



Universidade Presbiteriana

**Mackenzie**

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

<b>Componente Curricular:</b> Exclusivo de Curso <input checked="" type="checkbox"/>		<b>Eixo Comum</b> <input type="checkbox"/>	<b>Eixo Universal</b> <input type="checkbox"/>
<b>Curso:</b> Tecnologia em Gastronomia		<b>Núcleo Temático:</b> Gestão Empreendedora	
<b>Nome do Componente Curricular:</b> Confeitaria		<b>Código do Componente Curricular:</b> ENEX50157	
<b>Professor (es):</b> Paola Biselli Ferreira		<b>DRT:</b> 1147064	
<b>Carga horária:</b> 95h Crédito Semanal: 5h	<input type="checkbox"/> Sala de aula	<input checked="" type="checkbox"/> Laboratório	<input checked="" type="checkbox"/> EaD
			<b>Etapa:</b> 3ª
<b>Ementa:</b> 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.			
<b>Objetivos Conceituais</b>  Conhecer os conceitos teóricos e práticos da confeitaria básica.  Compreender o contexto histórico-cultural da confeitaria mundial e nacional.  Identificar técnicas e ingredientes utilizados na confeitaria clássica francesa.	<b>Objetivos Procedimentais e Habilidades</b>  Executar técnicas e receitas apresentadas na confeitaria básica.  Preocupar-se com a higiene e conservação dos produtos elaborados.	<b>Objetivos Atitudinais e Valores</b>  Respeitar a sazonalidade dos produtos.  Respeitar os processos e tempos de preparo da confeitaria  Valorizar os ingredientes nativos brasileiros  Refletir sobre a importância da preservação da cultura brasileira através da confeitaria	
<b>Conteúdo Programático</b> Fundamentos da Confeitaria (História da Confeitaria Brasileira e Mundial, principais influências, estudo dos ingredientes) Caldas, geleias e caramelos Merengues Chocolate Massas Cremes Mousses e produtos com gelatina Bolos			

Sorvetes

**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 e posterior adequação do CONSU 001/2021 de 20 de janeiro de 2021, o aluno será considerado aprovado:

**Da Avaliação do Rendimento Escolar**

**Art. 48.** A avaliação do rendimento escolar deve ser composta por eventos avaliativos planejados de acordo com a proposta de aprendizagem do componente curricular. Esses eventos avaliativos devem ser operacionalizados pelo uso de múltiplos eventos avaliativos, tais como: provas, projetos, portfólios, relatórios, seminários, participações em atividades síncronas ou assíncronas no ambiente virtual de aprendizagem e outras formas de acompanhamento da progressão da aprendizagem dos alunos, em conformidade com o Projeto Pedagógico e o Plano de Ensino, contemplando as funções diagnóstica, formativa e somativa. Deve-se evitar o uso de apenas um único instrumento avaliativo para os diversos eventos definidos pelo docente para aferir a aprendizagem dos alunos naquele componente curricular.

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

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

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

b. a média aritmética da Média Semestral e da Nota de Avaliação Final, quando a MS for

menor que 6,0 (seis).

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

NI1

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

Nota B: Entrega parcial do Trabalho Escrito (nota de 0 a 10)

Nota C: Avaliação teórica intermediária (nota de 0 a 10)

NI2

Nota D: Avaliação teórica intermediária (nota de 0 a 10)

Nota E: Avaliação prática intermediária (nota de 0 a 10)

Nota F: Entrega Final do Trabalho Escrito – nota de 0 a 10

$$N1 = \frac{(Ax2 + Bx2 + Cx6)}{10}$$

$$N2 = \frac{(Dx5 + Ex3 + Fx2)}{10}$$

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

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

**Art. 51.**

**Será considerado aprovado o discente do curso presencial que obtiver:**

- I. Frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária total do componente curricular, e
- II. Média Final igual ou superior a 6,0 (seis).

Da Avaliação Substitutiva das Avaliações Intermediárias

Art. 53. As avaliações intermediárias serão realizadas por diferentes eventos avaliativos, no decorrer do semestre, com peso e forma estabelecidos de acordo com o Plano de Ensino e observado o disposto neste regulamento.

