS, H. Um cientista na cozinha . 4ª ed. São Paulo: Editora Ática, 2007. 240p. WOLKE, R. L. O que Einstein disse a seu cozinheiro : A ciência na cozinha. Rio de Janeiro: Editora Jorge Zahar, 2003. 299p. WOLKE, R. L. O que Einstein disse a seu cozinheiro 2 : Mais ciência na cozinha. Rio de Janeiro: Editora Jorge Zahar, 2005. 350p.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
ORDONEZ, J. A. Tecnologia de alimentos (vol. 2) : alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. 280p. FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos : princípios e prática. 2ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602p.

DISCIPLINA: GASTROTECNIA - GAST.006 – 80h/a
EMENTA
A disciplina aborda técnicas de seleção e armazenamento dos diversos tipos de alimentos; armazenamento do material de higiene; técnicas de limpeza e conservação; conceitos de pré-preparo, preparo e cocção de alimentos. Métodos de cocção ideais para cada tipo de alimento, os quais preservarão melhor seus nutrientes; pós-cocção dos alimentos; congelamento na cozinha; transporte de refeições; distribuição das refeições; conhecer os grupos alimentícios.
OBJETIVOS
<ul style="list-style-type: none"> • Apresentar o significado, história e a importância da gastrotecnia, relacionada-a com a ciência dos alimentos. • Apresentar os critérios para a seleção e aquisição dos alimentos; • Conhecer as formas de armazenamento dos alimentos; • Revisar os tipos de cocção por calor úmido, seco e misto; • Enfatizar os métodos de cocção contemporâneos e sua aplicação na gastronomia; • Trabalhar com os diversos grupos de alimentos de forma segura; • Conhecer os produtos e materiais de higiene utilizados na cozinha; • Identificar os procedimentos adotados com os alimentos pós-coccionados; • Apreziar as técnicas de congelamento aplicadas na cozinha e os métodos de descongelamento; • Conhecer as técnicas para o dessalgue de alimentos; • Conhecer os procedimentos básicos para o transporte seguro de refeições; • Apontar os critérios para a distribuição das refeições. • Calcular os per capita dos alimentos, fatores de correção e de cocção, além de cardápios básicos;

- Conhecer e identificar os alimentos, relacionando-os com o melhor método de cocção a ser utilizado em uma preparação, bem como, saber substituir um alimento por outro, com o objetivo da preparação não sofrer perdas nutricionais severas;
- Mostrar a importância dos cereais e leguminosas;
- Identificar os tipos de frutas e hortaliças;
- Abordar a importância das carnes brancas, vermelhas e derivados, bem como dos ovos, relacionando-os;
- Propiciar o entendimento das características gerais dos leites e derivados;
- Relatar e compreender a importância dos óleos e gorduras nos alimentos;
- Comentar e compreender a importância dos açúcares e açucarados;
- Expor as principais essências, especiarias e ervas aromáticas, utilizadas no pré-preparo e preparo dos alimentos;
- Conhecer os principais infusos e bebidas e sua utilização.

PROGRAMA

1. Introdução
2. O significado, história e a importância da Gastrotecnia, e sua relação com as ciências dos alimentos: Noções de conservação dos alimentos;
3. Tipos de alimentos; aquisição de alimentos e sua importância na Gastronomia;
4. Armazenamento de alimentos, material de higiene, técnicas de limpeza e conservação na cozinha
5. Pré-preparo, preparo, cocção e pós-cocção de alimentos
6. Transporte e Distribuição de Refeições
7. Os cereais
8. As leguminosas
9. Frutas e hortaliças
10. Carnes brancas e vermelhas e derivados
11. Os leites e derivados
12. Ovos
13. Óleos e gorduras
14. Açúcares e açucarados
15. Essências, especiarias e ervas aromáticas
16. Infusões e bebidas

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e dialogadas, com utilização de data show, quadro branco, vídeos; Apresentação de seminário; Avaliações escritas.

AVALIAÇÃO

4 avaliações
Seminários

REFERÊNCIA BÁSICA

BORGO, L. A.; MONTEBELLO, N. P.; BOTELHO, R.B.A.; ARAÚJ, W.M.C. **Alquimia dos Alimentos**. 2ª ed. Distrito Federal: Editora Senac, 2012, 496p.
 PHILLIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 2. ed. Barueri: Editora Manole. 402 p, 2006.
 KÖVESI, B.; SIFFERT, C.; CREMA, C.; MARTINOLI, G. **400g – Técnicas de Cozinha**. 1ª ed. 3ª reimp. São Paulo: Companhia das Letras, 568p. 2010.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

KINDERSLEY, D. **O Grande Livro dos Ingredientes**. São Paulo: Publifolha, 2011, 544p.
 LINGUANOTTO NETO, N. **Dicionário gastronômico de ervas e especiarias**. São Paulo: Bocatto / Gaia, 2006, 164p.
 WERLE, L.; COX, J. **Ingredientes**. São Paulo: H.F.Ullman. 2008, 384p.
 FELIPPE, G. **Grãos e Sementes: a vida encapsulada**. São Paulo: Editora Senac, 2007, 430p.

DISCIPLINA: GESTÃO AMBIENTAL E RESPONSABILIDADE SOCIAL – GAST.007 – 40 h/a
EMENTA
A disciplina consiste em proporcionar ao profissional em formação que este compreenda a relação existente entre a questão ambiental e a Gastronomia, com vistas à identificação dos aspectos e impactos ambientais proporcionados por esta atividade; além do entendimento sobre a implementação de estratégias para minorar as ações que causam impactos negativos, a exemplo do desperdício de alimentos e o consumo dos recursos naturais. Tal compreensão proporcionará empiricamente a adequação dos negócios gastronômicos aos novos valores do mercado mundial, passando de uma mera atitude reativa para uma atitude criativa e responsável, ou seja, proativa, tendo em vista atender aos anseios dos clientes e às imposições legais.
OBJETIVOS
<ul style="list-style-type: none"> - Compreender os contextos social, econômico e ambiental onde é discutida a sustentabilidade e a responsabilidade social das empresas em nível internacional e nacional; - Indicar diretrizes para o exercício da Gestão Ambiental na área de atuação do profissional; - Situar a relação entre gastronomia e do meio ambiente; - Entender a relação entre os princípios éticos e o conceito de responsabilidade social empresarial (RSE), e o escopo de abrangência das práticas da RSE; - Conhecer as ferramentas de gestão para o diagnóstico, o planejamento, a implementação e comunicação com os públicos de interesse para a incorporação da RSE no negócio das empresas; - Conhecer os Instrumentos de Gestão Ambiental (Esfera pública e Espera privada); - Entender a constituição de um Sistema de Gestão Ambiental (SGA) na Gastronomia e o seu papel social; - Identificar a importância das cozinhas verdes como atendimento a um seguimento de demanda no mercado. - Conhecer e analisar a questão ambiental a partir da interação entre o meio social e físico-natural; - Discutir a responsabilidade social da Gastronomia na contemporaneidade.
PROGRAMA
<p>Apresentação da Disciplina</p> <p>1. Introdução à Gestão Ambiental: Meio Ambiente em Questão</p> <p>2. Meio Ambiente: Discussão Teórico Conceitual</p> <ul style="list-style-type: none"> - Acidentes e Incidentes Ambientais – despertar do debate - Histórico da Questão Ambiental - A Revolução Verde e a questão alimentar na história <p>AV.1 – RESENHA DA PARTE IV – LIVRO: PORTO-GONÇALVES, C.W. A Globalização da Natureza e a Natureza da Globalização.3.ed., Ed. Civilização Brasileira: RJ, 2012.</p> <p>3. Gestão Ambiental: conceitos e considerações sobre ecodesenvolvimento e desenvolvimento sustentável</p> <p>4. Gestão – Gerenciamento – Planejamento Ambiental Diferenciação entre Gestão Ambiental Pública e Privada Esferas e Abrangências</p> <p>5. Gestão ambiental – Pública (Bases Teóricas) Esfera Macro: PNMA; Agenda 21; Pactos internacionais; Zoneamento Ambiental; Gestão dos Recursos Hídricos; Monitoramento ambiental, Educação Ambiental, entre outros Esfera Micro: Licenciamento; AIA; Fiscalização; Auditoria Ambiental; certificações.</p> <p>6. A gestão ambiental Privada e as normas da Série ISO 14000</p> <ul style="list-style-type: none"> - Evolução da GA - Aspectos históricos; - Surgimento da ISO 14000 - Enfoques das normas ISO de Gestão Ambiental - Implantação de Sistemas de Gestão Ambiental (SGA) - Aspectos e Impactos Ambientais <p>*Atividade</p> <p>7. Agricultura Orgânica-Permacultura-Agroecologia</p> <p>8. Cozinha Verde</p> <p>9. Responsabilidade socioambiental dos equipamentos de alimentação</p>
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> • Aulas expositivas sobre os temas;

- Produção de notas de aulas com exercícios;
- Atividades desenvolvidas em laboratório.
- Visitas Técnicas

AVALIAÇÃO

- Avaliação do conteúdo;
- Avaliação de atividades desenvolvidas em sala;
- Seminários

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SEIFFERT, M^a. E. B. **Gestão Ambiental: Instrumentos, Esferas de Ação e Educação Ambiental**. SP: Atlas, 2007.

BELASCO, Warren. **O que iremos comer amanhã: Uma história do futuro da alimentação**. SP: SENAC, 2009.

ALMEIDA, Fernando. **Desafio da sustentabilidade**. 13.ed. RJ: Elsevier, 2007

DIAS, Reinaldo. **Gestão Ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade**. 2^a Ed. São Paulo: Atlas, 2011.

DIAS, G. F. **Educação e Gestão Ambiental**. SP: Gaia, 2006.

PORTO-GONÇALVES, C.W. **O desafio ambiental**. 2.ed. RJ: Record, 2011.

DIAS, Reinaldo. **Gestão Ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade**. 2^a Ed. São Paulo: Atlas, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

POLLAN, Michael. **O Dilema do Onívoro: uma história natural de quatro refeições**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2007.

BARBIERI, J. Carlo. **Gestão Ambiental empresarial: conceito, modelos e instrumentos**. 2 ed. SP: Saraiva, 2009.

BASTOS, F.de H. **Serra de Baturité: uma visão integrada das questões ambientais**. Fortaleza: Expressão Gráfica, 2011.

JUNIOR, A.V.; DEMAROVIC, J. **Modelos e Ferramentas de Gestão Ambiental: Desafios e Perspectivas para as organizações**. 3 ed. SP: SENAC, 2013.

PETRINI, Carlo. **Slow Food**. SP: SENAC, 2009.

PORTO-GONÇALVES, C.W. **A Globalização da Natureza e a Natureza da Globalização**. 3.ed., Ed. Civilização Brasileira: RJ, 2012

TASCHIZANA, T.; **Gestão ambiental e responsabilidade Social corporativa: estratégias de negócios focadas na Realidade Brasileira**. 7. Ed. Editora Atlas: SP, 2011.

VEIGA, J.E.da.ç **Transgênicos: sementes da discórdia**. SP: SENAC, 2007.

BOZATTO, E.A.; **Permacultura e as tecnologias de convivência**. SP: ÍCONE, 2010.

MALUF, Renato S. **Segurança Alimentar e Nutricional**. Petrópolis: Vozes, 2007.

SEMESTRE II

DISCIPLINA: ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS E BEBIDAS – GAST.008 – 80h/a

EMENTA

Introdução à análise sensorial de alimentos e bebidas. Descrição dos princípios da fisiologia sensorial. Descrição dos métodos clássicos de avaliação sensorial e das principais técnicas experimentais em análise sensorial. Montagem, organização e operação de um programa de avaliação sensorial. Conhecimento e estudo das propriedades sensoriais dos alimentos e bebidas.

OBJETIVOS

Conhecer os métodos clássicos utilizados para a avaliação sensorial. Capacitar o aluno para a aplicação de um programa de avaliação sensorial, com ênfase em estudos com consumidores. Conhecer as principais propriedades sensoriais de alimentos e bebidas.

