



UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE
Decanato Acadêmico



Unidade Universitária: CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE – CCBS			
Curso: TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA		Núcleo Temático: FUNDAMENTOS DA GASTRONOMIA	
Disciplina: ECONOMIA E FUNDAMENTOS DE ADMINISTRAÇÃO DE EMPRESAS		Código da Disciplina: ENEC00070	
Carga horária: 2 HA	(X) Teóricas () Práticas	Semestre Letivo: 2º 2014	Etapa: 1ª
Ementa: Principais fundamentos da administração, além dos elementos básicos do funcionamento do mercado e seus reflexos na produção de alimentos, proporcionando suporte para a atuação empreendedora, bem como das habilidades necessárias ao profissional da área de gastronomia para o planejamento, organização, direção e controle de suas atividades em diversos segmentos administrativos das empresas, consolidando no decorrer desta, atitudes de motivação, liderança e condução de equipes. Questões econômicas que refletem diretamente nas questões sociais e a economia criativa, corroborando com o espírito empreendedor e criativo para a atuação no ramo de alimentos e bebidas.			
Objetivos:			
Conceitos	Procedimentos e Habilidades	Atitudes e Valores	
Conhecer fundamentos teóricos que permitam uma visualização da economia para tomadas de decisões frente às políticas públicas, econômicas, financeiras e sociais. Reconhecer e classificar as organizações de acordo com seus objetivos. Reconhecer as variáveis que estarão presentes no cotidiano do administrador. Conhecer as principais escolas administrativas clássicas e contemporâneas. Distinguir e interpretar o estado motivacional no ambiente de trabalho	Conhecer fundamentos teóricos que permitam uma visualização da economia para tomadas de decisões frente às políticas públicas, econômicas, financeiras e sociais Utilizar os conhecimentos técnicos da profissão no treinamento e supervisão dos subordinados. Planejar as atividades nos níveis operacional, tático e estratégico.	Respeitar as diferenças individuais dos colegas de trabalho e aplicar uma liderança eficaz. Ter consciência de todas as atividades da organização, em uma visão sistêmica, para agir de forma engajada na tomada de decisão. Apreciar e interessar-se pelos fundamentos teóricos para tomadas de decisões frente às políticas públicas, econômicas, financeiras e sociais, e suas repercussões para a formação social e profissional.	



Conteúdo Programático:

Generalidades

Definição de ciências sociais e sua divisão

Nome, definição e objeto da Economia

Metodologia da economia

Necessidades:

Primárias, Secundárias e Coletivas

Bens econômicos

Mercado interno e externo

Oferta, Procura, Preço

Moeda e crédito

Produção: Conceitos de produção, Fatores de produção, Leis Gerais de Produção, Custo de produção

Renda: Conceito de renda e suas divisões, Salário, Juros e lucros, Imposto, Renda e emprego

Teoria das organizações:

Conceitos de Administração, Organização, Empresas e Mercados. Conhecimentos e habilidades para as diferentes organizações e diferentes níveis organizacionais. Aspectos legais da consolidação de empresas.

Administração científica:

Administração segundo Taylor, Abordagem das tarefas, Organização racional do trabalho, Fordismo, A obra de Fayol, abordagem estruturalista.

Relações humanas e gestão de pessoas:

O trabalhador como ser social, Fatores motivacionais, Liderança, Comunicação.

Estruturando uma organização:

Abordagem neo-clássica, administração por objetivos, planejamento operacional, ferramentas administrativas (organograma, fluxograma, cronograma, estudo do percurso crítico)

Gerenciando mudanças:

Fases e atitudes humanas no processo de atualização e mudanças na organizações

Planejamento estratégico:

A abordagem do Ambiente e da inserção da empresa no mercado. Análise da forças e fragilidades das empresas para um planejamento estratégico

Metodologia:

Aulas dialogadas em sala de aula para dar subsídio e orientar as demais atividades propostas para o ensino de Administração.

-Discussão e análise de casos

-Apresentação debates sobre temas abordados em aula teórica.

Serão utilizadas técnicas pedagógicas diversificadas, presenciais e a distância (EAD) que promovam a interação dos alunos e dos professores constantemente. Esta metodologia visa dinamizar o aprendizado e o amadurecimento do aluno como profissional.



Critério de Avaliação:

A média final MF será a média aritmética ponderada entre as notas das atividades programadas (MA), da prova intermediária (P1) escrita e da prova de avaliação final escrita (PAF):

$$MP = [(MA \times 3) + (P1 \times 2)] / 5$$

$$MF = [(MA \times 3) + (P1 \times 2) + (PAF \times 5)] / 10$$

Onde: MP \geq 7,5 e 75% de frequência (aluno aprovado)

MF \geq 6,0 e 75% de frequência (aluno aprovado)

MF $<$ 6,0 ou $<$ 75% frequência (aluno reprovado)

MA: média das atividades intermediárias

MP: média parcial;

MF: média final;

Bibliografia Básica:

CERTO, S. C. **Administração Moderna**. 9.ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2003.

MAXIMIANO, A.C.A. **Teoria Geral da Administração**: da revolução urbana a revolução digital. 6.ed. São Paulo: Atlas, 2006.

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

Bibliografia Complementar:

CHIAVENATO, I. **Introdução à teoria geral da administração**. 7.ed. São Paulo: Campus, 2004.

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

JUCÁ, F. **Academia de liderança**. São Paulo: Papyrus 7 mares, 2012.

MENDES, J.T.G; PADILHA JUNIOR, J.B. **Agronegócio**: uma abordagem econômica. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010.

PINHO, D. B.; GREMAUD, A. P.; VASCONCELLOS, M. A. S. **Manual de Economia**. 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2009.



