



Componente Curricular: Exclusivo de Curso <input checked="" type="checkbox"/> Eixo Comum <input type="checkbox"/> Eixo Universal <input type="checkbox"/>		
Curso: Tecnologia em Gastronomia	Núcleo Temático: Fundamentos da Nutrição e da Gastronomia	
Nome do Componente Curricular: Ciência dos Alimentos	Código do Componente Curricular: ENEX 50118	
Professor (es): José Alves Rocha Filho	DRT: 1131860	
Carga horária: 38 horas-aula	<input checked="" type="checkbox"/> Sala de aula <input type="checkbox"/> Laboratório <input type="checkbox"/> EaD	
Etapa: 1ª		
Ementa: O conteúdo abordará aspectos básicos da Química envolvidos no preparo de alimentos. Estudo das principais propriedades de alguns elementos químicos presente nos alimentos e sua importância biológica. Estudos das principais propriedades das substâncias iônicas ou covalentes presentes nos alimentos. Estudo e compreensão dos principais parâmetros físicos e químicos envolvidos no processamento dos alimentos. Estudo das principais reações químicas que ocorrem nos diferentes grupos de alimentos. Estudo de processos enzimáticos e fermentativos de interesse na gastronomia. Estabelecer mecanismos de controle como ferramenta na produção de alimentos.		
Objetivos Conceituais Proporcionar aos alunos uma visão global dos princípios gerais da química envolvidos no preparo de alimentos. Estudar e compreender as propriedades físico-químicas envolvidas no preparo dos alimentos e as principais reações químicas ocorridas.	Objetivos Procedimentais e Habilidades Capacitar o aluno a correlacionar aspectos físicos e químicos envolvidos no processamento de alimentos. Estabelecer controles na produção de alimentos empregando os princípios básicos da química.	Objetivos Atitudinais e Valores Interessar-se pelos fundamentos teóricos da química possibilitando à aplicação dos mesmos na preparação de alimentos e na produção de novas técnicas gastronômicas. Permitir o desenvolvimento de habilidades para a atuação profissional.
Conteúdo Programático 1. Estudos das transformações físicas e químicas em gastronomia. 2. Estudo da tabela periódica e propriedades periódicas de alguns elementos químicos importantes para a gastronomia e para o metabolismo humano. 3. Propriedades das substâncias químicas: Compostos iônicos e moleculares, polaridade e solubilidade em água. 4. Grandezas físicas de interesse na culinária: massa e volume.		



5. Parâmetros físico-químicos de interesse em processos gastronômicos: Temperatura, pressão, concentração, pH, densidade, intumescimento (absorção de água), osmose.
6. Principais parâmetros envolvidos na produção de emulsões e géis.
7. Principais reações químicas que ocorrem durante o processamento de alimento: Neutralização, troca iônica (esferificação), hidrólises, desnaturação proteica, oxidação, polimerização, reação de Maillard, etc.
8. Estudos de processos enzimáticos: Conceito de enzimas, importância na produção e modificação de alimentos, efeito do pH e temperatura.
9. Estudo de processos fermentativos: Conceito classificação, importância na produção e modificação de alimentos, principais processos fermentativos.

Metodologia

Aulas expositivas e dialogadas com uso de multimídia como recurso. Resolução de exercícios e estudo e discussão de casos.

Critério de Avaliação

A avaliação do rendimento escolar seguirá os critérios estabelecidos na Resolução CONSU – 001/2021 de 20/01/2021 e será calculada da seguinte forma:

I – Média Parcial (MP): correspondente à média das Notas Intermediárias (NI1 e NI2), ponderadas pelos respectivos pesos de soma 10 (dez)

$$MP = (NI1 \times \text{Peso } 5 + NI2 \times \text{Peso } 5) / 10 + \text{nota de participação (NP)}$$

II - Avaliação final (AF):

Prova escrita: nota de 0 a 10 (contempla o conteúdo programático de todo o semestre).

III – Média final (MF): resultado final referente ao rendimento escolar, sendo:

a) a mesma média parcial, quando esta for igual ou superior a 6,0; ou $MF = MP$

b) a média aritmética da Avaliação Final (AF) e da Média Parcial (MP), quando a MP for menor de 6,0. $MF = (MP + AF)/2$

Será considerado aprovado o discente que obtiver:

I – Frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária do Componente Curricular;

II – Média final igual ou superior a 6,0 (seis).

IMPORTANTE:

1. O discente que se ausentar em algum evento avaliativo que compõe a N1 ou N2 poderá realizar a avaliação substitutiva.
2. No caso do aluno ter se ausentado em mais de um evento avaliativo será substituída a



avaliação de maior peso.