PROGRAMA
<p>1. Introdução à análise sensorial</p> <p>1.1. Introdução e objetivos da análise sensorial</p> <p>1.2. Histórico e desenvolvimento da tecnologia sensorial</p> <p>2. Princípios da fisiologia sensorial</p> <p>2.1. Princípios da percepção sensorial. Os sentidos do gosto, olfato, audição, visão e tato</p> <p>2.2. Relação entre os sentidos e hábitos alimentares</p> <p>3. Montagem e organização do laboratório de análise sensorial</p> <p>3.1. Localização e dimensionamento do laboratório</p> <p>3.2. Principais equipamentos e utensílios do laboratório</p> <p>3.3. Necessidades ambientais do local de análise sensorial</p> <p>4. Fatores que influenciam os resultados das medidas sensoriais</p> <p>4.1. Tipos de erros envolvidos</p> <p>4.2. Estratégias de controle de fontes de erro</p> <p>4.3. Amostragem, preparação e apresentação de amostras</p> <p>5. Métodos clássicos de avaliação sensorial</p> <p>5.1. Métodos analíticos discriminatórios: comparação pareada, triangular, duo-trio, ordenação, diferença do controle ou comparação múltipla, "A" ou não "A", simples diferença, dois em cinco.</p> <p>5.2. Métodos afetivos:</p> <p>5.2.1. Testes de preferência: Comparação pareada e ordenação</p> <p>5.2.2. Testes de aceitação: escalas hedônica, de atitude e relativa ao ideal</p> <p>5.2.3. Locais para aplicação dos testes</p> <p>5.3. Princípios dos métodos analíticos descritivos: perfil de sabor, perfil de textura, análise descritiva quantitativa (ADQ). Seleção e treinamento de provadores</p> <p>6. Propriedades sensoriais dos alimentos</p> <p>6.1. Importância na transformação do alimento e na aceitação do mercado consumidor</p> <p>6.2. Propriedades sensoriais de alguns produtos de origem animal</p> <p>6.3. Propriedades sensoriais de alguns produtos de origem vegetal</p>
METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas expositivas com quadro, pincel e data-show, projeto de avaliação sensorial, seminários, aulas práticas e trabalhos em grupo em sala de aula ou em campo.
AVALIAÇÃO
Através de trabalhos escritos, apresentação de seminários, execução de projeto, relatórios e avaliações escritas.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
ELLENDERSEN, L. S. N. Análise Sensorial descritiva quantitativa: estatística e interpretação . Ponta Grossa: Editora UEPG, 2010.
CHAVES, J. B. Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas . []
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
OLIVEIRA, M. A. B. Análise sensorial de alimentos: práticas e experimentos . Cachoeiro de Itapemirim: Noryam, 2009.
CHAVES, J. B. P. Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas . Viçosa: UFV, 2005. 91p.

DISCIPLINA: GESTÃO DE CUSTOS EM GASTRONOMIA - GAST.009 – 80h/a
EMENTA
Terminologia de Custos; Custeio Direto; Custeio por Absorção; Custeio por Atividades; Rateio do CIF; Custos para Decisão; Margem de Contribuição; Ponto de Equilíbrio; Margem de Segurança; Cálculo do Markup; Cálculo do Preço de Venda; Projeto de Gestão de Custos(simulação).

OBJETIVOS
Discutir o processo de cálculo, registro e gestão de custos e preços, enfatizando os aspectos relativos à decisão gerencial, para sustentabilidade do negócio.
PROGRAMA
<ol style="list-style-type: none"> 1. Introdução à gestão de custos 2. Terminologia de Custos <ol style="list-style-type: none"> 2.1.Custos 2.2.Despesas 2.3.Investimentos 3. Material direto 4. Mão-de-obra direta 5. Custos indiretos de fabricação(CIF) <ol style="list-style-type: none"> 5.1.Seleção dos Custos Indiretos 5.2.Critérios de Rateio do CIF 5.3.Cálculos do Rateio do CIF 6. Custeio por departamentos 7. Custeio por processos 8. Custeio por ordens de produção 9. Custeio-padrão 10.. Custeio baseado em atividades 11. Custeio variável 12. Custeio por Absorção 13. Custos para Decisão <ol style="list-style-type: none"> 13.1.Definição da equação de Receita Total(RT) 13.2.Definição da equação de Custo Total(CT) 13.3.Margem de Contribuição 13.4.Ponto de Equilíbrio 13.5.Análise Gráfica do Ponto de Equilíbrio 13.6.Margem de Segurança 13.7.Análise Gráfica da Margem de Segurança 14. Formação do Preço de Venda 15.Projeto de Gestão de custos em empresas (simulação)
METODOLOGIA DE ENSINO
<p>Aulas expositivas, utilizando data show, quadro branco, pincel.</p> <p>Aulas participativas, mediante leitura de textos e apresentação de simulações.</p> <p>Visitas a empresas, com entrevista do corpo administrativo e técnico.</p>
AVALIAÇÃO
<p>Avaliação progressiva dos alunos, através de provas escritas.</p> <p>Avaliação progressiva dos alunos, através de atividades teóricas e práticas em sala.</p> <p>Apresentação de mini-seminários para solução de casos práticos.</p> <p>Trabalhos práticos, realizados em laboratório, com utilização de softwares específicos.</p> <p>Relatório de Visitas a empresas.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>BRAGA, Roberto M.Gestão de gastronomia:custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento de lucro. São Paulo: Editora Senac, 2008.</p> <p>DORNELAS, José Carlos Assis. Planos de Negócios que dão certo: um guia para pequenas empresas. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
<p>FAVERO, HAMILTON ... et al Contabilidade: teoria e pratica. São Paulo: Atlas, 2011.</p> <p>MARTINS, ELISEU. Contabilidade de custos. São Paulo: Atlas, 2010.</p>

DISCIPLINA: ÉTICA E ETIQUETA SOCIAL – GAST.010 – 40 h/a
EMENTA
A ética fundamentando-a no exercício da profissão e abordar os direitos e prerrogativas profissionais. Apresentação de regras gerais de etiqueta e os aparatos necessários para a sua aplicação. Enfatizar as regras de etiqueta social relacionadas à gastronomia.
OBJETIVOS
<ul style="list-style-type: none"> • Desenvolver os conhecimentos sobre ética, cidadania valores, moral, cultura organizacional e responsabilidade social. • Incentivar a reflexão e o debate sobre temas de ética. • Orientar sobre postura, a vestimenta e a forma correta de se comportar nas diversas ocasiões. • Conhecer os talheres, louças e utensílios específicos para cada tipo de cardápio. • Compreender os tipos de bebidas a serem servidas e a sequência do serviço. • Conhecer as regras de comportamento à mesa. • Compreender o comportamento de anfitrião e convidados em eventos.
PROGRAMA
<p>1. Conceitos de ética</p> <ul style="list-style-type: none"> • Influências ambientais; • Dever perante a ética; • Vontade ética; • Inteligência emocional e vontade ética; • Conduta do ser humano em sua comunidade ou classe; <p>2. Preceitos fundamentais da ética profissional</p> <ul style="list-style-type: none"> • Profissão e efeitos de sua conduta; • Ética e profissão; • Deveres profissionais; • Considerações sobre a ética face aos modernos desafios científicos; <p>3. Etiqueta social</p> <ul style="list-style-type: none"> • Um breve histórico da etiqueta social; • Regras gerais de etiqueta: postura, gestos e comportamentos; • O anfitrião e os convidados; • Roupas e acessórios apropriados para diversos eventos. • Convites: modalidades, regras para convidar. • Regras para decoração de mesas; • Etiqueta para bebidas e alimentos; • Gafes à mesa. <p>4. Talheres, louças, aparelhos de jantar, faqueiros e guardanapos</p> <ul style="list-style-type: none"> • História dos talheres; • Cristais: a história do vidro, os diferentes tipos de copos o manuseio correto dos copos; • Louças e porcelanas: a história da porcelana; • Peças de aço inoxidável; • Guardanapo: histórico, alguns modelos de dobras de guardanapos;
METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas expositivas, projeção de filmes, visita técnica.
AVALIAÇÃO
Através de trabalhos escritos , teórico-práticos, apresentação de seminários e avaliações escritas.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
SILVEIRA, J. L. da. Etiqueta social – pronta para usar . São Paulo: Marcos Zero, 2010. MATARAZZO, Cláudia. Marcelino por Cláudia: O Guia de Boas Maneiras de Marcelino de Carvalho

<p>Interpretado por Claudia Matarazzo. Editora Nacional,2006. SOUZA, M. CRISTINA. Ética no ambiente de trabalho: uma abordagem franca sobre conduta e ética dos colaboradores. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p>
<p>ARRUDA, F. Chique e útil: como organizar e como frequentar eventos. São Paulo: Orx, 2006. Ética no novo milênio: “Busca do sentido da vida”. (Alceu Amoroso Lima Filho , Lafayete Pozzoli; organizadores.). São Paulo, LTR, 2004. Instituto de Culinária da América. A Arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes. [tradução: Mariana Aldrigui Carvalho], São Paulo: Roca,2004.</p>

<p>DISCIPLINA: HABILIDADES E TÉCNICAS CULINÁRIAS I – GAST.011 – 80h/a</p>
<p>EMENTA</p>
<p>Proporcionar aos discentes conhecimentos referentes à atuação em cozinhas relacionados à utilização de equipamentos técnicos e utensílios. Compreensão dos termos e técnicas utilizados na cozinha. Organização do trabalho na cozinha e aplicação de técnicas de cozinha (pré-preparo, preparo, cocção e pós-cocção, montagem e apresentação dos pratos). Conhecimentos das bases de cozinha. Conhecer as peculiaridades das ervas e especiarias. Classificação e preparo de fundos, molhos básicos e sopas. Utilização dos agentes espessantes. Técnicas de preparo para garde manger. Praticar a sequencia de atividades - fluxo de trabalho na cozinha.</p>
<p>OBJETIVOS</p>
<p>Aplicar conhecimentos teórico-práticos do fluxo de trabalho na cozinha. Aplicar técnicas de pré-preparo, preparo, cocção e pós-cocção. Apresentar os equipamentos e utensílios de cozinha, especificando as particularidades de cada um; Identificar os efeitos do calor sob os diversos tipos de nutrientes; Oferecer métodos de preparação e técnicas para que o discente possa avaliar qual o melhor método a ser utilizado conforme o resultado final desejado; Elaborar diversos tipos de fundos, molhos e sopas que servirão de base para o preparo e finalização de pratos. Elaborar/preparar pratos com cereais, frutas e hortaliças.</p>
<p>PROGRAMA</p>
<p>Unidade I – Habilidades e técnicas culinárias Conceitos, termos e objetivos Equipamentos e utensílios indispensáveis Setores de cozinha Princípios de cocção Objetivos das aulas práticas Normas da cozinha Unidade II – Ingredientes: pesos e medidas Leitura e redação de receitas Multiplicação de receitas Medidas equivalentes Técnicas para quantificação de ingredientes Procedimentos para execução culinária Unidade III – Bases de cozinha Acompanhamentos aromáticos Fundos Agentes espessantes Ervas e especiarias Unidade IV - Frutas e hortaliças de acordo com estudo dirigido Classificação/tipos Aquisição/armazenamento Pré-preparo: cortes Preparo: cocção e técnicas Acompanhamentos à base de vegetais Fator de correção Reações de escurecimento</p>

<p>Unidade V - Cereais, grãos e leguminosas</p> <p>5.1 Arroz, milho</p> <p>5.1.1 Classificação/tipos:</p> <p>5.1.2 Aquisição/armazenamento</p> <p>5.1.3 Pré-preparo</p> <p>5.1.4 Preparo: cocção e técnicas</p> <p>5.1.5 Fator de correção</p> <p>5.2 Mandioca</p> <p>5.2.1 Tipos sub-produtos:</p> <p>5.2.2 Aquisição/armazenamento</p> <p>5.2.3 Pré-preparo</p> <p>5.2.4 Preparo: cocção e técnicas</p> <p>5.2.5 Fator de correção</p> <p>5.3 Feijão</p> <p>5.3.1 Tipos</p> <p>5.3.2 Aquisição/armazenamento</p> <p>5.3.3 Pré-preparo</p> <p>5.3.4 Preparo: cocção e técnicas</p> <p>5.3.5 Fator de correção</p> <p>5.4 Batatas e Pastas</p> <p>5.4.1 Tipos</p> <p>5.4.2 Aquisição/armazenamento</p> <p>5.4.3 Pré-preparo</p> <p>5.4.4 Preparo: cocção e técnicas</p> <p>5.4.5 Fator de correção</p> <p>Unidade VI – Ovos e Leite</p> <p>Composição</p> <p>Aquisição e armazenagem</p> <p>Preparações com ovos</p> <p>Unidade VII – Molhos e sopas</p> <p>Molhos mãe</p> <p>Molhos derivados e compostos</p> <p>Molhos contemporâneos</p> <p>Sopas claras</p> <p>Sopas espessas</p>
METODOLOGIA DE ENSINO
<p>Aulas expositivas com quadro e pincel, projeção de filmes, uso do data- show.</p> <p>Atividades práticas no laboratório de alimentos.</p>
AVALIAÇÃO
<p>Através de prova escrita, prova oral, pesquisa junto à comunidade, apresentação de seminários e relatórios de práticas.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>Instituto Americano de Culinária. Chef profissional. [Tradução de Renata Lucia Bottini]. São Paulo: Senac Editoras,2009.</p> <p>KOVESI B.; SIFFERT, C.;CREMA C.; MARTINOLI G. 400g Técnicas de cozinha . São Paulo: Companhia Editora Nacional,2007</p> <p>CORDON BLEU, Le. Técnicas Culinárias Essenciais. 1ª Ed.São Paulo Ed. Nobel,2010.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
<p>ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Atheneu. 2003, 296p</p> <p>WRIGHT, J. Treuille E. Le Cordon Blue. Todas as Técnicas Culinárias. 6ed. São Paulo: Marco Zero, 2007. 351p.</p>