UNIDADE UNIVERSITÁRIA: CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
Curso: TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA		Núcleo Temático: FUNDAMENTOS DA GASTRONOMIA	
DISCIPLINA: ÉTICA E CIDADANIA I		CÓDIGO DA DISCIPLINA: ENUN00004	
Carga horária: 2 HA	(X) Teórica () Prática	Semestre Letivo: 2014.2	Etapa: 1ª
Ementa: Conceitos de ética, moral e cidadania. Análise de várias tendências e alternativas éticas. A disciplina no contexto da confessionalidade da UPM. A cosmovisão calvinista: o universo, o ser humano, a cultura, a política e a educação.			
<i>Objetivos:</i>			
<i>Fatos e Conceitos</i> <ul style="list-style-type: none">• Compreender os conceitos e a estreita relação existente entre ética, moral e o exercício da cidadania.• Conhecer as teorias ético-normativas mais sublinhadas da atualidade.• Reconhecer os pontos de aproximação da ética calvinista com as demais áreas do conhecimento humano.	<i>Procedimentos e Habilidades</i> <ul style="list-style-type: none">• Construir uma visão mais ampla e mais profunda da vida moral.• Observar a influência das teorias ético-normativas nas condutas e negócios humanos.	<i>Atitudes, Normas e Valores</i> <ul style="list-style-type: none">• Ser consciente de que o bem comum é condição necessária do bem particular.• Valorizar a tomada de decisões éticas nas relações com indivíduos e instituições.• Utilizar os princípios da cosmovisão calvinista nas situações concretas de vida e trabalho.• Apreciar e valorizar o trabalho e o conhecimento humano na sua dimensão moral, emancipadora e como ação transformadora da realidade.	



Conteúdo Programático:

1. Ética e Cidadania: objeto e campo de estudo.
2. Importância, natureza e acessibilidade à verdade.
3. As teorias da verdade e suas consequências para o campo ético.
4. O Ser humano integral: A dignidade humana como fundamento ético.
5. As principais teorias éticas e suas implicações.
6. Ética calvinista: a valorização da dignidade humana e suas implicações.
7. Por uma ética humanista aplicada: trabalho, religião, lazer e cultura.

Metodologia:

O conteúdo programático será assim desenvolvido:

- **Aulas expositivas e dialogadas:** serão ministradas de forma a possibilitar a organização e síntese dos conhecimentos apresentados.
- **Leituras recomendadas:** serão indicadas com a finalidade de proporcionar ao graduando oportunidades para (a) consulta de uma bibliografia específica relacionada com a disciplina e (b) desenvolvimento das suas capacidades de análise, síntese e crítica.
- **Tarefas orientadas:** realizadas individualmente ou em pequenos grupos, devem estimular a participação ativa do graduando no processo de aprendizagem, proporcionando momentos para (a) apresentar e discutir assuntos relacionados à disciplina e (b) desenvolver sua capacidade crítica e argumentativa.
- **Reflexão sobre a prática da intervenção:** momento no qual os graduandos participam de atividades com ênfase nos procedimentos de observação (de forma direta ou indireta) e reflexão sobre a prática da intervenção, problematizando o cotidiano profissional.
- **Recursos audiovisuais:** para viabilizar o aprendizado serão utilizados textos e artigos acadêmicos, vídeo, power point, análise de cenários.



Critério de Avaliação:

O processo de avaliação deverá incluir no mínimo dois instrumentos de avaliação intermediária, com peso 5, conforme o Regulamento acadêmico da UPM.

A Média Final de Promoção (MFP) será definida a partir da seguinte fórmula:

$$MF = [(AI \times 5) + (PAF \times 5)] / 10$$

Onde: $MF \geq 6,0$ e frequência $\geq 75\%$ - **aluno aprovado**

$MF < 6,0$ e/ou frequência $\leq 75\%$ - **aluno reprovado**

AI: média das avaliações intermediárias;

MF: média final.

Bibliografia Básica:

Chancelaria da Universidade Presbiteriana Mackenzie. **Carta de princípios**. Disponível em: http://www.mackenzie.br/cartas_principios.html. Acesso em 20 de agosto de 2012.

KUYPER, A. **Calvinismo**. São Paulo: Cultura Cristã, 2004.

VALLS, A.L.M. **O que é ética?** São Paulo: Brasiliense, 2009.

VAN TIL, H.R. **O conceito calvinista de cultura:** a única teologia da cultura que é, de fato, relevante para o mundo. São Paulo: Cultura Cristã, 2010.

Bibliografia Complementar:

BIÉLER, A. **O Pensamento Econômico e Social de Calvino**. São Paulo: Casa Editora Presbiteriana, 1990.

COMPARATO, F.K. **Ética: Direito, Moral e Religião no mundo moderno**. São Paulo: Companhia das Letras, 2008.

KUYPER, A. **Calvinismo:** o canal em que se moveu a reforma do século 16, enriquecendo a vida cultural e espiritual dos povos que o adotaram. O sistema que hoje a igreja cristã deve reconhecer como bíblico. São Paulo: Cultura Cristã, 2004.

LOPES, A.N. **Verdade e Pluralidade**. São Paulo: Universidade Presbiteriana Mackenzie, 2008.

MORELAND, J.P.; CRAIG, W.L. **Filosofia e Cosmvisão Cristã**. São Paulo: Vida Nova, 2008

Fontes eletrônicas complementares:

1. Carta de Princípios. Chancelaria da Universidade Presbiteriana Mackenzie. Disponível em: HTTP://www.mackenzie.br/cartas_principios.html.
2. FEBVRE, Lucien. *Esboço de um Retrato de João Calvino*. Cadernos de Pós-Graduação da Universidade Presbiteriana Mackenzie, 2002.

