



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA RURAL/UNIDADE DOIS IRMÃOS**

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA

OUTUBRO/2018



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA RURAL/UNIDADE DOIS IRMÃOS**

Maria José de Sena
Reitora

Marcelo Brito Carneiro Leão
Vice-Reitor

Pró-Reitorias

Mozart Alexandre Melo de Oliveira
Pró-Reitor de Administração

Ana Virgínia Marinho
Pró-Reitora de Atividades de Extensão

Maria do Socorro de Lima Oliveira
Pró-Reitora de Ensino de Graduação

Maria Madalena Pessoa Guerra
Pró-Reitora de Pesquisa e Pós-Graduação

Carolina Rapozo
Pró-Reitora de Planejamento

Severino Mendes Júnior
Pró-Reitor de Gestão Estudantil



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA RURAL/UNIDADE DOIS IRMÃOS**

Comissão e Elaboração

Elaborado coletivamente pelos professores e pelo técnico administrativo do Curso de Bacharelado em Gastronomia, sob a coordenação dos professores do Núcleo Docente Estruturante – Amanda de Moraes Oliveira Siqueira, Edenilze Teles Romeiro, Ericka Maria de Melo Rocha Calábria, Leonardo Pereira de Siqueira e Luciana Leite de Andrade Lima Arruda.

Colaboradores

Apoio Técnico Pedagógico

**Ana Carolina Moura Sobral
Coordenadora de Apoio Pedagógico - CAP/PREG**

**Camila da Conceição Papa Pessoa da Silva
Coordenadora de Planejamento de Ensino - CPE/PREG**

**Maria do Socorro Valois
Coordenadora Geral dos Cursos de Licenciatura - CGCL/PREG**

**Rosaline Conceição Paixão
Coordenadora Geral de Estágios - CGE/PREG**

SUMÁRIO

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	6
APRESENTAÇÃO	8
1. HISTÓRICO DA UFRPE	10
1.1. HISTÓRICO DO CURSO	14
2. JUSTIFICATIVA DE OFERTA DO CURSO	17
3. OBJETIVOS DO CURSO	19
3.1. OBJETIVO GERAL	19
3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS	19
4. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO	20
5. COMPETÊNCIAS, ATITUDES E HABILIDADES	21
6. CAMPO DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL	22
7. REQUISITOS DE INGRESSO	23
8. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	26
8.1. FUNCIONAMENTO DO CURSO	26
8.2. MATRIZ CURRICULAR	28
8.2.1 SÍNTESE DOS COMPONENTES OBRIGATÓRIOS	28
8.2.2 SÍNTESE DOS COMPONENTES OPTATIVOS	30
8.2.3 SÍNTESE DA CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO	31
8.3. REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DA MATRIZ DO CURSO	32
8.4. EMENTAS DAS DISCIPLINAS	33
8.5. ESTÁGIO SUPERVISIONADO	110
8.5.1. ESTÁGIO OBRIGATÓRIO	110
8.5.2. ESTÁGIO NÃO-OBRIGATÓRIO	110
8.6. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)	111
8.7. ATIVIDADES CURRICULARES COMPLEMENTARES (ACC)	111
9. METODOLOGIA DO ENSINO E APRENDIZAGEM	112
10. AVALIAÇÃO	112
10.1. AVALIAÇÃO DO ENSINO E APRENDIZAGEM	112
10.2. MECANISMOS DE AUTOAVALIAÇÃO DO CURSO DE GRADUAÇÃO	113
10.3. AÇÕES DECORRENTES DO PROCESSO DE AVALIAÇÃO DO CURSO	113
11. INCENTIVO AS ATIVIDADE DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO NO CURSO DE GRADUAÇÃO EM BACHARELADO EM GASTRONOMIA	114
12. FUNCIONAMENTO ADMINISTRATIVO DO CURSO	116

12.1. ATUAÇÃO DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE)	116
12.2. FUNCIONAMENTO DO COLEGIADO DE COORDENAÇÃO DIDÁTICA	116
12.3. FUNCIONAMENTO DA COMISSÃO DE ORIENTAÇÃO E ACOMPANHAMENTO ACADÊMICO	117
13. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO	117
14. PRODUÇÃO CIENTÍFICA, ARTÍSTICA E CULTURAL DO CURSO	118
15. ACESSIBILIDADE	118
15.1. ACESSIBILIDADE PARA PESSOAS COM DEFICIÊNCIA E MOBILIDADE REDUZIDA	119
15.2. ACESSIBILIDADE PARA PESSOAS COM TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA	119
16. TECNOLOGIAS DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO (TIC's)	119
17. APOIO AO DISCENTE	120
18. INFRAESTRUTURA	123
18.1. INSTALAÇÕES GERAIS	125
18.2. ESPAÇO DE TRABALHO PARA A COORDENAÇÃO DO CURSO	125
18.3. LABORATÓRIOS	125
18.3.1. QUANTIDADE	126
18.3.2. QUALIDADE	126
18.3.3. SERVIÇOS	127
19. REFERÊNCIAS	128

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

DADOS GERAIS DO CURSO	
Modalidade:	Presencial
Denominação do Curso:	BACHARELADO EM GASTRONOMIA
Habilitação:	Bacharelado
Local de oferta:	Rua Dom Manoel de Medeiros s/n Dois Irmãos, CEP: 52.171-900, Recife/PE
Turno(s) de funcionamento:	Matutino e Vespertino
Nº de vagas:	60 vagas anuais
Periodicidade de oferta:	Semestral
Carga horária total:	3.015 horas
Período Mínimo de Integralização Curricular:	04 anos
Período Máximo de Integralização Curricular:	07 anos
Ato de Criação da Unidade:	Decreto Nº 76.212/1975
Ato Regulatório do curso:	Resolução nº 213/2004 do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. Portaria n.º 96 de 21 de junho de 2012 do Ministério de Cultura e Educação.
Portaria de Reconhecimento em vigor	Portaria n. 629 de 23/06/2017, publicada no D.O.U. em 26/06/2017.
Mantida:	Universidade Federal Rural de Pernambuco Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos Recife – PE
Corpo Dirigente do Departamento:	Nome: Prof. Pedro Marinho de Carvalho Neto. Cargo: Diretor Telefone do Departamento: 3320.6261/6263. E-mail: diretoria.dtr@ufrpe.br

BASE LEGAL DO CURSO:

O curso de Bacharelado em Gastronomia e Segurança Alimentar da UFRPE foi criado em 21 de julho de 2004, através da Resolução nº 213/2004 do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão, e com reconhecimento pelo MEC por meio da Portaria n.º 96 de 21 de junho de 2012, publicada no DOU n.º 120, sessão 1, publicada em 22 de junho de 2012. O curso segue as Leis n. 9.394/1996 de Diretrizes e Base da Educação Nacional, n. 13.005/2014 do Plano Nacional de Educação (PNE), n. 11.645/2008 de Educação das Relações Étnico-Raciais, n. 13.146/2015 Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência, n. 9795/199- de Educação Ambiental e n. 5.626/2005 LIBRAS; Resoluções do CNE/CES n. 02/2007 de Carga horária mínima e duração dos cursos de graduação, referenciais curriculares para os cursos de Bacharelado e Licenciatura-2010 e 03/2007 do CNE/CES e as Resoluções do CEPE/UFRPE n. 030/2010 (LIBRAS nos currículos

do curso de graduação), n. 065/2011 (criação e regulamentação do NDE) e n. 220/2016 que dispõe sobre as Normas para elaboração do PPC dos cursos de graduação. Por meio da Resolução n. 085/2012 do CEPE/UFRPE de 27 de abril de 2012, o curso passou a ser denominado curso de Bacharelado em Gastronomia.

Ademais, ressaltamos que os curso de Bacharelado em Gastronomia não possuem Diretrizes Curriculares Nacionais e seguem a dos cursos de Bacharelado com relação à carga horária e demais parâmetros aplicáveis.

APRESENTAÇÃO

De acordo com a Resolução n. 220/2016 da UFRPE, que regulamenta as diretrizes para elaborar e reformular os Projetos Pedagógicos dos Cursos (PPC) de Graduação da UFRPE, o PPC compreende o conjunto de dimensões sociopolíticas e técnico-pedagógicas relativas à formação profissional.

Seu monitoramento e revisão, quando necessária, será de responsabilidade do Núcleo Docente Estruturante (NDE) e do Colegiado de Coordenação Didático (CCD) do Curso, com assessoramento da Coordenação Geral dos Cursos de Graduação da Pró-Reitoria de Ensino de Graduação, e aprovação final pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPE) da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE).

Este documento refere-se à segunda revisão do Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE). O referido Projeto representa a estruturação formal, sistematizada em um documento, da prática educacional em curso, sendo assim, um elemento legal e político da identidade institucional.

O traçado deste documento foi coletivamente construído, com a participação dos professores do Núcleo Docente Estruturante, e ficou estabelecido a conduta de funcionamento do Curso, explicitando ainda o desejo coletivo de como o mesmo deveria funcionar, de modo a atender ao mercado e a legitimidade do fazer do profissional egresso do curso de Bacharelado em Gastronomia.

Entretanto, esta formatação não tem um sentido estático, podendo ser alterada periodicamente. O documento tem como intenção apresentar, neste momento, o conjunto de proposições de funcionamento do Curso para atender às suas propostas de base, e nesse sentido, será o instrumento que define metas, traça prioridades, adota medidas, lança perspectivas e proposições para o conjunto de instituição.

O projeto levantou desde características de infraestrutura até competências necessárias aos profissionais egressos. Assim, pode-se dizer que este documento:

- Apresenta um conjunto sistematizado das intenções de trabalho do corpo da Instituição.
- Serve como instrumento para os gestores em suas tomadas de decisão.
- Pontua acerca dos sistemas de avaliação e sobre o controle dos resultados.
- Atualiza a perspectiva didático-pedagógica ao oferecer o elenco de conteúdos que subsidiam a orientação da prática pedagógica.

Assim sendo, torna-se claro que este Projeto Pedagógico situa os objetivos, os valores e a filosofia Institucional, constituindo-se como uma imagem da realidade vivida e, ao mesmo tempo, assinala em direção a uma vontade de construir mais e melhor.

1. HISTÓRICO DA UFRPE

A Universidade Federal Rural de Pernambuco tem sua origem datada no dia 3 de novembro de 1912, na cidade de Olinda, a partir da criação das Escolas Superiores de Agricultura e Medicina Veterinária São Bento, com oferta dos cursos de Agronomia e Medicina Veterinária. Em 1913, foi ministrado o Curso Preparatório para candidatos aos Cursos de Agronomia e de Medicina Veterinária e, em 14 de fevereiro de 1914, o Abade Dom Pedro Roeser, inaugurou a Escola Agrícola e Veterinária de São Bento, as quais funcionaram em instalações anexas ao Mosteiro de São Bento, em Olinda.

Em 07 de janeiro de 1917, o curso de Agronomia, como Escola Superior de Agricultura de São Bento, foi transferido para o Engenho São Bento, uma propriedade da Ordem Beneditina, localizado no Município de São Lourenço da Mata, Pernambuco permanecendo o curso de Medicina Veterinária em Olinda, compondo a Escola Superior de Veterinária de São Bento.

Em 09 de dezembro de 1936, a Escola Superior de Agricultura de São Bento foi desapropriada pela Lei nº 2.443 do Congresso Estadual e Ato nº 1.802 do Poder Executivo, passando a denominar-se Escola Superior de Agricultura de Pernambuco (ESAP), a qual foi transferida para o Bairro de Dois Irmãos, no Recife, pelo Decreto nº 82, de 12 de março de 1938.

No ano de 1947, através do Decreto-Lei nº 1.741 de 24 de julho, a Escola Superior de Agricultura de Pernambuco (ESA), a Escola Superior de Veterinária (ESV), o Instituto de Pesquisas Agronômicas (IPA), o Instituto de Pesquisas Zootécnica (IPZ) e o Instituto de Pesquisas Veterinárias (IPV) passam a constituir a Universidade Rural de Pernambuco (URP).

Através da Lei nº 1.837 de 17 de março de 1954, a Universidade Rural de Pernambuco (URP) passa a incorporar a Escola Superior de Agricultura (ESA), a Escola Superior de Veterinária (ESV) e o Instituto de Pesquisas Agronômicas (IPA) até que fosse possível a organização das demais Unidades previstas no Decreto Lei nº 1.741 de 24 de julho de 1947.

No ano seguinte, a Universidade Rural de Pernambuco (URP), passa a integrar o Sistema Agrícola Superior do Ministério da Agricultura através da Lei nº 2.524 de 4 de julho de 1955, combinada com a Lei nº 2.290, de 13 outubro de 1956.

Em 04 de julho de 1955, através da Lei Federal nº 2.524, a Universidade foi então federalizada, passando a fazer parte do Sistema Federal de Ensino Agrícola Superior. Com a

promulgação do Decreto Federal nº 60.731, de 19 de maio de 1967, a instituição passou a denominar-se oficialmente Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE).

No início dos anos de 70, a Universidade passou por reformas estruturais, que caracterizou momento de grandes transformações, como a mudança do sistema acadêmico para o regime flexível de créditos e a criação de novos cursos de Graduação: Zootecnia, Engenharia de Pesca, Ciências Domésticas, Bacharelado em Ciências Biológicas e Licenciatura em Ciências Agrícolas. Em 1975, dando continuidade a esse processo de desenvolvimento, foram implantados os cursos de Engenharia Florestal e Licenciatura em Ciências com habilitações em Física, Química, Matemática e Biologia.

Ainda na década de 70, a UFRPE iniciou suas atividades de oferta de Curso de Pós-Graduação *Stricto Sensu* com a criação do *Mestrado* em Botânica (1973). A década seguinte se destacou pela reformulação do curso de Licenciatura em Ciências com suas habilitações. No ano de 1988, esse curso foi desmembrado em quatro novos cursos: Licenciatura Plena em Física, em Química, em Matemática e em Ciências Biológicas, com início de funcionamento no primeiro semestre letivo de 1989. Outro momento relevante para os currículos ocorreu em 1990, quando o sistema seriado semestral foi reimplantado para todos os cursos com funcionamento no turno diurno.

O desenvolvimento da UFRPE continuou nos anos 2000, com a criação dos cursos de Licenciatura em Computação e de Engenharia Agrícola, em 2001. Mas, com certeza o principal marco se traduz na criação das Unidades Acadêmicas, em 2005, através do Programa de Expansão do Sistema Federal do Ensino Superior, a Unidade Acadêmica de Garanhuns (UAG) foi a primeira expansão universitária a ser instalada no país, tendo suas atividades iniciadas no segundo semestre de 2005, com os cursos de Agronomia, Licenciatura Normal Superior, atualmente Licenciatura em Pedagogia, Medicina Veterinária e Zootecnia.

Em 17 de outubro de 2005, com a aprovação do Conselho Universitário Resolução nº 147, a UFRPE implantou no interior do Estado, no Município de Serra Talhada, na microrregião do sertão do Pajeú, a Unidade Acadêmica de Serra Talhada (UAST). Com os cursos de graduação em Agronomia, Bacharelado em Ciências Biológicas, Ciências Econômicas, Engenharia de Pesca, Sistemas de Informação, Licenciatura Plena em Química.

Ainda no processo de expansão e inclusão social, em 2005, através do Programa Pró-Licenciatura do Ministério da Educação, a UFRPE iniciou as atividades do ensino de graduação na modalidade à distância. Em 2006, o MEC implantou, o Programa Universidade Aberta do

Brasil (UAB) tendo como prioridade a formação de profissionais para a Educação Básica. Para atingir este objetivo central a UAB realiza ampla articulação entre instituições públicas de ensino superior, estados e municípios brasileiros. Nesse mesmo ano, a Universidade se engajou no programa UAB.

Desde então, a UFRPE destaca-se no cenário pernambucano e no âmbito Norte-Nordeste como uma das instituições pioneiras na oferta de cursos na modalidade à distância. Essa experiência resultou do engajamento dos seus profissionais comprometidos com o processo de ampliação das atividades educacionais da UFRPE, visando a difusão de cursos de nível superior para atender a uma demanda de formação profissional, há muito tempo reprimida em vários municípios.

A formação profissional dos docentes revela-se como desafio, devido às lacunas existentes nas qualificações dos professores que atuam, principalmente, em municípios localizados nas zonas rurais do Brasil. Quando se trata de formação docente na área de ciências exatas, esse quadro se torna ainda mais preocupante. Diante disso, as propostas inicialmente apresentadas pela UFRPE foram: Licenciatura em Física e Licenciatura em Computação.

Também em função da crescente demanda por profissionais da área tecnológica, principalmente, considerando o incremento do setor tecnológico no Estado de Pernambuco, por meio das atividades no Porto Digital e no Porto de Suape, o curso de Bacharelado em Sistemas de Informação foi implantado no ano de 2007.

O Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais – REUNI, instituído pelo Decreto nº 6.096, de 24 de abril de 2007, tem como um dos seus objetivos dotar as universidades federais das condições necessárias para ampliação do acesso e permanência na educação superior, Este programa pretende congrega esforços para a consolidação de uma política nacional de expansão da educação superior pública, buscando elevar a oferta de educação superior para, pelo menos, 30% dos jovens na faixa etária de 18 a 24 anos, até o final da década.

A partir de 2008, devido à realização do Projeto de Reestruturação, Expansão e Verticalização do Ensino, Pesquisa e Extensão da Universidade Federal Rural de Pernambuco, cujos objetivos e metas têm como referência as diretrizes do Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais – REUNI, a UFRPE implantou 11 (onze) novos cursos no Campus Dois Irmãos e nas Unidades Acadêmicas de Garanhuns e Serra

Talhada, além disso, aumentou o quantitativo de vagas em muitos de seus cursos ofertados em Recife.

Através do processo de expansão, a Federal Rural de Pernambuco levou cursos das Ciências Agrárias, mas também de outras áreas de conhecimento, para o interior. Em Garanhuns, foram criados os cursos de Agronomia, Medicina Veterinária, Zootecnia, Licenciaturas em Letras e Pedagogia, Ciência da Computação e Engenharia de Alimentos. Em Serra Talhada, além dos cursos de Agronomia, Zootecnia e Engenharia de Pesca, funcionam os cursos de Bacharelado em Ciências Biológicas, Licenciaturas em Química e Letras, Bacharelado em Sistemas de Informação, Administração e Ciências Econômicas. Em Recife, os novos cursos são de Administração, Ciência da Computação, Licenciatura em Letras e em Educação Física.

A Universidade Federal Rural de Pernambuco também conta com o Colégio Dom Agostinho Ikas que, em 1971, iniciou seu funcionamento no centro de São Lourenço da Mata, local onde funciona até a presente data. Em setembro de 2000, o Colégio recebeu do Grupo Votorantim a doação de área com 34,7 ha, na localidade de Tiúma, em São Lourenço da Mata, voltando seu planejamento para expansão das atividades de ensino na nova área.

A Universidade iniciou a oferta de cursos na modalidade a distância em 2005, por meio do Programa Pró-Licenciatura do Ministério da Educação. Em 2006, o MEC implantou, o Programa Universidade Aberta do Brasil (UAB) tendo como prioridade a formação de profissionais para a Educação Básica. Para atingir este objetivo central a UAB realizou ampla articulação entre instituições públicas de ensino superior, estados e municípios brasileiros. Em 2009, a UFRPE passou a ofertar curso de Pós-Graduação *Lato Sensu* em Ensino de Ciências e Matemática nesta modalidade, atendendo a cerca de 500 profissionais nos estados de Pernambuco, Ceará, Paraíba e Piauí.

A Unidade Acadêmica do Cabo de Santo Agostinho teve suas atividades iniciadas no segundo semestre de 2014, oferecendo cinco cursos de Engenharia (Civil, Elétrica, Eletrônica, Mecânica e de Materiais) dentro do objetivo de geração *in loco* de profissionais com formação técnica especializada para dar suporte às áreas em expansão industrial do Estado. Além disso, as graduações de Engenharia visam o fortalecimento do processo de desenvolvimento dos polos empresariais/industriais da região e do país, por meio da realização de pesquisas de ponta e projetos de inovação tecnológica e da formação de parcerias institucionais.

Em 2017, foi anunciada a implantação da Unidade Acadêmica de Belo Jardim da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UABJ/UFRPE), através da Resolução CONSU/UFRPE

n.º 098/2017, na qual serão ofertados os cursos de Engenharia Química, Engenharia de Controle e Automação Industrial, Engenharia de Computação e Engenharia Hídrica.

1.1. HISTÓRICO DO CURSO

Locado no Departamento de Tecnologia Rural (DTR), da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), o Curso de Bacharelado em Gastronomia foi criado em 21 de julho de 2004, por meio da Resolução N.º 213/2004 do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPE)/UFRPE. O reconhecimento pelo MEC ocorreu por meio da Portaria N.º 96 de 21 de junho de 2012, publicada no DOU N.º 120/sessão 1, em 22 de junho de 2012.

Concebido inicialmente como Bacharelado em Gastronomia e Segurança Alimentar, o Curso atendeu aos seguintes objetivos: preparar profissionais para atuar nas áreas administrativa, gerencial e operacional de empreendimentos de alimentos e bebidas; propiciar acesso a conhecimentos práticos, procedimentos administrativos mercadológicos, de segurança alimentar, de higiene, de culinária e de nutrição; e, desenvolver no profissional, além de outras características, a capacidade de inter-relação com áreas afins da Gastronomia.

As aulas se iniciaram em março de 2005, com o ingresso da primeira turma selecionada no Concurso Vestibular organizado pela COVEST. Na ocasião foram oferecidas 40 (quarenta) vagas, igualmente distribuídas em duas entradas anuais, e horário de funcionamento diurno, no período das 7h às 12h e de 13h às 18h. À época, o curso possuía uma carga horária total de 3.045 horas, abrangendo 46 disciplinas em regime seriado. Além das disciplinas, o discente teria que cumprir obrigatoriamente um Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO) de 360 horas, tendo o Curso uma duração de 7 (sete) semestres letivos. Existia a opção do grau de Tecnólogo em Gastronomia e Segurança Alimentar para o aluno que cursasse os 4 (quatro) primeiros semestres letivos e o ESO, perfazendo um total de 1.875 horas.

Em 2007, o Projeto Pedagógico do Curso passou por um processo de reestruturação, buscando melhor adequação à realidade social e tecnológica. Naquele momento, foi extinta a modalidade de Tecnólogo, uma vez que o Estado de Pernambuco possuía, como entidade competente para este fim, o Centro Federal de Educação Tecnológica (CEFET-PE).

A partir de 2009, o ENEM (Exame Nacional do Ensino Médio) passou a ser a etapa única de ingresso nos cursos da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), conforme orientação do Ministério da Educação (MEC). Após a divulgação das notas nacionalmente, os aprovados passam a fazer parte de um *ranking* (SISU) a ser utilizado pelas universidades que

adotarem o exame como forma única de acesso aos cursos de graduação. De acordo com o desempenho e com as opções de cada aluno, as instituições processarão as matrículas.

Em 2012, o Curso foi reconhecido pelo MEC, via Portaria n. 96/2012, publicada no D.O.U. em 22 de junho de 2012, e foi avaliado com conceito 3 (três). Neste mesmo ano, o curso passou a ser denominado de Bacharelado em Gastronomia, sendo suprimida a titulação de Bacharel em Segurança Alimentar. Em 2015, foi solicitada a ampliação do número de entrada para 60 alunos por ano, igualmente divididos em duas entradas.

A renovação de reconhecimento de Curso, junto ao MEC, foi efetivada via Portaria n. 629 de 23 de junho de 2017, publicada no D.O.U. em 26 de junho de 2017, ocasião em que o curso foi avaliado com conceito 4 (quatro).

