



UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE
Decanato Acadêmico



Unidade Universitária: CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE - CCBS			
Curso: TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA		Núcleo Temático: CULTURA E GESTÃO GASTRONÔMICA	
Disciplina: PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS		Código da Disciplina: ENEX00759	
Carga horária: 2 HA/semana	(X) Teórica () Prática	Semestre Letivo: 2º2014	Etapas: 3ª
Ementa: Compreensão dos tipos de cardápios e dos princípios básicos para o planejamento de cardápios. Fundamentação dos itens essenciais para o planejamento de cardápios, como provisão de gêneros e controle de custos, com o objetivo de uma gestão empreendedora no ramo de alimentos e bebidas.			
Objetivos:			
<i>Conceitos</i>	<i>Procedimentos e Habilidades</i>	<i>Normas e Valores</i>	
Conhecer os aspectos gastronômicos, econômicos, sócio culturais, bem como os técnicos, envolvidos na elaboração de cardápios; para assim incentivar a identidade gastronômica do país, melhorar a segurança alimentar, e fazer com que a mecânica do projeto seja mais eficiente.	Aplicar os conhecimentos adquiridos na prática culinária, somados aos de marketing, para elaborar cardápios. Compreender a mecânica do projeto, que envolve das pesquisas de criação à rotina da cozinha.	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. O restaurante como produto

- . Aspectos motivacionais, as expectativas dos clientes
- . Método para identificação de expectativas & experiências

2. Elaboração de cardápios

- . O cardápio, *modus operandi*, aquele que determina toda a operação
- . O cardápio, ciência e arte dos sabores
- . Regras gerais: variações de sequências, disponibilidade infra estrutura e mercado, ficha técnica
- . Tipologia: típicos, temáticos, almoços, jantares e outras ocasiões
- . Grafia de cardápios
- . Cartas de bebidas
- . Cardápios comerciais
- . Design de Cardápios

Metodologia:

Aulas expositivas apoiadas por recursos visuais, que dão suporte ao Exercício de Elaboração de Cardápio Temático, que os alunos realizam em grupos de trabalho, constituído por duas etapas: elaboração da sequência de pratos, e a criação de um cardápio físico. Bem como ao exercício do Projeto Integrador.

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 exercícios realizados em grupos de alunos; como para as Avaliações Substitutiva e Final, que são uma prova escrita e individual. Nota de participação (NP) valendo no máximo 1,0 (hum) ponto que será atribuída ao aluno para elaboração do Projeto Integrador.

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.



$$\text{Média Intermediária} = \frac{\text{AVI 1 2}^* + \text{AVI 2 3}^* + \text{NP}}{5}$$

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 Intermediária, mais a Avaliação Final, que será realizada uma semana após a Avaliação Substitutiva, na forma de prova escrita e individual, na qual o conteúdo será o integral da matéria do semestre.

$$\text{Média Final} = \frac{\text{AVI1 2}^* + \text{AVI2 3}^* + \text{AF 5}}{10}$$

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.

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

Atividades Domiciliares:

1. Leitura e resumo comentado dos textos do livro Cardápio guia prático para elaboração Págs 01 à 20. Ciência e arte dos sabores Apresentação folha de rosto, e folha com o texto em corpo 12, com entrelinha 1.0.
2. Leitura e resumo comentado do texto do livro Cardápio guia prático para elaboração Págs 21 à 32. Apresentação folha de rosto, e folha com o texto em corpo 12, com entrelinha 1.0
3. Leitura e resumo comentado do texto do livro Cardápio guia prático para elaboração Págs 33 à 39. Apresentação folha de rosto, e folha com o texto em corpo 12, com entrelinha 1.0.
4. Leitura e resumo comentado do livro Cardápio guia prático para elaboração Págs 41 à 96. Apresentação folha de rosto, e folha com o texto em corpo 12, com entrelinha 1.0.



UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE
Decanato Acadêmico



Bibliografia Básica:

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

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

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

Bibliografia Complementar:

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

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

PHILIPPI, S.T. **Nutrição e técnica dietética**. 2. ed. rev. atual. 3ª reimpressão. Barueri: Manole, 2010.