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



UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE
Decanato Acadêmico



Unidade Universitária: CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
Curso: TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA		Núcleo Temático: FUNDAMENTOS DA GASTRONOMIA	
Disciplina: FUNDAMENTOS DA NUTRIÇÃO		Código da Disciplina: ENEC00083	
Carga horária: 2 horas-aula	(X) Teórica 2h () Prática	Semestre Letivo: 2º 2014	Etapa: 1ª
Ementa: Estudo do corpo humano em relação aos sistemas e mecanismos biológicos da alimentação. Conceitos básicos de nutrição por meio da compreensão do conteúdo em energia e nutrientes dos alimentos, além de sua classificação em grupos alimentares, definindo as características de uma alimentação saudável.			
Objetivos:			
<i>Conceitos</i>	<i>Procedimentos e Habilidades</i>	<i>Normas e Valores</i>	
- Identificar os nutrientes, suas funções e suas inter-relações no organismo. - Conhecer os grupos alimentares e as principais fontes alimentares de cada nutriente. - Reconhecer as adaptações necessárias para a elaboração de dietas modificadas	- Elaborar cardápios de acordo com os preceitos para uma alimentação saudável - Demonstrar habilidade para elaboração de produções gastronômicas saudáveis.	- Reconhecer o caráter multidisciplinar da área de Gastronomia e a importância dos conhecimentos de Nutrição para o profissional. - Estar sensibilizado para os diferentes contextos alimentares que envolvem o ato alimentar.	
Conteúdo Programático: Apresentação da disciplina. Alimentação, Nutrição e Gastronomia – conceitos Princípios da Alimentação saudável Guias alimentares Grupos alimentares Energia Carboidratos e Fibras Proteínas Lipídios Vitaminas Minerais Dietas modificadas Gastronomia hospitalar			



Metodologia:

Aulas expositivas teóricas, pesquisa, seminários.

Critério de Avaliação

De acordo com a Resolução 29/2013, o aluno será considerado aprovado:

I – independentemente da avaliação final escrita, o aluno que obtiver **nota de aproveitamento igual ou superior a 7,5**, correspondente à média das notas das avaliações intermediárias realizadas durante o semestre letivo;

II – mediante avaliação final, necessariamente escrita, o aluno que obtiver **nota igual ou superior a 6,0**, correspondente à média aritmética simples da nota de aproveitamento do semestre letivo e da avaliação final.

Para cálculo da média final, a média das avaliações intermediárias terá peso 5 (cinco) e a avaliação final peso 5 (cinco).

Detalhamento das avaliações intermediárias:

- avaliação intermediária A – Prova teórica – nota de 0,0 a 10,0 - peso 2.
- avaliação intermediária B – Apresentação de artigo sobre Nutrição e Gastronomia - nota de 0,0 a 10,0 - peso 1.
- avaliação intermediária C - Pesquisa sobre restaurante saudável - nota de 0,0 a 10,0 - peso 2.

A média final de promoção será definida a partir das seguintes fórmulas:

$$MI = \frac{A*2 + B*1 + C*2}{5}$$

Onde: $MI \geq 7,5$ e frequência $\geq 75\%$ - **aluno aprovado**

$$MF = \frac{[(MI*5) + (PF*5)]}{10}$$

Onde: $MF \geq 6,0$ e frequência $> 75\%$ - **aluno aprovado**
 $MF < 6,0$ e/ou frequência $< 75\%$ - **aluno reprovado**

MI: média das avaliações intermediárias

MF: média final

Avaliação Final:

- Prova final: nota 0 a 10 (peso 5)



Bibliografia Básica:

GALISA, M.S.; ESPERANÇA, L.M.B.; SÁ, N.G. **Nutrição, conceitos e aplicações**. São Paulo: M.Books, 2008.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 12. ed. São Paulo: Roca, 2010.

SILVA, S.M.C.S.; MARTINEZ, S. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. 2. ed. São Paulo: Roca, 2008.

Bibliografia Complementar:

CAMARGO, E. B.; BOTELHO, R.A. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos / manual de laboratório**. São Paulo: Atheneu, 2008.

COZZOLINO, S.M. F. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 4. ed. atual. e ampl. Barueri, SP: Manole, 2012.

DUTRA-DE-OLIVEIRA, J.E; MARCHINI, J. S. **Ciências nutricionais**. 2 ed. São Paulo: Sarvier, 2008.

PACHECO, M. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos**. Rio de Janeiro: Rubio, 2009.

PHILIPPI, S.T. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. São Paulo: Manole, 2009.



UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE
Decanato Acadêmico



Unidade Universitária: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS			
Curso: Tecnologia em Gastronomia		Núcleo Temático: FUNDAMENTOS DA GASTRONOMIA	
Disciplina: HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO E DA GASTRONOMIA		Código da Disciplina: ENEC00210	
Carga horária: 4 horas/semana	(X) Teórica () Prática	Semestre Letivo: 2º 2014	Etapa: 1ª
Ementa: Estudo da evolução das práticas alimentares da humanidade, das origens até a atualidade e as implicações biológicas, afetivas, sociais e culturais do fenômeno alimentar. Reflexão sobre o surgimento e evolução histórica da gastronomia em diferentes culturas e regiões.			
Objetivos:			
Conceitos	Procedimentos e Habilidades	Atitudes e Valores	
- conhecer a alimentação em seus aspectos culturais e históricos, bem como identificar a alimentação como um elemento da cultura que se transforma de acordo com as mudanças na sociedade; - compreender os fatores geográficos, econômicos e políticos que se relacionam com a alimentação do povo brasileiro, em um dado momento histórico; - reconhecer as características da cultura alimentar brasileira.	- produzir conhecimento histórico, confrontando semelhanças e diferenças sociais e culturais em relação ao grupo de convívio e aos tempos passados; - coletar informações sobre a cultura alimentar das diferentes regiões do Brasil. - elaborar seminários e apresentações didáticas.	- reconhecer o caráter multidisciplinar da ciência da gastronomia; - estar sensibilizado para os diferentes contextos culturais que envolvem o ato alimentar.	
Conteúdo Programático: <ul style="list-style-type: none">• Identidade cultural e social da alimentação• Hábitos alimentares de diferentes grupos sociais desde a pré-história até o século XXI• A alimentação na Idade Média: europeus, árabes e bizantinos• Renascimento e a importância italiana na gastronomia• Gastronomia francesa e seus reflexos• Cozinha no Brasil:<ul style="list-style-type: none">- influência das etnias portuguesa, indígena e africana- práticas alimentares no Brasil colônia, império e república- culinárias regionais• Evolução tecnológica e gastronômica<ul style="list-style-type: none">- alimentos, utensílios, técnicas e conservação ao longo da história			



- Globalização, alimentação e saúde
- Influência de personalidades na gastronomia nacional e internacional

Metodologia:

- Aulas expositivas dialogadas
- Seminários
- Leitura e análise de textos;
- Exibição e análise de filmes.

Critério de Avaliação - será considerado aprovado:

I – independentemente da avaliação final escrita, o aluno que obtiver nota de aproveitamento igual ou superior a 7,5, correspondente à média das notas das avaliações intermediárias realizadas durante o semestre letivo;

II – mediante avaliação final, necessariamente escrita, o aluno que obtiver nota igual ou superior a 6,0, correspondente à média aritmética simples da nota de aproveitamento do semestre letivo e da avaliação final.

Para cálculo da média final, a média das avaliações intermediárias terá peso 5 (cinco) e a avaliação final peso 5 (cinco).

Detalhamento das avaliações intermediárias (5,0 pontos):

A: Avaliação intermediária I: 0,0 a 10,0 (peso 2)

B: Avaliação intermediária II: 0,0 a 10,0 (peso 1)

C: Apresentação de seminários: 0,0 a 10,0 (peso 1)

D: Portfólio: 0,0 a 10,0 (peso 1)

A média Final de Promoção (MFP) será definida a partir das seguintes fórmulas:

$$MI = \frac{A*2 + B*1 + C*1 + D*1}{5}$$

Onde: $MI \geq 7,5$ e 75% de frequência - **aluno aprovado**

$$MF = \frac{[(MI \times 5) + (PF \times 5)]}{10}$$

Onde: $MF \geq 6,0$ e 75% de frequência - **aluno aprovado**

$MF < 6,0$ e/ou frequência $\leq 75\%$ - **aluno reprovado**

MI: média das avaliações intermediárias

MF: média final

Avaliação final:

Prova final: 0,0 a 10,0 (peso 5)



Bibliografia Básica:

CASCUDO, L.C. **História da alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

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

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: SENAC São Paulo, 2008.

Bibliografia Complementar:

ADRIÀ, F. **A refeição em família: cozinhando em casa com Ferran Adrià**. Rio de Janeiro: Ediouro, 2011.

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

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

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

TREFZER, R. **Clássicos da literatura culinária: os mais importantes livros da história da gastronomia**. São Paulo: Senac São Paulo, 2010.



UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE
Decanato Acadêmico



Unidade Universitária: CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
Curso: TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA		Núcleo Temático: FUNDAMENTOS DA GASTRONOMIA	
Disciplina: LINGUAGEM GASTRONÔMICA		Código da Disciplina: ENEX00704	
Carga horária: 02 horas-aula	(X) Teórica () Prática	Semestre Letivo: 2º 2014	Etapa: 1ª
Ementa: Caracterização do universo da linguagem utilizada em gastronomia, dos utensílios e das técnicas gastronômicas, permitindo a compreensão de textos específicos à área de atuação. Abordagem da comunicação verbal e não verbal e a instrumentalização no domínio de termos técnicos da gastronomia, em diversos idiomas.			
<i>Objetivos:</i>			
<i>Conceitos</i>	<i>Procedimentos e Habilidades</i>	<i>Normas e Valores</i>	
Conhecer os termos técnicos da gastronomia; tanto os que denominam os utensílios e equipamentos, quanto os referentes às técnicas de preparo e pratos tradicionais, em diversas línguas.	Aplicar os conhecimentos adquiridos na prática culinária, para redigir novas receitas, que sirvam de subsídio para a execução de pratos. Compreender a linguagem utilizada na gastronomia e elaborar textos específicos da área.	Apreciar e interessar-se pelos fundamentos teóricos da gastronomia. Frequentar atividades culturais e técnicas da área gastronômica, como complemento à formação universitária e à prática profissional. Sensibilizar-se para uma atuação profissional ética e consciente de seu papel social.	



Conteúdo Programático:

1. Estrutura e Funcionamento de Serviços de Alimentação
 - . Estrutura funcional na cozinha
 - . Noções de Brigada e Serviço
 - . Utensílios e equipamentos de cozinha
 - . Possibilidades de atuação
2. Definição e Aplicação da Gastronomia
 - . A cultura gastronômica: hospitalidade, cozinha, culinária e alimentação
 - . A questão da identidade cultural versus a culinária local
 - . O profissional da culinária, surgimento do *chef* e do *crítico*
3. Vocabulário Gastronômico
 - . Culinária Francesa
 - . Culinária Italiana
 - . Glossário gastronômico

Metodologia:

Aulas expositivas apoiadas por recursos visuais, apresentação de filmes e documentários para ilustrar os conteúdos, seguidos de comentários.
Leitura e discussão em grupo, de textos indicados na bibliografia para elaboração de resenhas.
Organização de seminários e dinâmicas, em grupos de alunos.