3. A avaliação substitutiva deverá contemplar todo o conteúdo programático da disciplina. A avaliação substitutiva será realizada em um único evento, somente ao final do semestre letivo, conforme Calendário Acadêmico estabelecido pela Reitoria.

$$MS = [(NI1 \times \text{Peso } NI1) + (NI2 \times \text{Peso } NI2) / 10] + NP$$

$$MF = (MS + AF) / 2$$

Onde:

MS = Média Semestral

NI1 = Nota Intermediária 1

NI2 = Nota Intermediária 2

NP = Nota de Participação (se aplicável)

MF = Média Final

AF = Nota da Avaliação Final

O aluno será aprovado se:

MS \geq 6,0 e com frequência \geq 75% (dispensado da Avaliação Final);

ou

MF \geq 6,0 e com frequência \geq 75%.

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

N1:

P1 = A (Primeira avaliação parcial) – 0 a 10,0 pontos (Peso 7,0)

P2 = B (Atividades: Entrega listas de exercícios, estudo de textos e artigos, participação em aulas) – 0 a 10,0 pontos (peso 3,0).

N2:

P3 = F (Segunda avaliação parcial) – 0 a 10,0 pontos (Peso 7,0)

P4 = G (Atividades: Entrega listas de exercícios, estudo de textos e artigos, participação em aulas) – 0 a 10,0 pontos (peso 3,0).

NP = (Avaliação integrativa) – 0 – 10,0 pontos (Peso 0,5).

A média Final Intermediária (MFI) será definida a partir da seguinte fórmula:

$$MFI = (7,0 \times P1 + 3,0 \times P2) / 10 + (7,0 \times P3 + 3,0 \times P4) / 10 + NP$$

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

Ou

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



Bibliografia Básica

- 1-) TENSER, C. M. R. **Alquimia dos alimentos**. 2. ed. rev. e amp. Brasília: SENAC São Paulo, 2013.
- 2-) POTTER, J. Cozinha Geek: **Ciência de Verdade, Grandes Cozinheiros e Boa Comida**. 2 e., Rio de Janeiro: Alta Books, 2017.
- 3-) AQUARONE, E.; BORZANI, W.; LIMA, U.A.; SCHMIDELL, W. **Biotecnologia Industrial**. 1ª ed., São Paulo: Edgard Blucher, 4 vol., 2001.

Bibliografia Complementar

- 1-) ATKINS, P. **Princípios de Química: Questionando a vida moderna e o meio ambiente**. 7 ed. Porto Alegre: Bookman, 2018.
- 2-) COELHO, M. A. Z.; SALGADO, A. M.; RIBEIRO, B. D. **Tecnologia enzimática**. Rio de Janeiro, EPUB, 2008.
- 3-) MORAES, I. O. **Biotecnologia Industrial: Biotecnologia na produção de alimentos**. São Paulo, Ed. Blucher, 2021.
- 4-) HAUMONT, R. **Um Químico na Cozinha**. 1 ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2016
- 5-) WOLKE, R. L. **O Que Einstein Disse a Seu Cozinheiro**. Rio de Janeiro: Zahar, 2003, v.1 e 2.
- 6-) **Revista Pensar: Gastronomia**
- 7-) **RBG - Revista Brasileira de Gastronomia**. Senac SC, Florianópolis, SC, Brasil
- 8-) **Série Química na Cozinha**. Editora Cia da Escola. ZOOM
- 9- **Cozinha: um laboratório dentro de casa** - <https://porvir.org/cozinha-um-laboratorio-dentro-de-casa/> - Acessado em 03/02/2025.

Bibliografia Adicional



Componente Curricular: Exclusivo de Curso <input checked="" type="checkbox"/> Eixo Comum <input type="checkbox"/> Eixo Universal <input type="checkbox"/>		
Curso: Tecnologia em Gastronomia	Núcleo Temático: Fundamentos da Nutrição e da Gastronomia	
Nome do Componente Curricular: Custos Aplicado à Gastronomia	Código do Componente Curricular: ENEX50213	
Professor (es): Marcelo Neri Belculfine	DRT: 115824-4	
Carga horária: 38H/A	<input checked="" type="checkbox"/> Sala de aula <input type="checkbox"/> Laboratório <input type="checkbox"/> EaD	
Ementa: Fundamentação teórica do planejamento e controle de custos para uma gestão eficiente em estabelecimentos de alimentos e bebidas. Descrição das principais ferramentas de controle de custos em gastronomia. Classificação dos custos fixos e variáveis nos estabelecimentos gastronômicos. Aplicação das técnicas de controle de custos com ferramentas apropriadas para essa finalidade. Instrumentalização do aluno em tipos de custeio, modelos de controle orçamentário, cálculos de custos e avaliação de resultados financeiros.		
Objetivos Conceituais Conhecer fundamentos teóricos que permitam uma visualização da Gestão financeira para tomada de decisões no dia-a-dia de uma empresa Conhecer e classificar os custos de acordo com sua prática	Objetivos Procedimentais e Habilidades Reconhecer as variáveis que estarão presentes no cotidiano do gestor	Objetivos Atitudinais e Valores Planejar as atividades nos níveis operacional, tático e estratégico de um negócio voltado para alimentação
Conteúdo Programático Administração – Conceitos preliminares Conceitos de Custos Custos diretos Custos indiretos Custos com mão de obra Custos com insumos Administração de materiais Gestão de estoques. Giro de estoque Curva ABC Ponto de equilíbrio Índices Gerenciais		



