



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: Gestão Empreendedora
Nome do Componente Curricular: Confeitaria		Código do Componente Curricular: ENEX50157
Professor (es): Paola Biselli Ferreira Scheliga		DRT: 1147064
Carga horária: 95h Crédito Semanal: 5h	<input type="checkbox"/> Sala de aula <input checked="" type="checkbox"/> Laboratório <input checked="" type="checkbox"/> EaD	Etapa: 3 ^a
Ementa: Fundamentos de técnicas básicas e avançadas de confeitaria. Estudo dos contextos históricos, geográficos e culturais que permeiam a confeitaria clássica e atual. Interferência do movimento civilizatório presente nas produções clássicas e contemporâneas. Aplicação das técnicas clássicas de preparo nas cozinhas experimentais. Identificação e aplicação dos principais gêneros alimentares em confeitaria. Evolução do estudo da confeitaria no Brasil e no mundo.		
Objetivos Conceituais Conhecer os conceitos teóricos e práticos da confeitaria básica. Compreender o contexto histórico-cultural da confeitaria mundial e nacional. Identificar técnicas e ingredientes utilizados na confeitaria clássica francesa.	Objetivos Procedimentais e Habilidades Executar técnicas e receitas apresentadas na confeitaria básica. Preocupar-se com a higiene e conservação dos produtos elaborados.	Objetivos Atitudinais e Valores 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
Conteúdo Programático Fundamentos da Confeitaria (História da Confeitaria Brasileira e Mundial, principais influências, estudo dos ingredientes) Caldas, geleias e caramelos Merengues Chocolate Massas quebradiças e moles Cremes e Mousses 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: $MS = [(NI1 \times PesoNI1 + NI2 \times PesoNI2) / 10] + NP$, 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: Atividades no *Moodle* (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)

Nota D: Entrega dos planos de ataque diários (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

Nota D: Entrega dos planos de ataque diários (nota de 0 a 10)

$$N1 = \frac{(Ax1 + Bx3 + Cx5 + Dx1)}{10}$$

$$N2 = \frac{(Dx5 + Ex3 + Fx2 + Gx1)}{10}$$

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

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

WRIGHT, J.; TREUILLE, E. **Le cordon bleu: todas as técnicas culinárias**: mais de 200 receitas básicas da mais famosa escola de culinária do mundo. 7. reimpr. São Paulo: Marco Zero, 2008.
ZAPPI, L. **Mil-folhas**: história ilustrada do doce. São Paulo: Cosac & Naify, 2010.

Bibliografia Adicional

ARNAUT, S. D. **A arte de comer em Portugal na Idade Média**. Imprensa Nacional – Casa da moeda, 1967

BELLUZZO, Rosa; **Doces Sabores**. São Paulo: Studio Nobel, 2002.

CANELLA-RAWLS, Sandra. **Espessantes na confeitaria: texturas e sabores**. Editora Senac São Paulo, 2019.

CÂNDIDO, Antônio. **Parceiros do Rio Bonito**. 11. ed. Rio de Janeiro: Ouro sobre Azul, 2010.

CASCUDO, Luis da Câmara; **Sociologia do açúcar**. Rio de Janeiro: Coleção Canavieira no 5, 1971.

COSTA, Diego Rodrigues et al. **Manual prático de confeitaria Senac**. Editora Senac São Paulo, 2020.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira**: escritos sobre a cozinha inzoneira. São Paulo: Três Estrelas, 2014

FRANCISCO, L. R. **Modos de vida dos paulistas**: identidades, famílias e espaços domésticos. São Paulo: Cenpec, 2004.

FERREIRA, P. B. ; COLUCCI, A. C. A. . Confeitaria. In: Sonia Tucunduva Philippi; Ana Carolina Almada Colucci. (Org.). **Nutrição e gastronomia**. 1ed. São Paulo: Manole, 2018, v. 1, p. 323-346

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac, 2009.



- FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo; **História da alimentação.** (tradução de Luciano Vieira Machado, Guilherme J. F. Teixeira). São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- KONDL, Michael (2011). *Sweet Invention: A History of Dessert*. Chicago IL: Chicago Review Press. ISBN 978-1-55652-954-2.
- FREIRE, Gilberto; **Açúcar – Em torno da etnografia, da história e da sociologia do doce no Nordeste canavieiro do Brasil.** 2o edição. Rio de Janeiro: Coleção Canavieira no 2, 1969.
- GALVÃO, Joyce. **Ingredientes para uma confeitoraria brasileira.** Companhia de Mesa, 2021.
- LEITE, MORENA; SOMMAVILLA, OTÁVIA. **Doce Brasil Bem Bolado.** Editora Boccato, p. 18, 2011.
- LESNAU, Marcilene Carmem da Silva. **Influência portuguesa na doçaria brasileira.** 2004. 81 f. Monografia (Especialização em Gastronomia e Segurança Alimentar)-Universidade de Brasília, Brasília, 2004.
- ROLPH, George. *Something about sugar: its history, growth, manufacture and distribution, 1917.*
- PERELLA, A.S; **História da confeitoraria no mundo.** Editora Livro Pleno, 1999.
- DO BOLO, AMassa. **PERCURSO DE UM PATRIMÓNIO ALIMENTAR HISTÓRICO E CULTURAL.** 2022. Tese de Doutorado. Universidade de Coimbra.



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: Gestão Empreendedora
Nome do Componente Curricular: Cozinhas Clássicas da Europa		Código do Componente Curricular: ENEX50196
Professor (es): Marcelo Neri Belculfine		DRT: 1144210
Carga horária: 114h Crédito Semanal: 6h	<input type="checkbox"/> Sala de aula <input checked="" type="checkbox"/> Laboratório <input checked="" type="checkbox"/> EaD	Etapa: 3 ^a
Ementa: Fundamentos de técnicas básicas e avançadas das cozinhas clássicas europeias. Estudo dos contextos históricos, geográficos e culturais das cozinhas clássicas da Europa. Interferência do movimento civilizatório presente nas cozinhas clássicas europeias. Aplicação das técnicas clássicas de preparo nas cozinhas experimentais. Identificação e aplicação dos principais gêneros alimentares dessas cozinhas nas produções gastronômicas clássicas. Evolução do estudo da cozinha clássica da Europa no Brasil e no mundo.		
Objetivos Conceituais Interpretar a cultura alimentar através dos modos e fazeres e dos principais ingredientes disponíveis nas cozinhas clássicas da Europa. Distinguir as técnicas e métodos de cocção utilizados na preparação de produções culinárias encontradas nas cozinhas clássicas da Europa	Objetivos Procedimentais e Habilidades Observar a identificação de ingredientes utilizados por estas cozinhas; Elaborar produções culinárias mais características destas cozinhas; Coletar subsídios, por meio da gastronomia, que levam à compreensão da evolução das cozinhas clássicas da Europa	Objetivos Atitudinais e Valores Estimular o aluno a comparar e criticar produções clássicas da Europa, possibilitando uma análise sobre sua adoção em diferentes contextos.
Conteúdo Programático Gastronomia e costumes alimentares de diferentes regiões da França, Itália e Alemanha.		
Metodologia Aulas práticas presenciais e EAD.		



Critério de Avaliação

De acordo com o Ato A-RE-27/2020 de 12 de agosto de 2020 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: $MS = [(NI1 \times PesoNI1 + NI2 \times PesoNI2) / 10] + NP$, 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 NI1 - Peso 4

PR: Prova NI1 – Peso 6

NI2

NI2: $((AA \times 4) + (PR \times 3)) + (LI \times 3) / 10$

AA: Atividade Avaliativas semanais NI2 - Peso 4

PR: Prova NI2 – Peso 3

PO: Livro de receitas – Peso 3

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

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.



Universidade Presbiteriana

Mackenzie

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

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

HAZAN, M. Fudamentos da Cozinha clássica Italiana. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2013

GRANDI. A. As mentiras da nonna: como o marketing inventou a cozinha italiana. São Paulo: Todavia, 2024

STÉPHANE, H. A Deliciosa História da França: as Origens, Fatos e Lendas por Trás das Receitas, Vinhos e Pratos Franceses Mais Populares de Todos os Tempos. São Paulo: Seoman, 2020



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: Pesquisa e Prática em Gastronomia
Nome do Componente Curricular: Cozinhas do Mediterrâneo		Código do Componente Curricular: ENEX50198
Professor: Rodrigo Libbos		DRT: 114893-0
Carga horária: 114h Crédito Semanal: 6h	<input type="checkbox"/> Sala de aula <input checked="" type="checkbox"/> Laboratório <input checked="" type="checkbox"/> EaD	Etapa: 3 ^a
Ementa: Estudo e contextualização histórica de métodos, técnicas, preparações e da diversidade cultural que envolve a gastronomia do mediterrâneo, em especial da Grécia, Turquia, países árabes do oriente médio e norte da África e Península Ibérica; das origens às suas influências socioculturais sobre todo o mediterrâneo e Europa. Estimula a compreensão dos alunos em relação à herança dessa região na formação da cozinha de nossa cidade e os seus desdobramentos.		
Objetivos Conceituais Interpretar a cultura alimentar através da história, migrações de povos, dos modos e fazeres e dos principais ingredientes disponíveis nas cozinhas do mediterrâneo, em especial do mundo grego, turco-otomano, árabe e península ibérica.	Objetivos Procedimentais e Habilidades Desenvolver as principais técnicas e métodos utilizados na preparação das principais produções culinárias encontradas nestas regiões e países do mediterrâneo. Compreender sobre o processamento de alimentos marinhos e terrestres dentro do mercado paulistano.	Objetivos Atitudinais e Valores 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.
Conteúdo Programático Pães; Açougue e Charcutaria (kibes, kaftas, kebabs e embutidos); Mezes; Assados; Sopas; Cozidos; Frituras; Arrozes e Paellas; Couscous e Tajines;		



