



Componente Curricular:	exclusivo de curso (x)	Eixo Comum ()	Eixo Universal ()
Curso: Tecnologia em Gastronomia		Núcleo Temático: Cultura e Eventos	
Nome do Componente Curricular: Cozinha das Américas		Código do Componente Curricular: ENEX50197	
Professor: Camila de Meirelles Landi		DRT: 114722-1	
Carga horária: 95 h Crédito Semanal: 5	() Sala de aula (X) Laboratório (X) EaD	Etapa: 4ª	
Ementa: Fundamentos de técnicas básicas e avançadas de cozinha. Estudo dos contextos históricos, geográficos e culturais das cozinhas do continente americano. Interferência do movimento civilizatório presente nas cozinhas da América. Aplicação das técnicas clássicas de preparo do continente americano nas cozinhas experimentais. Identificação e aplicação dos principais gêneros alimentares da América nas produções gastronômicas. Evolução do estudo das cozinhas da América no Brasil e no mundo.			
Objetivos Conceituais Interpretar a cultura alimentar através dos modos e fazeres e dos principais ingredientes disponíveis nas cozinhas da América. Distinguir as técnicas e métodos de cocção utilizados na preparação de produções culinárias encontradas alguns países que formam o continente americano.	Objetivos Procedimentais e Habilidades Observar a identificação de ingredientes utilizados por estas cozinhas; Elaborar produções culinárias mais características destas cozinhas; Coletar subsídios, por meio da gastronomia, que levam à compreensão da evolução das cozinhas da América.	Objetivos Atitudinais e Valores Estimular o aluno a comparar e criticar produções clássicas das cozinhas das Américas, com seus traços de influências possibilitando uma análise sobre sua adoção em diferentes contextos.	
Conteúdo Programático: Contexto histórico e cultural do continente americano; principais heranças e influências; identificação dos principais ingredientes e reprodução - nos laboratórios experimentais da UPM - das produções clássicas das cozinhas da América a seguir: <ul style="list-style-type: none">• Cuba e Jamaica• México• Peru			



- Chile
- Argentina
- Colômbia
- Estados Unidos da América

Metodologia:

Aulas teóricas EAD e aulas teórico-práticas realizadas na cozinha experimental.

Critério de Avaliação

De acordo com o Ato A-RE-08/2018 de 19 de julho de 2018, o aluno será considerado aprovado:

Da Avaliação do Rendimento Escolar

Art. 61. A avaliação do rendimento escolar, realizada por via de aferição contínua, é composta por:

I - Avaliações Intermediárias: realizadas ao longo do semestre, compondo as notas intermediárias NI1 e NI2, sendo que:

- A composição de cada nota intermediária é resultante de até 3 (três) Instrumentos Avaliativos, sendo um deles denominado de Avaliação Principal e os demais de Avaliações Complementares;
- A Avaliação Principal da NI1 e NI2 deverá ter, necessariamente, peso igual ou superior a 7 (sete), sendo a soma dos respectivos pesos igual a 10 (dez).

Média Parcial (MP): corresponde à média das notas Intermediárias (NI1 e NI2), ponderadas pelos respectivos pesos de soma 10 (dez), à qual pode ser acrescida a Nota de participação (NP), a saber:

- a. com NP: $MP = [(NI1 \times PesoNI1 + NI2 \times PesoNI2) / 10] + NP$, sendo $NP = 0$ a 1 .

Média Final (MF): reflete o resultado final referente ao rendimento escolar, sendo:

- a. a mesma Média Parcial, quando esta for igual ou superior a 7,5; ou
- b. a Média Aritmética da Avaliação Final (AF) e da Média Parcial (MP), quando a MP for menor que 7,5 (sete e meio).

Para o Componente Curricular acima, segue o detalhamento das avaliações Intermediárias:

NI1: $(Ax7 + Bx3) / 10$

Nota A: Prova Teórica Individual – nota de 0 a 10 (peso 7)

Nota B: Média aritmética das atividades do EaD – nota de 0 a 10 (peso 3)

NI2: $(Fx7 + Gx2 + Hx1) / 10$



Nota F: Prova Prática e Teórica do Componente – nota de 0 a 10 (peso 7)

Nota G: Média aritmética das atividades do EaD – nota de 0 a 10 (peso 2)

Nota H: Projeto Integrador – nota de 0 a 10 (peso 1)

$$MP = MI = (NI1 * 5 + NI2 * 5) / 10$$

Art. 63. Será considerado aprovado o discente que obtiver

I - frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária do Componente Curricular, respeitando o disposto no § 1º do Art. 47 deste Regulamento; e

- § 1º do art 47: Excepcionalmente, o discente que tenha frequência abaixo de 75% (setenta e cinco por cento), porém no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento), será considerado aprovado se obtiver média parcial igual ou superior a 8,5 (oito e meio).

II - Média final igual ou superior a 6,0 (seis), ou Média Parcial igual ou superior a 7,5 (sete e meio).

Da Avaliação Substitutiva das Avaliações Intermediárias

Art. 68. O discente terá a oportunidade de realizar a Avaliação Substitutiva para substituir a menor Nota Intermediária, (NI1 ou NI2).