Será aplicada após o encerramento de todo o conteúdo programático referente ao conteúdo curricular



**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**

GISSLEN, 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**



<b>Componente Curricular:</b> Exclusivo de Curso <input checked="" type="checkbox"/> Eixo Comum <input type="checkbox"/> Eixo Universal <input type="checkbox"/>		
<b>Curso:</b> Tecnologia em Gastronomia	<b>Núcleo Temático:</b> Gestão Empreendedora	
<b>Nome do Componente Curricular:</b> Cozinhas Clássicas da Europa	<b>Código do Componente Curricular:</b> ENEX50196	
<b>Professor (es):</b> Marcelo Neri Belculfine	<b>DRT:</b> 1144210	
<b>Carga horária:</b> 114h  Crédito Semanal: 6h	<input type="checkbox"/> Sala de aula <input checked="" type="checkbox"/> Laboratório <input checked="" type="checkbox"/> EaD	<b>Etapa:</b> 3ª
<b>Ementa:</b> 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.		
<b>Objetivos Conceituais</b>  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	<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 clássicas da Europa	<b>Objetivos Atitudinais e Valores</b>  Estimular o aluno a comparar e criticar produções clássicas da Europa, possibilitando uma análise sobre sua adoção em diferentes contextos.
<b>Conteúdo Programático</b>  Gastronomia e costumes alimentares de diferentes regiões da França, Itália e Alemanha.		
<b>Metodologia</b> Aulas práticas presenciais e EAD.		

### **Critério de Avaliação**

De acordo com o Ato A-RE-27/2020 de 12 de agosto de 2020 e posterior adequação do CONSU 001/2021 de 20 de janeiro de 2021, o aluno será considerado aprovado:

#### **Da Avaliação do Rendimento Escolar**

**Art. 48.** A avaliação do rendimento escolar deve ser composta por eventos avaliativos planejados de acordo com a proposta de aprendizagem do componente curricular. Esses eventos avaliativos devem ser operacionalizados pelo uso de múltiplos eventos avaliativos, tais como: provas, projetos, portfólios, relatórios, seminários, participações em atividades síncronas ou assíncronas no ambiente virtual de aprendizagem e outras formas de acompanhamento da progressão da aprendizagem dos alunos, em conformidade com o Projeto Pedagógico e o Plano de Ensino, contemplando as funções diagnóstica, formativa e somativa. Deve-se evitar o uso de apenas um único instrumento avaliativo para os diversos eventos definidos pelo docente para aferir a aprendizagem dos alunos naquele componente curricular.

**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:  $MS = [(NI1 \times \text{Peso}NI1 + NI2 \times \text{Peso}NI2) / 10] + NP$ , sendo NP = 0 a 1; e:

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

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

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

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

**NI1**

**NI1: ((AA x 4) + (PR x 6)) / 10)**

**AA: Atividade Avaliativas semanais NI1 - Peso 4**

**PR: Prova NI1 – Peso 6**

**NI2**

**NI2: ((AA x 4) + (PR x 3)) + (LI x 3) / 10)**

**AA: Atividade Avaliativas semanais NI2 - Peso 4**

**PR: Prova NI2 – Peso 3**

**PO: Livro de receitas – Peso 3**

**MS (Média Semestral) = ((NI1 x Peso NI1) + (NI2 x Peso  
N2)) / 2 + NP Ou**

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

**Art. 51.**

**Será considerado aprovado o discente do curso presencial que obtiver:**

- I. Frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária total do componente curricular, e
- II. Média Final igual ou superior a 6,0 (seis).

Da Avaliação Substitutiva das Avaliações Intermediárias

Art. 53. As avaliações intermediárias serão realizadas por diferentes eventos avaliativos, no decorrer do semestre, com peso e forma estabelecidos de acordo com o Plano de Ensino e observado o disposto neste regulamento.

- Será aplicada após o encerramento de todo o conteúdo programático referente ao conteúdo curricular

**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**

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.

