



| | | | |
|--|---|--|------------------------------------|
| Unidade Universitária: CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE - CCBS | | | |
| Curso: TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA | | Núcleo Temático NEGÓCIOS EM <i>FOOD SERVICE</i> | |
| Disciplina: ATENDIMENTO E SERVIÇOS EM GASTRONOMIA | | | Código da Disciplina: ENEX00551 |
| Carga horária: 2 HA/semana | (X) Teóricas () Práticas | Semestre Letivo: 2014-2 | Etapa: 4ª |
| Ementa: Caracterização dos tipos de serviços e dos utensílios e equipamentos utilizados no atendimento de salão em gastronomia. Organização do serviço de salão em diferentes tipos de empreendimentos gastronômicos. | | | |
| Objetivos | | | |
| Conceitos | Procedimentos e Habilidades | Atitudes e Valores | |
| Conhecer a hierarquia de salão; Conhecer as técnicas de serviço; Conhecer as tipologias de serviço na área de alimentos e bebidas; Conhecer o roteiro de atendimento; Aprender sobre o treinamento da equipe; Aplicar os conceitos aprendidos em análise como cliente oculto; Aplicar o conceito na vivência do cotidiano. | Desenvolver habilidades técnicas relacionadas aos conceitos trabalhados; Observar os procedimentos técnicos e treinar a desenvoltura no serviço de salão. Aprender a montar a mesa conforme do cardápio proposto; Conhecer a <i>mise en place</i> e higienização dos utensílios; Observar os procedimentos técnicos e regras de etiqueta em serviço de salão; Aprimorar as habilidades técnicas no trabalho em serviço na área de alimentos e bebidas. | Comportar-se adequadamente em sala de aula; Desenvolver as habilidades no trabalho em equipe; 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. | |
| Conteúdo programático: Apresentação da Disciplina O cliente oculto O serviço de salão e a brigada A <i>mise en place</i> de salão O serviço de salão e o treinamento da equipe O serviço de salão e o roteiro de trabalho Como montar uma mesa – prática Regras de etiqueta à mesa teoria e prática | | | |



Tipologia de serviços teoria e prática
Treinamento de equipe – prática

Metodologia:

Aulas práticas e teóricas referentes aos temas relacionados.

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).

Os alunos serão avaliados por:

Detalhamento das avaliações intermediárias (MI)

- Prova parcial 1 (Peso 1);
- Prova parcial 2 (Peso 1);
- Prova teórica (peso 2);
- 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:

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

Prova de Avaliação Final (PF) – Peso 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.

Bibliografia Básica:

FREUND, F.T. **Festas e recepções:** gastronomia, organização e cerimonial. 2. ed. Rio de Janeiro: Ed. SENAC São Paulo, 2014.

PACHECO, A. O. **Manual do bar.** 7.ed. São Paulo: Senac, 2010.

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

Bibliografia Complementar:

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

FONSECA, M.T. **Tecnologias gerenciais de restaurantes.** 4. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2006.

MARICATO, P. **Como montar e administrar bares e restaurantes.** 9. ed., São Paulo: Senac São Paulo, 2010.

PACHECO, A.O. **Manual de serviço do garçom.** 11. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2009.

VIERA, E.V.; CANDIDO, I. **Garçom.** 2. ed. Canoas: Ulbra, 2003.