Da Avaliação Final

Art. 70. A Avaliação Final será realizada por meio de instrumento avaliativo escrito, contemplando todo o conteúdo programático de todo o Componente Curricular, exceto nos componentes curriculares projetuais.

Bibliografia Básica

BELLUZZO, R. **Os Sabores da América: Cuba, Jamaica, Martinica e México.** São Paulo: SENAC-SP, 2004.

ALLEN, J.; IGGULDEN, M. **Os Alimentos e o mundo.** São Paulo: Difusão Cultural do Livro, 2008.

MODESTO, M.L. **Cozinha tradicional portuguesa.** Lisboa: Verbo, 2005.

Bibliografia Complementar

CUNQUEIRO, A. **A cozinha cristã do ocidente.** Lisboa: Relógio d'Água, 1993.

GISSLÉN, W. **Culinária profissional.** 6. ed. Barueri: Manole, 2012.

BOTTINI, R.L. **Chef Profissional** – Instituto Americano de Culinária. 3. ed. São Paulo: SENAC. 2010.

BARRETO, R.L.P. **Passaporte para o sabor:** tecnologias para a elaboração de cardápios. 8. ed. São Paulo: SENAC, 2010.

Bibliografia Adicional



Componente Curricular: exclusivo de curso (x)	Eixo Comum ()	Eixo Universal ()
Curso: Tecnologia em Gastronomia		Núcleo Temático: Cultura e Eventos
Nome do Componente Curricular: Cozinha Paulistana		Código do Componente Curricular: ENEX50194
Professor: Marcelo Neri		DRT: 115824-4
Carga horária: 95h Crédito Semanal: 5	() Sala de aula (x) Laboratório (x) EaD	Etapa: 4ª

Ementa:

Fundamentos de técnicas básicas e avançadas de cozinha. Estudo dos contextos históricos, geográficos e culturais da formação da cozinha paulistana. Interferência do movimento civilizatório presente na cozinha paulistana. Aplicação das técnicas clássicas de preparo nas cozinhas experimentais. Identificação e aplicação dos principais gêneros alimentares da cidade nas produções gastronômicas. Evolução do estudo da cozinha paulistana na cidade de São Paulo.

Objetivos Conceituais	Objetivos Procedimentais e Habilidades	Objetivos Atitudinais e Valores
<ul style="list-style-type: none">• Compreender o contexto histórico da formação da culinária paulistana, partindo da culinária caipira e suas transformações ao longo do século XX e XXI.• Compreender sua importância na identidade cultural paulistana.• Identificar os alimentos e técnicas mais comuns utilizados na cidade.• Reproduzir as principais técnicas e métodos de cocção dessas cozinhas em laboratórios vivenciais.• Estimular o aluno a comparar e criticar produções da cidade, possibilitando uma análise sobre	<ul style="list-style-type: none">• Executar técnicas e receitas tradicionais da cidade.• Desenvolver novas receitas que possuam influência dos conceitos abordados.	<ul style="list-style-type: none">• Preocupar-se com a higiene e conservação dos produtos elaborados.• Respeitar a sazonalidade dos produtos



sua adoção em diferentes contextos.

Conteúdo Programático

Introdução à disciplina Plano de Ensino e Cronograma

Cozinha Guarani pré-sec. XVI

A Cozinha Bandeirante – Continuidades e rupturas da cozinha guarani

A Cozinha Tropeira

A cozinha caipira das fazendas de Café

A herança portuguesa do séc. XIX na alimentação paulistana

A herança italiana na alimentação paulistana

A herança árabe na alimentação paulistana

Metodologia

Aula prática no laboratório de gastronomia

Aula demonstrativa

Aula teórica

Critério de Avaliação

De acordo com o Ato A-RE-08/2018 de 19 de julho de 2018, o aluno será considerado aprovado:

Da Avaliação do Rendimento Escolar

Art. 61. A avaliação do rendimento escolar, realizada por via de aferição contínua, é composta por:

I - Avaliações Intermediárias: realizadas ao longo do semestre, compondo as notas intermediárias NI1 e NI2, sendo que:

- A composição de cada nota intermediária é resultante de até 3 (três) Instrumentos Avaliativos, sendo um deles denominado de Avaliação Principal e os demais de Avaliações Complementares;
- A Avaliação Principal da NI1 e NI2 deverá ter, necessariamente, peso igual ou superior a 7 (sete), sendo a soma dos respectivos pesos igual a 10 (dez).



Média Parcial (MP): corresponde à média das notas Intermediárias (NI1 e NI2), ponderadas pelos respectivos pesos de soma 10 (dez), à qual pode ser acrescida a Nota de participação (NP), a saber:

- b. com NP: $MP = [(NI1 \times PesoNI1 + NI2 \times PesoNI2) / 10] + NP$, sendo $NP = 0$ a 1 .

Média Final (MF): reflete o resultado final referente ao rendimento escolar, sendo:

- c. a mesma Média Parcial, quando esta for igual ou superior a 7,5; ou
- d. a Média Aritmética da Avaliação Final (AF) e da Média Parcial (MP), quando a MP for menor que 7,5 (sete e meio).

