

Centro de Ciências Biológicas e da Saúde – Curso de Tecnologia em Gastronomia

Componente Curricular: exclusivo de curso (x)	Eixo Comum ()	Eixo Universal ()
Curso: Tecnologia em Gastronomia		Núcleo Temático: Gestão Empreendedora
Nome do Componente Curricular: Confeitaria		Código do Componente Curricular:
Professor (es): Paola Biselli Ferreira Scheliga		DRT: 1147064
Carga horária: 95h Crédito Semanal: 5	() Sala de aula (x) Laboratório (x) EaD	Etapa: 3a
Ementa: Fundamentos de técnicas básicas e avançadas de confeitaria. Estudo dos contextos históricos, geográficos e culturais que permeiam a confeitaria clássica e atual. Interferência do movimento civilizatório presente nas produções clássicas e contemporâneas. Aplicação das técnicas clássicas de preparo nas cozinhas experimentais. Identificação e aplicação dos principais gêneros alimentares em confeitaria. Evolução do estudo da confeitaria no Brasil e no mundo.		
Objetivos Conceituais Conhecer os conceitos teóricos e práticos da confeitaria básica. Compreender o contexto histórico cultural da confeitaria. Identificar técnicas e ingredientes utilizados na confeitaria clássica francesa.	Objetivos Procedimentais e Habilidades Executar técnicas e receitas apresentadas na confeitaria básica. Estimar custo, quantidade e rendimento dos produtos a serem elaborados. Elaborar plano de ataque.	Objetivos Atitudinais e Valores Preocupar-se com a higiene e conservação dos produtos elaborados. Respeitar a sazonalidade dos produtos. Respeitar os processos e tempos de preparo da confeitaria
Conteúdo Programático Aula teórica - Fundamentos da Confeitaria (História da Confeitaria Brasileira e Mundial, principais influencias, estudo dos ingredientes, pesquisa sobre as Frutas Brasileiras) Caldas, geleias e caramelos Merengues Chocolate Massas Cremes Bolos Sorvetes		

Centro de Ciências Biológicas e da Saúde – Curso de Tecnologia em Gastronomia

Metodologia

Aula prática no laboratório de gastronomia
Aula demonstrativa
Aula teórica

Critério de Avaliação:

De acordo com o Ato A-RE-27/2020 de 12 de agosto de 2020, o aluno será considerado aprovado:

Da Avaliação do Rendimento Escolar

Art. 48. A avaliação do rendimento escolar deve ser feita por uma variedade de instrumentos, tais como: provas, projetos, portfólios, relatórios, seminários, participações em atividades síncronas ou assíncronas no ambiente virtual de aprendizagem e outras formas de avaliação de rendimento, em conformidade com o Projeto Pedagógico e o Plano de Ensino, contemplando as funções diagnóstica, formativa e somativa e evitando o uso de apenas uma única ferramenta avaliativa.

Art. 49. A avaliação do rendimento escolar, realizada por 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 2 até 5 (cinco) eventos avaliativos;

II - Nota de Participação (NP): graduada de 0 (zero) a 1 (um), que poderá ser atribuída pelo docente, por sua opção e critério, acrescida apenas à Média Semestral; e

III – Nota de Avaliação Final: a avaliação final deve ser oferecida aos discentes que não obtiverem média semestral mínima para aprovação, e seu formato fica a cargo do docente, em acordo com seus objetivos educacionais.

Notas Intermediárias e Final: graduadas de 0 (zero) a 10 (dez) e realizadas em Calendário Acadêmico estabelecido pela Reitoria.

Art. 50. A avaliação do rendimento escolar será calculada da seguinte forma:

Média Semestral: 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: $MS = [(NI1 \times 4 + NI2 \times 6) / 10] + NP$, sendo $NP = 0$ a 1; e:

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

- a mesma Média Semestral, quando esta for igual ou superior a 6,0 (seis); ou
- a média aritmética da Média Semestral e da Nota de Avaliação Final, quando a MS for menor que 6,0 (seis).

Art. 51. Será considerado aprovado o discente do curso presencial que obtiver:

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

Centro de Ciências Biológicas e da Saúde – Curso de Tecnologia em Gastronomia

- I. Frequência mínima de 65% (sessenta e cinco por cento) da carga horária total do componente curricular; e
- II. Média Final igual ou superior a 6,0 (seis).

Critério de Avaliação do presente componente curricular para o semestre vigente:

NI1:

Nota A: Atividades avaliativas via moodle – nota de 0 a 10

Nota B: Entrega parcial do Estudo de caso - nota de 0 a 10

Nota C: Exercícios de fixação (Plataforma H5P) - nota de 0 a 10

NI2:

Nota D: Atividades avaliativas via moodle – nota de 0 a 10

Nota E: Entrega Final do Estudo de caso – nota de 0 a 10

Nota F: Exercícios de fixação (Plataforma H5P) - nota de 0 a 10

$$N1 = ((A \times 4) + (B \times 4) + (C \times 2)) / 10$$

$$N2 = ((D \times 4) + (E \times 4) + (F \times 2)) / 10$$

$$MS \text{ (Média Semestral)} = ((N1 \times 4) + (N2 \times 6)) / 2 + NP$$

Ou

$$MF = MS + \text{Nota Avaliação Final} / 2 \text{ (média aritmética)}$$

Da Avaliação Substitutiva das Avaliações Intermediárias

Art. 56. O discente que se ausentar de algum evento avaliativo que compõe a NI1 ou a NI2 poderá realizar a Avaliação Substitutiva.