| | | | |
|--|--|--|-----------|
| UNIDADE UNIVERSITÁRIA: CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE - CCBS | | | |
| CURSO: TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA | | NÚCLEO TEMÁTICO: NEGÓCIOS EM FOOD SERVICE | |
| DISCIPLINA: BEBIDAS | | CÓDIGO DA DISCIPLINA: ENEX00882 | |
| Carga horária: 4 HA/semana | (X) Teórica – 2 HA (X) Prática – 2 HA | Semestre Letivo: 2014-2 | Etapa: 4ª |
| Ementa: Conhecimentos, habilidades e técnicas que envolvem o universo das bebidas, por meio do aprofundamento dos conhecimentos sobre as características de cada bebida, seja esta quente ou fria e sua harmonização com alimentos e o uso responsável. Estudo dos diversos tipos de serviços e bares, bem como dos seus custos e da contribuição econômica que as bebidas representam no empreendedor ramo da gastronomia. | | | |
| Objetivos: | | | |
| Conceitos | Procedimentos e Habilidades | Atitudes e Valores | |
| Identificar as técnicas de fabricação de bebidas frias e quentes. Conhecer os métodos de extrações dos diferentes tipos de bebidas. | Identificar e elaborar produções com bebidas frias e quentes. Preparar as produções de acordo com o tema da aula. Harmonização de bebidas e alimentos. | Apresentar o consumo consciente e responsável de bebidas alcoólicas. Sensibilizar para os benefícios e malefícios ao ingerir bebidas alcoólicas. A importância do consumo de líquidos. | |
| Conteúdo Programático: Histórica e característica de Bar. Tipologia e Organograma. Funções, responsabilidades do Chef de bar, Bartender, Garçom de bar, Commis e Maitre. História e origem da Coquetelaria e suas classificações. Bebidas destiladas e fermentadas. Coquetéis alcoólicos e não alcoólicos. Equipamentos, utensílios, layout e organograma. Técnicas de promoção de vendas de bebidas. Cafés: Métodos de extrações (Prensa francesa, Cafeteira italiana e filtro Haro). Extrações de Chás. Cervejas – História, Origem, Famílias, Copos e Estilos. Produção e Harmonização na Gastronomia. Cachaças – História, Tipos, Estilos e Harmonização na Gastronomia. | | | |



Critério de Avaliação:

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 ou 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 Fevereiro – nota de 0 a 10 peso 1 (ADF);
 - Média das atividades de Março – nota de 0 a 10 peso 1 (ADM);
 - Média das atividades de Abril – nota de 0 a 10 peso 1 (ADA)

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:

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

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.

Bibliografia Básica:

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

PACHECO, A.O. **Manual do Bar.** 7. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2010.

RICCETTO, L.N. **AeB DE A a Z:** entendendo o setor de alimentos & bebidas. Brasília: SENAC, 2013.

Bibliografia Complementar:

ANDREOTTI, C.A. **Chefs Café.** São Paulo: Melhoramentos, 2012.

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

FREUND, F.T. **Festas e recepções:** gastronomia, organização e cerimonial. 2. ed. Rio de Janeiro: Ed. SENAC São Paulo, 2014.

NASSIF, W.; ROSSI, G.B. **Segmento do mercado de cafeteria:** sua influência no consumo do café. 2004. 140 f. Dissertação (Mestrado) - Universidade Presbiteriana Mackenzie, São Paulo, 2004.

YOKOYA, F. **Fabricação da aguardente de cana.** v. 2 Campinas: FTPT André Tosello, 1995.



UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE
Decanato Acadêmico



| | | | |
|---|--|---|-----------|
| Unidade Universitária: CENTRO DE CIENCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE - CCBS | | | |
| Curso: TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA | | Núcleo Temático: NEGÓCIOS EM FOOD SERVICE | |
| Disciplina: CAFÉ DA MANHÃ | | Código da Disciplina: ENEX00471 | |
| Carga horária: 4 HA/semana | () Teórica (X) Prática | Semestre Letivo: 2º2014 | Etapa: 4ª |
| Ementa: Planejamento e produção de diferentes tipos de café da manhã, brunch e coffee break. Valorização do serviço e da apresentação e prática de preparo dos alimentos que compõem estas refeições. | | | |
| Objetivos: <u>Geral</u> Compreender as diferenças culturais dos países e as diferentes técnicas e ingredientes empregados ao redor do mundo <u>Específicos</u> <ul style="list-style-type: none">- Compreender o contexto histórico cultural do Café da Manhã e de cada país.- Identificar as diferentes técnicas de preparo.- Estudar os principais ingredientes utilizados. | | | |
| Conceitos | Procedimentos e Habilidades | Atitudes e Valores | |
| Conhecer os conceitos teóricos e práticos de café da manhã. Identificar técnicas e ingredientes utilizados. | Executar técnicas e receitas. Ser capaz de montar um buffet de café da manhã 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: 04/08 – Aula teórica