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

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



UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE
Decanato Acadêmico



Unidade Universitária: CENTRO DE CIENCIAS BIOLOGICAS E DA SAUDE - CCBS			
Curso: TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA		Núcleo Temático: CULTURA E GESTÃO GASTRONÔMICA	
Disciplina: COMUNICAÇÃO E MARKETING APLICADOS À GASTRONOMIA		Código da Disciplina: ENEX00574	
Carga horária: 2h/a	(X) Teórica () Prática	Semestre Letivo: 2014.2º.	Etapa: 3ª
Ementa: Instrumentalização para a utilização de ferramentas, como a comunicação e o marketing para o sucesso na atuação em gastronomia, com foco na atuação empreendedora no ramo de alimentos e bebidas. Estudo sobre o uso adequado da comunicação verbal e não verbal, corrobora com a sustentabilidade financeira e o empreendedorismo no ramo de alimentos e bebidas.			
Objetivos:			
Conceitos	Procedimentos e Habilidades	Atitudes e Valores	
Conhecer os conceitos básicos do marketing. Compreender a importância do planejamento estratégico. Identificar as diferenças do marketing em cada segmento de atuação.	Fazer análise SWOT Resolver estudos de caso relacionados ao tema de cada aula Construir um Briefing completo para uma agência de comunicação Construir um plano estratégico de marketing	Respeitar a concorrência. Permitir o desenvolvimento de um empreendedor consciente. Valorizar o ato de planejar.	



UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE
Decanato Acadêmico



Conteúdo Programático:

Aula 1: 04/08

Apresentação do curso, Plano de Ensino e regras da disciplina

Aula 2: 11/08 – Aula teórica

Fundamentos básicos do Marketing

- Conceitos centrais de marketing
- 4 Ps do Kotler

Aula 3: 18.08 – Aula teórica

- O planejamento estratégico orientado para o mercado
 - o Analise SWOT
 - o Estratégias
 - o Estudo de Caso: Ferrero Rocher

Aula 4: 25/08 - Palestrante – Paulo Bitelman – Estratégia de expansão Restaurante Le Jazz (Confirmado)

Aula 5: 01/09 – Aula teórica

- Comunicação integrada de marketing

Aula 6: 15/09 - Aula teórica

- Como montar um briefing adequado para uma agência de comunicação

A importância da Agência de PR

Aula 7: 22/09 – Palestrante: Marco Antônio Falcão: Comunicação voltada para PME (Confirmado)

Aula 8: 22/09 – Aula teórica – **Entrega do Trabalho 1**

- Ferramentas de diferenciação
- Estratégias de marketing para o ciclo de vida do produto

Aula 10: 29/09 – Palestrante: Claudia Biselli: St. Marché e Empório Santa Maria (Confirmado)

Aula 9: 06/10 – Palestrante: Alexandre: Arroz de Festa e Cervejaria Nacional (Confirmado)

Aula 11: 13/10 – Aula teórica

Fortalecimento da marca

Aula 12: 20/10 – Estudo de caso: Caso Oaks

Aula 13: 27/10 – **Semana Acadêmica**

Aula 14: 3/11 – Resolução do Estudo de caso/ **Entrega do Trabalho Final**

Aula 15: 10/11 – **Avaliação Teórica**

Aula 16: 17/11 – Devolutiva

Aula 17: 24/11 – **Substitutiva**

Aula 18: 1/12 - Devolutiva

Aula 19: 8/12 – PAF

Metodologia:

Aula teórica

Estudos de Caso

Palestrantes do setor

Critério de Avaliação:

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:

- Trabalho 1 (individual) – nota de 0 a 10 – peso 1
- Trabalho 2 (grupo) - nota de 0 a 10 – peso 2
- Prova teórica parcial (individual) – nota de 0 a 10 – peso 2
- Prova de Avaliação Final (PF) – Peso 5
- Nota de participação (NP) valendo no máximo 1,0 (um) ponto que será atribuída ao aluno para elaboração do Projeto Integrador.

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

$$MI = \frac{\text{TRABALHO 1} * 1 + \text{TRABALHO 2} * 2 + \text{PROVA PARCIAL} * 2 + NP}{5}$$

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.



UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE
Decanato Acadêmico



Bibliografia Básica:

KOCH, I.V.; TRAVAGLIA, L.C. **A coerência textual**. 17. ed., 2. reimpr. São Paulo: Contexto, 2008.
KOTLER, P; KELLER, K.L. **Administração de marketing**. 12. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.
LOVELOCK, C.H.; WIRTZ, J.; HEMZO, M.A. **Marketing de serviços: pessoas, tecnologia e estratégia**. 7. ed. São Paulo: Pearson, 2012.

Bibliografia Complementar:

CÔRREA, C. **Sonho grande: como Jorge Paulo Lemann, Marcel Telles e Beto Sicupira revolucionaram o capitalismo brasileiro e conquistaram o mundo**. Rio de Janeiro: Sextante, 2013.
GUIMARAES, T.C. **Comunicação e linguagem**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2012
LAS CASAS, Alexandre Luzzi. **Marketing de serviços**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2012.
LINDEN, S. **Educação nutricional: algumas ferramentas de ensino**. São Paulo: Varela, 2005.
STRUNCK, G.L.T.L. **Como criar identidades visuais para marcas de sucesso: um guia sobre o marketing das marcas e como representar graficamente seus valores**. Rio de Janeiro: Rio Books, 2001.



UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE
Decanato Acadêmico



Unidade Universitária: CENTRO DE CIENCIAS BIOLOGICAS E DA SAUDE - CCBS			
Curso: TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA		Núcleo Temático: CULTURA E GESTÃO GASTRONÔMICA	
Disciplina: CONFEITARIA E PANIFICAÇÃO II		Código da Disciplina: ENEX00497	
Carga horária:6h/a	() Teórica (X) Prática	Semestre Letivo: 2014.1º	Etapa: 3ª
Ementa: Técnicas avançadas de confeitaria, por meio da elaboração de massas salgadas, de tortas e quiches, salgados tradicionais da culinária brasileira, pães e produtos de padaria. Estudo do preparo de receitas básicas de sobremesas, sobremesas clássicas, sobremesas da culinária brasileira, sobremesas finas, <i>petit fours</i> , <i>gateaus</i> , bolos básicos, bolos decorados e artísticos, chocolate.			
Objetivos:			
Conceitos	Procedimentos e Habilidades	Atitudes e Valores	
Conhecer os conceitos teóricos e práticos da panificação básica. Identificar técnicas e ingredientes utilizados na panificação clássica.	Executar técnicas e receitas apresentadas na panificação básica. Calcular o rendimento de massa na produção de receitas de panificação. Estimar custo, quantidade e rendimento dos produtos a serem elaborados.	Preocupar-se com a higiene e conservação dos produtos elaborados. Respeitar a sazonalidade dos produtos.	



Conteúdo Programático:

Aula 1: 07/08 – Aula teórica

Apresentação do curso, Plano de Ensino e regras da disciplina

Fundamentos da Panificação (História da Panificação, ingredientes básicos e principais técnicas)

Aula 2: 14/08 – Aula prática

Produções:

- Pão de forma branco
- Pão de hambúrguer
- Pão de hotdog
- Início do Levain

Aula 3: 21/08 – Aula prática

Produções:

- Levain
- Pâte Fermentée
- Pão de Batata
- Pão de Queijo

Aula 4: 28/08 – Aula prática

Produções:

- Pão de leite
- Pão de centeio
- Pão de campanha

Aula 5: 04/09 – Aula prática

Produções:

- Pão francês
- Breadstick
- Pão de Nozes

Aula 6: 11/09: Aula prática

Produções:

- Pão de Alho
- Pão de Azeitona
- Pão de Cebola

Aula 7: 18/09 – Aula prática

Produções:

- Pizza
- Focaccia

Aula 8: 25/09 – Aula Prática

- Pão de Fubá
- Pão de Ervas

Aula 9: 02/10 – Aula Prática

- Pretzel
- Rosca de Leite condensado
- Baguette de Calabresa

Aula 10: 9/10 – Aula teórica

Fundamentos da Viennoiserie



Conteúdo Programático:

Aula 11: 16/10 – Aula prática

Produções:

- Brioche
- Pão de Campanha

Aula 12: 23/10 – Aula prática

Produções:

- Início da massa folhada fermentada

Aula 13: 30/10 – **Semana Acadêmica**

Aula 17: 6/11 - **Aula teórica – Revisão**

Aula 18: 13/11 – **Avaliação Intermediária**

Aula 15: 20/11 – **Feriado**

Aula 16: 27/11 – Devolutiva e Aula prática – Continuação

Produções:

