



UNIDADE UNIVERSITÁRIA: CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
Curso: TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA		Núcleo Temático: SEGURANÇA ALIMENTAR	
DISCIPLINA: ÉTICA E CIDADANIA II		CÓDIGO DA DISCIPLINA: ENUN00005	
Carga horária: 2 HA	(X) Teórica () Prática	Semestre Letivo: 2º2014	Etapa: 2ª
Ementa Estudo sobre a relevância e contribuições do calvinismo para a sociedade atual. Reflexão de questões éticas contemporâneas: Direitos humanos, biodiversidade, questões sociopolíticas, psicossociais, culturais, educacionais e profissionais. Discussão sobre os direitos fundamentais assegurados na Constituição da República Federativa do Brasil de 1988.			
Objetivos:			
<i>Fatos e Conceitos</i>	<i>Procedimentos e Habilidades</i>	<i>Atitudes, Normas e Valores</i>	
Conhecer o processo histórico de conquista dos direitos de cidadania e de formação das instituições democráticas modernas. Reconhecer a influência do pensamento reformado no processo de construção das democracias políticas modernas. Compreender os desafios políticos do nosso tempo, à luz dos conteúdos apreendidos.	Observar os fatos sociais e políticos, consciente da complexidade que envolve a ação política.	Preocupar-se com a sustentação dos direitos de cidadania e liberdades historicamente conquistados. Utilizar os valores cívicos apreendidos como norteadores de uma conduta cidadã consciente e responsável. Utilizar os conteúdos apreendidos no exercício de uma cidadania ativa, transformadora da realidade social. Ser consciente da importância da conduta ética no exercício da cidadania. Interessar-se pelas questões democráticas e pela participação cidadã no governo da sua cidade e na elaboração das suas leis.	
•		•	



Conteúdo Programático:

1. Ética e Cidadania, Moral e Direito, Poder e Política: conceitos e articulações.
2. O Ser humano como ser social e político.
3. A invenção da política e da cidadania pelos gregos e romanos: o nascimento da democracia política e dos direitos políticos do cidadão.
5. A democracia dos antigos e a democracia dos modernos.
6. A tradição liberal nos teóricos contratualistas: em defesa dos direitos civis.
7. A teologia calvinista e sua influencia na política.
8. A teologia calvinista e sua influencia no pensamento jurídico moderno.
9. Liberalismo e Democracia: aporias e conciliação.
10. Os Direitos humanos hoje: ameaças e oportunidades

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 critica 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:

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

MORELAND, J.P.; CRAIG, W.L. **Filosofia e Cosmovisão Cristã**. São Paulo: Vida Nova, 2005.

SCHAEFFER, F. **Como Viveremos**. São Paulo: Cultura Cristã, 2003.

CONSTITUIÇÃO da República Federativa do Brasil. Disponível em:

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constitui%C3%A7ao.htm. Acesso em: 02 de julho de 2012

Bibliografia Complementar:

FRESTON, P. **Evangélicos na Política Brasileira: História Ambígua e Desafio Ético**. Curitiba: Encontro Editora, 1994.

HORTON, M. **O Cristão e a Cultura**. São Paulo: Cultura Cristã, 1998.

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

MCGRATH, A.; MCGRATH, J. **O Delírio de Dawkins: uma resposta ao fundamentalismo ateu de Richard Dawkins**. São Paulo: Mundo Cristão, 2007.

PEARCEY, N. **A Verdade Absoluta: libertando o cristianismo de seu cativeiro cultural**. Rio de Janeiro: Casa Publicadora das Assembléias de Deus, 2006.

SCHAEFFER, F. **Poluição e a Morte do Homem**. São Paulo: Cultura Cristã, 2003.

Fontes eletrônicas complementares:

1. Constituição da República Federativa do Brasil. Disponível em <HTTP://www.planalto.gov.br/ccivil>.
2. Carta de Princípios. Chancelaria da Universidade Presbiteriana Mackenzie. Disponível em: HTTP://www.mackenzie.br/cartas_principios.html.