### **Bibliografia Adicional**





<b>Componente Curricular:</b> Exclusivo de Curso <input checked="" type="checkbox"/>		<b>Eixo Comum</b> <input type="checkbox"/>	<b>Eixo Universal</b> <input type="checkbox"/>
<b>Curso:</b> Tecnologia em Gastronomia		<b>Núcleo Temático:</b> Pesquisa e Prática em Gastronomia	
<b>Nome do Componente Curricular:</b> Cozinhas do Mediterrâneo		<b>Código do Componente Curricular:</b> ENEX50198	
<b>Professor:</b> Daniel Marcus Martins		<b>DRT:</b> 115942-4	
<b>Carga horária:</b> 114h Crédito Semanal: 6h	<input type="checkbox"/> Sala de aula	<input checked="" type="checkbox"/> Laboratório	<input checked="" type="checkbox"/> EaD
		<b>Etapa:</b> 3ª	
<b>Ementa:</b> 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.			
<b>Objetivos Conceituais</b>  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.	<b>Objetivos Procedimentais e Habilidades</b>  Desenvolver as principais técnicas e métodos utilizados na preparação das principais produções culinárias encontradas nestas regiões e países do mediterrâneo. Compreender sobre o processamento de alimentos marinhos e terrestres dentro do mercado paulistano.	<b>Objetivos Atitudinais e Valores</b>  Estar apto a elaborar as produções culinárias mais características destas cozinhas; Respeito às formas de preparo tradicionais destas regiões, berço da civilização ocidental e aos seus ingredientes.	
<b>Conteúdo Programático</b> 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

### **Critério de Avaliação**

De acordo com o Ato A-RE-27/2020 de 12 de agosto de 2020 e posterior adequação do CONSU 001/2021 de 20 de janeiro de 2021, o aluno será considerado aprovado:

#### **Da Avaliação do Rendimento Escolar**

**Art. 48.** A avaliação do rendimento escolar deve ser composta por eventos avaliativos planejados de acordo com a proposta de aprendizagem do componente curricular. Esses eventos avaliativos devem ser operacionalizados pelo uso de múltiplos eventos avaliativos, tais como: provas, projetos, portfólios, relatórios, seminários, participações em atividades síncronas ou assíncronas no ambiente virtual de aprendizagem e outras formas de acompanhamento da progressão da aprendizagem dos alunos, em conformidade com o Projeto Pedagógico e o Plano de Ensino, contemplando as funções diagnóstica, formativa e somativa. Deve-se evitar o uso de apenas um único instrumento avaliativo para os diversos eventos definidos pelo docente para aferir a aprendizagem dos alunos naquele componente curricular.

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

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

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

b. a média aritmética da Média Semestral e da Nota de Avaliação Final, quando a MS for

menor que 6,0 (seis).

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

**NI1**

**NI1:  $((A \times 3) + (B \times 7)) / 10$**

Nota A: Atividade Avaliativa Teórica NI1 – Peso 3

Nota B: Atividade Avaliativa Prática NI1 – Peso 7

**NI2**

**NI2:  $((C \times 3) + (D \times 7)) / 10$**

Nota C: Atividade Avaliativa Teórica NI2 – Peso 3

Nota D: Atividade Avaliativa Prática NI2 – Peso 7

Nota de participação: De 0 a 0,5

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

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

**Art. 51.**

**Será considerado aprovado o discente do curso presencial que obtiver:**

- I. Frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária total do componente curricular.
- II. Média Final igual ou superior a 6,0 (seis).

Da Avaliação Substitutiva das Avaliações Intermediárias

Art. 53. As avaliações intermediárias serão realizadas por diferentes eventos avaliativos, no decorrer do semestre, com peso e forma estabelecidos de acordo com o Plano de Ensino e observado o disposto neste regulamento.

- Será aplicada após o encerramento de todo o conteúdo programático referente ao conteúdo curricular.

**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**

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 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.  
GISSLEN, 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](http://www.ChefRamzi.com.lb), 2002.  
DURMUS, Fatih M.; ÖZDEMIR, K. A Cozinha Turca. Istanbul, 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.



Universidade Presbiteriana

**Mackenzie**

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

---

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.



<b>Componente Curricular:</b> Exclusivo de Curso <input checked="" type="checkbox"/>		<b>Eixo Comum</b> <input type="checkbox"/>	<b>Eixo Universal</b> <input type="checkbox"/>
<b>Curso:</b> Tecnologia em Gastronomia		<b>Núcleo Temático:</b> Gestão Empreendedora	
<b>Nome do Componente Curricular:</b> Gestão e Planejamento de A&B		<b>Código do Componente Curricular:</b> ENEX50480	
<b>Professor (es):</b> Rodrigo Libbos		<b>DRT:</b> 114893-0	
<b>Carga horária:</b>  Crédito Semanal: 4h	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Sala de aula</b>	<input type="checkbox"/> <b>Laboratório</b>	<input type="checkbox"/> <b>EaD</b>
<b>Etapa:</b> 3ª			
<b>Ementa:</b> 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.			
<b>Objetivos Conceituais</b>  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.	<b>Objetivos Procedimentais e Habilidades</b>  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.	<b>Objetivos Atitudinais e Valores</b>  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	
<b>Conteúdo Programático</b> Tipologia de restaurantes (hospitalares, industriais, comerciais) O processo administrativo; Cardápios - criação de menus; Fichas técnicas e precificação 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**