Obs.: No caso do aluno ter se ausentado de mais de um evento avaliativo, será substituída a avaliação de maior peso. A avaliação será realizada no final do semestre em um único evento por componente curricular, contemplando todo seu conteúdo programático.

Da Avaliação Final

Art. 58. A Avaliação Final será realizada por meio de instrumento avaliativo, contemplando todo o conteúdo programático de todo o Componente Curricular, exceto nos componentes curriculares projetuais.

Bibliografia Básica

DUCHENE, L.; BRIDGET, J. **Le cordon bleu** – Sobremesas e suas Técnicas. São Paulo: Marco Zero, 2012.

ECOLE LENÔTRE. **Chocolates e doçaria da École Lenôtre**. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2012.

SEBESS, M. **Técnicas de Confeitaria Profissional**. 3. ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2010.

Bibliografia Complementar

GISSLÉN, W. **Panificação e Confeitaria Profissionais**. 5. ed. São Paulo: Manole, 2012.

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.

ZAPPI, L. **Mil-folhas**: história ilustrada do doce. São Paulo: Cosac & Naify, 2010.

Bibliografia Adicional

- NOTTER, E. *The art of the Confectioner: sugarwork and pastillage* New Jersey, USA. John Wiley & Sons, 2012
- LEITE, M. e SOMMAVILLA, O. *Doce Brasil bem Bolado*. São Paulo, Gaia. Editora Boccato, 2011.
- CASCUDO , L. C. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Editora Global, 2004.
- FREEDMAN, P. (organizador da obra). *A História do Sabor*. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2009.
- FREYRE , G. *Assucar*. Recife: Editora José Olympio, 1939. 5ª Edição. São Paulo: Editora Global, 2007.
- PERELLA, A. S.; PERELLA , Myriam C. *História da Confeitaria no Mundo*. São Paulo: Editora Livro Pleno, 1999.
- FERNADEZ-ARMESTO, F. *Comida – Uma história*. São Paulo: Editora Record, 2004.
- SEBESS, M. *Técnicas de confeitaria profissional*. Senac Nacional. Rio de Janeiro, 2012.
- WAYNE, G. *Panificação e confeitaria profissionais*. Ed. Manole. Barueri, 2011.

Centro de Ciências Biológicas e da Saúde – Curso de Tecnologia em Gastronomia

Componente Curricular: exclusivo de curso (X) Eixo Comum () Eixo Universal ()		
Curso: Tecnologia em Gastronomia	Núcleo Temático: Gestão Empreendedora	
Nome do Componente Curricular: Cozinhas Clássicas da Europa	Código do Componente Curricular: ENEX50196	
Professor(es): Mauricio Marques Lopes Filho	DRT: 1144210	
Carga horária: Crédito Semanal: <input checked="" type="checkbox"/> Sala de aula <input checked="" type="checkbox"/> Laboratório <input checked="" type="checkbox"/> EaD	Etapa: 3ª	
Ementa: Fundamentos de técnicas básicas e avançadas das cozinhas clássicas europeias. Estudo dos contextos históricos, geográficos e culturais das cozinhas clássicas da Europa. Interferência do movimento civilizatório presente nas cozinhas clássicas europeias. Aplicação das técnicas clássicas de preparo nas cozinhas experimentais. Identificação e aplicação dos principais gêneros alimentares dessas cozinhas nas produções gastronômicas clássicas. Evolução do estudo da cozinha clássica da Europa no Brasil e no mundo.		
Objetivos Conceituais: Interpretar a cultura alimentar através dos modos e fazeres e dos principais ingredientes disponíveis nas cozinhas clássicas da Europa. Distinguir as técnicas e métodos de cocção utilizados na preparação de produções culinárias encontradas nas cozinhas clássicas da Europa	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 clássicas da Europa	Objetivos Atitudinais e Valores: Estimular o aluno a comparar e criticar produções clássicas da Europa, possibilitando uma análise sobre sua adoção em diferentes contextos.
Conteúdo Programático: Gastronomia e costumes alimentares de diferentes regiões da França, Itália e Alemanha.		
Metodologia: Aulas práticas presenciais e EAD.		
Critério de Avaliação: De acordo com o Ato A-RE-27/2020 de 12 de agosto de 2020, o aluno será considerado aprovado: Da Avaliação do Rendimento Escolar		

Comentado [MMLF1]:

Centro de Ciências Biológicas e da Saúde – Curso de Tecnologia em Gastronomia

Art. 48. A avaliação do rendimento escolar deve ser feita por uma variedade de instrumentos, tais como: provas, projetos, portfólios, relatórios, seminários, participações em atividades síncronas ou assíncronas no ambiente virtual de aprendizagem e outras formas de avaliação de rendimento, em conformidade com o Projeto Pedagógico e o Plano de Ensino, contemplando as funções diagnóstica, formativa e somativa e evitando o uso de apenas uma única ferramenta avaliativa.

Art. 49. A avaliação do rendimento escolar, realizada por 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 2 até 5 (cinco) eventos avaliativos;

II - Nota de Participação (NP): graduada de 0 (zero) a 1 (um), que poderá ser atribuída pelo docente, por sua opção e critério, acrescida apenas à Média Semestral; e

III – Nota de Avaliação Final: a avaliação final deve ser oferecida aos discentes que não obtiverem média semestral mínima para aprovação, e seu formato fica a cargo do docente, em acordo com seus objetivos educacionais.

