



Universidade Presbiteriana

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

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: Cultura e Eventos	
Nome do Componente Curricular: Bebidas		Código do Componente Curricular: ENEX50080	
Professor (es): Rodrigo Libbos		DRT: 114893-0	
Carga horária: Crédito Semanal: 4h	<input type="checkbox"/> Sala de aula <input checked="" type="checkbox"/> Laboratório <input type="checkbox"/> EaD	Etapa: 4ª	
Ementa: Compreensão das Bebidas no universo da Gastronomia. O estudo das bebidas alcoólicas e não alcoólicas em seu contexto histórico e social gastronômico. Caracterização das principais técnicas de produção e armazenamento de bebidas. Demonstração e experimentação de processos de harmonização de bebidas com alimentos. Estudo dos diversos tipos negócios de bebidas e de suas contribuições no mercado de gastronomia.			
Objetivos Conceituais Saber conceitualizar a palavra bebida; Identificar os principais tipos de bebidas desenvolvidas pelo ser humano ao longo da história; Desenvolver e/ou degustar as mais populares bebidas do mundo; Elaborar e desenvolver bebidas de coquetelaria/mixologia a partir do conhecimento adquirido.	Objetivos Procedimentais e Habilidades Identificar e elaborar produções com bebidas frias e quentes. Preparar as produções de acordo com o tema da aula. Harmonização de bebidas e alimentos.	Objetivos Atitudinais e Valores Identificar e elaborar produções com bebidas frias e quentes. Preparar as produções de acordo com o tema da aula. Harmonização de bebidas e alimentos.	
Conteúdo Programático Definição de bebidas, bar e a indústria de bebidas; Refrescos; Fermentados; Enologia; Destilados; Café; Chás e Infusões; Coquetelaria/Mixologia; Noções de harmonização de bebidas alcoólicas e não alcoólicas com produções gastronômicas.			

Metodologia

Aulas teóricas, preparo e degustações em aulas práticas e teóricas.

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 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: $(AA1 \times 5) + (PA \times 5)$

AA1: Atividade Avaliativa 1

PA 1: Participação em aula 1

NI2: $(AP1 \times 5) + (AP2 \times 5)$

AP1: Atividade Prática 1

AP2: Atividade Prática 2

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:

- Frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária total do componente curricular, e
- 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

FREUND, F.T. Alimentos e bebidas: uma visão gerencial. Rio de Janeiro: SENAC, 2005.
PACHECO, A.O. Manual do Bar. 7. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2010.
PACHECO, Aristides de Oliveira. Iniciação à enologia. 5a. Ed. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2012.
RICCETTO, L.N. AeB DE A a Z: entendendo o setor de alimentos & bebidas. Brasília: SENAC, 2013.
SANTOS, José Ivan; SANTANA, José Maria. Comida e Vinho: harmonização essencial. 3ed. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2012

Bibliografia Complementar

ANDREOTTI, C.A. Chefs Café. São Paulo: Melhoramentos, 2012.
DUTCOSKY, S.D. Análise sensorial de alimentos. 2. ed. Curitiba, PR: Champagnat, 2007.
FREUND, F.T. Festas e recepções: gastronomia, organização e cerimonial. 2. ed. Rio de Janeiro: Ed. SENAC São Paulo, 2014.
NASSIF, W.; ROSSI, G.B. Segmento do mercado de cafeteria: sua influência no consumo do café. 2004. 140 f. Dissertação (Mestrado) - Universidade Presbiteriana Mackenzie, São Paulo, 2004.
SANTOS, Sérgio de Paula. Memórias de adega e cozinha. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2007.
YOKOYA, F. Fabricação da aguardente de cana. v. 2 Campinas: FTPT André Tosello, 1995.