Metodologia

Aulas dialogadas em sala de aula para dar subsídio e orientar as demais atividades propostas para o ensino de Administração.-Discussão e análise de casos. Apresentação debates sobre temas abordados em aula teórica. Serão utilizadas técnicas pedagógicas diversificadas, presenciais e a distância (EAD) que promovam a interação dos alunos e dos professores constantemente. Esta metodologia visa dinamizar o aprendizado e o amadurecimento do aluno como profissional.

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: $((AA \times 4) + (PR \times 6)) / 10$

AA: Atividade Avaliativas semanais NI1 - Peso 4

PR: Prova NI1 – Peso 6

NI2

NI2: $((AA \times 4) + (PR \times 6)) / 10$

AA: Atividade Avaliativas semanais NI2 - Peso 4

PR: Prova NI2 – Peso 6

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; 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

DAVIS, B.; YASOSHIMA, J.R. **Gestão de alimentos e bebidas**. 4.ed. São Paulo: Campus, 2011.

FONSECA, M.T. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. São Paulo: SENAC São Paulo, 2006.

VASCONCELLOS, M. A. S.; ENRIQUEZ GARCIA, M. **Fundamentos de Economia**. 3.ed. São Paulo: Saraiva, 2008

Bibliografia Complementar

HOJI, M. **Planejamento e controle financeiro**: fundamentos e casos práticos de orçamento empresarial. São Paulo: Atlas, 2010.

HONG, Y.C.; MARQUES, F.; PRADO, L. **Contabilidade & finanças para não especialistas**. 3. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010.

MORAES, A.M.P. **Introdução à Administração**. 3. ed. São Paulo: Prentice Hall, 2004.

VAZ, C.S. **Restaurantes**: controlando custos e aumentando lucros. Brasília: Metha, 2006.

CHIAVENATO, I. **Administração, Teoria, Processo e Prática**. 4.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007

Bibliografia Adicional

BRAGA, Roberto M. M. **Gestão da Gastronomia**: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. 5ª ed. São Paulo: Ed. Senac, 2017. Biblioteca Digital Senac

CARDOSO, Jaqueline de Fátima. Custos e preço de venda: um estudo em restaurantes à la carte. <https://www.rev Hosp.org/hospitalidade/article/view/395/484>

CARDOSO, Jaqueline de Fátima Custos e preço de venda: um estudo em restaurantes bufê por peso. <https://revistas.ufpr.br/turismo/article/view/28040/19867>

ANTUNES, Maria Terezinha. **Análise de custos e resultado em um restaurante comercial**. <file:///C:/Users/1158244/Downloads/938-943-1-PB.pdf>



PLANO DE ENSINO

Unidade Universitária: CENTRO DE EDUCAÇÃO, FILOSOFIA E TEOLOGIA – CEFT		
Curso: Todos os cursos de graduação da UPM		Núcleo Temático: N.E.C. – Núcleo de Ética e Cidadania
Disciplina: ÉTICA E CIDADANIA		Código da Disciplina:
Carga Horária Total (horas): Aulas Semanais: 2	(x) Teóricas () Práticas	Etapa: 1ª.
Ementa: Estudo dos pressupostos conceituais sobre Ética e Cidadania e suas inter-relações na esfera social e o seu desenvolvimento ao longo da história. Aborda o papel e a contribuição da ética calvinista, refletindo sua importância e sua relação com a prática da cidadania em seus aspectos civis, políticos e sociais.		
Objetivos:		
Fatos e Conceitos	Procedimentos e Habilidades	Atitudes, Normas e Valores
<ul style="list-style-type: none">Compreender e refletir sobre os conceitos e a inter-relação entre ética e cidadania. • Identificar as teorias ético-normativas mais sublinhadas da atualidade.Reconhecer os pontos de aproximação da ética calvinista com as mais diversas abordagens éticas.Compreender a função e importância da ética e da cidadania nas diferentes áreas do conhecimento humano e sobretudo na esfera pública.	<ul style="list-style-type: none">Analisar os diferentes fundamentos da ética: dever, felicidade, identidade, autenticidade, virtude, mimese, pluralidade etc.).Aplicar princípios e valores sobre ética e da cidadania nas diferentes áreas da vida civil, política e social.Observar as aptidões e habilidades do ser humano com o propósito de produzir um senso crítico para que os alunos possam tomar parte nas decisões em seu mundo, pensando e julgando sobre os diversos problemas, na busca de um mundo melhor<ul style="list-style-type: none">Identificar a contribuição da ética calvinista para a vida em suas mais variadas esferas: educação, sociedade, artes, cultura, trabalho, política, família etc.	<p>Ser consciente de que o bem comum (público) é condição necessária do bem particular (privado). • Atuar na realidade interpessoal e social a partir do encontro dos valores propostos pelas teorias éticas e a ética calvinista.</p> <ul style="list-style-type: none">Valorizar o trabalho e o conhecimento humano na sua dimensão moral, emancipadora e como ação transformadora da realidade.Prezar pelo capital moral, imprescindível a todas as associações e instituições humanas