Notas Intermediárias e Final: graduadas de 0 (zero) a 10 (dez) e realizadas em Calendário Acadêmico estabelecido pela Reitoria.

Art. 50. A avaliação do rendimento escolar será calculada da seguinte forma:

Média Semestral: 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: $MS = [(NI1 \times PesoNI1 + NI2 \times PesoNI2) / 10] + NP$, sendo $NP = 0$ a 1; e:

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

- c. a mesma Média Semestral, quando esta for igual ou superior a 6,0 (seis); ou
- d. a média aritmética da Média Semestral e da Nota de Avaliação Final, quando a MS for menor que 6,0 (seis).

Art. 51. Será considerado aprovado o discente do curso presencial que obtiver:

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

III. Frequência mínima de 65% (sessenta e cinco por cento) da carga horária total do componente curricular; e

IV. Média Final igual ou superior a 6,0 (seis).

Critério de Avaliação do presente componente curricular para o semestre vigente:

NI1: TEx5+PDx2+AAx3/10

NI2: TEx5+PDx2AAx3/10

N1 = Trabalhos e exercícios (peso 5)

Participação diária (peso 2)

Atividade avaliativa (peso 3)

N2 = Trabalhos e exercícios (peso 5)

Participação diária (peso 2)

Atividade Avaliativa (peso 3)

MS (Média Semestral) = $((NI1 \times Peso\ NI1) + (NI2 \times Peso\ N2)) / 2 + NP$

Ou

MF = MS + Nota Avaliação Final /2 (média aritmética)

Da Avaliação Substitutiva das Avaliações Intermediárias

Art. 56. O discente que se ausentar de algum evento avaliativo que compõe a NI1 ou a NI2 poderá realizar a Avaliação Substitutiva.

Obs.: No caso do aluno ter se ausentado de mais de um evento avaliativo, será substituída a avaliação de maior peso. A avaliação será realizada no final do semestre em um único evento por componente curricular, contemplando todo seu conteúdo programático.

Da Avaliação Final

Art. 58. A Avaliação Final será realizada por meio de instrumento avaliativo, contemplando todo o conteúdo programático de todo o Componente Curricular, exceto nos componentes curriculares projetuais.

Bibliografia Básica:¹

WRIGHT, J.; TREUILLE, E. Le Cordon Bleu - Todas as Técnicas Culinárias. São Paulo: Marco Zero, 8.ed. reimpressão, 2010.

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

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

Bibliografia Complementar:

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

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

KÖVESI, B. ;SIFFERT, C.; CREMA, C.; MARTINOLI, G. 400 G. técnicas de cozinha. 2. reimpr. - São Paulo: Ed. Nacional, 2008.

LAROUSSE, D.P. The Professional Garde Manger. New York: John Wiley Trade.1996.

¹ A bibliografia será renovada anualmente, passando pelo colegiado de curso, sem significar alteração de PP

Centro de Ciências Biológicas e da Saúde – Curso de Tecnologia em Gastronomia

Componente Curricular: exclusivo de curso (X)		Eixo Comum ()	Eixo Universal ()		
Curso: Tecnologia em Gastronomia		Núcleo Temático: Pesquisa e Prática em Gastronomia			
Nome do Componente Curricular: Cozinhas do Mediterrâneo		Código do Componente Curricular: 001040ENEX50198-03G			
Professor (es): Rodrigo Libbos		DRT: 114893-0			
Carga horária: Crédito Semanal: <input checked="" type="checkbox"/> Sala de aula <input checked="" type="checkbox"/> Laboratório <input checked="" type="checkbox"/> EaD	Etapa: 3ª.				
Ementa: Estudo e contextualização histórica de métodos, técnicas, preparações e da diversidade cultural que envolve a gastronomia do mediterrâneo, em especial da Grécia, Turquia, países árabes do oriente médio e norte da África e Península Ibérica; das origens às suas influências socioculturais sobre todo o mediterrâneo e Europa. Estimula a compreensão dos alunos em relação à herança dessa região na formação da cozinha de nossa cidade e os seus desdobramentos.					
Objetivos Conceituais: Interpretar a cultura alimentar através da história, migrações de povos, dos modos e fazeres e dos principais ingredientes disponíveis nas cozinhas do mediterrâneo, em especial do mundo grego, turco-otomano, árabe e península ibérica.	Objetivos Procedimentais e Habilidades: Desenvolver as principais técnicas e métodos utilizados na preparação das principais produções culinárias encontradas nestas regiões e países do mediterrâneo.	Objetivos Atitudinais e Valores: Estar apto a elaborar as produções culinárias mais características destas cozinhas; Respeito as formas de preparo tradicionais destas regiões, berço da civilização ocidental e aos seus ingredientes.			
Conteúdo Programático: Pães; Conservas; Açougue e Charcutaria (kibes, kaftas, kebabs e embutidos); Mezes, tapas e acepipes; Assados; Sopas; Cozidos; Frituras; Arrozes e Paellas; Couscous marroquino;					
Metodologia: Aula prática no laboratório de gastronomia Aula demonstrativa Aula teórica Aula EAD					

Centro de Ciências Biológicas e da Saúde – Curso de Tecnologia em Gastronomia

Critério de Avaliação:

De acordo com o Ato A-RE-27/2020 de 12 de agosto de 2020, o aluno será considerado aprovado:

Da Avaliação do Rendimento Escolar

Art. 48. A avaliação do rendimento escolar deve ser feita por uma variedade de instrumentos, tais como: provas, projetos, portfólios, relatórios, seminários, participações em atividades síncronas ou assíncronas no ambiente virtual de aprendizagem e outras formas de avaliação de rendimento, em conformidade com o Projeto Pedagógico e o Plano de Ensino, contemplando as funções diagnóstica, formativa e somativa e evitando o uso de apenas uma única ferramenta avaliativa.

