

INSTITUTO FEDERAL
CEARÁ
Campus Ubajara

PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

EIXO TECNOLÓGICO HOSPITALIDADE E LAZER

UBAJARA – CEARÁ

2014



PRESIDENTE DA REPÚBLICA

Dilma Rousseff

MINISTRO DA EDUCAÇÃO

Henrique Paim

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO SUPERIOR

Amaro Henrique Pessoa Lins

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

Aléssio Trindade de Barros

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

REITOR

VIRGÍLIO AUGUSTO SALES ARARIPE

PRÓ-REITOR DE ENSINO E POS-GRADUAÇÃO

REUBER SARAIVA DE SANTIAGO

PRÓ-REITOR DE ADM. E PLANEJAMENTO

TÁSSIO FRANCISCO LOFTI MATOS

PRÓ-REITOR DE GESTÃO DE PESSOAS

IVAM HOLANDA DE SOUZA

PRÓ-REITOR DE EXTENSÃO

ZANDRA MARIA RIBEIRO MENDES DUMARESQ

PRÓ-REITORA DE PESQUISA E INOVAÇÃO

AUZUIR RIPARDO DE ALEXANDRIA

DIRETOR-GERAL DO CAMPUS UBAJARA

AGAMENON CARNEIRO DA SILVA

DIRETOR DE ENSINO DO CAMPUS UBAJARA

ULISSES COSTA DE VASCONCELOS

SUMÁRIO

1 EQUIPE RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO PROJETO DO CURSO	06
1.1 NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE	06
2 INFORMAÇÕES GERAIS	07
3 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA	08
3.1 JUSTIFICATIVA	08
3.2 OBJETIVOS DO CURSO	10
3.2.1 GERAIS	10
3.2.2 ESPECÍFICOS	10
3.3 FORMAS DE ACESSO	11
3.4 ÁREAS DE ATUAÇÃO	11
3.5 PERFIL DO EGRESSO	11
3.6 METODOLOGIA	12
4 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	13
4.1 MATRIZ CURRICULAR	17
4.2 FLUXOGRAMA CURRICULAR	19
4.3 CRITÉRIO DE APROVEITAMENTO DE EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	20
4.4 AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO	20
4.5 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	20
4.6 ATIVIDADES COMPLEMENTARES	21
4.7 O ENSINO, A PESQUISA E A EXTENSÃO	22

4.8 ESTÁGIO	22
4.8.1 NORMAS PARA O RELATÓRIO DE ESTÁGIO DO CURSO TECNOLÓGICO EM GASTRONOMIA	23
4.9 TCC	24
4.9.1 NORMAS PARA O TRABALHO DE CONCLUSÃO DOS CURSOS SUPERIORES	25
4.10 DIPLOMA	29
4.11 PROGRAMA DE UNIDADES DIDÁTICA	29
5 CORPO DOCENTE (Titulação, regime de trabalho, CPF, disciplinas)	99
6 CORPO TÉCNICO ADMINISTRATIVO (diretamente relacionado ao curso)	101
7 INFRA-ESTRUTURA	102
7.1 BIBLIOTECA	102
7.2 INFRA-ESTRUTURA FÍSICA E RECURSOS MATERIAIS	102
7.2.1 DISTRIBUIÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO EXISTENTE PARA O CURSO EM QUESTÃO	102
7.2.2 OUTROS RECURSOS MATERIAIS	103
7.3 INFRA-ESTRUTURA DE LABORATÓRIOS	104
7.3.1 LABORATÓRIOS BÁSICOS	104
7.3.2 LABORATÓRIOS ESPECÍFICOS À ÁREA DO CURSO	104
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	112
ANEXOS	114

1 EQUIPE RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO PROJETO DO CURSO

Profa. Dra. Amanda Mazza Cruz de Oliveira

Prof. Agamenon Carneiro da Silva

Prof. MSc. Carlos Eliardo Barros Cavalcante

Prof. Carlos Henrique Sales Martins

Prof. MSc. Érika Taciana Santana Ribeiro

Prof. Marco Henrique de Brito Mudo

Prof. MSc. Masu Capistrano Camurça Portela

Prof. MSc. Mirla Dayanny Pinto Farias

Prof. MSc. Patrícia Campos Mesquita

Prof. Renato da Cunha Gomes

Prof. Ulisses Costa de Vasconcelos

Prof. José Rodrigues do Nascimento Neto

1.1 NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE)

Seguindo as determinações da Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior (CONAES), através da Resolução nº 01 de 17 de junho de 2010 que normatiza o Núcleo Docente Estruturante (NDE) e dá outras providências, foi criado os NDEs dos cursos superiores de tecnologia do Campus Ubajara, órgão consultivo que responde diretamente pelo Projeto Pedagógico do Curso, atuando na sua concepção, acompanhamento, consolidação e contínua atualização.

O Núcleo Docente Estruturante é nomeado pela Diretoria de Ensino do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Ubajara, para executar suas atribuições e atender a seus fins, tendo o coordenador do curso como seu presidente.

Os docentes que compõem o NDE são contratados em regime de tempo parcial ou integral com titulação acadêmica de graduados, especialistas, mestres e doutores e formação acadêmica na área de atuação do curso. Compõem o núcleo do curso do IFCE/Campus Ubajara:

DOCENTE	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO
Amanda Mazza Cruz de Oliveira	Doutora	Dedicação Exclusiva
Carlos Eliardo Barros Cavalcante	Mestre	Dedicação Exclusiva
Marco Henrique de Brito Mudo (Responsável técnico)	Especialista	Dedicação Exclusiva
Patrícia Campos Mesquita	Mestre	Dedicação Exclusiva
Renato da Cunha Gomes	Graduado	Dedicação Exclusiva

2 INFORMAÇÕES GERAIS

Denominação	Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia
Eixo Tecnológico	Hospitalidade e Lazer
Titulação Conferida	Tecnólogo em Gastronomia
Nível	Graduação
Regime Escolar	Semestral (100 dias letivos)
Forma de Ingresso	SISU/ENEM
Requisito de Acesso	Conclusão do Ensino Médio
Modalidade	Presencial
Número de Vagas Anuais	70
Turno de Funcionamento	Integral
Início do Curso	2014.2
Carga Horária das Disciplinas	2.040
Carga Horária do Estágio	300
Carga Horária de atividades complementares	60
Carga Horária Total (Incluindo Estágio)	2.400
Sistema de Carga Horária	1 crédito = 20 horas relógio

3 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

3.1 JUSTIFICATIVA

Atualmente no Brasil existem, segundo dados do INEP (2011), 93 cursos de graduação em Gastronomia, nas modalidades bacharelado e tecnológico. Destes, 11 são ofertados em instituições de ensino públicas e 82 em instituições de ensino privadas. Dentre os cursos de Graduação em Gastronomia, existe a predominância na oferta dos cursos de tecnologia em detrimento aos de bacharelado. Somente 19 cursos de graduação em gastronomia estão situados na região nordeste, sendo 04 no estado do Ceará.

As potencialidades turísticas colocam o estado do Ceará entre os principais destinos turísticos do país. Segundo o IPECE (2011), o estado do Ceará em 2012, pretende receber 2,9 milhões de turistas ou 3,6% a mais do que o previsto para 2011. No setor de alimentação e hotelaria foram gerados, no ano de 2010, 129.990 mil empregos oriundos de demanda turística em todo estado.

Um dos destinos turísticos procurados dentro do estado do Ceará está a serra da Ibiapaba que é composta pelos municípios de Viçosa do Ceará, Ipú, Tianguá, Ibiapina, Ubajara, São Benedito, Carnaubal e Guaraciaba do Norte. A Chapada da Ibiapaba possui clima ameno, belas cachoeiras, bonitas paisagens e trilhas caracterizando potencial natural para o desenvolvimento do turismo.

A região localiza-se a noroeste do Estado do Ceará, estando situada a cerca de 330 km da capital do Estado do Ceará, Fortaleza, via BR-222 e CE-187. Possui altitude média de 800 m acima do nível do mar, chegando em determinados locais a ultrapassar os 900 m, e temperatura média de 24° C, podendo chegar a 17° C no período noturno.

A Serra da Ibiapaba tem potencial para desenvolver várias modalidades de turismo, tais como o Turismo Ecológico/Esportivo, aproveitando as características naturais da chapada para a prática de esportes radicais como o rapel e a asa delta; o Turismo Cultural, por meio do conhecimento do patrimônio histórico da região; e o Turismo Rural, através da adaptação de fazendas e sítios produtivos como meio de hospedagem, oferecendo aos visitantes uma convivência com as atividades agrícolas e agro-industriais tradicionais da localidade, complementando os aspectos cultural e sócio-econômico da visita aos municípios.

Entretanto, uma das maiores atrações do planalto é, sem dúvida, o Parque Nacional de Ubajara (PARNA de Ubajara), situado na zona rural do município de mesmo nome. Nele, além de trilhas ecológicas e belíssimas quedas d'água, encontra-se encravada, em

calcário, ao sopé do planalto, a famosa Gruta de Ubajara, com suas histórias e suas salas temáticas iluminadas e abertas à visitação pública. O Parque Nacional é uma unidade de conservação de proteção integral e é mantido pelo IBAMA e comunidade local.

Para a SETUR/CE a interiorização do turismo visa, entre outros objetivos, desconcentrar espacialmente os impactos da receita gerada pelos turistas que se destinam a Fortaleza, bem como aumentar seu tempo de permanência no Estado.

A gastronomia e o turismo vêm se destacando e por serem duas economias diferentes, mas que agregadas, estão fazendo o Brasil crescer e ser conhecido cada vez mais internacionalmente e por existir uma grande variedade de culturas, a comida brasileira está se tornando um novo atrativo turístico para diversas cidades (ANSARAH; NUNES, 2007).

A gastronomia como um produto, ou mesmo um atrativo de uma determinada localidade, é bastante interessante e importante do ponto de vista turístico, pois apresenta novas possibilidades, mas nem sempre bem exploradas, que são as diversas formas de turismo voltadas para as características gastronômicas de cada região.

As principais motivações para apreciar a gastronomia, são os prazeres que vêm através da alimentação durante a viagem, saindo da rotina de cada dia e conhecendo um novo sabor (SCHLUTER, 2003). A Gastronomia e o Turismo são indissociáveis, pois é impossível pensar em turismo sem prever a alimentação para curta ou longa permanência.

A gastronomia pode ser um importante atrativo turístico de uma cidade ou região, e a medida que seduz visitantes em busca do conhecimento dos sabores dos pratos típicos locais, projeta a cidade no cenário nacional, gerando crescimento sócio-econômico-cultural porque atrai empresas, aumenta as oportunidades, gera empregos e eleva a renda da população local. A gastronomia como atrativo turístico está crescendo cada vez mais, porque existe a necessidade do turista viajar para experimentar novos sabores, alimentos e bebidas distintas daquelas que normalmente se consome (BARCZSZ; AMARAL, 2010). Desta forma, é necessário capacitar profissionais para de oferecer serviços de qualidade para o mundo cada vez mais globalizado e com um mercado de trabalho altamente competitivo.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia em seu campus situado no município de Ubajara, com a implantação do curso superior de Tecnologia em Gastronomia, busca formar profissionais de excelência na área de alimentos e bebidas, aptos a planejar e gerenciar produções culinárias em diferentes serviços de alimentação, considerando os aspectos culturais, econômicos, sociais, de saúde e de segurança alimentar.

O Curso, inserido no eixo temático de Hospitalidade e Lazer, inclui estudos sobre cardápios, manipulação de alimentos, bebidas, enologia, gestão de negócios gastronômicos, segurança no trabalho, nutrição, técnicas de cozinha e de serviços, tecnologias da cozinha brasileira e internacional, dentre outros. As atividades didáticas incluem aulas em cozinha, bar e restaurante.

Sendo a Gastronomia uma ciência multidisciplinar, o curso conta com a participação de professores com experiência acadêmica e de mercado, atuantes nas mais diversas áreas do conhecimento, tais como Gastrônomos, Nutricionistas, Administradores, Historiadores, Turismólogos, Engenheiros de Alimentos, dentre outros, sendo este mais um atrativo do curso.

3.2 OBJETIVOS DO CURSO

3.2.1 GERAIS

Formar tecnólogos em Gastronomia com condições de exercer atividade profissional em diferentes setores e segmentos sociais, públicos e privados, nos estabelecimentos e instituições de serviços e produções de alimentos e bebidas.

3.2.2 ESPECÍFICOS

- Conhecer técnicas clássicas de cozinha e serviços, bem como as suas adaptações e regionalismos;
- Aprimorar a realização de pesquisas na área de gastronomia para desenvolvimento cultural e inovação tecnológica;
- Atuar como profissionalismo e ética, de forma criativa em ambientes gastronômicos;
- Promover o desenvolvimento sustentável da região com incentivo ao turismo gastronômico e rural;
- Gerenciar cozinhas e empresas de alimentação, além de dimensionar cardápios dentro dos padrões da etiqueta formal;
- Desenvolver competências gerenciais para elaborar projetos gastronômicos e atuar em consultoria;
- Planejar, organizar e implementar eventos gastronômicos;
- Reconhecer a importância dos protocolos de higiene pessoal, ambiental e de utensílios na manipulação de alimentos;

- Atuar como empreendedor no ramo gastronômico.

3.3. FORMAS DE ACESSO

O ingresso no curso será feito através Sistema de Seleção Unificada (SiSU/ENEM), com aproveitamento dos candidatos até o limite das vagas fixadas para o curso, por transferência interna e externa, obedecendo às datas fixadas no calendário acadêmico.

As considerações sobre o preenchimento de vagas por transferência e graduados encontram-se na forma regimental, no Título II, nos Capítulos II e V do Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE (em anexo).

3.4 ÁREAS DE ATUAÇÃO

As possibilidades de atuação são diversificadas. Um tecnólogo em Gastronomia pode estar presente em cozinhas de hotéis e restaurantes, confeitarias, padarias, lanchonetes, complexos de lazer, cruzeiros marítimos, *buffets* e eventos, *catering*, prestar assessoria e consultoria gastronômica, ou ainda voltar sua atividade para a crítica gastronômica, dentre outras alternativas.

3.5 PERFIL DO EGRESSO

O Tecnólogo em Gastronomia formado no IFCE – Campus Ubajara, é o profissional com formação multidisciplinar e apto a conceber, planejar, gerenciar e operacionalizar serviços e produções de alimentos e bebidas. Para tanto, deve considerar os aspectos técnicos, histórico-culturais, econômicos, éticos e socioambientais próprios a sua formação de forma empreendedora, dinâmica e criativa. Será capaz de promover a inovação tecnológica onde atua, sendo no mercado profissional ou acadêmico, desenvolvendo a pesquisa e educação continuada.

Assim, o Tecnólogo apresentará competências e habilidades para:

- Utilizar adequadamente o ambiente, equipamentos e maquinários nas áreas de restaurantes, *buffets*, panificação e confeitaria, bem como serviços de 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 artística e sensorialmente aceitáveis.
- Interagir com a cultura já estabelecida, recriando-a de modo inventivo e inovador, a partir das mais diversas influências gastronômicas e culturais possíveis.
- Construir empreendimentos criativos em serviços de alimentação, buscando alternativas e conquistando novos mercados.

3.6 METODOLOGIA

O fazer pedagógico consiste no processo de construção e reconstrução da aprendizagem, em que todos são sujeitos do conhecer e aprender, visando à construção do conhecimento, partindo da reflexão, do debate e da crítica, numa perspectiva criativa, multidisciplinar e contextualizada.

Para isso, é necessário entender que o currículo vai muito além das atividades convencionais da sala de aula, pois é tudo que afeta direta ou indiretamente o processo ensino-aprendizagem, portanto deve-se considerar atividades complementares, tais como: atividades em disciplinas optativas, iniciação científica e tecnológica, programas acadêmicos consistentes, programa de extensão, visitas técnicas, eventos científicos, além de atividades culturais, políticas e sociais, dentre outras desenvolvidas pelos alunos durante o curso.

Nesta abordagem, o papel dos educadores é fundamental para consolidar um processo participativo em que o aluno possa desempenhar papel ativo de construtor do seu próprio conhecimento, com a mediação do professor, o que pode ocorrer através do desenvolvimento de atividades integradoras como: debates, reflexões, seminários, momentos de convivência, palestras e trabalhos coletivos.

Em um curso dessa especificidade, assim como as demais atividades de formação acadêmica, as aulas práticas e de laboratório são 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 deve ter contato com os procedimentos a serem utilizados na aula prática, realizada por toda a turma e acompanhada pelo professor. 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 aluno também deverá ter contato com a análise experimental de modelos, através de iniciação científica.

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 Tecnológico em Gastronomia organizar situações didáticas para que o aluno busque, mediante o estudo individual e em equipe, soluções para os problemas que retratem a realidade profissional. A articulação entre teoria e prática, assim como das atividades de ensino, pesquisa e extensão deve ser uma preocupação constante do professor.

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

4 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O Curso Superior em Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Ubajara foi estruturado em 07 semestres letivos com Unidades Curriculares, Atividades Complementares e Estágio Curricular, organizados de forma a atender aos seguintes núcleos: Formação Básica, Profissionalizante, Específica e de Gestão, que estão contidos nas Diretrizes Curriculares Nacionais dos cursos superiores, para serem desenvolvidos de forma integrada no decorrer de todo o curso.

O cumprimento da carga horário de Estágio é obrigatória e poderá ser realizada a partir do III semestre letivo ou após sua conclusão. Já o Trabalho de Conclusão do Curso (TCC), poderá ter um objeto de estudo definido no decorrer do estágio ou independente deste, conforme o disposto nos itens 4.7 e 4.8 acerca de Estágio e Trabalho de Conclusão de Curso.

No núcleo de conteúdos básicos são destinadas 7 disciplinas, perfazendo um total de 320h, o que significa um percentual de 15,0% da carga horária do curso.

As disciplinas que constam desse núcleo são:

DISCIPLINAS DO NÚCLEO DE CONTEÚDOS BÁSICOS	CH	Créd
Técnicas de comunicação Oral e escrita	40	2
Matemática financeira	40	2
Tecnologia da informação	40	2
Inglês instrumental	40	2
Metodologia do trabalho científico	40	2
Alimentos, Sociedade e Cultura	40	2
Historia da gastronomia	80	4
TOTAL	320	16

Para o núcleo de conteúdos profissionalizantes, que tem por objetivo conferir conhecimento e habilitações no que se refere aos fundamentos, sistemas e processos da especialidade, são destinadas 19 disciplinas, representando 60,0% do total da carga horária do curso, o que corresponde a 1240 h.

As disciplinas que constam nesse núcleo são:

DISCIPLINAS DO NÚCLEO DE CONTEÚDOS PROFISSIONALIZANTES	CH	Créd
Planejamento e organização de eventos gastronômicos	40	2
Gastrotecnia	40	2
Enogastronomia	80	4
Serviço de A&B	80	4
Análise sensorial de alimentos e bebidas	40	2
Introdução à Panificação e Confeitaria	80	4
Estudo de bebidas	40	2
Habilidades e técnicas culinárias I	80	4
Habilidades e técnicas culinárias II	80	4

Produção de Matérias Primas Culinárias	40	2
Cozinha Brasileira	80	4
Cozinha das Américas	80	4
Cozinha alternativa	40	4
Panificação	80	4
Cozinha Oriental	80	4
Cozinha Regional Nordestina	80	4
Cozinha Fria	40	2
Confeitaria e Doçaria	80	4
Cozinha Europeia e Mediterrânea	80	4
TOTAL	1240	64

O núcleo de conteúdos específicos em segurança alimentar e nutrição constitui-se em conhecimentos complementares, bem como de outros destinados a caracterizar a modalidade Tecnólogo em Gastronomia. Esses conteúdos consubstanciam em carga horária total do curso, isto é, os 11,5% que correspondem a 240h.

As disciplinas que constam nesse núcleo são:

DISCIPLINAS DO NÚCLEO DE CONTEÚDOS ESPECÍFICOS EM SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRIÇÃO	CH	Créd
Higiene e Segurança Alimentar	80	4
Nutrição e Dietética	80	2
Planejamento de Cardápios	40	4
Estrut.Física e Organiz. de serviços de alimentação	40	2
TOTAL	240	12

O núcleo de conteúdos gestão constitui-se em conhecimentos complementares, bem como de outros, destinados a caracterizar a modalidade Tecnólogo em Gastronomia. São conhecimentos científicos, sociológicos e de gestão necessários para a formação do profissional, que devem garantir o desenvolvimento das competências

e habilidades estabelecidas nas Diretrizes Curriculares Nacionais. Segundo as Diretrizes, esses conteúdos consubstanciam o restante da carga horária total do curso, isto é, os 13,5% que correspondem a 280 h.

As disciplinas que constam nesse núcleo são:

DISCIPLINAS DO NÚCLEO DE CONTEÚDOS GESTÃO	CH	Créd
Segurança do trabalho em Serviço de Alimentação	40	2
Controle de custos em gastronomia	80	4
Empreendedorismo	40	2
Gestão de Bares e restaurantes	80	4
Planejamento e organização de eventos gastronômicos	40	2
TOTAL	280	14

As disciplinas optativas não integralizam a carga horária e serão ofertadas a partir do 5º semestre, conforme distribuído abaixo:

DISCIPLINAS OPTATIVAS	CH	Créd
Conservação de alimentos	80	4
Libras	40	2
Gastronomia hospitalar	40	2
TOTAL	160	10

A distribuição semestral das disciplinas, bem como a sua sequência ideal, é apresentada nos quadros a seguir. O curso foi estruturado numa sequência lógica e contínua de apresentação das diversas áreas do conhecimento e ainda das suas interações no contexto da formação do profissional Tecnólogo em Gastronomia.

4.1 MATRIZ CURRICULAR

Cod.	Disciplinas	h/aula	T	P	Cred	Pré-requisito
SEMESTRE I						
GAST.001	História da Gastronomia	80	80	0	4	
GAST.002	Estrut. Física e Organiz. de serviços de alimentação	40	30	10	2	
GAST.003	Segurança do Trabalho em serviços de alimentação	40	40	0	2	
GAST.004	Higiene e Segurança alimentar	80	60	20	4	
GAST.005	Serviços de A&B	80	60	20	4	
GAST.006	Técnicas de Comunicação Oral e Escrita	40	40	0	2	
GAST.007	Matemática Financeira	40	40	0	2	
		400	350	50	20	
SEMESTRE II						
GAST.008	Tecnologia da Informação	40	30	10	2	
GAST.009	Alimentos, Sociedade e Cultura	40	40	0	2	
GAST.010	Gastrotecnia	40	40	0	2	
GAST.011	Nutrição e Dietética	80	80	0	4	
GAST.012	Inglês Instrumental	40	40	0	2	
GAST.013	Habilidades e Técnicas Culinárias I	80	40	40	4	GAST.004
		320	270	50	16	
SEMESTRE III						
GAST.014	Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas	40	20	20	2	
GAST.015	Empreendedorismo	40	40	0	2	
GAST.016	Controle de Custos em Gastronomia	80	60	20	4	GAST.007
GAST.017	Habilidades e Técnicas Culinárias II	80	40	40	4	GAST.013
GAST.018	Metodologia do Trabalho Científico	40	40	0	2	
GAST.019	Introdução à Panificação e Confeitaria	80	40	40	4	
		360	240	120	18	
SEMESTRE IV						
GAST.020	Enogastronomia	80	80	0	4	
GAST.021	Estudo de Bebidas	40	10	30	2	
GAST.022	Gestão de Bares e Restaurantes	80	80	0	4	GAST.016
GAST.023	Produção de Matérias Primas Culinárias	40	40	40	2	
GAST.024	Planejamento e Organiz. de Eventos Gastronômicos	40	40	0	2	GAST.005 GAST.016
GAST.025	Planejamento de Cardápios	40	30	10	2	GAST.011
		320	280	80	16	
SEMESTRE V						
GAST.026	Cozinha Brasileira	80	20	60	4	GAST.017
GAST.027	Cozinha das Américas	80	20	60	4	GAST.017
GAST.028	Cozinha Alternativa	40	20	20	2	GAST.011

Cod.	Disciplinas	h/aula	T	P	Cred	Pré-requisito
GAST.029	Panificação	80	20	60	4	GAST.019
GAST.030	Cozinha Fria	40	40	40	2	GAST.017
		320	120	240	16	
SEMESTRE VI						
GAST.031	Cozinha Oriental	80	20	60	4	GAST.013
GAST.032	Cozinha Regional Nordestina	80	20	60	4	GAST.026
GAST.033	Confeitaria e doçaria	80	20	60	4	GAST.019
GAST.034	Cozinha Européia e Mediterrânea	80	20	60	4	GAST.017
		320	80	240	16	
SEMESTRE VII						
GAST.035	Estágio Curricular	300	0	300	2	
		300	0	300	2	
CARGA HORÁRIA TOTAL						
DISCIPLINAS + ESTÁGIO:		2340	1340	1080	104	
DISCIPLINAS + ESTÁGIO + ATIVID. COMPLEMENTARES:		2400				

DISCIPLINAS OPTATIVAS **						
GAST036	Conservação de Alimentos	80	80	0	4	
GAST037	Libras	40	40	0	2	
GAST038	Gastronomia hospitalar	40	40	0	2	
		160	160	0	8	

**Carga horária não somada ao total da carga horária das disciplinas obrigatórias.

4.2 FLUXOGRAMA CURRICULAR



4.3 CRITÉRIO DE APROVEITAMENTO DE EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

Os alunos podem solicitar, em período previsto no calendário acadêmico vigente, o aproveitamento de disciplinas mediante análise da compatibilidade de conteúdo e da carga horária (no mínimo 75% do total estipulado para a disciplina, além da validação dos conhecimentos adquiridos em estudos regulares e/ou em experiência profissional), mediante avaliação teórica e/ou prática feita por uma banca instituída pelo coordenador do curso, composta – no mínimo – de dois professores, de acordo com o Regulamento da Organização Didática – ROD.