Bibliografia Adicional



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: Cultura e Eventos	
Nome do Componente Curricular: Cozinha Brasileira		Código do Componente Curricular: ENEX50193	
Professor (es): Marcelo Neri Belculfine		DRT: 115824-4	
Carga horária: 95 h/a	<input type="checkbox"/> Sala de aula	<input checked="" type="checkbox"/> Laboratório	<input checked="" type="checkbox"/> EaD
Crédito Semanal: 5h			Etapa: 4ª
Ementa: Fundamentos de técnicas básicas e avançadas de cozinha. Estudo dos contextos históricos, geográficos e culturais da formação da cozinha brasileira. Interferência do movimento civilizatório presente nos biomas brasileiros. Aplicação das técnicas clássicas de preparo de cada bioma nas cozinhas experimentais. Identificação e aplicação dos principais gêneros alimentares do Brasil nas produções gastronômicas locais. Evolução do estudo da cozinha brasileira no Brasil e no mundo.			
Objetivos Conceituais Identificar as características formativas das diferentes cozinhas das regiões do Brasil, além de seus produtos e suas técnicas; Conhecer os momentos históricos importantes na constituição da identidade alimentar dos brasileiros; Situar e relacionar os períodos históricos estudados e as heranças culturais às características alimentares de cada região; Analisar as variações e inovações consequentes das modificações das novas gerações; Interpretar as produções tradicionais e suas variações de acordo com o gosto de cada grupo ao qual pertence; Aplicar o conceito na vivência do cotidiano.	Objetivos Procedimentais e Habilidades Desenvolver habilidades técnicas relacionadas aos conceitos trabalhados; Executar as produções em cozinha pedagógica; Testar possibilidades de variações em relação à utilização de técnicas e ingredientes; Utilizar produtos regionais nessas elaborações para melhor conhecer suas características; Analisar nesses produtos suas características sensoriais; Observar os procedimentos técnicos de escolha dos insumos e de elaboração dos pratos; Aprimorar as habilidades técnicas no trabalho em cozinha.	Objetivos Atitudinais e Valores Comportar-se adequadamente em uma cozinha profissional; Respeitar a hierarquia da cozinha; Desenvolver as habilidades no trabalho em equipe; Tolerar as diferenças culturais e sociais dentro da cozinha; Desenvolver a postura profissional mediante as situações vividas no cotidiano; Interessar-se por seu aprendizado e desenvolvimento; Ponderar atitudes relacionadas às dificuldades e perceber que faz parte do conjunto de uma cozinha; Apreciar e desenvolver um sentimento de identidade ao conteúdo ministrado.	



Conteúdo Programático

Apresentação da disciplina e normas de laboratório;
Identificação das mercadorias pertinentes aos conteúdos estudados;
Identificação das técnicas mais utilizadas na cozinha regional;
Identificação das heranças culturais e suas influências na formação da gastronomia nacional;
Identificação dos biomas brasileiros e seus ingredientes de referência;
Região Norte: a cozinha amazônica, seus produtos e preparações.
Região Nordeste: a cozinha sertaneja, seus produtos e preparações.
A Cozinha da Bahia.
Região Centro Oeste: a cozinha do Cerrado Brasileiro, seus produtos e preparações.
Região Sudeste: Produtos regionais e utilizações;
A Cozinha Mineira
A Cozinha Capixaba
Cozinha do Rio de Janeiro
Região Sul: Pratos tradicionais da região Sul do Brasil
Os peixes e frutos do mar do litoral Sul do Brasil;
Os pampas gaúchos;
As heranças europeias na Cozinha Sulista;

Metodologia

Aulas teóricas EAD e aulas teórico-práticas.

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 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

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

AA: Atividade Avaliativas semanais NI1 - Peso 4

PR: Prova NI1 – Peso 6

NI2

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

AA: Atividade Avaliativas semanais NI2 - Peso 4

PR: Prova NI2 – Peso 3

CC: Cardápios de criação – Peso 3

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)

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

CHRISTO, M.S.L. Fogão de Lenha: quitandas e quitutes de Minas Gerais. 12. ed. Rio de Janeiro: Garamond, 2006.

TRAJANO, A.L. Cardápios do Brasil: receitas, ingredientes, processos. São Paulo: SENAC, 2013.