Para o Componente Curricular acima, segue o detalhamento das avaliações Intermediárias:

NI1:

Nota A: Avaliações em EAD – nota de 0 a 10

Nota B: Trabalho Escrito – nota de 0 a 10

Nota C: Prova Teórica Individual – nota de 0 a 10)

NI2:

Nota D: Avaliações em EAD – nota de 0 a 10

Nota E: Prova Prática – nota de 0 a 10

Nota F: Prova Teórica Individual – nota de 0 a 10)

$$N1 = \frac{(Ax1 + Bx2 + Cx7)}{10}$$

$$N2 = \frac{(Dx1 + Ex2 + Fx7)}{10}$$

A Média Final de Promoção (MF) será definida a partir das seguintes fórmulas:

$$MI = \frac{(N1 + N2)}{2}$$

Onde: $MI \geq 7,5$ e frequência $\geq 75\%$ - aluno aprovado

Não alcançada a $MI \geq 7,5$, o discente fará a prova final e a média final (MF) será calculada pela



seguinte fórmula:

$$MF = \frac{(MI + PF)}{2}$$

Onde: MF > 6,0 e frequência > 75% - aluno aprovado
MF < 6,0 e/ou frequência < 75% - aluno reprovado

MI: média das avaliações intermediárias; MF:
média final.

Avaliação final:

Prova Teórica – nota de 0 a 10

Art. 63. Será considerado aprovado o discente que obtiver

I - frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária do Componente Curricular, respeitando o disposto no § 1º do Art. 47 deste Regulamento; e

- § 1º do art 47: Excepcionalmente, o discente que tenha frequência abaixo de 75% (setenta e cinco por cento), porém no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento), será considerado aprovado se obtiver média parcial igual ou superior a 8,5 (oito e meio).

II - Média final igual ou superior a 6,0 (seis), ou Média Parcial igual ou superior a 7,5 (sete e meio).

Da Avaliação Substitutiva das Avaliações Intermediárias

Art. 68. O discente terá a oportunidade de realizar a Avaliação Substitutiva para substituir a menor Nota Intermediária, (NI1 ou NI2).

Da Avaliação Final

Art. 70. A Avaliação Final será realizada por meio de instrumento avaliativo escrito, contemplando todo o conteúdo programático de todo o Componente Curricular, exceto nos componentes curriculares projetuais.

Bibliografia Básica

MARANHÃO, R.; PALADAR ESTUDIO. **Árabes no Brasil:** história e sabor. São Paulo: Gaia, 2009.

FERNANDES, C. **Culinária Paulista tradicional nos hotéis Senac São Paulo.** 2. ed. SENAC São Paulo, 2011.

CHAVES, G; FREIXA, D. **Larousse da cozinha brasileira:** raízes culturais da nossa terra. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007.



Bibliografia Complementar

MONTANARI, M. **Comida como cultura.** São Paulo: SENAC São Paulo, 2008.

SANDRINI, V. **Ciência e arte dos sabores.** São Paulo: Scortecci, 2004.

PESCUMA, D.; CASTILHO, A.P.F. de; LORANDI, P.A. **Projeto de pesquisa:** o que é? como fazer ? um guia para sua elaboração. 7. ed. São Paulo: Olho D'Água, 2011.

Bibliografia Adicional

PUTZ, Cristina. **A História da Gastronomia Paulistana.** Ed. Guia D Ltda. 2004.

BELLUZZO, Rosa. **São Paulo: memória e sabor.** São Paulo: Editora Unesp, 2008.

SILVA, Paula Pinto. **Farinha, feijão e carne-seca:** um tripé culinário no Brasil colonial. São Paulo: SENAC SÃO PAULO, 2005.

LOBO, Eulália Maria L. **Imigração portuguesa no Brasil.** SP, Hucitec, 2001

RURAL, João. **No fundo do tacho.** Ed. Gráfica Mogiana. São José dos Campos, 2013

CWIERTKA, Katarzyna. **Moderna Cozinha Japonesa:** comida, poder e identidade nacional. São Paulo: Editora Senac SP. 2008

TRUZZI, Oswaldo Mário Serra. **Patrícios:** sírios e libaneses em São Paulo. São Paulo: Editora Unesp.2009.

NETO, Sylvio Lazzarini. **A Culinária da Carne e o Churrasco Brasileiro.** Aprenda Fácil Editora, 2016.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. **Caminhos e fronteiras.** 3. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

PERISSINI, Nilmara Cristina. **Da União a Fundação:** a história da panificação em São Paulo. São Paulo, Mundial, 2005.

MONTEIRO, John M.. **Os Negros da Terra:** índios e bandeirantes nas origens de São Paulo. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

RICUPERO, Rodrigo. **A Formação da Elite Colonial:** Brasil, 1530-1630. São Paulo: Alameda, 2009.

MATOS, Maria Izilda Santos de. **Cotidiano e Cultura.** SP, EDUSC, 2002.