4.4 AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO

O processo de avaliação do curso acontece a partir da legislação vigente, das avaliações feitas pelos discentes, pelas discussões empreendidas nas reuniões de coordenação, nas reuniões gerais e de colegiado.

A avaliação docente é feita por meio de um questionário, no qual os alunos respondem questões referentes à conduta docente, atribuindo notas de 1 (um) a 5 (cinco), relacionadas à pontualidade, assiduidade, domínio de conteúdo, incentivo à participação do aluno, metodologia de ensino, relação professor-aluno e sistema de avaliação.

No mesmo questionário, os alunos avaliam o desempenho dos docentes quanto a pontos positivos e negativos e apresentam sugestões para a melhoria do Curso e da Instituição. Os resultados são apresentados aos professores com o objetivo de contribuir para melhorar as ações didático-pedagógicas e a aprendizagem discente.

Serão usados para subsidiar o planejamento das ações do curso os resultados da avaliação institucional notadamente da autoavaliação, pois esta é concebida como mecanismo de produção, de desenvolvimento e de juízo de valor acerca das múltiplas relações institucionalizadas. O Instituto Federal do Ceará, por meio da Comissão Própria de Avaliação (CPA) e das subcomissões locais consolida anualmente os resultados de um macro processo avaliativo que são balizares para as ações de toda a comunidade acadêmica.

4.5 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

O IFCE – Campus Ubajara entende que avaliar é o ato de acompanhar a construção do conhecimento do aluno, permitindo intervir, agir e corrigir os rumos do trabalho educativo. Isso significa levar o professor a observar mais criteriosamente seus alunos, a buscar formas

de gerir as aprendizagens, visando atingir os processos e propiciar a construção de conhecimento pelo aluno, colocando, assim, a avaliação a serviço do discente, e não da classificação.

Dessa forma, é importante refletir a avaliação nas dimensões técnica (o que, quando e como avaliar) e ética (por que, para que, quem se beneficia, que uso se faz da avaliação), de forma complementar e sempre presente no processo avaliativo.

Ao considerar a perspectiva do desenvolvimento de competências, faz-se necessário avaliar se a metodologia de trabalho correspondeu a um processo de ensino ativo, que valorize a apreensão, o desenvolvimento e ampliação do conhecimento científico, tecnológico e humanista, contribuindo para que o aluno torne-se um profissional atuante e um cidadão responsável. Isso implica redimensionar o conteúdo e a forma de avaliação, oportunizando momentos para que o aluno expresse sua compreensão, análise e julgamento de determinados problemas relacionados à prática profissional.

Isso requer procedimentos metodológicos nos quais alunos e professores estejam igualmente envolvidos, que conheçam o processo implementado na instituição, os critérios de avaliação da aprendizagem e procedam à sua autoavaliação.

4.6 ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Deverão ser desenvolvidas pelo discente sessenta horas de atividades que visem à complementação do processo de ensino-aprendizagem na composição do plano de estudos do Curso Tecnológico em Gastronomia.

As atividades curriculares complementares possibilitarão a flexibilidade e a contextualização inerente ao curso, assegurando a possibilidade de se introduzir novos elementos teórico-práticos gerados pelo avanço da área de conhecimento em estudo, permitindo, assim, sua atualização.

Essas atividades complementares do Curso Tecnológico em Gastronomia podem ser desenvolvidas por meio de atividades correspondentes à matrícula em disciplinas optativas, participação em cursos, congressos, seminários, palestras, jornadas, conferências, simpósios, viagens de estudo, encontros, estágios, projetos de pesquisa ou de extensão, atividades científicas, de integração ou qualificação profissional, monitoria, publicação e apresentação de trabalhos ou outras atividades definidas.

4.7 O ENSINO, A PESQUISA E A EXTENSÃO

O curso busca uma identidade clara, considera estratégias pedagógicas que enfatizam a busca e a construção – produção do conhecimento ao invés da simples transmissão e aquisição de informações. Neste sentido, o curso, além de metodologias demonstrativas e práticas, buscará a diversificação didático-pedagógica que privilegie a pesquisa e a extensão como instrumentos de aprendizagem, estimulando a atitude científica.

A inserção dos alunos, professores e técnicos – administrativos e grupos de pesquisa em projetos de ensino, pesquisa e extensão que tragam benefícios para a qualidade e aperfeiçoamento do ensino e para a sociedade deve ser vista como fundamental para o desenvolvimento de competências profissionais. A qualidade do ensino depende, em parte, da competência em pesquisa.

As “atividades de extensão se articulam com as experiências de pesquisa e ensino”. Em consonância com essa necessidade inclui-se no projeto atividades de pesquisa e extensão. O projeto pretende uma formação integral e, para tanto, os alunos deverão entrar em contato com o meio onde irão atuar futuramente, conhecendo melhor a realidade, seus problemas e potencialidades, assim como, vivenciar atividades relacionadas à sua profissão. Uma vez mantido esse contato com a realidade, esse deverá ser fonte de investigação e revisão do conhecimento, reorientando as atividades de ensino.

Para que os alunos tenham oportunidade de participar dessas atividades faz-se necessário que o curso promova discussões sobre o que se entende por pesquisa e o papel social dessa atividade. Assim como deverão ser ampliadas as oportunidades de participação em projetos de extensão dada a importância dessas atividades para a reconfiguração dos saberes das áreas de conhecimento do curso, principalmente na região onde está inserido.

O estabelecimento de parcerias com a comunidade, através de convênios e intercâmbios institucionais receberá atenção especial, não só pelo ensino do componente prático do curso, mas também pela experiência de vida em sociedade e pela interlocução entre IFCE – *Campus Ubajara* e a sociedade.

4.8 ESTÁGIO

O Estágio, como atividade curricular e ato educativo intencional da escola, implica a necessária orientação e supervisão por parte do estabelecimento de ensino, ou seja, por parte do professor orientador

designado, respeitando-se a proporção exigida entre estagiários e orientador, em decorrência da natureza da ocupação, com um total de 300 horas mínimas de atividades.

O Estágio será realizado a partir do III semestre letivo ou após sua conclusão e visa: (i) promover a integração teórico-prática dos conhecimentos, habilidades e técnicas desenvolvidas no currículo; (ii) proporcionar situações de aprendizagem em que o estudante possa interagir com a realidade do trabalho, reconstruindo o conhecimento pela reflexão-ação complementar à formação profissional; (iii) desencadear idéias e atividades alternativas; (iv) atenuar o impacto da passagem da vida acadêmica para o mercado de trabalho; (v) desenvolver e estimular as potencialidades individuais proporcionando o surgimento de profissionais empreendedores, capazes de adotar modelos de gestão e processos inovadores.

A Instituição, nos termos dos seus projetos pedagógicos, zelará para que os estágios sejam realizados em locais que tenham efetivas condições de proporcionar aos alunos estagiários experiências profissionais, pela participação em situações reais de vida e de trabalho no seu meio.

4.8.1 NORMAS PARA O RELATÓRIO DE ESTÁGIO DO CURSO TECNOLÓGICO EM GASTRONOMIA

1. O aluno de Curso Tecnológico em Gastronomia deverá elaborar um relatório.
2. O Relatório de estágio deve ser feito individualmente, de acordo com a disponibilidade de professores orientadores.
3. O(a) orientador(a) e o(s) cursista(s) deverão assinar o Termo de Compromisso (Adendo 1 e Adendo 2), no qual declaram estar cientes das normas reguladoras do processo de estágio.
4. O(a) orientador(a) para orientação de cada estágio deve dispor de 1h por semana que é computada, até o limite máximo de 4h (4 estagiários), em sua carga horária semanal que, por sua vez, é estabelecida pela Instituição de acordo com o Regime de Trabalho e o Nível de Ensino predominante da atuação docente.
5. O(a) orientador(a) deve computar a frequência (mínima de 75%) do(s) aluno(s) aos encontros de orientação, bem como registrar sistematicamente o desempenho do(s) cursista(s) durante o processo de elaboração do estágio em uma Ficha de Acompanhamento (Adendo 3).

6. A Ficha de Acompanhamento preenchida pelo orientador(a) deve, ao término de cada período letivo, ser entregue à Coordenação responsável pelo estágio.
7. No caso do não acompanhamento do(s) aluno(s) aos encontros de orientação para acompanhamento sistemático durante o período destinado à elaboração do relatório de estágio, este não pode ser aceito pelo(a) orientador(a).
8. O estágio supervisionado deve ser realizado em empresas conveniadas com o IFCE.
9. Cabe ao(s) cursista(s) encaminhar o relatório concluído, impresso e encadernado, de acordo com as normas institucionais, ao orientador até o término do semestre letivo.
10. O término de curso dos(as) alunos(as) dos Cursos Tecnológico é realizado após o término do último período letivo do Curso, numa única data definida pela Instituição e só poderão dela participar os(as) concluintes dos respectivos cursos que tiverem cumprido todas as exigências inseridas no Projeto Pedagógico do Curso.
11. No caso do não cumprimento das exigências, o(a) cursista deve matricular-se novamente no seu objeto de pendência, concluí-lo com aproveitamento durante o período letivo no qual está matriculado e sua formatura ocorrerá no período letivo no qual está matriculado(a).

4.9 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO - TCC

O Trabalho de Conclusão do Curso - TCC, visa: (i) promover a integração teórico-prática dos conhecimentos, habilidades e técnicas desenvolvidas no currículo; (ii) proporcionar situações de aprendizagem em que o estudante possa interagir com a realidade do trabalho, reconstruindo o conhecimento pela reflexão-ação complementar à formação profissional; (iii) desencadear idéias e atividades alternativas; (iv) atenuar o impacto da passagem da vida acadêmica para o mercado de trabalho; (v) desenvolver e estimular as potencialidades individuais proporcionando o surgimento de profissionais empreendedores, capazes de adotar modelos de gestão e processos inovadores.

O trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é uma atividade acadêmica obrigatória que sistematiza o conhecimento sobre um objeto de estudo relacionado ao curso. Esse é desenvolvido sob a orientação e avaliação docente em forma de monografia, artigo científico ou relatório final de estágio, a critério dos professores, orientadores e coordenação do curso de graduação.

É um trabalho escrito resultado do estudo científico de um tema específico. Essa deve ser o resumo do resultado das leituras, observações, críticas, experiências e reflexões feitas. Essa síntese pessoal demonstrará a capacidade de análise, de síntese e da produção do pesquisador.

A construção da monografia contribui para o desenvolvimento intelectual do aluno, coopera com o avanço do conhecimento científico, pois dá possibilidades para o aluno construir seu conhecimento através de pesquisa, investigação, leitura e escrita, mostrando novas abordagens teóricas e práticas nas várias áreas do saber.

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) será julgado por uma banca examinadora constituída pelo orientador e mais dois professores da área de estudo, onde a atribuição de julgamento para conclusão do mesmo deverá ser maior ou igual a sete (7,0).

4.9.1 NORMAS PARA O TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO DOS CURSOS SUPERIORES

1. O aluno de Curso Superior de Tecnologia deve elaborar um trabalho de conclusão de Curso (TCC). Este trabalho é realizado como previsto no Plano Pedagógico de cada Curso Superior: através de disciplina prevista, Estágio Supervisionado, na matriz curricular do Curso, sendo realizado durante o(s) último(s) período(s) do Curso Superior.
2. O Trabalho de Conclusão de Curso deve ser feito individualmente, de acordo com a disponibilidade de professores orientadores.
3. O(a) orientador(a) e o(s) cursista(s) deverão assinar *Termo de Compromisso* (Adendo 1 e Adendo 2) no qual declaram cientes das normas reguladoras do processo de elaboração do TCC. Documentar o estágio e TCC diferente.
4. O(a) orientador(a) para orientação de cada TCC deve dispor de 1h por semana que é computada até o limite máximo de 4h (4 TCC's), em sua carga horária semanal que, por sua vez, é estabelecida pela Instituição de acordo com o Regime de Trabalho e o Nível de Ensino predominante da atuação docente.
5. O(a) orientador(a) deve computar a frequência (mínima de 75%) do(s) aluno(s) aos encontros de orientação, bem como registrar sistematicamente o desempenho do(s) cursista(s) durante o processo de elaboração do TCC em uma *Ficha de Acompanhamento* (Adendo 3).

6. A *Ficha de Acompanhamento* preenchida pelo orientador(a) deve ser ao término de cada período letivo ser entregue à Coordenação responsável pelo estágio.
7. No caso do não acompanhamento do(s) aluno(s) aos encontros de orientação para acompanhamento sistemático durante o período destinado à elaboração do TCC, este não pode ser aceito pelo(a) orientador(a) e, conseqüentemente, encaminhado à Banca Avaliadora para apresentação oral.
8. O Trabalho de Conclusão de Curso é composto de uma Monografia experimental ou Pesquisa Bibliográfica ou Relatório de Estágio (baseado no estágio supervisionado realizado em empresa conveniada com o IFCE) e de uma apresentação oral perante uma Banca Avaliadora.
9. Cabe ao(s) cursista(s) encaminhar a Monografia e/ou Relatório de Estágio concluídos, impressa e encadernada de acordo com as normas institucionais ao orientador e co-orientadores que deve emitir parecer (Adendo 4), por escrito, à Coordenação do Curso a apresentação oral da Monografia perante a Banca Avaliadora, no prazo de no máximo quinze dias úteis, a contar da data do recebimento.
10. O parecer do (a) orientador (a) deve ter como aporte os seguintes critérios:
 - Relevância do tema.
 - Fidelidade na abordagem do tema.
 - Coerência interna da argumentação.
 - Clareza e consistência dos argumentos utilizados.
 - Capacidade de análise e síntese.
 - Adequação da bibliografia utilizada.
 - Adequação do conteúdo às temáticas abordadas no curso.
 - Aspecto formal da apresentação escrita da Monografia
 - Seguir as normas da ABNT atual.
11. O parecer do(a) orientador(a) quando favorável à apresentação oral da Monografia e/ou Relatório de Estágio deve ser enviada à Coordenação Acadêmica do Curso, via memorando (Adendo 5), no qual deve constar:
 - Os nomes dos(as) professores(as) que irão compor a Banca de Avaliação, com suas respectivas titulações e a Instituição de ensino superior na qual cada um(a) está vinculado(a).
 - O local, a data e o horário da apresentação oral da Monografia e/ou Relatório de Estágio depois de acordado

com o(s) cursista(s) e com os membros da Banca Avaliadora.

12. O(s) cursista(s), após tomar (em) conhecimento do parecer favorável do (a) orientador (a) autorizando a apresentação oral da Monografia e/ou Relatório de Estágio, deve(m) remeter uma cópia da Monografia a cada membro da Banca Avaliadora, composta por três professores (as), sendo um(a) deles(as) seu próprio(a) orientador(a) observando que os(as) professores(as) membros da Banca devem recebê-la, no mínimo, 15 (quinze) dias antes da data estabelecida para apresentação oral da Monografia, para leitura e apreciação da mesma.

13. A Monografia (acompanhamento de defesa) é apresentada por escrito e oralmente à Banca Avaliadora para apreciação, através da atribuição de pontos de 0 (zero) a 10 (dez) a partir dos seguintes critérios (Adendo 6):

Relevância do tema	=1,5 pontos
Fidelidade ao tema	=1,5 pontos
Verbalização do tema	=3,0 pontos
Abordagem temática	=3,0 pontos
Estruturação escrita da monografia/Relatório de Estágio	=1,0 pontos

14. Após a apreciação da Monografia pela Banca Avaliadora o resultado final é de *Aprovação*, *Aprovação Condicional* ou *Reprovação*, justificado em ata assinada pelos(as) membros da Banca Avaliadora (Adendo 7). Esta ata de defesa do TCC deverá ser arquivada na Divisão de Ensino Superior do Registro Acadêmico.

15. O TCC é considerado *Aprovado* quando o número de pontos obtidos na apreciação da Banca Avaliadora for igual ou superior a 07 pontos. É considerada *Aprovado Condicionalmente* quando, apesar do número de pontos obtidos for igual ou superior a 07 pontos, há necessidade de ser(em)efetuada(s) alguma(s) alteração(ões) indicada(s) pela Banca Avaliadora. O TCC é considerado *Reprovado* quando o número de pontos obtidos na apreciação da Banca Avaliadora for inferior a 07 pontos.

16. Após a *Aprovação* do TCC, o(s) aluno(s) tem o prazo de 10 dias corridos a contar da data da apresentação oral, para homologação de seu trabalho monográfico.

17. No caso da *Aprovação Condicional* é concedido ao(s) cursista(s) o prazo de, no máximo, 30 dias a contar da data da apresentação oral para o cumprimento das exigências da Banca Avaliadora, para homologação de seu TCC.

18. A homologação da Monografia está condicionada à entrega:
- Na Biblioteca do IFCE Campus Ubajara da versão final da Monografia encadernada com a *folha de aprovação* (Adendo 8) incluída orientadores e co-orientadores.
 - Na Coordenação Acadêmica do Curso (a) de uma cópia da versão final da Monografia gravada em CD em PDF e (b) da declaração do(a) orientador(a) de que foram cumpridas as exigências requeridas pela Banca Avaliadora (Adendo 9) quando o TCC for *aprovado condicionalmente*.
19. Não pode ser encaminhada à Banca Avaliadora o TCC que não estiver autorizada pelo(a) orientador(a), isto é, que não obtiver parecer favorável do(a) mesmo(a). Neste caso, o (a) orientador(a) deve comunicar, por escrito, à Coordenação Acadêmica do Curso a razão pela qual o (a) aluno (a) não pode apresentar oralmente o TCC no prazo previsto.
20. Excepcionalmente o Colegiado do Curso pode conceder prorrogação de prazo ao(s) aluno(s) que apresentar(em) motivos considerados relevantes para o não cumprimento do prazo regulamentar, para tanto cabe ao orientador enviar à Coordenação do Curso memorando (Adendo 10) justificando a razão da solicitação que encaminhará ao Colegiado do Curso para apreciação.
21. No caso de (a) o TCC ter sido considerado reprovado pela Banca Avaliadora ou (b) de o(s) cursista(s) haver(em) interrompido o processo de construção de seu TCC desde que observado os trâmites legais ou (c) de a Monografia não ter sido autorizada pelo(a) orientador(a) para ser encaminhada à Banca Avaliadora, o(s) cursista(s) deve(m) matricular-se novamente no próximo período letivo.
22. O TCC deve ser apresentado oralmente até o prazo estipulado pelo calendário acadêmico.
23. A formatura (colação de grau) dos(as) alunos(as) dos Cursos Superiores é realizada após o término do último período letivo do Curso, numa única data definida pela Instituição e só poderão dela participar os(as) concluintes dos respectivos Cursos que tiverem cumprido TODAS exigências inseridas no Projeto Pedagógico de seu Curso.
24. No caso do não cumprimento das exigências, o(a) cursista deve matricular-se novamente no seu objeto de pendência, concluí-lo com aproveitamento durante o período letivo no qual está matriculado e sua colação de grau ocorrerá na data da

formatura dos(as) alunos(as) dos Cursos Superiores do período letivo no qual está matriculado(a).

25. O(s) cursista(s) pode(m) entregar a Monografia para apreciação da Banca Avaliadora somente 60 (sessenta) dias após o início do semestre letivo em que está(ão) matriculado(s).

26. Casos omissos serão discutidos e deferidos pelo colegiado do curso.

4.10 DIPLOMA

Ao aluno que concluir, com êxito, todas as disciplinas da matriz curricular e cumprir as horas estabelecidas para o estágio supervisionado obrigatório, com a entrega do relatório do referido estágio ou apresentação de monografia, e obtenção de resultado satisfatório, será conferido o Diploma de Tecnólogo em Gastronomia.

4.11 PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: História da Alimentação e Gastronomia	
Código:	GAST.001
Carga Horária:	80h
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	-
Semestre:	S1
Nível:	GRADUAÇÃO
EMENTA	
A evolução das práticas alimentares da humanidade, das origens até a atualidade; implicações biológicas, afetivas, sociais e culturais do fenômeno alimentar. Evolução da manipulação e processamento alimentares.	
OBJETIVO	
Observar a multiplicidade de caminhos a serem percorridos no estudo da alimentação, não somente a história da produção, distribuição, preparo e consumo dos alimentos, mas também a história de seus significados sociais, políticos, sexuais, éticos, estéticos e religiosos.	
PROGRAMA	
1.1	Aspectos econômicos, sociais e culturais da alimentação.
1.2	A Alimentação na pré-história.
1.3	Comer vegetais: O sal e os três cereais básicos (trigo, arroz e milho).

- 1.4 Comer Animais: Carnes, ovos e leite.
- 1.5 As especiarias, as navegações e a mundialização da alimentação.
- 1.6 Alimentação moderna: Açúcar, álcool, chá, café e chocolate.
- 1.7 Alimentação Contemporânea: Industrialização e *fast-food*.
- 1.8 Alimentação e religião: Sacrifícios, normas e tabus.
- 1.9 Gastronomia e estética do gosto.
- 1.10 Historiografia internacional da alimentação.
- 1.11** A história da alimentação no Brasil.

METODOLOGIA DE ENSINO

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

AValiação

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. Belo Horizonte: Itatiaia, 2011.

FLANDRIN, J. L; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FREYRE, G. **Açúcar**. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

KELLY, I. **Carême**: cozinheiro dos reis. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2005.

LEONARDO DA VINCI. **Os Cadernos de cozinha de Leonardo da Vinci**. Rio de Janeiro: Record, 2002.

ORNELLAS, L. H. **A Alimentação através dos tempos**. 2. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2000.

PITTE, J. R. **A Gastronomia francesa**: história e geografia de uma paixão. Porto Alegre: L & P M, 1993.

SPANG, R. L. **A Invenção do restaurante**. Tradução de Cynthia Cortes e Paulo Soares. Rio de Janeiro: Record, 2003.