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: $MS = [(NI1 \times PesoNI1 + NI2 \times PesoNI2) / 10] + NP$, 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

$$\text{NI1: } ((A \times 4) + (B \times 6)) / 10$$

Nota A: Atividade Avaliativa Teórica NI1 – Peso 4

Nota B: Atividade Avaliativa Prática NI1 – Peso 6

NI2

$$\text{NI2: } ((C \times 4) + (D \times 6)) / 10$$

Nota C: Atividade Avaliativa Teórica NI2 – Peso 4

Nota D: Atividade Avaliativa Prática NI2 – Peso 6

Nota de participação: De 0 a 1

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

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

GASTRONOMIA Regional portuguesa.

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

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

Bibliografia Adicional

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

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

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

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

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

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

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



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

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



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: Gestão Empreendedora
Nome do Componente Curricular: Gestão e Planejamento de A&B		Código do Componente Curricular: ENEX50480
Professor (es): Rodrigo Libbos		DRT: 114893-0
Carga horária: Crédito Semanal: 4h	<input checked="" type="checkbox"/> Sala de aula <input type="checkbox"/> Laboratório <input type="checkbox"/> EaD	Etapa: 3 ^a
Ementa: Aplicação de uma gestão empreendedora em empresas de alimentos e bebidas, com enfoque em micro e pequenas empresas. Conceituação dos diversos tipos de empreendimentos gastronômicos, seus setores e aspectos operacionais. Desenvolvimento de projetos para o setor gastronômico.		
Objetivos Conceituais Identificar os setores ligados à gastronomia; Identificar os principais processos de administração; Relacionar e aplicar os princípios de administração a todas as áreas de atuação de um cozinheiro, chefe de cozinha, chefe executivo ou administrador ligado ao ramo da alimentação.	Objetivos Procedimentais e Habilidades Aplicar os conteúdos aprendidos no desenvolvimento de uma empresa; Compreender a importância de todos os processos que implicam do planejamento ao gerenciamento de serviços de A&B em empresas de hospedagem, restaurantes, refeições transportadas, hospitais e bares.	Objetivos Atitudinais e Valores Valorizar o papel do aluno de gastronomia como profissional na área; Ser consciente da responsabilidade do profissional dentro do setor e em relação à sociedade, empresas e ao poder público; Compreender o papel do profissional de gastronomia nas várias áreas e funções disponíveis no mercado de Alimentos & Bebidas
Conteúdo Programático Tipologia de restaurantes (hospitalares, industriais, comerciais) O processo administrativo; Cardápios - criação de menus; Fichas técnicas e 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: $MS = [(NI1 \times PesoNI1 + NI2 \times PesoNI2) / 10] + NP$, 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: $(PI1 \times 3) + (PI.CE2 \times 3) + (AA1 \times 4)$

PI1 = Parcial do trabalho escrito do Projeto Integrador

PI.CE2 = Parcial da apresentação do Projeto Integrador (Pitch de Vendas) → 30% caráter extensionista

AA1 = Atividade Avaliativa 1

NI2: $(AA2 \times 3) + (PI3 \times 3) + (PI.CE4 \times 3) + (PT \times 1)$

AA2 = Atividade Avaliativa 2

PI3 = Trabalho escrito do Projeto Integrador

PI.CE4 = Pitch Final do Projeto Integrador → 30% caráter extensionista

PT = Notas do Pitch do(s) professore(s) envolvido(s)

MS (Média Semestral) = $((NI1 \times Peso NI1) + (NI2 \times Peso N2)) / 2 + NP$ 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; KOTSCHEVAR, Lendal Harry. Gestão, planejamento e operação de restaurantes. 3a ed. São Paulo: Roca, 2005