Conteúdo Programático:

1. Ética e cidadania: conceitos, inter-relações e história.
2. As ênfases das principais teorias éticas no exercício da cidadania: dever, felicidade, virtude (areté), mimese, autenticidade, pluralidade etc.
3. Ética e o problema da violência (bellum omnium contra omnes)
4. A ética calvinista e sua influência na formação da cidadania.
5. Ética, cidadania e Direitos Humanos.
6. Os aspectos civis, sociais e políticos da cidadania.
7. Os princípios democráticos contra os autoritarismos e totalitarismos

Metodologia

O conteúdo programático será assim desenvolvido:

- **Aulas dialogadas com apresentação de cases**, ministradas de forma que viabilize a participação dos alunos e a observação da teoria em ação, isto é, presente na realidade social.
- **Leituras recomendadas**, indicadas com a finalidade de proporcionar ao aluno participar das discussões teóricas na sala de aula, assim como estabelecer relações entre as teorias apresentadas com temáticas afins.
- **Tarefas orientadas**, isto é, que proporcionem a capacidade crítica e argumentativa dos alunos: a partir de pequenos grupos, propor a construção de texto autoral decorrente da discussão e análise coletiva de textos filosóficos, dos quais depreendam a teoria aplicada pelo autor referente às questões da realidade social brasileira; discussão e análise teórica de filmes, peças de teatro, letras de música ou poesias que retratam questões do momento contemporâneo, com apresentação de relatório e/ou apresentação para a turma.
- **Reflexão e atividades sobre a prática da intervenção**, proposição de cases que permitam aos alunos a oportunidade de discutir propostas de ética e cidadania por meio das teorias discutidas em sala de aula. • Utilização de recursos audiovisuais, apresentação de artigos acadêmicos, slides, vídeos, filmes, palestras, jogos etc., que facilitem o aprendizado e a vinculação entre a teoria e os diferentes cenários da complexa realidade social.

Bibliografia Básica

1. ALTHUSIUS, Johan. Política. Rio de Janeiro: Topbooks, 2003.
2. KUIPER, Roel. Capital moral: o poder de conexão da sociedade. Brasília, DF: Monergismo, 2019.
3. STRAUSS, Leo e CROPSEY, Joseph (orgs.). História da filosofia política. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2013.
4. BRAGA JÚNIOR, Antônio Djalma.; MONTEIRO, Ivan Luiz. Fundamentos da ética. Curitiba: InterSaberes, 2016. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/42147>

Bibliografia Complementar

1. ARISTÓTELES. Ética a Nicômaco. São Paulo: Editora Madamu, 2020.
2. COMPARATO, F. K. Ética: direito, moral e religião no mundo moderno. São Paulo: Companhia das Letras, 2008.
3. LUTERO, M. e CALVINO, J. Sobre a autoridade secular. Organizado por Harro Höpfl. São Paulo:



Martins Fontes, 2008.

4. VAZQUEZ, Adolfo S. Ética. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2017.

5. MACKENZIE/Chancelaria. Carta de Princípios. <http://chancelaria.mackenzie.br/cartas-de-principios/>

6. MARCON, Kenya. Ética e Cidadania. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2017. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/183205/pdf/0?code=/8uf0Cg8gBBMLFFD9u6MOrpuab75HZcdqXgze22jMYbvm8iGnT22UOkjNGLfOUuJ/R7jXYAt76XFkFBBDn7KA==>

7. ANTUNES, Maria Thereza Pompa. Ética. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2018. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/184055/pdf/0?code=uklc3Xyucd+UakkQv7+IsrVf+8M/vjcNGy5RYKt0rCvV8ffi7xUswhKRLlLk6rppvlqkmy0snL6cg2tMNQl8/g=>

Outras leituras bibliográficas poderão ser indicadas pelo (a) Professor (a) ao longo do curso.