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

Bibliografia Complementar

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

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

PERNAMBUCO, C. **Carlota**: balaio de sabores. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2006.

ROMIO, E. **Brasil 1500/2000**: 500 anos de sabor. São Paulo: ER Comunicações, 2000.

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

Bibliografia Adicional

DORIA, CA. **Formação da culinária brasileira**: Escritos sobre a cozinha inzoneira. São Paulo. Fósforo editora, 2021



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: Cultura e Eventos	
Nome do Componente Curricular: Cozinha das Américas		Código do Componente Curricular: ENEX50197	
Professor: Daniel Marcus Martins		DRT: 115942-4	
Carga horária: 95h	<input type="checkbox"/> Sala de aula	<input checked="" type="checkbox"/> Laboratório	<input checked="" type="checkbox"/> EaD
Crédito Semanal: 5h			Etapa: 4ª
Ementa: Fundamentos de técnicas básicas e avançadas de cozinha. Estudo dos contextos históricos, geográficos e culturais das cozinhas do continente americano. Interferência do movimento civilizatório presente nas cozinhas da América. Aplicação das técnicas clássicas de preparo do continente americano nas cozinhas experimentais. Identificação e aplicação dos principais gêneros alimentares da América nas produções gastronômicas. Evolução do estudo das cozinhas da América no Brasil e no mundo.			
Objetivos Conceituais Interpretar a cultura alimentar através dos modos e fazeres e dos principais ingredientes disponíveis nas cozinhas das Américas. Distinguir as técnicas e métodos de cocção utilizados na preparação de produções culinárias encontradas nos países que formam o continente americano.	Objetivos Procedimentais e Habilidades Observar a identificação de ingredientes utilizados por estas cozinhas; Elaborar produções culinárias características destas cozinhas; Coletar subsídios, por meio da gastronomia, que levam à compreensão da evolução das cozinhas das Américas. Compreender sobre o processamento de alimentos marinhos e terrestres dentro do mercado paulistano.	Objetivos Atitudinais e Valores Estimular o aluno a comparar e criticar produções clássicas das cozinhas das Américas, com seus traços de influências, possibilitando uma análise sobre sua adoção em diferentes contextos.	
Conteúdo Programático Contexto histórico e cultural do continente americano; principais heranças e influências; identificação dos principais ingredientes e reprodução - nos laboratórios experimentais da UPM - das produções clássicas das cozinhas das Américas a seguir: <ul style="list-style-type: none">• Cuba			

- Jamaica
- Martinica
- México
- Peru
- Chile
- Argentina
- Colômbia
- Estados Unidos da América

Metodologia

Aulas teóricas EAD e aulas teórico-práticas realizadas na cozinha experimental.

Critério de Avaliação

De acordo com o Ato A-RE-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: $((A \times 3) + (B \times 7) / 10)$

Nota A: Atividade Avaliativa Teórica NI1 – Peso 3

Nota B: Atividade Avaliativa Prática NI1 – Peso 7

NI2

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

Nota C: Atividade Avaliativa Teórica NI2 – Peso 3

Nota D: Atividade Avaliativa Prática NI2 – Peso 7

Nota de participação: De 0 a 0,5.

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

Ou

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

BELLUZZO, R. Os Sabores da América: Cuba, Jamaica, Martinica e México. São Paulo: SENAC-SP, 2004.

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

MODESTO, M.L. Cozinha tradicional portuguesa. Lisboa: Verbo, 2005.

Bibliografia Complementar

MC GEE, Harold. Comida & Cozinha: Ciência e Cultura da Culinária – 2ª ed. Editora WMF Martins Fontes, São Paulo, 2014.

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

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

FLANDRIN, J.L.; MONTANARI, M. História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 2007.