Critérios de Avaliação:

Os critérios de avaliação levam em conta a compreensão dos conceitos e teorias apresentados, a profundidade das reflexões, e a qualidade e clareza da redação, tanto para as Avaliações Intermediárias 1 e 2, que são realizadas somente em sala de aula, em grupos de discussão, seminários e dinâmicas; como para as Avaliações Substitutiva e Final, que são uma prova escrita e individual.

No caso de ausência do aluno no dia de qualquer uma das Avaliações Intermediárias, ou mesmo se compareceu e fez a avaliação, mas quiser melhorar sua nota, será oferecida uma Avaliação Substitutiva, na forma de prova escrita e individual, na qual o conteúdo será o integral da matéria do semestre. Se esta nota for superior a uma das Avaliações Intermediárias, esta será automaticamente considerada para cálculo da Média Intermediária. E por sua vez, se Média Intermediária do aluno atingir 7,5, este será considerado aprovado e dispensado da Avaliação Final.



$$MI = \frac{AVI 1 2^* + AVI 2 3^*}{5}$$

Média Intermediária 5

No caso dos alunos que não atingiram a Média Intermediária de 7,5, a Média Final é composta pela média das duas Avaliações Intermediárias, Média Parcial, mais a Avaliação Final, na forma de prova escrita e individual, na qual o conteúdo será o integral da matéria do semestre.

$$MF = \frac{AVI 1 2^* + AVI 2 3^* + AF 5}{10}$$

Média Final 10

Caso o aluno não concorde com a nota de sua Avaliação Final, poderá requerer revisão de notas, em formulário próprio na Secretaria do Curso.

As datas de ocorrência destas Avaliações já estão fixadas, conforme planejamento semanal anexo.

De acordo com a Resolução 29/2013, o aluno será considerado aprovado:

I – independentemente da avaliação final escrita, o aluno que obtiver nota de aproveitamento igual ou superior a 7,5, correspondente à média das notas das avaliações intermediárias realizadas durante o semestre letivo;

II – mediante avaliação final, necessariamente escrita, o aluno que obtiver nota igual ou superior a 6,0, correspondente à média aritmética simples da nota de aproveitamento do semestre letivo e da avaliação final.

Atividades Domiciliares:

1. Leitura e resumo comentado dos textos do livro Chef Profissional páginas 15 à 32 e 169 à 192. Apresentação folha de rosto, e folha com o texto em corpo 12, com entrelinha 1.0.
2. Leitura e resumo comentado do texto de René Valerie. No livro Alimentação. Eunaudi V. 16 – Homo domesticação, cultura material. Imprensa Nacional – Casa da Moeda, 1989. Apresentação folha de rosto, e folha com o texto em corpo 12, com entrelinha 1.0
3. Leitura e resumo comentado do texto de Maria Dina Nogueira Pinto. Sabores e Saberes da Casa de Maní: a mandioca nos sistemas culinários. Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, n° 32, p 281-301, (2006).. Apresentação folha de rosto, e folha com o texto em corpo 12, com entrelinha 1.0.
4. Leitura e resumo comentado dos textos do livro Chef Profissional, páginas 126 à 133, e 1191 à 1210. Apresentação folha de rosto, e folha com o texto em corpo 12, com entrelinha 1.0.



Bibliografia Básica:

CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. **Chef profissional**. 4. ed. reimpr. São Paulo: SENAC, 2011.
ILARI, R. **Introdução à semântica: brincando com a gramática**. 8. ed. São Paulo: Contexto, 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:

GREVISSE, M. **Le bon usage: grammaire française**. 14. ed. Gembloux, Belgique: J. Duculot, 2008.
GUIMARÃES, E. **A articulação do texto**. 10. ed. São Paulo: Ática, 2006.
KERNDTER, F. **Vocabulário prático de culinária internacional: português, inglês, francês, italiano, espanhol, alemão**. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2010.
KLIE, V. **Glossário de Gastronomia**. São Paulo: Disal, 2010.
SILVA, M. **O novo acordo ortográfico da Língua Portuguesa**. São Paulo: Contexto, 2009.

Textos:

BARBALHO, Alexandre. **Estado, mídia e identidade: políticas de cultura no Nordeste contemporâneo**. Revista Alceu, n*8, PUC Rio.
http://revistaalceu.com.puc-rio.br/media/alceu_n8_Barbalho.pdf
HALL, Stuart. **A identidade cultural da pós modernidade**. Rio de Janeiro: DP&A Editora, 2006.
<http://www.angelfire.com/sk/holgonsi/hall1.html>
NOGUEIRA PINTO, Maria Dina. **Sabores e Saberes da Casa de Maní: a mandioca nos sistemas culinários**. Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, n* 32, p 281-301, (2006).Disponível no Moodle.
VALERIE, René. **Alimentação**. Eunaudi V. 16 – Homo domesticação, cultura material. Imprensa Nacional – Casa da Moeda, 1989. Disponível no Moodle

Filmes:

AXEL, Gabriel. **A Festa de Babette**. Nordisk Films/Panorama Film Internacional, 1997.
NOSSITER, Jonathan. **Mondovino**. Produzido por Argentina, França, Itália, Estados Unidos, 2004.
RATTON, Helvécio. **O mineiro e o queijo**. Bretz Filmes, 2012.



UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE
Decanato Acadêmico



Unidade Universitária: CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE		
Curso: TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	Núcleo Temático: FUNDAMENTOS DA GASTRONOMIA	
Disciplina: METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO		Código da Disciplina: ENEC00106
Professor(es): Ana Carolina Almada Colucci Paternez	DRT: 113507-7	Etapa: 1º
Carga horária: 2 HA	(X) Teórica () Prática	Semestre Letivo: 2º/2014
Ementa: Estudo sistematizado do processo científico de produção do conhecimento, enfocando aspectos éticos, estéticos e normas da ABNT. Elaboração e discussão de material científico como: Artigos em revistas e anais de eventos. Formulação de textos científicos, projetos de pesquisa, citação bibliográfica, exposição de temas e formas de apresentação de resultados e pesquisas.		
Objetivos:		
Conceitos	Procedimentos e Habilidades	Atitudes e Valores
Identificar e classificar as origens do conhecimento. Identificar as técnicas e métodos de obtenção do conhecimento.	Construir uma mentalidade científica e senso crítico. Elaborar relatórios e projetos de pesquisa.	Perceber a constante evolução do conhecimento. Preocupar-se com os princípios legais morais e éticos da obtenção e divulgação do conhecimento
Conteúdo Programático: <ul style="list-style-type: none">- Metodologia Científica; Conceitos e Objetivos da Metodologia Científica; o Universitário e a Pesquisa.- Conhecimento científico: tipos e definições.- Bases de dados bibliográficos.- Etapas da pesquisa científica- Ética em pesquisa com seres humanos- Estrutura do projeto de pesquisa- Normas para elaboração de citação.- Normas para elaboração de referências.- Formas de apresentação de tabelas e gráficos.- Estrutura do trabalho científico- Elaboração de apresentações utilizando o Power Point.- Elaboração de Currículo Lattes		
Metodologia: Aulas dialogadas. Leituras, reflexões e debates de texto de conhecimento da área.		



Critério de Avaliação:

De acordo com a Resolução 29/2013, o aluno será considerado aprovado:

I – independentemente da avaliação final escrita, o aluno que obtiver nota de aproveitamento igual ou superior a 7,5, correspondente à média das notas das avaliações intermediárias realizadas durante o semestre letivo;

II – mediante avaliação final, necessariamente escrita, o aluno que obtiver nota igual ou superior a 6,0, correspondente à média aritmética simples da nota de aproveitamento do semestre letivo e da avaliação final.

Para cálculo da média final, a média das avaliações intermediárias terá peso 5 (cinco) e a avaliação final peso 5 (cinco).

Detalhamento das avaliações intermediárias:

- Prova parcial P1: 20%
- Prova parcial P2: 20%
- Exercícios: 10%
- Prova de Avaliação Final (PF): 50%

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

$$MI = \frac{P1*2 + P2*2 + EX*1}{5}$$

Onde: $MI \geq 7,5$ e frequência $\geq 75\%$ - **aluno aprovado**

$$MF = \frac{[(MI \times 5) + (PF \times 5)]}{10}$$

Onde: $MF \geq 6,0$ e frequência $\geq 75\%$ - **aluno aprovado**
 $MF < 6,0$ e/ou frequência $< 75\%$ - **aluno reprovado**

MI: média das avaliações intermediárias;

MF: média final.

Avaliação final:

- Prova final: nota de 0 a 10 (peso 5)



Bibliografia Básica:

CERVO, A.L.; BERVIAN, P.A. **Metodologia científica**. 5. ed. São Paulo: Prentice-Hall, 2006.

LAKATOS, E.M.; MARCONI, M.A. **Fundamentos de metodologia científica**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE. **Apresentação de trabalhos acadêmicos**: guia para alunos da Universidade Presbiteriana Mackenzie. 4. ed. São Paulo: Mackenzie, 2006.

Bibliografia Complementar:

ANDRADE, M.M. **Introdução à metodologia do trabalho científico**: elaboração de trabalhos na graduação. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2007.

GIL, A.C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

KUHN, T.S. **A estrutura das revoluções científicas**. 9. ed. São Paulo: Perspectiva, 2009.

PARRA FILHO, D.; SANTOS, J.A. **Apresentação de trabalhos científicos**: monografia, TCC, teses, dissertações. 10. ed. São Paulo: Futura, 2004.

SEVERINO, A.J. **Metodologia do trabalho científico**. 23. ed. rev. e ampl. São Paulo: Cortez, 2009.



Unidade Universitária: CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE - CCBS			
Curso: TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA		Núcleo Temático: FUNDAMENTOS DA GASTRONOMIA	
Disciplina: PSICOLOGIA E GESTÃO DE PESSOAS		Código da Disciplina: ENEX01408	
Carga horária: 4 HA	(X) Teórica () Prática	Semestre Letivo: 2º2014	Etapa: 1ª
Ementa: Desenvolvimento do aluno em sua atuação empresarial e empreendedora, na medida em que contempla as abordagens contemporâneas sobre a visão geral da gestão de pessoas, o capital humano das organizações, desde o planejamento, os princípios, as políticas e os processos de gestão de pessoas, o trabalho em equipe e a qualidade de vida no trabalho.			
Objetivos:			
Conceitos Conhecer as teorias e conceitos relativos aos aspectos psicológicos dos indivíduos, e sobre a gestão de pessoas.	Procedimentos e Habilidades Desenvolver habilidades de perceber, analisar criticamente seu cotidiano profissional; bem como habilidades relacionadas a liderança, negociação, tomada de decisões, seleção e treinamento de pessoas.	Atitudes e Valores Respeitar e estar sensibilizado às características psicológicas dos indivíduos e das suas relações no ambiente de trabalho.	
Conteúdo Programático:			
Unidade 1			
Psicologia e gestão de Pessoas			
<ul style="list-style-type: none">• Conceitualização• Contextualização e possibilidades de aplicação da Psicologia e Gestão de Pessoas.			
Unidade 2			
O Indivíduo			
<ul style="list-style-type: none">• Valores, Atitudes e Comportamento no trabalho• Criatividade• Percepção e Tomada de Decisão• Personalidade• Diversidade			
Unidade 3			
O Grupo			
<ul style="list-style-type: none">• Fundamentos do comportamento em grupo• Trabalho em equipe• Liderança• Conflito e Negociação			