DISCIPLINA: FRANCÊS INSTRUMENTAL – GAST.012 – 40h/a
EMENTA
Introdução ao desenvolvimento das estratégias de leitura e estudo de estruturas básicas da língua francesa com ênfase na prática de leitura instrumental, com vocabulário específico para situações originais da área de gastronomia.
OBJETIVOS
<p>Geral: Apreender a língua francesa por meio da leitura e interpretação de textos direcionados ao mercado de trabalho e acadêmico da gastronomia.</p> <p>Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apresentar subsídios para compreender a Língua Francesa. • Apresentar ferramentas discursivas para que produza e desvele textos específicos de sua área na língua estrangeira instrumental. • Analisar o sentido dos textos, compreendendo as inter-relações de idéias e sentimentos neles expressos.
PROGRAMA
<ul style="list-style-type: none"> - Estratégias de leitura: predição, skimming, scanning, seletividade, leitura detalhada, palavras repetidas, marcas tipográficas, pontos principais, uso do contexto; - Aspectos lingüísticos do francês fundamentais para a compreensão dos textos abordados durante o curso - Aspectos que caracterizam o funcionamento da oração e da estrutura textual em língua francesa; - A forma escrita e suas relações relevantes com a pronúncia; - Os campos lexicais; - A construção da referência; - Os elementos de coesão; - As relações temporais e modais.
METODOLOGIA DE ENSINO
Aula expositivo-dialogada, leitura de textos, dinâmicas, audição de textos e músicas.
AVALIAÇÃO
A avaliação será feita através de avaliações e trabalhos em classe, além da apresentação de seminários.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
Frances para o dia a dia , [Carlos Antonio Lourival de Lima, Egisvanda Ysis de Almeida] São Paulo: Martins Fontes, 2009.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
<p>GOMENSORO, Maria Lucia. Pequeno Dicionário de Gastronomia. São Paulo: Objetiva, 2003.</p> <p>KERNDTER, Fritz. Vocabulário Prático de culinária internacional: português, inglês, francês, italiano, espanhol, alemão. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2010.</p> <p>MINI DICCIONARIO LAROUSSE FRANCES/PORTUGUES - PORTUGUES/FRANCES. São Paulo: Larousse do Brasil, 2009.</p> <p>LE ROBERT POUR TOUS DICTIONNAIRE DE LA LANGUE FRANÇAISE, Paris , Le Robert, 1994.</p> <p>LE ROBERT ILLUSTRÉ ET DIXEL 2012, Paris, Le Robert, 2012.</p>

DISCIPLINA: METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO – GAST.013 – 40h/a
EMENTA
1. A necessidade do pensamento filosófico e das teorias sociológicas clássicas para a investigação, explicação e compreensão de fenômenos econômico-sociais contemporâneos; 2. A pesquisa em Ciências

Sociais (tipos, técnicas e fontes) e a relação entre ciência, ideologia e política na formação tecnológica; 3. Métodos, técnicas de pesquisa e instrumentos de investigação: definições e aplicações; 4. Produção científica e trabalho acadêmico: prática orientada.

OBJETIVOS

Compreender a necessidade e utilidade do pensamento filosófico e das teorias sociológicas para a explicação e compreensão de fenômenos econômico-sociais contemporâneos, relacionados à gastronomia e às práticas alimentares;.

Apropriar-se do aporte teórico-conceitual e metodológico que permita melhor investigar as causalidades e formas de manifestação de um fenômeno social determinado, além de estimulá-los à apropriação adequada destes instrumentos por meio de discussões e exercícios de produção textual;

Entender as definições e aplicações dos métodos, técnicas e instrumentos da pesquisa científica;

Orientar a produção de trabalhos científicos de acordo com a sua concepção, estruturação e normatização.

PROGRAMA

UNIDADE I – Fundamentos teórico-filosóficos da ciência e do pensamento moderno

1. Origens do pensamento moderno: o racionalismo de Descartes e o empirismo de Bacon;

2. Kant e a superação da Metafísica: a crítica da razão pura;

3. Hegel e a crítica ao idealismo subjetivo: consciência e história;

4. Os clássicos das Sociologia: Marx, Durkheim e Max Weber

UNIDADE II – A pesquisa em Ciências Sociais – tipos, técnicas e fontes

1. Tipos de pesquisa: exploratória, descritiva e explicativa; quantitativa e qualitativa; bibliográfica e experimental;

2. Levantamentos e pesquisas experimentais;

3. Pesquisa de campo, pesquisa-ação, observação participante;

4. Fontes de pesquisa: bibliográfica; documental (primária e secundária); oralidade.

UNIDADE III – Métodos e técnicas de pesquisa: coleta, organização e interpretação de dados

1. Critérios para a construção da pergunta de partida: clareza, exequibilidade e pertinência;

2. Técnicas de abordagem: estudo de caso; grupo focal; entrevista (individual, grupal, semi-estruturada);

3. Técnicas de observação: etnografia e observação participante;

4. Técnicas de leitura: revisão de literatura, fichamento, resumo e resenha;

UNIDADE IV – A produção do trabalho científico: normatização e prática orientada

1. Definição do objeto da pesquisa;

2. Justificativa e Objetivos;

3. Desenvolvimento teórico-conceitual;

4. Citações e referências bibliográficas.

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas serão expositivas. Recursos materiais: projetor multimídia, pincel, quadro branco. Recursos didáticos: cópia do texto-base, livros, plano de aula, resumo da aula e conteúdo áudio-visual.

AVALIAÇÃO

1. Fichamentos; 2. Resenhas críticas; 3. Produção de artigo científico

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. São Paulo: Atlas, 2005.

MARTINS, Gilberto de Andrade & THEÓPHILO, Carlos Renato. **Metodologia da Investigação científica para ciências sociais aplicadas**. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2009.

GIL, Antonio Carlos. **Métodos e Técnicas de Pesquisa Social**. 6 ed. São Paulo: Atlas, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SEVERINO, Antonio Joaquim. **Metodologia do Trabalho Científico**. 23 ed. São Paulo: Cortez, 2007.

FRAGOSO, Suely; RECUERO, Raquel; AMARAL, Adriana. **Métodos de pesquisa para internet**. Porto Alegre: Sulina, 2012.

BÉRNI, Duilio; FERNANDEZ, Brena Magno. **Método e Técnica de Pesquisa: modelando as ciências empresariais**. São Paulo: Saraiva, 2012.

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO À PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	
Código:	GAST.014
Carga Horária:	40 h/a
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	-
Semestre:	II
Nível:	SUPERIOR/TECNOLÓGICO
Professor responsável:	MÁRCIA MARIA LEAL DE MEDEIROS
EMENTA	
Essa unidade curricular apresenta os tipos de matérias primas e ingrediente utilizados na panificação e confeitaria, e, as reações físicas, químicas, e bioquímicas que ocorrem durante as etapas dos processos de panificação e confeitaria. Aborda também os vários ingredientes utilizados na panificação e confeitaria e as suas funções.	
OBJETIVOS	
Os discentes devem aprender sobre os cereais, e mais especificamente sobre o trigo e o seu processo de moagem. Aprender sobre a legislação, composição química, qualidade, funções e as reações químicas, físicas e bioquímicas dos ingredientes utilizados durante os processos de obtenção dos produtos de panificação e confeitaria.	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I – CEREAIS</p> <p>1.1 Cereais: aveia, cevada, centeio, milho trigo.</p> <p>1.2 Trigo: tipos, legislação, moagem do trigo: obtenção e legislação para farinha de trigo</p> <p>1.3 Moagem do trigo: obtenção da farinha de trigo</p> <p>1.4 Farinha de trigo: legislação, composição química, qualidade</p> <p>UNIDADE II: Reações físicas, químicas e Bioquímica da massa;</p> <p>2.1 Transformações no amido e amido danificado;</p> <p>2.2 Efeito das pentosanas sobre a viscosidade da massa;</p> <p>2.3 Ligações sulfídricas para estabilização da rede de glúten;</p> <p>2.4 Reologia da massa;</p> <p>2.5 Retardo na fermentação e congelamento de massa;</p> <p>2.6 Transformações na cocção (gelatinização do amido, Reação de Maillard, formação da casca);</p> <p>2.7 Cocção/Assamento;</p> <p>2.8 Resfriamento;</p> <p>2.9 Envelhecimento e retrogradação;</p> <p>2.10 Armazenamento;</p> <p>UNIDADE III– INGREDIENTES: tipos, funções, aplicações e dosagens</p> <p>3.1 INGREDIENTES BÁSICOS: Farinhas, Água, Sal e Fermentos</p> <p>3.2 INGREDIENTES ENRIQUECEDORES: açúcares, óleos e gorduras, ovos, leite, outros</p> <p>3.3 INGREDIENTES COMPLEMENTARES: laticínios, carnes, embutidos, conservas, etc.</p> <p>3.3 INGREDIENTES AUXILIARES: aditivos: tipos, funções, aplicações e dosagens</p> <p>Oxidantes, Redutores, Emulsificantes e Enzimas.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas com quadro, pincel e data- show.	
AValiação	

Através de atividades em grupo, apresentação de seminários e avaliações escritas e orais.
REFERÊNCIA BÁSICA
STANLEY P. CAUVAIN, LINDA S. YOUNG, Tecnologia da panificação. São Paulo: Manole. 2009. 175p. SEBBES, M. Técnicas de confeitaria profissional. São Paulo: Senac São Paulo. 2007 SEBBES, P. Técnicas de panificação. São Paulo: Senac São Paulo. 2007
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR
HERMÉ, P. Larousse das Sobremesas . Editora Larousse, São Paulo, 2006. 239p. PERRELLA, A. S., PERRELLA, M. C. A História da Confeitaria no Mundo . Editora Pleno, 1999. 227p. QUINTAS, F., MENEZES, J. L., CAVALCANTI, M. L. M., LODY, R., KAUFMAN, T. A Civilização do Açúcar . Fundação Gilberto Freire, Recife, 2007. 205p. FREYRE, G.. Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil . 5ed. São Paulo: Global. 2007

SEMESTRE III

DISCIPLINA: EMPREENDEDORISMO E MARKETING – GAST.015 – 80 h/a
EMENTA
Identificação do perfil do empreendedor. Prospecção e identificação de novas oportunidades. Identificação e aplicação de procedimentos para abertura de empreendimentos. Caracterização de empreendimentos de pequeno e médio porte. Identificação de políticas de apoio à pequena e média empresa. Caracterização da gestão profissional e da familiar. Operacionalização de iniciativas com negócios diretos e franqueados/licenciados. Identificação de legislação, normas e regulamentos referentes aos empreendimentos de pequeno e médio porte.
OBJETIVOS
<ol style="list-style-type: none"> 1. Criar novas oportunidades profissionais por meio da implementação de projetos inovadores; 2. Instrumentalizar os alunos para a identificação de oportunidades de novos empreendimentos na sua área de conhecimento. 3. Proporcionar condições para que o aluno: <ul style="list-style-type: none"> - Discuta e analise os princípios fundamentais do empreendedorismo; - Reconheça a importância do espírito empreendedor nas relações com o mercado; - Desenvolva habilidades para o reconhecimento e o aproveitamento de oportunidades de negócio próprio ou de atuação empreendedora em organizações de terceiros.
PROGRAMA
<p>UNIDADE I - Contexto do Empreendedorismo Cultura do empreendedor, Papel social do empreendedor e Conceitos;</p> <p>UNIDADE II - Características do Empreendedor Formação do empreendedor, Correr riscos calculados, Motivação empreendedora, Criatividade, Negociação, Tomada de decisão.</p> <p>UNIDADE III - Criação e gestão das empresas. - Ferramentas para a análise de viabilidade: fofa, pesquisa de mercado. - Identificação de legislação, normas e regulamentos referentes aos empreendimentos de pequeno e médio porte.</p> <p>UNIDADE IV - Plano de Negócios</p>
METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas expositivo-dialogadas; Exercícios teóricos e práticos; Apresentação de seminários; Análise de filmes; Análise e interpretação de textos e artigos; Visita técnica; Aula de campo;

Incursoes no Campo Empirico.
AVALIAÇÃO
. Trabalhos Individuais . Provas Escritas(Avaliação Diagnóstica Individual) . Seminários . Auto-Avaliação . Produção Textual e Expressão Oral . Participação em fóruns e mediações acadêmicas
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
DORNELAS, Jose Carlos Assis. Empreendedorismo - Transformando Idéias em Negócios . 4 ^o edição revisada e atualizada. Editora CAMPUS, 2012. HISRICH, Robert D.; MICHAEL P. PETERS & DEAN A. SHEPHER. Empreendedorismo . 7 ^a edição. Editora: Bookman, 2012. BARON, Robert A. & SHANE. Scott A. Empreendedorismo - Uma Visão do Processo . Ed. CENGAGE, 2011.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
DOLABELA, F. O Segredo de Luísa . São Paulo: Cultura Editores, 1999. DORNELAS, Jose Carlos Assis. Planos de negócios que dão certo – uma guia para pequenas empresas . Editora Campos, 2008. DRUCKER, Peter F. Inovação e Espírito Empreendedor - Entrepreneurship Práticas e Princípios . São Paulo: Pioneira,1986. VILELA, Marcelo; Ateljevic, Jovo; Page, Stephen. Turismo e Empreendedorismo . Editora: Elsevier – Campus.