Art. 49. A avaliação do rendimento escolar, realizada por 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 2 até 5 (cinco) eventos avaliativos;

II - Nota de Participação (NP): graduada de 0 (zero) a 1 (um), que poderá ser atribuída pelo docente, por sua opção e critério, acrescida apenas à Média Semestral; e

III – Nota de Avaliação Final: a avaliação final deve ser oferecida aos discentes que não obtiverem média semestral mínima para aprovação, e seu formato fica a cargo do docente, em acordo com seus objetivos educacionais.

Notas Intermediárias e Final: graduadas de 0 (zero) a 10 (dez) e realizadas em Calendário Acadêmico estabelecido pela Reitoria.

Art. 50. A avaliação do rendimento escolar será calculada da seguinte forma:

Média Semestral: 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: $MS = [(NI1 \times PesoNI1 + NI2 \times PesoNI2) / 10] + NP$, sendo $NP = 0$ a 1; e:

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

- e. a mesma Média Semestral, quando esta for igual ou superior a 6,0 (seis); ou
- f. a média aritmética da Média Semestral e da Nota de Avaliação Final, quando a MS for menor que 6,0 (seis).

Art. 51. Será considerado aprovado o discente do curso presencial que obtiver:

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

- V. Frequência mínima de 65% (sessenta e cinco por cento) da carga horária total do componente curricular; e
- VI. Média Final igual ou superior a 6,0 (seis).

Centro de Ciências Biológicas e da Saúde – Curso de Tecnologia em Gastronomia

Critério de Avaliação do presente componente curricular para o semestre vigente:

$$\text{NI1: } ((\text{AA1} \times 5) + (\text{AC1} \times 2) + (\text{PA1} \times 3)) / 10$$

AA1 = Atividade Avaliativa 1

AC1 = Artigo Científico - parcial

PA1 = Participação em aula 2

$$\text{NI2: } ((\text{AA2} \times 3) + (\text{AC2} \times 2) + (\text{PA2} \times 5)) / 10$$

AA2 = Atividade Avaliativa 2

AC2 = Artigo Científico 2 - final

PA2 = Participação em aula 2

$$\text{MS (Média Semestral)} = ((\text{NI1} \times \text{Peso NI1}) + (\text{NI2} \times \text{Peso NI2})) / 2 + \text{NP}$$

Ou

$$\text{MF} = \text{MS} + \text{Nota Avaliação Final} / 2 \text{ (média aritmética)}$$

Da Avaliação Substitutiva das Avaliações Intermediárias

Art. 56. O discente que se ausentar de algum evento avaliativo que compõe a NI1 ou a NI2 poderá realizar a Avaliação Substitutiva.

Obs.: No caso do aluno ter se ausentado de mais de um evento avaliativo, será substituída a avaliação de maior peso. A avaliação será realizada no final do semestre em um único evento por componente curricular, contemplando todo seu conteúdo programático.

Da Avaliação Final

Art. 58. A Avaliação Final será realizada por meio de instrumento avaliativo, contemplando todo o conteúdo programático de todo o Componente Curricular, exceto nos componentes curriculares projetuais.

Bibliografia Básica:²

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

DEVROEY, J.-P.; MONTANARI, M. O mundo na cozinha: história, identidade, trocas. São Paulo: SENAC, Estação Liberdade, 2009.

FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. História da Alimentação, 7a. Ed. São Paulo: Estação Liberdade, 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:

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

BEROLZHEIMER, R. Culinary Arts Institute encyclopedia cookbook. Chicago, IL: Culinary Arts

² A bibliografia será renovada anualmente, passando pelo colegiado de curso, sem significar alteração de PP

Centro de Ciências Biológicas e da Saúde – Curso de Tecnologia em Gastronomia

Institute, 1988.

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

FREIXAS, Dolores; CHAVES, Guta. SENAC. Gastronomia no Brasil e no Mundo. Rio de Janeiro: Senac Rio, 2008.

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

GASTRONOMIA Regional portuguesa.

LERNER, Breno. A cozinha judaica. São Paulo: Melhoramentos, 2005.

SFORZA, Valentina. 500 receitas mediterrâneas. As mais incríveis receitas em um único livro. São Paulo: Marco Zero, 2013

Bibliografia Adicional

BASAN, G.; BASAN, J. Classic Turkish Cooking. New York, USA: St. Martin's Press, 2005.

BELLAHSEN, F.; ROUCHE, D. Delicias de Túnez – La Cocina Mediterránea. Madrid, España: H. Kliczkowski, 2002.

CHOUEIRI, R. N. O Patrimônio Culinário do Líbano. Hadeth, Líbano: www.ChefRamzi.com.lb, 2002.

DURMUS, Fatih M.; ÖZDEMİR, K. A Cozinha Turca. Istambul, Turquia: MBS Turizm Yayın Ltd. Sti., 2010.

FAKHRI, N. S.; FAKHRI, A. Walíma – A Arte Culinária Marroquina. Rio de Janeiro: Editora Record, 2002.

JAMAL, S. Aroma Árabe – Receitas e relatos. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2005.