Componente Curricular: exclusivo de curso (X)	Eixo Comum ()	Eixo Universal ()
Curso: Tecnologia em Gastronomia	Núcleo Temático: Cultura e Eventos	
Nome do Componente Curricular: Bebidas		Código do Componente Curricular: ENEX50080
Professor: Rodrigo Libbos Gomes do Amaral		DRT: 114893-0
Carga horária sem.: 80h Crédito Semanal: 4	() Sala de aula (X) Laboratório () EaD	Etapa: 4ª

Ementa:

Compreensão das Bebidas no universo da Gastronomia. O estudo das bebidas alcoólicas e não alcoólicas em seu contexto histórico e social gastronômico. Caracterização das principais técnicas de produção e armazenamento de bebidas. Demonstração e experimentação de processos de harmonização de bebidas com alimentos. Estudo dos diversos tipos negócios de bebidas e de suas contribuições no mercado de gastronomia.

Objetivos Conceituais <ul style="list-style-type: none">• Saber conceitualizar a palavra bebida;• Identificar os principais tipos de bebidas desenvolvidas pelo ser humano ao longo da história;• Desenvolver e/ou degustar as mais populares bebidas do mundo;• Elaborar e desenvolver bebidas de coquetelaria/mixologia a partir do conhecimento adquirido.	Objetivos Procedimentais e Habilidades <ul style="list-style-type: none">• Identificar e elaborar produções com bebidas frias e quentes;• Preparar as produções de acordo com o tema da aula;• Harmonização de bebidas e alimentos.	Objetivos Atitudinais e Valores <ul style="list-style-type: none">• Capacitar o aluno a produzir bebidas artesanais;• Habilitar o aluno a compreender melhor a importância dos ingredientes no preparo de bebidas de qualidade;• Apresentar o consumo consciente e responsável de bebidas alcoólicas.
---	--	--

Conteúdo Programático

Definição de bebidas, bar e a indústria de bebidas;

Refrescos;

Fermentados;

Enologia;



Destilados;

O Café;

Chás e Infusões;

Coquetelaria/Mixologia;

Noções de harmonização de bebidas alcoólicas e não alcoólicas com produções gastronômicas.

Metodologia

Aulas teóricas, preparo e degustações em aulas práticas e teóricas.

Critério de Avaliação

De acordo com o Ato A-RE-08/2018 de 19 de julho de 2018, o aluno será considerado aprovado:

Da Avaliação do Rendimento Escolar

Art. 61. A avaliação do rendimento escolar, realizada por via de aferição contínua, é composta por:

I - Avaliações Intermediárias: realizadas ao longo do semestre, compondo as notas intermediárias NI1 e NI2, sendo que:

- A composição de cada nota intermediária é resultante de até 3 (três) Instrumentos Avaliativos, sendo um deles denominado de Avaliação Principal e os demais de Avaliações Complementares;
- A Avaliação Principal da NI1 e NI2 deverá ter, necessariamente, peso igual ou superior a 7 (sete), sendo a soma dos respectivos pesos igual a 10 (dez).

Média Parcial (MP): corresponde à média das notas Intermediárias (NI1 e NI2), ponderadas pelos respectivos pesos de soma 10 (dez), à qual pode ser acrescida a Nota de participação (NP), a saber:

- a. com NP: $MP = [(NI1 \times PesoNI1 + NI2 \times PesoNI2) / 10] + NP$, sendo $NP = 0$ a 1 .

Média Final (MF): reflete o resultado final referente ao rendimento escolar, sendo:

- a. a mesma Média Parcial, quando esta for igual ou superior a 7,5; ou



- b. a Média Aritmética da Avaliação Final (AF) e da Média Parcial (MP), quando a MP for menor que 7,5 (sete e meio).

Para o Componente Curricular acima, segue o detalhamento das avaliações Intermediárias:

N1: PP1 x3 + PT1 x7

10

PP1 = Prova Prática 1

PT1 = Prova Teórica 1

N2:PT2 x2 + PI x1 + PP2 x7

10

PT2 = Prova Teórica 2

PP2 = Prova Prática 2

PI = Projeto Integrador

A Média Parcial (MP) será definida a partir das seguintes fórmulas:

MP = (N1 x5 + N2 x5) + NP

2

NP = Nota de Participação

Onde: MP ≥ 7,5 e frequência de 75% - aluno aprovado, ou;

Onde: MP ≥ 8,5 e frequência de 65% - aluno aprovado.

Prova Substitutiva:

Não aprovado na MP, o aluno terá o direito a realizar uma prova substitutiva, onde a nota mais baixa pode ser substituída pelo valor final (de 0,0 a 10,0) desta prova.



Não alcançada a MP, o discente fará a prova final e a média final (MF) será calculada pela seguinte fórmula:

$$MF = \frac{(MP + PAF)}{2}$$

Onde: MF ≥ 6,0 aluno aprovado

MF < 6,0 aluno reprovado

MP: Média Parcial;

MF: Média Final.

PAF - Prova de Avaliação Final:

Prova Escrita Individual: nota de 0 a 10.

Art. 63. Será considerado aprovado o discente que obtiver

I - frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária do Componente Curricular, respeitando o disposto no § 1º do Art. 47 deste Regulamento; e

- § 1º do art 47: Excepcionalmente, o discente que tenha frequência abaixo de 75% (setenta e cinco por cento), porém no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento), será considerado aprovado se obtiver média parcial igual ou superior a 8,5 (oito e meio).