--	--



Componente Curricular: Exclusivo de Curso <input checked="" type="checkbox"/> Eixo Comum <input type="checkbox"/> Eixo Universal <input type="checkbox"/>	
Curso: Tecnologia em Gastronomia	Núcleo Temático: Fundamentos da Nutrição e da Gastronomia
Nome do Componente Curricular: Fundamentos da Alimentação e da Nutrição	Código do Componente Curricular: ENEX50419
Professor (es): Luana Romão	DRT: 1165637
Carga horária: 38 horas Crédito semanal: 2horas	<input checked="" type="checkbox"/> Sala de aula <input type="checkbox"/> Laboratório <input type="checkbox"/> EaD
Ementa: Estudo dos mecanismos biológicos da alimentação e dos conceitos básicos de nutrição, por meio da compreensão do conteúdo em energia e nutrientes dos alimentos, além de sua classificação em grupos alimentares, definindo as características de uma alimentação saudável.	
Objetivos Conceituais - Identificar os nutrientes, suas funções e suas inter-relações no organismo. - Conhecer os grupos alimentares e as principais fontes alimentares de cada nutriente. - Reconhecer as adaptações necessárias para a elaboração de dietas modificadas.	Objetivos Procedimentais e Habilidades - Elaborar cardápios de acordo com os preceitos para uma alimentação saudável - Demonstrar habilidade para elaboração de produções gastronômicas saudáveis.
Objetivos Atitudinais e Valores - Reconhecer o caráter multidisciplinar da área de Gastronomia e a importância dos conhecimentos de Nutrição para o profissional. - Estar sensibilizado para os diferentes contextos alimentares que envolvem o ato alimentar.	
Conteúdo Programático Apresentação da disciplina. Alimentação, Nutrição e Gastronomia – Conceitos Princípios da Alimentação saudável Guias alimentares Grupos alimentares Elaboração de Cardápios Energia Carboidratos e Fibras Proteínas Lipídios Vitaminas e Minerais Epidemiologia nutricional Alergia alimentar Gastronomia Hospitalar	



Metodologia

Aulas expositivas dialogadas
Pesquisa em artigos científicos
Seminários
Dinâmicas de grupo

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:

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:

Média Semestral (MS): correspondente à média das Notas Intermediárias (NI1 e NI2), ponderadas pelos respectivos pesos de soma 10 (dez).

MS = $[(NI1 \times 5) + (NI2 \times 5)] / 10 + NP$



Sendo:

NI1 – Nota Intermediária 1: até 5 instrumentos avaliativos:

- Avaliação parcial 1 – 0 a 10 – Peso 7
- Trabalho Alimentos Funcionais – 0 a 10 – Peso 3
- $NI1 = \{[(Avaliação\ parcial\ 1 \times 7) + (Seminário \times 3)]/10$

NI2 – Nota Intermediária 2: até 5 instrumentos avaliativos:

- Avaliação parcial 2 – 0 a 10 – Peso 7
- Apresentação cardápio saudável – 0 a 10 – Peso 3

$NI2 = \{[(Avaliação\ parcial\ 2 \times 7) + (Cardápio \times 3)]/10$

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

PHILIPPI, S.T. **Nutrição e técnica dietética**. 4. ed. - Barueri: Manole, 2019. Recurso on-line.

Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520454312/pageid/0>

COZZOLINO, S.M.F. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 6. ed. atual. e ampl. Barueri, SP: Manole, 2020. Recurso on-line. Disponível em:

<https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786555761115/epubcfi/6/2/%3Bvnd.vst.idref%3Dcover!/4/2/2%4052:34>



PHILIPPI, S.T. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. 3. ed. Barueri: Manole, 2018.

Recurso on-line. Disponível em:

<https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520462423/pageid/0>

Bibliografia Complementar

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N. **Seleção e Preparo dos Alimentos: gastronomia e nutrição**. São Paulo: Metha, 2014. 414p.

CASCUDO, L.C. **História da alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2014. 972p.

DUTRA-DE-OLIVEIRA, J.E; MARCHINI, J. S. **Ciências nutricionais**. 2 ed. São Paulo: Sarvier, 2006. 403p.

PHILLIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. Barueri: Editora Manole, 2019. E-book. ISBN 9788520454312.

Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520454312/>.

PHILIPPI, S. T.; PIMENTEL, C. V. M. B.; MARTINS, M. C. T. **Nutrição e alimentação vegetariana: tendência e estilo de vida. (Guias de nutrição e alimentação)**. Barueri: Editora Manole, 2022. E-book. ISBN 9786555769715. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555769715/>.