MASSAD, B. A. Mouneh – Preserving Foods for the Lebanese Pantry. Beirut, Lebanon: Interlink Publishing Group, Incorporated, 2018.

MILONA, M. Culinaria Greece – Greek Specialties. Königswinter, Germany: Ullmann & Könemann, 2007.

RODRIGUES, C. Gastronomia Regional Portuguesa – Sabores que o tempo não apaga 2ª edição. Sintra, Portugal: Euro Impala Editores, 2000.

Centro de Ciências Biológicas e da Saúde – Curso de Tecnologia em Gastronomia

Componente Curricular: exclusivo de curso (X)		Eixo Comum ()	Eixo Universal ()		
Curso: Tecnologia em Gastronomia		Núcleo Temático: Gestão Empreendedora			
Nome do Componente Curricular: Gestão e Planejamento de A&B		Código do Componente Curricular: 001040ENEX50480			
Professor (es): Rodrigo Libbos			DRT: 114893-0		
Carga horária: 76hs Crédito Semanal: (X) Sala de aula () Laboratório (X) EaD	(X) Sala de aula () Laboratório (X) EaD	Etapa: 3ª			
Ementa: Aplicação de uma gestão empreendedora em empresas de alimentos e bebidas, com enfoque em micro e pequenas empresas. Conceituação dos diversos tipos de empreendimentos gastronômicos, seus setores e aspectos operacionais. Desenvolvimento de projetos para o setor gastronômico.					
Objetivos Conceituais: Identificar os setores ligados à gastronomia; Identificar os principais processos de administração; Relacionar e aplicar os princípios de administração a todas as áreas de atuação de um cozinheiro, chefe de cozinha, chefe executivo ou administrador ligado ao ramo da alimentação	Objetivos Procedimentais e Habilidades: Aplicar os conteúdos aprendidos no desenvolvimento de uma empresa; Compreender a importância de todos os processos que implicam do planejamento ao gerenciamento de serviços de A&B em empresas de hospedagem, restaurantes, refeições transportadas, hospitais e bares.	Objetivos Atitudinais e Valores: Valorizar o papel do aluno de gastronomia como profissional na área; Ser consciente da responsabilidade do profissional dentro do setor e em relação à sociedade, empresas e ao poder público; Compreender o papel do profissional de gastronomia nas várias áreas e funções disponíveis no mercado de Alimentos & Bebidas			
Conteúdo Programático: Tipologia de restaurantes (hospitalares, industriais, comerciais) O processo administrativo; Cardápios - criação de menus; Fichas técnicas e especificação de produtos e do cardápio; Ponto comercial, planejamento físico e de equipamentos; Conceito e desenvolvimento de Investimento Inicial; Conceito e desenvolvimento de um DRE simplificado, voltado para pequenos negócios gastronômicos; Couvert Médio e Ponto de Equilíbrio; Análise de viabilidade de um negócio.					
Metodologia: Aula expositiva com uso de recursos audiovisuais, trabalho em equipe; utilização de filmes e documentários para discussões em grupo.					

Centro de Ciências Biológicas e da Saúde – Curso de Tecnologia em Gastronomia

Critério de Avaliação:

De acordo com o Ato A-RE-27/2020 de 12 de agosto de 2020, o aluno será considerado aprovado:

Da Avaliação do Rendimento Escolar

Art. 48. A avaliação do rendimento escolar deve ser feita por uma variedade de instrumentos, tais como: provas, projetos, portfólios, relatórios, seminários, participações em atividades síncronas ou assíncronas no ambiente virtual de aprendizagem e outras formas de avaliação de rendimento, em conformidade com o Projeto Pedagógico e o Plano de Ensino, contemplando as funções diagnóstica, formativa e somativa e evitando o uso de apenas uma única ferramenta avaliativa.

Art. 49. A avaliação do rendimento escolar, realizada por 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 2 até 5 (cinco) eventos avaliativos;

II - Nota de Participação (NP): graduada de 0 (zero) a 1 (um), que poderá ser atribuída pelo docente, por sua opção e critério, acrescida apenas à Média Semestral; e

III – Nota de Avaliação Final: a avaliação final deve ser oferecida aos discentes que não obtiverem média semestral mínima para aprovação, e seu formato fica a cargo do docente, em acordo com seus objetivos educacionais.

Notas Intermediárias e Final: graduadas de 0 (zero) a 10 (dez) e realizadas em Calendário Acadêmico estabelecido pela Reitoria.

Art. 50. A avaliação do rendimento escolar será calculada da seguinte forma:

Média Semestral: 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: $MS = [(NI1 \times PesoNI1 + NI2 \times PesoNI2) / 10] + NP$, sendo $NP = 0$ a 1; e:

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

g. a mesma Média Semestral, quando esta for igual ou superior a 6,0 (seis); ou

h. a média aritmética da Média Semestral e da Nota de Avaliação Final, quando a MS for menor que 6,0 (seis).