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



Unidade Universitária: CENTRO DE CIENCIAS BIOLOGICAS E DA SAUDE - CCBS			
Curso: TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA		Núcleo Temático: SEGURANÇA ALIMENTAR	
Disciplina: CONFEITARIA E PANIFICAÇÃO I		Código da Disciplina: ENEX00496	
Carga horária: 6h/a	() Teórica (X) Prática	Semestre Letivo: 2º2014	Etapa: 2ª
Ementa: História da panificação, conceitos básicos de panificação, tipos de pães, receitas básicas, preparação de pães e produtos de padaria, conceitos básicos de confeitaria, escolas clássicas e contemporâneas de confeitaria, principais ingredientes utilizados na confeitaria, preparação de receitas básicas para a confeitaria.			
Objetivos:			
Conceitos	Procedimentos e Habilidades	Atitudes e Valores	
Conhecer os conceitos teóricos e práticos da confeitaria básica. Identificar técnicas e ingredientes utilizados na confeitaria clássica.	Executar técnicas e receitas apresentadas na confeitaria básica. Estimar custo, quantidade e rendimento dos produtos a serem elaborados. Elaborar plano de ataque.	Preocupar-se com a higiene e conservação dos produtos elaborados. Respeitar a sazonalidade dos produtos. Respeitar os processos e tempos de preparo da confeitaria.	



Conteúdo Programático:

Aula 1: 06/08 - Aula teórica

Fundamentos da Confeitaria (História da Confeitaria Brasileira e Mundial, principais influencias, Estudo dos ingredientes, Pesquisa sobre as Frutas Brasileiras)

Aula 2: 13/08 – Aula prática – Açúcar

Produções:

- Nougatine de amendoim
- Praliné de amêndoas

Aula 3: 19/08 – Aula prática – Chocolate

Produções:

- Trufa de Baunilha
- Bombom maçico com praliné

Aula 4: 27/08 – Aula prática - Merengues

Produções:

- Merengue Suíço
- Merengue francês
- Merengue Italiano
- Cupcakes de limão siciliano com marshmallow

Aula 5: 3/09 – Aula prática – Massas básicas

Produções:

- Massas Básicas: Pate Sucree, Pate Sablee, Pate a foncer, Pate a choux

Aula 6: 10/09 – Aula prática – Cremes básicos I

- Produções: Crème Pâtissière, Crème Legère, Crème Chiboust, Crème Fouetée

Aula 7: 17/09 – Aula prática – Cremes Básicos II

Produções:

- Crème Frangipane, Crème Brulée, Crème Anglaise,

Aula 8: 24/09 – Aula prática – Petit four

Produções

- Biscoitos de limão e baunilha
- Cookies de chocolate
- Madeleines
- Macarons

Aula 9: 01/10 – Método Cremoso e Espumoso

- Bolo de capim santo
- Pound cake
- Bolo de maçã

Aula 10: 08/10 – Aula prática – Entremets

Produções: Délice au chocolat



Conteúdo Programático:

Aula 11: 15/10 – **Feriado**

Aula 12: 22/10 – Aula prática - Sorvetes

Produções:

- Sorvete de baunilha
- Semifreddo de chocolate com calda de laranja
- Sorbet de Manga

Aula 13 - 29/10 – **Semana Acadêmica**

Aula 14 – 5/11 – Confeitaria Brasileira

- Quindim
- Doce de compota
- Curau
- Cocada de corte

Aula 18: 12/11– Revisão

Aula 15: 19/11 – Avaliação Teórica

Aula 16: 26/11 - Devolutiva

Aula 17: 3/12 – Prova Substitutiva

Aula 18: 10/12 - PAF

Metodologia:

Aula prática no laboratório de gastronomia

Aula demonstrativa

Aula teórica

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:

Os alunos serão avaliados por:

- Avaliação Diária – nota de 0 a 10 – peso 3
- Prova teórica parcial (individual) – nota de 0 a 10 – peso 2

Prova de Avaliação Final (PF) – Peso 5

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



MI = $\frac{A. DIÁRIA_{AGO} * 1 + A. DIÁRIA_{SET} * 1 + A. DIÁRIA_{OUT} * 1 + PROVA PARCIAL * 2}{5}$

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 \leq 75% - **aluno reprovado**

MI: média das avaliações intermediárias;

MF: média final.