II - Média final igual ou superior a 6,0 (seis), ou Média Parcial igual ou superior a 7,5 (sete e meio).

Da Avaliação Substitutiva das Avaliações Intermediárias

Art. 68. O discente terá a oportunidade de realizar a Avaliação Substitutiva para substituir a menor Nota Intermediária, (NI1 ou NI2).

Da Avaliação Final



Art. 70. A Avaliação Final será realizada por meio de instrumento avaliativo escrito, contemplando todo o conteúdo programático de todo o Componente Curricular, exceto nos componentes curriculares projetuais.

Bibliografia Básica

FREUND, F.T. **Alimentos e bebidas:** uma visão gerencial. Rio de Janeiro: SENAC, 2005.

PACHECO, A.O. **Manual do Bar.** 7. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2010.

RICCETTO, L.N. **AeB DE A a Z:** entendendo o setor de alimentos & bebidas. Brasília: SENAC, 2013.

Bibliografia Complementar

ANDREOTTI, C.A. **Chefs Café.** São Paulo: Melhoramentos, 2012.

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

FREUND, F.T. **Festas e recepções:** gastronomia, organização e ceremonial. 2. ed. Rio de Janeiro: Ed. SENAC São Paulo, 2014.

NASSIF, W.; ROSSI, G.B. **Segmento do mercado de cafeteria:** sua influência no consumo do café. 2004. 140 f. Dissertação (Mestrado) - Universidade Presbiteriana Mackenzie, São Paulo, 2004.

YOKOYA, F. **Fabricação da aguardente de cana.** v. 2 Campinas: FTPT André Tosello, 1995.

Bibliografia Adicional



Componente Curricular: exclusivo de curso (X)	Eixo Comum ()	Eixo Universal ()
Curso: Tecnologia em Gastronomia		Núcleo Temático: Cultura e Eventos
Nome do Componente Curricular: Cozinha Brasileira		Código do Componente Curricular: ENEX50193
Professor: Marcelo Neri Belcufine		DRT: 115824-4
Carga horária: 95h Crédito Semanal: 5	() Sala de aula (x) Laboratório (x) EaD	Etapa: 4ª
Ementa: Fundamentos de técnicas básicas e avançadas de cozinha. Estudo dos contextos históricos, geográficos e culturais da formação da cozinha brasileira. Interferência do movimento civilizatório presente nos biomas brasileiros. Aplicação das técnicas clássicas de preparo de cada bioma nas cozinhas experimentais. Identificação e aplicação dos principais gêneros alimentares do Brasil nas produções gastronômicas locais. Evolução do estudo da cozinha brasileira no Brasil e no mundo		
Conceito <ul style="list-style-type: none">• Identificar as características formativas das diferentes cozinhas das regiões do Brasil, além de seus produtos e suas técnicas;• Conhecer os momentos históricos importantes na constituição da identidade alimentar dos brasileiros;• Situar e relacionar os períodos históricos estudados e as heranças culturais às características alimentares de cada região;• Analisar as variações e inovações consequentes das modificações das novas gerações;• Interpretar as produções tradicionais e suas variações de acordo com o gosto de cada	Procedimentos e Habilidades <ul style="list-style-type: none">• Desenvolver habilidades técnicas relacionadas aos conceitos trabalhados;• Executar as produções em cozinha pedagógica;• Testar possibilidades de variações em relação à utilização de técnicas e ingredientes;• Utilizar produtos regionais nessas elaborações para melhor conhecer suas características; analisar nesses produtos suas características sensoriais;• Observar os procedimentos técnicos de escolha dos insumos e de elaboração dos pratos;	Atitudes e Valores <ul style="list-style-type: none">• Comportar-se adequadamente em uma cozinha profissional; Respeitar a hierarquia da cozinha;• Desenvolver as habilidades no trabalho em equipe; Tolerar as diferenças culturais e sociais dentro da cozinha;• Desenvolver a postura profissional mediante as situações vividas no cotidiano;• Interessar-se por seu aprendizado e desenvolvimento; Ponderar atitudes relacionadas às dificuldades e perceber que faz parte do conjunto de uma cozinha;



grupo ao qual pertence; Aplicar o conceito na vivência do cotidiano	<ul style="list-style-type: none">• Aprimorar as habilidades técnicas no trabalho em cozinha.	<ul style="list-style-type: none">• Apreciar e desenvolver um sentimento de identidade ao conteúdo ministrado
--	---	---

Conteúdo Programático:

Apresentação da disciplina e normas de laboratório;

Identificação das mercadorias pertinentes aos conteúdos estudados;

Identificação das técnicas mais utilizadas na cozinha regional;

Região Norte: a cozinha amazônica, seus produtos e preparações.

Região Nordeste: a cozinha sertaneja, seus produtos e preparações.

Região Centro Oeste: a cozinha do Cerrado Brasileiro, seus produtos e preparações.