- Aulas expositivas com uso de recursos audiovisuais, trabalho em equipe; utilização de filmes e documentários para discussões em grupo.

\* Creditação das atividades de extensão do componente (60%): se expressa por meio de vivências extensionistas formativas que colocam o estudante como protagonista de sua formação.

Em Gestão de Alimentos e Bebidas, as atividades integram ensino e pesquisa visando o pensamento e ação empreendedora na Gastronomia ao criar empresas que trabalhem na promoção da cultura alimentar e gastronômica atual do setor e seus segmentos de mercados gastronômicos. De caráter transformador, constrói com senso crítico e capacidade de propagar conhecimentos a articulação do ensino, da pesquisa e de ações de gestão no setor, incluindo a comunidade interna e externa (estudantes, pesquisadores, profissionais da área, e público geral).

### **Critério de Avaliação**

De acordo com o Ato A-RE-27/2020 de 12 de agosto de 2020 e posterior adequação do CONSU 001/2021 de 20 de janeiro de 2021, o aluno será considerado aprovado:

#### **Da Avaliação do Rendimento Escolar**

**Art. 48.** A avaliação do rendimento escolar deve ser composta por eventos avaliativos planejados de acordo com a proposta de aprendizagem do componente curricular. Esses eventos avaliativos devem ser operacionalizados pelo uso de múltiplos eventos avaliativos, tais como: provas, projetos, portfólios, relatórios, seminários, participações em atividades síncronas ou assíncronas no ambiente virtual de aprendizagem e outras formas de acompanhamento da progressão da aprendizagem dos alunos, em conformidade com o Projeto Pedagógico e o Plano de Ensino, contemplando as funções diagnóstica, formativa e somativa. Deve-se evitar o uso de apenas um único instrumento avaliativo para os diversos eventos definidos pelo docente para aferir a aprendizagem dos alunos naquele componente curricular.

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

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

NI1:  $(PI1 \times 3) + (PI2 \times 3) + (AA1 \times 4)$

PI1 = Parcial do trabalho escrito do Projeto Integrador

PI.CE 2 = Parcial da apresentação do Projeto Integrador (Pitch de Vendas) → 30% caráter extensionista

AA1 = Atividade Avaliativa 1

NI2:  $(AA2 \times 3) + (PI3 \times 3) + (PI4 \times 3) + (BA \times 1)$

AA2 = Atividade Avaliativa 2

PI3 = Trabalho escrito do Projeto Integrador

PI.CE 4 = Pitch Final do Projeto Integrador → 30% caráter extensionista

BA = Notas da banca

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

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

**Art. 51.**

**Será considerado aprovado o discente do curso presencial que obtiver:**

- I. Frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária total do componente curricular, e
- II. Média Final igual ou superior a 6,0 (seis).

Da Avaliação Substitutiva das Avaliações Intermediárias

Art. 53. As avaliações intermediárias serão realizadas por diferentes eventos avaliativos, no decorrer do semestre, com peso e forma estabelecidos de acordo com o Plano de Ensino e observado o disposto neste regulamento.





- Será aplicada após o encerramento de todo o conteúdo programático referente ao conteúdo curricular

**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**

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; KOTSCHÉVAR, 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.