DISCIPLINA: ESTUDO DAS BEBIDAS - GAST.016 – 60h/a
EMENTA
Noções de viticultura e vinificação. Vinhos mais importantes produzidos no Brasil e provenientes de outros países. Princípios da análise visual, olfativa e gustativa do vinho. Visão panorâmica da enogastronomia no mundo. Relação entre os vinhos e região de origem. Produção e definição da cerveja e dos principais tipos produzidos no Brasil e no Mundo. Produção e definição dos principais destilados produzidos no Brasil e no Mundo. Produção e definição das principais bebidas não alcoólicas: sucos, bebidas a base de café, infusões quentes e chás, refrigerantes. Técnicas de preparo das principais bebidas quentes. Coquetelaria.
OBJETIVOS
<ul style="list-style-type: none"> • Estudar as bebidas alcoólicas e não alcoólicas de importância na gastronomia através do conhecimento das matérias primas, métodos de produção e definição de acordo com a legislação do Brasil e do Mundo. • Conhecer os principais tipos de vinhos de acordo com a matéria prima e o método de produção bem como de acordo com a origem. <ul style="list-style-type: none"> • Conhecer os principais tipos de cervejas e destilados do Brasil e do mundo. • Conhecer as bebidas a base de café, as infusões quentes e chás e suas técnicas de preparo. • Conhecer e preparar <i>drinks</i> e coquetéis com diversas bebidas.
PROGRAMA
I. Introdução ao estudo das bebidas II. Bebidas alcoólicas a. Bebidas alcoólicas fermentadas <ul style="list-style-type: none"> • Vinho <ul style="list-style-type: none"> -A história do vinho, noções de viticultura, principais cepas de uvas utilizadas na produção de vinho, tipos de vinhos, vinificação em branco, em tinto, em rosado, dos espumantes e elaboração de vinhos fortificados. Envelhecimento e engarrafamento dos vinhos. Garrafas e rótulos. Guarda e armazenamento de vinhos. Tipos de adega. Noções de serviço de vinho: temperatura e copos. Decantação. Análise sensorial de vinhos: etapas da degustação, vocabulário e principais defeitos dos vinhos. Principais regiões produtoras de vinhos no Brasil e no Mundo.

<ul style="list-style-type: none"> • Cerveja <ul style="list-style-type: none"> -Histórico, definição legal, ingredientes (água, malte, lúpulo e adjunto), maltagem, método de fabricação, defeitos, classificação, grandes nações cervejeiras. • Sidra <ul style="list-style-type: none"> -Histórico, definição e características, método de fabricação, principais defeitos, países produtores. • Saquê <ul style="list-style-type: none"> - Histórico, definição e características, método de fabricação, países produtores. <p>b. Bebidas alcoólicas destiladas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aguardente, <i>Cognac</i>, <i>Brandy</i>, Gin, Rum, Vodka, Whisky, Absinto, Tequila, etc. <p>c. Bebidas alcoólicas compostas – infusão</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Vermouths</i>, Licores, Anisados, <i>Bitters</i>, etc. <p>III. Bebidas não alcoólicas</p> <p>a. Sucos: histórico, definição legal, composição, valor nutritivo e elaboração.</p> <p>b. Café: histórico, composição dos grãos, classificação da bebida.</p> <p>c. Chá e infusões quentes: definição legal, composição, beneficiamento.</p> <p>d. Refrigerantes: histórico, definição, composição, ingredientes, método de fabricação.</p> <p>IV. Coquetelaria</p> <ul style="list-style-type: none"> • O bar: caracterização, tipos. • Os coquetéis: categorias, modalidades, finalidades, grupos, técnicas de coquetelaria.
METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas expositivas com ilustração, aulas práticas, trabalhos em grupos, estudos dirigidos e seminários, visitas técnicas.
AVALIAÇÃO
Aplicação de quatro avaliações escritas sobre os conteúdos teóricos da unidade didática, havendo distribuição destes conteúdos entre as avaliações. Apresentação de seminários pelos discentes sobre temas relacionados ao programa da disciplina. Realização de trabalhos de pesquisa em grupos em sala de aula, em laboratório ou em campo. A avaliação final ocorrerá através de um exame escrito sobre os conteúdos teóricos da unidade curricular.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
PACHECO, A. O. Iniciação à enologia . 4ª ed. São Paulo: Editora Senac, 2006. 177 p. SANTOS, J. I. O essencial em cervejas e destilados . São Paulo: Editora Senac, 2006. 135p. MARQUES, J. A. Manual de restaurante e bar . Rio de Janeiro: Thex, 2002. 194p.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
MORADO, R. Larousse da cerveja. São Paulo. Larousse Brasil, 2009. FURTADO, E. Copos de bar & mesa: história, serviço, vinhos e coquetéis . São Paulo: Editora Senac, 2009. 336p.

DISCIPLINA: Habilidades e Técnicas Culinárias II – GAST.017 – 80h/a
EMENTA
Abordar os diversos tipos de cortes de carnes, desde o mais simples ao mais nobre, ressaltando a importância dos animais de carne branca e vermelha, como: aves, pescado, carne bovina, suína, caprina, além das técnicas de preparação dos diferentes tipos de carnes e elaboração de pratos utilizando os mesmos.
OBJETIVOS

- Proporcionar conhecimentos teóricos e práticos sobre as habilidades e técnicas culinárias aplicadas a produtos cárneos de diferentes origens.
- Abordar os diversos tipos de cortes, do mais nobre ao mais simples, enfatizando as preparações para público alvo específico e ocasiões;
- Conhecer e executar as técnicas de pré-preparo, preparo com cortes de carnes: bovinas, caprinas, ovinas, suínas, aves, pescados e frutos do mar; e suas aplicações culinárias.
- Identificar qual o melhor método de cocção para os diversos tipos de carnes e seus cortes.
- Elaborar pratos utilizando diferentes carnes e derivados.

PROGRAMA

- Definição de carnes segundo a legislação pertinente;
- Constituição química; valor nutricional de cada tipo de carne;
- Fatores que afetam a qualidade da carne;
- Abate de bovinos, suínos e aves;
- Corte primários e secundários dos diferentes tipos de carne;
- Aquisição, armazenamento e pré-preparo;
- As carnes vermelhas: tipos de cortes, das mais nobres ao mais simples, enfatizando as preparações para público alvo específico e ocasiões. As diversas preparações com carne bovina e derivados: cozido, assado, frito, recheado; As diversas preparações com carne Suína e derivados: cozido, assado, frito, recheado; As diversas preparações com carne caprina e derivados: cozido, assado, frito, recheado.
- As carnes brancas: aves e derivados. tipos de cortes, do mais nobres ao mais simples, enfatizando as preparações de pratos; As diversas preparações como: frango cozido, assado, frito, empanado, recheado. Elaboração de tortas salgadas e omeletes;
- As diversas preparações com pescados e derivados: peixe cozidos, assado, frito, recheado, pargo, salmão, lagosta, camarão, caranguejo, ostras e lulas.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas com utilização de projetor de multimídia, quadro, pincel, projeção de filmes;
- Visita técnica;
- Atividades práticas nas cozinhas experimentais.

AVALIAÇÃO

As avaliações serão dissertativas, orais e formativas, observando a participação dos discentes em sala de aula, principalmente nas aulas práticas. Relatório de visita técnica.

REFERÊNCIA BÁSICA

Instituto Americano de Culinária. **Chef Profissional: Instituto Americano de Culinária**. Senac, 2009.
 TEICHMANN, Ione Mendes. **Tecnologia Culinária**. Caxias do Sul. EDUCS, 2000.
 WRIGHT, J. Treuille E. **Le Cordon Blue. Todas as Técnicas Culinárias**. 8ed. São Paulo: Marco Zero, 2010.
 PEREDA, JUAN A. ORDONEZ, **Tecnologia de Alimentos**. Porto Alegre: Artmet, 2005.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

KOVESSEI, B. et al. 400 g – **Técnicas de Cozinha**. Nacional, 2007.
 CASTRO NETO, N. DE. **Habilidades básicas de cozinhas**. LT, 2011.
 SEBESS, M. **Técnicas de Cozinha Profissional**. 3ed. São Paulo, Senac-SP, 2010.
 GISSLEN, W. **Culinária Profissional**. Le Cordon Bleu Academie d`art culinaire de Paris, 1895. 6ed. Barueri, SP: Manole, 2012.

DISCIPLINA: PLANEJAMENTO DE EVENTOS GASTRONÔMICOS - GAST.018 – 80h/a
EMENTA
Origens históricas dos eventos e banquetes. Tendência dos eventos; Conceitos básicos. Tipologia e características dos eventos; Planejamento e organização. Noções sobre cerimonial e protocolo. Estudo e produção dos diferentes tipos de eventos gastronômicos, sejam eles festivos ou de negócios/estudos considerando todos os recursos necessários para a sua operacionalização: recursos humanos, disposição do mobiliário utilizado conforme o tipo de evento, relação de quantidades e qualidade de alimentos e bebidas, colocação dos acessórios de mesa. Serviço <i>outside catering</i> .
OBJETIVOS
<ul style="list-style-type: none"> • Desenvolver a organização de eventos gastronômicos de acordo com os tipos e as características de cada um deles. • Desenvolver o planejamento de um evento gastronômico. • Apresentar a importância do evento gastronômico como atividade econômica .
PROGRAMA
<ol style="list-style-type: none"> 1. Abordagem histórica dos banquetes e eventos: <ul style="list-style-type: none"> • Origem dos banquetes; • Protocolos seguidos nos banquetes de diferentes povos da antiga civilização: egípcios, romanos, hebreus, assírios, persas, gregos; • Banquetes da Idade Média até o século XV; • Banquetes dos século XVI ao XIX; • Banquetes da atualidade; 2. Modalidades de banquetes, características do serviço, avaliação de <i>menus</i> e ocasiões recomendadas: <ol style="list-style-type: none"> a. Coquetel; b. Coffee break; c. Almoço; d. Jantar; e. Brunch; f. Café da manhã; g. Chá; h. Festa de queijos e vinhos; i. Bolo e <i>champagne</i>; j. Festival gastronômico; 3. Cerimonial e protocolo: <ul style="list-style-type: none"> • Regras para servir: serviços à francesa, à inglesa, à inglesa direto, à inglesa indireto, à russa, empratado, buffet americano; • Trabalhos efetuados no salão durante os diferentes tipos de serviços: serviços pela direita, serviços pela esquerda; • Postura e comportamento de garçons; • Comportamento de anfitrião e convidados; 4. As diversas etapas de um banquete: <ul style="list-style-type: none"> • Venda: tipos de venda, condições de atendimento, etiqueta de vendas; • Contratação do banquete: check list de contratação, contrato de prestação de serviços; • Procedimentos de assessoria ao cliente: preparação da relação de convidados, distribuição de convites, preparação de <i>menus</i>, preparação de cartões reservas de lugares; • Planejamento: recursos humanos, espaços, recepção, serviço, encerramento; • A preparação do banquete: atividades de gerência, almoxarifado, setor de transportes para (<i>outside catering</i>), atividades da cozinha e do bar; • Atividades do salão de banquete: disposição do mobiliário, colocação do <i>molleton</i> e

das toalhas, higienização do material e colocação de pratos, talheres, copos, guardanapos.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas , projeção de filmes, visita técnica.

AVALIAÇÃO

Através de trabalhos escritos, apresentação de seminários, avaliações escritas, relatórios de visita técnica e realização de um evento.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

PACHECO, A. O. Manual de organização de banquetes. São Paulo, ed Senac, 1999.
Instituto de Culinária da América. A Arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes. [tradução: Mariana Aldrigui Carvalho], São Paulo: Roca, 2004.
PACHECO, A. O. **Manual do Maître D'Hôtel**. Rio de Janeiro: ed. Senac Nacional, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CESCA, Cleuza G. Gimenes. **Organização de Eventos: Manual para Planejamento e Execução**. 9ª ed. rev. e atual. São Paulo: Summus, 2008.
FREUD, F. T. Festas e recepções, gastronomia, organização e cerimonial. Rio de Janeiro: ed. Senac Nacional, 2002.

DISCIPLINA: PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS - GAST.019 – 60h/a

EMENTA

O cardápio como veículo de informações, venda e publicidade é o início do planejamento dos trabalhos de um restaurante e deve ser bem planejado para que o objetivo final seja alcançado com sucesso. É a partir dele que se estabelece o que comprar, quando e quanto comprar, bem como a distribuição das tarefas da equipe da cozinha.

OBJETIVOS

A disciplina tem como objetivo apresentar, aos profissionais da área de Gastronomia as técnicas de elaboração de cardápios para diferentes necessidades e públicos levando em consideração todos os fatores de influenciam seu planejamento, execução e avaliação.