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: Cultura e Eventos	
Nome do Componente Curricular: Cozinha Paulistana		Código do Componente Curricular: ENEX50194	
Professor (es): Mauricio marques Lopes Filho		DRT: 1144210	
Carga horária: 95h	<input type="checkbox"/> Sala de aula	<input checked="" type="checkbox"/> Laboratório	<input checked="" type="checkbox"/> EaD
Crédito Semanal: 5h			Etapa: 4ª
Ementa: Fundamentos de técnicas básicas e avançadas de cozinha. Estudo dos contextos históricos, geográficos e culturais da formação da cozinha paulistana. Interferência do movimento civilizatório presente na cozinha paulistana. Aplicação das técnicas clássicas de preparo nas cozinhas experimentais. Identificação e aplicação dos principais gêneros alimentares da cidade nas produções gastronômicas. Evolução do estudo da cozinha paulistana na cidade de São Paulo.			
Objetivos Conceituais Objetivos Conceituais Compreender o contexto histórico da formação da culinária paulistana, partindo da Cozinha Guarani e Bandeirante, passando pelo caipira e novos imigrantes até o século XXI e as novas influências e miscigenações. Compreender a importância dos atores acima na identidade cultural paulistana. Identificar os alimentos e técnicas mais comuns utilizados na cidade. Reproduzir as principais técnicas e métodos de cocção dessas cozinhas em laboratórios vivenciais; Estimular o aluno a comparar e criticar produções da cidade, possibilitando uma análise sobre sua adoção em diferentes contextos.	Objetivos Procedimentais e Habilidades Executar técnicas e receitas tradicionais da cidade. Desenvolver novas receitas que possam mostrar a influência dos conceitos abordados.	Objetivos Atitudinais e Valores Preocupar-se com a higiene e conservação dos produtos elaborados. Respeitar a sazonalidade dos produtos.	

Conteúdo Programático

Introdução à disciplina Plano de Ensino e Cronograma Cozinha Guarani pré-sec. XVI.
A Cozinha Bandeirante – Continuidades e rupturas da cozinha guarani A Cozinha Tropeira.
A cozinha Caipira das fazendas de Café.
A cozinha dos imigrantes no sec. XX.

Metodologia

Aula prática no laboratório de gastronomia
Aula demonstrativa
Aula teórica

Critério de Avaliação

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

Da Avaliação do Rendimento Escolar

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

Art. 49. A avaliação do rendimento escolar, realizada por aferição contínua, é composta por:

I - Avaliações Intermediárias: realizadas ao longo do semestre, compondo as notas intermediárias NI1 e NI2, sendo que:

- A composição de cada nota intermediária é resultante de 2 até 5 (cinco) eventos avaliativos;

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

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

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

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

Média Semestral: corresponde à média das Notas Intermediárias (NI1 e NI2), ponderadas pelos respectivos pesos de soma 10 (dez), à qual pode ser acrescida a Nota de participação (NP), a saber:

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

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

- a 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:

$$NI1: [(AA1 \times 5) + (PA \times 5)]$$

AA1 = Atividade Avaliativa

PA = Participação em Aula

$$NI2: [(AA1 \times 5) + (PA \times 5)]$$

AA1 = Atividade Avaliativa

PA = Participação em Aula

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)

Art. 51.

Será considerado aprovado o discente do curso presencial que obtiver:

- Frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária total do componente curricular, e
- 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

MARANHÃO, R.; PALADAR ESTUDIO. **Árabes no Brasil: história e sabor**. São Paulo: Gaia, 2009.
FERNANDES, C. Culinária Paulista tradicional nos hotéis Senac São Paulo. 2. ed. SENAC São Paulo, 2011.

CHAVES, G; FREIXA, D. **Larousse da cozinha brasileira: raízes culturais da nossa terra**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007.

Bibliografia Complementar

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: SENAC São Paulo, 2008. SANDRINI, V. Ciência e arte dos sabores. São Paulo: Scortecci, 2004.

PESCUMA, D.; CASTILHO, A.P.F. de; LORANDI, P.A. **Projeto de pesquisa: o que é? como fazer?** um guia para sua elaboração. 7. ed. São Paulo: Olho D'Água, 2011.