Região Sudeste: Produtos regionais e utilizações;

A Cozinha Mineira

A Cozinha Capixaba

Cozinha do Rio de Janeiro

Região Sul: Pratos tradicionais da região Sul do Brasil

Região Sul: Produtos regionais e utilizações;

Os peixes e frutos do mar do litoral Sul do Brasil;

Os pampas gaúchos;

As heranças europeias na Cozinha Sulista;

Metodologia:

Aulas práticas e teóricas referentes aos temas relacionados;

Avaliação teórica.

Avaliação EAD.

Critério de Avaliação:

De acordo com o Ato A-RE-08/2018 de 19 de julho de 2018, o aluno será considerado aprovado:

Da Avaliação do Rendimento Escolar

Art. 61. A avaliação do rendimento escolar, realizada por via de aferição contínua, é composta por:

I - Avaliações Intermediárias: realizadas ao longo do semestre, compondo as notas intermediárias NI1 e NI2, sendo que:

- A composição de cada nota intermediária é resultante de até 3 (três) Instrumentos Avaliativos, sendo um deles denominado de Avaliação Principal e os demais de Avaliações Complementares;
- A Avaliação Principal da NI1 e NI2 deverá ter, necessariamente, peso igual ou superior a 7 (sete), sendo a soma dos respectivos pesos igual a 10 (dez).



Média Parcial (MP): corresponde à média das notas Intermediárias (NI1 e NI2), ponderadas pelos respectivos pesos de soma 10 (dez), à qual pode ser acrescida a Nota de participação (NP), a saber:

- c. com NP: $MP = [(NI1 \times PesoNI1 + NI2 \times PesoNI2) / 10] + NP$, sendo $NP = 0$ a 1 .

Média Final (MF): reflete o resultado final referente ao rendimento escolar, sendo:

- e. a mesma Média Parcial, quando esta for igual ou superior a 7,5; ou
- f. a Média Aritmética da Avaliação Final (AF) e da Média Parcial (MP), quando a MP for menor que 7,5 (sete e meio).

Para o Componente Curricular acima, segue o detalhamento das avaliações Intermediárias:

$$N1 = (Ax1 + Bx2 + Cx7) / 10$$

Nota A: Média aritmética das atividades do EaD – nota de 0 a 10

Nota B: Nota prática diária – nota de 0 a 10

Nota C: Prova Teórica Individual – nota de 0 a 10

$$N2 = (Dx1 + Ex2 + Fx7) / 10$$

Nota D: Média aritmética das atividades do EaD – nota de 0 a 10

Nota E: Nota prática diária – nota de 0 a 10

Nota F: Prova Teórica Individual – nota de 0 a 10

$$MP = MI = (NI1 * 5 + NI2 * 5) / 10$$

Art. 63. Será considerado aprovado o discente que obtiver

I - frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária do Componente Curricular, respeitando o disposto no § 1º do Art. 47 deste Regulamento; e

- § 1º do art 47: Excepcionalmente, o discente que tenha frequência abaixo de 75% (setenta e cinco por cento), porém no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento), será considerado aprovado se obtiver média parcial igual ou superior a 8,5 (oito e meio).

II - Média final igual ou superior a 6,0 (seis), ou Média Parcial igual ou superior a 7,5 (sete e meio).

Da Avaliação Substitutiva das Avaliações Intermediárias

Art. 68. O discente terá a oportunidade de realizar a Avaliação Substitutiva para substituir a menor Nota Intermediária, (NI1 ou NI2).

Da Avaliação Final

Art. 70. A Avaliação Final será realizada por meio de instrumento avaliativo escrito, contemplando



todo o conteúdo programático de todo o Componente Curricular, exceto nos componentes curriculares projetuais.

Bibliografia Básica:

- CAVALCANTI, P. **A pátria nas panelas:** história e receitas da cozinha brasileira. São Paulo: SENAC, 2007.
- CHRISTO, M.S.L. **Fogão de Lenha:** quitandas e quitutes de Minas Gerais. 12. ed. Rio de Janeiro: Garamond, 2006.
- TRAJANO, A.L. **Cardápios do Brasil:** receitas, ingredientes, processos. São Paulo: SENAC, 2013.

Bibliografia Complementar:

- CHAVES, G; FREIXA, D. **Larousse da cozinha brasileira:** raízes culturais da nossa terra. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007.
- CINTRA, L. **Larousse da cozinha prática.** São Paulo: Larousse do Brasil, 2010.
- LODDY, R.G.M. **Dendê: símbolo e sabor de Bahia.** São Paulo: SENAC São Paulo, 2009.
- TRAJANO, A.L. **Cardápios do Brasil:** receitas, ingredientes, processos. São Paulo: SENAC, 2013.
- CASCUDO, L.C. **História da Alimentação no Brasil.** 4. ed. São Paulo: Global, 2014.
- PERNAMBUCO, C. **Carlota:** balaio de sabores. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2006.
- ROMIO, E. **Brasil 1500/2000:** 500 anos de sabor. São Paulo: ER Comunicações, 2000.