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

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

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

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

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 ()		
Curso: Tecnologia em Gastronomia		Núcleo Temático: Gestão Empreendedora			
Nome do Componente Curricular: Marketing em Gastronomia		Código do Componente Curricular: ENEX50648			
Professor (es): Dra. Renata C. Nieto		DRT: 1152098			
Carga horária: 38h Crédito Semanal: 2h	(x) Sala de aula () Laboratório () EaD	Etapa: 3a			
Ementa: Instrumentalização para a utilização de ferramentas e desenvolvimento da estratégia de marketing para o sucesso na atuação em gastronomia, com foco na atuação empreendedora no ramo de alimentos e bebidas. Estudo sobre o uso adequado da comunicação verbal e não verbal, corrobora com a sustentabilidade financeira e o empreendedorismo no ramo de alimentos e bebidas.					
Objetivos Conceituais: 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.]	Objetivos Procedimentais e Habilidades: 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	Objetivos Atitudinais e Valores: Respeitar a concorrência. Permitir o desenvolvimento de um empreendedor consciente. Valorizar o ato de planejar.]			
Conteúdo Programático: O planejamento estratégico orientado para o mercado Análise do Ambiente Interno e Externo Definição de Público-Alvo e Posicionamento de mercado O composto de Marketing Análise SWOT					
Metodologia: 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: $MS = [(NI1 \times PesoNI1 + NI2 \times PesoNI2) / 10] + NP$, 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).



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

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

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

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

AA1 = Atividade Avaliativa 1

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

AA2 = Atividade Avaliativa 2

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

BA = Notas da banca

PInt = Prova Integrada

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

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.



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

*Bibliografia Básica:*¹

COBRA, Marcos. **Marketing de Serviços**. Rio de Janeiro: Atlas, 2020. E-book. pi ISBN 9788597026146. Disponível em: [https://app\[minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788597026146/](https://app[minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788597026146/). Acesso em: 14 fev. 2025.

KOTLER, Felipe. **Marketing Para O Século XXI**. Rio de Janeiro: Editora Alta Livros, 2021. *E-book*. pág.iii. ISBN 9786555202458. Disponível em: [https://app\[minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786555202458/](https://app[minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786555202458/). Acesso em: 14 fev. 2025.

READE, Dennis V.; ROCHA, Marcos; OLIVEIRA, Sérgio Luis Ignácio de; CHERNIOGLO, Andréa. **Comercialização B2B**. Rio de Janeiro: Saraiva, 2015. *E-book*. pág.233. ISBN 978-85-02-63884-6. Disponível em: [https://app\[minhabiblioteca.com.br/reader/books/978-85-02-63884-6/](https://app[minhabiblioteca.com.br/reader/books/978-85-02-63884-6/). Acesso em: 14 fev. 2025.

Bibliografia Complementar:

RÉVILLION, Anya SP; LESSA, Bruno de S.; NETO, Rogério G.; e outros. **Marketing digital**. Porto Alegre: SAGAH, 2020. *E-book*. p.Capa. ISBN 9786581492281. Disponível em: [https://app\[minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786581492281/](https://app[minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786581492281/). Acesso em: 14 fev. 2025.

HONORATIVO, Gilson. **Conhecendo o marketing**. Barueri: Manole, 2004. *E-book*. p.Capa. ISBN 9788520438756. Disponível em: [https://app\[minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520438756/](https://app[minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520438756/). Acesso em: 14 fev. 2025.

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.

¹ 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: Princípios de Empreendedorismo			Código do Componente Curricular:
Carga horária: 2 horas aula	() Sala de aula () Laboratório () EaD	Etapa:	
Ementa: 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.			
Objetivos Conceituais 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.	Objetivos Procedimentais e Habilidades 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.	Objetivos Atitudinais e Valores 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.	
Conteúdo Programático 1 - Habilidades e atitudes essenciais para empreender 1.1 Propósito de vida e de carreira 1.2 O comportamento Empreendedor 1.3 Desenvolvendo Liderança e Competências empreendedoras 1.4 Trajetórias empreendedoras 2 - Empreendedorismo no contexto contemporâneo 1.5 Perspectiva histórica 1.6 Empreendedorismo na contemporaneidade 1.7 Impacto da Globalização e das novas tecnologias na ação empreendedora 3 - Diferentes formas de empreender 2.1 Empreendedorismo por Necessidade e Oportunidade 2.2 Negócio Próprio, Intraempreendedorismo e Empreendedorismo Social 2.3 Outras formas de empreender 4 - Revolução tecnológica, tendências de mercado e novas oportunidades de empreender			



- 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.** 10^a 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

www.endeavor.org.br

Coordenador do Curso: Nome: Assinatura	Diretor da Unidade: Nome: Assinatura
--	--