

Componente Curricular: exclusivo de curso ( )		Eixo Comum ( )	Eixo Universal ( )
Curso: <b>Tecnologia em Gastronomia</b>		Núcleo Temático: <b>Cultura e Eventos</b>	
Nome do Componente Curricular: <b>Eventos Gastronômicos</b>		Código do Componente Curricular: <b>ENEX50362</b>	
Professor (es): Marcelo Neri Belculfine		DRT: 1158244	
Carga horária: 38h Crédito Semanal: 2	( X ) Sala de aula ( X ) Laboratório ( ) EaD	Etapa: 4ª	
<b>Ementa:</b> 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.			
<b>Objetivos Conceituais</b> 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	<b>Objetivos Procedimentais e Habilidades</b> Planejar e executar e 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	<b>Objetivos Atitudinais e Valores</b> 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	
<b>Conteúdo Programático</b> 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.			
<b>Metodologia</b> : 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:

- a. com NP:  $MP = [(NI1 \times \text{PesoNI1} + NI2 \times \text{PesoNI2}) / 10] + NP$ , 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:**

$$N1 = EADx2 + PIx1 + PTx7 / 10$$

$$N2 = EADx1 + PIx2 + PTx7 / 10$$

**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 ()
Curso: <b>Tecnologia em Gastronomia</b>		Núcleo Temático: <b>Cultura e Eventos</b>	
Nome do Componente Curricular: Cozinha Paulistana		Código do Componente Curricular: ENEX 50194	
Professor (es): Rodrigo Libbos Gomes do Amaral		DRT: 114893-0	

Carga horária: 95h Crédito Semanal: 5	( ) Sala de aula (x) Laboratório ( x ) EaD	Etapa: 4a	Semestre Letivo: 2020-2
<b>Ementa:</b> 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.			
<b>Objetivos Conceituais</b> Compreender o contexto histórico da formação da culinária paulistana, partindo da Cozinha Guarani e Bandeirante, passando pelo caipira e novos imigrantes até o século XXI e as novas influências e miscigenações Compreender a importância dos atores acima 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 sua adoção em diferentes contextos.	<b>Objetivos Procedimentais e Habilidades</b> Executar técnicas e receitas tradicionais da cidade. Desenvolver novas receitas que possuam influência dos conceitos abordados.	<b>Objetivos Atitudinais e Valores</b> Preocupar-se com a higiene e conservação dos produtos elaborados.  Respeitar a sazonalidade dos produtos	
<b>Conteúdo Programático</b> 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 cozinha dos imigrantes no sec. XX			
<b>Metodologia</b> Aula prática no laboratório de gastronomia Aula demonstrativa Aula teórica			

**Critério de Avaliação** - será considerado aprovado:

I – Independentemente da avaliação final escrita, o aluno que obtiver nota de aproveitamento igual ou superior a 7,5, correspondente à média das notas das avaliações intermediárias realizadas durante o semestre letivo;

II – Mediante avaliação final, necessariamente escrita, o aluno que obtiver nota igual ou superior a 6,0, correspondente à média aritmética simples da nota de aproveitamento do semestre letivo e da avaliação final.

Detalhamento das avaliações intermediárias:

$$\text{N1: } \frac{\text{EAD1} \times 1 + \text{PP1} \times 2 + \text{PT1} \times 7}{10}$$

EAD1 = Ensino A Distância 1

PP1 = Prova Prática 1

PT1 = Prova Teórica 1

$$\text{N2: } \frac{\text{EAD2} \times 1 + \text{PP2} \times 7 + \text{AC} \times 2}{10}$$

EAD2 = Ensino A Distância 2

PP2 = Prova Prática 2

AC = Artigo Científico

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

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

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

Não alcançada a  $\text{MI} \geq 7,5$ , o discente fará a prova final e a média final (MF) será calculada pela seguinte fórmula:

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

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

**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, Nilmaria 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.

Curso: <b>Tecnologia em Gastronomia</b>		Núcleo Temático: <b>Cultura e Eventos</b>	
<b>Disciplina:</b> Cozinha Brasileira		<b>Código da Disciplina</b> ENEX00500	
<b>Professor(es):</b> Daniel Marcus Martins		<b>DRT:</b> 1159424	<b>Etapas:</b> 4ª Etapa
Carga horária: 95h Crédito Semanal: 5	(   ) Sala de aula ( X ) Laboratório ( X ) EAD		<b>Semestre Letivo:</b> 2020.1
<b>Ementa:</b> 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.			
<b>Conceitos</b>	<b>Procedimentos e Habilidades</b>	<b>Atitudes e Valores</b>	
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 grupo ao qual pertence; Aplicar o conceito na vivência do cotidiano.	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; Aprimorar as habilidades técnicas no trabalho em cozinha.	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; Apreciar e desenvolver um sentimento de identidade ao conteúdo ministrado.	