As avaliações diárias levarão em conta o comportamento do aluno durante as aulas práticas (pontualidade, participação, apresentação do plano de ataque, disciplina em sala e uniforme completo).

Ao final do mês, serão somadas todas as notas diárias referentes àquele mês e a soma será dividida pelo número de aulas, constituindo assim, uma média de notas diárias de cada mês (agosto, setembro e outubro, cada mês com peso 1 na nota intermediária).

Bibliografia Básica:

CANELLA-RAWLS, S. **Pão: arte e ciência**. 5. ed. São Paulo: SENAC, 2012.

DUCHENE, L.; BRIDGET, J. **Le cordon bleu: sobremesas e suas técnicas**. São Paulo: Marco Zero, 2012.

SEBESS, M. **Técnicas de Confeitaria Profissional**. 3. ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2010.

Bibliografia Complementar:

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

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

SHEASBY, A. **O grande livro de receitas: pães**. São Paulo: Publifolha, 2009.

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. ed. reimpr. São Paulo: Marco Zero, 2008.

ZAPPI, L. **Mil-folhas: história ilustrada do doce**. São Paulo: Cosac & Naify, 2010.



Unidade Universitária: CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE – CCBS			
Curso: TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA		Núcleo Temático: SEGURANÇA ALIMENTAR	
Disciplina: COZINHA INTERNACIONAL I			Código da Disciplina: ENEX00501
Carga horária:6 HA	() Teórica (X) Prática	Semestre Letivo: 2014-2	Etapa: 2ª
Ementa: Contextualização histórica das preparações, dos temperos e da diversidade cultural que envolve a culinária da França, Itália, Espanha, Portugal, Alemanha e Região Mediterrânea, das origens e das influências sócio-culturais. Estimula a criatividade dos alunos a partir da autoria na elaboração de preparações.			
Objetivos:			
Conceitos	Procedimentos e Habilidades	Atitudes e Valores	
Interpretar a cultura alimentar através dos modos e fazeres e dos principais ingredientes disponíveis na cozinha europeia. Distinguir as técnicas e métodos de cocção utilizados na preparação de produções culinárias encontradas em países da Europa.	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 da cozinha europeia.	Estimular o aluno a comparar e criticar produções clássicas da cozinha europeia possibilitando uma análise sobre sua adoção em diferentes contextos.	
Conteúdo Programático: Contexto histórico e cultural, principais influências e identificação dos principais ingredientes das cozinhas: portuguesa, espanhola, francesa, italiana e mediterrânea. Reprodução, nos laboratórios experimentais, das produções clássicas das cozinhas e confeitarias portuguesa, espanhola, francesa, italiana e mediterrânea.			
Metodologia: Aulas expositivas teórico-práticas realizadas na cozinha experimental.			



Critério de Avaliação: De acordo com a Resolução 29/2013, 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 (MI):

Os alunos serão avaliados por:

- Prova teórica (individual) – nota de 0 a 10 – peso 1 (PT)
- Prova prática (individual e em grupo) – nota de 0 a 10 peso 1 (PP)
- Média aritmética simples das atividades práticas diárias dos meses de fevereiro, março e abril, realizadas em grupo ou individualmente.
 - Média das atividades de Agosto – nota de 0 a 10 peso 1 (ADA);
 - Média das atividades de Setembro – nota de 0 a 10 peso 1 (ADS);
 - Média das atividades de Outubro – nota de 0 a 10 peso 1 (ADO)

Essas avaliações diárias levarão em conta a(s) produção(ões) do dia no tocante aos quesitos de sabor, textura, temperatura e visual; a postura do aluno quanto à disciplina, assiduidade, pontualidade, organização, higiene e uniforme.