Unidade 4

O Sistema Organizacional

- Qualidade de vida no trabalho e Estresse
- Assédio Moral
- Recrutamento e Seleção de Pessoas
- Treinamento
- Remuneração

Metodologia:

Aula expositiva dialogada, leitura, resumo, estudo de caso, painéis, pesquisa de campo, seminários, atividades em grupo, dramatização, debates e posicionamentos (em grupos presenciais e a distância).

Critério de Avaliação:

A Média Final (MF) será definida a partir da seguinte fórmula:

$$MI = \frac{(PP \times 7) + (E1 \times 1) + (E2 \times 1) + (E3 \times 1)}{10}$$

$$MF = \frac{(MI \times 5) + (PF \times 5)}{10}$$

Onde o aluno será aprovado se:

**MI ≥ 7,5 e com frequência de 75% ou mais nas aulas dadas (dispensado da PF);
ou MF ≥ 6,0 e com frequência de 75% ou mais nas aulas dadas.**

Média Final (MF)

Média Intermediária (MI)

Prova Parcial (PP)

Exercícios (E1, E2, E3)

Prova Final (PF)

Bibliografia Básica:

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

GIL, A.C. **Gestão de pessoas**: enfoque nos papéis profissionais. São Paulo: Atlas, 2012.

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



Bibliografia Complementar:

BANOV, M.R. **Recrutamento, seleção e competências**. 3 ed. São Paulo: Atlas, 2012.

CHIAVENATO, I. **Recursos humanos: o capital humano das organizações**. 9. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Elsevier, Campus, 2009.

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

LUPERINI, R. **Dinâmicas e jogos na empresa: método, instrumento e práticas de treinamento**. Petrópolis: Vozes, 2008.

PARREIRA, C.A. **Formando equipes vencedoras: lições de liderança e motivação, do esporte aos negócios**. Rio de Janeiro: Best Seller, 2006.



UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE
Decanato Acadêmico



Unidade Universitária: CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
Curso: TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA		Núcleo Temático: FUNDAMENTOS DA GASTRONOMIA	
Disciplina: SELEÇÃO E PREPARO DOS ALIMENTOS		Código da Disciplina: ENEC00178	
Carga horária: 6 horas-aula	(X) Teórica 2h (X) Prática 4h	Semestre Letivo: 2º 2014	Etapa: 1ª
Ementa: Instrumentalização do aluno para o estudo dos grupos de alimentos, das suas propriedades e das suas transformações, a partir de técnicas de seleção, pré-preparo, preparo e conservação. Aspectos estruturais, sensoriais, bioquímicos dos alimentos, bem como sua participação no contexto sócio cultural nos diferentes países. Abordagem dos aspectos de sustentabilidade, na medida em que em cada atividade prática há discussão sobre a disponibilidade de alimentos, seu custo e viabilidade em diferentes conjunturas.			
Objetivos:			
<i>Conceitos</i>	<i>Procedimentos e Habilidades</i>	<i>Normas e Valores</i>	
Identificar as técnicas de seleção e preparo dos diferentes grupos de alimentos. Conhecer os diferentes métodos de preparo dos diferentes grupos de alimentos.	Utilizar os fatores e indicadores de cocção e correção dos alimentos. Preparar os experimentos de acordo com a temática da aula. Executar os exercícios do caderno de atividades práticas. Construir tabelas de pesos e medidas de per capita dos alimentos.	Valorizar o alimento e as preparações como instrumento de trabalho do tecnólogo em Gastronomia. Estar sensibilizado para um comportamento de equipe e liderança. Permitir o desenvolvimento de habilidades para a atuação como chefe de cozinha.	



Conteúdo Programático:

Apresentação da disciplina, Normas de laboratório.

Ficha Técnica

Pesos e Medidas

Aula prática de Pesos e Medidas

Aula teórico/prática de:

Frutas

Hortaliças

Cereais e leguminosas

Açúcar/edulcorantes

Gorduras

Infusos e Bebidas

Leites e derivados

Ovos

Carnes

Peixes

Aves

Condimentos

Metodologia:

Aulas expositivas teóricas, pesquisa, seminários.

Aulas práticas referentes aos principais temas relacionados.

Critério de avaliação:

De acordo com a Resolução 29/2013, o aluno será considerado aprovado:

I – independentemente da avaliação final escrita, o aluno que obtiver nota de aproveitamento igual ou superior a 7,5, correspondente à média das notas das avaliações intermediárias realizadas durante o semestre letivo;

II – mediante avaliação final, necessariamente escrita, o aluno que obtiver nota igual ou superior a 6,0, correspondente à média aritmética simples da nota de aproveitamento do semestre letivo e da avaliação final.

Para cálculo da média final, a média das avaliações intermediárias terá peso 5 (cinco) e a avaliação final peso 5 (cinco).