Componente Curricular: exclusivo de curso (X)	Eixo Comum ()	Eixo Universal ()
Curso: Tecnologia em Gastronomia	Núcleo Temático: Cultura e Eventos	
Nome do Componente Curricular: Eventos Gastronômicos		Código do Componente Curricular: ENEX50362
Professor: Mauricio Marques Lopes Filho		DRT: 114421-0
Carga horária: 38h Crédito Semanal: 2	(X) Sala de aula () Laboratório () EaD	Etapa: 4ª

Ementa:

Estudo dos conceitos teóricos e práticos da atuação empreendedora em eventos gastronômicos e serviços em alimentos e bebidas. Construção de saberes no planejamento e na organização de eventos, bem como na tipologia de serviços de salão. Interpretação dos diversos tipos de eventos e banquetes e das tipologias existentes de serviços em alimentos e bebidas. Aplicação das técnicas nas cozinhas experimentais.

Objetivos Conceituais	Objetivos Procedimentais e Habilidades	Objetivos Atitudinais e Valores
<ul style="list-style-type: none">Conhecer os fundamentos teóricos de uma atuação empreendedora em eventos gastronômicos desde seu planejamento e organização, até seus aspectos gastronômicos.Identifica os diferentes tipos de serviços	<ul style="list-style-type: none">Planejar e executar os diferentes tipos de eventos gastronômicos desde a sua idealização até sua concretização, de forma empreendedora.Aplicar os conhecimentos teóricos na elaboração de eventos e banquetes gastronômicos atendendo todas as formas de serviços de acordo com as aulas ministradas	<ul style="list-style-type: none">Comportar-se como um gestor de eventos gastronômicos.Sensibilizar-se para um comportamento de equipe e liderança.Valorizar o evento, seu planejamento e organização como instrumento de trabalho do tecnólogo(a) em Gastronomia, com base na evolução e no crescimento do mercado gastronômico no contexto de eventos, banquetes e serviços

Conteúdo Programático

História da alimentação sob a ótica dos eventos e banquetes

Tipologia de eventos e banquetes

Planejamento e a organização de Eventos Gastronômicos

Cardápios para eventos

Parte contratual (modelos de contrato)

E serviços de alimentos e bebidas.



Metodologia: Aulas práticas e teóricas referentes aos temas relacionados.

Critério de Avaliação:

De acordo com o Ato A-RE-08/2018 de 19 de julho de 2018, o aluno será considerado aprovado:

Da Avaliação do Rendimento Escolar

Art. 61. A avaliação do rendimento escolar, realizada por via de aferição contínua, é composta por:

I - Avaliações Intermediárias: realizadas ao longo do semestre, compondo as notas intermediárias NI1 e NI2, sendo que:

- A composição de cada nota intermediária é resultante de até 3 (três) Instrumentos Avaliativos, sendo um deles denominado de Avaliação Principal e os demais de Avaliações Complementares;
- A Avaliação Principal da NI1 e NI2 deverá ter, necessariamente, peso igual ou superior a 7 (sete), sendo a soma dos respectivos pesos igual a 10 (dez).

Média Parcial (MP): corresponde à média das notas Intermediárias (NI1 e NI2), ponderadas pelos respectivos pesos de soma 10 (dez), à qual pode ser acrescida a Nota de participação (NP), a saber:

- d. com NP: $MP = [(NI1 \times PesoNI1 + NI2 \times PesoNI2) / 10] + NP$, sendo $NP = 0$ a 1 .

Média Final (MF): reflete o resultado final referente ao rendimento escolar, sendo:

- g. a mesma Média Parcial, quando esta for igual ou superior a 7,5; ou
- h. a Média Aritmética da Avaliação Final (AF) e da Média Parcial (MP), quando a MP for menor que 7,5 (sete e meio).

Para o Componente Curricular acima, segue o detalhamento das avaliações Intermediárias:

$$N1 = EAD \times 2 + PI \times 1 + PT \times 7 / 10$$

$$N2 = EAD \times 1 + PI \times 2 + PT \times 7 / 10$$

Art. 63. Será considerado aprovado o discente que obtiver

I - frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária do Componente Curricular, respeitando o disposto no § 1º do Art. 47 deste Regulamento; e



- § 1º do art 47: Excepcionalmente, o discente que tenha frequência abaixo de 75% (setenta e cinco por cento), porém no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento), será considerado aprovado se obtiver média final igual ou superior a 8,5 (oito e meio).

II - Média final igual ou superior a 6,0 (seis), ou Média Parcial igual ou superior a 7,5 (sete e meio).

Da Avaliação Substitutiva das Avaliações Intermediárias

Art. 68. O discente terá a oportunidade de realizar a Avaliação Substitutiva para substituir a menor Nota Intermediária, (NI1 ou NI2).

Da Avaliação Final

Art. 70. A Avaliação Final será realizada por meio de instrumento avaliativo escrito, contemplando todo o conteúdo programático de todo o Componente Curricular, exceto nos componentes curriculares projetuais.

Bibliografia Básica

ZITTA, C. **Organização de eventos:** da ideia à realidade. 5. ed. Distrito Federal: SENAC, 2013

REIS, J. **Sou produtor de eventos:** diário de bordo para o aperfeiçoamento profissional. São Paulo: SENAC, 2013.