- Nota de participação (NP) valendo no máximo 1,0 (hum) ponto que será atribuída ao aluno em razão das atividades desenvolvidas pelo discente no decorrer do período letivo.

Prova de Avaliação Final (PF) – Peso 5

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

$$MI = \frac{(ADA*1) + (ADS*1) + (ADO*1) + (PP*1) + (PT*1)}{5} + NP$$

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 $\leq 75\%$ - **aluno reprovado**

MI: média das avaliações intermediárias;

MF: média final.



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.
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.
GISSLEN, W. Culinária profissional. 6. ed. Barueri: Manole, 2012.
IENGO, A. Cozinha italiana: 100 receitas incríveis da fabulosa culinária napolitana. Barueri: Marco Zero, 2014.



Unidade Universitária: CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE - CCBS			
Curso: TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA		Núcleo Temático: SEGURANÇA ALIMENTAR	
Disciplina: GARDE MANGER		Código da Disciplina: ENEX01092	
Carga horária: 6 HA	(X) Teórica 2 (X) Prática 4	Semestre Letivo:2º2014	Etapa: 2ª
Ementa: Estudo da confecção de saladas quanto à higienização e a preparação de saladas clássicas e contemporâneas. Preparo de fundos bases para molhos, molhos bases "Molhos Mãe", derivação de molhos bases em molhos clássicos, aplicação e utilização de molhos, preparação de sopas e cremes clássicos, receitas aplicadas, elaboração de guarnições clássicas, cozinha fria, além da elaboração de vinagretes variadas, maionese, aioli, chutney, mostarda e canapés.			
Conceitos	Procedimentos e Habilidades	Atitudes e Valores	
- Conhecer o histórico das produções clássicas de Garde Manger; - Distinguir as bases e molhos usados na Cozinha Internacional; - Compreender as técnicas básicas da Cozinha Fria;	- Preparar bases e receitas utilizando utensílios e equipamentos adequados; - Aplicar técnicas tradicionais de manipulação e preparo de ingredientes; - Preparar produções clássicas para evento de Garde Manger.	- Valorizar as experiências profissionais de cozinheiros em diferentes áreas de atuação. - Preocupar-se com a higiene e conservação dos produtos elaborados. - Sensibilizar-se para os diferentes contextos culturais que envolvem o conhecer e preparar alimentos.	
Conteúdo Programático: - Quiches - Molhos - Saladas - Entradas frias - Sanduíches e canapés - Hors-d'oeuvre (frio e quente) - Charcutaria - Preparo Evento			
Metodologia: Prática em cozinha pedagógica; Pesquisa e seminários sobre temas relacionados à 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 (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 professional**. 4. ed. reimpr. São Paulo: SENAC, 2011.

LAROUSSE, D.P. **The Professional Garde Manger**. New York: John Wiley Trade, 1996.

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. ed. reimpr. São Paulo: Marco Zero, 2008.

Bibliografia Complementar:

BLAKE, S. **500 saladas**. São Paulo, 2010.

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

DALBY, A. **Sabores perigosos**: a história das especiarias. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2010.

GISSLEN, W. **Culinária profissional**. 6. ed. Barueri: Manole, 2012.