O curso de Bacharelado em Gastronomia da UFRPE está estruturado em quatro eixos de conhecimento inter-relacionados: **Gestão e Empreendedorismo; Ciência dos Alimentos; Técnicas Gastronômicas e Humanidades**, que permitem ao egresso, entre outros, seguir a carreira acadêmica e atuar profissionalmente em diversos segmentos de estabelecimentos de alimentos e bebidas. Ademais, estes eixos possibilitam desenvolvimento das seguintes linhas de ensino, pesquisa e extensão:

- **Gestão e empreendedorismo:** formação que permitirá aos egressos do Curso agregar capacidades gerenciais e estratégicas às organizações da área de alimentos e bebidas. Para tanto, deverão cursar as disciplinas: Planejamento físico e organizacional dos serviços de alimentação, Aplicativos de informática para a gastronomia, Segurança do trabalho, Organização de eventos, Serviço de bar e restaurante, Gestão de pessoas e serviços, Gestão ambiental e responsabilidade social, Ética e legislação: trabalhista e empresarial, Empreendedorismo, Controle de custos aplicado à gastronomia e Projeto de ambientação e *design* para restaurantes e similares.
- **Ciência dos Alimentos:** os discentes serão capacitados em disciplinas de formação científica. As disciplinas deste eixo são: Planejamento de cardápios, Microbiologia dos alimentos, Bioquímica dos alimentos, Higiene e segurança na produção dos alimentos, Química culinária, Matérias primas de origem vegetal, Gastrotecnia, Métodos e técnicas de conservação dos alimentos e Enologia. Esta formação permitirá que nossos profissionais atuem em Unidades de Alimentação, indústrias alimentícias, setores de pesquisa e consultoria.

- **Técnicas Gastronômicas:** nesta área estão inseridas as disciplinas de Habilidades e técnicas culinárias I, Cozinha Fria, Habilidade e técnicas culinárias II, Cozinha clássica I, Cozinha brasileira I, Cozinha clássica II, Cozinha brasileira II, Cozinha europeia, Cozinha típica de Pernambuco, Cozinha das Américas, Panificação, Confeitaria e doçaria, Cozinha oriental e Cozinha alternativa. Com esta formação nossos profissionais poderão atuar como Chefes de Cozinha e consultoria em serviços de alimentação.
- **Humanidades:** por meio das disciplinas, Metodologia do estudo científico, História da alimentação, Francês instrumental, Espanhol instrumental, Sociologia aplicada à gastronomia, Segurança alimentar e Nutricional e Inglês instrumental, o egresso terá um fortalecimento nas ações sociais linguística e da criatividade.

Ademais, os discentes terão a possibilidade de compor a formação profissional, fortalecendo eixo(s) escolhido(s), por meio de disciplinas optativas, disciplinas eletivas, estágios não obrigatório e obrigatório e atividades complementares.

2. JUSTIFICATIVA DE OFERTA DO CURSO

O curso de Bacharelado em Gastronomia da UFRPE foi pioneiro em Instituições Públicas, pois a maioria dos cursos existentes no Brasil eram de nível Técnico e Tecnológico em Instituições particulares e existe uma demanda do mercado por profissionais nesta área.

Em consonância com o mercado a presente matriz segue as diretrizes curriculares estipuladas pelo MEC para os cursos de Bacharelado em termo de carga horária obrigatória, bem como para a formação livre a que os discentes possam optar, de acordo com o(s) eixo(s) escolhido(s), proporcionando melhor inclusão do mercado de trabalho.

A Matriz procura contemplar as diretrizes do Projeto Pedagógico do Curso regulamentadas pela Pró-reitoria de Ensino de Graduação da UFRPE, por meio da Resolução nº 220/2016, quanto à estrutura curricular, contemplando necessariamente três (3) eixos da formação: específica, complementar e livre.

Ademais, em 2011, a partir da visita de reconhecimento do Curso realizada pelo MEC, evidenciou-se a necessidade de uma nova adequação da Matriz Curricular, no que concerne à distribuição de disciplinas práticas e teóricas. A equipe de avaliação designada pelo MEC também observou desproporcionalidade de carga horária de conteúdos práticos e teóricos, uma vez que consideraram que os cursos de Bacharelado devem propiciar um perfil de formação em atividades teóricas com objetivos tanto profissionais como acadêmicos.

Além disso, deve-se considerar que a retirada do título de Segurança Alimentar incorreu em uma nova identidade do curso, mais próxima da interseção nas áreas de Ciências Sociais Aplicadas (cursos de Administração, Hotelaria e Turismo), das Ciências Humanas (cursos de História e Ciências Sociais), Ciências Agrárias (área de Ciências e Tecnologia dos Alimentos) e Ciências da Saúde (área de Nutrição), nas quais se dá, de forma cada vez mais nítida, o reconhecimento do papel das práticas alimentares como formadoras de uma realidade social.

De fato, observa-se que os cursos de Bacharelado em Gastronomia ainda procuram o seu lugar nas Áreas de Conhecimento, o que se constitui como um dos desafios no processo de formalização da formação em Gastronomia, em outras palavras, na sua inserção no ambiente acadêmico. Tal insegurança tende a ser minimizada com a HOMOLOGAÇÃO das diretrizes curriculares que deverá advir como próxima etapa no processo de reconhecimento da profissão de Bacharel em Gastronomia.

Nessa conjuntura, e ainda considerando o processo de monitoramento e avaliação como parte essencial e prevista nos instrumentos de planejamento, justifica-se a importância

do Curso de Bacharelado em Gastronomia da UFRPE, bem com a reformulação do Projeto Pedagógico do Curso.

3. OBJETIVOS

3.1. OBJETIVO GERAL

Formar bacharéis em Gastronomia para exercer as atividades de gestão na produção e serviço de alimentos e bebidas, no desenvolvimento de pesquisas e na difusão de conhecimentos gastronômicos.

3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Ministrar conteúdos teórico-científicos necessários à formação do Bacharel em Gastronomia.
- Possibilitar a compreensão da importância da Gastronomia como campo de conhecimento, dentro de um contexto histórico e articulada às questões regionais e mundiais.
- Fornecer uma formação técnica e humanística conectada às exigências do mercado de trabalho.
- Fomentar a aquisição de visão crítica, capacidade analítica e criativa adequadas às novas demandas tecnológicas e sociais.
- Desenvolver a capacidade de comunicação e trabalho em equipe para resolução de diversas situações e busca de soluções eficazes.

4. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

O mercado tem apresentado mudanças com relação aos serviços oferecidos ao consumidor. Tal fato decorre dos avanços tecnológicos nesse segmento e da reorganização do mercado de alimentos e bebidas em processo no País. Dessa forma, o consumidor passa a perceber e exigir continuidade da qualidade no produto e no serviço. Diante disso, o egresso do curso de Bacharelado em Gastronomia terá competências para atuar nas áreas administrativas, gerenciais e operacionais de empreendimentos de alimentos e bebidas, a exemplo de restaurantes e bares de diversas especialidades, *buffets*, *resorts*, parques de lazer, empresas de serviços alimentícios (congelados, *fast foods* e alimentação industrial), *catering* (empresas de fornecimento de refeições para linhas de transporte e gastronomia hospitalar) e prestar assessoria e consultoria nos diversos empreendimentos de alimentos e bebidas. Ademais, estará capacitado para atuar no desenvolvimento de estudos de pesquisa e desenvolvimento com alimentos e bebidas.

O Bacharel em Gastronomia poderá atuar nos setores público, privado e organizações não governamentais da sociedade civil organizada, estando apto a desenvolver planos, programas e projetos, realizar pesquisas, avaliar projetos de investimentos, e atuar em avaliações, consultorias e perícias. Em todas as atividades poderá contribuir para o desenvolvimento da gastronomia regional, nacional e internacional, focando na ética e na sustentabilidade ambiental, social e econômica em todas as etapas do processo em desenvolvimento.

O egresso do curso de Bacharelado em Gastronomia poderá desenvolver atividades profissionais nas áreas de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Gestão e Empreendedorismo, Técnicas Culinárias e Humanidades contribuindo para o fortalecimento da Gastronomia local, regional, nacional e mundial.

5. COMPETÊNCIAS, ATITUDES E HABILIDADES

O egresso deverá apresentar uma sólida formação básica e domínio técnico dos estudos relacionados com a formação especializada e profissional, alinhando conceitos teóricos com a formação prática da gastronomia, desenvolvendo habilidades dentro da ética profissional e humana e da responsabilidade social e ambiental. Dentre as habilidades, podemos citar como principais:

- Atuar nas áreas administrativas, gerenciais e operacionais de diferentes setores de alimentos e bebidas, com conhecimentos teórico-práticos de procedimentos administrativos, mercadológicos, de segurança e higiene, operacionalização de serviço e culinária.
- Desenvolver capacidade de inter-relacionar áreas afins à área de gastronomia.
- Realizar avaliações, consultorias, perícias e outras atividades correlatas aos assuntos atinentes à sua formação.
- Coordenar e atuar em pesquisa e desenvolvimento na área de Gastronomia e Ciência e Tecnologia de Alimentos.
- Atuar no desenvolvimento de estudos de inovação para indústrias de alimentos e bebidas.

6. CAMPO DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL

Este profissional poderá atuar em restaurantes e bares de diversas especialidades, *buffets*, *resorts*, parques de lazer, empresas de serviços alimentícios (congelados, *fast foods* e alimentação industrial), *catering* (empresas de fornecimento de refeições para linhas de transporte e gastronomia hospitalar) e prestar assessoria e consultoria nos diversos empreendimentos de alimentos e bebidas, em empresas dos setores público, privado e de organizações não governamentais da sociedade civil organizada.

Ademais, estará capacitado a participar de estudos de pesquisa e desenvolvimento nas áreas de Nutrição, Ciência e Tecnologia de Alimentos, Administração, Turismo, História e Antropologia, Sociologia, Economia de Recursos Humanos, Economia do Bem-Estar Social, Tecnologia Química e Jornalismo e Editoração.

Na área acadêmica existe mercado para profissionais desta área nos cursos Tecnólogos e de Bacharelado em Gastronomia e áreas afins.

7. REQUISITOS DE INGRESSO

O ingresso de alunos nos cursos de graduação da Universidade Federal Rural de Pernambuco ocorre através do ENEM via SiSu e do Ingresso Extra.

Ingresso através de ENEM: A Universidade Federal Rural de Pernambuco adota o Sistema de Seleção Unificado (SiSU), anual e ocorre através de seleção baseada na nota do Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM) para as duas entradas semestrais dos diferentes cursos de graduação.

Ingresso Extra: Além do ingresso semestral, a partir da seleção do vestibular, a UFRPE conta com mecanismos que permitem o ingresso de alunos, em outras modalidades de acesso, duas vezes ao ano, em datas previstas e com editais publicados pela Pró-Reitoria de Ensino de Graduação (PREG), nos quais são divulgados quais os cursos têm vagas disponíveis para este acesso. Este ingresso pode ser das seguintes formas:

- **Reintegração:** após ter perdido o vínculo com a Universidade, o aluno que tenha se evadido pelo período máximo de integralização de seu curso poderá requerer a reintegração, uma única vez, no mesmo curso (inclusive para colação de grau), desde que tenha condições de concluir o curso dentro do prazo máximo permitido (considerando o prazo do vínculo anterior e o que necessitaria para integralização do currículo) e que não possua 04 ou mais reprovações em uma mesma disciplina. (Fundamentação: Res. 100/83 do CEPE/UFRPE, de 16/09/1983 e Res 179/91, de 01/10/1991 e Res.354/2008 do CEPE/UFRPE, de 13 de junho de 2008).
- **Reopção:** o aluno regularmente matriculado e ingresso na UFRPE através de Vestibular que esteja insatisfeito com o seu curso poderá se submeter à transferência interna para outro curso de Graduação da UFRPE, de uma área de conhecimento afim ao seu de origem, de acordo com a existência de vagas no curso pretendido, desde que tenha cursado, no mínimo, 40% do currículo original do seu curso e que disponha de tempo para integralização curricular, considerando os vínculos com o curso anterior e pretendido. (Fundamentação: Res.34/97 do CEPE/UFRPE, de 16/01/1997).
- **Transferência Externa :** a Universidade recebe alunos de outras Instituições de Ensino Superior, vinculados a cursos reconhecidos pelo CNE, que desejam continuar o curso iniciado ou ingressar em curso de área afim, que estejam com vínculo ativo ou trancado com a Instituição de origem, que tenham condições de integralizar o currículo dentro do seu prazo máximo, considerando o prazo na outra Instituição de Ensino Superior e o que

necessitaria cursar na UFRPE e que tenham cursado todas as disciplinas constantes do primeiro período da matriz curricular do curso pretendido na UFRPE. Salvo nos casos de transferência ex-officio (que independem de vagas), é necessário, para ingresso, que o curso tenha vagas ociosas. (Fundamentação: Res. 124/83 do CEPE/UFRPE, de 19/12/1983 e 180/91 do CEPE/UFRPE de 01/10/1991).

- Portadores de Diploma de Curso Superior: os portadores de diploma de curso superior reconhecido pelo CNE que desejam fazer outro curso superior na UFRPE, em área afim, podem também requerer o ingresso, desde que sobrem vagas no curso desejado, após o preenchimento pelas demais modalidades (Fundamentação: Res. 181/91 do CEPE/UFRPE, de 01/10/1991).

As formas seguintes de ingressos independem de vagas e não há necessidade de publicação de edital da Pró-Reitoria:

- Cortesia Diplomática: em atendimento ao que determina o Decreto 89.758, de 06.06.84, Art. 81, item III, da Constituição, que dispõe sobre matrícula por cortesia, em cursos de graduação, em Instituições de Ensino Superior, de funcionários estrangeiros de Missões Diplomáticas, Repartições Consulares de Carreira e Organismos Internacionais, e de seus dependentes legais a UFRPE aceita alunos incluídos nas seguintes situações: funcionário estrangeiro, de missão diplomática, ou repartição consular de carreira no Brasil, e seus dependentes locais; funcionário estrangeiro de organismo internacional que goze de privilégios e imunidades em virtude de acordo entre o Brasil e a organização, e seus dependentes legais; técnico estrangeiro, e seus dependentes legais, que preste serviço em território nacional, no âmbito de acordo de cooperação cultural, técnica, científica ou tecnológica, firmado entre o Brasil e seu país de origem, desde que em seu contrato esteja prevista a permanência mínima de 1 (um) ano no Brasil e técnico estrangeiro, e seus dependentes legais, de organismo internacional, que goze de privilégios e imunidades em virtude de acordo entre o Brasil e a organização, desde que em seu contrato esteja prevista a permanência mínima de 1 (um) ano em território nacional. Este tipo de ingresso nos cursos de graduação se dá mediante solicitação do Ministério das Relações Exteriores, encaminhada pelo Ministério de Educação, com a isenção do concurso vestibular e independentemente da existência de vaga, sendo, todavia, somente concedido a estudantes de país que assegure o regime de reciprocidade e que seja portador de visto diplomático ou oficial.

- Programa de Estudantes-Convênio de Graduação (PEC-G): alunos provenientes de países em vias de desenvolvimento, especialmente da África e da América Latina. são aceitos como estudantes dos cursos de Graduação da URPE. Estes alunos são selecionados diplomaticamente em seus países pelos mecanismos previstos no protocolo do PEC-G e dentro dos princípios norteadores da filosofia do Programa, sendo alunos de tempo integral, para que possam integralizar o curso em tempo hábil. Não podem ser admitidos através desta modalidade, o estrangeiro portador de visto de turista, diplomático ou permanente; o brasileiro dependente de pais que, por qualquer motivo, estejam prestando serviços no exterior; o indivíduo com dupla nacionalidade, sendo uma delas brasileira.
- Transferência Obrigatória ou Ex-officio: é a transferência definida na Lei n.º 9.536, de 11/12/97 que regulamenta o Art. 49 da Lei n.º 9.394, de 20/12/96 (nova LDB), Portaria Ministerial n.º 975/92, de 25/06/92 e Resolução n.º 12, de 02/07/94 do Conselho Federal de Educação. Esta transferência independe da existência da vaga e época atingindo o servidor público federal da administração direta ou indireta, autarquia, fundacional, ou membro das forças armadas, regidos pela Lei n.º 8.112, inclusive seus dependentes, quando requerido em razão de comprovada remoção ou transferência Ex-Offício. A transferência deverá implicar em mudança de residência para o município onde se situar a instituição recebedora ou para localidade próxima a esta, observadas as normas estabelecidas pelo CFE.

8. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O curso de Bacharelado em Gastronomia da UFRPE está estruturado em quatro eixos de conhecimento, inter-relacionados: **Gestão e empreendedorismo; Ciência dos Alimentos; Técnicas Gastronômicas e Comunicação, cultura e arte.**

As disciplinas de LIBRAS (cód. 04341) e Educação das Relações Étnico-Raciais (cód. 05145) são ofertadas como disciplinas optativas, a temática referente à Educação Ambiental é abordada na disciplina obrigatória Gestão Ambiental e Responsabilidade Social (cód. 05303) e as temáticas de Educação em Direitos Humanos possui temáticas tratadas interdisciplinamente durante o Curso.

As disciplinas estão distribuídas nos núcleos de formação básica (disciplinas de caráter fundamental de formação), específico (disciplinas voltadas ao aprofundamento das básicas) e profissionalizante (disciplinas que permeiam a atuação profissional), apesar de não terem sido divulgadas, pelo MEC, as Diretrizes Curriculares para curso de Bacharelado em Gastronomia.

DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA TOTAL POR CONTEÚDO DE FORMAÇÃO

CONTEÚDOS DE FORMAÇÃO	CARGA HORÁRIA
FORMAÇÃO BÁSICA	885 h
FORMAÇÃO ESPECÍFICA:	1.650 h
FORMAÇÃO PROFISSIONAL (ESO):	360 h
FORMAÇÃO COMPLEMENTAR: ATIVIDADES CURRICULARES COMPLEMENTARES	120 h
TOTAL	3.015 h

8.1. FUNCIONAMENTO DO CURSO

O curso de Bacharelado em Gastronomia da UFRPE funciona em Sistema Flexível de Créditos, com 201 (duzentos e um) créditos distribuídos em 8 (oito) semestres, com a duração prevista de 4 (quatro) anos, perfazendo uma carga horária total de 3.015 horas. As disciplinas são distribuídas durante os semestres considerando a sequência de conhecimento em cada área do Curso e a integração dos conteúdos programáticos.

DISTRIBUIÇÃO DAS DISCIPLINAS POR ÁREA DO CURSO

ÁREA DO CURSO	DISCIPLINAS
Gestão e empreendedorismo	Planejamento físico e organizacional dos serviços de alimentação, Aplicativos de informática para a gastronomia, Segurança do trabalho, Organização de eventos, Serviço de bar e restaurante, Gestão de pessoas e serviços, Gestão ambiental e responsabilidade social, Ética e legislação: trabalhista e empresarial, Empreendedorismo, Controle de custos aplicado à gastronomia e Projeto de ambientação e <i>design</i> para restaurantes e similares
Ciência dos Alimentos	Planejamento de cardápios, Microbiologia dos alimentos, Bioquímica dos alimentos, Higiene e segurança na produção dos alimentos, Química culinária, Matérias primas de origem vegetal, Gastrotecnia, Métodos e técnicas de conservação dos alimentos e Enologia
Técnicas Gastronômicas	Habilidades e técnicas culinárias I, Cozinha Fria, Habilidade e técnicas culinárias II, Cozinha clássica I, Cozinha brasileira I, Cozinha clássica II, Cozinha brasileira II, Cozinha europeia, Cozinha típica de Pernambuco, Cozinha das américas, Panificação, Confeitaria e doçaria, Cozinha oriental e Cozinha alternativa
Humanidades	Metodologia do estudo científico, História da alimentação, Francês instrumental, Espanhol instrumental, Sociologia aplicada à gastronomia, Segurança alimentar e Nutricional e Inglês instrumental

O regime de funcionamento do Curso é o Regime Flexível de Créditos. No Regime Flexível de Créditos as disciplinas do curso podem ser cumpridas isoladas ou sequencialmente, oferecendo ao estudante a oportunidade de elaborar seu plano de estudos, obedecendo às exigências de pré-requisitos. As disciplinas que exigem pré-requisitos são Planejamento de Cardápios, Higiene e Segurança na Produção de Alimentos, Química Culinária, Cozinha Clássica I, Habilidades e Técnicas Culinárias II, Cozinha Brasileira I, Gastrotecnia, Cozinha Clássica II, Serviços de Bar e Restaurante A, Cozinha Brasileira II, Cozinha Européia, Enologia, Métodos e Técnicas de Conservação de Alimentos, Gestão de Pessoas e Serviços, Cozinha Típica de Pernambuco, Cozinha das Américas, Confeitaria e Doçaria e Projeto de Ambientação e Design para Restaurantes e Similares.

O curso está estruturado de maneira a possibilitar ao alunado, a interação da teoria e prática no exercício da gastronomia por meio das atividades de ensino, pesquisa e extensão. Além disso, o aluno poderá realizar outras atividades que integrem o saber acadêmico a prática profissional ou conhecimentos e habilidades adquiridas dentro e/ou fora do ambiente

acadêmico. Estas poderão ser reconhecidas para efeito de integralização da carga horária mínima requerida nas Atividades Complementares do Curso.

A partir da integralização do segundo período o aluno terá a oportunidade de cursar as disciplinas optativas, perfazendo um total de 240h, e a possibilidade de realização do Estágio Curricular Não-obrigatório (Resolução UFRPE nº 677/2008), atividade facultativa e dependente da demanda do estudante. Esta última tem como principais objetivos iniciar a inserção no mercado de trabalho, complementar o ensino e aprendizagem, e propiciar uma experiência de prática profissional. É importante ressaltar que o aluno deve estar devidamente matriculado e a carga horária do estágio deverão ser compatível com as demais atividades acadêmicas, ou seja, após integralização das disciplinas de primeiro e segundo semestres.

A realização do Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO), elaboração de relatório e defesa pública do relatório são itens obrigatórios para integralização do curso de Bacharelado em Gastronomia. Esta atividade terá carga horária de 360h, sendo necessária a realização de matrícula, conforme dispõe a Resolução n. 678/2008 da UFRPE. O ESO tem como principais objetivos proporcionar ao aluno a convivência no ambiente de trabalho para desenvolvimento de habilidades técnicas e vivência de situações profissionais reais para aplicação, aprimoramento e complementação dos conhecimentos adquiridos e viabilizar o intercâmbio de informações entre a Universidade e os campos de estágio.