FREUND, F.T. **Festas & Recepções:** Gastronomia, Organização e Cerimonial. 2. ed. São Paulo: SENAC, 2011.

Bibliografia Complementar

CESCA, C.G.M. **Organização de eventos:** manual para planejamento e execução. 4. ed. São Paulo, SUMMUS, 1997.

GIACAGLIA, M.C. **Organização de Eventos:** teoria e prática. São Paulo: THOMSON, 2003.

ZANELLA, L.C. **Manual de Organização de Eventos:** Planejamento e Operacionalização. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2012.

MONTANARI, M. **O mundo na cozinha:** História, identidade, trocas. São Paulo: SENAC, 2009.

BRAGA, R. **Gestão da gastronomia:** custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. 3. ed. São Paulo: SENAC, 2012.



Componente Curricular: exclusivo de curso (X)	Eixo Comum ()	Eixo Universal (x)
Curso: Tecnologia em Gastronomia	Núcleo Temático: Cultura e Eventos	
Nome do Componente Curricular: Projetos Empreendedores		Código do Componente Curricular: ENUN51121
Carga horária: 38h Crédito Semanal: 2	(X) Sala de aula () Laboratório () EaD	Etapa: 4ª
Ementa: Identificação do problema ou da oportunidade de área de estudo/processo e/ou produto. Análise de soluções para o problema ou oportunidade. Proposição de projetos com viabilidade de implementação. Prática de proposição de valor e modelagem de projetos. Construção de planos de negócios simplificados.		
Objetivos Conceituais <ul style="list-style-type: none">• Pensar criticamente sobre problemas do ambiente político, econômico e social e possíveis intervenções como cidadão.• Desenvolver competência de análise, proposição e validação de soluções.	Objetivos Procedimentais e Habilidades <ul style="list-style-type: none">• Gerar, selecionar e validar ideias para solução de um problema identificado.• Desenvolver soluções para a criação de uma nova ação, projeto ou processo empreendedor a partir de uma ideia inovadora.• Integrar conhecimentos por meio de atividades de projeto. Desenvolver habilidades de comunicação, organização e trabalho em equipe.	Objetivos Atitudinais e Valores <ul style="list-style-type: none">• Valorizar a livre iniciativa e o pensamento empreendedor. <p>Atuar com ética e respeito às visões divergentes no trabalho com pessoas de diferentes formações.</p>
Metodologia <p>Equipes de estudantes trabalharão em um projeto real, para a solução de um problema ou implementação de oportunidade ou na criação de um novo negócio. A contextualização das temáticas será feita pelo professor de forma que os conceitos teóricos sirvam de base para a realização dos projetos.</p> <p>O projeto é oferecido em duas trilhas principais: (1) Desafios de Cidades, Comunidades ou Organizações; (2) Criação de Negócios.</p>		



Como as turmas poderão ser compostas por alunos de diferentes cursos, o professor deve privilegiar a formação de equipes multidisciplinares.

A metodologia para execução dos projetos deverá incluir as seguintes ferramentas: pensamento visual (design thinking), mapas mentais para empreendedores, modelagem de negócios (business model Canvas), plano de ação para empreendedores e plano de negócios simplificado (business plan).

Critério de Avaliação

Por ser uma disciplina projetual, a avaliação segue o que determina o regimento, ou seja duas avaliações intermediárias e uma avaliação final, por meio a relatórios e/ou apresentações orais a serem entregues nas etapas de desenvolvimento do projeto.

Bibliografia Básica

GHOBRIL, Alexandre N. *Oportunidades, Modelos e Planos de Negócio*. São Paulo: Editora Mackenzie, 2017.

OSTERWALDER, A.; PIGNEUR, Y. *Business model generation: inovação em modelos de negócios: um manual para visionários, inovadores e revolucionários*. Rio de Janeiro: Alta Books, 2011.

RIES, E. *A startup enxuta: como empreendedores atuais utilizam a inovação contínua para criar empresas extremamente bem-sucedidas*. São Paulo: Lua de Papel, 2012.

Bibliografia Complementar

BARON, Robert; SHANE Scott.A. *Empreendedorismo: uma visão de processo*. São Paulo: Thomson Learning, 2007.

CAVALCANTI, M.; FARAH, O.; MARCONDES, L. *Empreendedorismo Estratégico – Criação e Gestão de Pequenos Negócios*. São Paulo: Cengage, 2ª. Edição, 2017.

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522126972>

MEIRA MEIRA, S. *Novos negócios inovadores de crescimento empreendedor no Brasil*. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2013.

OSTERWALDER, A.; BERNARDA, G. *Value proposition design: business model generation*: como construir propostas de valor inovadoras. São Paulo: HSM Editora, 2014.

PROJECT MANAGEMENT INSTITUTE (PMI). *Um guia do conjunto de conhecimentos em gerenciamento de projetos* (Guia PMBOK®). 5ª ed. São Paulo: Saraiva, 2014.



Bibliografia Adicional

Exame PME

Época Negócios

HSM Management

Pequenas Empresas e Grandes Negócios

Portais WEB

www.sebrae.com.br www.endeavor.org.br