**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.

**Bibliografia Adicional**

Componente Curricular: exclusivo de curso ( X )		Eixo Comum ( )	Eixo Universal ( )
<b>Curso:</b> Tecnologia em Gastronomia		<b>Núcleo Temático:</b> Gestão Empreendedora	
<b>Nome do Componente Curricular:</b> Marketing em Gastronomia		<b>Código do Componente Curricular:</b> ENEX50648	
<b>Professor (es):</b> Dra. Renata C. Nieto		<b>DRT:</b> 1152098	
Carga horária: 38h Crédito Semanal: 2h	( x ) Sala de aula ( ) Laboratório ( ) EaD	<b>Etapa:</b> 3a	
<b>Ementa:</b> 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.			
<b>Objetivos Conceituais:</b> 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. ]	<b>Objetivos Procedimentais e Habilidades:</b> 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]	<b>Objetivos Atitudinais e Valores:</b> Respeitar a concorrência.  Permitir o desenvolvimento de um empreendedor consciente.  Valorizar o ato de planejar.]	
<b>Conteúdo Programático:</b> 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			
<b>Metodologia:</b> Aula teórica Aplicação prática			

### **Critério de Avaliação:**

De acordo com o Ato A-RE-27/2020 de 12 de agosto de 2020 e posterior adequação do CONSU 001/2021 de 20 de janeiro de 2021, o aluno será considerado aprovado:

#### **Da Avaliação do Rendimento Escolar**

**Art. 48.** A avaliação do rendimento escolar deve ser composta por eventos avaliativos planejados de acordo com a proposta de aprendizagem do componente curricular. Esses eventos avaliativos devem ser operacionalizados pelo uso de múltiplos eventos avaliativos, tais como: provas, projetos, portfólios, relatórios, seminários, participações em atividades síncronas ou assíncronas no ambiente virtual de aprendizagem e outras formas de acompanhamento da progressão da aprendizagem dos alunos, em conformidade com o Projeto Pedagógico e o Plano de Ensino, contemplando as funções diagnóstica, formativa e somativa. Deve-se evitar o uso de apenas um único instrumento avaliativo para os diversos eventos definidos pelo docente para aferir a aprendizagem dos alunos naquele componente curricular.

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

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

- a. a mesma Média Semestral, quando esta for igual ou superior a 6,0 (seis); ou  
b. 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:**

- I. Frequência mínima de 75% (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:**

$$\text{NI1: } ((\text{PI1} \times 3) + (\text{AA1} \times 7)) / 10$$

PI1 = Parcial do PI1 – trabalho escrito e apresentação do Projeto Integrador

AA1 = Atividade Avaliativa 1

$$\text{NI2: } ((\text{AA2} \times 2) + (\text{PI} \times 4) + (\text{BA} \times 1) + (\text{PInt} \times 3)) / 10$$

AA2 = Atividade Avaliativa 2

PI2 = Trabalho escrito e apresentação do Projeto Integrador para o professor

BA = Notas da banca

PInt = Prova Integrada

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

NP Ou

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

**Art. 51.**

Será considerado aprovado o discente do curso presencial que obtiver:

- I. Frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária total do componente curricular, e
- II. Média Final igual ou superior a 6,0 (seis).

**Da Avaliação Substitutiva das Avaliações Intermediárias**

**Art. 53.** As avaliações intermediárias serão realizadas por diferentes eventos avaliativos, no decorrer do semestre, com peso e forma estabelecidos de acordo com o Plano de Ensino e observado o disposto neste regulamento.

- Será aplicada após o encerramento de todo o conteúdo programático referente ao conteúdo curricular

**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:*<sup>1</sup>

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.

*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.