Componente Curricular: Exclusivo de Curso X		Eixo Comum <input type="checkbox"/>	Eixo Universal <input type="checkbox"/>
Curso: Tecnologia em Gastronomia		Núcleo Temático: Fundamentos da Nutrição e da Gastronomia	
Nome do Componente Curricular: História da Alimentação e da Gastronomia		Código do Componente Curricular: ENEX50497	
Professor (es): Camila de Meirelles Landi		DRT: 114722-1	
Carga horária: 2 horas-aula por semana	X Sala de aula <input checked="" type="checkbox"/>	Laboratório <input type="checkbox"/>	EaD <input type="checkbox"/>
Etapa: 1ª			
Ementa: Estudo da história da alimentação e da gastronomia no Brasil e no mundo e suas implicações biológicas, afetivas, sociais e culturais. Identificação da evolução e diversidade das diversas cozinhas gastronômicas clássicas e contemporâneas. Estudo de suas raízes históricas considerando-se os aspectos, geográficos, políticos, sociais e econômicos.			
Objetivos Conceituais Analisar os momentos de transformação da alimentação humana e da gastronomia ao longo do tempo. Discutir aspectos históricos, culturais e geográficos no Brasil e no mundo, bem como, a diversidade social.	Objetivos Procedimentais e Habilidades Elaborar um trabalho em sala orientado com o conteúdo do semestre; Apresentação de trabalho com clareza, objetividade e respeito ao tempo.	Objetivos Atitudinais e Valores Leitura antecipada dos textos das aulas; Participação em sala de aula com trocas de conhecimento; Entrega de trabalhos no prazo estipulado.	
Conteúdo Programático <ul style="list-style-type: none">• Pré-História. Costumes alimentares nos períodos Paleolítico, Mesolítico e Neolítico.• Antigas civilizações: Arte e Comensalidade.• Alta Idade Média e Baixa Idade Média: Feudos / A influência dos mosteiros e Mundo Bizantino.• Oriente: Conceituação filosófica e artística.• Expansão Marítima, rota das especiarias• Renascença; A cozinha italiana e sua regionalidade.• Gastronomia francesa: Séculos XVII e XVIII.• Idade de Ouro na França• A Cozinha das Américas: Influências e características.• A Cozinha Brasileira: Multiculturalidade e regionalismo• Movimentos Gastronômicos e a Globalização na Gastronomia.• Século XX e XXI e suas mudanças na alimentação e no setor;• Tendências da alimentação e da gastronomia: profissionais e consumidores.• Tendências da Alimentação e da Gastronomia: Projeções futuras e mudanças no cenário alimentar e de mercado.			



Metodologia

Aulas expositivas
Trabalhos de pesquisa
Apresentações de trabalhos
Leituras e vídeos recomendados
Avaliação teórica

Critério de Avaliação

$MI = \{[(NI1 \times \text{Peso } NI1) + (NI2 \times \text{Peso } NI2)] / 10\} + \text{Partic}$

$MF = (MI + AF) / 2$

Onde:

MI = Média Intermediária

NI1 = Nota Intermediária 1

NI2 = Nota Intermediária 2

Partic = Nota de Participação

MF = Média Final

AF = Nota da Avaliação Final

O aluno será aprovado se:

$MI \geq 7,5$ e com frequência $\geq 75\%$ (dispensado da Avaliação Final);

ou

$MI \geq 8,5$ e com frequência $\geq 65\%$ (dispensado da Avaliação Final);

ou

$MF \geq 6,0$ e com frequência $\geq 75\%$.

Detalhamento das Avaliações Intermediárias:

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

$NI1: ((LTA \times 3) + (Av T1 \times 7)) / 10$:

Linha do Tempo / Atividades solicitadas: NI1 - Peso 3

Av T1: Avaliação teórica presencial: NI1 – Peso 7

$NI2: ((LTA \times 3) + (Av T2 \times 7)) / 10$

Linha do Tempo / Atividades solicitadas: NI2 - Peso 3

Av T2: Avaliação teórica presencial: NI2 – Peso 7

NP: 0 a 0,5 mediante resultado na Prova Integrada / 0 a 0,5 em participação MS (Média Semestral)

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

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



Bibliografia Básica

FLANDRIN, J.L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. 7ª edição. São Paulo: Estação Liberdade, 2013. Acervo online: <https://pergamum.mackenzie.br/acervo/250151>

FRANCO, A. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. 5. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2010.