Art. 51. Será considerado aprovado o discente do curso presencial que obtiver:

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

VII. Frequência mínima de 65% (sessenta e cinco por cento) da carga horária total do componente curricular; e

VIII. Média Final igual ou superior a 6,0 (seis).

Critério de Avaliação do presente componente curricular para o semestre vigente:

NI1: $((PIE1 \times 2) + (PIA1 \times 2) + (AA1 \times 6)) / 10$

PIE1 = Parcial do Projeto Integrador - Escrito

PIA1 = Parcial do Projeto Integrador - Apresentação

AA1 = Atividade Avaliativa 1

NI2: $((PIE2 \times 3) + (PIA2 \times 3) + (AA2 \times 3) + (PI \times 1)) / 10$

PIE2 = Projeto Integrador – Escrito final

PIA2 = Projeto Integrador – Apresentação final

AA2 = Atividade Avaliativa 2

PI = Projeto Integrador (nota da Banca)

MS (Média Semestral) = $((NI1 \times Peso\ NI1) + (NI2 \times Peso\ NI2)) / 2 + NP$

Ou

MF = MS + Nota Avaliação Final /2 (média aritmética)

Da Avaliação Substitutiva das Avaliações Intermediárias

Art. 56. O discente que se ausentar de algum evento avaliativo que compõe a NI1 ou a NI2 poderá realizar a Avaliação Substitutiva.

Obs.: No caso do aluno ter se ausentado de mais de um evento avaliativo, será substituída a avaliação de maior peso. A avaliação será realizada no final do semestre em um único evento por componente curricular, contemplando todo seu conteúdo programático.

Da Avaliação Final

Art. 58. A Avaliação Final será realizada por meio de instrumento avaliativo, contemplando todo o conteúdo programático de todo o Componente Curricular, exceto nos componentes curriculares projetuais.

Bibliografia Básica:³

BRAGA, Roberto M. M. Gestão da Gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. 3a ed. São Paulo: SENAC, 2012.

CANDIDO, I. Restaurante: administração e operacionalização. Caxias do Sul: EDUCS, 2010.

FONSECA, M.T. Tecnologias Gerenciais de restaurantes. 4. ed. São Paulo, SENAC, 2006.

KNIGHT, John Barton; KOTSCHEVAR, Lendal Harry. Gestão, planejamento e operação de restaurantes. 3a ed. São Paulo: Roca, 2005

MAGNÉE, H. M. Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes. São Paulo: Varela, 2005.

VAZ, Célia Silvério. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. 2a. Ed Brasília, DF: Editora Metha Ltda, 2011

VASCONCELLOS, F.; CAVALCANTI, E.; BARBOSA, L. Menu: como montar um cardápio eficiente. São Paulo: Editora Roca, 2002.

VENTURI, J.L. Gerenciamento de Bares e Restaurantes. São Paulo: Bookman, 2010.

³ A bibliografia será renovada anualmente, passando pelo colegiado de curso, sem significar alteração de PP

Centro de Ciências Biológicas e da Saúde – Curso de Tecnologia em Gastronomia

Bibliografia Complementar:

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; SOUZA PINTO, A. M. P. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição:um modo de fazer. 3a ed. São Paulo :Ed Metha, 2011.

PROENÇA, R. P. C.; SOUSA, A. A.; VEIROS,M. B.; HERING, B. Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições. Sta Catarina: Editora da UFSC, 2003.

TEICHMANN, I. Tecnologia culinária. Caxias do Sul.EDUCS: 2000.

Centro de Ciências Biológicas e da Saúde – Curso de Tecnologia em Gastronomia

Unidade Universitária: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde – 040			
Componente Curricular: Exclusivo de Curso (X)		Eixo Comum ()	Eixo Universal ()
Curso: Tecnologia em Gastronomia		Núcleo Temático: Gestão Empreendedora	
Nome do Componente Curricular: Marketing em Gastronomia		Código do Componente Curricular: ENEX50648	
Professor(es): Paola Biselli Ferreira Scheliga		DRT: 1158244	
Carga horária sem.: 38h Crédito Semanal: 2	(X) Sala de aula () Laboratório () EaD	Etapa: 3ª	Semestre Letivo: 2020-2
Ementa:			
Instrumentalização para a utilização de ferramentas e desenvolvimento da estratégia de marketing para o sucesso na atuação em gastronomia, com foco na atuação empreendedora no ramo de alimentos e bebidas. Estudo sobre o uso adequado da comunicação verbal e não verbal, corrobora com a sustentabilidade financeira e o empreendedorismo no ramo de alimentos e bebidas.			
Objetivos			
Conceitos	Procedimentos e Habilidades	Atitudes e Valores	
Conhecer os conceitos básicos do marketing. Compreender a importância do planejamento estratégico. Identificar diferentes ferramentas de planejamento de marketing Reconhecer e compreender o processo de definição um mix de marketing equilibrado.	Realizar pesquisas de mercado, de tendências gastronômicas e de inovações tecnológicas. Resolver estudos de caso relacionados ao tema de cada aula Construir um Briefing completo para uma agência de comunicação Construir um plano estratégico de marketing	Respeitar a concorrência. Permitir o desenvolvimento de um empreendedor consciente. Valorizar o ato de planejar.	
Conteúdo Programático: O planejamento estratégico orientado para o mercado Análise do Ambiente Interno e Externo Definição de PÚblico-Alvo e Posicionamento de mercado O composto de Marketing Análise SWOT			

Centro de Ciências Biológicas e da Saúde – Curso de Tecnologia em Gastronomia

Metodologia:

Aula teórica
Aplicação prática]

Critério de Avaliação:

De acordo com o Ato A-RE-27/2020 de 12 de agosto de 2020, o aluno será considerado aprovado:

Da Avaliação do Rendimento Escolar

Art. 48. A avaliação do rendimento escolar deve ser feita por uma variedade de instrumentos, tais como: provas, projetos, portfólios, relatórios, seminários, participações em atividades síncronas ou assíncronas no ambiente virtual de aprendizagem e outras formas de avaliação de rendimento, em conformidade com o Projeto Pedagógico e o Plano de Ensino, contemplando as funções diagnóstica, formativa e somativa e evitando o uso de apenas uma única ferramenta avaliativa.