PROGRAMA

1. Introdução ao estudo da alimentação para coletividades
 - 1.1 Evolução da arte culinária: alimentação e cultura
 - 1.2 Comportamento alimentar: avaliação de hábitos e tabus alimentares
 - 1.3 Função dos alimentos e necessidades energéticas
 - 1.4 Recomendações nutricionais para uma alimentação equilibrada: Pirâmide alimentar
2. Tipologia de estabelecimentos alimentares
 - 2.1 Breve histórico do segmento e setor de alimentos e bebidas
 - 2.2 Tipos de estabelecimento gastronômico
 - 2.3 Funcionamento, atribuições e responsabilidades da brigada de cozinha
3. Layout do cardápio, carta ou menu
 - 3.1 Histórico
 - 3.2 Formato e desenvolvimento de cartas
 - 3.3 Características e quantidades para cada empreendimento gastronômico
 - 3.4 Fluxo de leitura
 - 3.5 Redação e nome dos pratos
 - 3.6 Cuidados a observar no menu
 - 3.7 Carta de bebidas

4. Planejamento e elaboração de cardápios
 - 4.1 Aspectos que interferem no planejamento de cardápios
 - 4.2 Técnicas de elaboração de cardápios
 - 4.3 Composição e rotatividade de cardápios: cíclico, rotativo e fixo
 - 4.4 Valor nutricional: cálculo do VCT ou VET, NPU, NPDcal e NDPcal%
 - 4.5 Índices de correção dos alimentos: per capita, fator de correção e fator de cocção
 - 4.6 Padronização de receitas: fichas técnicas, unidade de medidas, listas de substituição
 - 4.7 Controle de Custo: avaliação do percentual do custo dos componentes do cardápio
 - 4.8 Política de compras: previsão quantitativa de gênero, estoque, seleção de fornecedor
 - 4.9 Dimensionamento de equipamentos: caldeirões, balcões, recipientes e fornos
 - 4.11 Gastronomia: ingredientes, métodos e técnicas culinárias de pré-preparo e preparo
 - 4.10 Avaliação da aceitação e produtividade de refeições: índices de sobras e resto-ingesta
5. Planejamento e elaboração de cardápios comerciais
 - 5.1. Tendências
 - 5.2. Layout
 - 5.3. Montagem da carta
 - 5.4. Self-service, fast-food e infantil
 - 5.5. Cardápios para eventos: típicos, festas, almoços e jantares (TRABALHO)
6. Planejamento e elaboração de cardápios Institucionais (VISITA)
 - 5.1. Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT: cardápio para trabalhadores
 - 5.2. Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE: pré- escolares e escolares
 - 5.3. Dietas hospitalares
7. Adequação de cardápios (TRABALHO)
 - 7.1. Cardápios para eventos: típicos, festas, almoços e jantares
 - 7.2. Festivais gastronômicos regionais
8. Engenharia de cardápios
 - 8.1 Método de análise de cardápio (MAC)
 - 8.2 Exemplo de MAC
 - 8.3 Planilha de engenharia de cardápios

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivo-dialogadas;
 Exercícios teóricos e práticos;
 Apresentação de seminários;
 Análise e interpretação de textos e artigos;
 Visita técnica e apresentação de relatório
 Projeto final da disciplina;
 Recuperação de Aprendizagem através de atendimento pessoal aos alunos.

AVALIAÇÃO

Trabalhos Individuais e/ou em grupo
 Provas Escritas (Avaliação Diagnóstica Individual)
 Seminários
 Projeto Final

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SILVA, S.M. C.S.; MARTINEZ, S. **Cardápio: Guia Prático para a Elaboração**. 2. ed. São Paulo: Roca 2008.
 TEICHMANN, I. M. **Cardápios: técnicas e criatividade**. 6. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2007. 229p. (Coleção hotelaria).
 FRANCO, Guilherme. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9ª ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2004. 307p

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARRETO, R. L. P. **Passaporte para o sabor - Tecnologias para a elaboração de cardápios**. 8ª ed. São Paulo: Editora Senac, 2002. 304p.
 TEICHMANN, I. M. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: EducS, 2000. Coleção Hotelaria.

DISCIPLINA: PROJETOS SOCIAIS_ - GAST.020 – 40h/a
EMENTA
1. Elementos teórico-conceituais para a intervenção social; 2. A conjuntura político-econômica de ascensão do “terceiro setor” e dos projetos sociais: o Estado neoliberal, a organização da sociedade civil e a responsabilidade social das empresas; 3. Projetos sociais: experiências e estudos de caso; 4. Métodos e técnicas de pesquisa: a elaboração do projeto social.
OBJETIVOS
<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar a necessidade e utilidade das teorias sociológicas para a explicação e compreensão de fenômenos econômico-sociais contemporâneos; • Apresentar aos alunos um aporte teórico-conceitual que lhes permita melhor investigar as causalidades e formas de manifestação de um fenômeno social determinado, bem como incentivar a intervenção propositiva junto à comunidade por meio da elaboração de projetos sociais; • Estimular os alunos a se apropriarem adequadamente destes instrumentos analítico-conceituais, induzindo essa apropriação por meio de discussões e exercícios de produção textual; • Desenvolver capacidades e habilidades para a elaboração de projetos sociais por meio da apresentação de métodos e técnicas necessárias à construção de projetos de natureza prático-interventiva.
PROGRAMA
<p>UNIDADE I – Os clássicos da Sociologia</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. A constituição da Sociologia como ciência na Modernidade: objeto, teorias e métodos 2. O materialismo histórico-dialético de Marx (1818-1883) 3. A sociologia positiva de Émile Durkheim (1858-1917) 4. A sociologia compreensiva de Max Weber (1864-1920) <p>UNIDADE II – As políticas neoliberais: Estado, sociedade civil e empresas</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Crise estrutural do capital, reestruturação produtiva e acumulação flexível: do fordismo ao toytismo; 2. Do Estado-providência (1945-1973) à Reforma do Estado (pós-1973) 3. A “questão social” sob as políticas neoliberais: urbanização acelerada, segregação sócioespacial e violência 4. Terceiro setor: da organização da sociedade civil à responsabilidade social e empresarial. <p>UNIDADE III – Projetos sociais: experiências e estudos de caso</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. A gestão de Projetos Sociais e as organizações especializadas em consultoria; 2. Apresentação de experiências em Projetos Sociais; 3. Estudo de caso (I): experiência de auto-organização comunitária; 4. Estudo de caso (II): experiência de Projeto Social de empresa. <p>UNIDADE IV – Métodos e técnicas de pesquisa: a elaboração do projeto social</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Justificativa, objetivo geral e objetivos específicos (metas) do Projeto; 2. Metodologia: levantamento das demandas, perfil das populações, estratégias de participação e parcerias; 3. Indicadores e formas de monitoramento e avaliação; 4. Cronograma operacional, fontes de captação e orçamento.
METODOLOGIA DE ENSINO
As aulas serão expositivas. Recursos materiais: projetor multimídia, pincel, quadro branco. Recursos

didáticos: cópia do texto-base, livros, plano de aula, resumo da aula e conteúdo áudio-visual.
AVALIAÇÃO
1. Resenhas críticas dos textos-base; 2. Análise fílmica; 3. Elaboração de uma proposta de intervenção
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
MINAYO, Maria Cecília e DESLANDES, Suely Ferreira. Pesquisa social: teoria, método e criatividade. Petrópolis: Vozes, 2002. CONTADOR, C. Projeto Social: avaliação e pratica. 4 ed. São Paulo: Atlas, 2012. COHEN, E.; FRANCO, O. Avaliação de projetos sociais. 11 ed: Petrópolis, RJ: Vozes, 2013.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
CONTADOR, C. Projetos Sociais: benefícios e custos, valor de recursos naturais, impacto ambiental e externalidades. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2014. PEREIRA, POTYARA, A. P. Política social: temas e questões. 3ed. São Paulo: Cortez, 2011.

DISCIPLINA OPTATIVA: INGLÊS APLICADO A GASTRONOMIA - GAST.036 - 40h/a
EMENTA
Desenvolvimento de habilidades referentes à compreensão de textos em Inglês. Identificação da idéia geral do texto bem como informações específicas. Utilização das estratégias de leitura de Inglês I e estruturas gramaticais. Possibilitar ao aluno de Gastronomia um contato com a Língua Inglesa, com as funções e vocabulário próprio da área de Gastronomia, bem como apresentar noções básicas de conversação e sobre os aspectos culturais dos países cujo idioma é o Inglês.
OBJETIVOS
Desenvolver a competência comunicacional, abrangendo as habilidades da escrita, leitura, compreensão e comunicação oral básica, voltadas a linguagem de Gastronomia Fazer uso correto das estruturas gramaticais, observando as diferenças de estilo, segundo o destino da mensagem. Ler e compreender artigos, textos e obras simplificadas, que venham ao encontro das estruturas e contextos desenvolvidos durante as aulas. Compreender as diferenças do uso da língua, segundo as características, a cultura dos diferentes povos falantes da Língua Inglesa. Superar as barreiras e bloqueios de comunicação, estimulado pelo gosto e pelo estudo da Língua Inglesa. Reconhecer a importância desse idioma no mercado de trabalho. Usar o vocabulário de gastronomia em situações comunicativas reais.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ul style="list-style-type: none"> • Estratégias de leitura: predição, skimming, scanning, seletividade, leitura detalhada, palavras repetidas, marcas tipográficas, main points, uso do contexto; • Formação de palavras (prefixação e sufixação), palavras de referência, marcadores do discurso; • Palavras cognatas e falsos cognatos; • Vocabulário de gastronomia; • Situações comunicativas em restaurantes e cozinhas. <p>Tópicos gramaticais:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Presente simples ▪ Infinitivo ▪ “There to be” ▪ Passado simples ▪ Futuro

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Imperativo ▪ Comparativo ▪ Superlativo ▪ Gerúndio ▪ Voz passiva ▪ Classes gramaticais
METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas expositivas e interativas, slides, trabalho em grupo e em classe, leitura de textos diversos, música. Estudo de textos técnicos.
AVALIAÇÃO
<p>A avaliação consistirá em um processo contínuo, feita por meio de atividades e avaliação, em grupos ou individuais, além de uma auto-avaliação do discente, consistindo em:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Notas de participação • Notas por pesquisas e apresentações em seminários individuais ou em grupos • Tarefas em classe e de casa • Provas escritas
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>MUNHOZ, Rosângela. Inglês Instrumental: estratégias de leitura. São Paulo: Texto Novo, 2002. MURPHY, Raymond. English Grammar in Use. 3 ed. Cambridge: Cambridge University Press, 2004. Dicionário Escolar Inglês – Português/ Português – inglês. Inglaterra: Leason Education Limited, 2009.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
<p>THOMSON, A J; MARTINET, A V A. Practical English Grammar. 4 ed. Londres: Oxford University Press: 1986. AGUIAR, Cícera Cavalcante; FREIRE, Maria Socorro Gomes; ROCHA, Regina Lúcia Nepomuceno. Inglês Instrumental. 3 ed. Local: Livro Técnico, 2001.</p>

SEMESTRE IV

DISCIPLINA: Cozinha Européia – GAST 021 – 80h/a
EMENTA
Estudo teórico e prático da Culinária Européia. História, evolução e propagação da gastronomia Européia. Produtos e ingredientes utilizados. Pratos típicos de cada país. Elaboração e preparação de pratos.
OBJETIVOS
<ul style="list-style-type: none"> • Estudar e conhecer a culinária típica da Itália, França, Portugal, Espanha, Alemanha, Inglaterra, Grécia e de alguns países do Mediterrâneo, abrangendo a influência de outras culturas, fatores econômicos, geográficos e políticos na formação gastronômica destes países; • Abordar sobre a história e evolução da culinária Européia; • Estudar os principais ingredientes alimentícios característicos da culinária de cada país. • Conhecer e executar as técnicas culinárias específicas utilizadas nas diversas preparações dos referidos países.
PROGRAMA
<ul style="list-style-type: none"> • A Europa e suas características • Culinária e Gastronomia Européia • França: Aspectos regionais; produtos e ingredientes utilizados e pratos típicos por região

<ul style="list-style-type: none"> • Portugal: Aspectos regionais; produtos e ingredientes utilizados e pratos típicos por região • Espanha: Aspectos regionais; produtos e ingredientes utilizados e pratos típicos por região • Itália: Aspectos regionais; produtos e ingredientes utilizados e pratos típicos por região • Alemanha: Aspectos regionais; produtos e ingredientes utilizados e pratos típicos por região • Inglaterra: Aspectos regionais; produtos e ingredientes utilizados e pratos típicos por região • Grécia: Aspectos regionais; produtos e ingredientes utilizados e pratos típicos por região
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> • Aulas expositivas com utilização de projetor de multimídia, quadro, pincel, projeção de filmes; • Visita técnica; • Atividades práticas nas cozinhas experimentais.
AVALIAÇÃO
As avaliações serão dissertativas, orais e formativas, observando a participação dos discentes em sala de aula, principalmente nas aulas práticas. Seminário e relatório de visita técnica.
REFERÊNCIA BÁSICA
HAZAN, M. Fundamentos da Cozinha Italiana Clássica . São Paulo: Martins Fontes, 2002. LAROUSSE. Larousse da Cozinha Italiana . São Paulo: Larousse, 2006. HAMILTON, C. I. Os sabores da lusofonia: encontros de cultura . São Paulo: Senac-SP, 2007.
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR
BOUER, V.; DELORME, H. Enciclopédia da gastronomia francesa . Ediouro, 2010. FREIXA, DOLORES; CHAVES, GUTA. Gastronomia no Brasil e no mundo . Rio de Janeiro: Senac, 2012.