Apresentação do curso, Plano de Ensino e regras da disciplina

Aula 2: 11/08 – Aula prática

Produções:

- Ovos Fritos
- Ovo Cozido
- Ovos Mexidos com gruyère
- Ovo Pochê

Aula 3: 18/08 – Aula prática

Produções:

- Omelete Simples
- Souflé de queijos
- Ovos Joly
- Omelete Souflé

Aula 4: 25/08 – Aula prática

Produções:

- Buttermilk flap jack
- Blueberry muffins
- Sweet potato pancake

Aula 5: 1/09 – Aula prática

Produções:

- Banana Bread
- Geléia de morango
- Smoothie

Aula 6: 8/09 – Aula prática

Produções:

- Cinnamon rolls
- Hot Chocolate
- Cookies com nozes de chocolate
- Breakfast loaf

Aula 7: 15/09 – Aula prática

Produções:

- Labneh
- Café turco
- Salada de laranja
- Biscoito de amêndoas

Aula 8: 22/09 – Aula teórica

- Oatmeal
- The English Breakfast
- Queijo Paska



Conteúdo Programático:

Aula 9: 29/09 – Aula prática

Produções:

- Granola
- Frios
- Frutas
- Musli Suiço

Aula 10: 6/10 – Aula prática

Produções:

- Madeleines au miel
- Quatre Quarts
- Financiers
- Cannelés
- Chá

Aula 11: 13/10 – Aula prática

Produções:

- Cuscuz
- Mungunzá
- Tapioca
- Cartola
- Coalhada fresca

Aula 12: 20/10 – Aula prática

Produções:

- Pão de queijo
- Biscoito de polvilho
- Bolo de fubá
- Café

Aula 13: 27/10 – **Semana Acadêmica**

Aula 14: 3/11 – Planejamento do Evento (sala de aula)

Aula 15: 10/11 – Preparação do Evento

Aula 16: 17 /11 – Mis en Place do Evento

18/11 – **Evento**

Aula 17: 24/11 – Devolutiva

Aula 18: 1/12 – **Prova Substitutiva**

Aula 19: 8/12 – **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:

- AD = Avaliação Diária – nota de 0 a 10 – peso 1,5
- RParcial = Relatório Parcial de Planejamento do Evento – nota de 0 a 10 – peso 1,5
- Evento = Realização do Evento Gastronômico – 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:

$$MI = \frac{AD_{AGO} * 0,5 + AD_{SET} * 0,5 + AD_{OUT} * 0,5 + RParcial * 1,5 + Evento * 2}{5}$$

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 $\geq 75\%$ - **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 0,5 na nota intermediária).



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

Bibliografia Complementar:

DUMAS, A. **Grande dicionário de culinária**: inclui mais de 400 receitas e 275 ilustrações. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006.
GISSLEN, W. **Culinária profissional**. São Paulo: Manole, 2012.
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.



| | | | |
|---|--------------------------------|---|------------------------------------|
| Unidade Universitária: CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE | | | |
| Curso: TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA | | Núcleo Temático NEGÓCIOS EM FOOD SERVICE | |
| Disciplina: COZINHA BRASILEIRA II | | | Código da Disciplina: ENEX00500 |
| Carga horária: 6 HA | () Teóricas (X) Práticas | Semestre Letivo: 2014-2 | Etapa: 4ª |
| Ementa: Contextualização histórica das preparações, dos temperos e da diversidade cultural que envolve a culinária das regiões Sudeste e Sul, 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 | 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. |