Bibliografia Adicional

PUTZ, Cristina. **A História da Gastronomia Paulistana**. Ed. Guia D Ltda. 2004. BELLUZZO, Rosa. São Paulo: memória e sabor. São Paulo: Editora Unesp, 2008.

SILVA, Paula Pinto. **Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial**. São Paulo: SENAC SÃO PAULO, 2005.

LOBO, Eulália Maria L. **Imigração portuguesa no Brasil**. SP, Hucitec, 2001

RURAL, João. No fundo do tacho. Ed. Gráfica Mogiana. São José dos Campos, 2013 CWIERTKA, Katarzyna. **Moderna Cozinha Japonesa: comida, poder e identidade nacional**. São Paulo: Editora Senac SP. 2008

TRUZZI, Oswaldo Mário Serra. **Patrícios: sírios e libaneses em São Paulo**. São Paulo: Editora Unesp.2009.

NETO, Sylvio Lazzarini. **A Culinária da Carne e o Churrasco Brasileiro**. Aprenda Fácil Editora, 2016.
HOLANDA, Sérgio Buarque de. Caminhos e fronteiras. 3. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

DÓRIA, Carlos Alberto. **A culinária da Paulistânia: a história e as receitas de um modo antigo de comer**. São Paulo, SP: Três Estrelas, c2018.



Universidade Presbiteriana

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

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: Cultura e Eventos	
Nome do Componente Curricular: Eventos Gastronômicos		Código do Componente Curricular: ENEX50362	
Professor (es): Mauricio Marques Lopes Filho		DRT: 1144210	
Carga horária: 38h	<input checked="" type="checkbox"/> Sala de aula	<input checked="" type="checkbox"/> Laboratório	<input type="checkbox"/> EaD
Crédito Semanal: 2h			Etapa: 4ª
Ementa: Estudo dos conceitos teóricos e práticos da atuação empreendedora em eventos gastronômicos e serviços em alimentos e bebidas. Construção de saberes no planejamento e na organização de eventos, bem como na tipologia de serviços de salão. Interpretação dos diversos tipos de eventos e banquetes e das tipologias existentes de serviços em alimentos e bebidas. Aplicação das técnicas nas cozinhas experimentais.			
Objetivos Conceituais Conhecer os fundamentos teóricos de uma atuação empreendedora em eventos gastronômicos desde seu planejamento e organização, até seus aspectos gastronômicos. Identifica os diferentes tipos de serviços.	Objetivos Procedimentais e Habilidades Planejar e executar e os diferentes tipos de eventos gastronômicos desde a sua idealização até sua concretização, de forma empreendedora. Aplicar os conhecimentos teóricos na elaboração de eventos e banquetes gastronômicos atendendo todas as formas de serviços de acordo com as aulas ministradas	Objetivos Atitudinais e Valores Comportar-se como um gestor de eventos gastronômicos. Sensibilizar-se para um comportamento de equipe e liderança. Valorizar o evento, seu planejamento e organização como instrumento de trabalho do tecnólogo(a) em Gastronomia, com base na evolução e no crescimento do mercado gastronômico no contexto de eventos, banquetes e serviços	
Conteúdo Programático Temática das aulas: Cardápios para eventos; Eventos (definições, tipologia e fases); Serviços em A&B e clientes; <i>Briefing</i> ; Cálculos e proposta; Arrumação de sala e tipos de mesas; <i>Mis-en-place</i> de mesa; Protocolo, precedência e cerimonial; Planejamento e a organização de Eventos Gastronômicos.			

Metodologia

Aulas teóricas expositivas em sala de aula, e aulas práticas em laboratórios dentro dos temas relacionados.