Detalhamento das avaliações intermediárias:

- Prova parcial (P1): nota de 0 a 10 - peso 3
- Apresentação de Seminário de Condimentos: (T1): nota de 0 a 10 – peso 1
- Apresentação de Trabalhos de Receita de família: (T2): nota de 0 a 10 – peso 1



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

$$MI = \frac{P1*3 + T1*1 + T2*1}{5}$$

Onde: $MI \geq 7,5$ e frequência $\geq 75\%$ - **aluno aprovado**

$$MF = [(MI \times 5) + (PF \times 5)] / 10$$

Onde: $MF \geq 6,0$ e frequência $\geq 75\%$ - **aluno aprovado**

$MF < 6,0$ e/ou frequência $< 75\%$ - **aluno reprovado**

MI: média das avaliações intermediárias;

MF: média final.

Avaliação final:

- Prova final: nota de 0 a 10 (peso 5)

Bibliografia Básica:

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N. **Seleção e preparo de alimentos:** gastronomia e nutrição. São Paulo: Metha, 2014.

FREUND, F.T. **Alimentos e bebidas:** uma visão gerencial. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Rio, 2014.

PHILIPPI, S.T. **Nutrição e Técnica Dietética.** 2. ed. rev. atual. São Paulo: Manole, 2006.

Bibliografia Complementar:

CAMARGO, E. B.; BOTELHO, R.A. **Técnica dietética:** seleção e preparo de alimentos / manual de laboratório. São Paulo: Atheneu, 2008.

DÓRIA, C.A. **A culinária materialista:** a construção racional do alimento e do prazer gastronômico. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2009.

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

PINHEIRO, A.B.V. et al. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras.** 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

SEQUETIN, O. S. **Dona Benta:** comer bem. 76. ed. São Paulo: Nacional, 2004.



Unidade Universitária: CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE - CCBS			
Curso: TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA		Núcleo Temático: FUNDAMENTOS DA GASTRONOMIA	
Disciplina: TÉCNICAS DE COZINHA PROFISSIONAL			Código da Disciplina: ENEX00503
Carga horária: 6 HA	() Teórica (X) Prática	Semestre Letivo: 2º2014	Etapa: 1ª
Ementa: Premissas básicas para a atuação em gastronomia, tais como o fluxo da cozinha, os cargos, as funções e as atribuições dos profissionais que atuam em cozinhas profissionais, além dos diversos tipos de equipamentos e utensílios e desenvolvimento das habilidades com os mesmos.			
Objetivos:			
Conceitos	Procedimentos e Habilidades	Atitudes e Valores	
- Conhecer o histórico da profissão, as áreas de atuação do cozinheiro e seu ambiente profissional. - Distinguir e compreender as técnicas básicas de cozinha e receitas tradicionais.	- Preparar cortes, bases e receitas utilizando utensílios e equipamentos adequados. - Aplicar técnicas tradicionais de manipulação e preparo de ingredientes. - Elaborar pesquisas sobre a cultura gastronômica.	- Valorizar as experiências profissionais de cozinheiros em diferentes áreas de atuação. - Sensibilizar-se para os diferentes contextos culturais que envolvem o conhecer e preparar alimentos.	
Conteúdo Programático: <ol style="list-style-type: none">1. Apresentação do plano de ensino, utensílios, equipamentos e uniforme.2. O Cozinheiro:<ol style="list-style-type: none">a. O profissional e seu objeto de estudo e de trabalhob. A história da profissão no Brasil e no mundo (evolução histórica da profissão)c. Áreas de atuação profissional.3. Introdução à cozinha pedagógica e segurança na manipulação de utensílios.4. Conhecimento de cortes e bases de cozinha;5. Conhecimento e preparo de diferentes grupos de alimentos.<ol style="list-style-type: none">a. Legumesb. Grãosc. Farinhasd. Carnese. Avesf. Peixesg. Crustáceosh. Moluscos			



Metodologia:

Prática em cozinha pedagógica;

Pesquisa e seminários sobre temas relacionados a gastronomia.

Critério de Avaliação:

A média Final de Promoção (MFP) será definida a partir da seguinte fórmula:

Será considerado aprovado:

I – independentemente da avaliação final escrita, o aluno que obtiver **nota de aproveitamento igual ou superior a 7,5**, correspondente à média das notas das avaliações intermediárias realizadas durante o semestre letivo;

II – mediante avaliação final, necessariamente escrita, o aluno que obtiver **nota igual ou superior a 6,0**, correspondente à média aritmética simples da nota de aproveitamento do semestre letivo e da avaliação final.

Para cálculo da média final, a média das avaliações intermediárias terá peso 5 (cinco) e a avaliação final peso 5 (cinco).

A média intermediária (**MI**) será composta por:

- Avaliação parcial prática diária: 0,0 a 10,0 – peso 1 (A)
- Avaliação parcial prática diária: 0,0 a 10,0 – peso 1 (B)
- Avaliação parcial prática diária: 0,0 a 10,0 – peso 1 (C)
- Prova parcial teórica (Ovos, molhos, saladas e sanduíches): 0,0 a 10,0 – peso 2 (D)

$$MI = \frac{A*1 + B*1 + C*1 + D*2}{5}$$

A média final (**MF**) será definida a partir da seguinte fórmula:

$$MF = \frac{MI*5 + PF*5}{10}$$

Bibliografia Básica:

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

LE CORDON BLEU. **Técnicas culinárias essenciais**: completo e ilustrado - tudo sobre ingredientes, equipamentos, termos e técnicas para garantir o sucesso das receitas. São Paulo: Marco Zero, 2010.

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:

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



UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE
Decanato Acadêmico



DUMAS, A. **Grande dicionário de culinária**: inclui mais de 400 receitas e 275 ilustrações. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006.

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

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

SEQUETIN, O.S. **Dona Benta**: comer bem. 76. ed. São Paulo: Nacional, 2004.