| | | |
|---|--|--|
| variações de acordo com o gosto de cada grupo ao qual pertence; Aplicar o conceito na vivência do cotidiano. | | |
| <p>Conteúdo Programático:</p> <p>Apresentação da disciplina e normas de laboratório; Identificação das mercadorias pertinentes aos conteúdos estudados; Identificação das técnicas mais utilizadas na cozinha regional; Região Sudeste: Produtos regionais e utilizações; Pratos tradicionais da região Sudeste do Brasil A Cozinha Paulista A Cozinha Mineira A Cozinha Caiçara A Cozinha Capixaba Cozinha do Rio de Janeiro Pratos tradicionais da região Sul do Brasil Região Sul: Produtos regionais e utilizações; Os peixes e frutos do mar do litoral Sul do Brasil; Os pampas gaúchos; As heranças europeias na Cozinha Sulista; A doçaria das regiões Sudeste e Sul do Brasil.</p> | | |
| <p>Metodologia:</p> <p>Aulas práticas e teóricas referentes aos temas relacionados.</p> | | |
| <p>Critério de Avaliação:</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> <ul style="list-style-type: none">• 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:

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

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:

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

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

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

Bibliografia Complementar:

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

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

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

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

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



UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE
Decanato Acadêmico



| | | | |
|---|---|--|-----------|
| Unidade Universitária: CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE | | | |
| Curso: TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA | | Núcleo Temático: NEGÓCIOS EM FOOD SERVICE | |
| Disciplina: CULTURA E SERVIÇO DO VINHO | | Código da Disciplina: ENEX00367 | |
| Carga horária: 2 HA/semana | () Teórica (X) Prática | Semestre Letivo: 2014-2 | Etapa: 4ª |
| Ementa: Conhecimentos, habilidades e técnicas que envolvem o universo dos vinhos, seja do Velho ou do Novo Mundo, e aprofunda conhecimentos sobre as características de cada tipo de uva e o <i>terroir</i> onde é cultivada em diversas regiões do planeta. Compreensão acerca da harmonização com alimentos e o uso responsável, seus custos e a contribuição econômica que os vinhos representam no empreendedor ramo da gastronomia. | | | |
| Objetivos: | | | |
| Conceitos | Procedimentos e Habilidades | Atitudes e Valores | |
| Reconhecer o universo do vinho como um aspecto decisivo da gastronomia contemporânea. | Realizar degustação de forma técnica de vinhos, mediante o conhecimento teórico de sua produção. Aplicar técnicas de harmonização de vinhos com alimentos. | Perceber a inserção da cultura do vinho na gastronomia nacional, tomando como valor central o desenvolvimento da enogastronomia sensorial. | |



Conteúdo Programático:

1. Introdução ao vinho
 - 1.1. História do vinho
 - 1.2. Linguagem do vinho
 - 1.3. Vinho e seus críticos
2. Vinificação
 - 2.1. Aspectos gerais do processo de vinificação: técnicas, terroir e geografia
 - 2.1. Vinificação em branco
 - 2.2. Vinificação em tinto
 - 2.3. Vinificação em rosé
 - 2.4. Vinificação dos espumantes
 - 2.5. A elaboração dos fortificados
3. Uva e suas espécies
 - 3.1. Uvas tintas
 - 3.2. Uvas brancas
4. Degustação de vinhos
 - 4.1. Aspectos sensoriais do vinho: visão, olfato, paladar e tato
 - 4.2. Técnicas de degustação
5. Regiões vinícolas
 - 5.1. Regiões vinícolas da Europa
 - 5.2. Regiões vinícolas da América do Norte
 - 5.3. Regiões vinícolas do Hemisfério Sul
6. Serviço do vinho
 - 6.1. Compra e venda de vinho
 - 6.2. Armazenamento de vinho
 - 6.3. Elaboração e gerenciamento de uma carta de vinho
 - 6.4. Serviço do vinho à mesa
7. Enogastronomia
 - 7.1. Vinho e harmonização com comida
 - 7.2. Teoria da harmonização
 - 7.3. Técnicas de harmonização
 - 7.4. Harmonizações clássicas
 - 7.5. Dinâmica da harmonização: organizando a refeição
 - 7.6. Enogastronomia sensorial

Metodologia:



Aulas expositivas descritivas envolvendo os aspectos de produção do vinho, áreas de desenvolvimento de viticultura, serviço do vinho e enogastronomia. Aulas práticas de degustação de vinhos e laboratórios de harmonização.