8.2. MATRIZ CURRICULAR

8.2.1 SÍNTESE DOS COMPONENTES OBRIGATÓRIOS

	Código	Nome	Carga Horária					Pré-requisitos
			Total	Teór.	Prát.	PCC	ESO	
1º	06279	Aplicativos de Informática para Gastronomia	60	60	-	-	-	Nenhum
	07221	Bioquímica dos Alimentos	60	60	-	-	-	Nenhum
	04788	História da Alimentação	30	30	-	-	-	Nenhum
	05258	Metodologia do Estudo Científico	60	60	-	-	-	Nenhum
	11100	Microbiologia dos Alimentos A	60	45	15	-	-	Nenhum
	11150	Planejamento Físico e Organizacional dos Serviços de Alimentação	45	45	-	-	-	Nenhum
	09344	Segurança do Trabalho	30	30	-	-	-	Nenhum

	em Gastronomia						
	Sub-Total	345	330	15	-	-	
2º	11121 Cozinha Fria	60	30	30	-	-	Nenhum
	04312 Francês Instrumental	60	60	-	-	-	Nenhum
	11120 Habilidades e Técnicas Culinárias I	60	30	30	-	-	Nenhum
	11118 Higiene e Segurança na Produção de Alimentos	60	60	-	-	-	11100 – Microbiologia dos Alimentos A
	11119 Organização de Eventos Gastronômicos	30	15	15	-	-	Nenhum
	11138 Planejamento de Cardápios	30	15	15	-	-	0721 – Bioquímica dos Alimentos
	07223 Química Culinária	60	60	-	-	-	0721 – Bioquímica dos Alimentos
	Sub-Total	360	270	90	-	-	
3º	11126 Cozinha Brasileira I	60	30	30	-	-	11120 – Habilidades e Técnicas Culinárias I
	11125 Cozinha Clássica I	60	30	30	-	-	11120 – Habilidades e Técnicas Culinárias I
	11152 Gastrotecnia	60	45	15			07223 – Química Culinária
	11151 Habilidades e Técnicas Culinárias II	60	30	30	-	-	11120 – Habilidades e Técnicas Culinárias I
	01453 Matérias Primas de Origem Vegetal	60	45	15	-	-	Nenhum
	NA Optativa I	60	60	-	-	-	Nenhum
	Sub-Total	360	240	120	-	-	
4º	11130 Cozinha Brasileira II	60	30	30	-	-	11151 – Habilidades e Técnicas Culinárias II
	11128 Cozinha Clássica II	30	15	15	-	-	11151 – Habilidades e Técnicas Culinárias II
	11154 Cozinha Européia	60	30	30	-	-	11151 – Habilidades e Técnicas Culinárias II
	11124 Enologia	60	45	15	-	-	07223 – Química Culinária
	03416 Espanhol Instrumental A	30	30	-	-	-	Nenhum
	11133 Métodos e Técnicas de Conservação dos Alimentos	60	60	-	-	-	11100 – Microbiologia dos Alimentos A
	11153 Serviços de Bar e Restaurante A	60	45	15	-	-	11150 – Planejamento Físico e Organizacional dos Serviços de Alimentação
	Sub-Total	360	255	105	-	-	
5º	11155 Cozinha das Américas	60	30	30	-	-	11120 – Habilidades e Técnicas Culinárias I
	11156 Cozinha Típica de Pernambuco	60	30	30	-	-	11120 – Habilidades e Técnicas Culinárias I
	05303 Gestão de Pessoas e Serviços	60	60	-	-	-	11153 – Serviços de Bar e Restaurante A
	NA Optativa II	60	60	-	-	-	Nenhum
	11122 Panificação	60	30	30	-	-	Nenhum
	11134 Segurança Alimentar e Nutricional	60	60	-	-	-	Nenhum
	Sub-Total	360	270	90	-	-	
6º	11132 Confeitaria e Doçaria	90	45	45	-	-	11152 - Gastrotecnia
	11131 Cozinha Oriental	60	30	30	-	-	Nenhum

7º	04526	Ética e Legislação: Trabalhista e Empresarial	60	60	-	-	-	Nenhum
	04173	Gestão Ambiental e Responsabilidade Social A	30	30	-	-	-	Nenhum
	NA	Optativa III	60	60	-	-	-	Nenhum
	04438	Sociologia Aplicada à Gastronomia	60	60	-	-	-	Nenhum
		Sub-Total	360	285	75	-	-	
	04160	Controle de Custos Aplicados a Gastronomia	60	60	-	-	-	Nenhum
	11162	Cozinha Alternativa	60	30	30	-	-	Nenhum
	04180	Empreendedorismo	60	60	-	-	-	Nenhum
	04317	Inglês Instrumental A	30	30	-	-	-	Nenhum
	NA	Optativa IV	60	60	-	-	-	Nenhum
	11157	Projeto de Ambientação e Design para Restaurantes e Similares	90	90	-	-	-	11138 – Planejamento de Cardápios 11153 – Serviços de Bar e Restaurante A
		Sub-Total	360	300	60	-	-	
	8º	04208	Educação Física	30	-	30	-	-
11002		Estágio Supervisionado Obrigatório	360	-	-	-	360	Nenhum
		Sub-Total	390	-	30	-	360	
Atividades Complementares			-	-	120	-		
Total			3.015	1.950	705	-	360	

8.2.2 SÍNTESE DOS COMPONENTES OPTATIVOS

Grupo/área de conhecimento				
CÓDIGO	DEPT.	DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA	PRÉ-REQUISITOS
11166	Tecnologia Rural	Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas	60h	07221/07223/ 11100
04464	Ciências Sociais	Antropologia do Corpo e da Saúde	60h	Nenhum
09151	Pesca e Aquicultura	Aproveitamento Integral do Pescado	75h	Nenhum
11460	Tecnologia Rural	As Humanidades na Formação do Gastrônomo	60h	Nenhum
07342	Morfologia e Fisiologia Animal	Biologia e Cultivo de Cogumelos	60h	Nenhum
09349	Pesca e Aquicultura	Controle de Qualidade e Conservação de Produtos Pesqueiros	75h	Nenhum
05479	Educação	Cooperativismo	60h	Nenhum
11163	Tecnologia Rural	Cozinha de Matriz Africana	60h	04788/11118/ 11120/11151
05268	Educação	Didática	60h	Nenhum
11464	Tecnologia Rural	Dimensionamento em Serviços de Alimentação	60h	Nenhum
05145	Educação	Educação das Relações Étnico-Raciais	60h	Nenhum
11550	Tecnologia Rural	Embalagem de Alimentos	45h	Nenhum

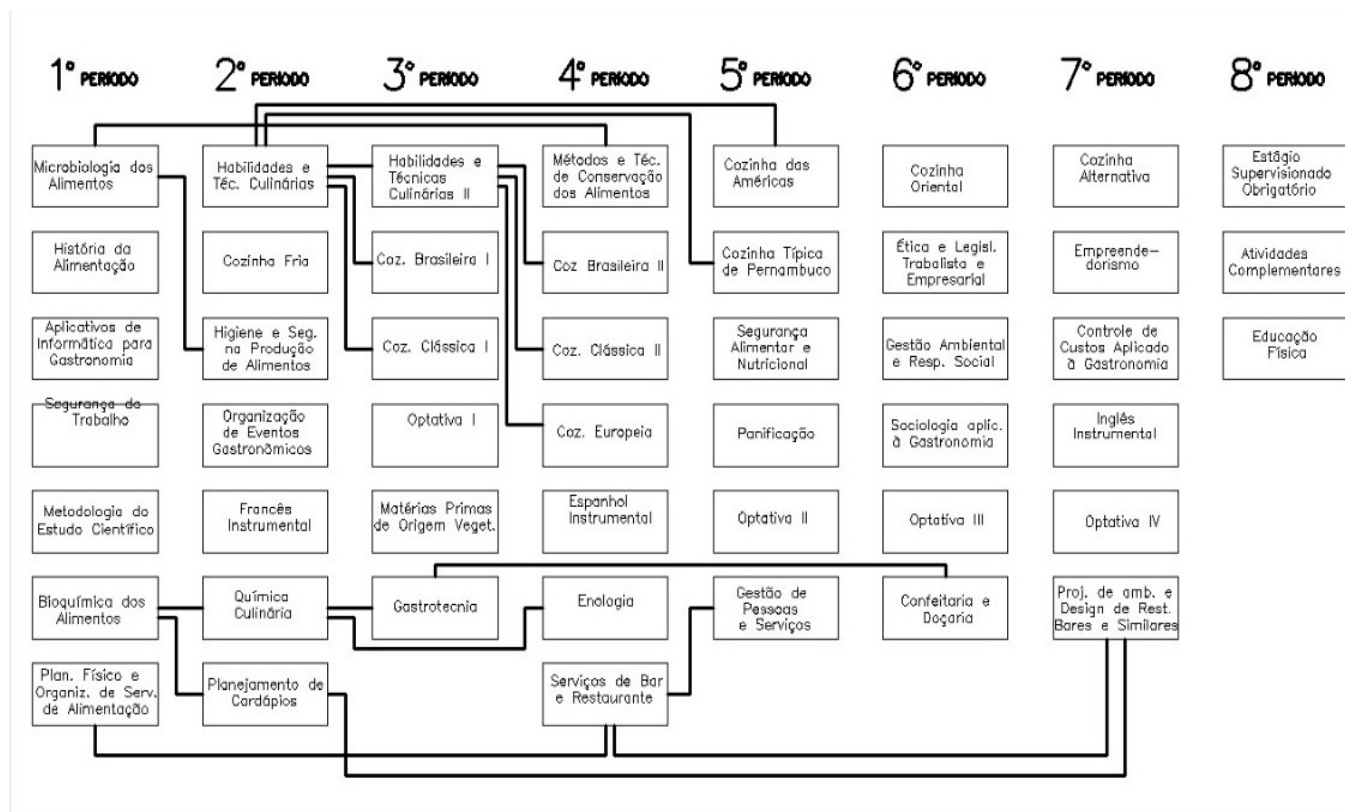
06275	Estatística e Informática	Estatística Básica	60h	Nenhum
07229	Morfologia e Fisiologia Animal	Fisiologia do Sabor	60h	07221/07223
11475	Tecnologia Rural	Gastronomia Saudável e Funcional	60h	07221/11120/ 11151
11461	Tecnologia Rural	Histórias e Curiosidades da Gastronomia	60h	4788
04410	Ciências Sociais	Introdução à Antropologia Cultural	60h	Nenhum
04450	Ciências Sociais	Introdução à Sociologia	60h	Nenhum
04341	Letras	Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS	60h	Nenhum
05251	Educação	Metodologia da Pesquisa	60h	Nenhum
11161	Tecnologia Rural	Microbiologia dos Alimentos de Origem Animal	60h	Nenhum
11165	Tecnologia Rural	Nutrição Humana Básica	60h	11138
03314	Ciências Domésticas	Nutrição I	60h	Nenhum
03315	Ciências Domésticas	Nutrição II	60h	3314
11167	Tecnologia Rural	Parasitologia e Acarologia Aplicada aos Alimentos	60h	Nenhum
01503	Agronomia	Plantas Medicinais, Condimentares e Aromáticas	60h	Nenhum
05347	Educação	Psicologia Aplicada às Relações Humanas	90h	Nenhum
05346	Educação	Psicologia Aplicada às Relações Sociais	90h	Nenhum
05315	Educação	Psicologia Geral	45h	Nenhum
05324	Educação	Psicologia Organizacional	60h	Nenhum
05320	Educação	Psicologia Sociedade e Educação	45h	Nenhum
04468	Ciências Sociais	Sociologia Rural	60h	Nenhum
11471	Tecnologia Rural	Tecnologia da Cachaça	30h	Nenhum
11158	Tecnologia Rural	Tecnologia de Carne e Produtos Derivados	60h	Nenhum
11159	Tecnologia Rural	Tecnologia de Leite e Produtos Derivados	60h	Nenhum
11465	Tecnologia Rural	Tecnologia de Produtos Cárneos: emulsionados, reestruturados e defumados	60h	Nenhum
11147	Tecnologia Rural	Tecnologia do Pescado A	60h	Nenhum
11148	Tecnologia Rural	Tecnologia do Pescado B	60h	11147
11164	Tecnologia Rural	Tecnologia e Gastronomia Cervejeira	60h	07221/07223/ 11100

8.2.3 SÍNTESE DA CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO

Detalhamento das cargas horárias	Carga horária	Percentual em relação à Carga horária total do curso
Carga horária total	3.015h	-
Disciplinas Obrigatórias	2.295h	76,12%
Disciplinas Optativas	240h	7,96%
Estágio Supervisionado Obrigatório – ESO	360h	11,94%
Atividades Acadêmicas Curriculares	120h	3,98%

8.3. REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DA MATRIZ CURRICULAR

Neste item é importante ressaltar que o curso de Bacharelado em Gastronomia da UFRPE não participa do ENADE.



Carga horária disciplinas obrigatórias: 2.295h

Carga horária disciplinas optativas: 240h

ESO: 360h

ACC: 120h

Carga horária total: 3.015h

8.4. EMENTA DAS DISCIPLINAS

1º PERÍODO		
DISCIPLINA: Aplicativos de Informática para Gastronomia (cod 06279)		
DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA: Dep. Estatística e Informática/Dois Irmãos		
CARHA HORÁRIA TOTAL: 60h	NÚMERO DE CRÉDITOS: 4	
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 4h	TEÓRICAS: 60h	PRÁTICAS: -
PRÉ-REQUISITOS: N.A.		
CO-REQUISITOS: N.A.		
SEMESTRE DE APLICAÇÃO: Primeiro		
EMENTA		
Noções de Software e Sistemas Operacionais. Editores de Texto. <i>Softwares</i> de Apresentação e de Gerenciamento de empreendimentos de alimentos e bebidas. Planilhas eletrônicas. Redes de Computadores.		
OBJETIVO		
Fornecer noções básicas de microinformática enfatizando a importância do uso de planilhas eletrônicas e <i>softwares</i> de gerenciamento de empreendimentos de alimentos e bebidas.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
<p>Teórico</p> <p>Unidade I. NOÇÕES DE SOFTWARES. Tipos de software: básico e aplicativo. Software básico: sistemas operacionais e tradutores. Software aplicativo: tipos e funções. Software de Apresentação - operações básicas; operações com slides; recursos de texto e recursos gráficos; utilização de equações, tabelas e gráficos; e, comparação de software de apresentação.</p> <p>Unidade II. DEFINIÇÕES. Interface de linha de comando. Interface gráfica. Categorias de sistemas operacionais: multitarefa, multiusuários e multiprocessadores. Sistemas operacionais para microcomputadores: comandos básicos de sistemas operacionais de interface gráfica e de interface de linha de texto. Gerenciamento de arquivos. Gerenciamento de hardware.</p> <p>Unidade III. EDITORES DE TEXTOS. Criando um documento: armazenamento, recuperação e impressão de textos. Seleção, cópia e transferência de blocos. Formatação de texto: fonte, parágrafo, tipos de alinhamento e utilização de macros. Elementos gráficos, figuras e editoração de textos. Noções macros. Comparação de Editores.</p> <p>Unidade IV. PLANILHAS ELETRÔNICAS. Operações básicas: criar, abrir e salvar e imprimir. Operações com planilhas: mover, gerenciar alterar e formatar. Trabalhando com gráficos: criar formatar e importar.</p> <p>Unidade V. REDES. Histórico. Objetivos. Meios de comunicação. Tipos de redes: redes locais e redes remotas. Topologias de rede: barramento, estrela, anel. Acesso a computadores remotos. Transferência de arquivos. Correio eletrônico.</p> <p>Unidade VI. APLICATIVOS PARA GASTRONOMIA. <i>Softwares</i> de gerenciamento de reservas, almoxarifado, compras, engenharia de cardápios, movimento de sala. Intranet para pedidos e fechamento de conta. Emissão de notas fiscais. Elaboração de <i>home pages</i>.</p> <p>Prático</p> <p>Unidade III. Trabalhos com elaboração e formatação de textos.</p> <p>Unidade IV. Elaboração de planilhas eletrônicas e diferentes tipos de gráficos.</p> <p>Unidade V. Utilização consciente de redes.</p> <p>Unidade VI. Utilização de aplicativos para atividades gerenciais, emissão de notas fiscais. Etapas para elaboração de <i>home pages</i>.</p>		
BIBLIOGRAFIA		
<p>BÁSICA:</p> <p>NORTON, P. Introdução à Informática. Editora Makron Books, 1996</p> <p>VELOSO, F. C. Informática – Uma Introdução. Editora Campus, 1991</p> <p>GONIK, L. Introdução Ilustrada à Computação. 1a ed., Editora Harbra, 1986.</p>		

1º PERÍODO		
DISCIPLINA: Bioquímica dos Alimentos (cod 07221)		
DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA: Dep. de Morfologia e Fisiologia Animal/Dois Irmãos		
CARHA HORÁRIA TOTAL: 60h	NÚMERO DE CRÉDITOS: 4	
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 4	TEÓRICAS: 60h	PRÁTICAS:
PRÉ-REQUISITOS: N.A.		
CO-REQUISITOS: N.A.		
SEMESTRE DE APLICAÇÃO: Primeiro		
EMENTA		
Constituintes químicos dos alimentos: água, carboidratos, lipídeos, proteínas e ácidos nucléicos. Componentes alimentares com atividade biológica. Enzimas. Coenzimas e vitaminas. Digestão, absorção e transporte de biomoléculas.		
OBJETIVO GERAL		
Estudar as funções biológicas dos principais componentes das células, a catálise biológica e o metabolismo das macromoléculas		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
<p>Unidade I - QUÍMICA DOS AMINOÁCIDOS, PEPTÍDEOS E PROTEÍNAS: definição, classificação e propriedades gerais dos aminoácidos; Ligações peptídicas, definição e funções biológicas dos peptídeos; definição, função e classificação das proteínas; níveis de organização estrutural; Proteínas de alimentos protéicos.</p> <p>Unidade II - SISTEMAS PROTÉICOS DOS ALIMENTOS – Proteínas da carne e do pescado. Estrutura e função do músculo, colágeno e gelatina; mioglobina: o pigmento vermelho da carne. Proteínas do leite, do ovo e das sementes . Enzimas proteolíticas no processamento dos alimentos.</p> <p>Unidade III -ENZIMAS: Especificidade enzimática. Sítio ativo. Mecanismo de ação enzimática. Inibição enzimática. Enzimas alostéricas.</p> <p>Unidade IV -COENZIMAS E VITAMINAS HIDROSSOLÚVEIS: Papel biológico dos nucleotídeos adenílicos e flavínicos, tiamina pirofosfato, biotina , ácido lipóico, coenzima A e ácido ascórbico, cianocobalamina, e coenzima Q. Vitaminas presentes nas moléculas das coenzimas e deficiências causadas pela falta das mesmas nos animais.</p> <p>Unidade V -CARBOIDRATOS: Definição, funções e classificação. Monossacarídeos: estruturas, propriedades físicas e químicas. Oligossacarídeos e polissacarídeos. Açúcares importantes na tecnologia dos alimentos. Celulose, Amido e Glicogênio: fontes e composição. Estrutura e propriedades dos grãos de amido. Manufatura do amido. Hemiceluloses.</p> <p>Unidade VI -SUBSTÂNCIAS PÉCTICAS, GOMAS VEGETAIS: Estrutura e fontes. Pectina como agente gelificante, emprego nos alimentos. Papel da pectina na fermentação alcoólica. Outras pectinas. Aspectos nutricionais e toxicológicos.</p> <p>Unidade VII -PARDEAMENTO NÃO ENZIMÁTICO – Descrição. Reação de Maillard. Pardeamento do ácido ascórbico. Caramelização dos açúcares. Efeito dos fatores ambientais. Aspectos nutricionais .</p> <p>Unidade VIII -PARDEAMENTO ENZIMÁTICO – Mecanismo e controle. Prevenção do contato com o oxigênio.</p> <p>Unidade IX - LIPÍDEOS: Classificação, características. Estrutura e propriedades dos ácidos graxos e acilglicerídios. Papel biológico dos ácidos graxos essenciais e dos ω-3. Manufatura e processamento dos óleos comestíveis. Fosfoacilglicerídeos e ceras. Papel dos lipídios nos alimentos.</p> <p>Unidade X - PIGMENTOS NATURAIS– Fontes estruturas e funções dos carotenóides. Os carotenóides nos sistemas alimentares. Clorofilas, Antocianinas, Isoflavona, Antoxantinas, Betaninas e Taninos.</p> <p>Unidade XI - TERPENOS E ESTERÓIDES: Fontes, estruturas e nomenclatura. Tecnologia dos óleos essenciais. Vitaminas lipossolúveis. Colesterol. Ácidos biliares. Hormônios Sexuais.</p> <p>Unidade XII - OXIDAÇÃO DOS LIPÍDIOS: Mecanismo. Degradação dos hidroperóxidos. Efeito dos fatores ambientais na oxidação dos lipídios. Antioxidantes. Autoxidação dos lipídios nos sistemas alimentares. Toxicidade das gorduras oxidadas.</p>		

Unidade XIII - BIOQUÍMICA DA DIGESTÃO: Conceito de digestão e absorção. Composição dos diferentes líquidos digestivos. Enzimas digestivas. Digestão e absorção e carboidratos, lipídeos, proteínas e ácidos nucléicos em diferentes espécies animais

Unidade XIV - ATIVIDADE BIOQUÍMICA DOS MICRORGANISMOS NOS ALIMENTOS – Ação sobre os carboidratos, lipídios e proteínas. Produção de toxinas.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

BENDER, D.A. **Introducción a la nutrición y el metabolismo**. Editorial Acribia: Zaragoza, Espanha.

BOBBIO, F.O; BOBBIO, P.A. **Introdução à química de alimentos**. Livraria Varela: São Paulo, SP.

BOBBIO, P.A; BOBBIO, F.O. **Química do processamento de alimentos**. Livraria Varela: São Paulo, SP

BOREL, J. et al. **Bioquímica dinâmica**. Editorial Médica Pan Americana, Argentina.

BRAVERMAN, J.B.S. **Bioquímica de los alimentos**. Editorial Manual Moderno: México.

CHAMPE, P.C; HARVEY, R.A. **Bioquímica ilustrada**. Ed. Artes Médicas Sul: Rio Grande do Sul.

CHEFTEL, J.C; CHEFTEL, H. **Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos**. Vols. I e II Editorial Acribia: Zaragoza, Espanha.

COULTATE, T.P. **Alimentos: a química de seus componentes**. Ed. Artmed: Porto Alegre, 2004.

LASZLO, H. **Química dos alimentos: alteração com componentes orgânicos**. Ed. Nobel: São Paulo, 1986.

LEHNINGER, A. **Bioquímica**, vol. 1, 2 e 3, Ed Edgard Blucher: São Paulo.

RIBEIRO, E.P; SERAVALLI, E.A.G. **Química de alimentos** Ed. Edgard Blücher: São Paulo.

SALINAS, R.D. **Alimentos e nutrição : introdução a bromatologia**. ArtMed Editora: Porto Alegre.

SGARBIERI, V. **Proteínas em alimentos protéicos** Livraria. Varela: São Paulo.

STURMER, JOSELAINE S. **Comida: um santo remédio**, Ed. Vozes: São Paulo, 2002.

COMPLEMENTAR

BENDER, D.A. **Introducción a la Nutrición y el Metabolismo** Editorial Acribia: Zaragoza.

BOREL, J. et al. **Bioquímica Dinâmica**. Editorial Médica Pan Americana: Argentina.

BRAVERMAN, J.B.S **Bioquímica de los Alimentos**., Editorial Manual Moderno: México, 1980

CHEFTEL, J.C & CHEFTEL, H. **Introducción a la Bioquímica y Tecnología de los Alimentos**, Vols. I e II, Editorial Acribia: Zaragoza.

COENDERS, A. **Química Culinária** Editorial Acribia: Espanha, 1996.

COULTATE, T.P. **Manual de Química y Bioquímica de los Alimentos**, 1ª Ed Ed. Acribia: Zaragoza, 1998.

SALINAS, R.D. **Alimentos e Nutrição: Introdução a Bromatologia**. ArtMed Editora: Porto Alegre.

SGARBIERI, V. **Proteínas em Alimentos Protéicos**. Livraria Varela: São Paulo.

1º PERÍODO

DISCIPLINA: História da Alimentação (cod 04788)

DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA: Dep. de História/Dois Irmãos

CARHA HORÁRIA TOTAL: 30h

NÚMERO DE CRÉDITOS: 2

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2h

TEÓRICAS: 30h

PRÁTICAS: -

PRÉ-REQUISITOS: N.A.

CO-REQUISITOS: N.A.

SEMESTRE DE APLICAÇÃO: Primeiro

EMENTA

Práticas alimentares da humanidade, das origens até a atualidade; implicações biológicas, afetivas, sociais e culturais do fenômeno Alimentar. Evolução da manipulação e processamento alimentares.

OBJETIVO

Introduzir o tema da história da alimentação. Abordar a história de alguns alimentos em particular em sua importância histórica na formação da época moderna. Estudar a revolução industrial e sua relação com as

transformações na agricultura. Fomentar o hábito de leitura entre os alunos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I - A humanidade e o alimento: Pré-história, Idade Antiga, Idade Média, Idade Moderna, Idade Contemporânea.

Unidade II - A história da Gastronomia no Brasil: o Descobrimento, a Colonização e a Cozinha Brasileira atual.

Unidade III - A gastronomia e a globalização.

a) O campo da alimentação na história

- Apresentação do programa
- Introdução geral
- Teoria da história: História de longa duração ou história absoluta do passado; Micro-história; História Material; História cultural.
- Historiografia internacional da alimentação.
- Multiplicidade de enfoques: biológico, econômico, social, cultural, filosófico.

b) Fontes de estudo da História da Alimentação

Livros de receitas culinárias. Manuais de civilidade e etiqueta. Tratados de economia doméstica. Livros de receitas e despesas de instituições como cadeias, casas senhoriais, colégios, hospitais, misericórdias. Relatos de estrangeiros. Inventários de bens. Publicidade. Iconografia. Objetos de uso na cozinha e na mesa. As humanidades: literatura, cinema, pinturas, gravuras, iluminaturas, etc.

c) Alimentação na Pré-história: Europa e América

d) Alimentação na Idade Antiga

e) Alimentação na Idade Média

f) Idade Contemporânea: da Revolução Francesa aos nossos dias.

g) A cultura material e a história da alimentação

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade. 1998.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Editora SENAC. 2004.

FREIRE, G. **Açúcar**. São Paulo. Companhia das Letras. 1997.

DA VINCI, L. **Os cadernos de cozinha de Leonardo Da Vinci**. Rio de Janeiro: Record. 2002.