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 SEGURANÇA ALIMENTAR:	
Disciplina: GESTÃO FINANCEIRA		Código da Disciplina: ENEX00659	
Professor(es): Renato Sebastião Saladino		DRT: 1127199	Etapa: 2ª:
Carga horária: 2 HA/semana	(X) Teórica () Prática	Semestre Letivo: 2º2014	Etapa: 2ª
Ementa: Desenvolvimento de conhecimentos, atitudes e habilidades para uma atuação empreendedora e economicamente sustentável no ramo da gastronomia, na medida em que estuda o planejamento e controle financeiro em negócios relacionados com alimentos e bebidas e instrumentaliza o aluno para tais atividades; os tipos de custeio e modelos de controle orçamentário, os cálculos de custos e a avaliação de resultados financeiros são aprofundados.			
Objetivos:			
Conceitos	Procedimentos e Habilidades	Atitudes e Valores	
Conhecer fundamentos teóricos que permitam uma visualização da Gestão financeira para tomadas de decisões frente às políticas públicas, econômicas, financeiras e sociais. Reconhecer e classificar os custos de acordo com sua prática. Reconhecer as variáveis que estarão presentes no cotidiano do gestor.	Conhecer fundamentos teóricos que permitam uma visão econômica 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 de um restaurante	Respeitar as diferenças individuais dos locais de trabalho e aplicar uma gestão eficaz. Ter consciência de todas os custos do restaurante, com 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: Custos Conceitos Divisão Custos diretos Custos indiretos Custos com mão de obra			



Custos com insumos
Administração de materiais
Cadeia de materiais
Gestão de estoques
Giros de estoque
Curva ABC
Apuração de resultados
Ponto de equilíbrio
Lucratividade
Retorno do investimento

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 > 7,5 e 75% de frequência (aluno aprovado)

MF > 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:

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; SOUZA PINTO, A. M. P. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição**: um modo de fazer. 4. ed. São Paulo: Metha, 2011.

CANDIDO, I. **Restaurante**: administração e operacionalização. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.

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

Bibliografia Complementar:

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

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

KWASNICKA, E.L. **Introdução à administração**. 6 ed. São Paulo: Atlas 2012.

RICCETTO, L.N. **AeB DE A a Z** - entendendo o setor de alimentos & bebidas. Brasília: SENAC,



2013.

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



UNIDADE UNIVERSITÁRIA: CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
CURSO: TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA		NÚCLEO TEMÁTICO: SEGURANÇA ALIMENTAR	
DISCIPLINA: MICROBIOLOGIA, HIGIENE E LEGISLAÇÃO DOS ALIMENTOS		CÓDIGO DA DISCIPLINA: ENEC00156	
Carga horária: 4 horas	(x) Teórica 2 (x) Prática 2	Semestre Letivo: 2º 2014	Etapa: 2ª
Ementa: Microrganismos, bactérias, vírus, fungos e doenças veiculadas por alimentos. Controle higiênico-sanitário dos alimentos e discussão da legislação vigente dos alimentos.			
Objetivos:			
Fatos e Conceitos	Procedimentos e Habilidades	Atitudes, Normas e Valores	
<ul style="list-style-type: none">- Conhecer os principais microrganismos patogênicos ao homem, veiculados por alimentos, suas fontes, patogenicidade e medidas de prevenção.- Conhecer os métodos de higiene durante todas as etapas de preparo e manipulação de alimentos, relacionando-a ao controle das toxinfecções alimentares e da qualidade dos diversos grupos de alimentos.- Conhecer técnicas de análise microbiológica de alimentos. Reconhecer alterações provocadas por microorganismos, nos alimentos.	<ul style="list-style-type: none">- Executar técnicas microbiológicas de avaliação do comportamento microbiano e contagem de microorganismos.- Elaborar seminário sobre microorganismos patogênicos veiculados por alimentos.- Utilizar e interpretar a legislação vigente na área de controle de qualidade higiênico sanitária de alimentos.- Aplicar o Método de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.- Elaborar relatório crítico de visita técnica realizado em estabelecimento produtor de refeições.- Elaborar relatório das aulas práticas.	<ul style="list-style-type: none">- Estar sensibilizado para a importância do conteúdo da disciplina, para a garantia qualidade sanitária dos alimentos.- Valorizar o tecnólogo em gastronomia como agente de segurança alimentar.	
<ul style="list-style-type: none">- Reconhecer fatores que interferem no metabolismo microbiano. e as alterações provocadas pelos microrganismos nos alimentos e os fatores que afetam o crescimento microbiano, bem como Interpretar laudos de análise microbiológica de alimentos.- Interpretar laudos microbiológicos.			