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).

Os alunos serão avaliados por:

Avaliação de conhecimento teórico por meio de questões de múltipla escolha e dissertativas, bem como provas práticas de degustação de vinhos e enogastronomia.

Bibliografia Básica:

CALÒ, A.; CERNILLI, D.; LANATI, D.; MARTELLI, G.; SABELLICO, M.; SCIENZA, A. et al. **Vinho: escolha, compra, serviço e degustação - manual do Sommelier.** São Paulo: Globo, 2011.

JOHNSON, H. **Enciclopédia do vinho: vinhos, vinhedos e vinícolas.** São Paulo: SENAC, 2011.

JOHNSON, H. **A história do vinho: nova edição ilustrada.** 2. ed. São Paulo: CMS Editora, 2009.

Bibliografia Complementar:

ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE. **Sommelier: Profissão do Futuro - Técnicas Para Formação Profissional.** 2. ed. São Paulo: SENAC, 2009.

GORDON, J. **1000 grandes vinhos: que não custam uma fortuna das melhores vinícolas do mundo.** São Paulo: Globo Editora, 2012.

SANTOS, S.P. **Memórias de adegas e cozinha.** São Paulo: SENAC São Paulo, 2007.

STEINBERG, E. **A arte de fazer um grande vinho.** São Paulo: WMF Martins Fontes, 2011.

VENTURI, J.L. **Gerenciamento de bares e restaurantes.** São Paulo: Bookman, 2010.



| | | | |
|--|---|--|------------------------------------|
| Unidade Universitária: CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE - CCBS | | | |
| Curso: TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA | | Núcleo Temático NEGÓCIOS EM <i>FOOD SERVICE</i> | |
| Disciplina: EVENTOS GASTRONÔMICOS | | | Código da Disciplina: ENEX01221 |
| Carga horária: 4 HA/semana | (X) Teóricas () Práticas | Etapa: 2º2014 | Etapa: 4ª |
| Ementa: Atuação empreendedora em eventos gastronômicos, por meio do estudo do histórico, das tendências e dos tipos de eventos e banquetes, do planejamento, da organização, da avaliação e dos aspectos financeiros que envolvem eventos gastronômicos, para o desenvolvimento de possibilidades de negócios por meio de uma gestão empreendedora e sustentável. | | | |
| Objetivos: | | | |
| <i>Conceitos</i> | <i>Procedimentos e Habilidades</i> | <i>Normas e Valores</i> | |
| Conhecer os fundamentos teóricos de uma atuação empreendedora em eventos gastronômicos desde seu planejamento e organização, até seus aspectos gastronômicos. Identifica os diferentes tipos de eventos e banquetes gastronômicos. | Planejar e executar e os diferentes tipos de eventos gastronômicos desde a sua idealização até sua concretização, de forma empreendedora. Aplicar os conhecimentos teóricos na elaboração de eventos e banquetes gastronômicos de acordo com as aulas ministradas. | Comportar-se como um gestor de eventos gastronômicos. Sensibilizar-se para um comportamento de equipe e liderança. Valorizar o evento, seu planejamento e organização como instrumento de trabalho do tecnólogo(a) em Gastronomia, com base na evolução e no crescimento do mercado gastronômico no contexto de eventos e banquetes. | |
| Conteúdo programático: História da alimentação sob a ótica dos eventos e banquetes Tipologia de eventos e banquetes Planejamento e a organização de Eventos Gastronômicos Cardápios para eventos Custos em eventos Parte contratual (modelos de contrato) Procedimentos de assessoria ao cliente (etapas) Operacionalização do banquete | | | |



Metodologia:

Aulas expositivas teóricas, trabalhos em grupo, estudos de caso.