ORNELAS, L. H. **A alimentação através dos tempos**. 2 ed. Florianópolis. Ed. da UFSC. 2000.

SPANG, R. L. **A invenção do restaurante**. Tradução de Cynthia Cortes e Paulo Soares. Rio de Janeiro: Record, 2003.

CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil. Pesquisa e notas**. Belo Horizonte, Itatiaia, 1983.

CARNEIRO, H. S. **Pequena enciclopédia da histórias das drogas e bebidas**. Rio de Janeiro. Campos/Elsevier. 2005.

CAVALCANTI, M. L. M. **História dos sabores pernambucanos**. 4ª Ed. Recife. Fundação Gilberto Freyre. 2010.

COSTA, E. V. **Da Monarquia à República momentos decisivos**. São Paulo. UNESP, 1999.

FLANDRIN, J; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo. Estação Liberdade, 1998.

GALLIAN, D. **A desumanização do comer**. Estudos avançados.2007.

COMPLEMENTAR:

MENESES, U. T. B; CARNEIRO, H. **A história da alimentação: belezas hispriográficas**. Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material. Nova Série Vol 5. 1997.

MONTANARI, A. "MacDonaldização" dos costumes. **In: História da Alimentação**. 1998.

POLLAN, M. **O dilema do onívoro**. Trad. Cláudio Figueiredo. Rio de Janeiro. Intrínseca. 2007.

ROSENBLUM, M. **Chocolate. Uma saga agridoce preta e banca**. Rio de Janeiro. Rocco, 2005.

STRONG, R. **Banquete. Uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa**. Rio de Janeiro. Zahar, 2002.

SUASSUNA, A. R. D. **Gastronomia Sertaneja. Receitas que contam histórias**. São Paulo. Melhoramentos. 2010.

SILVA, J. L. M. **Cozinha modelo**. São Paulo. EDUSP 2008.
 WARMAN, A. **La historia de un bastardo: maíz y capitalismo**. México. FCE. 1988.

1º PERÍODO		
DISCIPLINA: Metodologia do Estudo Científico (cod 05258)		
DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA: Dep. de Educação/Dois Irmãos		
CARHA HORÁRIA TOTAL: 60h	NÚMERO DE CRÉDITOS: 4	
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 4h	TEÓRICAS: 60h	PRÁTICAS: -
PRÉ-REQUISITOS: N.A.		
CO-REQUISITOS: N.A.		
SEMESTRE DE APLICAÇÃO: Primeiro		
EMENTA		
Conhecimento, ciência e métodos. Diretrizes para a leitura, análise e interpretação de textos. Elaboração de esquemas, resumos e fichas de leitura. Principais aspectos sobre o levantamento bibliográfico e referenciação bibliográfica. Desenvolvimento de projetos e trabalhos acadêmicos. Pesquisa e seus elementos básicos.		
OBJETIVO		
Oferecer aos alunos do curso de gastronomia subsídios para o entendimento dos principais aspectos técnicos relacionados às diferentes formas de produção textuais acadêmicas e publicações científicas na área.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
<p>Unidade I - Conhecimento, ciência e métodos: conceito e tipos de conhecimentos; Ciência e suas características; Métodos científicos.</p> <p>Unidade II – Diretrizes para a leitura, análise e interpretação de textos: Unidade de leitura; Análise textual; Análise temática; Análise interpretativa; Interpretação de textos.</p> <p>Unidade III – Elaboração de trabalhos científicos: Como elaborar uma ficha de leitura; Como elaborar um resumo; Como elaborar um esquema; Como elaborar um relatório; Como elaborar uma monografia; Redação científica, Referenciação bibliográfica.</p> <p>Unidade IV – Noções gerais de pesquisa: Conceito de pesquisa; Tipos de pesquisa; Fases de uma pesquisa; A pesquisa científica, seu planejamento e organização: pesquisa bibliográfica, levantamento, pesquisa experimental.</p>		
REFERÊNCIAS		
BÁSICA:		
ANDRADE, M. M.; HENRIQUES, A. Língua Portuguesa: Noções básicas para cursos superiores . São Paulo:Atlas, 1999.		
DEMO, P. Introdução à Metodologia da Ciência . São Paulo:Atlas, 1985.		
LAKATOS, E.M.; MARCONI, M.A. Metodologia do Trabalho Científico . São Paulo:Atlas, 1991.		
COMPLEMENTAR:		
LEÃO, L.M. Metodologia da Pesquisa Aplicada às Ciências Naturais . Recife: Ed. da UFRPE, 2006.		
PRESTES, M.L.M. A pesquisa e a Construção do Conhecimento Científico . São Paulo: Respel, 2003.		
SEVERINO, A.J. Metodologia do Trabalho Científico . São Paulo: Cortez, 2002.		

1º PERÍODO		
DISCIPLINA: Microbiologia dos Alimentos A (cod 11100)		
DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA: Dep. Tecnologia Rural/Dois Irmãos		
CARHA HORÁRIA TOTAL: 60h	NÚMERO DE CRÉDITOS: 4	
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 4h	TEÓRICAS: 45h	PRÁTICAS: 15h
PRÉ-REQUISITOS: N.A.		
CO-REQUISITOS: N.A.		
SEMESTRE DE APLICAÇÃO: Primeiro		
EMENTA		
Microbiologia na Tecnologia e Higiene dos Alimentos, intoxicação e infecção alimentar, análises microbiológicas dos alimentos. Noções sobre APPCC.		
OBJETIVO		
Demonstrar ao aluno a importância do estudo da microbiologia dos alimentos e conseqüentemente na saúde da população.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
Teórico:		
Unidade I - Apresentação da disciplina: histórico da microbiologia dos alimentos, objetividade do programa, referência bibliográfica e formas de avaliação.		
Unidade II - Causas principais da deterioração dos alimentos.		
Unidade III - Origem dos microrganismos nos alimentos.		
Unidade IV - Família, gêneros e espécie de microrganismos de interesse em alimentos.		
Unidade V - Família das Enterobacteriaceas.		
Unidade VI - Contagem de coliformes e contagem total de bactérias e fungos nos alimentos e na água.		
Unidade VII - Intoxicação e infecções alimentares.		
Unidade VIII - Água: origem, tratamento e importância na industrialização e higienização dos alimentos.		
Unidade IX - Métodos de conservação de alimentos.		
Unidade X - Alterações dos alimentos enlatados.		
Unidade XI - Contaminação, conservação e alterações de carnes e de produtos cárneos.		
Unidade XII - Contaminação, conservação e alterações das aves e ovos.		
Unidade XIII - Contaminação, conservação e alterações do leite e produtos derivados.		
Unidade XIV - Contaminação, conservação e alterações do pescado e de outros produtos aquáticos.		
Unidade XV - Contaminação, conservação e alterações das frutas e hortaliças		
Unidade XVI - Amostras representativas de diferentes grupos de alimentos para análise microbiológica.		
Unidade XVII - Inquérito sobre intoxicação alimentar.		
Unidade XVIII - Noções sobre controle e inspeção sanitária de alimentos		
Prática:		
Unidade I - Apresentação do laboratório e técnicas de utilização dos equipamentos empregados em microbiologia dos alimentos.		
Unidade II -Preparo do meio de cultura líquido para análise microbiológica dos alimentos.		
Unidade III -Preparo do meio de cultura sólido para análise microbiológica dos alimentos.		
Unidade IV -Padrões microbiológicos, manuseio de amostras no laboratório e interpretação de laudos de análises.		
Unidade V - Análise microbiológica da água.		
Unidade VI - Análise microbiológica de leite e derivados.		
Unidade VII - Análise microbiológica de frutas e hortaliças.		
BIBLIOGRAFIA		
BÁSICA:		
ANDRADE & MACÊDO. Higienização na Indústria de Alimentos . São Paulo: Varela, 1996. 125p.		
EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos . 2ª edição. São Paulo: Atheneu, 2006. 222p.		
FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e prática . 2ª edição. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602p.		
FORSTHE, S. J. Microbiologia da Segurança Alimentar . Porto Alegre: Artmed, 2002. 424p.		

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2006. 182p.
 JAY, J. M. **Microbiologia Moderna de Los Alimentos**. 4ª. Edição. España: Acribia, 2000.
 RIEDEL, G. **Controle Sanitário dos Alimentos**. 3ª edição. São Paulo: Atheneu, 2005. 455p.

COMPLEMENTAR:

BLACK, J. G. **Microbiologia: Fundamentos e Perspectivas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002. 829p.
 MADIGAN, T. M.; MARTINKO, J. M.; PARKER, J. **Microbiologia de Brock**. 10ª edição. São Paulo: Prentice Hall, 2004. 608p.
 PELCZAR Jr., CHAN, E. C. S.; KRIEG, N. R. **Microbiologia: conceitos e aplicações**. 2ª edição. São Paulo: Makron Books. 1996. Vol. 1, 524p.
 PELCZAR Jr., CHAN, E. C. S.; KRIEG, N. R. **Microbiologia: conceitos e aplicações**. 2ª edição. São Paulo: Makron Books. 1996. Vol. 2, 517p.
 SCHAECHTER, M.; ENGLEBERG, N. C.; EISENSTEIN, B. L.; MEDOFF, G. **Microbiologia: Mecanismo das Doenças Infeciosas**. 3ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Kooogan, 2002. 642p.

1º PERÍODO	
DISCIPLINA: Planejamento Físico e Organizacional dos Serviços de Alimentação (cod 11150)	
DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA: Dep. Tecnologia Rural/Dois Irmãos	
CARHA HORÁRIA TOTAL: 45	NÚMERO DE CRÉDITOS: 3
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3h	TEÓRICAS: 45h PRÁTICAS: -
PRÉ-REQUISITOS: N.A.	
CO-REQUISITOS: N.A.	
SEMESTRE DE APLICAÇÃO: Primeiro	
EMENTA	
Origem, evolução e tendência dos serviços de alimentação; princípios básicos de planejamento de serviços de alimentação; Aspectos físicos dos serviços de alimentação; Funcionamento dos serviços de alimentação; Recursos humanos em serviços de alimentação; Legislação vigente.	
OBJETIVO	
Identificar os conceitos básicos de economia e administração, relacionando-as com a gestão de serviços de alimentação. Reconhecer, acompanhar e atuar na rotina do serviço de alimentação em todos os seus setores. Planejar a estruturação do serviço de alimentação.	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	
Unidade I – Serviço de Alimentação: Origens históricas dos serviços de alimentação no Brasil e no mundo. Unidade II – Fundamentos da Administração: Conceitos, fundamentos de gerenciamento: planejamento, organização, direção e controle. Fatores que influenciam no planejamento. Circunstâncias que influenciam no projeto. Composição da área/setores do serviço de alimentação. Fluxo do serviço/configuração da área. Layout. Unidade III – Legislação: Definições e apresentação das legislações. Unidade IV – Atividades anteriores à produção e refeições: Estimativa de clientela. Cardápios padrões. Per capita. Estimativa do número de refeições. Estimativa de custo. Política de abastecimento. Princípios básicos que influenciam o planejamento de serviços de alimentação. Circunstâncias que influenciam o projeto. Unidade V – Ambiência: Dimensionamento de área. Equipamentos e utensílios. Dimensionamento de equipamentos. Localização. Revestimentos. Unidade VI – Recursos Humanos: Recursos humanos: cargos, recrutamento de pessoal, seleção, admissão, treinamento e desenvolvimento, dimensionamento, avaliação. Plano de treinamento. Unidade VII – Funcionamento dos Serviços de Alimentação: Previsão de compras. Fornecedores. Recepção. Armazenamento. Requisição à dispensa. Higienização. Fator de correção. Per capita. Unidade VIII – Serviços de Alimentação: Sistema de distribuição de refeições. Tipos de modelos de serviços de alimentação. Tendências e tecnologias. Atividades durante a produção das refeições. Unidade IX – Atividades durante a produção das refeições: Formalização dos manuais, rotinas e	

fluxogramas.

Unidade X – Custo: Orçamento. Custo realizado.

Unidade XI – Formalização do serviço de alimentação: Manual de Boas práticas. Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs). Fichas técnicas e formulários.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

DE ARAÚJO, M. O. D.; GUERRA, T. M. M. **Alimentos "Per Capita"**, Rio Grande do Norte:Ed.UFRN, 2007. 324p.

BALLARIN, O. **Novos Horizontes Na Produção De Alimentos No Nordeste**. São Paulo: Fundação Salim Farah Maluf, 1988.

CHIANATO, I. **Recursos humanos**. São Paulo: Atlas, 1994.

Encontro Nacional de Analistas de Alimentos; Sociedade Brasileira de Analistas de Alimentos. **Novas Tecnologias Em Alimentos**. Rio de Janeiro: SBAAL, 2003.

FARIAS, A. **Organização e métodos**. Rio de Janeiro: Livros técnicos e científicos, 1982.

FONSECA, M. T. **Tecnologias Gerenciais De Restaurantes**. 3. ed. rev. ampl. São Paulo: SENAC, 2004.

KINTON, R.; CESERANI, V.; FOSKETT, D. **Enciclopédia de Serviços de Alimentação**. 1º ed., São Paulo: Varela, 1999. 703 p.

MEZOMO, I. F. DE. **O serviço de nutrição, administração e organização**. São Paulo: CEBAS, 1983.

ORNELLAS, L. H. **A Alimentação Através Dos Tempos**. Rio de Janeiro; Curitiba: FENAME, 1978. 288p.

SÍLVIO FILHO, A. R. **Manual básico para planejamento e projetos de restaurante e cozinhas industriais**. São Paulo: Varela, 1996.

DA SILVA, L. B.; MONNERAT, M. P. **Alimentação Para Coletividades**. 2. ed. Rio de Janeiro:Cultura Médica, 1986. 246p.

TEIXEIRA, S. M. F. G. **Administração Aplicada Às Unidades de Alimentação E Nutrição**. Rio de Janeiro: Curitiba:São Paulo: Atheneu, 1990. 219p.

COMPLEMENTAR:

Agência Nacional de Vigilância Sanitária – www.anvisa.gov.br

World Health Organization (WHO) / Organização Mundial de Saúde (OMS) – www.who.int/en/

Scientific Electronic Library on line (SCIELO) – www.scielo.br

Portal Brasileiro da Informação Científica – www.periodicos.capes.gov.br

1º PERÍODO

DISCIPLINA: Segurança do Trabalho em Gastronomia (cod 09344)

DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA: Dep. Pesca e Aquicultura/Dois Irmãos

CARHA HORÁRIA TOTAL: 30h

NÚMERO DE CRÉDITOS: 2

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2h

TEÓRICAS: 30h

PRÁTICAS: -

PRÉ-REQUISITOS: N.A.

CO-REQUISITOS: N.A.

SEMESTRE DE APLICAÇÃO: Primeiro

EMENTA

Histórico da Segurança do Trabalho e Higiene Industrial. Leis, Decretos, normas regulamentadoras, ON, IN, OS, revistas, periódicos, fundamentações e termos. Acidentes e doenças do trabalho. Lei Nº 6514/77 e Portaria Nº 3214/78 com suas NRs. Normas regulamentadoras aplicadas a serviços de alimentação. Perícias em Segurança do Trabalho.

OBJETIVO

Estudar a segurança do trabalho aplicado às atividades inerentes a serviços de alimentação, especialmente bar, restaurante, cozinha, respeitando-se as normas regulamentadoras do ministério do trabalho (NRs) e as convenções da organização internacional do trabalho – OIT, visando a preservação da saúde e vida do trabalhador no setor de alimentação.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I - Histórico da Segurança do Trabalho e Higiene Industrial

Unidade II - Bibliografia: Leis, Decretos, Normas Regulamentadoras, ON, IN, OS,Revistas, Periódicos,

Fundamentações e Termos.

Unidade III - Acidentes e Doenças do Trabalho: Conceitos e Definições; Classificação; Importância da Segurança do Trabalho na Profissão; Causas e Fatores; Análises e Estatísticas de Acidentes; Atividades de Trabalho Extra Empresa; Registro de Informações, Controle do Risco; Custo no acidente (Controle de Perdas e Produtividade); O Projeto (Análise Industrial e Civil a Vista das Exigências da Segurança).

Unidade IV - A Lei Nº 6514/77 e Portaria Nº 3214/78 com Suas NRs: Apresentação das Normas Regulamentadoras.

Unidade V - As Normas Regulamentadoras Aplicadas a serviços de alimentação: Disposições Gerais (NR-1); Inspeções Prévias (NR-2); Embargos e Interdições (NR-3); SESMT-Serviço Especializado em Medicina e Segurança do Trabalho (NR-4); CIPA- Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (NR-5).

Unidade VI - As Normas Regulamentadoras Aplicadas a serviços de alimentação: Equipamentos de Proteção Individual – EPI (NR-6); PCMSO-Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional (NR-7); Edificações (NR-8); PPRA-Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (NR-9); Instalações e Serviços em Eletricidade (NR-10).

Unidade VII - As Normas Regulamentadoras Aplicadas a serviços de alimentação: Transporte, Movimentação, Armazenamento e Manuseio de Materiais (NR-11); Máquinas e Equipamentos (NR-12); Caldeiras e Vasos Sobre Pressão (NR-13); Atividades e Operações Insalubres e Seus Anexos (NR-15); Atividades e Operações Perigosas e Seus Anexos (NR-16).

Unidade VIII - As Normas Regulamentadoras Aplicadas a serviços de alimentação: Ergonomia (NR-17); Líquidos Combustíveis e Inflamáveis (NR-20); Trabalho em Céu Aberto (NR-21); Proteção Contra Incêndio (NR-23); Condições Sanitárias e Conforto nos Locais de Trabalho (NR-24).

Unidade IX - As Normas Regulamentadoras Aplicadas a serviços de alimentação: Resíduos Industriais (NR-25); Sinalização de Segurança (NR-26); Fiscalização e Penalidades (NR-28); Normas Regulamentadoras Complementares.

Unidade X - Perícias em Segurança do Trabalho: Conceitos, O Perito, O Código de Processo Civil e o Perito, Elementos de Perícia, O Laudo Pericial e Seus Fundamentos, A Classificação dos Laudos.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

AIHA – American Industrial Higiene Association (*on line*), Disponível em www.URD.aiha.org. (arquivo 24.05.2000)

ASTETE, M. W.; GIAMPAOLI, E.; ZIDAN, L. N., **Riscos Físicos**. São Paulo:Fundacentro, 1985. 112 p.

CAMPOS, J. L. D., **O Ministério Público e o Meio Ambiente do Trabalho, Responsabilidade Civil e Criminal do Empregador e Propostos**. São Paulo: FUNDACENTRO. 1991.12p

CAMPANHOLE. H. L. **Legislação de Previdência Social**, São Paulo: Editora ATLAS S/A. 1996, 97p.

DAVIES, C. A. **Cargos em Hotelaria**, Caxias do Sul, Editora Univ. Caxias do Sul, 1997, 343p

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**, São Paulo, Editora Atheneu, 1998, 652p

COMPLEMENTAR:

FUNDACENTRO. Mtb. **Polícia e Acidente do Trabalho**, São Paulo,1998, 37p.

LIDA, I. **Ergonomia Projeto e Produção**. São Paulo:Editora Edgard Blucher Ltda, 1997, 465p.

MEDEIROS J. R. Junior; FIKER, José. **A Perícia Judicial, Como Redigir Laudos e Argumentar Dialeticamente**. São Paulo:Pini, 1996, 140p.

Portaria do Ministério do Trabalho Nº 3214 de Junho de 1978.

Segurança e Medicina do Trabalho, Manual de Legislação, ATLAS, 40º, 1997, 542.

SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de Controle higiênico-sanitário em alimentos**, São Paulo:Livraria Varela, 1995, 385p.

VIEIRA I. S.; PEREIRA C. J. **Guia Prático do Perito Trabalhista**. Belo Horizonte:Ergo Editora, 1997. 428p.

2º período		
DISCIPLINA: Cozinha Fria (cod 11121)		
DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA: Departamento de Tecnologia Rural/Dois irmãos		
CARHA HORÁRIA TOTAL: 60h	NÚMERO DE CRÉDITOS: 4	
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 4h	TEÓRICAS: 30h	PRÁTICAS: 30h
PRÉ-REQUISITOS: N.A.		
CO-REQUISITOS: N.A.		
SEMESTRE DE APLICAÇÃO: Segundo		
EMENTA		
Conhecer e elaborar preparações frias a serem seguidas o cardápio. Executar as técnicas de preparo com cortes de carnes bovinas, caprinas, ovinas, suínas e de aves, de pescados e frutos do mar, legumes e vegetais e suas aplicações culinárias. Elaboração de saladas, molhos frios, mousses, suflês e patês.		
OBJETIVO		
Conhecer os utensílios básicos de cozinha e sua utilização e promover o aprendizado das técnicas básicas de corte de carnes e vegetais.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
Unidade I - Cutelaria e utensílios utilizados na cozinha; Unidade II - Técnicas de cortes de carnes vermelhas: bovina, caprina e ovina; Unidade III - Técnicas de cortes de carnes brancas: suíno, aves e peixes; Unidade IV - Frutos do mar: limpeza e utilização; Unidade V - Preparações frias: saladas, molhos, mousses, terrines e patês.		
BIBLIOGRAFIA		
BÁSICA		
ARAÚJO, W.M.C. Alquimia dos Alimentos . Série Alimentos e Bebidas. v.2, Editora SENAC, 2007.		
BARHAM, P. A Ciência da Culinária . Editora ROCA, 2002.		
FARROW, J. Molhos . Editora Manole, 2004.		
HERVÉ, T. Um Cientista na Cozinha . 4ª edição, Editora Ática, 1999.		
MCFADDEN, C. O Livro do Cozinheiro . Editora Estampa, 2004.		
PENNA, R. Transformando Carnes de Segunda em Carnes Nobres . 2ª Edição, Editora Leitura, 2006.		
PETERSON, J. O Essencial da Cozinha . Editora Könemann, 2000.		
TEICHMANN, I. Tecnologia Culinária . Editora EDUCS, 2000.		
WERLE, L.; COX., J. Ingredientes . Editora Könemann, 2005.		
WESSEL, I. Os Segredos da Carne . Editora Melhoramentos, 2004.		
WRIGHT, J.; TREULLIE, E. Le Cordon Bleu. Todas as Técnicas Culinárias . Editora Marcozero, 6ª edição, 2007.		
WOLKE, R.L. O que Einstein disse a seu cozinheiro: a ciência na cozinha . V. 1 e 2. Editora Jorge Zahar, 2003.		
COMPLEMENTAR		
A Bíblia do Cozinheiro . Editora Porto, 2007.		
BARRETO, R. L. P. Passaporte para o Sabor . 3ª edição, Editora SENAC, 2002.		
Chefs . Editora Könemann, 2000.		
Dicionários (Comes e Bebes, Pequeno Dicionário de Gastronomia, Pequeno Dicionário da Gula).		
FARROW, J. Peixes . Editora Manole, 2007.		
FARROW, J. Carnes . Editora Manole, 2006.		
MONTEBELO, N. P.; ARAÚJO, W. M. C. Carne & Cia . V. 1. Série Alimentos e Bebidas. Brasília. Editora SENAC, 2006.		
NORMAN, J. Ervas Aromáticas e Especiarias . Editora Civilização, 2004.		
O Mundo da Cozinha . Editora SENAC, 2001.		
KÖVESI, B. et AL. 400g Técnicas de Cozinha . Editora Nacional, 2007.		
SEBESS, M. Técnicas de Cozinha Profissional . Editora SENAC, 2007.		
TEICHMANN, I. Tecnologia Culinária . Editora EDUCS, 2000.		
TEIXEIRA, E. D. Escola de Culinária . Editora Manole, 2008.		