---

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



Componente Curricular: exclusivo de curso ( )		Eixo Comum ( )	Eixo Universal (X )
Curso:		Núcleo Temático: Núcleo de Educação Empreendedora	
Nome do Componente Curricular: <b>Princípios de Empreendedorismo</b>			Código do Componente Curricular:
Carga horária: 2 horas aula	( ) Sala de aula ( ) Laboratório ( ) EaD	Etapa:	
<b>Ementa:</b> O componente curricular tem como propósito levar os estudantes a conhecer, compreender e refletir sobre os conceitos e tendências de empreendedorismo, e sua importância para a vida pessoal, profissional, acadêmica e social. Discute tendências e oportunidades de mercado, proporcionando ao aluno vivenciar uma jornada de autorreflexão sobre as habilidades, atitudes, objetivos e valores essenciais para empreender e definir seus planos de vida e de carreira, permitindo que assumam novos papéis e desenvolvam novas competências.			
<b>Objetivos Conceituais</b>  Conhecer e refletir sobre liderança e as competências-chave essenciais para empreender  Conhecer e se apropriar das dimensões do empreendedorismo em suas vertentes pessoal, acadêmica, social e de negócios.  Compreender o processo de empreender e de identificar oportunidades em diversos contextos, considerando seus projetos de vida e de carreira.	<b>Objetivos Procedimentais e Habilidades</b>  Identificar e empoderar-se de habilidades e atitudes essenciais para desenvolvimento do pensamento e da ação empreendedora, em direção a seus projetos de vida e carreira.  Compreender a complexidade de ser empreendedor, relacionando a atitude empreendedora, a criatividade e o uso de tecnologia e inovação em processos empreendedores.	<b>Objetivos Atitudinais e Valores</b>  Valorizar a atitude empreendedora, seja na vida pessoal, profissional, como gestor de uma organização, proprietário ou autônomo.  Sensibilizar para as competências empreendedoras e os valores subjacentes ao desenvolvimento dos seus projetos de vida e de carreira.	
<b>Conteúdo Programático</b>			
<b>1 - Habilidades e atitudes essenciais para empreender</b>			
1.1 Propósito de vida e de carreira			
1.2 O comportamento Empreendedor			
1.3 Desenvolvendo Liderança e Competências empreendedoras			
1.4 Trajetórias empreendedoras			
<b>2 - Empreendedorismo no contexto contemporâneo</b>			
1.5 Perspectiva histórica			
1.6 Empreendedorismo na contemporaneidade			
1.7 Impacto da Globalização e das novas tecnologias na ação empreendedora			
<b>3 - Diferentes formas de empreender</b>			
2.1 Empreendedorismo por Necessidade e Oportunidade			
2.2 Negócio Próprio, Intraempreendedorismo e Empreendedorismo Social			
2.3 Outras formas de empreender			
<b>4 - Revolução tecnológica, tendências de mercado e novas oportunidades de empreender</b>			



3.1 Revolução Tecnológica criando oportunidades de negócio

3.2 Análise Setorial e Tendências de Mercado

### **Metodologia**

A metodologia prevê aulas expositivas dialogadas e o uso de recursos de metodologias ativas envolvendo dinâmicas como sala de aula invertida, rotação por estações, em conjunto com dinâmicas que privilegiam a aplicação dos conhecimentos na prática. Como recursos de apoio, o professor poderá utilizar discussão de textos complementares, estudos de casos, vídeos, jogos entre outras possibilidades.

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 do componente a problemas e desafios do mundo real, bem como a seus projetos de vida e de carreira.

### **Critério de Avaliação:**

A avaliação será definida pelo docente do componente curricular seguindo o Regulamento Acadêmico dos Cursos de Graduação. De acordo com o Ato A-RE-27/2020 de 20 de janeiro de 2021:

A avaliação do rendimento escolar deve ser composta por eventos avaliativos planejados de acordo com a proposta de aprendizagem do componente curricular. Esses eventos avaliativos devem ser operacionalizados pelo uso de múltiplos instrumentos avaliativos, tais como: provas, projetos, portfolio, relatórios, seminários, participações em atividades síncronas ou assíncronas no ambiente virtual de aprendizagem e outras formas de acompanhamento da progressão da aprendizagem dos alunos, em conformidade com o Projeto Pedagógico e o Plano de Ensino, contemplando as funções diagnóstica, formativa e somática.

### **Bibliografia Básica**

DORNELAS, José. **Empreendedorismo para visionários : desenvolvendo negócios inovadores para um mundo em transformação**. Rio de Janeiro LTC 2019

SALIM, Cesar Simões; SILVA, Nelson Silva. **Introdução ao empreendedorismo : despertando a atitude empreendedora**. Rio de Janeiro Atlas 2009

KURATKO, Donald F. **Empreendedorismo Teoria, Processo e Prática**. 10ª edição. Cengage Learning, 2018

LIMEIRA, Tania Maria Vidigal. **Negócios de Impacto Social - Guia Para os Empreendedores**. São Paulo: Ed Saraiva, 2018

### **Bibliografia Complementar**

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

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

HAUBENTHAL, Wagner Roberto e FÜHR, Regina Candida. **Impactos da tecnologia na quarta**



**revolução industrial.** IV Congresso Nacional de Educação – Conedu, 2017

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

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

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

**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](http://www.sebrae.com.br)

[www.endeavor.org.br](http://www.endeavor.org.br)

Coordenador do Curso:

Nome:

Assinatura

Diretor da Unidade:

Nome:

Assinatura