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

DISCIPLINA: Estrutura Física e Organização dos Serviços de Alimentação	
Código:	GAST. 002
Carga Horária:	40H
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	-
Semestre:	S1
Nível:	Graduação
EMENTA	
-Origem, evolução e tendência dos serviços de alimentação; Princípios básicos de planejamento de serviços de alimentação; aspectos físicos dos serviços de alimentação; funcionamento dos serviços de alimentação; Recursos Humanos em serviços de alimentação; Legislação Vigente.	
OBJETIVOS	
- Entender os fundamentos da organização ideal do espaço físico de serviços de alimentação, bem como o perfil do pessoal necessário ao bom funcionamento de cada um deles.	
PROGRAMA	
1.1	Estrutura física de cozinhas de Restaurantes e bares <ul style="list-style-type: none"> • Área e layout • Máquinas, equipamentos e utensílios • Setores e fluxogramas
1.2	Estrutura física de cozinhas de hotéis <ul style="list-style-type: none"> • Área e layout • Máquinas, equipamentos e utensílios • Setores e fluxogramas
1.3	Estrutura física de bufês <ul style="list-style-type: none"> • Área e layout • Máquinas, equipamentos e utensílios • Setores e fluxogramas
1.4	Estrutura física de padarias e cafeterias <ul style="list-style-type: none"> • Áreas e layout • Máquinas, equipamentos e utensílios • Setores e fluxogramas
1.5	Estrutura física de UANs <ul style="list-style-type: none"> • Áreas e layout • Máquinas, equipamentos e utensílios

<ul style="list-style-type: none"> • Setores e fluxogramas <p>1.6 Estrutura física de indústrias de refeições coletivas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Áreas e layout • Máquinas, equipamentos e utensílios • Setores e fluxogramas 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Aulas expositivas e dialogadas Apresentação de vídeos Visitas às Unidades de Alimentação e Nutrição Aplicação de estudos dirigidos</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>ABREU, E. S.; SPINELLI, M.G.N.; ZANARDI, A.M.P. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003. MEZOMO, I. F. B. Os Serviços de alimentação: planejamento e administração. 5. ed. São Paulo: Manole, 2002. TEIXEIRA, S; MILET; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T.M. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2004.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e bebidas: uma visão gerencial. [Rio de Janeiro]: Editora Senac Nacional, 2005. SILVA FILHO, A. R. A. da. Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinha industrial. São Paulo: Varela, 1995.</p> <p>SILVA JUNIOR, Êneo A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 6. ed. São Paulo: Varela, 2007. MARICATO, PERCIVAL Como montar e administrar bares e restaurante. São Paulo: Editora Senac, 2005. FONSECA, M. T. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 3. ed. rev. ampl. São Paulo: SENAC, 2004.</p>	
Coordenador do Curso	Coordenadoria Técnico- Pedagógica
_____	_____

DISCIPLINA: SAÚDE E SEGURANÇA NO TRABALHO	
Código:	GAST003
Carga Horária:	40

Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	S1
Nível:	Superior
EMENTA	
Histórico da Segurança no Trabalho e Higiene Industrial. Procedimentos técnicos em saúde e segurança do trabalho. Manutenção da integridade física do trabalhador. Legislação vigente e referente à questão da saúde e segurança no trabalho.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer a Legislação e normas técnicas para desempenhar sua função em saúde e segurança do trabalho. • Conhecer o serviço da palavra acidente e sua maneira de prevenir. • Conhecer a função e a composição do SESMT e CIPA • Compreender as Leis, Decretos, Normas, Regulamentadoras, ON, IN, OS, revistas, periódicos, fundamentações e termos. Acidentes e doenças do trabalho. Lei Nº 6514/77 e Portaria Nº 3214/78 com suas NRs. • Identificar os equipamentos de proteção individual e coletivo adequados à proteção contra riscos de acidentes de trabalho em sua área de atuação. • Interpretar as Normas Regulamentadoras aplicadas aos serviços de alimentação. • Conhecer os procedimentos de perícias em segurança do trabalho. 	
PROGRAMA	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Histórico da Legislação de Segurança e normas do trabalho no Brasil e no Mundo /acidentes de trabalho/ definição, estatística, repercussão social, econômica e jurídica, tipos de legislação específica. 2. Riscos ambientais (tipos e cores de especificação/mapa de riscos (interpretação e elaboração)/ SESMT (função e composição) CIPA; EPI e EPC / prevenção de combate a incêndios / ergonomia). 3. Leis, Decretos, normas, regulamentadoras, ON, IN, OS, revistas, periódicos, fundamentações e termos. Acidentes e doenças do trabalho. Lei Nº 6514/77 e Portaria Nº 3214/78 com suas NRs. 4. Identificar os equipamentos de proteção individual e coletivo adequados a proteção contra riscos de acidentes de trabalho a sua área de atuação. 5. Normas regulamentadoras aplicadas a serviços de alimentação. 6. Perícias em Segurança do Trabalho 	

METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas de forma analítica Aulas análise dos conteúdos;	
AVALIAÇÃO	
A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
OLIVEIRA, Claudio Antonio Dias de., MILANELI, Eduardo., SCADELAI, Aparecida Valdineia. MANUAL PRATICO DE SAUDE E SEGURANÇA DO TRABALHO . 2.ed. São Paulo: Yendis Editora, 2012. 464p.	
MORAES JR., Cosmo Palasio de. Manual de Segurança e Saúde No Trabalho - Normas Regulamentadoras – Nrs. 8. ed. São Paulo: Difusão Editora Editora, 2012.	
CAMPANHOLE, Hilton Lobo. Legislação de previdência social . São Paulo: Editora ATLAS S/A., 1996.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
PIZA, F. T. Conhecendo e eliminando os riscos no trabalho . São Paulo: CIPA, 1997.	
NUNES, Flávio de Oliveira. Segurança e saúde no trabalho - esquematizada - normas regulamentadoras . [S.l.]: Ed. Método, 2012.	
SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos . São Paulo: Livraria Varela, 1995.	
VIEIRA, I. Sebastião; PEREIRA JUNIOR, C. Guia prático do perito trabalhista . Belo Horizonte: Ergo Editora, [s.d.].	
LIDA Itiro. Ergonomia projeto e produção . São Paulo: Editora Edgard Blucher Ltda., 1997.	
CAMPOS, J. L. Dias. O Ministério Público e o meio ambiente do trabalho, responsabilidade civil e criminal do empregador e propostos . São Paulo: FUNDACENTRO, 1991.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

DISCIPLINA: HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR	
Código:	GAST.004
Carga Horária:	80h
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	-
Semestre:	S1
Nível:	GRADUAÇÃO
EMENTA	
<p>Qualidade Gestão da qualidade em alimentos e bebidas. Normas e legislações para a indústria de alimentos e serviços de alimentação. Segurança alimentar X Segurança dos alimentos. Atribuições do departamento de controle de qualidade de uma indústria alimentícia; Compreensão dos sistemas da segurança dos alimentos: BPF e APPCC; Auditoria dos sistemas de qualidade. Higienização na indústria processadora de alimentos</p>	
OBJETIVO	
<p>Interpretar e aplicar as normas e as legislações vigente em alimentos. Conhecer os requisitos de boas práticas de fabricação e APPCC. Aplicar os procedimentos operacionais padronizados para indústria de alimentos e serviços de alimentação. Compreender a auditoria interna como procedimento de verificação da eficácia dos sistemas da qualidade implantados. Conhecer e aplicar os métodos de higienização. Conhecer as funções dos principais agentes detergentes e sanitizantes para sanitizações? eficientes de equipamentos, utensílios e instalações em unidades processadoras de alimentos.</p>	
PROGRAMA	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Qualidade <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Gestão da qualidade em alimentos e bebidas 2. Normas e legislações para a indústria de alimentos e serviços de alimentação <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Portarias nº 326 e nº 1428, do Ministério da Saúde 2.2. RDC's nº 275 e 216 do Ministério da Saúde 3. Segurança Alimentar e Segurança dos Alimentos <ol style="list-style-type: none"> 3.1. Alimento seguro 3.2. Perigos em alimentos 3.3. Doenças transmitidas por alimentos (DTA) 4. Boas práticas de fabricação (BPF) <ol style="list-style-type: none"> 4.1. Legislação de boas práticas de fabricação 4.2. Requisitos gerais das boas práticas 4.3. Procedimentos operacionais padronizados – POPS 5. O sistema APPCC <ol style="list-style-type: none"> 5.1. Introdução 	

- 5.2. Histórico
- 5.3. Os 7 princípios do sistema APPCC
- 5.4. O plano APPCC
- 6. Procedimentos para auditoria interna em BPF e APPCC
- 7. Princípios básicos de higienização
 - 7.1. A Importância da higiene na indústria de alimentos
 - 7.2. Caracterização dos resíduos aderentes às superfícies
 - 7.3. Principais reações químicas para remoção de resíduos: orgânicos e minerais
 - 7.4. Qualidade da água
 - 7.5. Natureza da superfície
 - 7.6. Métodos de higienização
- 8. Agentes Químicos para Higienização
 - 8.1. Funções de um detergente ideal
 - 8.2. Principais agentes detergentes
 - 8.3. Principais agentes sanificantes
- 9. Procedimento Geral de Higienização
 - 9.1. Pré- lavagem
 - 9.2. Lavagem com detergente
 - 9.3. Uso de agentes alcalinos e/ou ácidos
 - 9.4. Enxágüe
 - 9.5. Sanificação
- 10. Higiene dos manipuladores de alimentos

METODOLOGIA DE ENSINO

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

AVALIAÇÃO

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANDRADE, N. J. **Higiene na indústria de alimentos: avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos.** São Paulo: Varela, 2008.

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

SILVA JR., Eneo Alves da. **Manual de Controle higiênico e sanitário em alimentos.** 6. ed. São Paulo: Editora Varela, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BASTOS, M. S. R. **Ferramentas da Ciência e Tecnologia para a Segurança dos Alimentos.** Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical: Banco do Nordeste do Brasil, 2008.

Márcia Madeira, Maria Eliza Marti Ferrão. **Alimentos Conforme a Lei.** Editora Manole Ltda, 2002.São Paulo.p.443 .

Coordenador do Curso	Coordenadoria Técnico- Pedagógica
_____	_____

DISCIPLINA: SERVIÇO DE A&B	
Código:	GAST004
Carga Horária:	80h
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	-
Semestre:	S1
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>A evolução da gastronomia e restauração. Segmentos e tendências contemporâneas. Alimentos e bebidas como componente básico do Turismo. Categorias, Estrutura física e funções da empresa restaurativa, sua tipologia, serviços, equipamentos e atendimento e importância social. Métodos e técnicas dos serviços de atendimento em alimentos e bebidas (<i>mise en place</i>).</p>	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conhecer a história e a evolução dos meios de restauração; ▪ Conhecer a origem e evolução da gastronomia internacional e a sua influência na cultura gastronômica brasileira; ▪ Classificar os vários meios de restauração existentes; ▪ Conhecer o funcionamento do dpto. de A&B ; ▪ Avaliar a comunicação e dependência do A&B com outros setores ▪ Conhecer cargos e funções em A&B; ▪ Conhecer a funcionalidade da produção com o atendimento; ▪ Identificar e avaliar produtos e serviços oferecidos; ▪ Conhecer todos os tipos de técnicas de serviços; ▪ Coordenar as técnicas da mise-en-place.; ▪ Adequar a oferta aos interesses, hábitos, atitudes e expectativas da clientela; ▪ Promover e estimular o setor em seu processo de operacionalização e organização; ▪ Compreender o cardápio como ferramenta de venda . 	
PROGRAMA	
<p>1.A história da gastronomia;</p> <p>1.1. Gastronomia na antiguidade, idade média, moderna e contemporânea em concomitância com a restauração. Tabus,</p>	

tradições, influências alimentares.

2.A relevância dos serviços em A&B;

2.2. A necessidade social e cultural de se freqüentar um restaurante; O desenvolvimento dos serviços de A&B no Brasil.

3. Restaurantes e segmentações;

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

4.Estrutura Organizacional de A&B;

4.1.Características e objetivos; Organograma; Cargos e atribuições; Cliente.

4.2. Área de produção e atendimento;

5.Simulações referentes a mise-en-place e técnicas de serviço em ambiente escolar. Práticas laboratoriais em ambiente escolar e/ou em ambiente das empresas conveniadas. Simulações em sistema informatizado;

6.Tipos de serviços

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

6.2.Mise-en-Place

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

7.O Cardápio

7.1.O cardápio como ferramenta de venda; O lay-out do cardápio Como apresentar o cardápio ao cliente; Sugestões

METODOLOGIA DE ENSINO

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

AVALIAÇÃO

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FREUD, Francisco Tommy. **Alimentos e bebidas** - uma visão gerencial. São Paulo: Ed. SENAC SP, 2007.

CANDIDO, Índio. **Restaurante** - administração e operacionalização. Porto Alegre: Ed. Educus, 2009.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual do maitre d'hotel**. 7. ed. São Paulo: Ed.: SENAC- SP, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

INSTITUTO DE HOSPITALIDADE VERSEL. **Barman**. Rio de Janeiro, 2000.
LEAL, Maria Leonor Macedo. **A História da gastronomia**. [Rio de Janeiro]: Senac Nacional, 1998.
CHON, Kye-Sung; SPARROWE, Raymond T. Thomson. **Hospitalidade: conceitos e aplicações**. São Paulo: Pioneira, 2003.
WALKER, John R. **Introdução à hospitalidade**. São Paulo: Manole, 2002.
SPANG, Rebecca. **Invenção do restaurante**. Rio de Janeiro: Record, 2003.

Coordenador do Curso

Coordenadoria Técnico- Pedagógica

DISCIPLINA: TÉCNICAS DE COMUNICAÇÃO ORAL E ESCRITA

Código: GAST.006

Carga Horária: 40h

Número de Créditos: 2

Código pré-requisito: -

Semestre: S1

Nível: GRADUAÇÃO

EMENTA

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

OBJETIVO

- Compreender e usar os sistemas simbólicos das diferentes linguagens de modo a organizar cognitivamente a realidade.
- Analisar e interpretar os recursos expressivos da linguagem, verbal ou não verbal, de modo a relacionar o texto ao contexto sócio-comunicativo, tendo em vista sua organização e sua função.
- Confrontar opiniões e pontos de vista, levando em consideração a linguagem verbal.
- Fazer uso efetivo da língua portuguesa nas diversas situações comunicativas, tendo em vista as condições de produção e recepção de cada gênero.
- Reconhecer os tipos narrativo, expositivo e argumentativo, em diversos gêneros textuais, tidos como práticas sociais, e produzi-los.

PROGRAMA

1. A seqüência expositiva

1.1. Características formais e lingüísticas

1.1.1. As fases da seqüência: constatação inicial, problematização, resolução e conclusão-avaliação

1.2. O Discurso de Divulgação Científica: aspectos funcionais e pragmático-discursivos

1.3. A noção de suporte e os seus condicionamentos sobre a produção e recepção do texto

1.4. A relação entre autor e o leitor/ouvinte

2. A seqüência argumentativa

2.1. Características formais e lingüísticas

2.1.1. As fases da seqüência: premissas, argumentos, contra-argumentos e conclusão (nova tese).

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

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

3. A seqüência narrativa

3.1. Características formais e lingüísticas

3.1.1. As fases da seqüência: situação inicial, complicação, ações, resolução, situação final, avaliação e moral

3.2. Tipos de narrador

3.2.1. Autor x narrador/ enunciador

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

3.3.1. Uso dos tempos verbais: presente, pretérito perfeito e imperfeito

3.4. Tipos de discurso: direto, indireto e indireto livre

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

Leitura e Produção textual

Estratégias de leitura: inferências, indícios contextuais, predições etc

Processo de produção: planejamento, escrita e revisão

4.2.1. Elementos de construção do sentido

4.2.2. Aspectos gerais da norma culta da língua

METODOLOGIA DE ENSINO

Exposições dialogadas dos diversos tópicos;

Atividades de leitura de diversos gêneros e análise de textos onde predominam as sequências já mencionadas;

Seminários;

Debates;

Atividades de produção textual etc.

AValiação

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente,

ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
BRONCKART, J. P. Atividade de linguagem, textos e discursos. por um interacionismo sócio discursivo. 2. ed. Porto Alegre: Educus, 2007.	
GARCIA, O. M. Comunicação em prosa moderna. 26. ed. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2007.	
SERAFINI, M. T. Como escrever textos. Rio de Janeiro: Globo, 1987.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
BECHARA, E. Moderna gramática portuguesa. Rio de Janeiro: Lucerna, 2001.	
FIORIN, J. L.; SAVIOLI, F. P. Para entender o texto: leitura e redação. São Paulo: Ática, 1992.	
GARCEZ, LUCÍLIA H. do C. Técnica de redação: o que é preciso saber para bem escrever. São Paulo: Martins Fontes, 2004.	
KOCH, I. V. Linguagem e argumentação. a inter-ação pela linguagem.3. ed. São Paulo: Contexto, 1997.	
_____. Argumentação e linguagem. 9. ed. São Paulo: Cortez Editora, 2004.	
_____. A Coesão textual. São Paulo: Contexto, 2005.	
Coordenador do Curso _____	Coordenadoria Técnico- Pedagógica _____

DISCIPLINA: Matemática Financeira.	
Código:	GAST 006
Carga Horária:	40 h
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	-
Semestre:	S1
Nível:	Graduação
EMENTA	
Juro e Capitalização Simples. Capitalização Composta. Desconto Simples. Série de Pagamentos. Sistema de Amortização. Método de Avaliação de Fluxo de Caixa. Classificação das Taxas de Juros Taxa Média e Prazo Médio.	
OBJETIVOS	

Analisar, relacionar, comparar e sintetizar conceitos para resolver problemas envolvendo financeira.

Desenvolver hábitos de leitura, de rigor e precisão, de clareza, de uso correto da linguagem, de crítica e discussão dos resultados obtidos.

Descobrir fatos novos a partir de condições dadas, aplicando o método dedutivo.

Adquirir informações e conhecimentos sobre os diversos tipos de conceitos e métodos utilizados em Matemática Financeira.

PROGRAMA

- 1.1 Introdução à matemática financeira
- 1.2 Juro e Capitalização simples
- 1.3 Capitalização composta
- 1.4 Desconto simples
- 1.5 Série de pagamentos
- 1.6 Sistema de amortização
- 1.7 Método de avaliação de fluxo de caixa
- 1.8 Classificação de taxas de juros
 - Taxa média
 - Juro médio

METODOLOGIA DE ENSINO

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

AVALIAÇÃO

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

VERAS, Lilia Ladeira. **Matemática financeira**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2001.
VIEIRA SOBRINHO, José Dutra. **Matemática financeira**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2006.

HAZZAN, Samuel; POMPEU, José Nicolau. **Matemática financeira**. 6. ed. São Paulo: Saraiva, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MATHIAS, Washington F.; GOMES, José M. **Matemática financeira**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1996.

PUCCINI, Abelardo de Lima. **Matemática financeira objetiva e aplicada**. 7. ed. São Paulo: Saraiva, 2006.

PUCCINI, Abelardo de Lima; PUCCINI, Adriana. **Matemática financeira objetiva e aplicada**. Edição Compacta. São Paulo: Saraiva, 2006.

SAMANEZ, Carlos Patrício. **Matemática financeira** – aplicações à análise

de investimentos. 2. ed. São Paulo: Makron Books, 1995.

LAPPONI, Juan Carlos. **Matemática financeira**: usando excel 5 e 7. São Paulo: Lapponi Treinamento e Editora Ltda, 1996.

KUHNEN, Osmar Leonardo. **Matemática financeira aplicada e análise de investimentos**. São Paulo: Atlas, 1994.

Coordenador do Curso

Coordenadoria Técnico- Pedagógica

DISCIPLINA: Tecnologia da Informação

Código:	GAST. 008
Carga Horária:	40h
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	-
Semestre:	S2
Nível:	GRADUAÇÃO

EMENTA

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

OBJETIVO

Conhecer a utilização de softwares na gestão eficaz de estabelecimentos de alimentação para armazenamento de dados, e tomada de decisões.

PROGRAMA

- 1.1 Operação software da área de alimentos e bebidas;
- 1.2 Diagnostico de pontos críticos nas relações informacionais entre os setores do estabelecimento;
- 1.3 Checagem do status de serviço das praças de um restaurante;
- 1.4 Sistemas de informações do controles e do restaurante e bar.

METODOLOGIA DE ENSINO

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

AVALIAÇÃO

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAPRON, H.L.; JOHNSON, J.A.; **Introdução à informática**. São Paulo: Pearson/Prentice Hall, 2004.

MARILYN M.; ROBERTA B. ; PFAFFENBERGER, B. **Nosso futuro e o computador**. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2000.

CASTELLS, Manuel. **A Sociedade em rede**. São Paulo: Paz e Terra, 1999.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ABREU, Aline França; REZENDE, Denis Alcides. **Tecnologia da informação aplicada a sistemas de informação empresariais**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

O'BRIEN, James A. **Sistemas de informação e as decisões gerenciais na era da internet**. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2004.

ALBERTIN, Luiz Alberto. **Comércio eletrônico** : modelos, aspectos de sua aplicação. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2004.

CORNACHIONE JR., Edgard B. **Informática aplicada às áreas de contabilidade, administração e economia**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

MATTOS, João Roberto Loureiro de; GUIMARÃES, Leonan dos Santos. **Gestão da tecnologia e inovação**: uma abordagem prática. São Paulo: Saraiva, 2005.

TAKASHI, Yoneyama; CABRAL, Amoldo Souza. **Economia digital**: uma perspectiva estratégica para negócios. São Paulo: Atlas, 2001.

Coordenador do Curso

Coordenadoria Técnico-Pedagógica

DISCIPLINA: Alimento Sociedade e Cultura

Código: GAST. 009

Carga Horária: 40H

Número de Créditos: 02

Código pré-requisito: -

Semestre: S2

Nível: Graduação

EMENTA

Alimentação e cultura. Alimentação e Sociedade. O comportamento alimentar: componentes culturais, afetivos e situacionais. Abordagens

para mudança de comportamento. Os diferentes instrumentos da ação informativa e educativa na área da alimentação. A reflexão sobre o a influência dos componentes culturais e sociais na prática alimentar aplicada no âmbito individual e coletivo.

OBJETIVOS

Conhecer as interfaces da alimentação inserida no contexto social cultural, refletindo acerca das práticas alimentares e as influências na escolha dos alimentos.

PROGRAMA

1 O Significado Simbólico do Alimento

- 1.1 A Humanidade e o Alimento
- 1.2 Os Primórdios da Arte da Mesa
- 1.3 Natureza e Cultura, Cru e Cozido, Alimento e Comida
- 1.4 A Influência da Cultura na Alimentação
- 1.5 Escolhas, Prescrições e Proscrições Alimentares: o Lugar da

Cultura

2 Hábitos e Práticas Regionais na Alimentação

- 2.1 Influências na Alimentação Brasileira
- 2.2 A Alimentação nas Diferentes Regiões do Brasil
- 2.3 Os Pratos Típicos Regionais
- 2.4 Dimensão Sociocultural dos Hábitos e Práticas Alimentares
- 2.5 Alimentação, Cultura e Poder
- 2.6 Práticas e Comportamento Alimentar

3 Alimentação na Sociedade Contemporânea

- 3.1 Conduta Alimentar e Sociedades
- 3.2 Da Alimentação à Gastronomia
- 3.3 Tendências na Gastronomia
- 3.4 A Ansiedade Urbana Contemporânea Diante da Comida
- 3.5 Comida, Corpo e Saúde

METODOLOGIA DE ENSINO

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

AVALIAÇÃO

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ÁLVAREZ, Marcelo; PINOTTI, Luísa. **A la mesa: ritos y retos de la alimentación argentina**. Buenos Aires: Grijalbo, 2000.

CASCUDO, Luis da Camara. **ANTOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL**. Ed. Global Editora. São Paulo. 2008. 304p.

CONTRERAS, JESUS; GRACIA, MABEL. **ALIMENTAÇÃO, SOCIEDADE E**

CULTURA. Ed.Fiocruz.Rio de Janeiro.2011.496p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
CASTRO, Josué de. Geografia da fome, o dilema do brasileiro: pão ou aço. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003.	
LÉVI-STRAUSS, Claude. O triângulo culinário. In: SIMONIS, Yvan. Introdução ao estruturalismo: Claude Lévi-Strauss ou "a paixão do incesto". Lisboa: Moraes, 1979 [1968].	
SANTOS, Ligia Amparo da. Reflexões sobre a tríade corpo, comer e comida. In: O Corpo, o comer e a comida: um estudo sobre as práticas corporais e alimentares no mundo contemporâneo. Salvador: EDUFBA, 2008.	
BARBOSA, Livia; CAMPBELL, Collin. O estudo do consumo nas ciências sociais contemporâneas. In: Cultura, consumo e identidade. Rio de Janeiro: FGV, 2007.	
BRANDÃO, Carlos Rodrigues. Plantar, colher, comer: um estudo sobre o campesinato goiano. Rio de Janeiro: Graal, 1981.	
Coordenador do Curso _____	Coordenadoria Técnico- Pedagógica _____

DISCIPLINA: GASTROTECNIA	
Código:	GAST. 010
Carga Horária:	40h
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	-
Semestre:	S2
Nível:	Graduação
EMENTA	
A química dos alimentos; Aspectos químicos e funcionais das substâncias químicas presentes nos alimentos; Métodos e indicadores culinários.	
OBJETIVOS	
Compreender os fenômenos que ocorrem nas preparações, baseado no conhecimento das propriedades físico-químicas dos componentes dos alimentos, das condições a que estas substâncias estão sujeitas	

durante a cocção, da natureza das reações causadas por tais fatores e no efeito das substâncias adicionadas.

PROGRAMA

1. A Química e os Alimentos

2. Aspectos Químicos e Funcionais dos Componentes dos Alimentos

- a. Água
 - i. Água nos alimentos e sua função química
 - ii. Atividade de água e reações de deterioração nos alimentos
- b. Proteínas
 - i. Funcionalidade das proteínas
- c. Enzimas
 - i. Reações desejáveis e indesejáveis na manipulação de alimentos
- d. Carboidratos
 - i. Carboidratos simples
 - 1. Caramelização e Reação de Maillard
 - ii. Carboidratos complexos
 - 1. Funcionalidade do amido
 - 2. Gelatinização e Retrogradação
- e. Lipídios
 - i. Função dos óleos e gorduras na culinária
 - ii. Decomposição dos lipídios
 - 1. Auto-oxidação
 - 2. Oxidação enzimática
- f. Emulsões Alimentícias
 - i. Tipos de dispersões
 - ii. Emulsificantes
- g. Aditivos
 - i. Corantes
 - ii. Edulcorantes
 - iii. Espessantes
 - iv. Estabilizantes
 - v. Acidulantes

3. Métodos e Indicadores Culinários

- a. Transferência de Calor
- b. Métodos Clássicos de Cocção e visão da gastrotecnia
 - i. Calor úmido
 - 1. Fervura
 - 2. Vapor
 - 3. Pocher ou Escalfar
 - ii. Calor Seco
 - 1. Refogar
 - 2. Poêler
 - 3. Assar
 - 4. Grelhar

5. Saltear
6. Fritar
- iii. Calor Misto
 1. Ensopar
 2. Guisar
 3. Brasear
 4. Estufar
 5. Abafar
- iv. Auxiliares de métodos de cocção
 1. Branqueamento
 2. Gratinar
 3. Banho-maria
- v. Métodos Contemporâneos de cocção
 1. Microondas
 2. Forno Combinado
 3. Indução
 4. Cocção a vácuo (sous-vide)

METODOLOGIA DE ENSINO

Exposições teóricas dos diversos tópicos;
 Resolução de exercícios;
 Seminários;
 Utilização de notas de aulas e recursos áudio visuais.