- Croissant
- Pain au Chocolat
- Pain au raisain

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:

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

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 $\leq 75\%$ - **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 referente 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:

DUCHENE, L.; BRIDGET, J. **Le cordon bleu** – Sobremesas e suas Técnicas. São Paulo: Marco Zero, 2012.
ECOLE LENÔTRE. **Chocolates e doçaria da École Lenôtre**. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2012.
SEBESS, M. **Técnicas de Confeitaria Profissional**. 3. ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2010.

Bibliografia Complementar:

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. reimpr. São Paulo: Marco Zero, 2008.
ZAPPI, L. **Mil-folhas: história ilustrada do doce**. São Paulo: Cosac & Naify, 2010.



UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE
Decanato Acadêmico



Unidade Universitária: CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
Curso: TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA		Núcleo Temático: CULTURA E GESTÃO GASTRONÔMICA	
Disciplina: COZINHA BRASILEIRA I			Código da Disciplina: ENEX00499
Carga horária: 6 HA	() Teóricas (X) Práticas	Semestre Letivo: 2014-2	Etapa: 3ª
Ementa: Contextualização histórica das preparações, dos temperos e da diversidade cultural que envolve a culinária das regiões Norte, Nordeste e Centro-Oeste, das origens e das influências socioculturais. Estimula a criatividade dos alunos a partir da autoria na elaboração de preparações a partir da gastronomia contemporânea.			
Objetivos			
Conceitos	Procedimentos e Habilidades	Atitudes e Valores	
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;	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.	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.	



UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE
Decanato Acadêmico



Aplicar o conceito na vivência do cotidiano.		
<p>Conteúdo Programático:</p> <p>Apresentação da disciplina e normas de laboratório;</p> <p>Identificação das mercadorias pertinentes aos conteúdos estudados;</p> <p>Identificação das técnicas mais utilizadas na cozinha regional;</p> <p>Nordeste Sertanejo – A caatinga</p> <p>Região Nordeste: Produtos regionais e utilizações: tubérculos, carnes e laticínios;</p> <p>Heranças portuguesas e mouras: Produtos regionais e utilizações;</p> <p>Nordeste Açucareiro;</p> <p>O Açúcar, o café da manhã e a doçaria nordestina;</p> <p>Pratos tradicionais da região Nordeste do Brasil: Sertão, Litoral e Recôncavo Baiano;</p> <p>Produtos regionais e utilizações: Coco, azeite de dendê, camarão seco;</p> <p>O ofício das baianas de tabuleiro do acarajé;</p> <p>A Amazônia e sua diversidade;</p> <p>Região Norte: Produtos regionais e utilizações: mandioca, peixes, camarão salgado, ervas e frutas;</p> <p>Pratos tradicionais da Região Norte do Brasil;</p> <p>Região Centro Oeste: produtos regionais e utilizações;</p> <p>O Cerrado e o Pantanal;</p> <p>Pratos tradicionais da Região Centro Oeste do Brasil;</p>		
<p>Metodologia:</p> <p>Aulas práticas e teóricas referentes aos temas relacionados.</p>		
<p>Critério de Avaliação - será considerado aprovado:</p> <p>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;</p> <p>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.</p> <p>Para cálculo da média final, a média das avaliações intermediárias terá peso 5 (cinco) e a avaliação final peso 5 (cinco).</p> <p>Os alunos serão avaliados por:</p> <p>Detalhamento das avaliações intermediárias (MI)</p>		



UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE

Decanato Acadêmico



- Média das notas práticas do mês 1 (Peso 1);
- Média das notas práticas do mês 2 (Peso 1);
- Média das notas práticas do mês 3 (Peso 1);
- Média das notas práticas do mês 4 (Peso 1);
- Avaliação teórica (Peso 1)
- Nota de participação (NP) valendo no máximo 1,0 (hum) ponto que será atribuída ao aluno para elaboração do Projeto Integrador.