<b>Conteúdo Programático:</b>  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 Os peixes e frutos do mar do litoral Sul do Brasil; Os pampas gaúchos; As heranças europeias na Cozinha Sulista;		
<b>Metodologia:</b> Aulas práticas e teóricas referentes aos temas relacionados; Avaliação teórica. Avaliação EAD.		
<b>Critério de Avaliação:</b>  De acordo com o Ato A-RE-08/2018 de 19 de julho de 2018, o aluno será considerado aprovado:  <b>Da Avaliação do Rendimento Escolar</b>  <b>Art. 61.</b> 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: <ul style="list-style-type: none"><li>- 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;</li></ul>		



- 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:  $MP = [(NI1 \times \text{PesoNI1} + NI2 \times \text{PesoNI2}) / 10] + NP$ , 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:**

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

**Nota A: Atividade 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: Atividade 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**

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

**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:**

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.

WRIGHT, J.; TREUILLE, E. Le cordon bleu: todas as técnicas culinárias: mais de 200 receitas básicas da mais famosa escola de culinária do mundo. 7. reimpr. São Paulo: Marco Zero, 2008.

**Bibliografia Complementar:**

CASCUDO, L.C. **História da Alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2014.

CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. **Chef profissional**. 4. ed. reimpr. São Paulo: SENAC, 2011.

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.

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

Componente Curricular: exclusivo de curso (X)		Eixo Comum ()	Eixo Universal ()
Curso: Ciências Biológicas		Núcleo Temático: Cultura e Eventos	
Nome do Componente Curricular: Bebidas		Código do Componente Curricular: <b>001040ENEX50080-04G11</b>	
Professor: Daniel Marcus Martins		DRT: 115942-4	
Carga horária:	(X) Sala de aula (X) Laboratório ( ) EaD	Etapa: 4ª	
<b>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.</b>			
<b>Objetivos Conceituais</b> 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.	<b>Objetivos Procedimentais e Habilidades</b> Identificar e elaborar produções com bebidas frias e quentes. Preparar as produções de acordo com o tema da aula. Harmonização de bebidas e alimentos.	<b>Objetivos Atitudinais e Valores</b> 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.	
<b>Conteúdo Programático</b> 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.			
<b>Metodologia</b> 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:  $MP = [(NI1 \times \text{Peso}NI1 + NI2 \times \text{Peso}NI2) / 10] + NP$ , 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:

$$N1 = (Ax3 + Bx7) / 10$$

**Nota A:** Nota prática diária - nota de 0 a 10

**Nota B:** Prova Teórica Individual – nota de 0 a 10

$$N2 = (Ax2 + Bx7 + Cx1) / 10$$

**Nota A:** Nota prática diária – nota de 0 a 10

**Nota B:** Prova Teórica Individual – nota de 0 a 10

**Nota C:** Projeto Integrador – nota de 0 a 10

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

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

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

Onde:  $MP \geq 8,5$  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:  $MF \geq 6,0$  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.

**PACHECO, Aristides de Oliveira.** Iniciação à enologia. 5a. Ed. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2012.

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

**SANTOS, José Ivan; SANTANA, José Maria.** Comida e Vinho: harmonização essencial. 3ed. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2012.

**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 cerimonial. 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.

**SANTOS, Sérgio de Paula.** Memórias de adega e cozinha. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2007.

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

**Bibliografia Adicional**

<b>Componente Curricular:</b> exclusivo de curso ( x )		Eixo Comum ( )	Eixo Universal ( )
Curso: <b>Tecnologia em Gastronomia</b>		Núcleo Temático: <b>Cultura e Eventos</b>	
Nome do Componente Curricular: <b>Cozinha das Américas</b>		Código do Componente Curricular: <b>ENEX50197</b>	
Professor: <b>Marcelo Neri Belculfine</b>		DRT: <b>115824-4</b>	
Carga horária: 95 h Crédito Semanal: 5	(   ) Sala de aula ( X ) Laboratório ( X ) EaD	Etapa: 4ª	
<b>Ementa:</b> 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.			
<b>Objetivos Conceituais</b> 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.	<b>Objetivos Procedimentais e Habilidades</b> 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.	<b>Objetivos Atitudinais e Valores</b> 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.	
<b>Conteúdo Programático:</b> 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"><li>• Cuba e Jamaica</li><li>• México</li><li>• Peru</li><li>• Chile</li><li>• Argentina</li></ul>			

- 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:

- c. com NP:  $MP = [(NI1 \times \text{Peso}NI1 + NI2 \times \text{Peso}NI2) / 10] + NP$ , 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:**

**NI1:  $(Ax7 + Bx3) / 10$**

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

Nota B: Nota do trabalho teórico EaD – nota de 0 a 10 (peso 3)

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

Nota F: Prova 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.

GISSLEN, 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**