MARQUES, S. MÁXIMO, J. L. **12 ingredientes e uma dose**: uma viagem pelo brasil através da comida. Rio de Janeiro: Alaúde, 2022. Acervo online: <https://pergamum.mackenzie.br/acervo/5274240>

Bibliografia Complementar

BRILLAT-SAVARIN, J.A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 2012. Acervo online: <https://pergamum.mackenzie.br/acervo/250001>

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

CASCUDO, L.C. **História da alimentação no Brasil**. 4ª edição. São Paulo: Global, 2014. Acervo online: <https://pergamum.mackenzie.br/acervo/249992>

CHAVES, G; FREIXA, D. **Larousse da cozinha brasileira**: raízes culturais da nossa terra. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007. Acervo online: <https://pergamum.mackenzie.br/acervo/197319>

DORIA, C. A. **A culinária materialista**: a construção racional do alimento e do prazer gastronômico. São Paulo, SP: Ed. SENAC São Paulo, 2009. Acervo online: Pergamum - Acervo Online

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac nacional, 2008

GOMES, E. B. **Globalização e Processos de Integração**. Editora Intersaberes, 2020. Acervo online: <https://pergamum.mackenzie.br/acervo/5203612>

LANDI, Camila de Meirelles. **A formação híbrida da alimentação ítalo-paulistana**: um diálogo com a cidade de cultura, memória e pertencimento no século XXI. Tese (Doutorado em Educação, Arte e História da Cultura) - Universidade Presbiteriana Mackenzie, São Paulo, 2021. Acervo online: <https://pergamum.mackenzie.br/acervo/355462>

LORENÇATO, A. M. M. **Antologia do paladar: a gastronomia nas páginas da literatura brasileira durante a Colônia e o Império**. Tese (Doutorado em Letras) - Universidade Presbiteriana Mackenzie, São Paulo, 2023. Acervo online: <https://pergamum.mackenzie.br/acervo/362865>



Universidade Presbiteriana

Mackenzie

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

McGEE, H. **Comida e cozinha: ciência e cultura da culinária**; tradução de Marcelo Brandão Cipolla. 2. ed. São Paulo, SP: WMF Martins Fontes, 2014. Acervo online: <https://pergamum.mackenzie.br/acervo/350298>

Bibliografia Adicional



Componente Curricular: Exclusivo de Curso <input checked="" type="checkbox"/> Eixo Comum <input type="checkbox"/> Eixo Universal <input type="checkbox"/>		
Curso: Tecnologia em Gastronomia	Núcleo Temático: Fundamentos da Nutrição e da Gastronomia	
Nome do Componente Curricular: Recursos Humanos em Gastronomia	Código do Componente Curricular: ENEX50985	
Professor (es): Marcelo Neri Belculfine	DRT: 115824-4	
Carga horária: 38H/A	<input checked="" type="checkbox"/> Sala de aula <input type="checkbox"/> Laboratório <input type="checkbox"/> EaD	
Ementa: Desenvolvimento de atitudes empresariais e empreendedora. Discussões de medidas que contemplem abordagens contemporâneas sobre visão geral de gestão de pessoas, capital humano das organizações. Correlação das ações de planejamento, princípios, políticas e processos de gestão de pessoas com o trabalho em equipe e a qualidade de vida no trabalho.		
Objetivos Conceituais Conhecer as teorias e conceitos relativos aos aspectos psicológicos dos indivíduos, e sobre a gestão de pessoas	Objetivos Procedimentais e Habilidades Desenvolver habilidades de perceber, analisar criticamente seu cotidiano profissional; bem como habilidades relacionadas a liderança, negociação, tomada de decisões, seleção e treinamento de pessoas	Objetivos Atitudinais e Valores Respeitar e estar sensibilizado às características psicológicas dos indivíduos e das suas relações no ambiente de trabalho.
Conteúdo Programático Gestão de pessoas Histórico Definições Funções Processos Planejamento e desenvolvimento de carreira Características do indivíduo Valores, atitudes e comportamento Avaliação DISC Competências, habilidades e atitudes <i>Soft e Hard skills</i> Características do trabalho em equipe Dinâmica dos grupos Os sistemas organizacionais		



Provisão
Aplicação
Manutenção
Desenvolvimento
Monitoração
Comunicação
Liderança

Metodologia

Aula expositiva dialogada, leituras, resumos, estudo de caso, painéis, atividades em grupo, dinâmicas em grupo, debates e posicionamentos.

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

$$NI1: ((AA \times 4) + (PR \times 6)) / 10$$

AA: Atividade Avaliativas semanais - Peso 4

PR: Prova– Peso 6

NI2

$$NI2: ((AA \times 4) + (PR \times 6)) / 10$$

AA: Atividade Avaliativas semanais - Peso 4

PR: Prova– Peso 6

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

+ NP Ou

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

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

DUTRA, J.S. Administração de carreiras: uma proposta para repensar a gestão de pessoas. São Paulo: Atlas, 2010.

FISCHER, A.L.; DUTRA, J.S. (Org.). Gestão de pessoas: desafios estratégicos das organizações contemporâneas. São Paulo: Atlas, 2009.

VERGARA, S.C. Gestão de pessoas. 12. ed. São Paulo: Atlas, 2012.

Bibliografia Complementar

CHIAVENATO, I. Recursos Humanos. O capital humano das organizações. 9.ed. Rio de Janeiro: campus, 2009.