2º PERÍODO		
DISCIPLINA: Francês Instrumental (cod 04312)		
DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA: Dept. de Letras/Dois Irmãos		
CARHA HORÁRIA TOTAL: 60h	NÚMERO DE CRÉDITOS: 4	
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 4h	TEÓRICAS: 60h	PRÁTICAS:
PRÉ-REQUISITOS: N.A.		
CO-REQUISITOS: N.A.		
SEMESTRE DE APLICAÇÃO: Segundo		
EMENTA		
Estratégias de leitura com diferentes tipos de textos em língua estrangeira. Formas de abordagem de textos autênticos e de reconhecimento de estruturas básicas do Francês como Língua Estrangeira, buscando a construção de sentidos. Marcas e formas da pessoa no texto. Marcas e formas dos pronomes possessivos demonstrativos. Reconhecimento dos tempos verbais. Modos de organização do discurso. Os articuladores lógicos e temporais.		
OBJETIVO		
Conhecer o léxico da língua francesa aplicado à gastronomia. Desenvolver a compreensão da terminologia aplicada às técnicas básicas de culinária francesa e específica em preparações de carne, pescados, vegetais, laticínios (queijo franceses), sobremesas e vinhos. Desenvolver a linguagem de uso corrente e de situações específicas em gastronomia.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
<p>Unidade I - Cumprimentar alguém em francês. Perguntar e dizer o nome e sobrenome.</p> <p>Unidade II - Verbos Être (SER) e s'appeler (se chamar) no singular. Artigos definidos: le, la, les.</p> <p>Unidade III - Artigos indefinidos: un, une, des.</p> <p>Unidade IV - Nacionalidade. Adjetivos de nacionalidade no masculino e no feminino.</p> <p>Unidade V - Numerais cardinais.</p> <p>Unidade VI - Empregar formas de polidez: bom dia, desculpe-me, com licença. Identificar alguém, apresentar alguém.</p> <p>Unidade VII - Pronomes pessoais sujeitos e os pronomes tônicos.</p> <p>Unidade VIII - Verbo avoir (ter/haver) no presente.</p> <p>Unidade IX - Adjetivos possessivos: mon, ma, mes.</p> <p>Unidade X - Empregar c'est, il/elle est.</p> <p>Unidade XI - Palavras interrogativas: qui, où, comment, quel.</p> <p>Unidade XII - Momentos do dia: manhã, tarde, noite.</p> <p>Construções do verbo "jouer".</p> <p>Unidade XIII - C'est pour + infinitivo; C'est pour + nome ou pronome tônico.</p> <p>Unidade XIV - Especiarias da cozinha francesa.</p> <p>Unidade XV - Identificar est-ce que.</p> <p>Unidade XVI - Exclamativo quel em frases simples e pequenos textos.</p> <p>Unidade XVII - Pedir uma explicação: - "Quoi, comment ça?"; - "Qu'est-ce que ça signifie?".</p> <p>Unidade XVIII - Forma de pagamento: - "Vous payez par chèque?" / - "Vous faites un chèque?".</p> <p>Unidade XIX - Pesquisa sobre o restaurante francês "Tour d'Argent".</p> <p>Unidade XX - Móveis e utensílios que compõem a cozinha.</p> <p>Unidade XXII - Tipos de carne em francês. Identificar legumes, frutas e verduras.</p> <p>Unidade XXII - Recusar e aceitar em francês.</p> <p>Unidade XXIII - Verbos faire/fazer, aller/ir e dire/dizer no presente do indicativo.</p> <p>Unidade XXIV - Verbos terminados em -ir (finir) no infinitivo.</p> <p>Unidade XXV - Preposições en, à e de + nomes de países.</p> <p>Unidade XXVI - Contrações de a e de + artigo definido: au, aux, du, des.</p> <p>Unidade XXVII - Verbos do 3o grupo -dre (apprendre), cuire (cozer), boire (beber); connaître.</p>		

Unidade XXVIII - Depuis + expressão de tempo para exprimir a duração.
BIBLIOGRAFIA
BÁSICA: ARRIVÉ, Michel. Bescherelle, la conjugaison pour tous . Hatier, Paris, 2006. GRÉGOIRE, Maïa; THIEVENAZ, Odile. Grammaire Progressive du Français . CLE International, Paris, 2003.
COMPLEMENTAR: REY, Alain. Dictionnaire d'apprentissage de la langue française . Le Robert Micro. Edition Poche, Paris, 1988. ROY, Camille. Gastronomie Meilleures Recettes De La Cuisine Anti. Fleurus. 1999.

2º PERÍODO
DISCIPLINA: Habilidades e Técnicas Culinárias I (cod 11120)
DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA: Dep. Tecnologia Rural/Dois Irmãos
CARHA HORÁRIA TOTAL: 60h NÚMERO DE CRÉDITOS: 4
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 4h TEÓRICAS: 30h PRÁTICAS: 30h
PRÉ-REQUISITOS: N.A.
CO-REQUISITOS: N.A.
SEMESTRE DE APLICAÇÃO: Segundo
EMENTA
Conhecer o fluxo de cozinha, os profissionais, responsabilidades e funções. Identificar equipamentos e cutelaria básica, bem como técnicas de utilização. Conhecer os condimentos e especiarias, utilizações e características organolépticas. Conhecer e executar cortes básicos e elaborador de hortaliças. Conhecer e preparar as bases da culinária. Conhecer e preparar molhos e sopas básicos e derivados.
OBJETIVO
Proporcionar conhecimentos teóricos e práticos sobre as habilidades e técnicas culinárias aplicadas a produtos alimentícios, com exceção de produtos cárneos.
CONTEÚDO PROGRAMÁTIVO
Unidade I - O Fluxograma de cozinha, profissionais envolvidos, habilidades e funções; Unidade II - Equipamentos e cutelaria básicos para um restaurante, utilização e técnicas; Unidade III - Cortes básicos em crucíferas, hortaliças em geral, flores, raízes e tubérculos (batatas), cogumelos, vagens e leguminosas; Unidade IV - Técnicas básicas de corte em frutas, iniciação a escultura em frutas; Unidade V - Condimentos e especiarias: características organolépticas e formas de utilização; Unidade VI - Técnicas básicas para bases culinárias: fundos, ligações e aromáticos; Unidade VII - Molhos básicos e derivados; Unidade VIII - Sopas básicas e derivadas.
BIBLIOGRAFIA
BÁSICA: WRIGTH, J.; TREUILLE, E. Le Cordon Bleu. Todas as técnicas Culinárias . 6ª ed. São Paulo: Marco Zero, 2007. MAROUKIAN, F. Segedo fos Chefs – As Melhores Técnicas dos Mestres da Gastronomia Atual . São Paulo: PUBLIFOLHA, 2006. VIEIRA, S; FREUND, F. T.; ZUANETTI, R. O Mundo da Cozinha: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado . Rio de Janeiro: SENAC. 2001.
COMPLEMENTAR: WILLIAN, A. 101 Dicas Essenciais Sopas . São Paulo: Ediouro. 1998. ELLIOT, R. 101 Dicas Essenciais Legumes e Verduras . São Paulo: Ediouro. 1998. BUDGEN, J. O Livro dos Enfeites . São Paulo: SENAC São Paulo. 2007.

2º PERÍODO		
DISCIPLINA: Higiene e Segurança na Produção de Alimentos (cod 11118)		
DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA: Dep. de Engenharia Agrícola		
CARHA HORÁRIA TOTAL: 60h	NÚMERO DE CRÉDITOS: 4	
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 4h	TEÓRICAS: 60h	PRÁTICAS:
PRÉ-REQUISITOS: 11100 – Microbiologia dos Alimentos A		
CO-REQUISITOS: N.A.		
SEMESTRE DE APLICAÇÃO: Segundo		
EMENTA		
Noções gerais sobre alimentos. Produção e preservação. Legislação de alimentos. Boas Práticas de Fabricação. Higiene de equipamentos, utensílios e manipulador		
OBJETIVO		
Utilizar os conhecimentos básicos de microbiologia para garantia da higiene e segurança na produção de alimentos.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
<p>Unidade I – Alimentos e microorganismos: Noções gerais sobre alimentos – alimento e saúde. Bactérias. Parasitas. Proteínas. Toxinas naturais. Vírus. Fatores intrínsecos e extrínsecos de crescimento microbiano.</p> <p>Unidade II – Doenças transmitidas por alimentos (DTA's): Intoxicação alimentar, infecção alimentar, zoonoses, epidemiologia das DTA's, mecanismos patogênicos.</p> <p>Unidade III – Legislação de alimentos: Definições e apresentação das legislações.</p> <p>Unidade IV – Higiene e segurança alimentar: Definições, normas e regulamentos. Controle de qualidade.</p> <p>Unidade V – Água: importância, utilização, controle de qualidade, legislação.</p> <p>Unidade VI – Controle integrado de vetores e pragas: Definições, técnicas, legislação.</p> <p>Unidade VII – Higiene e sanificação: Definições, saneantes, legislação, higiene dos equipamentos, área física e utensílios. Destino do lixo.</p> <p>Unidade VIII – Higiene dos manipuladores: definição, saúde e higiene pessoal de manipuladores.</p> <p>Unidade IX – Boas práticas de fabricação: Definição, legislação, implantação de boas práticas.</p> <p>Unidade X – Sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC): Definições, aplicação, árvore decisória, fichas e fluxograma de utilização.</p>		
BIBLIOGRAFIA		
BÁSICA		
<p>FORSYTHE, S. J. Microbiologia da Segurança Alimentar. Porto Alebre: Artmed. 2002.</p> <p>FRANCO, B. D. G.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2006.</p> <p>JAY, J. M. Microbiologia Moderna de los Alimentos. 4ª ed. Zaragoza: Acribia, 2002.</p> <p>PELCZAR, M. J.; CHAN, E.S.C; KRIEG, N.R. Microbiologia: Conceitos e Aplicações. 2ª Ed. São Paulo: Makron Books, 2005.</p> <p>TORTORA, G.J.; FUNKE, B.R.; CASE, C.L. Microbiologia. Porto Alegre: Artmed, 2005.</p>		
COMPLEMENTAR		
<p>BOURGEOIS, C.M. Microbiologia Alimentaria. Zaragoza: Acríbia, 1994-1995.</p> <p>Curso de Epidemiologia e Controle de Zoonoses. Curso de Higiene dos Alimentos. Fortaleza: Faculdade de Veterinária do Ceará, 1969.</p> <p>Curso de Epidemiologia e Controle de Zoonoses. Curso de Zoonoses. Fortaleza: Faculdade de Veterinária do Ceará, 1969.</p> <p>FRAZIER, W.C.; WESTHOFF, D.C. Microbiologia de los Alimentos. 4ª ed. Zaragoza: Acríbia, 2003.</p> <p>JAY, J.M. Microbiologia dos Alimentos. Porto Alegre: Artmed, 6ª ed., 2005.</p> <p>LIGHTFOOT, N.F.; MAIER, E.A. Análise Microbiológica de Alimentos e Água: Guia para a garantia da qualidade. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2003.</p> <p>MOSSSEL, D.A.A.; GARCIA, B.M. Microbiologia de los alimentos: Fundamentos ecológicos para garantir. Zaragoza: Acríbia, 1975.</p> <p>SCHAECHTER, M. Microbiologia: Mecanismos das doenças infecciosas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.</p>		

SCUSSEL, V.M. **Micotoxinas em alimentos**. Florianópolis: Insular, 1998.

SENA, E.N.; MELO, E. A. DE LIMA, V.L.A.G. **Higiene Alimentar: uma proposta de qualidade**. 1ª ed. Recife: EDUFPE, 1999.

SILVA, F. ANTONIO, R.A. **Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais**. São Paulo: Varela, 1996.

DA SILVA, N. et al. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos**. São Paulo: Varela, 1997.

SIQUEIRA, R.S.; EMBRAPA. **Manual de microbiologia de alimentos**. Brasília: EMBRAPA. 1995

TRABULSI, L.R.; TOLEDO, M.R.F. **Microbiologia**. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 1991.

WECKWERTH, P.H.; DE SOUZA, L.C.D. **Manual de técnicas aplicadas a análise microbiológica de alimentos**. Bauru, SP: Universidade do Sagrado Coração, 1994.

2º PERÍODO	
DISCIPLINA: Organização de Eventos Gastronômicos (cod 11119)	
DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA: Dep. tecnologia Rural/Dois Irmãos	
CARHA HORÁRIA TOTAL: 30h	NÚMERO DE CRÉDITOS: 2
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2h	TEÓRICAS: 15h PRÁTICAS: 15h
PRÉ-REQUISITOS: N.A.	
CO-REQUISITOS: N.A.	
SEMESTRE DE APLICAÇÃO: Segundo	
EMENTA	
Origens históricas dos eventos e banquetes. Tendência dos eventos. Conceitos básicos. Tipologia e características dos eventos. Planejamento e organização. Noções sobre cerimonial. Banquetes: planejamentos, organização e implantação.	
OBJETIVO	
Desenvolver a organização de eventos gastronômicos de acordo com o tipo e as características de cada um deles. Desenvolver o planejamento de um evento gastronômico. Apresentar a importância do evento gastronômico como atividade econômica.	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	
Unidade I – Histórico e classificação dos eventos em gastronomia. Unidade II – Classificação das etapas de um evento. Unidade III – Perfil, dimensionamento, atividades e responsabilidades profissionais. Infra-estrutura, materiais e recursos. Unidade IV – Planejamento Geral do <i>evento</i> e roteiro <i>prático</i> . Unidade V – Planejamento de custos de um evento. Estratégias de Marketing. Captação de recursos. Unidade VI – Fases da realização dos diferentes eventos gastronômicos. Unidade VII – Os principais conceitos e técnicas do processo criativo. Unidade VIII – Contratação de serviços terceirizados. Unidade IX – Etapas gastronômicas para organização de banquetes e outros eventos gastronômicos. Unidade X – Cerimonial e protocolo. Etiqueta social e comportamento profissional: normas e regras para eventos. Unidade XI – Execução de um evento gastronômico.	
REFERÊNCIA	
BÁSICA	
GIACAGLIA, M.C. Organização de Eventos: teoria e prática . São Paulo: Pioneira, 2006. 256p.	
PACHECO, A.O. Manual de organização de banquetes . 3 ed. São Paulo: SENAC. 2004. 132p.	
HOYLE JR, L. H. Marketing de Eventos, como promover com sucesso eventos, festas, convenções e exposição . São Paulo. Atlas. 2001. 222p.	
COMPLEMENTAR	
ANDRADE, RB. Manual de Eventos . Caxias do Sul. EDUCS, 1999.	
RICHERO, A. Eventos: Guia práctica para su planeación y ejecución . México: Trillas, 1999. 70p.	

MELO NETO, F. P. **Criatividade em eventos**. 4ª ed. São Paulo: Contexto, 2005. 119p.

NUNES, M. M. **Cerimonial para executivos: um guia para execução e supervisão de eventos empresariais**. 2ª ed. Porto Alegre: Sagra, 1999. 141p.

GIACOMO, C. **Tudo acaba em festa – evento, líder de opinião pública, motivação e público**. São Paulo: Scritta, 1993. 134p.

OLIVEIRA, J. B. **Como promover eventos: cerimonial e protocolo na prática**. 2ª ed. São Paulo: Madras, 2005. 139p.

SOARES, E. P.; FALCÃO, M.F.C. **À mesa: arranjo e etiqueta – anfitriões e convidados, casa e restaurantes**. 5ª ed. São Paulo: Escrituras, 2002. 112p.

2º PERÍODO		
DISCIPLINA: Planejamento de Cardápios (cod 11138)		
DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA: Dep. Tecnologia Rural/Dois Irmãos		
CARHA HORÁRIA TOTAL: 30h	NÚMERO DE CRÉDITOS: 2	
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2h	TEÓRICAS: 15h	PRÁTICAS: 15h
PRÉ-REQUISITOS: 0721 – Bioquímica dos Alimentos		
CO-REQUISITOS: N.A.		
SEMESTRE DE APLICAÇÃO: Segundo		
EMENTA		
Elaborar cardápios, prever gêneros e custos visando fornecer uma alimentação com identidade do perfil do cliente ou do mercado consumidor, de forma atraente, segura e nutritiva.		
OBJETIVO		
Entender a importância e montagem de um cardápio planejado.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
Unidade I – Histórico do Cardápio: Onde surgiu o primeiro cardápio e como se deu a sua evolução até os dias atuais.		
Unidade II – Funções dos alimentos (veículo de nutrientes, papel fisiológico, estímulo emocional e agregador social).		
Unidade III – Diferenças entre cardápio, carta e menu: Apontar as diferenças básicas e as respectivas funções do cardápio, carta e menu.		
Unidade IV – Cardápios institucionais, comerciais, típicos, para dietas hospitalares e tipos de distribuições.		
Unidade V – Tipos de Cardápio: Refere-se à forma que o cardápio é visualizado. Associado ao estilo correto de formalidade, requinte e sofisticação de acordo com o ambiente adequado.		
Unidade VI – Lay out do cardápio: Refere-se à forma que o cardápio é visualizado pelo cliente. Deve-se levar em consideração itens como a cor, o Focal point e a poluição visual.		
Unidade VII – Informações no cardápio: Quais as informações que um cardápio deve possuir e informações que não pode existir. Qual a ordem correta dos alimentos. Apreciar as informações como entradas, prato principal, bebidas, sobremesas, propagandas e notas referentes a curiosidades, história, etc.		
Unidade VIII – Previsão de gêneros – lista de especificações de materiais.		
Unidade IX – Controle de custos: ficha técnica e preço de venda.		
Unidade X – Elaboração de cardápios (cozinha brasileira, francesa, contemporânea, asiática) para dietas especiais, para café da manhã e coquetéis		
BIBLIOGRAFIA		
BÁSICA:		
ARAUJO, M. O. D. de; GUERRA, T. M. de M. Alimentos “per capita” . 2ª Ed. Natal: Universidade Federal do Rio Grande do Norte. EDUFRN, 19995.		
FONSECA, M. T. Tecnologias gerenciais de restaurantes . 3ª ed. ver e ampl. São Paulo: SENAC, 2004.		

FRANCO, G. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9ª ed. São Paulo: Atheneu, 2002.
 MAGNEE, H. M. **Manual do self-service**. São Paulo: Livraria Varela, 1996.
 PEREIRA, L.; PAZINATO, B. C. **Sugestões de cardápios balanceados para refeições escolares**. Campinas, SP: Coordenadoria de Assistência Técnica Integral, 1989.
 TEIXEIRA, S. M. F. G. **Administração aplicada as unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro, Curitiba, São Paulo: Atheneu, 1990.
 LUENGO, R. F. A. **Tabela de composição nutricional das hortaliças**. Brasília: Embrapa, 2000.

COMPLEMENTAR:

KIMURA, A. Y. **Planejamento e Administração de Custos em Restaurantes Industriais**. São Paulo: Livraria Varela, 2003.
 MAGNÉE, H. M. **Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes**. São Paulo: Livraria Varela, 2005.
 PAZINATO, Beatriz Cantusio. **Cardápios balanceados para refeições escolares**. Campinas, SO: CATI, 1995.
 CASTELLI, G. **Administração Hotelaria**. Caxias do Sul: EDUCS, 2001.
 TEICHMANN, I. M. **Cardápios: técnicas e criatividade**. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.
 Instituto de Culinária da América. **A arte de servir**. ROCA, 2004.
 PACHECO, A. de O. **Manual de organização de banquetes**. São Paulo: Editora SENAC.

2º PERÍODO		
DISCIPLINA: Química Culinária (cod 07223)		
DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA: Dep. de Morfologia e Fisiologia Animal/Dois Irmãos		
CARHA HORÁRIA TOTAL: 60h	NÚMERO DE CRÉDITOS: 4	
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 4h	TEÓRICAS: 60h	PRÁTICAS:
PRÉ-REQUISITOS: 0721 – Química Culinária		
CO-REQUISITOS: N.A.		
SEMESTRE DE APLICAÇÃO: Segundo		
EMENTA		
<p>Água. Transformações dos alimentos por preparo e preservação. Ação enzimática. Oxidação de gorduras e de outros constituintes. Pardeamento. Sabor: compostos de sabor e realçadores de sabor. Conservação. Conservantes. Fermentação: bebidas e alimentos fermentados. Bebidas: fermentadas, destiladas e por misturas alcoólicas. Carne: composição e preparo. Compostos amiláceos, espessantes e gelificantes. Pigmentos e corantes.</p>		
OBJETIVO		
<p>Levar o aluno ao conhecimento da composição e transformações sofridas pelos alimentos antes e durante os processos de preparação e/ou conservação, ocasionadas por ação enzimática, microbiana, química ou por cozimento.</p>		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
<p>Unidade I - Água: propriedades físicas e químicas. Influência da água na composição, propriedades, processamento e preservação dos alimentos. Conceito de atividade de água. Unidade II - Transformações ocasionadas por ação enzimática: oxidação, hidrólise, alteração de sabor e coloração. Efeito da temperatura na composição e propriedades dos alimentos: resfriamento, congelamento e cozimento. Unidade III - Oxidação de gorduras: influência no sabor e aroma. Mecanismos de oxidação de gorduras: oxidação enzimática e química. Unidade IV -Pardeamento. Compostos fenólicos: oxidação química e enzimática. Caramelização: reações de caramelização e de Maillard. Unidade V -Sabor: compostos de sabor, realçadores de sabor, compostos aromáticos. Interação entre sabor e aroma. Unidade VI -Conservação: métodos de conservação e seus efeitos sobre as propriedades dos alimentos.</p>		

Unidade VII -Conservantes: natureza química e toxicológica.
 Unidade VIII -Fermentação: fermentação etanólica. Bebidas: fermentadas, destiladas e de mistura alcoólica. Alimentos fermentados.
 Unidade IX -Carne: composição: proteínas, lipídeos, carboidratos; preparo: alterações químicas e enzimáticas, sabor e textura.
 Unidade X -Compostos amiláceos: estrutura e propriedades.
 Unidade XI -Espessantes e gelificantes: espessantes amiláceos e não amiláceos, propriedades e usos.
 Unidade XII -Emulsificantes, dispersantes, géis e espumas: conceito emulsificação, suspensão, gelificação.
 Unidade XIII -Papel das proteínas, gorduras e surfactantes na formação e estabilização das espumas.
 Unidade XIV -Efeito do pH e força iônica. Surfactantes naturais.
 Unidade XV -Pigmentos e corantes: natureza química dos corantes e utilização.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

ARAUJO, W.M.C.; MONTEBELLO, N.P.; BOTELHO, R.B.A. **Alquimia dos alimentos**. Vol.2. São Paulo: SENAC, 2007. 560p.

BOBBIO, P.A.; BOBBIO, F.O. **Introdução à química de alimentos**. São Paulo: Varela, 2003. 240p.

BOBBIO, P.A.; BOBBIO, F.O. **Química do processamento de alimentos**. Ed. 3. São Paulo: Varela, 2001. 144p.

COENDERS, A. **Química culinária**. Zaragoza: Acribia, 1996. 308p.

COMPLEMENTAR

FELLOWS, P.J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. São Paulo: Artmed, 2006. 602p.

LEE, F.A. **Basic food chemistry**. Westport: AVI, 1975. 430p.

ORDONEZ, J.A. **Tecnologia de alimentos (vol. 1): componentes dos alimentos e processos**. São Paulo: Artmed, 2005. 294p.

ORDONEZ, J.A. **Tecnologia de alimentos (vol. 2): alimentos de origem animal**. São Paulo: Artmed, 2005. 280p.

RIBEIRO, E.P.; SERAVALLI, E.A.G. **Química de alimentos**. São Paulo: Edgard Blücher, 2004. 196p.

3º PERÍODO

DISCIPLINA: Cozinha Brasileira I (cod 11126)

DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA: Dep. Tecnologia Rural/Dois Irmãos

CARHA HORÁRIA TOTAL: 60h

NÚMERO DE CRÉDITOS: 4

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 4h

TEÓRICAS: 30h

PRÁTICAS: 30h

PRÉ-REQUISITOS: 11120 – Habilidades e Técnicas Culinárias I

CO-REQUISITOS: N.A.

SEMESTRE DE APLICAÇÃO: Terceiro

EMENTA

Aspectos históricos, étnicos, econômicos e sociais da formação gastronômica brasileira.

OBJETIVO

Estudar origens da gastronomia brasileira, suas repercussões e tendências.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I – Índios: Contribuição histórica, técnicas, rituais, influências.

Unidade II – Europeus: Contribuição história, técnicas, rituais, influências.

Unidade III – Africanos: Contribuição histórica, técnicas, rituais, influências.

Unidade IV – Outros imigrantes: Japoneses, árabes, judeus, estadunidenses. Contribuição de técnicas e ingredientes, influências socioeconômicas.

Unidade V – Miscigenação cultural: Papel da miscigenação cultural na formação da gastronomia típica do Brasil, fatores econômicos, culturais, religiosos e sociais.