AVALIAÇÃO

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARAÚJO, W. M. C. (Org.). **Alquimia dos alimentos**. Brasília: Editora Senac-DF, 2009.
 CHEFS DE LE CORDON BLEU. **Fundamentos culinários: Os chefs de Le Cordon Bleu**. Delmar Cengage Learning, 2011.
 TEICHMANN, I. M. **Tecnologia culinária**. 2. ed. Porto Alegre: Editora EDUCS, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. **Química do processamento de alimentos**. 3. ed. São Paulo: Editora Varela, 2001.
 THIS, HERVÉ; MONCHICOURT, M. **Herança culinária e as bases da gastronomia molecular**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.
 ORDONEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos**. São Paulo: Artmed, 2005. v. 1.
 ORDONEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal**. São Paulo: Artmed, 2005. v. 2.
 LEE, F. A. **Basic food chemistry**. Westport: AVI, 1975.

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

DISCIPLINA: Nutrição e Dietética	
Código:	GAST.011
Carga Horária:	80h
Número de Créditos:	04
Código pré-requisito:	-
Semestre:	02
Nível:	Graduação
EMENTA	
<p>Introdução sobre Nutrição e Alimentação. Guia alimentar para a população brasileira. Utilização e função dos nutrientes. Digestão dos alimentos, intolerâncias e alergias alimentares. Alimentos funcionais. Grupos de alimentos segundo suas características sensoriais e nutricionais. Aquisição de alimentos, seleção, pré-preparo, definição de per captas, fator de correção, preparo de alimentos e acondicionamento. Métodos de conservação e de cocção que interferem no valor nutricional dos alimentos.</p>	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer os princípios básicos da nutrição humana, sua importância na realização do trabalho do gastrônomo e na manutenção da saúde. • Correlacionar os grupos alimentares com as funções dos macronutrientes, micronutrientes, suas necessidades e seus efeitos relacionados aos excessos e deficiência no organismo. <ul style="list-style-type: none"> • Conhecer e discernir os diferentes procedimentos culinários e de conservação com os grupos de alimentos, visando o mínimo de perdas nutricionais. 	
PROGRAMA	
<ol style="list-style-type: none"> 1.1 Proteínas ou Protídeos 1.2 Hidratos de carbono, carboidratos ou glicídios. 1.3 Lipídios 1.4 Energia e calorias 1.5 Vitaminas 1.6 Sais minerais 1.7 Água 1.8 Fibras dietéticas 1.9 Composição de um cardápio normal 1.10 Desnutrição energético-proteico. 	

- 1.11 Dietoterapia
- 1.12 Dietas utilizadas em clinica geral
- 1.13** Dietas utilizadas em clinica cirúrgica.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas dialogadas e expositivas
 Apresentação de vídeos
 Aulas práticas de laboratório

AVALIAÇÃO

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **Técnica dietética:** seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Editora Atheneu, 2007.
 SILVA, S.M.C.S.; BERNARDES, S.M. **Cardápio:** guia prático para elaboração. 2. ed. São Paulo: Editora Atheneu/Centro Universitário São Camilo, 2008.
 PHILIPPI, S.T. **Nutrição e técnica dietética.** 2. ed. São Paulo: Manole, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Guia alimentar da população brasileira.** Brasília-DF, 2006.
 DOLINSKY, M. **Nutrição funcional.** São Paulo: Roca, 2009.
 GAVA A. J; SILVA C. A.B.; FRIAS, J.R.V. **Tecnologia de alimentos:** princípios e aplicações. São Paulo: Ed. Nobel, 2008.
 CAMARGO, E.B.; BOTELHO, R.A. **Técnica dietética:** seleção e preparo de alimentos – Manual de Laboratório. São Paulo: Atheneu, 2005.
 FRANCO, G.; PINHEIRO, A.B. V. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras.** 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.
 MAHAN, L. K. KRAUSE. **Alimentos, nutrição & dietoterapia.** 12. ed. São Paulo: Ed.Roca, 2010.

Coordenador do Curso

Coordenadoria Técnico- Pedagógica

DISCIPLINA: Inglês Instrumental

Código:	GAST.012
Carga Horária:	40h
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	-
Semestre:	S2
Nível:	GRADUAÇÃO
EMENTA	
Técnicas de tradução de leitura e tradução de textos em língua Inglesa. Aspectos morfossintático, semântico, gramatical e cultural da língua Inglesa.	
OBJETIVO	
Comunicar-se em língua estrangeira. Compreender textos variados em língua inglesa. Reconhecer o uso das estruturas gramaticais da língua inglesa	
PROGRAMA	
<p>1. Conscientização da abordagem da Língua Instrumental – “Sensitizing”.</p> <p>2. Compreensão geral de leitura – “General Comprehension”. .Iconografia do texto. Reconhecimento de palavras cognatas. Identificação de falsas cognatas. Localização de palavras cognatas.</p> <p>3. Leitura Rápida do texto: “Skimming”.</p> <p>4. Leitura detalhada do texto: “Scanning”.</p> <p>5. O uso da inferência do conteúdo do texto: “Prediction”.</p> <p>6. O uso das informações do contexto: “Contextual Guessing”.</p> <p>7. O uso do dicionário. Termos referentes ao dicionário. Símbolos. Exemplos de dicionários: bilíngües e monolíngües.</p> <p>8. Formação de palavras: “Word Fomation”.</p> <p>Afixos: sufixos e prefixos. “CompoundNouns” .</p> <p>09. Palavras de Ligação/ conectivas: “LinkingWords”.</p> <p>10. Palavras chaves para compreensão dos pontos principais do texto: “Key Words”.</p> <p>11. Aspectos lingüísticos-morfológicos, sintáticos e semânticos – relevantes para uma melhor compreensão do texto.</p> <p>12. Use of Context: uso do contexto</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas e interativas através da execução de atividades em grupo, exercícios escritos de compreensão e interpretação textuais e co-	

elaboração de atividades textuais.	
AVALIAÇÃO	
A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
AGUIAR, Cícera Cavalcante et al. Inglês instrumental: abordagens x compreensão de textos . Fortaleza: Edições Livro Técnico, 2002.	
BOECKNER, Keith; BROWN, P. Charles. Oxford english for computing . [S.l.]: Oxford University Press, 1996.	
CRUMISH, Christian. O Dicionário da Internet: um guia indispensável para os internautas . Rio de Janeiro: Campus, 1997.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
GALANTE, Terezinha Brabo. Inglês básico para informática . São Paulo: Atlas, 1996.	
VIEIRA, Lilian Cavalcanti Fernandes. Inglês instrumental . 6. ed. Fortaleza: [s.n.], 2007.	
MINETT, Dominic Charles; VONSILD, Bjarne Zàrate Assis. Legal english: english for international lawyers . São Paulo: Disal, 2005.	
MUNHOZ, Rosângela. Inglês instrumental : estratégias de leitura . Módulo 1. São Paulo: Textonovo, 2000.	
NUNAN, David. Second language teaching & learning . Massachusetts: Heinle & Heinle Publishers, 1999.	
Coordenador do Curso _____	Coordenadoria Técnico- Pedagógica _____

DISCIPLINA: Habilidades e Técnicas Culinárias I	
Código:	GAST.013
Carga Horária:	80h
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	GAST. 004
Semestre:	S2

Nível:	GRADUAÇÃO
EMENTA	
<p>Conhecimentos teóricos e práticos sobre as habilidades e técnicas culinárias aplicadas a produtos alimentícios, com exceção de produtos cárneos. Cargos, funções e atribuições do setor de cozinha. Técnicas de trabalho de cozinha (técnicas de pré-preparo e preparo dos alimentos; métodos de cocção; montagem, apresentação e decoração de pratos).</p>	
OBJETIVO	
<p>Conhecer o fluxo da cozinha. Identificar os diversos tipos de equipamentos e utensílios desenvolvendo habilidades com os mesmos. Conhecer os diversos tipos de condimentos, especiarias e ervas aromáticas. Conhecer, classificar e preparar os caldos e os molhos básicos.</p>	
PROGRAMA	
<p>1.1 Hierarquia na cozinha (as brigadas de Escoffier). 1.2 Utensílios, máquinas e equipamentos. 1.3 Tipos de facas e suas técnicas. 1.4 Seleção e aquisição de vegetais. 1.5 Ingredientes de origem vegetal.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Especiarias • Ervas aromáticas • Hortaliças • Tubérculos • Vagens • Frutos • Frutas <p>1.6 Técnicas de cortes em vegetais. 1.7 Pré-preparo de ingredientes de origem vegetal. 1.8 Preparo de Caldos. 1.9 Preparo de Fundos. 1.10 Preparo de Molhos básicos. 1.11 Métodos clássicos de cocção. 1.12 Montagem e apresentação básica de pratos.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia. Aulas práticas em laboratório com a utilização de matérias primas, utensílios, máquinas e equipamentos.</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente,</p>	

ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BUDGEN, J. **O Livro dos enfeites**. São Paulo: Manole, 1993.

MAROUKIAN, F. **Segredo dos chefs** - as melhores técnicas dos mestres da gastronomia atual. São Paulo: Editora Publifolha, 2006.

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

WILLAN, A. **101 Dicas essenciais sopas**. São Paulo: EDIOURO, 1998.

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

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **Técnica dietética**: seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Editora Atheneu, 2003.

SEBESS, MARIANA. **Técnicas de cozinha profissional**. São Paulo: SENAC São Paulo, 2007.

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

Coordenador do Curso

Coordenadoria Técnico- Pedagógica

DISCIPLINA: ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS E BEBIDAS

Código: GAST014

Carga Horária: 40h

Número de Créditos: 2

Código pré-requisito: -

Semestre: S3

Nível: Superior

EMENTA

Conceitos básicos, evolução e aplicação da análise sensorial. Estudo dos principais métodos de avaliação sensorial, características sensoriais importantes na aceitação do produto. Delineamento e aplicação dos testes sensoriais. Análise e interpretação dos dados sensoriais. Análise

sensorial como ferramenta para o desenvolvimento de novos produtos e processos com ênfase no emprego dos diferentes tipos de preparos culinários e apresentação das amostras.

OBJETIVOS

- Compreender a importância e aplicação da análise sensorial na gastronomia;
- Identificar as características sensoriais relevantes na aceitação dos alimentos;
- Conhecer o ambiente dos testes;
- Conhecer os fatores importantes a serem considerados na condução dos testes sensoriais;
- Conhecer os principais métodos discriminativos e afetivos e identificar o seu emprego em diferentes atividades;
- Identificar o delineamento e a aplicação para cada teste sensorial;
- Interpretar os resultados obtidos nos testes sensoriais.
- Aplicar a análise sensorial no desenvolvimento e aperfeiçoamento de alimentos e bebidas.

PROGRAMA

1. Introdução
 - 1.1. Histórico e definição da análise sensorial
 - 1.2. Qualidade sensorial
 - 1.3. Métodos sensoriais e suas aplicações
- 1
2. Os receptores sensoriais: elementos de avaliação sensorial
 - 2 2.1. A percepção sensorial de um estímulo
 - 3 2.2. Importância da aparência, odor, sabor, textura e do som na aceitação de um alimento.
 - 4 2.3. Identificação dos alimentos pelo odor
 - 5 2.4. Identificação dos alimentos pela textura
 - 6 2.5. Identificação de gustos primários
 - 7
3. Fatores que influenciam a avaliação sensorial
 - 8 3.1 Controle das condições experimentais no preparo e apresentação das amostras
 - 3.2. Controle da equipe
 - 3.3. Instalações físicas
 - 3.4. Fatores que influenciam a percepção sensorial (atitude,

fisiológicos e psicológicos)

4. Métodos Sensoriais

4.1. Testes discriminativos

4.2. Testes descritivos

4.3. Testes afetivos

5. Delineamento e aplicação dos testes sensoriais.

6. Análise e interpretação dos dados sensoriais.

METODOLOGIA DE ENSINO

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

AValiação

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

CHAVES, J. B. P.; SPROESSER, R. L. **Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas**. Viçosa, MG: Editora UFV, 1999. (Cadernos Didáticos, 66).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

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

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

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

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

DISCIPLINA: Empreendedorismo	
Código:	GAST. 015
Carga Horária:	40h
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	-
Semestre:	S3
Nível:	GRADUAÇÃO
EMENTA	
As origens do conceito. A importância para o desenvolvimento e contexto atual. Os diversos tipos, o coletivo, o social e outros. O empreendedorismo visto à luz das diversas ciências. Função gerencial versus função empreendedora. Perfis empreendedores. Intra-empreendedorismo. Desenvolvendo possibilidades de negócios. A gestão empreendedora. O empreendedorismo e o financiamento. Empreendedorismo em áreas de aglomeração empresarial. O Plano de Negócio: estrutura e elaboração.	
OBJETIVO	
Entender a importância do conceito de empreendedorismo; Desenvolver atividades empreendedoras nos diversos campos da economia; Compreender as possibilidades e limites da função empreendedora; Ampliar a visão sobre o conceito de empreendedorismo.	
PROGRAMA	
1.1 A perspectiva do empreendedorismo. 1.2 Criação e início do novo empreendimento. 1.3 Financiamento do novo empreendimento. 1.4 Gerenciamento, expansão, e encerramento do novo empreendimento.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia.	
AValiação	
A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.	

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DOLABELA, Fernando. **Boa idéia! e agora?** plano de negócio, o caminho seguro para criar e gerenciar sua empresa. São Paulo: Cultura Editores Associados, 2000.

DOLABELA, Fernando. **Empreendedorismo: uma forma de ser.** [S.l.]: Editora AED, 2004.

DOLABELA, Fernando. **Pedagogia empreendedora.** São Paulo: Cultura Editores Associados, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

PEREIRA, Heitor; SANTOS, Silvio Aparecido dos (Org.). **Criando seu próprio negócio.** Brasília: SEBRAE/USP, 1995.

SALIM, César Simões et. al. **Construindo plano de negócios.** Rio de Janeiro: Ed. Campus, 2001.

SCHUMPETER, J. A. **Teoria do desenvolvimento econômico.** São Paulo: Ed. Abril, 1982. (Os economistas).

DRUCKER, Fernando. **Oficina do empreendedor.** São Paulo: Ed. Cultura, 1999.

LEITE, Emanuel. **O Fenômeno do empreendedorismo.** criando riquezas. 2. ed. Recife, PE: Ed. Bagaço, 2000.

NAHUZ, Marcos. **O Romanesco: teoria e arte juntas na prática empreendedora.** [S.l.] : Cibernautas, 2007.

Coordenador do Curso

Coordenadoria Técnico-
Pedagógica

DISCIPLINA: Controle de Custos na Gastronomia

Código: GAST 016

Carga Horária: 80h

Número de Créditos: 4

Pré-requisito: GAST 007

Semestre: S3

Nível:	Graduação
EMENTA	
<p>Definição e objeto da contabilidade. Estatística patrimonial. Modificações do patrimônio: contas, lançamentos, método das partidas dobradas. O balanço patrimonial e sua estrutura. Informação contábil. Métodos e técnicas de análise de balanços. Classificação dos custos. Cálculo do custo e formação de preço. Cálculo do preço de custo unitário de produção. Cálculo do preço de venda de cada produto fabricado. Preço de venda (pv). Margem de contribuição (mc). ponto de equilíbrio. Balanço Operacional. Planejamento e exercícios de fluxo de caixa: Fluxos de faturamento e receita, custos e despesas. Posicionamentos contábil e financeiro e tomada de decisão sobre o demonstrativo de resultados. Objetivos e importância da Controladoria. Tipos de orçamentos.</p>	
OBJETIVOS	
<p>Entender a contabilidade como importante ferramenta de análise financeira.</p> <p>Aplicar metodologias mais modernas, destacando a estrutura patrimonial e as informações financeiras úteis ao processo decisório.</p> <p>Transpor o conhecimento na área efetiva de custos e formação de preço.</p>	
PROGRAMA	
<p>1. Controle de Custos na gastronomia</p> <p>1.1 Contabilidade</p> <ul style="list-style-type: none"> • Objetivo da contabilidade • Estatística patrimonial • Modificações do patrimônio • Contas e lançamentos • Balanço patrimonial • Métodos e técnicas de análise de balanços <p>1.2 Custos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Classificação dos custos • Cálculo do custo e formação de preço • Cálculo do preço do custo unitário de produção • Cálculo de preço de venda por produto fabricado • Preço de venda • Margem de contribuição • Ponto de equilíbrio <p>1.3 Finanças</p> <ul style="list-style-type: none"> • Balanço operacional • Planejamento e fluxo de caixa • Fluxos de faturamento e receita • Posicionamento contábil e financeiro e tomada de decisão sobre o demonstrativo de resultados. • Objetivos e importância da controladoria 	

<ul style="list-style-type: none"> Tipos de Orçamentos 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia.	
AVALIAÇÃO	
A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>CASHIN, James A.; POLIMENI, Ralph S. Curso de contabilidade e custos. São Paulo: McGraw-Hill do Brasil, 1982. v.1 e 2.</p> <p>BRAGA, Roberto M. M. Gestão da gastronomia: custos, formação de preço, gerenciamento e planejamento do lucro. 2. ed. rev. ampl. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.</p> <p>ASSAF NETO, Alexandre. Estrutura e análise de balanços. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2002</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>FRANCO, Hilário. Contabilidade geral. 23. ed. São Paulo: Atlas, 1997.</p> <p>LEITE, Hélio de Paula. Introdução à administração financeira. São Paulo: Atlas, 1986.</p> <p>MARION, José Carlos. Contabilidade básica. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2009.</p> <p>MATARAZO, Dante C. Análise financeira de balanços. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2003.</p>	
Coordenador do Curso	Coordenadoria Técnico- Pedagógica
_____	_____

DISCIPLINA: Habilidades e Técnicas Culinárias II	
Código:	GAST.017
Carga Horária:	80h
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	GAST.004
Semestre:	S1
Nível:	GRADUAÇÃO
EMENTA	
Os diversos tipos de carnes utilizados em culinária; Classificação das	

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

OBJETIVO

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

PROGRAMA

1.13 Seleção e aquisição de carnes.

1.14 Ingredientes de origem animal.

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

1.15 Técnicas de cortes e preparo de produtos de origem animal.

1.16 Pré-preparo de ingredientes de origem animal.

1.17 Preparo de Embutidos.

1.18 Métodos clássicos de cocção

1.19 Montagem e apresentação básica de pratos.

METODOLOGIA DE ENSINO

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

AVALIAÇÃO

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MAROUKIAN, F. **Segredo dos chefs** - as melhores técnicas dos mestres da gastronomia atual. São Paulo: Editora Publifolha, 2006.

PENNA, Ricardo. **Transformando carnes de segunda em carnes nobres**. Belo horizonte: Editora Leitura, 2006.

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BUDGEN, J. **O Livro dos enfeites**. São Paulo: Manole, 1993.
TEICHMANN, I. **Tecnologia culinária**. Porto Alegre: EDUCS, 2000.

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

WALDEN, L. **O Livro dos peixes e frutos do mar**. São Paulo: Manole, 1998.

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

Coordenador do Curso

Coordenadoria Técnico- Pedagógica

DISCIPLINA: METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO

Código: GAST. 018

Carga Horária: 40h

Número de Créditos: 2

Código pré-requisito: -

Semestre: 3

Nível: Graduação

EMENTA

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

OBJETIVOS

Conhecer os princípios e passos fundamentais da metodologia e da pesquisa científica;
Interpretar, redigir e avaliar trabalhos científicos;
Elaborar trabalhos escolares/relatórios, aplicando metodologia científica, cujas especificações serão cobradas por parte de todos os

professores.

PROGRAMA

1. Introdução

1.1. Metodologia científica: conceituação; importância; aprendizagem da metodologia científica; metodologia científica e Informática.

2. O Conhecimento Científico

2.1. Níveis de conhecimento: conhecimento empírico, conhecimento filosófico, conhecimento teológico e conhecimento científico, verdade, evidência e certeza.

3. A Metodologia Científica

3.1. Objetivos de uma pesquisa científica: pesquisa descritiva, pesquisa exploratória e pesquisa explicativa.

3.2. Métodos de pesquisas descritivos e exploratórios: métodos analíticos e métodos sistêmicos: levantamento, estudo de casos, estudo de protótipos e modelagem matemática.

3.3. Pesquisa explicativa: relações causais de características; controle de características da amostra; métodos de pesquisa explicativos: experimento, estudo observacional e levantamento explicativo.

4. Diretrizes para Estruturação e Elaboração de Trabalhos Acadêmicos (fichamentos, resumos, resenhas, relatórios, monografias.)

4.1. Preparação de trabalho científico: planejamento; estrutura do trabalho científico: introdução, desenvolvimento e conclusão; sumário, prefácio e apêndice; bibliografia.

5. Aspectos Formais da Redação Científica – Referências e Citações Bibliográficas – Normas da ABNT

5.1. Redação científica: linguagem científica e suas características; abreviaturas; ilustrações; citações e notas de pé de página.

METODOLOGIA DE ENSINO

Exposições teóricas dos diversos tópicos;
Seminários;
Utilização de notas de aulas e recursos áudio visuais.

AValiação

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARROS, A. J. P.; LEHFELD, N. A. S. **Fundamentos de metodologia científica**. 2. ed. rev. e ampl. São Paulo: McGraw-Hill do Brasil, 2006.
 CERVO, A. L.; BERVIAN, P. A.; SILVA, R. da Silva. **Metodologia científica**. 6. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.
 FONSECA, R. C. V. **Metodologia do trabalho científico**. Curitiba: IESDE Brasil S. A., 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico**. 23. ed. rev. e atual. São Paulo: Editora Cortez, 2007.
 LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2005.
 MEDEIROS, João B. **Redação científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas**. São Paulo: Atlas, 1991.
 GIL, Antônio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.
 QUIVY, Raymond; CAMPENHOUDT, Luc Van. **Manual de investigação em ciências sociais**. 2. ed. Lisboa: Gradiva, 1998.
 ROSENBERG, Morris. **A Lógica de análise do levantamento de dados**. São Paulo: Cultrix, 1968.

Coordenador do Curso

Coordenadoria Técnico- Pedagógica

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO À PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

Código: Gast.019

Carga Horária: 80

Número de Créditos: 4

Código pré-requisito: -

Semestre: 3

Nível: Superior

EMENTA

Matérias-primas utilizadas na panificação e confeitaria; O pão como produto; Equipamentos; A panificação: massas, fermentação, modelagem, cocção; Massas e cremes básicos; A confeitaria: acabamentos básicos.

OBJETIVOS

Conhecer a tradicional e a moderna tecnologia de panificação e confeitaria, a produção e transformações básicas, empregando equipamentos, fluxogramas e controle da produção.
 Conhecer as técnicas culinárias de decoração de pães doces e

salgados, massas e biscoitos.

PROGRAMA

1. A profissão de Padeiro e Confeiteiro

2. Ingredientes da Panificação e Confeitaria

2.1. Farinha, água, sal, fermentos químicos e biológicos, açúcares, leite, ovos, gorduras, amidos, chocolates, corantes, essências, melhoradores, pré-misturas e conservadores

3. Cálculos

3.1. Balanceamento de receitas; Cálculo de rendimento; Conversão de unidades.

4. Máquinas, Equipamentos e Utensílios

4.1. Tipos e características de Máquinas, Equipamentos e Utensílios: Balança, modeladora, câmara de fermentação, masseira, laminadora, câmara fria, cilindro, fatiadora, forno, batedeira, utensílios diversos, divisora, fogão, resfriador de água, outros equipamentos.

5. Panificação

5.1. Princípios Básicos da Panificação

5.2. Massas Crocantes, Suaves e Doces

6. A Confeitaria

6.1. Massas Levedadas

6.2. Massas para Pâtisserie e Massas Moles

6.3. Pudins, Cremes e Musses

6.4. Recheios, Coberturas e Molhos para Sobremesas

METODOLOGIA DE ENSINO

Exposições teóricas dos diversos tópicos;

Aulas Práticas;

Seminários;

Utilização de notas de aulas e recursos áudio visuais.

AVALIAÇÃO

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. **Tecnologia da panificação**. Barueri, SP: Manole, 2009.

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

Editoras, 2010.
 SEBESS, M. G. **Técnicas de confeitaria profissional**. 3. ed. Rio de Janeiro: Senac Editoras, 2010.
 SANTOS, I. C. L. A. **Tecnologia de panificação e confeitaria**. Belo Horizonte: Editora, 2004.
 CAUVIAN, S. P.; YOUNG, L. S. **Fabricación de pan**. Zaragoza, Espanha: Acribia Espanha, 2002.
 CIACCO, C. F.; CHANG, Y. K. **Como fazer massas**. Campinas: Ícone, 1986.
 MORETTO, E.; FETT, R. **Processamento e análise de biscoitos**. São Paulo: Livraria Varela, 1999.

Coordenador do Curso	Coordenadoria Técnico- Pedagógica
_____	_____

DISCIPLINA: ENOGASTRONOMIA

Código: GAST. 020

Carga Horária: 80 h

Número de Créditos: 4

Código pré-requisito: -

Semestre: S4

Nível: Superior

EMENTA:

Conhecimentos gerais sobre o vinho, abrangendo desde aspectos referentes a historicidade do vinho, como a viticultura que diz respeito especificamente a cultura do vinho, como aspectos ligados a sua produção, envelhecimento e armazenamento; a vinificação. Aprendizado básico para a composição de carta de vinhos e aspectos importantes para a harmonização de vinhos e comida; a enogastronomia.