DISCIPLINA: COZINHA AFRICANA E BRASILEIRA - GAST.022 - 80 h/a
EMENTA
A cozinha brasileira: Norte, Nordeste, Centro Oeste, Sudeste e Sul. Influências gastronômicas das diferentes etnias formadoras da população brasileira. Técnicas de identificação e preparo de produções culinárias regionais típicas brasileiras. Comparação das diferentes técnicas e alimentos utilizados pelas diferentes regiões. As peculiaridades da cozinha brasileira.
OBJETIVOS
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pesquisar a culinária local e as influências recebidas. Os ingredientes típicos. Os pratos tradicionais regionais. A culinária contemporânea brasileira. ▪ Desenvolver, de forma objetiva e prática, as diversas técnicas de preparo, combinações de ingredientes, cores e sabores da culinária das regiões norte, nordeste, centro oeste, sul e sudeste do Brasil.
PROGRAMA

<p>Unidade 1: História e Influências</p> <p>1.1 Indígenas</p> <p>1.2 Africanos</p> <p>1.3 Europeus e outros povos</p> <p>1.4 Início da república e virada do século XX</p> <p>Unidade 2: Alimentação diária</p> <p>2.1 Sabores do Brasil</p> <p>2.3 O café no Brasil</p> <p>Unidade 3 Pratos típicos</p> <p>3.1 Norte</p> <p>3.2 Nordeste</p> <p>3.3 Centro-Oeste</p> <p>3.4 Sudeste</p> <p> 3.4.1 Feijoada</p> <p>3.5 Sul</p> <p>Unidade 4: Folclore e superstições alimentares</p> <p>Unidade 5: Bebidas</p> <p>Unidade 6: Queijos</p> <p>Unidade 7: Os caminhos da modernização</p> <p>7.1 A cozinha Profissional no Brasil</p>
METODOLOGIA DE ENSINO
<p>Técnicas: aulas expositivas dialogadas, dinâmicas de grupo, leitura e análise de textos e revistas, pesquisas de campo: primária e secundária, visitas técnicas, dentre outras.</p> <p>Recursos didáticos: slides, transparências, sites, revistas técnicas, visita técnica, estudo de caso, cases, práticas.</p> <p>Aula prática em laboratório.</p>
AVALIAÇÃO
<p>A avaliação de aproveitamento acadêmico do aluno será feita de forma processual, mediante acompanhamento contínuo, por meio de atividades diversas somadas às avaliações individuais. As notas das etapas, serão tomadas através de: provas escritas, participação em sala de aula, apresentação de seminários e trabalhos de pesquisa. A avaliação final através de prova escrita sobre todos os conteúdos teóricos da unidade curricular. Relatório de aulas práticas, participação e desempenho nas aulas. Avaliação prática com preparação de pratos no laboratório.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>OLIVEIRA, R. De. Coisas de minas: a culinária dos velhos cadernos. Brasília Senac/DF, 2008.</p> <p>FERNANDES, C. A culinária paulista tradicionais nos hotéis. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 1998.</p> <p>CAVALCANTI, Pedro. A Pátria nas Panelas: História e Receitas da Cozinha Brasileira. São Paulo: SENACSP, 2007.392p.</p> <p>CHAVES, Guta; FREIXA, Dolores . Larousse da Cozinha Brasileira. São Paulo: Larousse,2007</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FERNANDES, Caloca. Viagem gastronômica através do Brasil. 7. ed. São Paulo SENAC Ed. Estúdio Sonia Robatto 2009.
FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro, Nacional, 2009.
HAMILTON, Cherie Yvonne. **Os sabores da lusofonia: encontros de culturas**. São Paulo: SENAC, 2005. 392p.
A culinária bahiana no restaurante do Senac Pelourinho. Raul G. MOTTA. Rio de Janeiro= Senac Nacional, 2009.

DISCIPLINA: COZINHA DAS AMÉRICAS - GAST.023 - 80 h/a

EMENTA

Cozinhas Estadunidense, Mexicana, Cubana, Venezuelana, Colombiana, Argentina, Uruguai, Chilena e de países com influência gastronômica de colonizadores e imigrantes. Turismo e pratos representativos. Ornamentos, arranjos e modos de servir. Técnicas de conservas caseiras, embalagem e congelamento de alimentos.

OBJETIVOS

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

PROGRAMA

Unidade 1: América do Sul

- 1.1 Sabores da América do Sul
- 1.2 Sabores do Brasil
- 1.3 Entradas
- 1.4 Molhos
- 1.5 Pratos principais
- 1.6 Sobremesas
- 1.7 Pães
- 1.8 Bebidas

Unidade 2: Caribe e América Central

- 2.1 Sabores do Caribe e América Central
- 2.3 Entradas
- 2.4 Pratos principais
- 2.5 Sobremesas e Bebidas
- 2.6 Sabores do México
- 2.7 Entradas e molhos
- 2.8 Pratos principais
- 2.9 Sobremesas

Unidade 3 América do Norte

- 3.1 Sabores dos Estados Unidos
 - 3.1.2 Entradas e molhos
 - 3.1.3 Pratos principais

<p>3.1.4 Sobremesas e Bebidas</p> <p>3.2 Sabores do Canadá</p> <p>3.4.1 Entradas</p> <p>3.4.2 Pratos principais</p> <p>3.4.3 Sobremesas</p>
<p>METODOLOGIA DE ENSINO</p>
<p>Técnicas: aulas expositivas dialogadas, dinâmicas de grupo, leitura e análise de textos e revistas, pesquisas de campo: primária e secundária, visitas técnicas, dentre outras.</p> <p>Recursos didáticos: slides, transparências, sites, revistas técnicas, visita técnica, estudo de caso, cases, práticas.</p> <p>Aula prática em laboratório.</p>
<p>AVALIAÇÃO</p>
<p>A avaliação de aproveitamento acadêmico do aluno será feita de forma processual, mediante acompanhamento contínuo, por meio de atividades diversas somadas às avaliações individuais. As notas das etapas, serão tomadas através de: provas escritas, participação em sala de aula, apresentação de seminários e trabalhos de pesquisa. A avaliação final através de prova escrita sobre todos os conteúdos teóricos da unidade curricular. Relatório de aulas práticas, participação e desempenho nas aulas. Avaliação prática com preparação de pratos no laboratório.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p>
<p>LAROUSSE. Larousse Da Cozinha Do Mundo – Americas. São Paulo: Larousse Do Brasil, 2005 – 143p. Cozinha Mexicana- 1a. edição, 2009. Medina-mora, Monica. MARCO ZERO Sargeant, Mark; Ramsay, Gordon. O Mundo Na Cozinha - Uma viagem gastronômica pelas mais saborosas regiões do planeta / Ano 2010. Editora Ediouro.</p>
<p>REFERÊNCIA COMPLEMENTAR</p>
<p>Comida de Rua - Snacks Genuínos de Todo o Mundo Edição : 1 / 2011. Diamanti, Carla; Esposito, Fabrizio H. F. Ullmann. Clássicos da Literatura Culinária - Os Mais Importantes Livros da História da Gastronomia/ Edição: 1 2010 Trefzer, Rudolf Senac. Ervas , Temperos e Condimentos de a a Z / 2009 - Edição 1. Stobart, Tom. Jorge Zahar</p>

<p>DISCIPLINA: DOÇARIA - GAST.024 - 60 h/a</p>
<p>EMENTA</p>
<p>A gastronomia no ambiente da doçaria. Receitas e técnicas de preparo de caldas, sorvetes, frutas e doces da culinária nacional e internacional. Receitas e técnicas de preparo de doces típicos brasileiros.</p>
<p>OBJETIVOS</p>
<p>Identificar os principais doces do Brasil e do mundo; Executar receitas e técnicas de doces da culinária nacional e internacional.</p>
<p>PROGRAMA</p>
<p>1. Introdução 2. Histórico da doçaria no mundo 3. Tipos de doces</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia do açúcar: tipos de açúcares e caldas • Técnicas de preparo <p>1. Utensílios</p>

<ul style="list-style-type: none"> 2. Esterilização e envasilhamento <ul style="list-style-type: none"> • Preservação de alimentos pela adição de açúcar <ul style="list-style-type: none"> 4.1 Legislação para produtos de frutas 4.2 Doces de frutas típicos 4.3 Conservas e compotas de frutas 4.4 Geléias 5 Sorvetes 6 Doce de leite 7 Chocolates 8 Embalagens para produtos derivados de frutas 9 Rotulagem de alimentos 10 Controle de qualidade
METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas expositivo-dialogadas; Exercícios teóricos e práticos; Execução de receitas Recuperação de Aprendizagem através de atendimento pessoal aos alunos.
AValiação
Trabalhos Individuais e em Equipe Provas Escritas (Avaliação Diagnóstica Individual) Provas práticas
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
REGO, ANTÔNIO JOSÉ DE SOUSA. Dicionário do Doce Brasileiro . São Paulo: Editora Senac, 2012. 325p. DUCHENE, L. & JONES, B. Sobremesas e suas Técnicas – Le Cordon Bleu. Editora Marco Zero, São Paulo, 2004. 224p. CACCIACAARO, C. Chocolates e Doçaria da École Lenôtre . Vol. 1, 1ª edição, São Paulo: SENAC SP. 2012. 203p.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
RIDGAWAY, D. O Guia Gourmet - Cozinhando com Chocolate . São Paulo: Editora Larousse, 2011, 240p. REGO, ANTÔNIO JOSÉ DE SOUSA. Dicionário do Doce Brasileiro . São Paulo: Editora Senac, 2012. 325p. CACCIACAARO, C. Chocolates e Doçaria da École Lenôtre . Vol. 2, São Paulo: Editora Senac. 2012. 139p. DUCASSE, A. Natural: simples, saudável e saboroso . São Paulo: Editora Senac, 2012. 158p. BROWN, L. O livro das conservas: deliciosas receitas de compotas, geleias, chutneys e pickles . São Paulo: Publifolha. 2011, 351p.

DISCIPLINA: SERVIÇOS DE A&B - GAST.025 – 40h/a
EMENTA
Na presente disciplina, discutir-se-á as características básicas do setor de serviços de Alimentos e Bebidas nos meios restaurativos e empreendimentos de alimentação, tendo como foco as necessidades mercadológicas atuais deste segmento para o bom funcionamento dos serviços desempenhados nestes. Os discentes serão apresentados aos conceitos básicos do estudo de serviços, assim como as características tipológicas e funcionais dos estabelecimentos, produtos e ferramentas deste setor, além das competências dos profissionais que o compõem. Abordará ainda as técnicas necessárias aos profissionais de A&B no cotidiano restaurativo, assim como elementos de administração, planejamento e infraestrutura necessária para o correto desempenho destes serviços.
OBJETIVOS

<ul style="list-style-type: none"> • Compreender o contexto do setor serviços de Alimentos e Bebidas no mercado atual. • Entender as estruturas de A&B e os profissionais envolvidos. • Aprender os tipos de estabelecimentos alimentícios e modos de serviços. • Conhecer o funcionamento, planejamento e os procedimentos de serviços alimentares.
PROGRAMA
<p>Introdução ao estudo de Serviços de Alimentos e Bebidas. Tipologia e estrutura de estabelecimentos alimentares. Os profissionais de Alimentos e Bebidas: suas habilidades e atribuições. Tipos de serviços e manuseio de instrumental. Planejamento e funcionalidade de serviços em empreendimentos restaurativos.</p>
METODOLOGIA DE ENSINO
<p>Aulas expositivo-dialogadas; Exercícios teóricos e práticos; Apresentação de seminários; Práticas de Serviços Alimentares. Recuperação de Aprendizagem através de atendimento pessoal aos alunos.</p>
AVALIAÇÃO
<p>. Trabalhos Individuais . Provas Escritas Objetivas e Subjetivas . Seminários . Avaliações Práticas</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>INSTITUTO de Culinária da América. A Arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes. São Paulo: Roca, 2004. FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. São Paulo: SENAC, 2010.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
<p>VENTURI, James Luiz. Gerenciamento de bares e restaurantes. Porto Alegre: Bookman, 2010, 185p. FREUND, F. Tommy. Alimentos e Bebidas: uma visão gerencial. São Paulo: Editora Senac, 2005, 208p. MEZOMO, Iracema de Barros. Os Serviços de Alimentação: planejamento e administração. 5ª ed. São Paulo: Manole, 2002, 413p. PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de Serviço do Garçom. São Paulo: Editora Senac, 2007, 112p. KNIGHT, JHON B.; KOTSCHERVAR, LENDAL H. Gestão, Planejamento e Operação de Restaurantes. São Paulo: ROCA, 2005, 504p.</p>

SEMESTRE V

DISCIPLINA: COZINHA CEARENSE – GAST.026 – 80h/a
EMENTA
<p>O Ceará é a Terra da luz que resplandece beleza desde as primeiras fortalezas, fazendas, aldeias que vieram a florescer neste recanto de belíssimas praias, misteriosas serras e fascinantes sertões. Na formação do cearense, não foram apenas costumes, danças, lendas, festas, músicas, dentre outras inúmeras manifestações culturais, que foram fruto da miscigenação racial desse povo, que foram importantes, mas a culinária teve e ainda tem um papel fundamental. Culinária é cultura, fluxos de etnografia, história, sociologia e folclore. A culinária cearense têm</p>