Prova de Avaliação Final (PF) – Peso 5

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

$$MI = \frac{\text{PROVA PARCIAL 1} \times 1 + \text{PROVA PARCIAL 2} \times 1 + \text{PROVA PARCIAL 3} \times 1 + \text{PROVA PARCIAL 4} \times 1 + \text{AV} \times 1 + \text{NP}}{5}$$

Prova de Avaliação Final (PF) – Peso 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.

Bibliografia Básica:

- CASCUDO, L.C. **História da Alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.
- CAVALCANTI, P. **A pátria nas panelas: história e receitas da cozinha brasileira**. São Paulo: SENAC, 2007.
- CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. **Chef profissional**. 4. ed. reimpr. São Paulo: SENAC, 2011.

Bibliografia Complementar:

- CHAVES, G; FREIXA, D. **Larousse da cozinha brasileira: raízes culturais da nossa terra**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007.
- CINTRA, L. **Larousse da cozinha prática**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2010.
- GISSLEN, W. **Culinária profissional**. 6. ed. Barueri: Manole, 2012.
- LODDY, R.G.M. **Dendê: símbolo e sabor de Bahia**. São Paulo: SENAC São Paulo, 2009.
- TRAJANO, A.L. **Cardápios do Brasil: receitas, ingredientes, processos**. São Paulo: SENAC, 2013.



UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE
Decanato Acadêmico



Unidade Universitária: CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE - CCBS			
Curso: TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA		Núcleo Temático: CULTURA E GESTÃO GASTRONÔMICA	
Disciplina: COZINHA INTERNACIONAL II		Código da Disciplina: ENEX00502	
Carga horária: 6 HA	() Teóricas (X) Práticas	Semestre Letivo: 2º2014	Etapa: 3ª
Ementa: Contextualização histórica das preparações, dos temperos e da diversidade cultural que envolve a culinária das regiões Árabe, Asiática e das Américas, das origens e das influências socioculturais. 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 nas cozinhas das Américas, Asiática e Árabe. Distinguir as técnicas e métodos de cocção utilizados na preparação de produções culinárias encontradas nos países das Américas, da Ásia e Oriente Médio.	Observar a identificação de ingredientes utilizados por estas cozinhas; Elaborar produções culinárias mais características destas cozinhas; Coletar subsídios, por meio da gastronomia, que levam à compreensão da evolução das cozinhas das Américas, asiática e árabe.	Estimular o aluno a comparar e criticar produções clássicas das cozinhas das Américas, asiática e árabe, possibilitando uma análise sobre sua adoção em diferentes contextos.	
Conteúdo Programático: Contexto histórico e cultural, principais influências e identificação dos principais ingredientes das cozinhas das Américas, da Ásia e Oriente Médio. Reprodução, nos laboratórios experimentais, das produções clássicas das cozinhas das Américas, da Ásia e do Oriente Médio.			
Metodologia: Aulas teóricas com utilização de equipamentos multimídia em sala de aula e aulas teórico-práticas realizadas na cozinha experimental.			



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 (**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 para elaboração do Projeto Integrador.

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;



UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE
Decanato Acadêmico



MF: média final.



UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE
Decanato Acadêmico



Bibliografia Básica:

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

KÖNEMANN PUBLISHERS STAFF. **O livro essencial da cozinha asiática.** São Paulo: Paisagem, 2007.

PORTELA, F. **Gula d'África:** o sabor africano na mesa do brasileiro. Distrito Federal: SENAC, 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.

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

CUNQUEIRO, A. **A cozinha cristã do ocidente.** Lisboa: Relógio d'Água, 1993.

MARANHÃO, R.; PALADAR ESTUDIO. **Árabes no Brasil:** história e sabor. São Paulo: Gaia, 2009.

Coordenador do Curso:

Diretor da Unidade:

Nome:

Nome:

Assinatura

Assinatura



UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE
Decanato Acadêmico



Unidade Universitária: CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE - CCBS			
Curso: TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA		Núcleo Temático: CULTURA E GESTÃO GASTRONÔMICA	
Disciplina: FESTIVAL GASTRONÔMICO			Código da Disciplina: ENEX00628
Carga horária: 2 HA / semana	(x) Teórica () Prática	Semestre Letivo: 2º/2014	Etapa: 3ª
Ementa: Planejamento e elaboração de atividades práticas de caráter interdisciplinar sob a temática Cultura e Gastronomia, com vistas ao desenvolvimento de competências e habilidades em Gastronomia, aperfeiçoamento profissional e estímulo ao empreendedorismo nos serviços de alimentos e bebidas. Exercício do trabalho em equipe e auto-aprendizado, sob supervisão e orientação docente.			
Objetivos:			
Conceitos	Procedimentos e Habilidades	Atitudes e Valores	
Conhecer os diferentes tipos de serviços em festivais gastronômicos.	Utilizar os conceitos dos diversos conteúdos desenvolvidos nas demais disciplinas pra realização de um festival gastronômico, Executar todas as etapas para a realização de um evento, desde o planejamento, lista de compras, elaboração dos convites, execução das preparações até a avaliação dos resultados do evento.	Valorizar o trabalho em equipe. Estar sensibilizado para o comportamento de liderança. Permitir o desenvolvimento de habilidades para sua futura atuação com chefe de cozinha	



UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE
Decanato Acadêmico



Conteúdo Programático:

Apresentação da disciplina.

APRESENTAÇÃO DO TEMA: COZINHA BRASILEIRA

Etapas do planejamento de eventos:

Estilo do Evento.

Tipos de Serviço de Buffet.

Orçamento.

Clima e Ambientação.

Convites.

Decoração e ambientadores.

Aluguel de acessórios e utensílios.

Profissionais da infraestrutura: recepcionista, garçons, mestres, copeiras,

Bartender, bebidas e Gelo.

Uniformes.

Fotografia.

Divulgação do evento.

Divisão dos Grupos por cultura / regiões brasileiras.

Metodologia:

Aulas expositivas teóricas, pesquisa, uso de laboratório de informática.

Elaboração de um festival gastronômico.



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:

- Elaboração do Festival Gastronômico (T1) – peso 3
- Trabalho Final Escrito (T2) – peso 2

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

$$MI = \frac{T1*3 + T2*2}{5}$$

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)

A apresentação final deste trabalho bem como a parte escrita valerá como ponto de participação nas disciplinas do Projeto Integrador.



UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE
Decanato Acadêmico



Bibliografia Básica:

CAVALCANTI, P. **A pátria nas panelas: história e receitas da cozinha brasileira.** São Paulo: SENAC, 2007.

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:

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

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.

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

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



UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE
Decanato Acadêmico



Unidade Universitária: CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE - CCBS			
Curso: TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA		Núcleo Temático: CULTURA E GESTÃO GASTRONÔMICA	
Disciplina: GESTÃO E PLANEJAMENTO DE UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES		Código da Disciplina: ENEX01265	
Carga horária: 4 HA	(X) Teóricas () Práticas	Semestre Letivo: 2014.2	Etapa: 3ª
Ementa: Gestão empreendedora e sustentável de Unidades Produtoras de Refeições (UPRs), por meio da compreensão do papel do profissional e da sua responsabilidade com relação à segurança alimentar em empreendimentos da área de alimentos e bebidas. Conceituação dos diversos tipos de empreendimentos gastronômicos, seus setores e aspectos operacionais.			
Objetivos			
Conceitos	Procedimentos e Habilidades	Atitudes e Valores	
<ul style="list-style-type: none">• Identificar os principais temas de interesse para restaurantes• Identificar os principais processos de administração• Relacionar e aplicar os princípios de administração em todas as áreas de atuação do <i>chef</i> de cozinha.• Aplicar os conteúdos desenvolvidos.	<ul style="list-style-type: none">• Fazer planejamento físico, material e de recursos humanos em sistemas de alimentação.• Avaliar e fazer controle de qualidade em sistemas de alimentação.	<ul style="list-style-type: none">• Valorizar o papel do <i>chef</i> como profissional.• Ser consciente da responsabilidade com um serviço sustentável e com segurança alimentar.	
Conteúdo Programático: Tipologia de restaurantes (hospitalares, industriais, comerciais). O processo administrativo. Cardápios – tipos de preparações, estrutura do cardápio Tipos de cardápios, Planejamento físico – conceitos Áreas do Restaurante e Equipamentos Receituário padrão – planejamento			



Logística e Suprimentos
Administração financeira
Curva ABC
Avaliação da produção
Avaliação dos resultados
Avaliação da produtividade
Recrutamento e seleção de pessoal
Rotinas, escalas de folga e férias
EPIs
Saúde e segurança no trabalho

Metodologia:

Aula expositiva com uso de recursos audiovisuais; discussões em grupo a partir de casos; trabalhos; leitura de artigos.