OBJETIVOS

- Reconhecer a visão cosmopolita do mundo da viticultura, através de dados técnicos, conceitos, história;
- Identificar as classificações, técnicas e armazenagem dadas aos vinhos;
- Reconhecer os tipos de vinhos adequados para harmonizar devidamente os alimentos;
- Reconhecer os procedimentos adequados, quando da necessidade do acompanhamento do vinho, através de técnicas

e conhecimentos do serviço;
- Identificar a importância do conhecimento na identificação das diferentes características das uvas degustadas através de suas características de colheita, temperatura, castas e processos de vinificação, sendo determinadas pelo uso dos sentidos.

PROGRAMA

1- CONCEITOS BÁSICOS DE ENOLOGIA:

- Introdução a enologia, conceitos básicos e históricos;
- A influência da geografia mundial na composição do vinho;
- Composição da uva e sua maturação. Principais variedades de uvas - tintas e brancas.

2- CLASSIFICAÇÃO, TÉCNICAS E ARMAZENAGEM DE VINHOS:

- Classificação dos vinhos no velho e novo mundo;
- A vinificação dos vinhos, equipamentos e utensílios usados no processo;
- Técnicas de armazenagem dos vinhos;
- O sobreiro, a importância da rolha;
- O Vinho Brasileiro, marcas e empresas mais conhecidas.

3- O VINHO NA GASTRONOMIA:

- Os vinhos na cozinha;
- Histórico do vinho na gastronomia;
- Tendências do mercado enogastronômico na atualidade.

4- SERVIÇOS DE VINHO:

- Técnicas do serviço de vinho;
- Tipos de copos, abridores e utensílios do serviço;
- Leitura de rótulos e identificar garrafas.

5- TÉCNICAS DE DEGUSTAÇÃO (Aulas-Práticas):

- Definição, local, copos de provas, o provador, aspecto visual, aspecto olfativo e gustativo;

- Características de limpidez, complexo de aromas, e identificação dos pontos-chaves do palato para a fase degustativa;

- Provas de vinhos;
- A ficha de degustação e sua importância;
- Harmonização de Vinhos e Alimentos:
 - Antes e depois de refeições com: aperitivos, sobremesas e digestivos;
 - Com refeições: peixes e frutos do mar, carnes brancas e vermelhas, massas e queijos.

METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas com o uso de quadro branco e pincel, bem como retroprojetor, projetor multimídia e atividades práticas no laboratório.	
AVALIAÇÃO	
A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
PACHECO, Aristides de Oliveira. Enologia. 5. ed. rev. e ampl. São Paulo: SENAC, 1989.	
MACNEIL, Karen. A bíblia do vinho. Traduzido por Laura Alves; Aurélio Rebello. 2. ed. Rio de Janeiro: Ediouro, 2003.	
NOVAKOSKI, Deise; FREIRE, Renato. Enogastronomia : a arte de harmonizar cardápios e vinhos. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE. Sommelier : profissão do futuro. Rio de Janeiro: Editora SENAC, 2003.	
LE CORDONBLEU : vinhos : segredos profissionais para comprar, armazenar, servir e beber vinho. Traduzido por Arlete Simille Marques. São Paulo: Marco Zero, 2004.	
PACHECO, Aristides de Oliveira. Iniciação a Enologia. 3. ed. rev. e atual. São Paulo: Editora SENAC, 2000. (Serie apontamentos. Hotelaria,25).	
SANTOS, Jose Ivan C. dos. Vinhos : o essencial. 5. ed. rev. e ampl. São Paulo: Editora SENAC, 2006.	
SIMON, Joanna. Vinho e comida: um guia básico e contemporâneo das melhores combinações de vinho e comida. Traduzido por Anna Quirino; Tiago Tranjan. São Paulo: Companhia das Letras, 2007.	
Coordenador do Curso _____	Coordenadoria Técnico- Pedagógica _____

DISCIPLINA: ESTUDO DE BEBIDAS (COM ENFASE EM COQUETALARIA)	
Código:	GAST. 021
Carga Horária:	40h

Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	-
Semestre:	S4
Nível:	Superior
EMENTA:	
Produção e definição das principais bebidas não alcoólicas. Produção e definição da cerveja e dos principais tipos produzidos no Brasil e no Mundo. Produção e definição dos principais destilados produzidos no Brasil e no Mundo. Bebidas a base de café. Infusões quentes e chás. Técnicas de preparo das principais bebidas quentes. Coquetelaria.	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> - Conhecer as bebidas e suas harmonizações com alimentos; - Desenvolver atividades de coquetelaria. 	
PROGRAMA	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Classificação geral das bebidas: <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Grupo de bebidas alcoólicas 1.2. Grupo de bebidas não alcoólicas 2. Bebidas Fermentadas: <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Vinho – aspectos históricos, produção, tipologia, harmonização; 2.2. Cerveja - aspectos históricos, produção, tipologia, harmonização. 3. Bebidas Destiladas: <ol style="list-style-type: none"> 3.1. Aspectos históricos, produção, tipologia, drinks; 4. Bebidas Compostas – Infusões: <ol style="list-style-type: none"> 4.1. Licores - aspectos históricos, produção, tipologia; 4.2. Bitters - aspectos históricos, produção, tipologia. 5. Coquetéis: <ol style="list-style-type: none"> 5.1. Histórico 5.2. Coquetelaria- Clássica e FreeStyle 5.3. Classificação dos coquetéis 5.4. Composição dos coquetéis; 	

<p>5.5. Coquetelaria internacional (com álcool e sem álcool) Aulas-Práticas sobre Coquetelaria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- Apresentação dos Utensílios, copos e taças necessários para a produção de diversos tipos de coquetéis; 2- Preparo de drinks e coquetéis de acordo com a classificação de batidos, mexidos e montados; 3- Decoração de coquetéis. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas com o uso de quadro branco e pincel, bem como retroprojetor, projetor multimídia e atividades práticas no laboratório.	
AVALIAÇÃO	
A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. Tecnologia de bebidas. São Paulo: Blucher, 2005.</p> <p>FERREIRA, Derivan. A Coquetelaria ao alcance de todos. Diadema, SP: Prol Editora Gráfica, 2011.</p> <p>DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. Porto Alegre: EDUCS, 1999.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do bar. São Paulo: SENAC, 1996.</p> <p>SOUZA, Derivan Ferreira de. Manual prático de bar. Edição atualizada 2006. São Paulo: Editora Salesiana Dom Bosco, [2006?].</p> <p>STEED, Tobias; REED, Ben. Hollywood cocktails. Tradução de Peter Muds. [Rio de Janeiro]: Senac, 2011.</p> <p>SANTOS, José Ivan. Comida e vinho: harmonização essencial. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.</p> <p>JOHNSON, Hugh. Enciclopédia do vinho: vinhos, vinhedos e vinícolas. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011.</p>	
Coordenador do Curso	Coordenadoria Técnico- Pedagógica
_____	_____

DISCIPLINA: Gestão de Bares e Restaurantes	
Código:	GAST.022
Carga Horária:	80h
Número de Créditos:	4

Código pré-requisito:	-
Semestre:	S4
Nível:	GRADUAÇÃO
EMENTA	
<p>O processo de alimentos e bebidas, custos e estabelecimento de preço de venda.</p> <p>Tecnologia da informação na área da alimentação; tipologia de restaurantes; fluxograma e organograma de restaurantes; composição de cardápios. Marketing e Design de bares e restaurantes.</p>	
OBJETIVO	
<p>Desenvolver o senso crítico de gestão baseada em resultados, controle de produção, financeiro, RH, contábil e compras.</p> <p>Realizar gestão eficaz em empreendimentos do ramo alimentício.</p>	
PROGRAMA	
<ol style="list-style-type: none"> 1.1 Planejamento, organização e operação. 1.2 Estruturas administrativas; 1.3 Gestão da Higiene e segurança alimentar; 1.4 Fraudes, desperdício e segurança; 1.5 Fornecedores, compras e estoque; 1.6 Tecnologia, informatização e controles; 1.7 Desenvolvimento por filiais e franquias; 1.8 Administração - controle, contabilidade e movimentação de caixa; 1.9 Administração e gerência: financeira, jurídica e recursos humanos; 1.10 Sociedade: formação e extinção, conflitos e soluções; 1.11 Gerenciamento de Problemas com clientes, fornecedores, cartões, bancos e locação; 1.12 Recursos humanos -recrutamento, seleção, treinamento e avaliação; 1.13 Planejamento e conceito; 1.14 Atribuições e responsabilidades: controle de estoques; 1.15 Interpretação de fichas técnicas; 1.16 Conhecimento dos processos de automação; 1.17 Interpretação e desenvolvimento de cardápios baseado no mercado; 1.18 Serviços e relacionamento com clientes; 1.19 Processo de venda em restaurantes e bares; 1.20 Métodos de promoção e incentivo de vendas; 1.21 Planejamento e organização de eventos e banquetes; 1.22 Implementação do esforço do marketing; 1.23 Definições e aplicações; comunicação: a mídia, os guias e o crítico; 1.24 Plano e estratégia de marketing; 1.25 Marketing direto; 	

- 1.26 Arquitetura e interiores;
- 1.27 Food design;
- 1.28 Identidade visual e design – marcas;
- 1.29 Identidade visual e design - publicidade;
- 1.30** Identidade visual e design - cardápio e folhetaria.

METODOLOGIA DE ENSINO

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

AVALIAÇÃO

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTELLI, G. **Administração hoteleira**. Porto Alegre: EDUCS, 1999.
 KOTSCHEVAR, Lendal H.; KNIGHT, John B. **Gestão, planejamento e operação de restaurantes**. São Paulo: Roca, 2005.
 TEIXEIRA; S. F. M. G. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 1997.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

OLIVEIRA, D. P. R. **Excelência na administração estratégica**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1995

ZUANETTI, Rose et. al. **Qualidade em prestação de serviços**. São Paulo: Ed. SENAC, 2002

BECK, Heins. **A Arte e a ciência do serviço**. São Paulo: Ed. Anhembi Morumbi, 2005.

CHIAVENATO, Idalberto. **Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações**. Rio de Janeiro: Campus, 1999.

FERNANDES, Bruno H. R. **Competências & desempenho organizacional**. São Paulo: Saraiva, 2006.

LEME, Rogério. **Aplicação prática de gestão de pessoas por competências**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2005.

<p>Coordenador do Curso</p> <p>_____</p>	<p>Coordenadoria Técnico- Pedagógica</p> <p>_____</p>
---	--

DISCIPLINA: Cultivo de Matérias Primas Culinárias

Código: GAST. 023

Carga Horária:	40h
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	-
Semestre:	04
Nível:	Graduação
EMENTA	
<p>A necessidade da produção de alimentos vegetais no mundo; exigências sobre os alimentos, vegetais no âmbito familiar e empresarial; alimentos vegetais traduzidos em cheiros e sabores; necessidade da experimentação gastronômica como garantia de mercado ;grupos de alimentos de origem vegetal (Alimentos energéticos, Alimentos protéicos, alimentos de ação medicinal, Alimentos funcionais);tipos de alimentos gerados em função do manejo agrícola (Alimentos tradicionais, alimentos obtidos com a agricultura de precisão, alimentos orgânicos, alimentos hidropônicos e hidropônico-orgânico, alimentos obtidos do plantio direto);alimentos transgênicos; aspectos morfológicos e fisiológicos observados durante a aquisição de alimentos vegetais;</p>	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer conceitos básicos de agricultura do qual resulta a produção de alimentos necessários para preparações culinárias; • Compreender e discutir a importância do cultivo e da utilização de verduras e frutas na alimentação; <ul style="list-style-type: none"> • Conhecer os procedimentos e cuidados que devem ser dispensados a uma horta caseira; • Adotar procedimentos e cuidados na implantação e na construção de canteiros e produção de mudas; • Utilizar procedimentos e cuidados na instalação de hortas e pomares caseiros; • Relacionar e discutir formas de utilização e consumo das frutas, legumes e hortaliças cultivadas pelos alunos. • Reconhecer as qualidades organolépticas, interações entre condição fisiológica, longevidade, sabor, aroma, capacidade de cozimento, aspectos inerentes ao armazenamento in natura e de segurança alimentar. 	
PROGRAMA	
<p>Produção de alimentos vegetais no mundo; Exigências sobre os alimentos vegetais no âmbito familiar e empresarial; Alimentos vegetais traduzidos em cheiros e sabores; Cultivo e preparo de horta caseira; Implantação de canteiros e pomares; Necessidade da experimentação gastronômica como garantia de</p>	

mercado;
Grupos de alimentos de origem vegetal (Alimentos energéticos, Alimentos protéicos, alimentos de ação medicinal, Alimentos funcionais);
Tipos de alimentos gerados em função do manejo agrícola (Alimentos tradicionais, alimentos obtidos com a agricultura de precisão, alimentos orgânicos, alimentos hidropônicos e hidropônico-orgânico, alimentos obtidos do plantio direto);
Alimentos transgênicos;
Aspectos morfológicos e fisiológicos observados durante a aquisição de alimentos vegetais;

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas dialogadas e expositivas
Apresentação de vídeos
Aulas de campo

AVALIAÇÃO

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

COX, Jeff; MOINE, Marie-pierre. **Ervas culinárias** - como cultivar, cuidar e armazenar ervas aromáticas, usá-las na cozinha para dar mais sabor aos alimentos. São Paulo: Editora Publifolha, 2010.
KOBELITZ, MARIA GABRIELA BELLO. **MATERIAS-PRIMAS ALIMENTÍCIAS-COMPOSIÇÃO E CONTROLE DE QUALIDADE**. LAB EDITORA. São Paulo. 2011. 304p.
PELT, Jean-marie. **Especiarias & ervas aromáticas**. São Paulo: Editora Jorge Zahar, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARAÚJO, J.P.P. **O Caupino Brasil**. Brasília: IITA/EMBRAPA, 1988.
CIP – CENTRO INTERNACIONAL DE LA PAPA. **Sixth Simposium of the International Society for Tropical Root Crops**. CIP, Lima, Perú, 1983.
COCK, J. H. **Global Workshop on root and tuber crops propagation proceedings of a regional workshop held in Cali**. Colômbia: CIAT, 1983. p. 13-16.
BALBACH, A.; BOARIM, D. **As Hortaliças na medicina natural**. 2. ed. São Paulo: Editora Missionária, 1992.
BALBACH, A.; BOARIM, D. **As Hortaliças na medicina natural**. 2. ed. São Paulo: Editora Missionária, 1992.

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

DISCIPLINA: Planejamento de Cardápios	
Código:	GAST. 025
Carga Horária:	40h
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	GAST. 011
Semestre:	04
Nível:	Graduação
EMENTA	
Regras gerais de elaboração de cardápios. Elaboração de Receita culinária e Ficha Técnica Padronizada. Cardápios comerciais. Cardápios Típicos, Festas Temáticas. Cardápios Institucionais. Engenharia de Cardápios.	
OBJETIVOS	
- Entender os procedimentos técnicos científicos adequados e harmônicos da elaboração de cardápios baseados nos aspectos gastronômicos, econômicos e socioculturais.	
PROGRAMA	
1.1 Regras gerais de elaboração de cardápios 1.2 Recomendações nutricionais para uma alimentação equilibrada 1.3 Elaboração de receita culinária e ficha técnica padronizada 1.4 Cardápios comerciais 1.5 Cardápios típicos, festas temáticas, almoços, jantares e outras ocasiões 1.6 Cardápios institucionais 1.7 Engenharia de cardápios 1.8 Cardápios e dietas hospitalares 1.9 Controle de custos 1.10 Previsão quantitativa de gêneros 1.11 Lista de especificações para compra de gêneros e materiais 1.12 Unidades de medida e outras especificações para composição de cardápios.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas e dialogadas Apresentação de vídeos Aulas práticas de laboratório Aplicação de estudos dirigidos	

AVALIAÇÃO

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

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

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

ARAUJO, Maria Odete Dantas de; GUERRA, Therbia Maria de Medeiros. **Alimentos "per capita"**. 2. ed. Natal: EDUFRN, 1995.

Coordenador do Curso

Coordenadoria Técnico- Pedagógica

DISCIPLINA: Cozinha Brasileira

Código: GAST.026

Carga Horária: 80h

Número de Créditos: 4

Código pré-requisito: GAST. 017

Semestre: S5

Nível: GRADUAÇÃO

EMENTA

Influências de populações de índios, europeus, africanos e outros imigrantes na culinária brasileira. Contribuição de técnicas e ingredientes, influências socioeconômicas e religiosas de cada uma

destas culturas na culinária brasileira contemporânea. Aspectos históricos, étnicos, econômicos e sociais da formação gastronômica brasileira.

OBJETIVO

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

PROGRAMA

- 1.1 Cozinha do Sudeste
 - Minas Gerais
 - São Paulo
 - Rio de Janeiro
 - Espírito Santo
- 1.2 Cozinha do Norte
 - Amazonas
 - Pará
 - Acre
 - Rondônia
 - Tocantins
 - Roraima
 - Amapá
- 1.3 Cozinha do Centro-oeste
 - Mato Grosso
 - Mato Grosso de sul
 - Goiás
- 1.4 Cozinha do Sul
 - Santa Catarina
 - Rio Grande do Sul
 - Paraná

METODOLOGIA DE ENSINO

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

AVALIAÇÃO

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

BARROS, L. A.; BOSISIO, A. **Do pampa à serra: os sabores da terra gaúcha**. São Paulo, 1999.

CHAVES, G.; FRIXA, D. **Larousse da cozinha brasileira**. São Paulo: Larousse, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

ATALA, A.; LIMA, J. G. DE; SIMÕES, E.; ATALA Alex. **Por Uma Gastronomia brasileira**. São Paulo: BEI, 2005. v. 2.

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

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

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

Coordenador do Curso

Coordenadoria Técnico- Pedagógica

DISCIPLINA: Cozinha das Américas

Código: GAST. 027

Carga Horária: 80h

Número de Créditos: 4

Código pré-requisito: GAST. 017

Semestre: S5

Nível: GRADUAÇÃO

EMENTA

- México:

História política que influenciou na gastronomia. Culinária Tex-Mex. Produtos e ingredientes utilizados. Pratos típicos. Elaboração e preparação de pratos.

- Cuba:
História política que influenciou na gastronomia. Produtos e ingredientes utilizados. Pratos típicos. Elaboração e preparação de pratos.

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

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

- EUA:
Visão geral histórica. Influência de imigrantes. Aspectos regionais. Produtos e ingredientes utilizados. Pratos típicos. Elaboração e preparação de pratos.

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

OBJETIVO

Conhecer a culinária do México, Cuba, Chile, Argentina, Caribe, Canadá e EUA, abrangendo influencia 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

- 1.1 Cozinha do México.
 - História
 - Ingredientes e insumos
 - Pratos típicos
- 1.2 Cozinha de Cuba.
 - História
 - Ingredientes e insumos
 - Pratos típicos
- 1.3 Cozinha do Chile.
 - História
 - Ingredientes e insumos
 - Pratos típicos
- 1.4 Cozinha da Argentina.
 - História
 - Ingredientes e insumos
 - Pratos típicos
- 1.5 Cozinha dos EUA.
 - História
 - Ingredientes e insumos
 - Pratos típicos
- 1.6 Cozinha do Canadá.
 - História

<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes e insumos • Pratos típicos 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia. Aulas práticas em laboratório com a utilização de matérias primas, utensílios, máquinas e equipamentos.	
AVALIAÇÃO	
A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
LAROUSSE. Larousse da cozinha do mundo – Américas . São Paulo: Larousse do Brasil, 2005. HICKS, ROGER. Cozinha mexicana . [S.l.]: Editora LISMA, 2005. CUSTER, Tony; ETCHEPARE, Miguel; GUIULFO, Felipe Ossio. El Arte de la cocina peruana . [S.l.]: Cimino Publishing Group, 2003.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
CLEMENTS, Carole. American regional cooking . [S.l.]: Lorenz Books, 2005. FISHER, Carol. The American cookbook: a history . Jefferson, North Carolina: McFarland & Co Inc Pub, 2005. BARRETT, Christine. O Livro de comida mexicana . São Paulo: Manole, 1998. MACHIA, Valeria. Cocina Argentina clásica y moderna . Argentina: Emece Editores, 2003. RABINOVITCH, Daphna. Canadian living cooks step by step . [S.l.]: Vintage Books, 2003.	
Coordenador do Curso _____	Coordenadoria Técnico-Pedagógica _____

DISCIPLINA: Cozinha Alternativa	
Código:	GAST. 028
Carga Horária:	40H
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	GAST.011; GAST 017
Semestre:	05
Nível:	Graduação

EMENTA
Aproveitamento integral de alimentos; culinária <i>light</i> e <i>diet</i> ; culinária vegetariana; macrobiótica; gastronomia hospitalar funcional.
OBJETIVOS
Conhecer os fundamentos das diversas culinárias não usuais existentes: aproveitamento integral de alimentos, culinária <i>diet</i> e <i>light</i> , culinária vegetariana, princípios da culinária macrobiótica e da gastronomia hospitalar rica em alimentos funcionais.
PROGRAMA
1.1 Introdução à cozinha alternativa 1.2 Gastronomia hospitalar 1.3 Cozinha <i>light</i> 1.4 Cozinha <i>diet</i> . 1.5 Preparações para imunodeficientes
METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas expositivas e dialogadas Apresentação de vídeos Aulas práticas de laboratório Aplicação de estudos dirigidos
AVALIAÇÃO
A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
MAHAN, L. K. Krause. Alimentos, nutrição & dietoterapia . 12. ed. São Paulo: Ed. Roca , 2010. DOROSZ, Philippe. Tabela de calorias e regimes de emagrecimento . São Paulo: Manole, 2006. NYOITI, S. Macrobiótica zen: a arte da longevidade e do rejuvenescimento . Porto Alegre, RS: Ed. Associação, 1989.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
CURVO, João. A Alquimia dos sabores - a culinária funcional . São Paulo: Ed. Rocco, 2011. COSTA N. M. B.; ROSA, C. O. B. Alimentos funcionais - componentes bioativos e efeitos fisiológicos . Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2010. FREITAS, S .M. L. Alimentos com alegação <i>diet</i> ou <i>light</i> . São Paulo: Ed. Atheneu, 2005. VALENZI, M. Receitas para vegetarianos . São Paulo: Ed. Marco Zero, 2005. VILLARD, R. A Dieta do chef: alta gastronomia de baixa caloria . [Rio de Janeiro]: Ed. Senac Nacional, 2009.