<p>qualidades inigualáveis quanto ao sabor, qualidade, beleza e variedade e se utilizou de contribuições indígenas, européias e africanas, para formar a gastronomia do Ceará.</p>
<p>OBJETIVOS</p>
<p>A disciplina tem como objetivo estudar a culinária cearense em seus aspectos históricos, geográficos e sócio-culturais, desvendando as técnicas, os ingredientes e a releituras gastronômicas dos seus sabores mais típicos escondidos pelas dunas e coqueirais, no verde das serras e por entre as galhadas secas do sertão, desde sua formação até os dias de hoje.</p>
<p>PROGRAMA</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Construção de conhecimentos sobre a História do Ceará; 2. Construção de conhecimentos sobre a Geografia do Ceará; 3. Construção de conhecimentos sobre a Cultura Cearense; 4. Construção de conhecimentos sobre a História da Culinária cearense; 5. Ingredientes Típicos, técnicas gerais e regionais; 6. Seminários: Riquezas dos municípios do Ceará; 7. Culinária do Mar; 8. Culinária da Serra; 9. Culinária do Sertão; 10. Releituras Gastronômicas Cearenses.
<p>METODOLOGIA DE ENSINO</p>
<p>Aulas expositivo-dialogadas e práticas com problematização; Exercícios teóricos e práticos; Apresentação de seminários; Visitas técnicas orientadas Filmes Análise e interpretação de textos e artigos, revistas, sites e jornais; Elaboração e execução do Projeto Final da disciplina: I Festival de releituras Cearenses, IFCE - Baturité; Recuperação de Aprendizagem através de atendimento pessoal aos alunos.</p>
<p>AVALIAÇÃO</p>
<p>Avaliação do processo ensino-aprendizagem através da participação em sala de aula Trabalhos Individuais e em grupo Provas teórico-práticas (Avaliação Individual ou em equipe) Seminários Elaboração de relatórios e portfólios de aprendizagem Apresentação do Projeto Final: I Festival de releituras Cearenses, IFCE - Baturité;</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p>
<p>COORDENAÇÃO SENAC. Culinária Caprina: do alto sertão à alta gastronomia. Rio de Janeiro, Senac, 2005 FERNANDES, CALOCA. Viagem gastronômica através do Brasil. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2001. STEINBRUCH, EVA RIBENBOIM. Brasil: gastronomia, cultura e turismo. São Paulo: Editora BEI Comunicação, 2010.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p>
<p>CAVALCANTE, PEDRO. A Pátria nas Panelas: historias e receitas da cozinha brasileira, São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2007.</p>

DISCIPLINA: COZINHA ASIÁTICA – GAST.027 - 40h/a
EMENTA
A unidade curricular visa identificar e compreender a gastronomia do Japão, China, Coréia, Tailândia, Índia e Israel, através do conhecimento de suas características geográficas, históricas, políticas e culturais, associando o conhecimento de suas técnicas culinárias e utensílios empregados nessas preparações. Planejar cardápios de cozinha oriental.
OBJETIVOS
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Estudar os principais grupos de alimentos encontrados em cada região, associado ao estudo de comportamentos alimentares, que influenciaram a gastronomia asiática tornando-a rica em complexidade e requinte. ▪ Desmistificar a culinária oriental, promovendo a aproximação entre oriente e ocidente e identificando as raízes culturais, gastronômica e religiosa de cada região. ▪ Preparar pratos clássicos da cozinha oriental. ▪ Identificar ingredientes básicos e técnicas utilizadas na culinária oriental.
PROGRAMA
<p>Unidade 1:</p> <p>1. Culinária Japonesa</p> <p>1.1 Pequeno glossário japonês 1.2 Utensílios: 1.3 Ingredientes 1.4 Regras da etiqueta japonesa 1.5 História e Cultura 1.6 Arroz, o ingrediente da prosperidade 1.7 A história do sushi 1.8 A tradição dos hashis 1.9 Receitas</p> <p>Unidade 2:</p> <p>2. Culinária Chinesa</p> <p>2.1 História da culinária chinesa 2.2 A culinária de Xangai 2.3 Alguns pratos famosos 2.4 Os cinco elementos e os cinco sabores na culinária da China 2.5 História de alguns pratos típicos 2.6 Condimentos e Especiarias 2.7 Técnicas de Cozimento e Culinária 2.8 Etiqueta Chinesa 2.9 Receitas</p> <p>Unidade 3:</p> <p>3. Culinária Coreana</p> <p>3.1. História da culinária Coreana 3.2 “kimchi - O prato indispensável 3.3 Etiqueta coreana 3.4 Receitas</p> <p>Unidade 4:</p> <p>4. Culinária Tailandesa</p> <p>4.1 A essência da culinária tailandesa 4.2 Ingredientes utilizados na culinária tailandesa 4.3 O tradicional curry tailandês 4.4 Alguns pratos famosos</p>

4.5 Receitas

Unidade 5:

5. Culinária Indiana

- 5.1 História da culinária indiana
- 5.2 Influências da culinária indiana
- 5.3 Condimentos – importância e propriedades
- 5.4 Alguns pratos famosos
- 5.5 Receitas

Unidade 6:

6. Culinária Israelense

- 6.1 História da culinária Israelense
- 6.2 A lei do kashrut
- 6.3 Culinária das festas judaicas
- 6.4 Culinária sefaradita
- 6.5 Alguns pratos famosos
- 6.6 Receitas

METODOLOGIA DE ENSINO

Técnicas: aulas expositivas dialogadas, dinâmicas de grupo, leitura e análise de textos e revistas, pesquisas de campo: primária e secundária, visitas técnicas, dentre outras.

Recursos didáticos: slides, transparências, sites, revistas técnicas, visita técnica, estudo de caso, cases, práticas.

Aula prática em laboratório.

AVALIAÇÃO

A avaliação de aproveitamento acadêmico do aluno será feita de forma processual, mediante acompanhamento contínuo, por meio de atividades diversas somadas às avaliações individuais. As notas das etapas, serão tomadas através de: provas escritas, participação em sala de aula, apresentação de seminários e trabalhos de pesquisa. A avaliação final através de prova escrita sobre todos os conteúdos teóricos da unidade curricular. Relatório de aulas práticas, participação e desempenho nas aulas. Avaliação prática com preparação de pratos no laboratório.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

RODRIGUES, M; WEBER, T (Coord). **O livro essencial da cozinha asiática**, São Paulo:Paisagem, 2008.
O Sushiman - Técnicas, Receitas e Segredos 2011 - Edição 1, Ronaldo Catão. Senac Distrito Federal.
BARBER, KIMIRO, **Sushi: técnicas e receitas**, 2ª ed. São Paulo: Publifolha, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CWIERTKA, J. K. **Moderna cozinha japonesa – comida, poder e identidade nacional**, São Paulo. Ed Senac, 2008
O Novo Sushi - de Rolo Arco-íris a Sashimi de Peixe-espada/1a. edição, 2012. Kazuko, Emi. MARCO ZERO

DISCIPLINA: COZINHA FRIA – GAST 028
EMENTA
Cozinha fria ou garde manger é a área da Gastronomia responsável pela preparação e apresentação dos pratos a serem servidos frios ou em temperatura ambiente, sendo assim necessário maior controle das boas práticas alimentares. São produções elaboradas, saborosas, criativas e com forte apelo visual.
OBJETIVOS
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer e elaborar preparações frias a serem seguidas no cardápio. • Executar as técnicas de preparo e apresentação de saladas, molhos frios, sopas, sanduíches, produtos de charcutaria, salsichas, terrines, patês, galantines, roulandes, queijos, aperitivos e hors d'oeuvres, saladas, sopas frias.
PROGRAMA
<ol style="list-style-type: none"> 9. A profissão de Garde Manger <ol style="list-style-type: none"> 9.1 A história do <i>Garde Manger</i> 9.2 O sucesso do profissional de <i>Garde Manger</i> 9.3 Oportunidades do <i>Garde Manger</i> 10. Esculturas com vegetais 11. Molhos e sopas frias <ol style="list-style-type: none"> 11.1 Vinagrete 11.2 Maionese 11.3 Molhos de maionese clássicos 11.4 Molhos frios feitos de vegetais e frutas 11.5 Molhos contemporâneos de maionese 11.6 Gazpachos 11.7 Sopa vichyssoise 11.8 Sopas frias de vegetais 12. Saladas <ol style="list-style-type: none"> 12.1 Saladas verdes 12.2 Saladas compostas e quentes 12.3 Saladas de batata 12.4 Saladas de frutas 13. Sanduíches <ol style="list-style-type: none"> 13.1 Sanduíches quentes 13.2 Sanduíches frios 13.3 Bruschetta e crostinis 14. Charcutaria <ol style="list-style-type: none"> 14.1 Alimentos curados e defumados 14.2 Alimentos frios curados 14.3 Alimentos curados quentes 14.4 Alimentos secos e preservados em gordura 15. Salsichas <ol style="list-style-type: none"> 15.1 Salsichas básicas 15.2 Salsichas curadas frias e quentes 16. Terrines, patês, galantines e roulandes <ol style="list-style-type: none"> 16.1 Tipos de patês e terrines 16.2 Galantines 16.3 Roulandes 17. Queijos <ol style="list-style-type: none"> 17.1 Tipos de queijos 17.2 Produção de queijos frescos 17.3 Serviço de queijos 18. Aperitivos e Hors d'oeuvre <ol style="list-style-type: none"> 18.1 Tipos de Hors d'oeuvre 18.2 Canapés 19. Condimentos, crocantes e pickles 20. Apresentação de <i>buffet</i>

20.1 Montagem, apresentação e decoração de tábuas de frios

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas-dialogadas com utilização de projetor de multimídia, quadro, pincel, projeção de filmes;
- Visita técnica;
- Atividades práticas nas cozinhas experimentais;
- Exercícios teóricos e práticos;

AVALIAÇÃO

As avaliações serão dissertativas, orais e formativas, observando a participação dos discentes em sala de aula, principalmente nas aulas práticas. Seminário e relatório de visita técnica.

REFERÊNCIA BÁSICA

Instituto Americano de Culinária. **Chef Profissional: Instituto Americano de Culinária**. Senac, 2009.
WRIGHT, J.; TREUILLE, E. **Le Cordon Bleu. Todas as Técnicas Culinárias**. 6ª ed. São Paulo: Marco Zero, 351p, 2010
WILLIAN, ANNE, **Culinária passo a passo**. São Paulo: Publifolha, 2011.
JAIR, JORGE LEANDRO, **Queijos: do campo à mesa**. Editora Melhoramentos, 2011.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

TREUILLE, E. **Canapés: Na Medida Certa para Cada Ocasão**. Alta Books, 2010.
GISSLEN, W. **Culinária Profissional**. Le Cordon Bleu Academie d'art culinaire de Paris, 1895. 6ed. Barueri, SP: Manole, 2012.

DISCIPLINA: Cozinha Alternativa – GAST.029 – 40h/a

EMENTA

Abordar as diversas culinárias não usuais existentes: aproveitamento integral de alimentos; gastronomia molecular; culinária *light* e *diet*; culinária vegetariana; macrobiótica; cardápios com restrições alimentares; *slow food*.

OBJETIVOS

- Proporcionar conhecimentos teóricos e práticos sobre as diversas culinárias não usuais existentes: gastronomia molecular, aproveitamento integral de alimentos, culinária *diet* e *light*, culinária vegetariana, culinária macrobiótica.
- Conhecer a importância de uma alimentação balanceada, estimulando assim a produção de alternativas alimentares nutricionalmente eficientes, com sabor agradável.

PROGRAMA

- Alimentos funcionais
- Aproveitamento integral de alimentos;
- Slow Food
- Gastronomia molecular:
 - Conceito,
 - Ingredientes mais utilizados: hidrocolóides, enzimas, algas desidratadas, gelatinas
 - Técnicas aplicadas: gelatinização, esferificação, construção de espumas e ares, texturização de lipídios, colagem de proteínas
 - elaboração de pratos;
- Culinária diet e light: conceitos, ingredientes utilizados, elaboração de cardápios light e diet;
- Culinária vegetariana: conceito, fundamentos da dieta, técnicas de preparação de vegetais, elaboração de cardápios vegetarianos;
- Alimentação Macrobiótica: conceito, princípio, tipos de alimentos Yin e Yang.
- Cardápios com restrições alimentares: glúten, lactose e sal;

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas com utilização de projetor de multimídia, quadro, pincel, projeção de filmes;
- Visita técnica;
- Atividades práticas nas cozinhas experimentais.

AVALIAÇÃO

As avaliações serão dissertativas, orais e formativas, observando a participação dos discentes em sala de aula, principalmente nas aulas práticas. Seminário e relatório de visita técnica.

REFERÊNCIA BÁSICA

PETRINI, C. **Slow Food - Princípios da Nova Gastronomia**. Senac, 2009.
 Receitas especiais para diabéticos/ Fiona Hunter e Heather Winney; [tradução Maria Elisa Bifano]. –São Paulo: Publifolha, 2012.
 THIS, H; MONCHICOURT, M.O. **Herança culinária e as bases da gastronomia molecular**. São Paulo: Senac, 2009.
 COSTA, N. M. B. **Alimentos Funcionais: Componentes Bioativos e Efeitos Fisiológicos**. Rubio, 2010.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

THIS, H. **Um cientista na cozinha**. Ática, 2007.
O livro dos alimentos combinados, São Paulo. Gilly Love e Patrizia Diemling. Editora Manol Ltda, 1998
 VALENZI, MARGARIDA. **Receitas Para Vegetarianos**, São Paulo: Marco Zero, 2004.
 ABICAIR, M. **Banquetes Diet**. Gaia, 2006.
 BALLEY, CHRISTINE, **Pratos com baixo teor de sal**; [tradução Elvira Serapicos], São Paulo: Publicado 2009.
 BROWN, CELIA BROOKS. **Receba os amigos com classe sabor**. [tradução Maria Sylvia Correa], São Paulo: Alaúde Editorial, 2011.

DISCIPLINA: PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

Código: GAST030
Carga Horária: 80 h/a
Número de créditos: 04
Código pré requisito: GAST014
Semestre: V
Nível: SUPERIOR TECNOLÓGICO

EMENTA

A disciplina apresenta conteúdo teórico e prático sobre tipos de produtos, processos e modos de preparo, equipamentos e utensílios, utilizados na confecção de produtos de panificação e confeitaria.