* A Creditação das atividades de extensão (65% da CH) se expressa por meio de vivências extensionistas formativas integradas à disciplina, que colocam o estudante como protagonista de sua formação. Em Eventos Gastronômicos, as atividades visam o pensamento empreendedor e sistêmico na criação e no gerenciamento em eventos gastronômicos. Constrói competências a partir da realização conjunta do trabalho em equipe, da pesquisa sistematizada, do envolvimento do corpo docente, isso com um pensamento fundamentado, criativo e inovador na promoção de eventos no setor e para o mercado gastronômico atual. Possibilita a socialização do conhecimento e a vivência em grupo como mediadores em eventos como um todo do setor, incluindo a comunidade interna e externa (estudantes, pesquisadores, profissionais da área, e público geral).

Critério de Avaliação

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

Da Avaliação do Rendimento Escolar

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

Art. 49. A avaliação do rendimento escolar, realizada por aferição contínua, é composta por:

I - Avaliações Intermediárias: realizadas ao longo do semestre, compondo as notas intermediárias NI1 e NI2, sendo que:

- A composição de cada nota intermediária é resultante de 2 até 5 (cinco) eventos avaliativos;

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

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

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

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

Média Semestral: corresponde à média das Notas Intermediárias (NI1 e NI2), ponderadas pelos respectivos pesos de soma 10 (dez), à qual pode ser acrescida a Nota de participação (NP), a saber:

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

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

- a 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

NI1: $((AACE \times 3) + (PR \times 7) / 10)$

AACE: Atividade Avaliativas semanais NI1 - Peso 3 → 30% caráter extensionista

PR: Prova NI1 – Peso 7

NI2

NI2: $((Pin \times 5) + (PR \times 4) + (PP \times 1)) / 10$

Pin: Projeto Integrador – Peso 5 → 30% caráter extensionista

PR: Prova NI2 – Peso 4

PP: – Peso 1

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

ZITTA, C. **Organização de eventos:** da ideia à realidade. 5. ed. Distrito Federal: SENAC, 2013

REIS, J. **Sou produtor de eventos:** diário de bordo para o aperfeiçoamento profissional. São Paulo: SENAC, 2013.

FREUND, F.T. **Festas & Recepções:** Gastronomia, Organização e Cerimonial. 2. ed. São Paulo: SENAC, 2011.

Bibliografia Complementar

CESCA, C.G.M. **Organização de eventos:** manual para planejamento e execução. 4. ed. São Paulo, SUMMUS, 1997.

GIACAGLIA, M.C. **Organização de Eventos:** teoria e prática. São Paulo: THOMSON, 2003.

ZANELLA, L.C. **Manual de Organização de Eventos:** Planejamento e Operacionalização. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2012.

MONTANARI, M. **O mundo na cozinha:** História, identidade, trocas. São Paulo: SENAC, 2009.

BRAGA, R. **Gestão da gastronomia:** custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. 3. ed. São Paulo: SENAC, 2012.

Bibliografia Adicional



Componente Curricular: exclusivo de curso ()		Eixo Comum ()	Eixo Universal (X)
Curso:		Núcleo Temático:	
Nome do Componente Curricular: Projetos Empreendedores		Código do Componente Curricular:	
Carga horária: 2 horas aula	() Sala de aula () Laboratório () EaD	Etapa: 1ª	
Ementa: O componente oportuniza o desenvolvimento de um projeto empreendedor iniciando na dimensão de ideação, validação do modelo de negócios e finaliza com a construção do projeto. Permitirá aos alunos a vivência de construção de um projeto inovador a partir da análise e reflexão sobre oportunidades e problemas do ambiente político, cultural, econômico e socioambiental, resultando em uma apresentação em formato de "Pitch" de uma proposta de solução ou endereçamento da problemática com o seu empreendimento.			
Objetivos Conceituais Pensar criticamente sobre problemas e dilemas do ambiente político, cultural, econômico e socioambiental e possíveis projetos de intervenção por meio do empreendedorismo. Desenvolver competências para identificação das oportunidades observadas, de proposição e validação de soluções via ação empreendedora.	Objetivos Procedimentais e Habilidades Gerar, selecionar e validar ideias para solução de um problema ou de uma oportunidade identificada. Desenvolver habilidades de comunicação, organização e trabalho em equipe. Integrar o repertório de conhecimentos para o desenvolvimento do projeto empreendedor. Desenvolver soluções para a criação de uma nova ação, projeto ou processo empreendedor a partir de uma ideia inovadora.	Objetivos Atitudinais e Valores Valorizar a livre iniciativa e o pensamento empreendedor. Atuar com ética e respeito às visões divergentes no trabalho em equipe. Refletir criticamente sobre valores subjacentes ao projeto e sua pertinência numa sociedade ética e socioambientalmente sustentável.	
Conteúdo Programático 1 - Identificação da oportunidade e modelo de negócios (social e/ou de negócios) 1.1 Pesquisando o setor escolhido 1.2 Identificando claramente a oportunidade 1.2.1 Inovação ou diferenciação em relação aos concorrentes 1.2.2 Nicho de atuação/ Segmento Alvo 1.3 Construindo o Business Model Canvas do seu projeto			