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

DISCIPLINA: Panificação	
Código:	GAST.029
Carga Horária:	80h
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	GAST. 019
Semestre:	S5
Nível:	GRADUAÇÃO
EMENTA	
Propriedades químicas e interações entre os constituintes das matérias-primas, empregadas na indústria de pães, massas e biscoitos. Técnicas culinárias para a produção e decoração de pães doces e salgados e diversas massas alimentícias para compor um cardápio.	
OBJETIVO	
Conhecer a tradicional e a moderna tecnologia na produção do pão e outras massas alimentícias e suas variações, empregando equipamentos, fluxograma e controle na produção.	
PROGRAMA	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Panificação <ol style="list-style-type: none"> 1.1 Açã da levedura na fermentação 1.2 Brioches e suas variações 1.3 Pães doces 1.4 Pães tipo francês 1.5 Pães tipo Viena 1.6 Pães integrais 1.7 Pães rústicos 1.8 Pães de forma 1.9 Pães Argentinos tradicionais 1.10 Meias luas e <i>Facturas</i> 1.11 Panetones e suas variações 1.12 Pães flavorizados 1.13 Pães clássicos internacionais 1.14 Pães e massas para salgados 2. Massas alimentícias <ol style="list-style-type: none"> 2.1 Bolachas 2.2 Massas frescas de macarrão 	

METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia. Aulas práticas em laboratório com a utilização de matérias primas, utensílios, máquinas e equipamentos.	
AValiação	
A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
ALMEIDA, Augusto Cezar de. Pães no Brasil: fotos e verbetes . São Paulo: Editora Maná, 1999.	
ATKINSON, CATHERINE. Manual prático de pastelaria . Lisboa: Editora Estampa, 2004.	
BARHAM, P. A. Ciência da culinária . São Paulo: Editora Roca, 2002.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
CANELLA-RAWLS, Sandra: Pão arte e ciência . [Rio de Janeiro]: Senac, 2005.	
CAVEL, R. O Pão francês e os produtos correlatos: tecnologia e prática da panificação . Fortaleza: J. Macêdo S. A., 1987.	
SMALLWOOD, Vick. Manual de receitas de pão . Lisboa: Editora Estampa, 2003.	
INGRAM, C.; SHAPTER, J. Manual enciclopédico do pão caseiro . Lisboa: Editora Estampa, 2002.	
RIBEIRO, Carlos Manoel Almeida. Panificação . São Paulo: Editora Hotec, 2006.	
SALINAS, R. D. Alimentos e nutrição a bromatologia . 3. ed. Porto alegre: Artmed, 2002.	
Coordenador do Curso _____	Coordenadoria Técnico-Pedagógica _____

DISCIPLINA: Cozinha Fria	
Código:	GAST.030
Carga Horária:	40h

Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	GAST.017
Semestre:	S5
Nível:	GRADUAÇÃO
EMENTA	
Participação na brigada de cozinha como; Boucher; Poissonnier; Légumier; Garde-manger. Saladas: higienização e preparação de saladas clássicas e contemporâneas. Emulsões e molhos clássicos: temporários, semi-permanentes e permanentes, com elaboração de vinagretes variadas, maionese, aioli, chutney, mostarda, preparo de canapés.	
OBJETIVO	
Conhecer e elaborar preparações frias a serem seguidas no cardápio. Executar as técnicas de preparo com cortes de carnes: bovinas, caprinas, ovinas, suínas e de aves; de pescados e frutos do mar; legumes e vegetais e suas aplicações culinárias. Elaborar saladas, molhos frios e suas variações, e mousses.	
PROGRAMA	
1.1 <i>Boucher</i> (Açougueiro) <ul style="list-style-type: none"> • Requisição de carnes e aves para almoxarifado central • Verificação e recebimento • Pré-preparo e distribuição quantitativa por setor • Elaboração de marinadas e cortes específicos 1.2 <i>Poissonnier</i> (Peixeiro) <ul style="list-style-type: none"> • Requisição de peixes, crustáceos e frutos do mar para almoxarifado central • Verificação e recebimento • Pré-preparo, limpeza e distribuição quantitativa por setor • Elaboração de marinadas e cortes específicos 1.3 <i>Légumier</i> (Legumeiro) <ul style="list-style-type: none"> • Requisição de legumes e hortaliças • Verificação e recebimento • Pré-preparo, limpeza, porcionamento e distribuição por setor • Elaboração de saladas, molhos frios e suas variações 1.4 <i>Garde-manger</i> <ul style="list-style-type: none"> • Armazenamento e estocagem de alimentos sob baixa temperatura • Montagem de pratos frios • Montagem de bufês • Esculturas para decoração • Elaboração de entradas e <i>fingerfood</i> • Molhos frios e suas variações • Elaboraões de saladas e mousses 	

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

DISCIPLINA: Cozinha Oriental	
Código:	GAST. 031
Carga Horária:	80h
Número de Créditos:	4

Código pré-requisito:	GAST. 017
Semestre:	S6
Nível:	GRADUAÇÃO
EMENTA	
A gastronomia do Japão, China, Coréia, Tailândia, Índia e Israel, através do conhecimento de suas características geográficas, históricas, políticas e culturais, associando o conhecimento de suas técnicas culinárias e utensílios empregados nessas preparações. Planejar cardápios de cozinha oriental.	
OBJETIVO	
Identificar os principais grupos de alimentos encontrados em cada região, associado ao estudo de comportamentos alimentares, que influenciaram a gastronomia asiática tornando-a rica em complexidade e requinte.	
PROGRAMA	
1.1	Cozinha do Japão <ul style="list-style-type: none"> • História • Ingredientes e insumos • Pratos típicos
1.2	Cozinha da China <ul style="list-style-type: none"> • História • Ingredientes e insumos • Pratos típicos
1.3	Cozinha da Coréia <ul style="list-style-type: none"> • História • Ingredientes e insumos • Pratos típicos
1.4	Cozinha da Tailândia <ul style="list-style-type: none"> • História • Ingredientes e insumos • Pratos típicos
1.5	Cozinha da Índia <ul style="list-style-type: none"> • História • Ingredientes e insumos • Pratos típicos
1.6	Cozinha de Israel <ul style="list-style-type: none"> • História • Ingredientes e insumos • Pratos típicos
1.7	Cozinha Árabe <ul style="list-style-type: none"> • História • Ingredientes e insumos • Pratos típicos

METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia. Aulas práticas em laboratório com a utilização de matérias primas, utensílios, máquinas e equipamentos.	
AVALIAÇÃO	
A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
ANDERSEN, Maria Cristina. Cozinha árabe . São Paulo: Ed. Melhoramentos, 2005. LEW, J. Culinária chinesa . São Paulo: Editora JTB, 1996. MORIYAMA, Y. Culinária japonesa . São Paulo: Editora JBC, 1995.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
DASI, S. D. Culinária vegetariana com sabor da Índia . 5 ed. São Paulo: Editora Sandra Lage, 2010. SHIMIZU, S. Melhores Receitas da Culinária Japonesa . São Paulo: Editora JTB, 2002. WILSON, Anne. Cozinha japonesa e coreana . [S.l.]: Ed. Konemann do Brasil, 2006. LEW, Judy. Culinária chinesa para brasileiros . 2. ed. São Paulo: Editora JBC, [s.d.]. DUMAS, A. Grande dicionário de culinária . São Paulo: Editora Jorge Zahar, 2006. YAZBEK, M. H. Receitas árabes tradicionais . São Paulo: Editora Revan, 2001.	
Coordenador do Curso _____	Coordenadoria Técnico- Pedagógica _____

DISCIPLINA: Cozinha Regional Nordestina	
Código:	GAST. 032
Carga Horária:	80h
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	GAST. 017

Semestre:	S6
Nível:	GRADUAÇÃO
EMENTA	
Influências de populações de índios, europeus, africanos e outros imigrantes na culinária do nordeste. Contribuição de técnicas e ingredientes, influências socioeconômicas e religiosas de cada uma destas culturas na culinária regional nordestina. Aspectos históricos, étnicos, econômicos e sociais da formação gastronômica local.	
OBJETIVO	
<p>Conhecer a culinária local e as influências recebidas.</p> <p>Conhecer ingredientes típicos, os pratos tradicionais regionais, e a culinária contemporânea nordestina.</p> <p>Desenvolver as diversas técnicas de preparo, combinações de ingredientes, cores e sabores da culinária da região nordeste do Brasil.</p> <p>Identificar as diferenças presentes na gastronomia entre os estados da região nordeste e suas influências.</p>	
PROGRAMA	
<ol style="list-style-type: none"> 1 Cozinha Regional Nordestina <ol style="list-style-type: none"> 1.1 Cozinha do Ceará 1.2 Cozinha do Piauí 1.3 Cozinha do Maranhão 1.4 Cozinha de Sergipe 1.5 Cozinha do Rio Grande do Norte 1.6 Cozinha da Bahia 1.7 Cozinha de Pernambuco 1.8 Cozinha da Paraíba 1.9 Cozinha de Alagoas 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia. Aulas práticas em laboratório com a utilização de matérias primas, utensílios, máquinas e equipamentos.	
AVALIAÇÃO	
A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>COSTA, A.; JORGE, P. A Comida baiana de Jorge Amado ou o livro de cozinha de Pedro Archanjo com as merendas de dona Flor. São Paulo: Record, 2003.</p> <p>ARAUJO, W. M. C.; TENSER, C. M. R. Gastronomia - cortes & recortes.</p>	

Brasília: SENAC-DF, 2006. v. I.
 ARTHUR, B. **Culinária caprina do Alto Sertão** - a gastronomia. São Paulo: Senac São Paulo, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

PEREIRA, Marcos da Veiga. **Culinária baiana no restaurante do SENAC...**: Pelourinho. 2. ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 1996
 FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. 7. ed. São Paulo: SENAC, Estúdio Sonia Robatto, 2005.
 MONTINGELLI, N. M. M. **Culinária com produtos caprinos: 74 receitas deliciosas** - como fazer e saborear. Porto Alegre: Cinco continentes, 2007.
 CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

Coordenador do Curso

Coordenadoria Técnico- Pedagógica

DISCIPLINA: Confeitaria e Doçaria

Código: GAST. 033
Carga Horária: 80h
Número de Créditos: 4
Código pré-requisito: GAST. 019
Semestre: S6
Nível: GRADUAÇÃO

EMENTA

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

OBJETIVO

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

PROGRAMA

- 1.1 Caldas
- 1.2 Chocolates
 - Introdução/Métodos para temperagem de chocolates
 - Ovos de pascoa

- Ganaches
 - Bombons de molde
 - Bombons com recheio
 - Trufas
 - Pastilhas
 - Decoração com chocolate
 - Esculturas com chocolate
 - Trabalho com pistola de chocolate e compressores
- 1.3 Bombons
- Marzipã
 - Praliné
 - Fondant
 - Pastas de frutas
 - Marshmallow
 - Balas de goma
 - Bombons de licor
 - Caramelos de leite e toffees
 - Torrones
 - Nougatine
- 1.4 Açúcar
- Pastillage
 - Açúcar fundido
 - Açúcar puxado
 - Acetinado (fitas, laços, folhas, rosas)
 - Açúcar soprado
 - Peça de açúcar
 - Açúcar em fios
 - Pontos do açúcar
- 1.5 Preparações Geladas
- Sorvetes cremosos
 - Sorvetes a base de ovos
 - Sorbets
 - Granitados
 - Suflês gelados
- 1.6 Compotas, geleias e licores.
- Conservas
 - Embalagem e esterilização de frascos
 - Gelificante para geleias e confituras
 - Geleias
 - Compotas
 - Doce de leite
 - Doces
 - Confituras
 - Frutas em calda
 - Cascas de frutas cristalizadas
 - Licores
 - Frutas em álcool

<p>1.7 Gelatinas</p> <p>1.8 Sobremesas com frutas</p> <p>1.9 Sobremesas com sorvete</p> <p>1.10 Suflês, mousses e merengues</p> <p>1.11 Massas e omeletes</p> <p>1.12 Bolos e tortas</p> <p>1.13 Pastelaria</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia. Aulas práticas em laboratório com a utilização de matérias primas, utensílios, máquinas e equipamentos.</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>DUCHENE, L.; JONES, B. Le Cordon bleu - sobremesas e suas técnicas. São Paulo: Editora Marco Zero, 2004.</p> <p>HERMÉ, P. Larousse das sobremesas. São Paulo: Editora Larousse, 2006.</p> <p>PERRELLA, A. S.; PERRELLA, M. C. A História da confeitaria no mundo. Campinas: Livro Pleno, 1999.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>QUINTAS, F., MENEZES, J. L., CAVALCANTI, M. L. M., LODY, R., KAUFMAN, T. A Civilização do açúcar. Recife, PE: Fundação Gilberto Freire, 2007.</p> <p>SALINAS, R.D. Alimentos e nutrição: Introdução a Bromatologia. Porto Alegre: Editora Artmed, 2000.</p> <p>THIS, H. Um Cientista na cozinha. São Paulo: Editora Ática, 2006.</p> <p>WRIGHT, J; TREUILLE, E. Todas as técnicas culinárias – lê cordon bleu. São Paulo: Editora Marco Zero, 2005.</p> <p>FREYRE, G. Açúcar. São Paulo: Editora Global, 2007.</p> <p>LEAL, M. L. M. S. A História da gastronomia. Rio de Janeiro: Editora Senac, 1998.</p>	
Coordenador do Curso	Coordenadoria Técnico- Pedagógica
_____	_____

DISCIPLINA: Cozinha Europeia	
Código:	GAST.034
Carga Horária:	80h
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	GAST. 017
Semestre:	S6
Nível:	GRADUAÇÃO
EMENTA	
<p>França: estudo teórico e prático da culinária Francesa. História, evolução, propagação e influência na gastronomia mundial. Gastronomia tradicional das principais regiões da França. Estudo dos principais produtos alimentícios originalmente produzidos na França.</p> <p>Itália: Elaboração e preparação de pratos típicos.</p> <p>Portugal: Visão geral histórica. Aspectos regionais. Produtos e ingredientes utilizados. Pratos típicos por região.Culinária conventual. Elaboração e preparação de pratos.</p> <p>Espanha: Visão geral histórica. Aspectos regionais. Produtos e ingredientes utilizados. Pratos típicos por região.Elaboração e preparação de pratos.</p> <p>Alemanha:Visão geral histórica, dando ênfase à influência das guerras nas mudanças gastronômicas. Aspectos regionais. Produtos e ingredientes utilizados. Pratos típicos. Elaboração e preparação de pratos.</p> <p>Grécia, Egito e Marrocos:Influência do mar Mediterrâneo na formação culinária. Produtos e ingredientes utilizados. Pratos típicos de cada país. Elaboração e preparação de pratos.</p>	
OBJETIVO	
<p>Conhecer a culinária tradicional de Portugal, Espanha, Alemanha e de alguns países do Mediterrâneo, observando a influência de outras culturas e de fatores econômicos, geográficos e políticos na formação gastronômica destes países.</p> <p>Conhecer as culinárias francesa, italiana, regional francesa;</p> <p>Entender a história e evolução da culinária francesa;</p> <p>Elaborar preparações culinárias específicas da culinária francesa.</p> <p>Conhecer a culinária típica e regional da Itália, abrangendo costumes, características geográficas, produção agrícola, criação de animais e utilização e preparações dos 20 produtos de cada região estudada, dando ênfase às técnicas culinárias utilizadas nas diversas preparações italianas.</p>	
PROGRAMA	
1.1	Cozinha Francesa
1.2	Cozinha Italiana

1.3	Cozinha Portuguesa
1.4	Cozinha Espanhola
1.5	Cozinha Alemã
1.6	Cozinha do Mediterrâneo
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia. Aulas práticas em laboratório com a utilização de matérias primas, utensílios, máquinas e equipamentos.	
AVALIAÇÃO	
A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CLEMENTS, C. O Melhor da cozinha francesa. [S.I.]: EDELBRA, 2001.	
DOMINÉ, A.; RÖMER, J.; DITTER, M. Culinária – especialidades européias. [S.I.]: KÖNEMANN, 2001.	
LE CORDON BLEU. Autentica cozinha francesa. São Paulo: MANOLE, [1995?].	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
LAROUSSE. Larousse da cozinha italiana. São Paulo: Larousse, 2006.	
BARGHINI, L. O Grande livro da cozinha italiana. São Paulo: Melhoramentos, 2005.	
FREITAS, C.T. DE. A Cozinha italiana. São Paulo: Melhoramentos, 2002.	
HAZAN, J. Autêntica cozinha italiana. São Paulo: Manole, 1994.	
LANCELOTTI, S. O Livro da cozinha clássica. Porto Alegre: L&PM Pocket, 1999.	
WERNER, C. Larousse da cozinha do mundo - Mediterrâneo e Europa Ocidental. Brasil: Ed. Larousse Brasil, 2005.	
Coordenador do Curso	Coordenadoria Técnico- Pedagógica
_____	_____

DISCIPLINA: Conservação de Alimentos	
Código:	GAST.036
Carga Horária:	80h

Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	-
Semestre:	Opcional
Nível:	GRADUAÇÃO
EMENTA	
Fundamentos da conservação dos alimentos. Principais alterações nos alimentos. Importância da conservação dos alimentos. Técnicas de conservação dos alimentos. Emprego de baixas temperaturas. Tratamento Térmico. Uso de Aditivos Químicos. Fermentações Industriais. Defumação. Concentração. Evaporação. Irradiação. Alterações nos Alimentos Provocadas pelos Métodos de Conservação. Consequências da má conservação dos alimentos.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a importância da conservação de Alimentos; • Conhecer métodos gerais de conservação de Alimentos; • Conhecer as consequências das alterações dos alimentos 	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I – Fundamentos da Conservação de Alimentos</p> <p>1.1. Introdução a Ciência e Tecnologia de Alimentos</p> <p>1.2. Importâncias da conservação dos alimentos</p> <p>1.3. Estratégias de conservação dos alimentos</p> <p>UNIDADE II – Principais Alterações nos Alimentos</p> <p>2.1. Introdução</p> <p>2.2. Alterações Biológicas</p> <p>2.3. Alterações Enzimáticas</p> <p>2.4. Alterações Químicas</p> <p>UNIDADE III – Conservação pelo Calor</p> <p>3.1. Introdução</p> <p>3.2. Comportamentos de microrganismos e enzimas diante da temperatura</p> <p>3.3. Cinética da destruição dos microrganismos pelo calor</p> <p>3.4. Termorresistência dos microrganismos</p> <p>3.5. Aplicação prática de tratamentos térmicos</p> <p>3.6. Tipos de tratamentos térmicos</p> <p>3.6.1. Esterilização</p> <p>3.6.2. Pasteurização</p> <p>UNIDADE IV – Conservação pelo Frio</p> <p>4.1. Introdução</p> <p>4.2. Conceitos de refrigeração e congelamento</p> <p>4.3. Refrigeração e armazenamento em refrigeração</p> <p>4.3.1. Efeito da refrigeração na velocidade das reações químicas e enzimáticas e no crescimento dos microrganismos</p> <p>4.3.2. Fatores que é preciso controlar durante o armazenamento em</p>	

refrigeração

4.3.3. Características dos alimentos refrigerados

4.4. Congelamento e armazenamento em congelamento

4.4.1. Modificações nos alimentos durante o congelamento

4.4.2. Efeito do congelamento nos microrganismos

4.5. Produção industrial de frio

4.6. Métodos e equipamentos de congelamento

4.7. Métodos de descongelamento de alimentos

UNIDADE V – Aditivos Químicos

5.1. Introdução

5.2. Principais aditivos químicos utilizados industrialmente

5.3. Aditivos químicos na legislação

5.4. Mecanismo de ação dos principais aditivos químicos utilizados industrialmente

5.5. Aditivos químicos naturais e artificiais

UNIDADE VI – Fermentações Industriais

6.1. Introdução

6.2. Principais processos de fermentações industriais

6.3. Principais microrganismos envolvidos em fermentações industriais

6.4. Modo de ação dos microrganismos utilizados industrialmente para fermentações

6.5. Principais equipamentos utilizados em fermentações industriais

UNIDADE VII – Conservação dos Alimentos pela Eliminação de Água

7.1. Introdução

7.2. Concentração dos alimentos por evaporação

7.2.1. Fundamentos da evaporação

7.2.2. Efeito nas propriedades dos alimentos

7.2.3. Equipamentos e aplicações

7.3. Desidratação

7.3.1. Fundamentos da desidratação

7.3.2. Efeito nas características dos alimentos

7.3.3. Equipamentos e aplicações

7.3.4. Liofilização

7.3.5. Conservação dos alimentos desidratados

7.3.6. Reconstituição dos alimentos desidratados

UNIDADE VIII – Conservação dos Alimentos pela Irradiação

8.1. Introdução

8.2. Principais processos de irradiação

8.3. Mecanismo de ação dos processos de irradiação

METODOLOGIA DE ENSINO

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

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina,

as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FELLOWS, P.J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos - Princípios e Prática**. 2ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602p.

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

ORDÓÑEZ, J.A. **Tecnologia de Alimentos**. v1. Porto Alegre: Artmed, 2006; 294p.
OETTERER, MARILIA; D'ARCE, MARISA APARECIDA BISMARA REGITANO; SPOTO, MARTA. **FUNDAMENTOS DE CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**. São Paulo: Manole,2006,632p.

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

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

DISCIPLINA: LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS - LIBRAS

Código: GAST.037

Carga Horária: 40h

Número de Créditos: 2

Código pré-requisito: -

Semestre: Opcional

Nível: GRADUAÇÃO

EMENTA

Histórico e Fundamentos da educação de Surdos. A Língua Brasileira de Sinais – Libras: características básicas da fonologia. Noções básicas de léxico, de morfologia e de sintaxe;

Noções de variação. Prática de Libras: desenvolver a expressão visual-gestual.
OBJETIVO
<ul style="list-style-type: none"> · Sensibilizar e instrumentalizar os alunos da Licenciatura em Física para a necessidade da inclusão de alunos com necessidades especiais com ênfase na Deficiência Auditiva · Conhecer os aspectos históricos e os fundamentos da Educação de Surdos; · Identificar as características básicas da fonologia na Língua Brasileira de Sinais; · Compreender as noções lingüísticas básicas que envolvem a Língua Brasileira de Sinais; · Familiarizar os alunos com os códigos lingüísticos utilizados na Língua Brasileira de Sinais.
PROGRAMA
<ol style="list-style-type: none"> 1. Contextualização da Educação Inclusiva: conceituação e histórico; 2. Fundamentos da educação de Surdos; 3. A Língua Brasileira de Sinais; 4. Noções básicas de léxico, de morfologia e de sintaxe; 5. Noções de variação lingüística aplicada à linguagem de sinais; 6. Noções práticas: desenvolver a expressão visual-gestual.
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> · Aulas expositivas dialogadas · Oficinas de comunicação · Seminários · Cine-conhecimento: Meu nome é Jonha, Filhos do Silêncio. · Atividades em espaços educativos, escolar e/ou não escolar.
AVALIAÇÃO
<ul style="list-style-type: none"> · Processual e formativa através de registro de leituras, decodificação de sinais e simulação de diálogo.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>COUTINHO, Denise. LIBRAS e Língua Portuguesa: Semelhanças e diferenças. João Pessoa: Arpoador, 2000.</p> <p>QUADROS, Ronice Muller de. Língua de SINAIS BRASILEIRA: ESTUDOS LINGUISTICOS. Porto Alegre: Artmed, 2004.</p> <p>SACKS, Oliver W Obra: Vendo Vozes: uma viagem ao mundo dos surdos. São Paulo: Companhia das Letras. 1998.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SKLIAR, Carlos Obra: A Surdez: um olhar sobre as diferenças. Porto Alegre: Mediação. 1998

BRASIL. Decreto 5.626 de 22 de dezembro de 2005. Brasília. 2005.

DISCIPLINA: GASTRONOMIA HOSPITALAR

Código:	GAST.038
Carga Horária:	40h
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	-
Semestre:	Opcional
Nível:	GRADUAÇÃO

EMENTA

Conhecer a história dos hospitais e da hospitalidade. Possibilitará ao aluno atuar na alimentação hospitalar. Tipos, características de hospitais. O serviço gastronômico em unidades hospitalares. A gastronomia como parte do processo de educação alimentar e a recuperação da saúde nas unidades hospitalares. A aplicação dos princípios da gastronomia nos serviços da área de saúde.

OBJETIVO

Qualificar e habilitar profissionais com base técnica a identificar os diferentes aspectos que vão desde a necessidade e expectativa do paciente/cliente até a tradução em uma alimentação saudável, atrativa, saborosa e de qualidade que atenda as exigências terapêuticas, assegurando a satisfação do paciente/cliente e promovendo a recuperação da sua saúde no âmbito hospitalar de forma humanizada.

PROGRAMA

1. Hospitalidade
2. Hotelaria Hospitalar
3. Gestão Hospitalar
4. História da Alimentação, Nutrição e Gastronomia
5. Gastronomia Hospitalar
6. Alimentos Funcionais na Gastronomia Hospitalar
7. Gastronomia Funcional
8. Técnicas Culinárias aplicadas a Cozinha Hospitalar
9. Dietoterapia
10. Dietas Hospitalares Padrões
11. Dietas Hospitalares Especiais
12. Design, Montagem e Finalização de Pratos

METODOLOGIA DE ENSINO

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

com a utilização de matérias primas, utensílios, máquinas e equipamentos.

AVALIAÇÃO

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Walker, John R. , **1944 – Introdução à Hospitalidade**/ John R. Walker; (tradução Élcio de Gusmão Verçosa Filho). Barueri, SP: Manole, 2002.

Moura, Anísio de – **Gestão Hospitalar: da organização ao serviço de apoio diagnóstico e terapêutico** / Anísio de Moura, Airton Viriato. – Barueri, SP: Manole, 2008.

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

Dietas hospitalares: uma abordagem na prática clínica, Centro Universitário São Camilo, 2003.

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

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

WRIGHT, J. TREUILLE, E. Le Cordon Bleu. Todas as Técnicas Culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2007. 6ª edição. 351 pág

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **Técnica dietética** : seleção e preparo de alimentos. Editora Atheneu, São Paulo, 2003, 296p.

5 CORPO DOCENTE (Titulação, regime de trabalho, CPF, disciplinas)

Amanda Mazza Cruz de Oliveira

CPF: 457.475.633.00

Titulação máxima: Doutorado

Regime de Trabalho: Dedicção Exclusiva

Vínculo Empregatício: Efetivo

Disciplinas ministradas: Estrutura física e organizacional de serviços de alimentação, Higiene e segurança alimentar, Nutrição e Dietética,

Metodologia do Trabalho Científico, Planejamento de Cardápios, Cozinha Alternativa, Estágio Curricular, Gastronomia Hospitalar.

Agamenon Carneiro da Silva

CPF: 117.888.443-00

Titulação Máxima: Especialização

Regime de Trabalho: Dedicção Exclusiva

Vínculo Empregatício: Efetivo

Disciplinas ministradas: Produção de matérias primas culinárias.

Carlos Eliardo Barros Cavalcante

CPF: 977.098.833-20

Titulação Máxima: Mestrado

Regime de Trabalho: Dedicção Exclusiva

Vínculo Empregatício: Efetivo

Disciplinas ministradas: Gastrotecnia.

Carlos Henrique Sales Martins

CPF: 963.480.383 – 00

Titulação Máxima: Graduado

Regime de Trabalho: 40 Horas

Vínculo Empregatício: Efetivo

Disciplinas ministradas: Matemática financeira; Controle de custos em gastronomia.