OBJETIVOS

Ao concluir a disciplina, o aluno deverá ser capaz de preparar alguns tipos de pães, bolos, tortas, cremes, glacês e recheios, aplicando os conhecimentos teóricos adquiridos, levando em consideração aspectos higiênicos, tecnológicos, econômicos, sensoriais, culturais e artísticos,

PROGRAMA

1. INTRODUÇÃO
2. REVISÃO: ingredientes, tipos, funções
3. PANIFICAÇÃO
 - 3.1 TIPOS DE PRODUTOS
 - 3.2 EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS
 - 3.3 PROCESSOS: tipos: esponja e massa; direto; contínuo; artesanal
4. CONFEITARIA
 - 4.1 TIPOS DE PRODUTOS:
 - 4.1.1 Massas: bolos, tortas
 - 4.1.2 Cremes
 - 4.1.3 Recheios e coberturas
 - 4.1.4 Merengues

<p>4.1.5 Biscoitos</p> <p>4.2 EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS</p> <p>4.3 MEDIDAS E EQUIVALÊNCIAS</p> <p>4.4 PROCESSOS / ETAPAS</p> <p>4.5 MODO DE PREPARO</p> <p>5. PASTELARIA</p> <p>5.1 TIPOS DE MASSAS: doces, salgadas, folheadas, fermentadas, laminadas</p> <p>5.2 EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS</p> <p>5.3 MODO DE PREPARO</p>
METODOLOGIA DE ENSINO
<p>Aulas Teóricas, e, aulas práticas - preparo de receitas de panificação e confeitaria. Utilização de equipamentos e utensílios de padaria e confeitaria, exposições teóricas complementares das práticas podendo ser utilizado quadro branco e pincel, e, data- show.</p>
AValiação
<p>Os discentes poderão ser avaliados através de: provas escritas, apresentações orais, conduta em equipe, concentração e acompanhamento das tarefas, organização e limpeza, e, criatividade,</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>KALANTY, M. Como assar pães:as cinco famílias de pães/Michael Kalanty; tradução Renata Lúcia Bottini.São Paulo: Senac São Paulo.2012.</p> <p>GISSLEN, WAYNE. Panificação e confeitaria profissionais.Le Cordon Bleu Academie d`art culinaire de Paris,1895.5ed.Barueri,SP:Manole,2011.</p> <p>SUAS, MICHEL. Panificação e Viennoiserie: abordagem profissional.São Paulo:Cengage Learning.2012.442pág.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
<p>SEBBES, M. Técnicas de confeitaria profissional.São Paulo: Senac São Paulo.2007</p> <p>SEBBES, P. Técnicas de panificação.São Paulo: Senac São Paulo.2007</p> <p>STANLEY P. CAUVAIN, LINDA S. YOUNG, Tecnologia da panificação.São Paulo: Manole.2009.175p.</p> <p>COLLIS, L.; BLAKE, A. Elaboracion artesanal Del pan.2ed.Blume.2002.</p> <p>DUCHENE, L. & JONES, B. Sobremesas e suas Técnicas – Le Cordon Bleu. Editora Marco Zero, São Paulo,2004. 224p.</p> <p>HÉVIN, J.P. Delícias de chocolate.Senac.2010</p> <p>HERMÉ, P. Larousse das Sobremesas. Editora Larousse, São Paulo, 2006. 239p.</p> <p>SMALLWOOD,V.Manual de receitas de pão.Estampa.2003.</p>

DISCIPLINA OPTATIVA: ENOLOGIA - GAST.032 – 40h/a
EMENTA
<p>Conceitos básicos de enologia. Histórico do vinho, componentes da uva e da videira, principais castas. Viticultura e vinificação. Vinhos mais importantes produzidos no Brasil e provenientes de outros países. Relação entre os vinhos e região de origem. Classificação dos vinhos, envelhecimento, engarrafamento e armazenamento. Princípios da análise visual, olfativa e gustativa do vinho. Técnicas de degustação. O serviço do vinho. Noções de harmonização de vinhos e comida.</p>
OBJETIVOS
<ul style="list-style-type: none"> • Estudar a uva e a videira através do conhecimento básico de viticultura e das principais castas de uvas viníferas. • Conhecer os principais tipos de vinhos de acordo com a matéria prima e o método de produção. • Conhecer as principais regiões produtoras de vinhos no Brasil e no Mundo e os tipos de vinhos característicos de cada região. • Aprender sobre envelhecimento, armazenamento e guarda de vinhos, além dos fatores relevantes do serviço.

- Conhecer princípios de análise sensorial de vinhos e da sua harmonização com comidas.

PROGRAMA

I. Introdução à enologia e histórico do vinho

II. Tópicos de vitivinicultura

- Fatores de qualidade na viticultura: terreno, tipo de plantio, meteorologia, práticas agrícolas, *terroir*;
- Composição do cacho de uva, a vindima e sua preparação, acompanhamento da maturação;
- Principais cepas de uvas utilizadas na produção de vinhos
- Principais regiões produtoras de vinhos no Brasil e no Mundo.

III. Classificação de vinhos e vinificação

- Tipos de vinhos, vinificação em branco, em tinto, em rosado, dos espumantes e elaboração de vinhos fortificados.
- Envelhecimento e engarrafamento dos vinhos.
- Garrafas e rótulos. Guarda e armazenamento de vinhos.

IV. Análise sensorial de vinhos

- Análise sensorial de vinhos: características visuais, olfativas e gustativas dos vinhos, técnicas de avaliação e principais defeitos dos vinhos.

V. O serviço de vinhos

- Temperatura de serviço, abertura de garrafa de vinho tranquilo e espumante, decantação e serviço.
- Tipos de copos, abridores e outros utensílios de serviço.

VI. Enogastronomia

- Princípios de harmonização de vinhos e comida

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas com ilustração, aulas práticas de degustação, trabalhos em grupos, estudos dirigidos e seminários, visitas técnicas.

AVALIAÇÃO

Aplicação de avaliações escritas sobre os conteúdos teóricos da unidade didática, havendo distribuição destes conteúdos entre as avaliações. Apresentação de seminários pelos discentes sobre temas relacionados ao programa da disciplina. Realização de trabalhos de pesquisa em grupos em sala de aula, em laboratório ou em campo. A avaliação final ocorrerá através de um exame escrito sobre os conteúdos teóricos da unidade curricular.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

PACHECO, A. O. **Iniciação à enologia**. 5ª ed. São Paulo: Senac, 2008. 177 p.

DARDEAU, R. **Vinhos: uma festa dos sentidos**. 4ª ed. Rio de Janeiro: Mauad, 2007. 191p.

BORGES, E. P. **Harmonização: o livro definitivo do casamento do vinho com a comida**. 1ª ed. Rio de Janeiro: Mauad, 2007. 191p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

NOVAKOSKI, D.; FREIRE, R. **Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos**. 1ª ed. São Paulo: Senac, 2005. 122p.

SANTOS, J. I.; SANTANA, J. M. **Comida e vinho: Harmonização essencial**. 2ª ed. São Paulo: Senac, 2008. 180p.

DISCIPLINA OPTATIVA: GASTRONOMIA HOSPITALAR – GAST.033 – 40h/a

EMENTA

Durante as duas últimas décadas houve avanço considerável dos conhecimentos relacionados à dietética e à nutrição. A história da gastronomia hospitalar revela diferentes estágios evolutivos que influenciaram a qualidade nutricional, dietética e sensorial das refeições servidas. A **gastronomia hospitalar** é considerada a “arte” de integrar/individualizar a dieta do paciente às suas condições fisiopatológicas, utilizando técnicas culinárias e gastronômicas, de forma interativa com o processo de

escolha da refeição, tornando, assim, prazeroso o momento da alimentação.
OBJETIVOS
A disciplina tem como objetivo apresentar Aspectos práticos da gastronomia hospitalar, com aplicabilidade em diferentes situações clínicas especiais. Ao término do curso, o aluno será capaz de introduzir a gastronomia no âmbito hospitalar levando em conta os requisitos principais deste conceito: o dietético, o digestivo, o nutritivo, o higiênico, o sensorial, o operacional e o econômico.
PROGRAMA
<ol style="list-style-type: none"> 1. Conceito, história e evolução e tendências da gastronomia hospitalar; 2. Cardápio padrão para Dietas Hospitalares: dieta branda, pastosa, semi-líquidas e líquidas; 3. Nutrição clínica em fisiopatologias especiais: oncologia/ pediatria/ geriatria/ geriatria/ cardiovascular; 4. Alimentos Funcionais na Gastronomia Hospitalar; 5. Ervas e Especiarias aplicadas a Gastronomia Hospitalar; 6. Técnicas culinárias e métodos de preparo aplicadas a cozinha hospitalar; 7. Design, montagem e finalização de pratos; 8. Aulas práticas de dietas de rotinas, dietas especiais e sobremesas com alimentos permitidos de acordo com a prescrição dietética;
METODOLOGIA DE ENSINO
<p>Aulas expositivo-dialogadas e práticas com problematização; Exercícios teóricos e práticos; Apresentação de seminários; Visitas técnicas orientadas Análise e interpretação de textos e artigos, revistas, sites e jornais; Desenvolvimento de manual de dietas gastronômicas hospitalares; Recuperação de Aprendizagem através de atendimento pessoal aos alunos.</p>
AVALIAÇÃO
<p>Avaliação do processo ensino-aprendizagem através da participação em sala de aula Trabalhos Individuais e em grupo Provas teórico-práticas (Avaliação Individual ou em equipe) Seminários Elaboração de relatórios e portfólios de aprendizagem Elaboração e apresentação do manual de dietas gastronômicas hospitalares;</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Atheneu. 2003, 296p Savioli, Gisela. Caleffi, Renato. Escolhas e impactos – Gastronomia funcional. Saúde para todos. Editora Loyola, 2011. PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietéticas/ 2 ed. rev. e atual. Barueri, SP: Manole, 2009.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
<p>SALINAS, R. D. Alimentos e nutrição: introdução a bromatologia/ trad. Fátima Murad. 3 ed. – Porto Alegre. Artmed, 2002 Gastroenterologia e hepatologia: sinais, sintomas, diagnóstico e tratamento/ José Milton Castro et al. Fortaleza: Edição UFC, 2010.</p>

DISCIPLINA OPTATIVA: LIBRAS – GAST. 033h/a
EMENTA
Disciplina que aplica a metodologia do entendimento pessoal através de sinais.
OBJETIVOS

<p>Desenvolver habilidades necessárias para a aquisição da LIBRAS.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Interagir com surdos usuários da LIBRAS como primeira linguagem. - Conhecer os aspectos históricos e legais da LIBRAS. - Utilizar as regras gramaticais da LIBRAS. - Conhecer aspectos da cultura dos surdos.
<p>PROGRAMA</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Histórico da Língua Brasileira de Sinais. • - Legislação sobre o uso da Língua Brasileira de Sinais. • - Aspectos sintáticos da LIBRAS. • - Parâmetros da Língua de Sinais. • - Organização neural da Língua de Sinais. • - Aulas práticas (vocabulário básico e estruturação de frases): alfabeto manual; • sinais referentes à: números, pronomes pessoais, membros da família, dias da semana, meses do ano, advérbios de tempo, cores, frutas, animais, vestimentas e acessórios, alimentos e bebidas, partes da casa, objetos e utensílios domésticos, objetos escolares, datas comemorativas, meios de transporte, meios de comunicação, países, estados brasileiros e principais cidades, adjetivos e antônimos, verbos.
<p>METODOLOGIA</p>
<p>aulas expositivas dialogadas, dinâmicas de grupo, leitura e análise de textos e revistas.</p> <p>Recursos didáticos: slides, transparências, sites, revistas técnicas, práticas</p>
<p>AVALIAÇÃO</p>
<p>Avaliações Escritas, atividades de pesquisa, avaliações práticas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p>
<p>SKILIAR, Carlos(org.) A surdez: um olhar sobre as diferenças. 6 ed. Porto Alegre: Mediação, 2013.</p> <p>LACERDA, Cristina Broglia Feitosa de (org); GOES, Maria Cecília Rafael de (org). Surdez processos educativos e subjetivos. São Paulo: Lovise, 2000.</p> <p>MOURA, Maria Cecília (org); VERGAMINI, Sabine Antonialli Arena (org); CAMPOS, Sandra Regina Leite de (org). Educação para surdos: práticas e perspectivas. São Paulo: Santos, 2008.</p> <p>ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 1996. 176 p.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p>
<p>MOURA, M. C.. O Surdo: caminhos para uma nova identidade. Rio de Janeiro: Revinter, 2000.</p> <p>CAPOVILLA, F.C.; RAPHAEL, W.D. Enciclopédia da Língua de Sinais Brasileira: o mundo do surdo em LIBRAS. São Paulo: USP, 2004.</p> <p>Dicionário de LIBRAS Ilustrado. Produção do Governo do Estado de São Paulo. São Paulo: Imprensa oficial. Sd. CD Rom.</p> <p>FONSECA, V. Educação especial. Porto Alegre: Artes Médica, 1999 BRASIL, MEC. Libras em contexto. Brasília, 2000.</p> <p>RABELO, Annete Scotti. Português sinalizado: comunicação total. Goiânia: Ed. da UCG, 1992. 326 p. (Educação Especial)</p>