- 2 – Validação do Modelo de Negócios (social e/ou de negócios)**
 - 2.1 Premissas do modelo de negócios
 - 2.2 Técnicas de Validação - persona / mvp
- 3 - Plano de Negócios (social e/ou de negócios) – parte 1**
 - 3.1 Objetivo e etapas de desenvolvimento de um Plano de Negócios
 - 3.2 Análise de Mercado e Posicionamento
 - 3.3 Plano de Marketing (ênfase em Marketing Digital)
 - 3.4 Plano de Operações: Equipe, Instalações, Parceiros Críticos
- 4 - Plano de Negócios (social e/ou de negócios) – parte 2**
 - 4.1 Plano Financeiro: Potencial do Projeto e Análise de Riscos

Metodologia

Equipes de estudantes trabalharão em um projeto real, para a solução de um problema ou implementação de oportunidade ou na criação de um novo negócio. A contextualização das temáticas será feita pelo professor de forma que os conceitos teóricos sirvam de base para a realização dos projetos.

Como as turmas poderão ser compostas por alunos de diferentes cursos, o professor deve privilegiar a formação de equipes multidisciplinares.

A metodologia para execução dos projetos deverá incluir as seguintes ferramentas: pensamento visual (design thinking), mapas mentais para empreendedores, modelagem de negócios (business model Canvas), plano de ação para empreendedores e plano de negócios simplificado (business plan).

Critério de Avaliação

Por ser uma disciplina projetual, a avaliação segue o que determina o regimento, ou seja duas avaliações intermediárias e uma avaliação final, por meio de relatórios e/ou apresentações orais a serem entregues nas etapas de desenvolvimento do projeto.

Bibliografia Básica

GHOBIL, Alexandre N. **Oportunidades, Modelos e Planos de Negócio**. São Paulo: Editora Mackenzie, 2017.

GONÇALVES, Silvia Carolina Afonso. **Da ideia ao Plano de Negócios**. Contentus, 2021

RIES, E. **A startup enxuta: como empreendedores atuais utilizam a inovação contínua para criar empresas extremamente bem-sucedidas**. São Paulo: Lua de Papel, 2012.

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



Bibliografia Complementar

CHIAVENATO, Idalberto. **Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor**. Atlas, 2021

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

HASHIMOTO, Marcos.; BORGES, Candido. **Empreendedorismo: plano de negócios em 40 lições**. São Paulo Saraiva, 2019

OSTERWALDER, A.; PIGNEUR, Y. **Business model generation: inovação em modelos de negócios**. Rio de Janeiro: Alta Books, 2011.

OSTERWALDER, A.; BERNARDA, G. **Value proposition design: business model generation: como construir propostas de valor inovadoras**. São Paulo: HSM Editora, 2014.

NARDES, Felipe.B.Souza; MIRANDA, Roberto Campos.R. **Lean Startup e Canvas: uma proposta de metodologia para startups**. Revista Brasileira de Administração Científica, vol 5, n 3 , 2014

Bibliografia Adicional

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