Unidade VI – Cozinhas metropolitanas: Características, particularidades, técnicas e tendências.
BIBLIOGRAFIA
BÁSICA: CASCUDO, L. da C. História da alimentação no Brasil . 3ª Ed São Paulo: Global, 2004. ZARVOS, N.; DITADI, C. A. S. Multissabores: a formação da gastronomia brasileira . Rio de Janeiro, SENAC, 2002. ATALA, A.; LIMA, J. G. de; SIMÕES, E. Alex Atala: por uma gastronomia brasileira . São Paulo: Bei, 2005. FERNANDES, C. Viagem gastronômica através do Brasil . 7ªed. São Paulo SENAC. Ed. Estúdio Sonia Robatto. 2005. FREYRE, G. Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos do nordeste do Brasil . 5ª ed ver. São Paulo: Global, 2007.
COMPLEMENTAR: CHAVES, G.; FRIXA, D. Larousse da Cozinha Brasileira . São Paulo: Larousse, 2007. ARAÚJO, W. M. C.; TENSER, C. M. R. Gastronomia – Cortes & Recortes . VL Brasília: SENAC-DF, 2006. CAVALCANTI, P. A Pátria nas Panelas: História e Receitas da Cozinha Brasileira . São Paulo: SENAC-SP. 2007. Cozinha Profissional: a revista dos restaurantes . São Paulo: Banas. 2003. HAMILTON, C. Y. Os sabores da lusofonia: encontros de culturas . São Paulo: SENAC, 2005.

3º PERÍODO
DISCIPLINA: Cozinha Clássica I (cod 11125)
DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA: Dep. Tecnologia Rural/Dois Irmãos
CARHA HORÁRIA TOTAL: 60h NÚMERO DE CRÉDITOS: 4
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 4h TEÓRICAS: 30h PRÁTICAS: 30h
PRÉ-REQUISITOS: 11120 – Habilidades e Técnicas Culinárias I
CO-REQUISITOS: N.A.
SEMESTRE DE APLICAÇÃO: Terceiro
EMENTA
A França e sua hegemonia cultural e gastronômica, as regiões e especialidades francesas, influência da França na gastronomia brasileira.
OBJETIVO
Dotar o acadêmico do curso de Gastronomia de conhecimentos sobre a gastronomia francesa.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Unidade I - A França, sua história e geografia como determinantes na produção culinária. Unidade II - A criação dos restaurantes, bistrôs, cafés e cabarés. Diferenciar as preparações típicas de cada estabelecimento e região. Unidade III - As regiões francesas e suas especialidades gastronômicas. Unidade IV - Técnicas básicas da culinária francesa (borderar, lardear, flambar). Unidade V - Divisão da gastronomia francesa e sua repercussão no Brasil. Unidade VI - A Gastronomia e sua influência no Brasil: histórico e técnicas. Unidade VII - Elaboração de preparações típicas da gastronomia francesa.
BIBLIOGRAFIA
BÁSICA: SEBESS, M. Técnicas de cozinha profissional . Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2007. WRIGTH, J; TRUILLE, E. Le Cordon Bleu. Todas as técnicas culinárias . São Paulo: Marco Zero, 2007. VICENTI, B. Enciclopédia da Gastronomia Francesa . Rio de Janeiro: Ediouro, 2010. PIERRE, H. Larousse das Sobremesas . São Paulo: Larousse, 2010. HARBUTT, T. O livro do queijo . São Paulo: Globo, 2010. Chef Profissional / Instituto Americano de Culinária. São Paulo: Senac Editoras, 2009. LAURENT, S. Cartas a um jovem chef: caminhos no mundo da cozinha . Rio de Janeiro: Elsevier. 2007. STRONG, R. C. Banquete: uma história ilustrada da culinária e dos costumes e da fartura à mesa . Rio de

Janeiro: Jorge Zahar, 2004.
 LANCELLOTTI, S. **Cozinha Clássica**. Porto Alegre: L&PM, 2007.
 STEINBERG, M. **Adeus aos Escargots: ascensão e queda da culinária francesa**. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.
 DOMINE. A. **Especialidades Francesas**. São Paulo: Komnemann do Brasil. 2000.
 MODESTO. M. Del. **Cozinha Francesa**. São Paulo: Verbo Brasil. 2006.
 LAPEYRE. C. **A Culinária Francesa na Sua Mesa**. São Paulo: Nova Fronteira.

COMPLEMENTAR:

BARHAM, P. **A ciência da culinária**. São Paulo: Roca, 2002.
 DUMEZ, H. **L'invention Du restaurant**. Sociétal, n.37, 2002.
 FRANCO. A. **De caçador a Gourmet: uma história da Gastronomia**. São Paulo. Editora SENAC São Paulo. 2006.
 GILLESPIE, C. H. **Gastrosophy and Nouvelle Cuisine: Entrepreneurial fashion and fiction**. British Food Journal, v. 96, n.10, p. 19-23, 1994.
 LINGUANOTTO NETO, N. **Dicionário Gastronômico, ervas e especiarias: com suas receitas**. São Paulo: Boccato Editores, 2006.
 POWELL, L. H. et al. **Lifestyle in France and the United States: An American perspective**. Journal of the American Dietetic Association, v.10, n.6, p.845-847, 2010.
 SPANG, R. **A invenção do restaurant**. Rio de Janeiro: Record, 2003.
 RAO, H; MONIN, P.; DURAND, R. **Institucional change in toque ville: Nouvelle cuisine as na identity movement in Franch Gastronomy**. The American Journal of Sociology. V.108, n.4, p.795-843, 2003.
 VEJA, C.; UBBINK, J. **Molecular gastronomy: a food fad or science supporting innovative cuisine?** Trends in Food Science & Tecnology, v.19, p.372-382, 2008.
 THIENES, M. **Tradition and progress: registration of geographic denominations of origin**. British Food Journal, v.96, n.2, p.7-10, 1994.

3º PERÍODO		
DISCIPLINA: Gastrotecnia (cod 11152)		
DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA: Dep. Tecnologia Rural		
CARHA HORÁRIA TOTAL: 60h	NÚMERO DE CRÉDITOS: 4	
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 4h	TEÓRICAS: 45h	PRÁTICAS: 15h
PRÉ-REQUISITOS: 07223 – Química Culinária		
CO-REQUISITOS: N.A.		
SEMESTRE DE APLICAÇÃO: Terceiro		
EMENTA		
Fornecer ao aluno conhecimentos básicos de análise sensorial, princípios técnicos e conceituais necessários para o estudo da aquisição dos alimentos, armazenamento, pré-preparo, preparo e cocção dos alimentos, ressaltando as transformações químicas, físicas e organolépticas em decorrência dos procedimentos decorrentes dos vários processos culinários. Noções de pesos, medidas e equivalência, per capitã, fator de correção e fator de cocção.		
OBJETIVO		
A disciplina tem como objetivo proporcionar aos alunos o domínio do conhecimento sobre o alimento e sua composição e as principais técnicas de preparo, visando à preservação dos alimentos.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
Unidade I -Definir os conceitos básicos e a importância da gastrotecnia para a ciência dos alimentos. Unidade II -Selecionar e adquirir alimentos adequados para as diversas preparações culinárias. Unidade III -Identificar as diferentes técnicas de preparo e cocção dos alimentos. Unidade IV -Trabalhar com os diversos grupos de alimentos de forma segura e equilibrada. Unidade V -Conhecer as alterações sofridas pelos alimentos durante os processos culinários e saber como		

lidar com as mesmas visando a preservação do valor nutritivo dos alimentos.
 Unidade VI -Definir e planejar refeições através de per carpitas, utilizando os critérios existentes para elaboração de cardápios.
 Unidade VII -Trabalhar com variações de cardápios quanto à composição em nutrientes e consistência.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

BARHAN, P. **A ciência culinária**. São Paulo: Roca, 2002. 272p.
 FRANCO, G. **Tabela de composição de alimentos**. 9ª ed. São Paulo: Atheneu, 2001, 307p.
 GONÇALVES, P. E. **Livro dos alimentos**. São Paulo: Summus, 2001. 266p.
 ORNELLAS, L. H. **Tática Dietética: seleção e preparo de alimentos**. 8ª ed. São Paulo: Atheneu, 2001, 330p.
 PHILIPPI, S. T. **Nutrição e Técnica Dietética**. 2ª ed. São Paulo: Manole, 2003, 390p.
 PINHEIRO, A. B. V.; LACERDA, E. M. A; BENZECRY, E. H.; et al. **Tabela para avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras**. 5ª ed. São Paulo: Atheneu, 2005, 131p.
 WERLE, L.; COX, J. **Ingredientes**. Colônia: Könnemann, 2005. 384p.

COMPLEMENTAR:

ARAUJO, M. O. D.; GUERRA, T. M. M. **Alimentos Per Capitas**. 2ª ed. Natal: Ed. Universitária, 2007, 323p.
 FERNANDES, A. **Guia para uma culinária saudável**. Lisboa: Livros Horizonte, 2005. 156p.
 SGARBIERI, V. C. **Proteínas em alimentos protéicos: propriedades, degradações, modificações**. São Paulo: Varela, 1996, 517p.
 LIVERA, A. V. S.; SALGADO, S. M. **Técnica dietética: um guia prático**. Recife: Ed. Universitária, 2006. 175p.
 FELLOWS, P. J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípio e prática**. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602p.
 PROENÇA, R. P. C.; SOUSA, A. A; VEIROS, M. B.; et al. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. Florianópolis: UFSC, 2005.
 SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. **Cardápio: guia prático para elaboração**. São Paulo: atheneu. Centro Universitário São Camilo, 2004.
 VENTURINI FILHO, W. G. **Tecnologia de Bebidas**. São Paulo: Edgard Blücher, 2005, 564p.
 WOLKE, R. L. **O que Einstein disse ao seu cozinheiro: mais um cientista na cozinha**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.

3º PERÍODO

DISCIPLINA: Habilidades e Técnicas Culinárias II (cod 11151)

DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA: Dep. Tecnologia Rural/Dois Irmãos

CARHA HORÁRIA TOTAL: 60h

NÚMERO DE CRÉDITOS: 4

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 4h

TEÓRICAS: 30h

PRÁTICAS: 30h

PRÉ-REQUISITOS: 11120 – Habilidades e Técnicas Culinárias I

CO-REQUISITOS: N.A.

SEMESTRE DE APLICAÇÃO: Terceiro

EMENTA

Conhecer os diversos tipos de carnes utilizados em culinária; Classificação das carnes de acordo com sua origem; As carnes bovinas, os cortes mais importantes, as partes menos conhecidas e sua utilização; As carnes suínas: sua utilização, tanto nos embutidos, como na cozinha; As carnes ovinas e caprinas; As aves; As técnicas de preparação dos diferentes tipos de carnes; Elaboração de pratos utilizando os diversos tipos de carnes. A elaboração e o cozimento de pescados através da execução de preparações que exaltam suas características mais importantes.

OBJETIVO

Proporcionar conhecimentos teóricos e práticos sobre as habilidades e técnicas culinárias aplicadas a produtos cárneos de diferentes origens.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I - Pimentas: definição, tipologia e utilização culinária.

Unidade II - Leite: definição, tipologia e utilização culinária.

Unidade III - Aves e ovos: definição, tipologia e utilização culinária.
 Unidade IV - Carnes: definição, legislação e utilização culinária.
 Unidade V - Pescados: definição, tipos e utilização culinária.
 Unidade VI - Farinhas: definições, tipologia, utilização culinária.
 Unidade VII - Grãos: definições, tipologia, utilização culinária.
 Unidade VIII - Técnicas de recheio, empanar.
 Unidade IX - Hours d'oeuvre.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

SEBESS, M. **Técnicas de cozinha profissional**. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2007. 352p.
 WRIGHT, J.; TREUILLE, E. **Le Cordon Bleu. Todas as técnicas culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 2007. 6ed. 351p.
 BUDGEN, J. - **O Livro dos Enfeites**. São Paulo: Manole, 1993. 120 pág.
 ELLIOT, R. **101 Dicas Essenciais de Legumes e Verduras**. SÃO PAULO: EDIURO, 1998. 72 PÁG.
 MACKLEY, L. **O Livro das massas**. São Paulo: Manole, 1997. 120 pág.
 MAROUKIAN, F. **Segredo dos Chefs - As Melhores Técnicas dos Mestres da Gastronomia Atual**. São Paulo: PUBLIFOLHA, 2006. 224 pág.
 PENNA, Ricardo. **Transformando carnes de segunda em carnes nobres**. Editora Leitura, 2006, 208p
 TEICHMANN, I. **Tecnologia Culinária**. Porto Alegre: EDUCS, 2000. 370 Pág.
 VIEIRA, S; FREUND, F. T. ZUANETTI, R. **O Mundo da Cozinha: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado**. Rio de Janeiro: SENAC, 2001. 112 Pág.
 WILLAN, A. **101 DICAS ESSENCIAIS SOPAS**. SÃO PAULO: EDIURO, 1998. 72 PÁG.
 WALDEN, L. **O Livro dos peixes e frutos do mar**. São Paulo: Manole, 1998. 122 pág

COMPLEMENTAR:

ARAÚJO, W. M. C. et al. **Alquimia dos Alimentos**. Brasília: SENAC DF, 2007.
 BARHAM, P. **A ciência da culinária**. São Paulo: Roca, 2002.
 Instituto Americano de Culinária. **Chef Profissional**. São Paulo: Senac Editoras, 2009.
 FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. - 4ed. - São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2006.
 GRISWOLD, R. M. **Estudo experimental dos alimentos**. São Paulo: Edgard Blücher, 1972.
 LAURENT, S. **Cartas a um jovem chef: caminhos no mundo da cozinha**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.
 LINGUANOTTO NETO, N. **Dicionário gastronômico, ervas e Especiarias: com suas receitas**. São Paulo: Boccato editores, 2006.
 SOUZA, A. C. M.; PADILHA, M. R. F.; VASCONCELOS, J. L. A; CORREIA, B. C. **Conceitos de habilidades e técnicas culinárias**. Recife: Comunigraf, 2008.
 STRONG, R. C. **Banquete: uma história ilustrada da culinária e dos costumes e da fartura à mesa**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004.

3º PERÍODO

DISCIPLINA: Matérias Primas de Origem Vegetal (cod 01453)

DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA: Dep. de Agronomia

CARHA HORÁRIA TOTAL: 60h

NÚMERO DE CRÉDITOS: 4

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 4h

TEÓRICAS: 45h

PRÁTICAS: 15h

PRÉ-REQUISITOS: N.A.

CO-REQUISITOS: N.A.

SEMESTRE DE APLICAÇÃO: Terceiro

EMENTA

A necessidade da produção de alimentos vegetais no mundo; exigências sobre os alimentos vegetais no âmbito familiar e empresarial; alimentos vegetais traduzidos em cheiros e sabores; necessidade da experimentação gastronômica como garantia de mercado; grupos de alimentos de origem vegetal (Alimentos energéticos, Alimentos protéicos, alimentos de ação medicinal, Alimentos funcionais); tipos de

alimentos gerados em função do manejo agrícola (Alimentos tradicionais, alimentos obtidos com a agricultura de precisão, alimentos orgânicos, alimentos hidropônicos e hidropônico-orgânico, alimentos obtidos do plantio direto); alimentos transgênicos; aspectos morfológicos e fisiológicos observados durante a aquisição de alimentos vegetais.

OBJETIVO

Oferecer conhecimentos acerca dos diferentes tipos de alimentos de origem vegetal, suas qualidades organolépticas, interações entre condição fisiológica, longevidade, sabor, aroma, capacidade de cozimento, aspectos inerentes ao armazenamento in natura e de segurança alimentar.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I - A necessidade da produção de alimentos vegetais no mundo: Do homem nômade aos dias de hoje.

Unidade II - Foco das exigências sobre os alimentos vegetais no âmbito familiar e empresarial.

Unidade III - Alimentos vegetais traduzidos em cheiros e sabores.

Unidade IV - Necessidade da experimentação gastronômica como garantia de mercado.

Unidade V - Grupos de alimentos de origem vegetal (Alimentos energéticos, Alimentos protéicos, Unidade VI - Alimentos de ação medicinal, Alimentos funcionais).

Unidade VII - Tipos de alimentos gerados em função do manejo agrícola (Alimentos tradicionais, Unidade VIII - Alimentos obtidos com a agricultura de precisão, Alimentos orgânicos, Alimentos hidropônicos e hidropônico-orgânico, Alimentos obtidos do plantio direto).

Unidade IX - Alimentos transgênicos: Conceito, bases da concepção, legislação e metodologia de detecção.

Unidade X - Aspectos morfológicos e fisiológicos observados durante a aquisição de alimentos vegetais.

Unidade XI - Particularidades sobre a maturação em raízes e tubérculos influenciando visual e sabor dos alimentos.

Unidade XII - Influência do processo de beneficiamento sobre o sabor e valor nutricional nos cereais;

Unidade XIII - Durabilidade natural de alimentos vegetais.

Unidade XIV - Problemas de pós-colheita em produtos de origem vegetal.

Unidade XV - Segurança na produção de alimentos vegetais, com ênfase em resíduos de agrotóxicos.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

ARAÚJO, J.P.P. **O caupi no Brasil**. Brasília: IITA/EMBRAPA, 1988. 722 p.

BALBACH, A.; BOARIM, D. **As hortaliças na medicina natural**. 2 ed. São Paulo: Editora Missionária, 1992. 288 p.

BATAL, A. et al. Nutrient composition of peanut meal. **Journal of Applied Poultry Research**, v.14, n.10, p.254-257, 2005.

CIP – CENTRO INTERNACIONAL DE LA PAPA. **Sixth Simposium of the International Society for Tropical Root Crops**. CIP, Lima, Perú, 1983, 113 p.

COCK, J.H. **Global Workshop on root and tuber crops propagation proceedings of a regional workshop held in Cali**. Colômbia: CIAT, p. 13-16, 1983.

DELGADO, C.; ROSEGRANT, M.; STEINFELD, H.; EHUI, S.; COURBOIS, C. **Livestock to 2020: he next food revolution**. Food Agriculture, and environment discussion paper 28. Whashington, d.c.: International Food Policy Research Institute. 1999.

FANCELLI, A. L.; NETO, D. D. **Produção de milho**, Rio Grande do Sul, Livraria e Editora Agropecuária, 2000, 360p.

FILGUEIRA, F.A.R. **Novo manual de olericultura**. Viçosa: Editora UFV. 2000. 402 p.

FREIRE-FILHO, F.R., RIBEIRO, V.Q., BARRETO, P.D. E SANTOS, C.A.F. Melhoramento genético do caupi (*Vigna unguiculata* (L.) Walp) na região nordeste. In: **Recursos genéticos e melhoramento de plantas para o Nordeste brasileiro** (Queirós, M.A. de; Goedert, C.O. e Ramos, S.R.R. eds.). EMBRAPA-CPATSA. Petrolina. 36p. 1999.

HORTON, D. **Underground crops: long-term trends in production of roots and tubers**. Morrilton: Winrock International, 1988, 130 p.

IZARRA, P.P. El camote en el Perú: produccion, demanda actual y perspectivas agroindustriales. In:

Dessarollo de productos de raíces y tuberculos. V.II – Américas Latina, CIP, Perú, 1990, 375 p.
 KIMATI, H.; AMORIM, I.; BERGAMIN FILHO, a.; CAMARGO, L.E.A.; REZENDE, J.A.M. **Manual de fitopatologia.** São Paulo: Agronômica Ceres, 1997, v.2, p.233-244.
 LAJOLO, F.M.; NUTRI, M.R. **Transgênicos: Bases científicas da sua segurança.** São Paulo: SBAN, 2003. 110 p.

COMPLEMENTAR:

CONAB - Companhia Nacional de Abastecimento. **Produção de amendoim 2005.** Capturado em 30 jun.2006. Online. Disponível: www.conab.gov.br.
 MELO FILHO, P. A. **Agricultura em pequenas propriedades.** 2 Ed. Brasília: ABEAS. 1999, 98 p.
 MAIOR, M.S. **Comes e bebes do nordeste.** Recife: Editora Massangana, 1985, 153 p.
 MELO FILHO, P. A.; MAFRA, R.C.; SANTOS, R. C.; VEIGA, A.F.S. L.; GODOY, O.; GUERRA, N.B.; ROCHA, J.C.; SENA, E.N. Alvaro Alves UFRPE 1-88 e UFRPE 2-88. Novas cultivares de batata doce. **Horticultura brasileira**, v. 7, n. 1, p. 63, 1989.
 MONTALDO, A. **Cultivo de raices y tubérculos tropicales.** San Jose: Instituto Interamericanos de Ciencias Agrícolas de la OEA, 1977, 284 p.
 SCOTT, G.; ROSEGRANT, M.W.; RINGER, C. Roots and tubers for the 21st century: trends, projections and policy options. **Internacional Foot Policy Research Institute.** Whashington: Centro Internacional de la Para, Lima, 2000, 64 p.
 SCOTT, G.; BEST, R.; ROSEGRANT, M.W.; BOKANGA, M. Roots and tubers in the global food system: a vision statement the year 2020. **Internacional Potato Center.** Lima, 2000
 VAVILOV, N.I. Geographical centries of our cultivated plants. **International Congress of Genetcs 5th,** 1928, 342-369 p.
 VILLAMAYOR JUNIOR, F.G. Autoallelopathy in sweet potato. **In: 10^o Simposium of the International Society for Tropical Root Crops.** Bahia, Brazil: ISTRE, 1984.

4º PERÍODO		
DISCIPLINA: Cozinha Brasileira II (cod 11130)		
DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA: Dep. Tecnologia Rural/Dois Irmãos		
CARHA HORÁRIA TOTAL: 60h	NÚMERO DE CRÉDITOS: 4	
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 4h	TEÓRICAS: 30h	PRÁTICAS: 30h
PRÉ-REQUISITOS: 11151 – Habilidades e Técnicas Culinárias II		
CO-REQUISITOS: N.A.		
SEMESTRE DE APLICAÇÃO: Quarto		
EMENTA		
Aspectos históricos, étnicos, econômicos e sociais da formação gastronômica brasileira.		
OBJETIVO		
Estudar as particularidades da gastronomia brasileira, suas regiões e tendências.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
Unidade I – Cozinha típica do Norte: Características, particularidades, técnicas e tendências. Aspectos sociais, religiosos e geográficos.		
Unidade II – Cozinha típica baiana e Reconcavo: Características, particularidades, técnicas e tendências. Aspectos sociais, religiosos e geográficos.		
Unidade III – Cozinha típica do Centro-Oeste: Características, particularidades, técnicas e tendências. Aspectos sociais, religiosos e geográficos.		
Unidade IV – Cozinha típica do Sudeste: características, particularidades, técnicas e tendências. Aspectos sociais, religiosos e geográficos.		
Unidade V – Cozinha típica caipira e litorânea: Características, particularidades, técnicas e tendências. Aspectos sociais, religiosos e geográficos.		
Unidade VI – Cozinha típica do Sul: Características, particularidades, técnicas e tendências. Aspectos sociais, religiosos e geográficos.		
BILBIOGRAFIA		

BÁSICA:

ATALA, A.; LIMA, J.G. de; SIMÕES, E. **Alex Atala: por uma gastronomia brasileira**. São Paulo: Bei, 2005.
 FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. 7 ed. São Paulo SENAC. Ed. Estúdio Sonia Robatto. 2005.
 CHAVES, G.; FRIXA, D. **Larousse da Cozinha Brasileira**. São Paulo: Larousse, 2007.
 ARAÚJO, W.M.C.; TENSER, C.M.R. **Gastronomia – Cortes & Recortes**. VL Brasília: SENAC-DF, 2006.
 CAVALCANTI, P. **A Pátria nas Panelas: História e Receitas da Cozinha Brasileira**. São Paulo: SENAC-SP. 2007.

COMPLEMENTAR:

TREVISANI, B. **A Cozinha Nordestina – Série Receitas Brasileiras**. São Paulo: Melhoramentos, 2002.
 COSTA, P. J. A. **A comida baiana de Jorge Amado ou o Livro de Cozinha de Padro Archanjo com as Merendas de Dona Flor**. São Paulo: Record, 2003.
 SENAC. **Sabores e Cores de Minas Gerais**. São Paulo: SENAC, 1998.
 TREVISANI, B. **A Cozinha Amazônica – Série Receitas Brasileiras**. São Paulo: Melhoramentos, 1999.
 OLIVEIRA, R. **Coisas de Minas: a culinária dos velhos cadernos**. São Paulo: SENAC, 2005.