Art. 49. A avaliação do rendimento escolar, realizada por 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 2 até 5 (cinco) eventos avaliativos;

II - Nota de Participação (NP): graduada de 0 (zero) a 1 (um), que poderá ser atribuída pelo docente, por sua opção e critério, acrescida apenas à Média Semestral; e

III – Nota de Avaliação Final: a avaliação final deve ser oferecida aos discentes que não obtiverem média semestral mínima para aprovação, e seu formato fica a cargo do docente, em acordo com seus objetivos educacionais.

Notas Intermediárias e Final: graduadas de 0 (zero) a 10 (dez) e realizadas em Calendário Acadêmico estabelecido pela Reitoria.

Art. 50. A avaliação do rendimento escolar será calculada da seguinte forma:

Média Semestral: 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:

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

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

- i. a mesma Média Semestral, quando esta for igual ou superior a 6,0 (seis); ou
- j. a média aritmética da Média Semestral e da Nota de Avaliação Final, quando a MS for menor que 6,0 (seis).

Art. 51. Será considerado aprovado o discente do curso presencial que obtiver:

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

IX. Frequência mínima de 65% (sessenta e cinco por cento) da carga horária total do componente curricular; e

Centro de Ciências Biológicas e da Saúde – Curso de Tecnologia em Gastronomia

X. Média Final igual ou superior a 6,0 (seis).

Critério de Avaliação do presente componente curricular para o semestre vigente:

NI1:

Nota A: Entrega parcial do trabalho escrito

Nota B: Apresentação parcial do trabalho

Nota D: Atividades avaliativas via moodle

NI2:

Nota D: Atividades avaliativas via moodle

Nota E: Entrega do trabalho final

Nota F: Apresentação final dos trabalhos

Nota G: Projeto Integrador – nota da banca avaliadora

$$N1 = (Ax + Bx2 + Cx4) / 10$$

$$N2 = (Dx2 + Ex4 + Fx3 + Gx1) / 10$$

$$MS \text{ (Média Semestral)} = ((NI1 \times \text{Peso NI1}) + (NI2 \times \text{Peso N2})) / 2 + NP$$

Ou

$$MF = MS + \text{Nota Avaliação Final} / 2 \text{ (média aritmética)}$$

Da Avaliação Substitutiva das Avaliações Intermediárias

Art. 56. O discente que se ausentar de algum evento avaliativo que compõe a NI1 ou a NI2 poderá realizar a Avaliação Substitutiva.

Obs.: No caso do aluno ter se ausentado de mais de um evento avaliativo, será substituída a avaliação de maior peso. A avaliação será realizada no final do semestre em um único evento por componente curricular, contemplando todo seu conteúdo programático.

Da Avaliação Final

Art. 58. A Avaliação Final será realizada por meio de instrumento avaliativo, contemplando todo o conteúdo programático de todo o Componente Curricular, exceto nos componentes curriculares projetuais.

Bibliografia Básica:⁴

KOCH, I.V; TRAVAGLIA, L.C. **A coerência textual.** 17. ed., 2. reimpr. São Paulo: Contexto, 2008.

KOTLER, P; KELLER, K.L. **Administração de marketing.** 12. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

LOVELOCK, C.H.; WIRTZ, J.; HEMZO, M.A. **Marketing de serviços: pessoas, tecnologia e estratégia.** 7. ed. São Paulo: Pearson, 2012. xiii, 530 p.

⁴ A bibliografia será renovada anualmente, passando pelo colegiado de curso, sem significar alteração de PP

Centro de Ciências Biológicas e da Saúde – Curso de Tecnologia em Gastronomia

Bibliografia Complementar:

- FEDERICO, M.E.B. **História da comunicação:** rádio e TV no Brasil. Petrópolis: Vozes, 1982.
- LINDEN, S. **Educação nutricional:** algumas ferramentas de ensino. São Paulo: Varela, 2005.
- MUYLAERT, R. **Marketing cultural & comunicação dirigida.** São Paulo: Globo, 1993.
- CATELLI, S.R.F. **Uma garfada de marketing.** São Paulo: APAN, 2007.
- LAS CASAS, A.L. **Marketing de Serviços.** 6.ed. São Paulo: Atlas, 2012.