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).

Critério de Avaliação:

Detalhamento das avaliações intermediárias:

Os alunos serão avaliados por:

- Prova teórica parcial 1 (individual) – nota de 0 a 10 – peso 2
- Trabalho 1 - nota de 0 a 10 – peso 1
- Prova teórica parcial 2 (individual) – nota de 0 a 10 – peso 2

Avaliação final

Prova de Avaliação Final – Peso 5

Participação do aluno – Total até 1 ponto:



- análise crítica de artigo em dupla – até 0,5 ponto
- exercícios – até 0,5 ponto

O aluno que obtiver média 7,5 e frequência igual ou superior a 75% estará dispensado da **Prova Final (PF)**.

Mediante **PF**, necessariamente escrita, estará aprovado o aluno que obtiver nota igual ou superior a 6,0 (seis), correspondente à média aritmética simples da **PF** e **AV**.

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**. 5. ed. São Paulo: Metha, 2013.

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

CANDIDO, I. **Restaurante: administração e operacionalização**. Caxias do Sul: EDUCS, 2010.

Bibliografia Complementar:

FONSECA, M.T. **Tecnologias Gerenciais de restaurantes**. 4. ed. São Paulo, SENAC, 2006.

PROENÇA, R. P. C.; SOUSA, A. A.; VEIROS, M. B.; HERING, B. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. Sta Catarina: UFSC, 2003.

TEICHMANN, I. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul. EDUCS: 2000.

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

VAZ, C. S. **Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial**. Brasília: Ed. Metha, 2002.



UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE
Decanato Acadêmico



Unidade Universitária: CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE - CCBS			
Curso: TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA		Núcleo Temático: CULTURA E GESTÃO GASTRONÔMICA	
Disciplina: PESQUISA EM GASTRONOMIA (OPTATIVA)		Código da Disciplina: ENEX00428	
Carga horária: 2HA/semana	() Teórica (X) Prática	Semestre Letivo: 2º 2014	Etapa: 3ª
Ementa: Produção e socialização do conhecimento sob a temática da história, cultura e arte em gastronomia, por meio da elaboração de levantamento bibliográfico, resenhas, elaboração de projeto e apresentação de um trabalho científico. Desenvolvimento de pesquisa em áreas correlatas com a gastronomia, tais como: história, arte e cultura, gestão de unidades produtoras de refeições, saúde e nutrição, uso racional de recursos, gestão empreendedora e sustentável no ramo de alimentos e bebidas, entre outros.			
Objetivos:			
Conceitos	Procedimentos e Habilidades	Atitudes e Valores	
- Conhecer referenciais sobre o tema do projeto de pesquisa - Reconhecer a importância da pesquisa relacionada à gastronomia. - Reconhecer a diversidade de temas dentro da área de gastronomia. - Analisar documentos, referências e informações em gastronomia. - Reconhecer a pesquisa como realidade transitória.	- Construir um espírito investigativo na prática da gastronomia.	- Valorizar a pesquisa como instrumento de trabalho do tecnólogo em gastronomia. - Interessar-se pela investigação em gastronomia. - Valorizar a realização de trabalho em grupo.	
Conteúdo Programático: Apresentação da disciplina. Discussão e definição de temas para o projeto. Determinação do projeto, formulação de hipóteses. Busca e seleção de material bibliográfico. Construção dos objetivos do projeto e da metodologia da pesquisa. Redação do projetos de pesquisa. Coleta de dados.			



Análise dos dados.
Elaboração de resultados, discussão e conclusão
Redação do trabalho final.
Apresentação oral e escrita do trabalho final

Metodologia:
Brain storm
Pesquisa bibliográfica
Pesquisa de campo
Apresentação oral.

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:

- Projeto de pesquisa, sendo a nota de 0 a 1 para a apresentação das fontes bibliográficas, 0 a 3 para a apresentação oral e de 0 a 6 para a parte escrita do projeto (totalizando nota de 0 a 10) – Peso 2
- Trabalho final, sendo a nota de 0 a 3 para a apresentação oral e de 0 a 7 para a parte escrita do projeto (totalizando nota de 0 a 10) - Peso 3

A Avaliação Substitutiva se constituirá da reapresentação do trabalho final com a incorporação das correções solicitadas pelo professor.