4º PERÍODO**DISCIPLINA: Cozinha Clássica II (cod 11128)****DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA:** Dep. Tecnologia Rural/Dois Irmãos**CARHA HORÁRIA TOTAL:** 30h**NÚMERO DE CRÉDITOS:** 2**CARGA HORÁRIA SEMANAL:** 2h**TEÓRICAS:** 15h**PRÁTICAS:** 15h**PRÉ-REQUISITOS:** 11151 – Habilidades e Técnicas Culinárias II**CO-REQUISITOS:** N.A.**SEMESTRE DE APLICAÇÃO:** Quarto**EMENTA**

Estudar e conhecer a culinária tradicional da Itália, abrangendo costumes, características geográficas, produção agrícola e criação de animais.

OBJETIVO

Estudar e conhecer a culinária típica e regional da Itália, abrangendo costumes, características geográficas, produção agrícola, criação de animais e utilização e preparações dos produtos de cada região estudada. Dando ênfase às técnicas culinárias utilizadas nas diversas preparações italianas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**Teórico**

Unidade I -Formação da culinária Italiana: Influências e aspectos regionais.

Unidade II -Região Norte: Ingredientes e preparações típicas.

Unidade III -Região Centro: Ingredientes e preparações típicas.

Unidade IV -Região Sul: Ingredientes e preparações típicas.

Unidade V - Ilhas: Sardenha e Sicilia: Ingredientes e preparações típicas.

Prático

Cardápios tendo como base assuntos ministrados.

BIBLIOGRAFIA**BÁSICA:**

A História da Gastronomia. Editora SENAC, 2006.

CARLUCCIO, A.; CARLUCCIO, P. **Cozinha Italiana Completa**. São Paulo: Ed. Globo, 2006.

Culinária Especialidades Européias. Editora Könemann, 1999.

FRANCO, A. **De Caçador a Gourmet. Uma História da Gastronomia**. Editora.

HANZAN, M. **Fundamentos da Cozinha Italiana Clássica**. São Paulo: Ed. Martins

Fontes, 1997.

Larousse da Cozinha do Mundo - Mediterrâneo e Europa Central. Larousse, 2005.

WERLE, L.; COX; J. **Ingredientes**. Editora Könemann, 2005.

COMPLEMENTAR:

CAPALBO, C. **O Melhor da Cozinha Italiana**. Rio Grande do Sul: Ed. Eldelbra, 1995.
Coleção Cozinha de País a País. Editora Publifolha, 2006.
 LAURA, Z. **Larousse da Cozinha Italiana**. São Paulo: Ed. Larousse do Brasil, 2006.
 MEDICI, L. **O mais belo livro da cozinha Italiana**. Editora Verbo, 1992.
 MONTANARINI, M. **Os Sabores da Sicília**. São Paulo: Ed. SENAC, 2004.
 OLIVER, J. **O Retorno do Chef sem Mistérios**. São Paulo: Ed. Globo, 2005.
 OLIVER, J. **O Chef sem Mistérios**. São Paulo: Ed. Globo, 2005.
 OLIVER, J. **A Itália de Jamie**. São Paulo: Ed. Globo, 2007.
 STEPHANIE A.; PENGUIN, V. **Os Sabores da Toscana**. Colônia: Ed. Könemann, 2000.
 TREFZER, R. **Os Sabores do Piemonte: receitas, história e histórias**. São Paulo: Ed. SENAC, 2002.
 VIZIOLI, P. **Italianos à mesa: uma viagem gastronômica através da Itália**. São Paulo: Ed. Nova Alexandria, 2001.

4º PERÍODO	
DISCIPLINA: Cozinha Européia (cod 11154)	
DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA: Dep. Tecnologia Rural/Dois Irmãos	
CARHA HORÁRIA TOTAL: 60h	NÚMERO DE CRÉDITOS: 4
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 4h	TEÓRICAS: 30h PRÁTICAS: 30h
PRÉ-REQUISITOS: 11151 – Habilidades e Técnicas Culinárias II	
CO-REQUISITOS: N.A.	
SEMESTRE DE APLICAÇÃO: Quarto	
EMENTA	
Estudar e conhecer a culinária tradicional de Portugal, Espanha, Alemanha e de alguns países do Mediterrâneo, observando a influência de outras culturas e de fatores econômicos, geográficos e políticos na formação gastronômica destes países	
OBJETIVO	
Promover o aprendizado da culinária típica e regional de Portugal, Espanha, Alemanha, Grécia, Turquia e Marrocos.	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	
Teórico Unidade I -Influências e aspectos regionais da culinária portuguesa; Unidade II - Influências e aspectos regionais da culinária espanhola; Unidade III - Influências e aspectos regionais da culinária alemã; Unidade IV - Influências e aspectos regionais da culinária de países do Mediterrâneo	
Prático Unidade I - Elaboração de preparações portuguesas, espanholas e alemãs; Unidade II - Elaboração de preparações gregas e turcas.	
BIBLIOGRAFIA	
BÁSICA: A História da Gastronomia . Editora SENAC, 2006. ALGRANTI, M. Pequeno Dicionário da Gula . Editora Record, 2004. Culinária Especialidades Européias . Editora Könemann, 1999. FRANCO, A. De Caçador a Gourmet. Uma História da Gastronomia . Editora SENAC, 2ª edição, 2001. GOMENSORO, M.L. Pequeno Dicionário de Gastronomia . Editora Objetiva, 1999. Larousse da Cozinha do Mundo - Europa e Escandinávia . Larousse, 2005. Larousse da Cozinha do Mundo - Mediterrâneo e Europa Central . Larousse, 2005. Larousse da Cozinha do Mundo – Oriente Médio, África e Índico . Larousse, 2005. NORMAN, J. Ervas Aromáticas e Especiarias . Editora Civilização, 2004. WERLE, L.; COX, J. Ingredientes . Editora Könemann, 2005. Le Cordon Bleu. Todas as Técnicas Culinárias . Editora Marco Zero. 6ª edição, 2007.	
COMPLEMENTAR:	

Culinária Espanha. Editora Könemann, 1999.
Coleção Cozinha de País a País. Editora Publifolha, 2006.
Cozinha Mediterrânea – O sol, o mar e a costa Mediterrânea na cozinha criativa. Rio de Janeiro: Centralivros, 2004. 96 p.
 FAKHRI, A. **Um Toque de Grécia – Cozinha do sol.** Rio de Janeiro: Ed. Record, 2007.
 FORNARI, C. **Dicionário – Almanaque de Comers e Bebés.** Editora Nova Fronteira, 2001.
 HILAIRE, W. **Cozinha Tradicional Portuguesa.** Editora Lisma, 2004.
 LANCELLOTTI, S. **O Livro da Cozinha Clássica.** Editora L&PM, 1999.
 MAROUKIAN, F. **Segredos de Chefs.** Editora Publifolha, 2006.
 VIANA & MOSLEY. **Sabores do Mundo – Receitas & Curiosidades.** Petrópolis: Editora Viana & Mosley, 2003.

4º PERÍODO	
DISCIPLINA: Enologia (cod 11124)	
DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA: Dep. Tecnologia Rural/Dois Irmãos	
CARHA HORÁRIA TOTAL: 60h	NÚMERO DE CRÉDITOS: 4
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 4h	TEÓRICAS: 45h PRÁTICAS: 15h
PRÉ-REQUISITOS: 07223 – Química Culinária	
CO-REQUISITOS: N.A.	
SEMESTRE DE APLICAÇÃO: Quarto	
EMENTA	
Conhecimentos gerais sobre o vinho, abrangendo desde aspectos referente a história do vinho, como a viticultura que diz respeito especificamente a cultura do vinho, como aspectos ligados a sua produção, envelhecimento e armazenamento; a vinificação. Aprendizado básico para composição da carta de vinhos e aspectos importantes para a harmonização de vinhos e comidas; a enogastronomia. Aprendizado sobre as principais regiões produtoras de vinhos no mundo, história, geografia, cultivares, características dos vinhos e harmonizações.	
OBJETIVO	
Conhecer a história do vinho; tipos, composição e classificação das uvas, aspectos, operações obrigatórias e optativas utilizadas para a conservação dos vinhos. Conhecer os mecanismos bioquímicos que ocorrem durante o envelhecimento do vinho. Identificar, através de análise sensorial, as principais diferenças entre os vinhos. Organizar os cardápios escolhendo pratos e vinhos que harmonizem textura, sabores e vinhos.	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	
<p>Unidade I. <u>CONCEITOS DE ENOLOGIA E SUA EVOLUÇÃO</u>: tipos de uvas, classificação e suas utilizações; composição química da uva e do vinho, aromas; morfologia, ecologia e fisiologia da videira.</p> <p>Unidade II. <u>CONSIDERAÇÕES GERAIS E IMPORTÂNCIA DA FERMENTAÇÃO</u>: fermentações industriais (fermentação alcoólica, láctica, acética e metanogênica); fermentação dos vinhos; operações pré-fermentativas; emprego do anidrido sulfuroso; vinificação em branco, em tinto e em rosado.</p> <p>Unidade III. <u>ESTABILIZAÇÃO E CONSERVAÇÃO DOS VINHOS</u>: introdução (operações de conservação obrigatórias e optativas); filtração, centrifugação e pasteurização; refrigeração, troca iônica, trasfega, atesto, gás sulfídrico e gás sulfuroso; estabilidade tartárica; estabilidade metálica; clarificação; estabilidade protéica, estabilidade oxidativa; estabilidade de cor, testes de estabilidade; engarrafamento de vinhos de mesa; elementos necessários numa indústria vinícola (recipientes, reagentes, laboratório e demais equipamentos necessários).</p> <p>Unidade IV. <u>ENVELHECIMENTO DE VINHOS</u>: introdução, biossíntese de fenóis, evolução durante a maturação da uva e sua presença em vinhos, detalhes da química dos fenóis, reações de oxidação e escurecimento, aromas, flavonas, amargor e adstringência devido a fenóis, antocianinas e cor em vinhos tintos, fenóis em vinhos, seu comportamento na fermentação, clarificação e envelhecimento; fenóis da madeira, envelhecimento em pipas de madeira; evolução durante o envelhecimento em barris e em garrafas.</p>	

Unidade V. **ANÁLISE SENSORIAL DE VINHOS**: objetivos da análise sensorial; mecanismos neurofisiológicos da degustação (análise visual, olfativa e gustativa).

Unidade VI. **ENOGASTRONOMIA**: os vinhos e sua relação com as comidas numa fusão de aromas e sabores. As combinações clássicas. Outras sugestões de vinhos para acompanhar aperitivos, antepastos, sopas, massas, risotos, peixes e frutos do mar, carnes, queijos, sobremesas e doces. Vinhos do Novo Mundo e do Velho Mundo.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

CARROLL & BRWN **Lê Cordon Bleu Vinhos**. Editora Marco Zero: São Paulo, 2004.

GALVÃO, S. **Guia de Tintos & Brancos**. Editora Códex: São Paulo, 2004.

KEEVIL, S. **Guia Ilustrado Zahar Vinhos do mundo todo**. Editora Jorge Zahar: Rio de Janeiro, 2006.

MARQUES, J. A. **Manual do barman e do escação**. Thex Editora: Rio de Janeiro, 2002.

MIRANDA, F. **Arte & Vinho**. Editora Axcel Books do Brasil: Rio de Janeiro, 2001.

PACHECO, A. de O. **Iniciação à Enologia**. Editora SENAC: São Paulo, 2000. 170p.

ROLLAND, M. **Larousse do Vinho**. Editora Larousse do Brasil: São Paulo, 2004.

SANTOS, J. **Vinho: o essencial**. Editora Senac: São Paulo, 2003.

VENTURI-FILHO, W.G. **Tecnologia de bebidas: matéria-prima, processamento, BPF/APPCC, legislação e mercado**. Editora Edgar Bücher: São Paulo, 2005.

COMPLEMENTAR:

ALBERT, A.Z. **O admirável novo mundo do vinho – e as regiões emergentes**. Editora SENAC: São Paulo, 2006.

BERNARDO, E. **A arte de degustar vinhos**. Companhia Editora Nacional: São Paulo, 2006.

CASSONE, L. **Conheça o mundo do vinho e do queijo**. Editora Gaia: São Paulo, 1995.

GALVÃO, S. **A cozinha e seus vinhos**. Editora Senac: São Paulo, 2002.

LONA, A.A. **Vinhos degustação, elaboração e serviço**. Editora Age.

Revista Wine Style.

4º PERÍODO

DISCIPLINA: Espanhol Instrumental A (cod 03416)

DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA: Dep. de Letras/Dois Irmãos

CARHA HORÁRIA TOTAL: 30h

NÚMERO DE CRÉDITOS: 2

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2h

TEÓRICAS: 30h **PRÁTICAS:**

PRÉ-REQUISITOS: N.A.

CO-REQUISITOS: N.A.

SEMESTRE DE APLICAÇÃO: Quarto

EMENTA

Tipologia Textual: propagandas (restaurantes, hotéis, viagens, produtos), notícias, poemas, artigos etc.; uso das classes de palavras (artigos, pronomes, verbos...) e suas flexões; reconhecimento dos fonemas; uso dos falsos cognatos; conectores (aditivos, alternativos, adversativos, causais, concessivos, condicionais e temporais); uso de verbos relacionados à área: "gustar, freír, rebozar, empanar, asar, salar, cortar, desmenuzar, rebanar, lonchear, servir, pedir, poner, desear, querer"; utilização de comparações (igualdade, inferioridade, superioridade); campo lexical: 1) cumprimentos e despedidas, agradecimentos, fórmulas de cortesia, expressão de pedidos, conselhos, instruções e ordens; expressão de surpresa, necessidade, rejeição e necessidade; alimentos e hábitos alimentares, receitas, saúde e hábitos saudáveis; exercícios físicos e esportes; doenças e sintomas; casa: cômodos, móveis, eletrodomésticos e utensílios para copa e cozinha.

OBJETIVO

Desenvolver a proficiência de leitura na compreensão de textos, como preparação à consulta bibliográfica, utilizando uma análise contrastiva dos elementos e estruturas lingüísticas do espanhol e do português que ajudam e interferem no processo de compreensão leitora, visando, sobretudo, ao campo semântico e só, secundariamente, ao campo gramatical, e fazendo uso, principalmente, de textos da

área de Gastronomia e Segurança Alimentar.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<p>Unidade I -Domínio dos Gêneros Textuais relativos à Gastronomia</p> <p>Unidade II -Aprendizado de estruturas verbais simples relacionadas com cozinhar</p> <p>Unidade III -Aquisição de léxico referente a alimentos, processamento e conservação.</p> <p>Unidade IV -Funções Comunicativas relativas à matéria: comprar, manipular, cozinhar, conservar, servir e valorar alimentos. Clientes.</p>
BIBLIOGRAFIA
<p>BÁSICA:</p> <p>Dicionários bilíngües (espanhol-português / português-espanhol) Flavián & Fernández. Minidicionário. São Paulo: Ática, 1995. Mega-Português, Espanhol-português. Barcelona: Sopena, 1996. Dicionários Monolíngües (espanhol-espanhol) CASARES, J. Diccionario Ideológico de la Lengua Española. Barcelona: Ed. Gustavo Gili, 2001 COROMINAS, J. Breve Diccionario Etimológico de la lengua castellana. Madrid: Gredos, 1973 Diccionario Panhispánico de Dudas. Madrid: Asociación de Academias de la Lengua Española/ Santillana, 2005 MOLINER, M. Diccionario de uso del Español. Madrid: Gredos, 2 v., 1999 SECO, M. Diccionario de dudas y dificultades de la lengua española. Madrid: Espasa, 1998 Señas: Diccionario para la Enseñanza de la Lengua Española para brasileños/ Universidad de Alcalá de Henares. Departamento de Filología; Tradução de Eduardo BRANDÃO, C.B. 2ª Ed. São Paulo: Martins Fontes, 2001</p>
<p>COMPLEMENTAR:</p> <p>ALSINA, R. Todos los verbos castellanos conjugados. Barcelona: Ed. Teide, 1979. Caja de Ahorros del Círculo Católico de Burgos. La Cocina navideña en España. Burgos: Caja de Ahorros, 1996. COCINA SANA MEDITERRÁNEA. Barcelona: Libsa, 2002. COCINA TRADICIONAL ESPAÑOLA. Barcelona: Libsa, 2001. DUESO, G.R. Para hoy arroz. Barcelona: Parragon Books, 2007. NEVES, D. G. A. Español: el adjetivo, los pronombres personales, el verbo(regulares)..., estudio de textos y vocabulario . Recife: Água-Marinha, 1ª.ed. SALDAÑA, L. Cocina Española. Madrid: Saldaña, 2003. SECO, M. Gramática esencial del español. Madrid: Espasa – Calpe, 1997. SIERRA, T. V. Espanhol Instrumental. Curitiba: IBPEX, 2ª ed., 2005. WOODWARD, S. La cocina mediterránea clásica. Barcelona: Doriling Kidnersley Book, 1999.</p>

4º PERÍODO
DISCIPLINA: Métodos e Técnicas de Conservação dos Alimentos (cod 11133)
DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA: Dep. Tecnologia Rural/Dois Irmãos
CARHA HORÁRIA TOTAL: 60h NÚMERO DE CRÉDITOS: 4
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 4h TEÓRICAS: 60h PRÁTICAS:
PRÉ-REQUISITOS: 11100 – Microbiologia dos Alimentos A
CO-REQUISITOS: N.A.
SEMESTRE DE APLICAÇÃO: Quarto
EMENTA
Preservação pelo calor; preservação pelo frio; preservação pelo uso da concentração/redução da umidade (sal ou açúcar); preservação pelo uso de aditivos; preservação por fermentação; higiene e sanitização na indústria de alimentos; novas tecnologias de conservação de alimentos.
OBJETIVO
Definir, conhecer e elaborar métodos e técnicas de conservação de alimentos que iniam ou eliminem o crescimento microbiano, para produção de alimentos com qualidade sensorial e higiênico-sanitária.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Unidade I – Preservação pelo calor. Unidade II – Preservação pelo frio. Unidade III – Preservação pelo uso da concentração/redução da umidade. Unidade IV – Preservação pelo uso de aditivos; Legislação pertinente. Unidade V – Preservação por fermentação. Unidade VI – Higiene e sanitização na indústria de alimentos. Unidade VII – Novas tecnologias para conservação de alimentos.
BIBLIOGRAFIA
BÁSICA: ARAÚJO, J. M. A. Química dos alimentos: teoria e prática. 3ª Ed. Viçosa: Ed. UFV, 2004. EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2006. FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2ª Ed. Porto Alegre. Artmed, 2006. GAVA, A. Princípios de Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Nobel, 2004. JAY, J. M. Microbiologia Moderna de los Alimentos. 4ª Ed. España: Acribia, 2000. OETTERER, M. REGINATO, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Manole, 2006. ORDOÑES, P. J.A.; RODRIGUES, C. M. I. Tecnologia de Alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2005. SALINAS, R. D. Alimentos e Nutrição: introdução à bromatologia. 3ª Ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.
COMPLEMENTAR: COULTATE, T. P. Manual de Química y Bioquímica de los alimentos. 3ª Ed. Zaragoza: Acribia, 2007. COULTATE, T. P. Alimentos: a química de seus componentes. 3ª Ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2006. RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. Química de Alimentos. 2ª Ed. São Paulo: Editora Blücher, 2007.

4º PERÍODO
DISCIPLINA: Serviços de Bar e Restaurante A (cod 11153)
DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA: Dep. Tecnologia Rural/Dois Irmãos
CARHA HORÁRIA TOTAL: 60h NÚMERO DE CRÉDITOS: 4
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 4h TEÓRICAS: 45h PRÁTICAS: 15h
PRÉ-REQUISITOS: 11150 – Planejamento Físico e Organizacional dos Serviços de Alimentação
CO-REQUISITOS: N.A.
SEMESTRE DE APLICAÇÃO: Quarto
EMENTA
Conhecer a teoria e técnica de bebidas e alimentos para serviços de alimentação, tipos de estabelecimentos, equipamentos, serviços e atendimentos em restaurante. Aprendizado sobre bebidas alcoólicas e não alcoólicas e elaboração de coquetéis.
OBJETIVO
Oferecer ao aluno conhecimentos sobre a tecnologia culinária, gastronômica, administração de restaurantes e bares.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Teórico Unidade I – Procedimentos introdutórios: Relação entre o conceito e o mercado e importância do cardápio, importância da ficha técnica na administração. Unidade II – Pessoal de Serviço: equipe de sala, setores administrativos, formação e estilo de administração. Unidade III – <i>Mise en Place</i> : utensílios, preparo das mesas. Tipos de serviço, serviços à mesa, finalizações em sala. Unidade IV – Almojarifado e tipos de serviço, logística e suprimentos Unidade V – O cliente – gerenciamento de reservas, acolhimento, tipologia da clientela, o cliente à mesa. Unidade VI – Bebidas não alcoólicas e alcoólicas, preparação de coquetéis.

Unidade VII – Sequencia de atendimento ao cliente (comandça, conta, pagamento). O serviço de alimentação e a informatização.

Prático

As práticas serão associadas às aulas teóricas, possibilitando ao aluno condições de organizar os serviços de um bar ou restaurante e elaborar coquetéis, utilizando os conhecimentos adquiridos aliando a criatividade e talento.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

BECK, H.; GIRAUDO, U.; PINOLI, S.; REITANO, M. **A arte e a ciência do serviço**. Editora Anhembi Morumbi: São Paulo, 2005.

DAVIES, C.A. **Alimentos & Bebidas**. EDUCS. Caxias do Sul, 2001.

DAVIES, C.A. **Cargos em hotelaria**. R333.7 D229d3. Ac2359.

FONSECA, M.T. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. 3ª Ed. revisada e ampliada. Editora SENAC. São Paulo, 2004.

FREUND, F.T. **Técnicas e Alimentos e bebidas**. Rio de Janeiro. Livraria e Editora Infobook, 2000.

LOBO, A. **Manual de estrutura e organização do restaurante comercial**. 641.1 L784t (BC) Ac. 26261.

MARQUES, J. A. **Manual de restaurante e bar**. 641.5 M356s (BC) Ac. 26036.

SLOAN, D. **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor**. (Folheto) 576.163 S618m Ac. 7903.

TEICHMANN, I. M. **Tecnologia culinária**. EDUCS. Caxias do Sul, 2000. 612.3 T126n Ac. 2160.

VENTURINI FILHO, W. G. **Tecnologia de bebidas**. (Folheto) 641.5636 V161r Ac. 21542.

ZANELLA, L. C. **Instalação e administração de restaurantes**. 663.53 Y54f Ac. 472.

COMPLEMENTAR:

BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. **Química do processamento de alimentos**. Editora Varela. São Paulo.

GARCÍA, C. D. **El restaurante como empresa**. 2ª edição. México. Trillas Editora, 2001.

KINTON, R.; CESERANI, V.; FOSKETT, D. **Enciclopedia de serviços de alimentação**. 1ª edição. Editora Varela. São Paulo, 1999.

MARQUES, J. A. **Manual do barman e do escação**. Thex Editora. Rio de Janeiro, 2002.

MORICATO, P. **Como administrar e montar bares e restaurantes**. 4ª edição. Editora SENAC. São Paulo, 2002.

TEICHMANN, I. M. **Cardápio: técnicas e criatividade**. EDUCS. Caxias do Sul, 2000.

WALKER, J. R; LUNDBERG, D. E. **O restaurant> conceito e operação**. 3ª edição. Porto Alegre. Artmed Editora, 2003.