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 Teórica (PT): nota de 0 a 10 - peso 2
- Apresentação de Trabalho em Grupo: (T1): nota de 0 a 10 – peso 1
- Apresentação de Trabalhos: (T2): nota de 0 a 10 – peso 2
- Nota de participação (NP) valendo no máximo 1,0 (hum) ponto que será atribuída ao aluno para elaboração do Projeto Integrador.

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

$$MI = \frac{PT*2 + T1*1 + T2*2 + NP}{5}$$

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

MI: média das avaliações intermediárias;

MF: média final.

Avaliação final:

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

Bibliografia Básica:

FREUND, F.T. Festas e recepções: gastronomia, organização e cerimonial. 2. ed. Rio de Janeiro: Ed. SENAC São Paulo, 2014.

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



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

Bibliografia Complementar:

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

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

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

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

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



| | | | |
|--|--|---|-----------|
| Unidade Universitária: CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE - CCBS | | | |
| Curso: TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA | | Núcleo Temático: NEGÓCIOS EM FOOD SERVICE | |
| Disciplina: FUNDAMENTOS GERAIS DE EMPREENDEDORISMO | | Código da Disciplina: ENEC00084 | |
| Carga horária: 2HA/semana | (X) Teórica () Prática | Semestre Letivo: 2º2014 | Etapa: 4ª |
| Ementa: Reflexões sobre mudanças no ambiente competitivo e no mercado de trabalho e crescente importância da ação empreendedora: contextualização do empreendedorismo. Entendimento das principais características dos empreendedores bem sucedidos: competências e habilidades. Análise de diferentes formas de empreender: experiências empreendedoras. | | | |
| Objetivos: | | | |
| Conceitos | Procedimentos e Habilidades | Atitudes e Valores | |
| Entender o papel do empreendedor inovador na sociedade. Conhecer as principais características dos empreendedores bem sucedidos. | Geral e selecionar ideias para criação de projetos inovadores. | Valorizar o comportamento empreendedor, seja como gestor de uma empresa existente (intra-empreendedor) ou como dono do próprio negócio. | |
| Conteúdo Programático: <ol style="list-style-type: none">Contextualizando empreendedorismo<ol style="list-style-type: none">Empreendedorismo no contexto de sociedade, organizações e indivíduos.Tendências do mundo corporativo: trabalho x empregoA visão da economia: Schumpeter e a “destruição criativa”A visão da psicologia: o indivíduo empreendedorCompetências e habilidades essenciais para empreendedores<ol style="list-style-type: none">Características de empreendedores bem sucedidosDesenvolvimento de competência empreendedorasA dimensão emocional e motivacionalA mente empreendedora: visão e açãoExperiências empreendedoras<ol style="list-style-type: none">Áreas e negócios promissores para profissionais da áreaServiços e tendências em inovação e oportunidades na Web | | | |



3.3 Outras formas de empreender: empreendedorismo social e intra-empendedorismo
3.4 Caso prático: conhecendo empreendedores bem sucedidos na profissão

Metodologia:

O Curso tem um bloco inicial de aulas expositivas com o objetivo de apresentar conceitos essenciais de empreendedorismo, seguida de uma sessão experiencial, onde os alunos deverão ter contato com empreendedores convidados, quando se pretende motivá-los a entender e vivenciar de perto o papel e ação empreendedora.

Critério de Avaliação:

A ser definido pelo professor, considerando-se o que determina o regimento e, minimamente, a demonstração do alcance dos objetivos por meio da avaliação das seguintes atividades:

- Atividades em sala de aula
- Avaliação final (individual)

Bibliografia Básica:

BARON, R.; SHANE, S. **Empreendedorismo: uma visão de processo**. São Paulo: Thomson Learning, 2007.

DOLABELA, F. **O segredo de Luisa**. São Paulo: Sextante, 2008.

DORNELAS, J.C.A. **Empreendedorismo: transformando idéias em negócios**. 4. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Elsevier: Campus, 2012.

Bibliografia Complementar:

BERNARDI, L.A. **Manual do empreendedorismo e gestão: fundamentos, estratégias e dinâmicas**. 1. ed. São Paulo: Atlas, 2011.