Marco Henrique de Brito Mudo

CPF: 026 441 813 – 13

Titulação Máxima: Graduado

Regime de Trabalho: 40 Horas

Vínculo Empregatício: Efetivo

Disciplinas ministradas: Segurança do Trabalho em serviços de alimentação; Alimentos, Sociedade e Cultura; Introdução à Panificação e Confeitaria; Gestão de Bares e Restaurantes; Planejamento e Organiz. de Eventos Gastronômicos; Cozinha Brasileira; Panificação; Cozinha Regional Nordestina; Confeitaria e doçaria.

Patricia Campos Mesquita

CPF: 461.411.543 – 87

Titulação Máxima: Mestrado

Regime de Trabalho: Dedicção Exclusiva

Vínculo Empregatício: Efetivo

Disciplinas ministradas: Serviços de A&B; Análise sensorial de alimentos e bebidas; Estudo de bebidas; Conservação de alimentos.

Renato da Cunha Gomes

CPF: 051.098.794.00

Titulação Máxima: Graduação.

Regime de Trabalho: Dedicção Exclusiva

Vínculo Empregatício: Efetivo

Disciplinas ministradas: História da Gastronomia; Habilidades e Técnicas Culinárias I; Empreendedorismo; Habilidades e Técnicas Culinárias II; Enogastronomia; Planejamento e Organiz. de Eventos Gastronômicos; Cozinha das Américas; Cozinha Fria; Cozinha Oriental; Cozinha Européia e Mediterânea.

Ulisses Costa de Vasconcelos

CPF: 666.598.333 -15

Titulação Máxima: Graduado

Regime de Trabalho: Dedicção Exclusiva

Vínculo Empregatício: Efetivo

Disciplinas ministradas: Tecnologia da Informação.

José Rodrigues do Nascimento Neto

CPF: 424.408.903-91

Titulação Máxima: Graduado

Regime de Trabalho: Dedicção Exclusiva

Vínculo Empregatício: Efetivo

Disciplinas ministradas: Técnicas de Comunicação Oral e Escrita; Inglês Instrumental.

6 CORPO TÉCNICO ADMINISTRATIVO (diretamente relacionado ao curso)

SERVIDOR	CARGO	FORMAÇÃO
Camila Rios Linhares	Assistente em Administração	Administração
Lucilene Rocha de Oliveira	Assistente em Administração	Administração
Angélica Carvalho	Assistente em	Pedagogia

Administração		
Fernanda Borges	Bibliotecária	Biblioteconomia
Jocely Xavier	Audiovisual	Letras
José Kaério França Lopes	Auxiliar Administrativo	-
Marcelo Tobias Araújo	Auxiliar Administrativo	-

7 INFRA-ESTRUTURA

7.1 BIBLIOTECA

A Biblioteca do IFCE – Campus Ubajara funciona nos três períodos do dia. O horário de funcionamento é das 7h às 21h45, fechando para o horário de almoço de 12h às 14h, de segunda a sexta-feira.

Aos usuários vinculados ao Campus e cadastrados na Biblioteca é concedido o empréstimo domiciliar de livros, exceto obras de referência, periódicos, publicações indicadas para reserva e outras publicações conforme recomendação do setor. As formas de empréstimo são estabelecidas no regulamento de seu funcionamento. A biblioteca dispõe também de uma área para estudos coletivos para alunos e professores.

Com relação ao acervo, a Biblioteca irá possuir títulos de livros e exemplares, títulos de periódicos e títulos de vídeos (DVD e CD). Todo acervo será catalogado em meios informatizados.

A aquisição do acervo referente ao curso de Tecnologia em gastronomia está em processo de elaboração e levantamento de preços, e espera-se que este esteja disponível ao usuário quando do início do curso,

É interesse da Instituição a atualização do acervo de acordo com as necessidades e prioridades estabelecidas pelo corpo docente.

7.2 INFRA-ESTRUTURA FÍSICA E RECURSOS MATERIAIS

7.2.1. DISTRIBUIÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO EXISTENTE PARA O CURSO EM QUESTÃO.

Os itens descritos abaixo já estão em funcionamento e fazem parte da estrutura básica do campus do IFCE Ubajara.

DEPENDÊNCIAS	QUANT.	m²
Sala de Direção	1	19,60
Sala Vocacional (Direção de Ensino, Coordenação do Curso, Registros Escolares)	1	76,30
Sanitário da Sala Vocacional (feminino, masculino e deficientes)	3	12,10
Salas de Aula para o Curso	3	50,00
Salas de Aula para o Curso	2	31,30
Sala dos Professores	1	31,30
Sanitário Coletivo (Área 1)	2	6,35
Sanitário Coletivo(Área 2)	2	9,40
Sanitário para Deficientes (Área 02)	1	2,70
Copa	1	12,70
Área de Convivência	1	51,50
Biblioteca (Sala de Leitura/Estudos)	1	155,00
Sala de vídeo conferência	1	59,10
Auditório	1	200,00

7.2.2. OUTROS RECURSOS MATERIAIS

ITEM	QUANT.
Televisores	2
Retroprojetores	6
Data Show	9
Quadro Branco	5
Monitor 34'' para Vídeo Conferência	2
Projektor Desktop	2

Projektor de Multimídia	2
Aparelho de DVD	2
Câmera Fotográfica Digital	3

7.3 INFRA-ESTRUTURA DE LABORATÓRIOS

7.3.1 LABORATÓRIOS BÁSICOS

Os itens descritos abaixo já estão em funcionamento e fazem parte da estrutura básica do campus do IFCE Ubajara.

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m ²)	m ² por estação	m ² por aluno
01 LAB. INFORMÁTICA	50,00	0,5	5 m ²
Descrição (Software Instalado, e/ou outros dados)			
Sistema Operacional Windows XP, Editor de Texto Word, Planilha Eletrônica Excel, Software de Apresentação Power Point, Browser Internet Explorer, AVG antivírus, Turbo Pascal, OpenOffice (Editor de Texto, Planilha Eletrônica, Software de Apresentação)			
Equipamentos (Hardware Instalado e/ou outros)			
Qtde.	Especificações		
15	Computador Eclipse, Pentium D 5GHz, Windows XP, 60 Gb, 512 Mb, DVD, Acesso a Internet, Monitores LCD 17'', Teclado padrão ABNT e mouse dois botões		
04	Bancadas de madeira para computadores		
15	Cadeiras		
15	Estabilizadores de tensão		

7.3.2 LABORATÓRIOS ESPECÍFICOS À ÁREA DO CURSO

A estrutura física que abrigará os laboratórios específicos para o curso de Tecnologia em Gastronomia do campus Ubajara são existentes e fazem parte da estrutura básica do campus do IFCE Ubajara.

Os equipamentos para os laboratórios específicos como a cozinha quente e fria, laboratório de panificação e confeitaria e área de armazenamento, estocagem e recebimento de alimentos para o curso superior de tecnologia em gastronomia do campus Ubajara estão em processo de cotação de preços. As atividades relacionadas a utilização dos mesmos poderão contar com o apoio dos laboratórios de processamento de alimentos do curso técnico em alimentos do campus Ubajara, já existentes, e dos laboratórios disponíveis no curso superior em Tecnologia de Alimentos do campus IFCE de Sobral além dos laboratórios disponíveis do Hotel Escola de Guaramiranga pertencente ao IFCE e gerido pelo campus Fortaleza, caso a estrutura do campus Ubajara não esteja pronta até o segundo ano do curso.

A lista de equipamentos a serem adquiridos segue abaixo:

Cozinha (nº e/ou nome)		Área (m²)	m² por estação	m² por aluno
Cozinha Quente e Fria		52,70	26,35	3,51
Descrição (Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)				
Instalações para aulas práticas das disciplinas; Habilidades e técnicas culinárias I e II, Cozinha Regional Nordestina, Cozinha Brasileira, Cozinha Européia e Mediterrânea, Cozinha Fria, Cozinha das Américas, Cozinha Oriental, Cozinha Alternativa e outras Disciplinas quando se fizer necessário.				
Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)				
Qtde.	Especificações			
03	EXTINTOR DE INCENDIO PÓ QUIMICO CAP. 08KG			
02	COIFA DE INOX 5M			
04	LIQUIDIFICADOR COM COPO PLASTICO MR. ARNO MOD. WWB3 03VEL. SN PF			
04	BALANÇA ELETRÔNICA 15,0 KG - DIVISÃO DE 2 G			
02	BALANÇA SEMI-ANALÍTICA			
02	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 5L			
02	FORNO DE MICROONDAS EM INOX 30L			
04	MULTI-PROCESSADOR DE ALIMENTOS			

01	FORNO COMBINADO 15 TELAS
03	REFRIGERADOR 500L
01	SELADORA À VÁCUO
01	SELADORA DE BARRAS AQUECIDAS
01	TACHO SIMPLES E BASCULANTE ENCAMISADOS
01	ULTRA CONGELADOR 5 TELAS
02	ARMÁRIO ESQUELETO
02	CHAPA PARA LANCHES 1M
04	MESA DE PROCESSAMENTO EM AÇO INOX
01	FRITEIRO A GÁS
02	MESA DE PROCESSAMENTO EM AÇO INOX COM CUBAS MÉDIA E GRANDE
02	FOGÃO INDUSTRIAL 8 BOCAS
01	FREEZER HORIZONTAL – CONGELADOS: - 16° A - 20°C OU RESFRIADOS DE +1° A + 7°C
01	MOEDOR DE CARNE 5 KG
01	EMBUTIDEIRA
01	CUTTER
02	CARRINHO DE TRANSPORTE INOX COM RODINHAS
04	LUVAS TERMICAS
01	ARMÁRIOS TÉRMICOS
06	ROLO PARA MASSA DE PVC
35	PLACAS DE CORTE
06	BOLW INOX 1000ML
06	BOLW INOX 3000ML
20	COLHERES DE POLICARBONATO

10	ESPÁTULA BICO DE PATO
10	ESPÁTULA RASPADEIRA
10	ESPÁTULA RETA
10	ESPÁTULA DE SILICONE (PÃO DURO) COM CABO INOX
04	TERMÔMETRO DIGITAL
04	CONCHAS PARA MOLHOS EM INOX
04	TESOURA CULINÁRIA
06	LIXEIRA RET C/ PEDAL 25 LTS BRANCO
06	SABONETEIRA MINI BRANCA AC 84000
05	PANELAS INOX FUNDO TRIPLO 1000 ML
05	PANELAS INOX FUNDO TRIPLO 3500 ML
05	PANELAS INOX FUNDO TRIPLO 5000 ML
40	FACAS DE CORTE EM INOX P, M E G
50	PRATOS DE LOUÇA
06	PENEIRA EM INOX
06	FOUET DE METAL TAMANHO MÉDIO
02	TERMÔMETRO A LASER
10	PALLETS DE PVC
06	TOALHEIRO
04	CAIXA PLÁSTICA
01	CPU GABINETE EM TORRE MR. COMPAQ MOD. PRESARIO 7000 SN 7EL193
01	MONITOR DE VIDEO 15" MR. COMPAQ MOD. B540 SN 045BK51EC460
02	ESTANTE BAIXA EM PVC COM 03 PRATELEIRAS COR MARROM
01	MESA PARA IMPRESSORA EM CEREJEIRA ESTRUTURA EM METALON

01	QUADRO BRANCO EM ESTRUTURA DE ALUMINIO MED. 1,50X1,00
----	---

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m²)	m² por estação	m² por aluno
Laboratório de Panificação e Confeitaria	52,70	26,35	3,51

Descrição (Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)

Instalações para aulas práticas das disciplinas; Introdução à Panificação e Confeitaria, Panificação, Confeitaria e Doçaria e outras Disciplinas quando se fizer necessário.

Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)

Qtde.	Especificações
01	COIFA DE INOX 5M
04	BALANÇA ELETRÔNICA 15,0 KG - DIVISÃO DE 2 G
02	BALANÇA SEMI-ANALÍTICA
01	BATEDEIRA INDUSTRIAL 15,0 L
06	BATEDEIRA PLANETÁRIA PROFISSIONAL EM FERRO
02	COMPRESSOR DE AR CULINÁRIO
04	AERÓGRAFO CULINÁRIO
02	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 5L
02	FORNO DE MICROONDAS EM INOX 30L
01	MINI-CÂMARA DE CONGELAMENTO
01	MULTI-PROCESSADOR DE ALIMENTOS
01	FORNO TURBO À GAS 15 TELAS
03	REFRIGERADOR 500L
01	SELADORA À VÁCUO
01	SELADORA DE BARRAS AQUECIDAS

01	SISTEMA DE GERAÇÃO DE ÁGUA GELADA
01	TACHO SIMPLES E BASCULANTE ENCAMISADOS
01	MASSEIRA SEMIRÁPIDA - 15KG
01	ULTRA CONGELADOR 5 TELAS
02	ARMÁRIO ESQUELETO
04	ARMÁRIOS DE FERMENTAÇÃO DE INOX COM 20 ASSADEIRAS - MASSAS DOCES E CROCANTES
04	CHAPA PARA LANCHES
04	MESA DE PROCESSAMENTO EM AÇO INOX
02	MESA DE PROCESSAMENTO EM AÇO INOX COM CUBAS MÉDIA E GRANDE
02	FRITEIRO A GÁS
01	MODELADORA REVERSÍVEL
01	FORNO ELÉTRICO MODULAR COM TRÊS CÂMARAS
01	FOGÃO INDUSTRIAL 6 BOCAS
01	DIVISORA E BOLEDORA DE MASSAS
01	MÁQUINA DE SORVETES ELÉTRICA CAP. 1L
01	DERRETEDEIRA DE CHOCOLATE COM 1 CUBA - ATÉ 07 KG
01	FREEZER HORIZONTAL – CONGELADOS: - 16° A - 20°C OU RESFRIADOS DE +1° A + 7°C
02	CARRINHO DE TRANSPORTE INOX COM RODINHAS
04	LUVAS TERMICAS
01	ARMÁRIOS TÉRMICOS
06	ROLO PARA MASSA DE PVC
15	PLACAS DE CORTE
06	BOLW INOX 1000ML

06	BOLW INOX 3000ML
10	COLHERES DE POLICARBONATO
10	ESPÁTULA ANGULADA
10	ESPÁTULA BICO DE PATO
10	ESPÁTULA RASPADEIRA
10	ESPÁTULA RETA
10	ESPÁTULA DE SILICONE (PÃO DURO) COM CABO INOX
04	TERMÔMETRO DIGITAL
04	CONCHAS PARA MOLHOS EM INOX
04	TESOURA CULINÁRIA
06	LIXEIRA RET C/ PEDAL 25 LTS BRANCO
06	SABONETEIRA MINI BRANCA AC 84000
10	PANELAS INOX FUNDO TRIPLO 1000 ML
10	PANELAS INOX FUNDO TRIPLO 3500 ML
10	PANELAS INOX FUNDO TRIPLO 5000 ML
30	FACAS DE CORTE EM INOX P, M E G
50	PRATOS DE LOUÇA
06	PENEIRA EM INOX
06	FOUET DE METAL TAMANHO MÉDIO
02	TERMÔMETRO A LASER
06	TOALHEIRO
04	CAIXA PLÁSTICA

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m²)	m² por estação	m² por aluno
-----------------------------------	-----------------------------	----------------------------------	--------------------------------

Área de Recebimento, Estocagem e Armazenamento de Alimentos		52,70	26,35	3,51
Descrição (Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)				
Instalações para aulas práticas das disciplinas; Gestão de Bares e Restaurantes, Todas as Disciplinas práticas e Elaboração de Cardápios. Área comum munida de equipamento necessário para todo o armazenamento de alimentos prontos e/ou matérias primas sob refrigeração, congelamento ou temperatura ambiente, utilizadas durante o curso.				
Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)				
Qtde.	Especificações			
01	CPU GABINETE EM TORRE MR. COMPAQ MOD. PRESARIO 7000 SN 7EL193			
01	MONITOR DE VIDEO 15" MR. COMPAQ MOD. B540 SN 045BK51EC460			
02	ESTANTE BAIXA EM PVC COM 03 PRATELEIRAS COR MARROM			
01	MESA PARA IMPRESSORA EM CEREJEIRA ESTRUTURA EM METALON			
01	QUADRO BRANCO EM ESTRUTURA DE ALUMINIO MED. 1,50X1,00			
01	COMPUTADOR ECLIPSE, PENTIUM D 5GHZ, WINDOWS XP, 60 GB, 512 MB, DVD, ACESSO A INTERNET, MONITORES LCD 17", TECLADO PADRÃO ABNT E MOUSE DOIS BOTÕES			
01	BANCADA DE MADEIRA PARA COMPUTADORES			
02	CADEIRA			
01	ESTABILIZADOR DE TENSÃO			
04	MESA DE PROCESSAMENTO EM AÇO INOX			
02	MESA DE PROCESSAMENTO EM AÇO INOX COM CUBAS MÉDIA E GRANDE			
04	BALANÇA ELETRÔNICA 15,0 KG - DIVISÃO DE 2 G			
02	BALANÇA SEMI-ANALÍTICA			
02	CARRINHO DE TRANSPORTE INOX COM RODINHAS			

02	TERMÔMETRO A LASER
30	PALLETS DE PVC
02	TOALHEIRO
60	CAIXA PLÁSTICA
20	ESTANTE INOX 5 PRATELEIRAS
01	CÂMARA DE CONGELAMENTO 20M ²
01	CÂMARA DE RESFRIAMENTO 20M ²

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANSARAH, Marília Gomes dos Reis; NUNES, Cristiane. Hospitalidade nos serviços de alimentação como diferencial na prestação de serviços. In: **VII Encontro dos Núcleos de Pesquisa em Comunicação – NP Comunicação, Turismo e Hospitalidade**. Santos, 2007. Disponível em: <<http://74.125.45.104/search?q=cache:slCToAPK27AJ:www.intercom.org.br/papers/nacionais/2007/resumos/R23061.pdf+a+comida+brasileira+esta+se+tornando+um+novo+atrativo+tur%C3%ADstico+para+diversas+cidades&hl=ptBR&ct=clnk&cd=1&gl=br>>. Acesso em: 07 nov. 2012.

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

BRASIL. **Lei nº 11.788**, de 25 de setembro de 2008. DOU de 26.9.2008.

BRASIL: **Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB – Lei nº 9.394/1996**. Brasília: Congresso Nacional, 1996.

BRASIL. Ministério da Educação / Secretaria da Educação Profissional e Tecnológica. **Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia**, 2010.

BRASIL. **PARECER CNE/CP Nº 29/2002**. Trata das Diretrizes Curriculares Nacionais no Nível de Tecnólogo.

BRASIL. **RESOLUÇÃO CNE/CP Nº 03/2002**. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores.

BRASIL. INEP- Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira. **Educação Profissional: Nível Tecnológico**. Disponível

em:<http://www.educacaosuperior.inep.gov.br/funcional/lista_cursos.asp>. Acesso em 03/12/2012.

BARCZSZ, Débora Silvestre; AMARAL Franciely F. Azarias do. **Patrimônio: Lazer & Turismo**, v.7, n. 11 jul.-ago.-set./2010, p.66-98.

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

CEARÁ. Secretaria Estadual do Turismo. **Estudos Turísticos da SETUR: Evolução do Turismo no Ceará**. nº 17 – 4 ed. Fortaleza: SETUR (CE), 2009.

CEARÁ. Secretaria do Planejamento e Gestão. IPECE. **Perspectivas da Economia Cearense para 2012**. IPECE Informe - nº 22 - Dezembro de 2011 – Edição Especial. Fortaleza : IPECE (CE), 2011.

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.

SCHLUTER, Regina G. Gastronomia e turismo. Traduzido por Roberto Sperling. São Paulo : Aleph, [2003]. Tradução de: Gastronomia y turismo.

ANEXOS

Anexo 1

1. SISTEMA DE AVALIAÇÃO

TÍTULO I - DA ORGANIZAÇÃO DIDÁTICA

Subseção III – Da sistemática de avaliação no ensino superior

Art. 54 A sistemática de avaliação se desenvolverá em duas etapas.

§1º Em cada etapa, serão atribuídas aos discentes médias obtidas nas avaliações dos conhecimentos construídos.

§2º Independentemente do número de aulas semanais, o docente deverá aplicar, no mínimo, 02 (duas) avaliações por etapa.

§3º A nota do semestre será a média ponderada das avaliações parciais, devendo o discente obter a média mínima 7,0 para a aprovação.

Art. 55 A média final de cada etapa e de cada período letivo terá apenas uma casa decimal; as notas das avaliações parciais poderão ter até duas casas decimais.

Art. 56 Caso o aluno não atinja a média mínima para a aprovação (7,0), mas tenha obtido, no semestre, a nota mínima 3,0, ser-lhe-á assegurado o direito de fazer a avaliação final.

§1º A avaliação final deverá ser aplicada no mínimo três dias após a divulgação do resultado da média semestral.

§2º A média final será obtida pela soma da média semestral, com a nota da prova final, dividida por 2 (dois); a aprovação do discente estará condicionada à obtenção da média mínima 5,0.

§3º A avaliação final deverá contemplar todo o conteúdo trabalhado no semestre.

§4º A aprovação do rendimento acadêmico far-se-á, aplicando-se a fórmula a seguir:

SUPERIOR

$$X_S = \frac{2X_1 + 3X_2}{5} \geq 7$$

$$X_F = \frac{2X_S + AF}{2} \geq 5$$

LEGENDA

X_s → Média semestral

X_1 → Média da primeira etapa

X_2 → Média da segunda etapa

X_F → Média final

AF → Avaliação final

Art. 57 Será considerado aprovado o discente que obtiver a média mínima, desde que tenha frequência igual ou superior a 75% do total das aulas de cada componente curricular.

Seção V – Da promoção

Art. 58 Para efeito de promoção, o discente será avaliado quanto ao rendimento acadêmico, de acordo com a média estabelecida para o seu nível de ensino, e pela assiduidade às aulas que devera ser igual ou superior a 75% do total de horas letivas de cada componente curricular.

Parágrafo único - As faltas justificadas não serão abonadas, embora seja assegurado ao aluno o direito à realização de trabalhos e avaliações ocorridas no período da ausência.

CAPÍTULO III – Do aproveitamento de componentes curriculares

Art. 59 Aos discentes do IFCE, fica assegurado o direito ao aproveitamento de componentes curriculares, mediante análise da compatibilidade de conteúdo e da carga horária, no mínimo, 75% do total estipulado para o componente curricular.

Art. 60 O aproveitamento de cada componente curricular só poderá ser solicitado uma única vez.

§1º O aproveitamento de componentes curriculares tomará como referência o semestre seguinte ao da solicitação, que deverá ser feita nos primeiros 50 (cinquenta) dias letivos do semestre em curso.

§2º O aluno novato poderá solicitar aproveitamento de componentes curriculares nos 10 (dez) dias úteis após efetuada a matrícula.

§3º Poderão ser aproveitados componentes curriculares cursados no mesmo nível de ensino ou em nível superior ao pretendido.

§4º Não será permitido ao aluno, o aproveitamento de componentes curriculares nos quais tenha sido reprovado no IFCE.

§5º Caso o aluno discorde do resultado da análise do aproveitamento de estudos, poderá solicitar a revisão desta, uma única vez.

§6º Não haverá aproveitamento de estudos de componentes curriculares do Ensino Médio (propedêutico) para o Ensino Técnico Integrado, de acordo com o parecer nº 39/2004 CNE/CEB.

Art. 61 A solicitação de aproveitamento de estudos deverá ser acompanhada da seguinte documentação:

- a) histórico escolar, com carga horária dos componentes curriculares;
- b) programas dos componentes curriculares solicitados, devidamente autenticados pela instituição de origem.

CAPÍTULO IV – Da validação de conhecimentos

Art. 62 O IFCE validará conhecimentos adquiridos em estudos regulares e/ou em experiência profissional, mediante avaliação teórica e/ou prática, feita por uma banca instituída pelo coordenador do curso, composta, no mínimo, de dois professores.

§1º O aluno não poderá pedir validação de componente curricular em que tenha sido reprovado no IFCE.

§2º A validação de conhecimentos só poderá ser solicitada uma vez, por componente curricular.

§3º A validação de conhecimentos deverá ser solicitada nos primeiros cinquenta dias letivos do semestre em curso.

CAPÍTULO VI – Do trancamento e mudança de turno

Seção I – Do trancamento de matrícula

Art. 67 Será permitido o trancamento de matrícula em todos os cursos ofertados no IFCE.

Art. 68 O discente, regularmente matriculado, poderá requerer trancamento de matrícula nos seguintes casos, devidamente comprovados:

- a) doença prolongada;
- b) serviço militar;
- c) acompanhamento de cônjuge ou pais;
- d) trabalho formal;
- e) gravidez de risco;
- f) casos específicos, devidamente justificados, a critério da Diretoria/ Departamento de Ensino.

§1º O período máximo para trancamento será de um ano, para todos os cursos, podendo, a critério da Diretoria/Departamento de Ensino, ser renovado por igual período.

§2º Efetuado o trancamento da matrícula, o discente terá direito a reabertura, desde que requeira no prazo regulamentar estabelecido, estando, porém, sujeito a eventuais adaptações ao currículo.

Seção II – Do trancamento de componente curricular

Art. 69 Será admitido trancamento de componente curricular somente nos cursos de graduação, desde que o aluno permaneça matriculado, no mínimo, em 12 (doze) créditos.