FISCHER, A.L.; DUTRA, J.S. (Org.). Gestão de pessoas: desafios estratégicos das organizações contemporâneas. São Paulo: Atlas, 2009.

HELLER, R. Como gerenciar equipes. São Paulo: Publifolha, 2004.

LUPERINI, R. Dinâmicas e jogos na empresa: método, instrumento e práticas de treinamento.

Bibliografia Adicional

TANKE, M. Administração de recursos humanos em hospitalidade. Rio de Janeiro: Senac, 2013



Componente Curricular: Exclusivo de Curso <input checked="" type="checkbox"/> Eixo Comum <input type="checkbox"/> Eixo Universal <input type="checkbox"/>		
Curso: Tecnologia em Gastronomia	Núcleo Temático: Fundamentos da Nutrição e da Gastronomia	
Nome do Componente Curricular: Técnicas de Cozinha Profissional	Código do Componente Curricular: ENEX51058	
Professor (es): Mauricio Marques Lopes Filho	DRT: 1144210	
Carga horária: 114h	<input type="checkbox"/> Sala de aula <input checked="" type="checkbox"/> Laboratório <input checked="" type="checkbox"/> EaD	
Ementa: Fundamentos de técnicas básicas e avançadas da cozinha profissional. Estudo da formação da cozinha profissional. Compreensão do fluxo operacional da cozinha profissional, hierarquia, funções e atribuições. Conhecimento dos equipamentos e utensílios de cozinha. Aplicação das técnicas da cozinha profissional em cozinhas experimentais. Identificação e aplicação dos principais gêneros alimentares. Evolução do estudo da cozinha profissional no Brasil e no mundo.		
Objetivos Conceituais Conhecer o histórico da profissão, as áreas de atuação do cozinheiro e seu ambiente profissional. - Distinguir e compreender as técnicas básicas de cozinha e receitas tradicionais.	Objetivos Procedimentais e Habilidades Preparar cortes, bases e receitas utilizando utensílios e equipamentos adequados. - Aplicar técnicas tradicionais de manipulação e preparo de ingredientes. - Elaborar pesquisas sobre a cultura gastronômica.	Objetivos Atitudinais e Valores Valorizar as experiências profissionais de cozinheiros em diferentes áreas de atuação. - Sensibilizar-se para os diferentes contextos culturais que envolvem o conhecer e preparar alimentos.
Conteúdo Programático <ol style="list-style-type: none">1. Apresentação do plano de ensino, utensílios, equipamentos e uniforme.2. O Cozinheiro:<ol style="list-style-type: none">a. O profissional e seu objeto de estudo e de trabalhob. A história da profissão no Brasil e no mundo (evolução histórica da profissão)c. Áreas de atuação profissional.3. Introdução à cozinha pedagógica e segurança na manipulação de utensílios.4. Conhecimento de cortes e bases de cozinha;5. Conhecimento e preparo de diferentes grupos de alimentos:<ol style="list-style-type: none">a. Legumesb. Grãosc. Farinhasd. Carnes		



- e. Aves
- f. Peixes
- g. Crustáceos
- h. Moluscos

Metodologia

Prática em cozinha pedagógica e EAD.

Pesquisa e seminários sobre temas relacionados a gastronomia.

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 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:

N1

N1: $((AA \times 2) + (AD \times 2) + (AVT \times 6)) / 10$

AA: Atividade Avaliativas semanais (Planos) - Peso 2

AD: Avaliação prática – peso 2

AVT: Avaliação teórica NI1 – Peso 6

N2

N2: $((AA \times 2) + (AD \times 1,5) + (AVT \times 6) (AV \times 0,5)) / 10$

AA: Atividade Avaliativas semanais (Planos) NI2 - Peso 2

AD: Avaliação prática diária – Peso 1,5

AVT: Avaliação teórica NI2 – Peso 6

AV: Avalia + participação – Peso 0,5

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

BOTTINI, R.L. **Chef Profissional** – Instituto Americano de Culinária. 3. ed. São Paulo: SENAC. 2009.

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

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

KERNDTER, F. **Vocabulário prático da cozinha internacional**. São Paulo: Martins Fontes, 2010.

BRILLAT-SAVARIN, J.A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 2005.

FREIXA, D. **Larousse da cozinha prática**: raízes culturais da nossa terra. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007.

QUEIROZ, M.J. **A comida e a cozinha, ou, Iniciação a arte de comer**. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1988.

Bibliografia Adicional

TREFZER, RUDOLF. **Clássicos da literatura culinária**. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2009

MCGEE, HAROLD. **Comida e cozinha: ciência e cultura da culinária / Harold McGee; tradução de Marcelo Brandão Cipolla**. São Paulo, SP : WMF Martins Fontes, 2014.