Centro de Ciências Biológicas e da Saúde – Curso de Tecnologia em Gastronomia

Componente Curricular: exclusivo de curso ()	Eixo Comum ()	Eixo Universal (X)
Curso:	Núcleo Temático:	
Nome do Componente Curricular: Princípios de Empreendedorismo		Código do Componente Curricular: ENUN51120
Carga horária: 2 horas aula	(X) Sala de aula () Laboratório () EaD	Etapa: 1ª
Ementa: Estudo e discussão sobre o que é empreendedorismo e sua importância no contexto contemporâneo para a vida pessoal, acadêmica, social e nos negócios. Análise de habilidades e atitudes essenciais para empreender. Identificação de atitudes e mentalidades empreendedoras para encontrar solução de problemas, identificar oportunidades e estabelecer redes de relações e de colaboração. Apresentação de trajetórias de vida e carreira de empreendedores. Compreensão da importância da tecnologia e da inovação em áreas, projetos ou negócios disruptivos.		
Objetivos Conceituais	Objetivos Procedimentais e Habilidades	Objetivos Atitudinais e Valores
Conhecer aspectos do empreendedorismo em dimensões pessoal, acadêmica, social e nos negócios. Compreender o processo de empreender em diversos contextos, o processo criativo e aproveitamento de oportunidades para o desenvolvimento de processos ou projetos.	Identificar e empoderar-se de habilidades e atitudes essenciais para desenvolvimento do protagonismo estudantil e o pensamento empreendedor . Estabelecer relações sobre os caminhos do empreendedor, atitude empreendedora e criatividade e, o uso de tecnologia e inovação em processos empreendedores.	Valorizar a atitude empreendedora, seja na vida pessoal, como profissional, como gestor de uma organização ou como autônomo ou dono do próprio negócio. Desenvolver atitudes e comportamentos empreendedores.
Conteúdo Programático <ol style="list-style-type: none"> 1. Empreendedorismo no contexto contemporâneo <ol style="list-style-type: none"> 1.1. O que é empreendedorismo? 1.2. Panorama Geral do Empreendedorismo e sua importância: <ol style="list-style-type: none"> a) para o indivíduo, para o contexto acadêmico (protagonismo estudantil), c) para a sociedade, d) para os negócios. 2. Habilidades e atitudes essenciais para empreender <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Percepção de si e competências socioemocionais 2.2. Perfil Empreendedor 2.3. Desenvolvimento de criatividade para empreender 		

Centro de Ciências Biológicas e da Saúde – Curso de Tecnologia em Gastronomia

2.4. Como empreender: proatividade e formação de líderes
3. Mentalidades empreendedoras
3.1. Identificação de oportunidades e possibilidades para geração de ideias inovadoras para novos negócios
3.2. Recursos tecnológicos e o potencial para o desenvolvimento e escalabilidade de projetos e/ou negócios
3.2. Inovação Aberta: conceito e aplicações
3.3. Redes de relações e de colaboração
4. Trajetórias de Empreendedores: exemplos de vida e carreiras como fonte de inspiração
4.1 Histórias de empreendedores inovadores e encontros com empreendedores
4.2 Outras formas: Empreendedorismo Social e Intraempreendedorismo
5. Recursos e metodologias para o desenvolvimento de ação empreendedora, projetos e/ou negócios
5.1 Pensamento visual para negócios (Design Thinking)
5.2. Mapas mentais para empreendedores
5.3 Plano de ação para empreendedores/O que é um Plano de Negócios
- 5.4 Modelagem de Negócios com o Business Model Canvas
6. Financiamento de negócios empreendedores

Metodologia

A metodologia prevê aulas expositivas, utilizando-se de metodologias ativas envolvendo dinâmicas como sala de aula invertida, rotação por estações, design thinking para a solução de desafios, em conjunto com dinâmicas que privilegiam a aplicação dos conhecimentos na prática. Como recursos de apoio, o professor poderá utilizar discussão de textos e casos, vídeos, jogos, etc.

A sala de aula deve ser vista como um ambiente de trabalho e integração, onde os alunos possam desenvolver o autoconhecimento, o pensamento crítico, a criatividade e a experimentação, sempre que possível associando os temas da disciplina a problemas e questões do mundo real.

Critério de Avaliação

A ser definido pelo professor, considerando-se o que determina o regimento e, minimamente, a demonstração do alcance dos objetivos por meio da avaliação nas seguintes atividades:

- Trabalhos individuais ou em grupo
- Atividades em sala de aula
- Avaliação substitutiva (individual)
- Avaliação Final (individual)

Bibliografia Básica

BARON, Robert; SHANE Scott. A. **Empreendedorismo: uma visão de processo**. São Paulo: Thomson Learning, 2012.

Centro de Ciências Biológicas e da Saúde – Curso de Tecnologia em Gastronomia

BENVENUTI, Maurício. *Incansáveis: como empreendedores de garagem engolem tradicionais corporações e criam oportunidades transformadoras.* São Paulo: Ed. Gente, 2016.

DEGEN, Ronald Jean. *O Empreendedor: empreender como opção de carreira.* Pearson, 2009

Bibliografia Complementar

BESSANT, John; TIDD, Joe. *Inovação e Empreendedorismo.* Porto Alegre: Bookman, 2009

DEGEN, Ronald Jean. *O Empreendedor: empreender como opção de carreira.* Pearson, 2009

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

PIGNEUR, Yves, OSTERWALDER, Alexander. *Inovação em modelos de negócios - Business Model Generation.* Alta Books, 2010.

DOLABELA, Fernando. *O segredo de Luisa.* São Paulo: Sextante, 2008

Artigos

GEM. Global Entrepreneurship Monitor. *Empreendedorismo no Brasil – 2015.* Curitiba – IBQP. Disponível em
[http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/4826171de33895ae2aa12cafe998c0a5/\\$File/7347.pdf](http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/4826171de33895ae2aa12cafe998c0a5/$File/7347.pdf) acesso em 10/02/2017

OECD- ORGANIZAÇÃO PARA COOPERAÇÃO E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO. Manual de Oslo - *Diretrizes para coleta e interpretação de dados sobre inovação.* FINEP, 2007. Disponível em http://download.finep.gov.br/imprensa/manual_de_oslo.pdf acesso em 10/02/2017'

Bibliografia Adicional:

PAZMINO, Ana Verônica. *Como se cria: 40 métodos para design de produtos.* São Paulo: Blucher, 2015.

Revistas

Exame PME
Época Negócios
HSM Management
Pequenas Empresas e Grandes Negócios

Portais WEB

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