§1º Não será permitido o trancamento de componentes curriculares no primeiro semestre.

§2º O trancamento de componente curricular deverá ser solicitado obrigatoriamente, nos primeiros 50 dias letivos do semestre.

Seção III – Da mudança de turno

Art. 70 O discente maior de idade, regularmente matriculado, poderá requerer à Coordenadoria do curso, a mudança de turno. Caso seja menor de idade, deverá fazê-lo com autorização dos pais ou responsáveis. Em ambos os casos, deverá ser apresentada justificativa observando os itens abaixo:

- a) trabalho formal;
- b) estágio;
- c) casos específicos sujeitos à análise da Diretoria/Departamento de Ensino.

Parágrafo único - O acatamento à solicitação dependerá da existência de vaga na turma do turno pleiteado.

CAPÍTULO VII - Da "jubilação", da desistência e do reingresso

Seção I – Da "jubilação"

Art. 71 O tempo máximo de permanência do discente nos cursos do IFCE, além da sua duração normal, será de 50% para os cursos em regime não integral, e de 100% para os cursos de regime integral. Após esse período, o aluno será submetido ao processo de "jubilação".

§1º Não será computado para efeito de “jubilação” o tempo de trancamento de matrícula.

§2º Os casos de “jubilação” serão submetidos à apreciação da Diretoria/ Departamento de Ensino de cada Campus do IFCE, após análise pedagógica realizada pela Coordenadoria Técnico-pedagógica – CTP, que decidirá pelo cancelamento da matrícula, ou estabelecerá condições para a continuidade dos estudos, de acordo com a natureza de cada caso.

Art. 72 Consumada a “jubilação”, o discente só poderá reingressar no IFCE mediante novo processo seletivo público, com direito a aproveitamento de estudos.

Seção II – Da desistência

Art. 73 Será considerado desistente o aluno que:

a) deixar de efetuar a matrícula; b) ficar reprovado por falta em todos os componentes curriculares em que estava matriculado no período letivo.

Parágrafo único - Caso queira retomar os estudos, o aluno terá que solicitar o reingresso dentro do prazo previsto.

Seção III – Do reingresso

Art. 74 O IFCE concederá, em oportunidade única, o direito de reingresso a alunos desistentes, nas seguintes condições:

a) terem decorrido 05 (cinco) anos, no máximo, da desistência;
b) existir vaga, estando o aluno sujeito a eventuais adaptações ao currículo.

Parágrafo único - Não será permitido o reingresso de alunos desistentes no primeiro semestre dos cursos de regime semestral e no primeiro ano dos cursos de regime anual.

CAPÍTULO VIII - Da expedição de diplomas e certificados

Art. 75 Aos concludentes dos cursos técnicos, superiores de tecnologia, de licenciaturas e bacharelados serão conferidos, respectivamente, diploma de técnico, de tecnólogo, de licenciado e de bacharel.

§1º A conclusão de cursos técnicos, nas modalidades subsequente e concomitante, dá direito a certificados de qualificação

profissional intermediária, desde que o currículo tenha sido estruturado por módulos.

§2º Ao concluir o curso técnico na modalidade concomitante, o discente que apresentar certificação do ensino médio terá direito ao diploma de técnico; caso contrário, receberá apenas o certificado de qualificação profissional.

§3º O diploma de técnico para os concludentes na modalidade integrada, somente será expedido após a integralização do curso e do estágio curricular, quando obrigatório.

§4º A emissão dos diplomas aos concludentes dos cursos de graduação está condicionada à conclusão de todas as etapas de estudos, incluindo o trabalho de conclusão de curso (TCC) e o estágio curricular, quando for o caso.

Art. 76 Aos egressos da formação inicial e continuada de trabalhadores, o IFCE conferirá certificado de qualificação profissional.

Art. 77 O IFCE implementará certificação de competência em nível técnico, mediante exames.

Parágrafo único - Observada a regulamentação da certificação de competência estabelecida na legislação vigente, o IFCE, por intermédio da Pró-reitoria de Ensino, estabelecerá normas complementares, regulamentando os processos em relação a prazos e procedimentos.

Anexo 2

2. DOCUMENTOS DO ESTÁGIO

Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

CAPÍTULO I DA DEFINIÇÃO, CLASSIFICAÇÃO E RELAÇÕES DE ESTÁGIO

Art. 1º Estágio é ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam freqüentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos.

§ 1º O estágio faz parte do projeto pedagógico do curso, além de integrar o itinerário formativo do educando.

§ 2º O estágio visa ao aprendizado de competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular, objetivando o desenvolvimento do educando para a vida cidadã e para o trabalho.

Art. 2º O estágio poderá ser obrigatório ou não-obrigatório, conforme determinação das diretrizes curriculares da etapa, modalidade e área de ensino e do projeto pedagógico do curso.

§ 1º Estágio obrigatório é aquele definido como tal no projeto do curso, cuja carga horária é requisito para aprovação e obtenção de diploma.

§ 2º Estágio não-obrigatório é aquele desenvolvido como atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória.

§ 3º As atividades de extensão, de monitorias e de iniciação científica na educação superior, desenvolvidas pelo estudante, somente poderão ser equiparadas ao estágio em caso de previsão no projeto pedagógico do curso.

Art. 3º O estágio, tanto na hipótese do § 1º do art. 2º desta Lei quanto na prevista no

§ 2º do mesmo dispositivo, não cria vínculo empregatício de qualquer natureza, observados os seguintes requisitos:

I – matrícula e freqüência regular do educando em curso de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e nos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos e atestados pela instituição de ensino;

II – celebração de termo de compromisso entre o educando, a parte concedente do estágio e a instituição de ensino;

III – compatibilidade entre as atividades desenvolvidas no estágio e aquelas previstas no termo de compromisso.

§ 1º O estágio, como ato educativo escolar supervisionado, deverá ter acompanhamento efetivo pelo professor orientador da instituição de ensino e por supervisor da parte concedente, comprovado por vistos nos relatórios referidos no inciso IV do caput do art. 7º desta Lei e por menção de aprovação final.

§ 2º O descumprimento de qualquer dos incisos deste artigo ou de qualquer obrigação contida no termo de compromisso caracteriza vínculo de emprego do educando com a parte concedente do estágio para todos os fins da legislação trabalhista e previdenciária.

Art. 4º A realização de estágios, nos termos desta Lei, aplica-se aos estudantes estrangeiros regularmente matriculados em cursos superiores no País, autorizados ou reconhecidos, observado o prazo do visto temporário de estudante, na forma da legislação aplicável.

Art. 5º As instituições de ensino e as partes cedentes de estágio podem, a seu critério, recorrer a serviços de agentes de integração públicos e privados, mediante condições acordadas em instrumento jurídico apropriado, devendo ser observada, no caso de contratação com recursos públicos, a legislação que estabelece as normas gerais de licitação.

§ 1º Cabe aos agentes de integração, como auxiliares no processo de aperfeiçoamento do instituto do estágio:

I – identificar oportunidades de estágio;

II – ajustar suas condições de realização;

III – fazer o acompanhamento administrativo;

IV – encaminhar negociação de seguros contra acidentes pessoais;

V – cadastrar os estudantes.

§ 2º É vedada a cobrança de qualquer valor dos estudantes, a título de remuneração pelos serviços referidos nos incisos deste artigo.

§ 3º Os agentes de integração serão responsabilizados civilmente se indicarem estagiários para a realização de atividades não compatíveis com a programação curricular estabelecida para cada curso, assim como estagiários matriculados em cursos ou instituições para as quais não há previsão de estágio curricular.

Art. 6º O local de estágio pode ser selecionado a partir de cadastro de partes cedentes, organizado pelas instituições de ensino ou pelos agentes de integração.

CAPÍTULO II DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO

Art. 7º São obrigações das instituições de ensino, em relação aos estágios de seus educandos:

I – celebrar termo de compromisso com o educando ou com seu representante ou assistente legal, quando ele for absoluta ou

relativamente incapaz, e com a parte concedente, indicando as condições de adequação do estágio à proposta pedagógica do curso, à etapa e modalidade da formação escolar do estudante e ao horário e calendário escolar;

II – avaliar as instalações da parte concedente do estágio e sua adequação à formação cultural e profissional do educando;

III – indicar professor orientador, da área a ser desenvolvida no estágio, como responsável pelo acompanhamento e avaliação das atividades do estagiário;

IV – exigir do educando a apresentação periódica, em prazo não superior a 6 (seis) meses, de relatório das atividades;

V – zelar pelo cumprimento do termo de compromisso, reorientando o estagiário para outro local em caso de descumprimento de suas normas;

VI – elaborar normas complementares e instrumentos de avaliação dos estágios de seus educandos;

VII – comunicar à parte concedente do estágio, no início do período letivo, as datas de realização de avaliações escolares ou acadêmicas.

Parágrafo único. O plano de atividades do estagiário, elaborado em acordo das 3 (três) partes a que se refere o inciso II do caput do art. 3º desta Lei, será incorporado ao termo de compromisso por meio de aditivos à medida que for avaliado, progressivamente, o desempenho do estudante.

Art. 8º É facultado às instituições de ensino celebrar com entes públicos e privados convênio de concessão de estágio, nos quais se explicitem o processo educativo compreendido nas atividades programadas para seus educandos e as condições de que tratam os arts. 6º a 14 desta Lei.

Parágrafo único. A celebração de convênio de concessão de estágio entre a instituição de ensino e a parte concedente não dispensa a celebração do termo de compromisso de que trata o inciso II do caput do art. 3º desta Lei.

CAPÍTULO III DA PARTE CONCEDENTE

Art. 9º As pessoas jurídicas de direito privado e os órgãos da administração pública direta, autárquica e fundacional de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, bem como profissionais liberais de nível superior devidamente registrados em seus respectivos conselhos de fiscalização profissional, podem oferecer estágio, observadas as seguintes obrigações:

I – celebrar termo de compromisso com a instituição de ensino e o educando, zelando por seu cumprimento;

II – ofertar instalações que tenham condições de proporcionar ao educando atividades de aprendizagem social, profissional e cultural;

III – indicar funcionário de seu quadro de pessoal, com formação ou experiência profissional na área de conhecimento desenvolvida no curso do estagiário, para orientar e supervisionar até 10 (dez) estagiários simultaneamente;

IV – contratar em favor do estagiário seguro contra acidentes pessoais, cuja apólice seja compatível com valores de mercado, conforme fique estabelecido no termo de compromisso;

V – por ocasião do desligamento do estagiário, entregar termo de realização do estágio com indicação resumida das atividades desenvolvidas, dos períodos e da avaliação de desempenho;

VI – manter à disposição da fiscalização documentos que comprovem a relação de estágio;

VII – enviar à instituição de ensino, com periodicidade mínima de 6 (seis) meses, relatório de atividades, com vista obrigatória ao estagiário.

Parágrafo único. No caso de estágio obrigatório, a responsabilidade pela contratação do seguro de que trata o inciso IV do caput deste artigo poderá, alternativamente, ser assumida pela instituição de ensino.

CAPÍTULO IV DO ESTAGIÁRIO

Art. 10. A jornada de atividade em estágio será definida de comum acordo entre a instituição de ensino, a parte concedente e o aluno estagiário ou seu representante legal, devendo constar do termo de compromisso ser compatível com as atividades escolares e não ultrapassar:

I – 4 (quatro) horas diárias e 20 (vinte) horas semanais, no caso de estudantes de educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional de educação de jovens e adultos;

II – 6 (seis) horas diárias e 30 (trinta) horas semanais, no caso de estudantes do ensino superior, da educação profissional de nível médio e do ensino médio regular.

§ 1º O estágio relativo a cursos que alternam teoria e prática, nos períodos em que não estão programadas aulas presenciais, poderá ter jornada de até 40 (quarenta) horas semanais, desde que isso esteja previsto no projeto pedagógico do curso e da instituição de ensino.

§ 2º Se a instituição de ensino adotar verificações de aprendizagem periódicas ou finais, nos períodos de avaliação, a carga horária do estágio será reduzida pelo menos à metade, segundo estipulado no termo de compromisso, para garantir o bom desempenho do estudante.

Art. 11. A duração do estágio, na mesma parte concedente, não poderá exceder 2 (dois) anos, exceto quando se tratar de estagiário portador de deficiência.

Art. 12. O estagiário poderá receber bolsa ou outra forma de contraprestação que venha a ser acordada, sendo compulsória a sua concessão, bem como a do auxílio-transporte, na hipótese de estágio não obrigatório.

§ 1º A eventual concessão de benefícios relacionados a transporte, alimentação e saúde, entre outros, não caracteriza vínculo empregatício.

§ 2º Poderá o educando inscrever-se e contribuir como segurado facultativo do Regime Geral de Previdência Social.

Art. 13. É assegurado ao estagiário, sempre que o estágio tenha duração igual ou superior a 1 (um) ano, período de recesso de 30 (trinta) dias, a ser gozado preferencialmente durante suas férias escolares.

§ 1º O recesso de que trata este artigo deverá ser remunerado quando o estagiário receber bolsa ou outra forma de contraprestação.

§ 2º Os dias de recesso previstos neste artigo serão concedidos de maneira proporcional, nos casos de o estágio ter duração inferior a 1 (um) ano.

Art. 14. Aplica-se ao estagiário a legislação relacionada à saúde e segurança no trabalho, sendo sua implementação de responsabilidade da parte concedente do estágio.

CAPÍTULO V DA FISCALIZAÇÃO

Art. 15. A manutenção de estagiários em desconformidade com esta Lei caracteriza vínculo de emprego do educando com a parte concedente do estágio para todos os fins da legislação trabalhista e previdenciária.

§ 1º A instituição privada ou pública que reincidir na irregularidade de que trata este artigo ficará impedida de receber estagiários por 2 (dois) anos, contados da data da decisão definitiva do processo administrativo correspondente.

§ 2º A penalidade de que trata o § 1º deste artigo limita-se à filial ou agência em que for cometida a irregularidade.

CAPÍTULO VI DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 16. O termo de compromisso deverá ser firmado pelo estagiário ou com seu representante ou assistente legal e pelos representantes legais da parte concedente e da instituição de ensino, vedada a atuação dos agentes de integração a que se refere o art. 5º desta Lei como representante de qualquer das partes.

Art. 17. O número máximo de estagiários em relação ao quadro de pessoal das entidades concedentes de estágio deverá atender às seguintes proporções:

I – de 1 (um) a 5 (cinco) empregados: 1 (um) estagiário;

- II – de 6 (seis) a 10 (dez) empregados: até 2 (dois) estagiários;
- III – de 11 (onze) a 25 (vinte e cinco) empregados: até 5 (cinco) estagiários;
- IV – acima de 25 (vinte e cinco) empregados: até 20% (vinte por cento) de estagiários.

§ 1º Para efeito desta Lei, considera-se quadro de pessoal o conjunto de trabalhadores empregados existentes no estabelecimento do estágio.

§ 2º Na hipótese de a parte concedente contar com várias filiais ou estabelecimentos, os quantitativos previstos nos incisos deste artigo serão aplicados a cada um deles.

§ 3º Quando o cálculo do percentual disposto no inciso IV do caput deste artigo resultar em fração, poderá ser arredondado para o número inteiro imediatamente superior.

§ 4º Não se aplica o disposto no caput deste artigo aos estágios de nível superior e de nível médio profissional.

§ 5º Fica assegurado às pessoas portadoras de deficiência o percentual de 10% (dez por cento) das vagas oferecidas pela parte concedente do estágio.

Art. 18. A prorrogação dos estágios contratados antes do início da vigência desta Lei apenas poderá ocorrer se ajustada às suas disposições.

Art. 19. O art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943, passa a vigorar com as seguintes alterações:

“Art. 428.

§ 1º A validade do contrato de aprendizagem pressupõe anotação na Carteira de Trabalho e Previdência Social, matrícula e frequência do aprendiz na escola, caso não haja concluído o ensino médio, e inscrição em programa de aprendizagem desenvolvido sob orientação de entidade qualificada em formação técnico-profissional metódica.

.....

§ 3º O contrato de aprendizagem não poderá ser estipulado por mais de 2 (dois) anos, exceto quando se tratar de aprendiz portador de deficiência.

.....

§ 7º Nas localidades onde não houver oferta de ensino médio para o cumprimento do disposto no § 1º deste artigo, a contratação do aprendiz poderá ocorrer sem a frequência à escola, desde que ele já tenha concluído o ensino fundamental.” (NR)

Art. 20. O art. 82 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, passa a vigorar com a seguinte redação:

Art. 82. Os sistemas de ensino estabelecerão as normas de realização de estágio em sua jurisdição, observada a lei federal sobre a matéria.

Parágrafo único. (Revogado).” (NR)

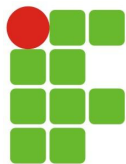
Art. 21. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 22. Revogam-se as Leis nos 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6o da Medida Provisória no 2.164-41, de 24 de agosto de 2001. Brasília, 25 de setembro de 2008; 187o da Independência e 120o da República.

LUIZ INÁCIO LULA DA SILVA

Fernando Haddad André Peixoto Figueiredo Lima

Este texto não substitui o publicado no DOU de 26.9.2008



Anexo 3

FICHA DE MATRÍCULA NO ESTÁGIO

DADOS DO ALUNO

Nome: _____
Endereço: _____
Bairro: _____ Telefone: _____ Cel.: _____
Cidade: _____ CEP: _____ Estado: _____
Curso: _____ Período: _____ Nº de Matrícula: _____
E-mail: _____ / _____
Data de Ingresso no estágio: ____/____/____
Previsão de término: ____/____/____

DADOS DA ENTIDADE

Nome da Entidade: _____
Endereço: _____ Bairro: _____
Cidade: _____ Fone: _____ Fax: _____
E-mail: _____ / _____ CEP _____
Representante Legal: _____
Supervisor de Estágio na Entidade: _____
Telefone de contato do supervisor: _____ E-mail: _____
Ramo de atividade da Entidade: _____
Setor de Estágio: _____
Atividades a serem desenvolvidas: _____

COORDENADOR DO ESTAGIO: _____

PROFESSOR ORIENTADOR DE ESTÁGIO NO IFCE

Nome: _____ Assinatura: _____
NOME LEGÍVEL **ASSINATURA DO PROFESSOR**

ASSINATURA DO ALUNO: _____ **EM:** ____/____/____

Espaço Reservado à CC - (Estágio)

Em: ___/___/___

Carimbo e Assinatura

Espaço Reservado à CES - (Estágio)

Em: ___/___/___

Carimbo e Assinatura

Anexo 4

TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO

Termo de Compromisso de Estágio que entre si celebram a concedente _____ o estagiário _____ aluno do curso de _____, período _____, e o **Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – Campus Ubajara**, firmam o presente, obedecendo às seguintes cláusulas:

PRIMEIRA – As atividades desenvolvidas devem ser compatíveis com a formação recebida no curso;

SEGUNDA – Caberá à Empresa:

- Oferecer ao estagiário condição de desenvolvimento vivencial, treinamento prático e de relacionamento humano;
- Supervisionar o estágio;
- Proporcionar ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – Campus Ubajara condições para o aprimoramento e avaliação.

TERCEIRA – Caberá ao Estagiário/Bolsista:

- Cumprir as atividades estabelecidas pela Empresa de acordo com a cláusula primeira;
- Observar as normas internas da Empresa.
- Cumprir as instruções contidas no manual do estagiário elaborado pelo IFCE.

QUARTA – A carga horária deverá ser cumprida entre 4 (quatro) e 6 (seis) horas diárias e máximo de 30 horas semanais.

QUINTA – Este termo de compromisso terá vigência de ____/____/____ a ____/____/____, podendo ser rescindido a qualquer tempo,

unilateralmente, mediante comunicação escrita, independentemente de pré-aviso, inexistindo qualquer indenização e vínculo de emprego;

SEXTA – Quando o estágio for não obrigatório, a Empresa remunerará mensalmente o estagiário através de uma bolsa auxílio, no valor de R\$ _____ (_____);

SÉTIMA – O Instituto Federal do Ceará – Campus Ubajara, neste ato, oferece ao estagiário seguro contra acidentes pessoais, com cobertura limitada ao local e período de estágio, mediante apólice nº _____, da companhia _____;

OITAVA – Constituem motivos para cessação automática do presente Termo de Compromisso:

- A conclusão ou abandono do estágio/bolsa ou cancelamento de matrícula;
- O não cumprimento das cláusulas estabelecidas neste documento.

Estando de acordo com o que ficou acima expresso, vai o presente instrumento assinado, em três vias de igual teor, pelas partes.

Ubajara, ____ de _____ de _____.

Representante da Empresa

Aluno Estagiário/Bolsista

Instituto Federal de Educação,
Ciência e Tecnologia do Ceará
Campus Ubajara

Anexo 6

TERMO DE CONVÊNIO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

Por este instrumento, o **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ – CAMPUS UBAJARA**, CNPJ nº 3500534700101, doravante denominado **INSTITUIÇÃO DE ENSINO**, com sede à Rua Luis Cunha, SN, Monte Castelo, Ubajara - CE, neste ato representado pelo seu Diretor ou pelo Coordenador de Integração Escola-Empresa, abaixo assinado e do outro lado

C.G.C/CNPJ nº _____, localizada à Rua/Av. _____, nº _____, bairro _____, cidade _____, CEP _____, telefone _____,

doravante denominado(a) **EMPRESA**, neste ato representado (a) por _____, abaixo-assinado, firmam o presente convênio de conformidade com a Lei nº 6.494, de 02 de dezembro de 1977, regulamentada pelo Decreto nº 87.497 de 18 de agosto de 1982, com alterações introduzidas pelo Decreto nº 89.467, de 21 de março de 1984, da Lei nº 8.859, de 23 de março de 1994, celebram o presente convênio, mediante as cláusulas a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA – Do Objetivo

O presente convênio visa à execução do programa de Estágio Orientado (supervisionado) que propicie aos estudantes complementação do ensino e da aprendizagem pertinentes à área de formação profissional e desenvolvimento social, profissional e cultural.

CLÁUSULA SEGUNDA – Da Seleção

A seleção dos estagiários ficará a cargo da Empresa.

CLÁUSULA TERCEIRA – Da Concessão e Duração do Estágio

A concessão do estágio será efetivada mediante Termo de Compromisso com duração de até 01 (um) ano, em caso de estágio obrigatório.

PARÁGRAFO ÚNICO – O estágio não acarretará vínculo empregatício, porém o estagiário é obrigado ao cumprimento das normas estabelecidas pela Empresa.

CLÁUSULA QUARTA – Da Jornada de Trabalho

A Jornada de Trabalho será de no máximo 30 (trinta) horas semanais, no máximo 6 horas diárias, em horário estabelecido pela Empresa, compatível com as atividades discentes.

PARÁGRAFO ÚNICO – Os casos não previstos nesta cláusula serão resolvidos em acordo com a Coordenadoria de Integração Escola-Empresa.

CLÁUSULA QUINTA – Do Desligamento

Poderá a empresa, se lhe convier, desligar, em qualquer tempo, o estagiário, devendo comunicar imediatamente à Instituição de Ensino por escrito.

CLÁUSULA SEXTA – Das Obrigações do INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ – CAMPUS AVANÇADO UBAJARA Designar orientador (supervisor) de estágio para fazer o acompanhamento do estagiário, para atuar de forma integrada com o supervisor de estágio da empresa;

- Verificar a regularidade da situação escolar do estudante durante o processo seletivo, inclusive o trancamento total do curso e desligamento do **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ – CAMPUS UBAJARA**
- Realizar, em favor do estagiário, seguro contra acidentes pessoais, na forma exigida pelo Art. 8º do Decreto nº 87.494 de 18 de agosto de 1982;

CLÁUSULA SÉTIMA – Das Obrigações da Empresa

- Designar o supervisor de estágio para atuar de forma integrada junto ao INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ – CAMPUS UBAJARA Propiciar condições técnicas para que os estagiários sejam supervisionados;
- Propiciar oportunidade de complementação do ensino e da aprendizagem dos estagiários, mediante treinamento prático em situações reais de trabalho, relacionadas à área de formação, de acordo com as conveniências administrativas da Empresa;
- Efetuar controle de assiduidade e pontualidade do estagiário;
- Proceder à lavratura do termo de compromisso;
- Avaliar no final do estágio, o desempenho do estagiário.

CLÁUSULA OITAVA – Duração e Rescisão do Convênio

O prazo de duração deste convênio será de 05 (cinco) anos, a contar da data de assinatura, podendo ser alterado, mediante Termo Aditivo, ou rescindido, de comum acordo entre as partes ou unilateralidade, mediante notificação escrita, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.

CLÁUSULA NONA – Disposições Gerais

As partes praticarão, reciprocamente, os atos necessários à efetiva execução das presentes disposições por intermédio dos seus representantes, sendo os casos omissos resolvidos conjuntamente pelas partes envolvidas nesse convênio; ou o não-cumprimento pelas partes das condições estabelecidas neste convênio ou seus termos aditivos, implicará sua rescisão automática.

E por estarem de pleno acordo, as partes assinam o presente convênio em 02 (duas) vias de igual teor, forma e validade.

Ubjara, _____ de _____ de _____.

Representante da Empresa

Instituto Federal de Educação, Ciência e
Tecnologia do Ceará - Campus Ubajara