Conteúdo Programático:

Conteúdo Teórico

- Introdução à disciplina: conceito, importância e relação com o profissional. Aspectos gerais da Vigilância Sanitária.
- Fundamentos da legislação de alimentos
- Legislação vigente
- Conceitos de limpeza e sanitização;
- Fatores que interferem no metabolismo de microorganismos
- Microorganismos indicadores.
- Procedimentos higiênicos
- Higiene do manipulador.
- Higiene do ambiente e de utensílios
- Higiene dos alimentos
- Qualidade das matérias-primas
- Principais microorganismos patogênicos veiculados por alimentos
- Mecanismos de patogenidade bacteriana: infecção, intoxicação e toxinfecção
- Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de alimentos;
- Sistema APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle /HACCP;
- Investigação de surtos;
- Saneamento da água
- Controle de pragas.

Conteúdo Prático

- Introdução ao Laboratório de Microbiologia e Boas Práticas de Laboratório.
- Manejo de autoclave e preparo de meios de cultura
- Avaliação da Microbiota Normal do Homem e do Ambiente.
- Eficiência de agentes antimicrobianos.
 - Avaliação da Eficiência dos Processos de Higienização em Hortaliças.
 - Análise Bacteriológica do Leite
 - Análise Bacteriológica da Água
 - Análise de Fungos em Alimentos.

Metodologia:

Aulas teóricas expositivo-dialogadas, com uso de lousa, projetor, multimídia.

Discussão de estudos de caso e artigos científicos.

Estudos dirigidos voltados para a ciência e interpretação da legislação vigente.

Seminários em grupo.

Visitas Técnicas seguidas de discussão em grupo.

Aulas práticas, realizadas em grupo, seguindo orientações da apostila correspondente.

No início de cada aula prática, será feita uma exposição dialogada com relação ao tema abordado.



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:

- A1 - Avaliação Teórica – Peso 2
- A2 - Trabalho – Peso 2
- A3 - Atividades Práticas – Peso 1
- *Check-list* + trabalhos em classe e aulas práticas – Nota de participação (NP) de 0,0 a 1,0

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

$$MI = \frac{A1*2+A2*2+A3*1}{5} + NP$$

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

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

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

MI: média das avaliações intermediárias;

MF: média final.

Bibliografia Básica:

GERMANO, P.M.L; GERMANO, M.I.S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos:** qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 3. ed., rev. e ampl. Barueri: Manole, 2008.

SILVA JUNIOR, E.A. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação.** 6. ed. atual. São Paulo, SP: Varela, 2008.

TRABULSI, L.R.; ALTHERTUM, F. **Microbiologia.** 4.ed. rev. e atualizada São Paulo: Atheneu, 2005.