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

$$MI = \frac{PROJETO * 2 + TRABALHO FINAL * 3}{5}$$

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:

- Apresentação final do trabalho: nota de 0 a 10 (peso 5)

Bibliografia Básica:

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.

THIS, H.; GAGNAIRE, P. **Cozinha:** uma questão de amor, de arte, de técnica. São Paulo: SENAC, 2010.

Bibliografia Complementar:

HARRIS, M. **Buenos para comer:** enigmas de alimentación y cultura. Madrid: Alianza Editorial, 2008.

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

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.

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

STRONG, R.C. **Banquete:** uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2004.



UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE
Decanato Acadêmico



Unidade Universitária: CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE - CCBS			
Curso: TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA		Núcleo Temático: CULTURA E GESTÃO GASTRONÔMICA	
Disciplina: PESQUISA EM QUALIDADE DOS ALIMENTOS (OPTATIVA)		Código da Disciplina: ENEX00755	
Carga horária: 2HA/semana	() Teórica (X) Prática	Semestre Letivo: 2º 2014	Etapa: 3ª
Ementa: Produção e socialização do conhecimento sob a temática “Controle de Qualidade dos Alimentos”, seja essa nutricional, sanitária ou organoléptica. Exercício da metodologia científica, trabalho em equipe e auto-aprendizado, sob supervisão e orientação docente.			
Objetivos:			
Conceitos	Procedimentos e Habilidades	Atitudes e Valores	
- Conhecer referenciais sobre o tema do projeto de pesquisa - Reconhecer a importância da pesquisa em qualidade dos alimentos. - Reconhecer a diversidade de temas dentro da área de gastronomia. - Analisar documentos, referências e informações em gastronomia. - Reconhecer a pesquisa como realidade transitória.	- Construir um espírito investigativo na prática da gastronomia.	- Valorizar a pesquisa como instrumento de trabalho tecnológico em gastronomia. - Interessar-se pela investigação em gastronomia. - Valorizar a realização de trabalho em grupo.	
Conteúdo Programático: Apresentação da disciplina. Discussão e definição de temas para o projeto. Determinação do projeto, formulação de hipóteses. Busca e seleção de material bibliográfico. Construção dos objetivos do projeto e da metodologia da pesquisa. Redação do projetos de pesquisa. Coleta de dados. Análise dos dados. Elaboração de resultados, discussão e conclusão Redação do trabalho final. Apresentação oral e escrita do trabalho final			



Metodologia:

Brain storm

Pesquisa bibliográfica

Pesquisa de campo

Apresentação oral.

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:

- Projeto de pesquisa, sendo a nota de 0 a 1 para a apresentação das fontes bibliográficas, 0 a 3 para a apresentação oral e de 0 a 6 para a parte escrita do projeto (totalizando nota de 0 a 10) – Peso 2
- Trabalho final, sendo a nota de 0 a 3 para a apresentação oral e de 0 a 7 para a parte escrita do projeto (totalizando nota de 0 a 10) - Peso 3

A Avaliação Substitutiva se constituirá da reapresentação do trabalho final com a incorporação das correções solicitadas pelo professor.

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

$$MI = \frac{PROJETO * 2 + TRABALHO FINAL * 3}{5}$$

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:

- Apresentação final do trabalho: nota de 0 a 10 (peso 5)

Bibliografia Básica:

FREUND, F.T. **Alimentos e bebidas: uma visão gerencial**. Rio de Janeiro: SENAC, 2005.

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

REY, A.M.; SILVESTRE, A.A. **Comer sem riscos: manual de higiene alimentar para manipuladores e consumidores**. São Paulo: Varela, 2009. 2 v.

Bibliografia Complementar:

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

EVANGELISTA, J.E. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2001.

RIBEIRO, E.P.; SERAVALLI, E.A.G. **Química de alimentos**. 2 ed. rev. São Paulo: E. Blücher, 2011.

TRABULSI, L. R., ALTHERTUM, F. **Microbiologia**. 5. ed. rev. e atualizada São Paulo: Atheneu, 2008.

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