BESSANT, J.; TIDD, J. **Inovação e empreendedorismo**. Porto Alegre: Bookman, 2009.

MARIANO, S.; MAYER, V.F. **Empreendedorismo: fundamentos e técnicas para criatividade**. Rio de Janeiro: LTC, 2010.

PIGNEUR, Y.; OSTERWALDER, A. **Business model generation: inovação em modelos de negócios: um manual para visionários, inovadores e revolucionários**. Rio de Janeiro: Alta Books, 2011.

PESCE, B. **A menina do vale**. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2012.



| | | | |
|--|---|--|------------------------------------|
| Unidade Universitária: CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE | | | |
| Curso: TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA | | Núcleo Temático: NEGÓCIOS EM FOOD SERVICE | |
| Disciplina: TÓPICOS ESPECIAIS EM GASTRONOMIA | | | Código da Disciplina: ENEX01468 |
| Carga horária: 4 HA/semana | (X) Teórica () Prática | Semestre Letivo: 2º 2014 | Etapa: 4ª |
| Ementa: Estudo de temas avançados e tendências em Gastronomia. Organização de seminários e atividades interdisciplinares cujas temáticas são gastronomia, hospitalidade, cultura, arte e saúde. | | | |
| Objetivos: | | | |
| Conceitos | Procedimentos e Habilidades | Atitudes e Valores | |
| Conhecer tanto movimentos culturais e técnicos relacionados à prática gastronômica, quanto os relacionados aos hábitos alimentares da sociedade contemporânea. Bem como conhecer equipamentos, técnicas de cocção, e setores profissionais ligados a área. | Aplicar os conhecimentos adquiridos na prática culinária, através da criação de novas formas de elaboração e apresentação de pratos. Compreender o atual estágio cultural e econômico da gastronomia. | Apreciar e interessar-se pela pesquisa em gastronomia. Frequentar atividade culturais e técnicas da área gastronômica, como complemento à formação universitária e prática profissional. Sensibilizar-se para uma atuação profissional ética e consciente de seu papel social. | |



Conteúdo Programático:

1. Gastronomia e Indústria

- . Sistema dos Costumes Alimentares
- . Sistema de Restaurante
- . Sistema de Produto
- . Sistema *Food Service*
- . Movimento *Slow Food*
- . Alimentação Saudável
- . Comida Funcional
- . Alimentos Orgânicos

2. Gastronomia e seus Movimentos

- . Cozinha de Vanguarda
- . Gastronomia Molecular
- . Cozinhas do Mundo
- . Brasil na Gastronomia
- . Cozinhas Temáticas
- . Alimentos *light*, *diet* e dietas hospitalares

3. Gastronomia e Design

- . *Food Styling*
- . *Food Design*
- . Embalagens
- . Fotografia de Alimentos
- . Espaços de Alimentação
- . Serviço e Equipamentos
- . Tipologia de Consumidores
- . Neurogastronomia
- . Soluções Futuras

Metodologia:

Aulas expositivas apoiadas por recursos visuais, apresentação de filmes e documentários para ilustrar os conteúdos, seguidos de comentários. Demonstrações de equipamentos e métodos de cocção. Palestras com convidados externos de setores profissionais ligados a área. E a organização de seminários contemplando os subtemas dos assuntos abordados.



Critério 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, 2 e 3 que são seminários realizados em grupo; bem como para as Avaliações Substitutiva e Final, que são uma prova escrita e individual.

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:

- Seminário Tema 1 (T1) - nota de 0 a 10 - peso 1
- Seminário Tema 2 (T2): nota de 0 a 10 – peso 2
- Seminário Tema 3 (T3): nota de 0 a 10 – peso 2

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

$$MI = \frac{T1*1 + T2*2 + T3*2}{5}$$

Onde: MI maior ou igual a 7,5 e frequência maior ou igual a 75% - **aluno aprovado**

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

Onde: MF > 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 de 0 a 10 (peso 5)



Bibliografia Básica:

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

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

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

Bibliografia Complementar:

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

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

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

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

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