UNIDADE UNIVERSITÁRIA: CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
CURSO: TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA		NÚCLEO TEMÁTICO: SEGURANÇA ALIMENTAR	
Disciplina: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS		Código da Disciplina: ENEC00172	
Carga horária: 4	(2) Teórica (2) Prática	Semestre Letivo: 2º 2014	Etapa: 2ª
Ementa: Tecnologia da produção de alimentos por meio de uma gestão empreendedora e sustentável, segundo os grupos alimentares, nas etapas de seleção, pré-preparo, preparo, armazenamento, processamento, controle, embalagem, distribuição e utilização, além dos aditivos alimentares usados no processamento de alimentos e a análise sensorial de alimentos.			
Objetivos			
<i>Fatos e Conceitos</i>	<i>Procedimentos e Habilidades</i>	<i>Atitudes, Normas e Valores</i>	
<ul style="list-style-type: none">- Conhecer os métodos de conservação e os processamentos tecnológicos de alimentos.- Reconhecer as alterações sofridas pelos alimentos frente ao processamento e armazenamento.- Conhecer as tecnologias de processamento dos diferentes grupos de alimentos.	<ul style="list-style-type: none">- Executar em grupo técnicas de processamentos tecnológicos de alimentos.- Desenvolver a crítica na avaliação destes processos destacando as vantagens e desvantagens de cada um.- Desenvolver em grupo um produto alimentício inédito industrializável.	<ul style="list-style-type: none">- Estar sensibilizado sobre o papel dos produtos industrializados no contexto alimentar atual.	
Conteúdo Programático: <ol style="list-style-type: none">1) Introdução à disciplina: conceito, importância e aplicações.2) Aspectos Genéricos da Tecnologia de Alimentos<ol style="list-style-type: none">a) Aspectos Nutritivos, Matérias-primas e Indústrias Alimentíciasb) Aceitabilidade e Qualidade: Análise Sensorial3) Alterações dos Alimentos:<ol style="list-style-type: none">a) Ranço (enzimático e oxidativo)b) Escurecimento enzimático e não enzimático (reação de Maillard, caramelização)c) Alterações físicas e provocadas por insetos e roedores4) Métodos de Conservação dos Alimentos<ol style="list-style-type: none">a) Conservação de alimentos pelo calor: cozimento, branqueamento, pasteurização, esterilização.b) Conservação de alimentos pelo frio: resfriamento, refrigeração, congelamento, supergelamento.c) Conservação de alimentos pelo controle da umidade e pH: desidratação, liofilização, salga e uso de açúcar.d) Conservação de alimentos pela radiação.e) Conservação de alimentos pela fermentação.			



- 5) Aditivos alimentares: Classificação, benefícios e aspectos toxicológicos. Estudo da legislação vigente no país.
- 6) Embalagem e Rotulagem de alimentos.
- 7) Tecnologia de Alimentos de Origem Animal:
Leite, Carnes, Pescados, Ovos
- 8) Tecnologia de Alimentos de Origem Vegetal:
Frutas, Cereais, Óleos e Gorduras, Hortaliças.

Metodologia:

- Aulas teóricas expositivo-dialogadas, com uso de lousa, “*power point*”, apresentação de artigos científicos, estudos dirigidos.
- Aulas práticas, realizadas em grupo, seguindo orientações da apostila correspondente. No início de cada aula prática, será feita uma exposição dialogada com relação ao tema abordado. As aulas práticas serão orientadas para a produção de um produto alimentício, aplicando os métodos de conservação.
- Trabalho em grupo: elaboração de um produto alimentício (inédito), abordando fluxograma de produção, processos de conservação, embalagem e rotulagem.

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:

Prova escrita (PE)– valor de 0 a 10 – peso 2

Workshop de Alimentos (WS) – valor de 0 a 10 – peso 2

Vídeo preparação workshop (Video)– valor de 0 a 10 - peso 1

Nota de participação (NP), (valor de 0,0 a 0,3): Evento Workshop e alimentos (pontualidade, apresentação oral, paramentação, organização).

A média das avaliações intermediárias (**MI**) será calculada através da seguinte fórmula:

$$MI = \frac{PE*2 + WS*2 + Video*1}{5} + NP$$

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

Quando não aprovado, a média final (MF) será calculada pela seguinte fórmula:

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



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;

NP: Nota de participação

Bibliografia Básica:

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

GAVA, A.J.; SILVA, C.A.B.; FRIAS, J.R.G. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2010.

ORDONEZ, J. **Tecnologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2007. 2 v.

Bibliografia Complementar:

BOBBIO, P. A. **Química do Processamento de Alimentos**. 3. ed. São Paulo: Varela, 2001.

DUTCOSKY, S.D. **Análise sensorial de alimentos**. 2. ed. Curitiba, PR: Champagnat, 2007.

FELLOWS, P.J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

LAJOLO, F.M; NUTTI, M.R. **Transgênicos: bases científicas da sua segurança**. São Paulo: Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição - SBAN, 2003.

RIBEIRO, E.P.; SERAVALLI, E.A.G. **Química de alimentos**. 2. ed. rev., 4. reimp. São Paulo: E. Blücher, 2012.