5º PERÍODO		
DISCIPLINA: Cozinha das Américas (cod 11155)		
DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA: Dep. Tecnologia Rural/Dois Irmãos		
CARHA HORÁRIA TOTAL: 60h	NÚMERO DE CRÉDITOS: 4	
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 4h	TEÓRICAS: 30h	PRÁTICAS: 30h
PRÉ-REQUISITOS: 11120 – Habilidades e Técnicas Culinárias I		
CO-REQUISITOS: N.A.		
SEMESTRE DE APLICAÇÃO: Quinto		
EMENTA		
Noções básicas sobre a história, economia, sociologia aplicadas a gastronomia. Estudar e conhecer a culinária do México, Cuba, Chile, Argentina, Canadá e EUA, abrangendo influência de povos nativos e imigrantes e de fatores culturais, econômicos, geográficos e políticos que determinaram a sua formação e influências na formação gastronômica de outros países.		
OBJETIVO		
Estudar as bases históricas que formaram as gastronomias regionais dos países americanos (Canadá, Estados Unidos da América, México, Cuba, Caribe, Chile e Argentina) e assim ter contato com as tendências das Américas.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
Teórico		
Unidade I – BASES HISTÓRICAS COLONIZAÇÃO AMERICANA: Início da colonização América, povos pré-colombianos e suas raízes na gastronomia das Américas.		
Unidade II – CANADÁ: História, economia, geografia, climatologia relacionados com a culinária típica e gastronômica. Influências globais e regionais.		
Unidade III – EUA: História, economia, geografia, climatologia relacionados com a culinária típica e gastronômica. Influências globais e regionais.		
Unidade IV – MÉXICO: História, economia, geografia, climatologia relacionados com a culinária típica e gastronômica. Influências globais e regionais.		
Unidade V – CUBA: História, economia, geografia, climatologia relacionados com a culinária típica e gastronômica. Influências globais e regionais.		
Unidade VI – CARIBE: História, economia, geografia, climatologia relacionados com a culinária típica e gastronômica. Influências globais e regionais.		
Unidade VII – ARGENTINA: História, economia, geografia, climatologia relacionados com a culinária típica e gastronômica. Influências globais e regionais.		
Unidade VIII – CHILE: História, economia, geografia, climatologia relacionados com a culinária típica e gastronômica. Influências globais e regionais.		
Unidade IX – COMTEMPORANEIDADE: Novas tendências, influências e inovações na gastronomia das Américas.		
Prático		
As práticas estão associadas às aulas teóricas, de modo que o aluno terá condições de associar as informações teóricas com as particularidades de cada país.		
BIBLIOGRAFIA		
BÁSICA:		
LAROUSSE. Larousse da Cozinha do Mundo – Américas . São Paulo: Larousse do Brasil, 2005. 143p.		
HICKS, R. Cozinha Mexicana . Ed. Lisma, 2005. 96p.		
BARRETT, C. O livro de comida mexicana . São Paulo: Manole, 1998. 120p.		
CUSTER, T.; ETCHEPARE, M.; GUIULFO, F. O. El arte de La Cocina Peruana . Cimino Publishing Group, 2003.		
MACHIA, V. Cocina Argentina Clássica y Moderna . Emece Editores, 2003.		
RABINOVITCH, D. Canadian Living Cooks Step by Step . Vintage Books, 2003.		
CLEMENTS, C. American Regional Cooking . Lorez Books, 2005. 512p.		
FISHER, C. The American Cookbook: A History . McFarland & Co Inc Pub, 2005. 260p.		
COMPLEMENTAR:		
Coleção Abril Cozinha do Mundo – Argentina , Ed. Abril, 173p.		

Coleção Abril Cozinha do Mundo – México, Ed. Abril.

ALLENDE, I. **Afrodite – Contos, Receitas e Outros Afrodisíacos**. Ed. Bertrand Brasil

BELLUZZO, R. **Os sabores da América: Cuba, Jamaica, Martinica, México**. Ed. SENAC, 176p.

FENDRIK, P. **Cozinha Argentina: tradicional e criativa**. Ed. V&R, 61p.

JEAN-LOUIS FLANDRIN, M. M. **História da Alimentação**.

5º PERÍODO		
DISCIPLINA: Cozinha Típica de Pernambuco (cod 11156)		
DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA: Dep. Tecnologia Rural/Dois Irmãos		
CARHA HORÁRIA TOTAL: 60h	NÚMERO DE CRÉDITOS: 4	
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 4h	TEÓRICAS: 30h	PRÁTICAS: 30h
PRÉ-REQUISITOS: 11120 – Habilidades e Técnicas Culinárias I		
CO-REQUISITOS: N.A.		
SEMESTRE DE APLICAÇÃO: Quinto		
EMENTA		
História e povoamento pernambucano que influenciaram na formação da gastronomia pernambucana, influências étnicas na cozinha regional; influência de Pernambuco na gastronomia regional Nordestina.		
OBJETIVO		
Estudar as bases da cozinha típica e assim fundamentar a gastronomia regional.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
Teórico		
Unidade I – BASES HISTÓRICAS DE PERNAMBUCO: História do povoamento, Capitânicas Hereditárias, influência de Pernambuco na economia da Colônia, ciclo do açúcar.		
Unidade II – GEOGRAFIA E ECONOMIA CONTEMPORÂNEAS: Divisão em regiões do Estado, pólos econômicos de relevância gastronômicas, influências climáticas.		
Unidade III – LITORAL: Geografia, pólos gastronômicos, produtos, pratos e festas típicas.		
Unidade IV – ZONA DA MATA: Geografia, pólos gastronômicos, produtos, pratos e festas típicas.		
Unidade V – AGRESTE: Geografia, pólos gastronômicos, produtos, pratos e festas típicas.		
Unidade VI – SERTÃO: Geografia, pólos gastronômicos, produtos, pratos e festas típicas		
Unidade VII – DOCES REGIONAIS: Doces típicos de cada região, influências históricas e étnicas.		
Unidade VIII – NOVA GASTRONOMIA PERNAMBUCANA: Novas influências da gastronomia pernambucana, mercado interno e externo.		
Prático		
As práticas estão associadas às aulas teóricas, de modo que o aluno terá condições de associar a história da preparação com o seu valor regional.		
BIBLIOGRÁFICA		
BÁSICA:		
ATALA, A.; LIMA, J. G.; SIMÕES, E. Alex Atala por uma Gastronomia Brasileira . Editora Bei Comunicação Ltda. 2003.		
CASCUDO, L. C. História da alimentação no Brasil . Editora Global, 2004.		
FERNANDES, C. Viagem Gastronômica através do Brasil . Rio de Janeiro: SENAC, 2000, 8ª ed. 255p.		
FREYRE, G. Açúcar – Uma Sociologia do Doce, com Receitas de Bolos do Nordeste do Brasil . Rio de Janeiro: Global, 2007. 5ª ed. 270p.		
LEAL, M. L. M. S. A história da Gastronomia . São Paulo: SENAC, 2000. 143p.		
LODY, R. G. M. À Mesa com Gilberto Freyre . São Paulo: SENAC, 2004. 132p.		
ZARVOS, N.; DITADI, C. A. S. Mutisabores . São Paulo: SENAC, 2000. 133p.		
SENAC. Culinária Nordestina Encontro do Mar ao Sertão . São Paulo: SENAC, 2002. 150p.		
FREYRE, G. Casa Grande & Senzala . São Paulo: Global, 2006		
CARVALHO, M. J. M. Liberdade: rotinas e rupturas do escravismo no Recife, 1822 – 1850 . Recife. Editora		

Universitária da UFRPE, 2002.

COMPLEMENTAR:

KAUFMAN, T. N. A cultura alimentar judaica em Pernambuco. Recife: 2010.

KAUFMAN, T. N.A presença judaica em Pernambuco. Recife: Ensol, 2005.CAVALCANTI, M. L. História dos sabores pernambucanos. Recife: FGF, 2010.

QUINTAS, F. Civilização do açúcar. Recife: FGF, 2010.

5º PERÍODO

DISCIPLINA: Gestão de Pessoas e Serviços (cod 05303)

DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA: Dep. de Administração/Dois Irmãos

CARHA HORÁRIA TOTAL: 60h

NÚMERO DE CRÉDITOS: 4

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 4h

TEÓRICAS: 60h **PRÁTICAS:**

PRÉ-REQUISITOS: 11153 – Serviços de Bar e Restaurante A.

CO-REQUISITOS: N.A.

SEMESTRE DE APLICAÇÃO: Quinto

EMENTA

Comportamento organizacional. Excelência na prestação de serviços. Gestão de operações de serviços. Gestão estratégica de recursos humanos. Marketing de serviços. Organizações e ambiente. Gestão estratégica e competitividade. Tecnologia de apoio à decisão.

OBJETIVO

Levar o aluno(a) a adquirir conhecimentos e domínio do processo de gerir pessoas e serviços de qualidade, capacitando-o com o instrumental necessário para atingir o sucesso na profissão.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I -Processo Gestacional

Conceito de Gestão

Gestão de Qualidade Total

Lado humano da qualidade

Qualidade voltada para o cliente

Dimensões funcionais da gestão de pessoas

Gestão estratégica de pessoas

Gestão de competências

Unidade II - Organizações

Diferentes visões organizacionais

Organizações do ramo da hospitalidade

Cultura organizacional e aprendizagem

Unidade III - Grupos e suas características

Liderança de grupos

Motivação e clima organizacional

Comunicação interpessoal

Administração de conflitos

Unidade IV- Comportamento organizacional

Gestão política de pessoal

Recrutamento

Seleção

Treinamento

Avaliação de desempenho (monitoramento)

Capacitação e desenvolvimento de pessoas

Unidade V - Marketing

O que é marketing

Marketing de serviços

Marketing para micro, pequenas e médias empresas

Marketing interno

Marketing pessoal
Unidade VI - Desafio dos serviços especiais
Relacionamento com o cliente
Unidade VII - Abertura e gestão de Bares e Restaurantes
Por onde começar
Tipo de serviço a oferecer
Espaço, organização, sustentabilidade do negócio
Unidade VIII - Gerenciamento de restaurantes
Unidade IX - Princípios básicos de gestão de serviços
Unidade X - Administrando o dinheiro

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

PESSOA, M. **Bares e Restaurantes: Gestão de pequenos negócios**. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2006.
CARVALHO. **Gestão de Pessoas**. São Paulo. SENAC.
CASTELLI, G. **Excelência em hotelaria: uma abordagem prática**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 1996.
CHIAVENATO, I. **Gestão de Pessoas**. Rio de Janeiro: Campus, 2004.
FONSECA, M.T. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. São Paulo: SENAC São Paulo, 2006.
GUERRIER, Y. **Comportamento organizacional em hotéis e restaurantes: uma perspectiva internacional**. São Paulo: Futura, 2003.
INSTITUTO DE CULINÁRIA DA AMÉRICA. **A arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes**. São Paulo: Roca, 2004.
JARDIM, E.B. **Empresas de pequeno porte: gestão estratégica e política pessoal**. Goiania: Vieira, 2009.
MAGNÉE. **Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes**. São Paulo: SENAC.
MARICATO. **Marketing para bares e restaurantes**. São Paulo: SENAC Nacional.
NOVO, D.V.; CHERNICHARO, E.A.M; BARRADAS, M.S.S. **Liderança de equipes**. Rio de Janeiro: FGV, 2008.
PACHECO, L, et al. **Capacitação e desenvolvimento de pessoas**. Rio de Janeiro: FGV, 2009.
ROCHA-PINTO, S.S. et al. **Dimensões funcionais da Gestão de Pessoas**. Rio de Janeiro: FGV, 2007.
SERRA, F.A. **Fator humano da qualidade de empresas hoteleiras**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2005.
SILVA, F.B. **A psicologia dos serviços em turismo e hotelaria: Entender o cliente e atender com eficiência**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004.
SPILLER, E.S. et al. **Gestão de serviços e marketing interno**. Rio de Janeiro: FGV, 2006.
TEIXEIRA, G.M. et al. **Gestão estratégica de pessoas**. Rio de Janeiro: FGV, 2005.
ZANELLA. **Instalação e administração de restaurantes**. São Paulo: Ed. Metha.

COMPLEMENTAR:

ALMEIDA, F.N. **Psicologia para gestores – Comportamentos de sucesso nas organizações**. São Paulo: MabGrill-Hill Interamericana.
CHIAVENATO, I. **Administração de recursos humanos**. São Paulo: MacGraw-Hill, 1986.
CHIAVENATO, I. **Introdução à teoria geral da administração**. Rio de Janeiro: Campus, 1999.
CHIAVENATO, I. **Recursos humanos**. Ed. compacta. São Paulo: Editora Atlas, 5ª ed., 1998.
DESSLER, G. **Administração de recursos humanos**. São Paulo: Prentice Hall, 2003.
DUARTE, V. **Administração de sistemas hoteleiros**. São Paulo: SENAC, 2006.
FIORELI, J.O; MALHADAS JUNIOR, M.J.O. **Psicologia nas relações de trabalho**. São Paulo: LTR, 2003.
GOULART, I.B.; SAMPAIO, J.R. **Psicologia do trabalho e gestão de Recursos Humanos**. São Paulo: Ed. Casa do Psicólogo, 1998.
GOULART, I.B. **Psicologia organizacional e do trabalho: teoria, pesquisa e temas correlatos**. São Paulo: Casa do Psicólogo, 2002.
HERSEY, P; BLANCHARD, K. **Psicologia para administradores: A teoria e as técnicas da liderança situacional**. São Paulo: EPU, 1986.
MACIAN, L.M. **Treinamento e desenvolvimento de Recursos Humanos**. São Paulo, EPU.
MARICATO, P. **Como montar e administrar Bares e Restaurantes**. São Paulo: TQC, 1997.
MARRAS, J.P. **Administração de Recursos Humanos: do operacional ao estratégico**. São Paulo: Futura, 2002.

NOBREGA. **A Ciência da gestão: marketing, inovação, estratégia**. São Paulo: SENAC.
ULRICH, D. **Recursos Humanos Estratégicos**. São Paulo: Futura, 2000.

5º PERÍODO

DISCIPLINA: Panificação (cod 11122)

DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA: Dep. Tecnologia Rural/Dois Irmãos

CARHA HORÁRIA TOTAL: 60h

NÚMERO DE CRÉDITOS: 4

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 4h

TEÓRICAS: 30h

PRÁTICAS: 30h

PRÉ-REQUISITOS: N.A.

CO-REQUISITOS: N.A.

SEMESTRE DE APLICAÇÃO: Quinto

EMENTA

Propriedades químicas e interações entre os constituintes das matérias-primas empregadas na indústria de pães, massas e biscoitos. Técnicas culinárias para a produção e decoração de pães doces e salgados e diversas massas alimentícias para compor um cardápio.

OBJETIVO

Estudar a tradicional e a moderna tecnologia na produção do pão e outras massas alimentícias e suas variações, empregando equipamentos, fluxograma e controle de produção.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Teórica

Unidade I – História e importância do pão para a evolução alimentar humana. Apresentação de diversos pães do mundo.

Unidade II – Resoluções da ANVISA – Padrão de identidade e qualidade do pão.

Unidade III – Utensílios e equipamentos empregados em panificação: balança, fornos, masseiras, cortadores, etc.

Unidade IV – Tipos e propriedades físico-química das diversas farinhas para elaboração de produtos de panificação. Uso de fermento biológico.

Unidade V – Ingredientes complementares e aditivos permitidos em panificação.

Prático

Unidade I – Massa básica de pão: francês, sírio.

Unidade II – Massa básica mais ingredientes complementares: ovos, leite, gordura e açúcar.

Unidade III – Pães recheados salgados: queijos, embutidos diversos.

Unidade IV – Pães recheados doces: geléias, cremes, castanhas, frutas.

Unidade V – Elaboração de massas básicas para empadas e pastelões acompanhado de diversos recheios.

Unidade VI – Elaboração de esfihas e suas variações.

Unidade VII – Elaboração de pizzas e suas variações.

Unidade VIII – Elaboração de sonhos e suas variações.

Unidade IX – Elaboração de diversos biscoitos.

Unidade X – Composição de cardápios.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

ARAUJO, J. M. A. **Química de Alimentos: teoria e prática**. 3ª Ed. Viçosa: Ed. UFV, 2004.

BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. **Química dos Alimentos**. 3ª Ed. São Paulo: Livraria Varela, 2001.

BRAGA, P. **Pão da Paz. 195 receitas de pão de países membros da ONU**. São Paulo: Boccato. SENAC São Paulo, 2006.

CANELLA-RAWLS, S. **Pão: arte & ciência**. 2ª Ed. São Paulo: SENAC, 2006.

COUTATE, T. P. **Manual de Química y Bioquímica de los alimentos**. 3ª Ed. Zaragoza: Acríbia, 2007.

COUTATE, T. P. **Alimentos: a química de seus componentes**. 3ª Ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.

RIBEIRO, C. M. A. **Panificação**. São Paulo: Hotec, 2006.

Salinas, R. D. **Alimentos e Nutrição: introdução à bromatologia**. 3ª Ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.

TEICHMANN, I. M. **Tecnologia Culinária**. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.
 WRIGTH, J.; TREUILLE, E. **Le Cordon Bleu – Todas as técnicas culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 1997.

COMPLEMENTAR:

BARHAM, P. A. **Ciência da Culinária**. Editora Roca. São Paulo, 2002.
 GAVA, A. **Princípios de Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Nobel, 2004.
 ORDOÑES, P. J. A.; RODRIGUES, C. M. I **Tecnologia de Alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2005.
 THIS, H. **Um cientista na cozinha**. São Paulo: Editora Ática, 2006.
 LEAL, M. L. M. S. **A História da Gastronomia**. Rio de Janeiro: Editora SENAC, 1998.

5º PERÍODO	
DISCIPLINA: Segurança Alimentar e Nutricional (cod 11160)	
DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA: Dep. Tecnologia Rural/Dois Irmãos	
CARHA HORÁRIA TOTAL: 60h	NÚMERO DE CRÉDITOS: 4
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 4h	TEÓRICAS: 60h PRÁTICAS:
PRÉ-REQUISITOS: N.A.	
CO-REQUISITOS: N.A.	
SEMESTRE DE APLICAÇÃO: Quinto	
EMENTA	
Bases históricas da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN); fatores, econômicos/culturais na SAN; fatores políticos na SAN; educação alimentar, nutricional e gastronômica; segurança alimentar no nordeste brasileiro; saúde e nutrição; transição demográfica; a iniciativa privada na promoção da SAN; Histórico e ações da vigilância sanitária; Segurança gastronômica: Boas práticas, elaboração de manuais; Análise de perigos e pontos críticos de controle; Legislação.	
OBJETIVO	
Estudar as bases da Segurança Alimentar e Nutricional, os programas governamentais de distribuição de renda e acesso a alimentação; inserir do gastrônomo neste contexto político-social. Proporcionar aos alunos o domínio do conhecimento das ações em segurança alimentar sobre as égides da qualidade do acesso e da valorização cultural.	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	
Unidade I – Histórico mundial e nacional da construção do conceito de SAN Unidade II – Hábitos alimentares, transição demográfica e nutricional Unidade III – Políticas de Segurança Alimentar e Nutricional. Alimentação Saudável: educação alimentar, práticas alimentares saudáveis e guias alimentares. Unidade IV – Políticas e ações governamentais para a promoção de saúde e SAN; Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA). Definições, início de sua criação. Importância de Josué de Castro (Patrono). Principais dirigentes, Ministério do desenvolvimento Social e Combate à Fome. Programas e Conselhos. Estrutura. SISAN. Contribuições de Gilberto Freire e Nelson Chaves. Unidade V – Vigilância Sanitária no Brasil – história e desenvolvimento. Personagens de interesse na luta da vigilância sanitária. Oswaldo Cruz, Carlos Chagas. Unidade VI – ANVISA. Gestão, definição, estrutura organizacional. Competências, regulamentação. Capacitação de Recursos Humanos. Unidade VII – Métodos para elaboração de inquéritos alimentares. Unidade VIII – Estudos epidemiológicos em exposições nutricionais. Unidade IX – Métodos estatísticos aplicados aos estudos de consumo alimentar. Unidade X – Novos conhecimentos na Segurança Alimentar. Alimentos alergênicos, alimentos transgênicos. Alimentos funcionais e orgânicos.	
BIBLIOGRAFIA	
BÁSICA:	
BRASIL, CONSEA – I Conferencia Nacional de Segurança Alimentar , Secretaria de Ação Nacional de Segurança Alimentar, DF 1994.	
BRASIL, CONSEA – II Conferencia Nacional de Segurança Alimentar , Carta de Recife, 2004	

BRASIL, CONSEA – **III Conferencia Nacional de Segurança Alimentar**. Fortaleza, 2007

BRASIL, **Lei da Segurança Alimentar e Nutricional** (nº 11.346, de 15 de setembro de 2006)

OLIVEIRA, R.C. A transição nutricional no contexto da transição demográfica e epidemiológica. **Rev. Min. Saúde públ.**, A.3 , N.5 , P.16-23, 2004.

ESCODA, M.S.Q. Para a crítica da transição nutricional. **Ciência & Saúde Coletiva**, 7(2):219-226, 2002

BATISTA FILHO, M. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. **Cad. Saúde Pública**, 19(1), 2003.

Fórum Brasileiro de Segurança Alimentar e Nutricional, disponível em:
<http://www.fbsan.org.br/informes.htm>

PHILIPPI , S.T.et al. Pirâmide alimentar adaptada: guia para escolha dos alimentos. **Rev. Nutr., Campinas**, 12(1): 65-80, jan./abr., 1999

FISBERG, R.A. et al, **Inqueritos alimentares. Métodos e bases científicos**. Ed. Manoele. 2005. 334p.

MALUF, R.S.J. **Segurança alimentar e nutricional. Conceitos fundamentais**, São Paulo: Ed. Vozes. 2007.

SANTOS, L.A.S. Educação Alimentar e nutricional no contexto da promoção de práticas alimentares saudáveis. **Rev. Nutri. Campinas**, 18(5), 2005.

COMPLEMENTAR:

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Resolução nº 16, de 30 de abril de 1999. Regulamento Técnico de Procedimentos para registro de Alimentos e ou Novos Ingredientes. **Diário Oficial da União**, Brasília, 03 de dezembro de 1999.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Resolução nº 17, de 30 de abril de 1999. Regulamento Técnico que estabelece as Diretrizes Básicas para a Avaliação de Risco e Segurança dos Alimentos. **Diário Oficial da União**, Brasília, 03 de dezembro de 1999.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Resolução nº 18, de 30 de abril de 1999. Regulamento Técnico que estabelece as diretrizes básicas para análise e comprovação de propriedades funcionais e ou de saúde alegadas em rotulagem de alimentos. **Diário Oficial da União**, Brasília, 03 de dezembro de 1999.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Resolução nº 19, de 30 de abril de 1999. Regulamento Técnico de procedimentos para registro de alimento com alegação de propriedades funcionais e ou de saúde em sua rotulagem. **Diário Oficial da União**, Brasília, 03 de dezembro de 1999.

MUNIZ, C.R.; et al. Alimentos transgênicos: segurança, riscos alimentares e regulamentações. **Boletim do Centro de Pesquisa de Processamento de Alimentos**, v. 21, n. 2, p. 209-222, 2003.

SAAD S. M. I. Probióticos e prebióticos: o estado da arte. **Brazilian Journal of Pharmaceutical Sciences**, v. 42, n. 1, p.1-16, 2006

SANTOS, L.A.S. Educação Alimentar e nutricional no contexto da promoção de práticas alimentares saudáveis. **Revista de Nutrição de Campinas**, v. 18, n. 5, 2005. LAJOLO, F.M.; NUTTI, M.R. **Transgênicos: bases científicas da sua segurança**. São Paulo: SBAN, 2003. 110 p.

SALINAS, Rolando D. **Alimentos e nutrição**

SGARBIERI V. C., PACHECO M. T. B. Revisão: Alimentos Funcionais Fisiológicos. **Braz. J. Food Technol.**, v. 2, n.1,2, p.7-19, 1999.

VASCONCELOS, S.D. et al. Agroecologia e universidade: análise do perfil do consumidor de alimentos orgânicos em Recife. **Integração**, n. 40, p.7-13, 2005.

6º PERÍODO		
DISCIPLINA: Confeitaria e Doçaria (cod 11132)		
DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA: Dep. Tecnologia Rural/Dois Irmãos		
CARHA HORÁRIA TOTAL: 90h	NÚMERO DE CRÉDITOS: 6	
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 6h	TEÓRICAS: 45h	PRÁTICAS: 45h
PRÉ-REQUISITOS: 11152 - Gastrotecnia		
CO-REQUISITOS: N.A.		
SEMESTRE DE APLICAÇÃO: Sexto		
EMENTA		

Arte com açúcar, sobremesas com frutas, arte com chocolate, sobremesas de sorvetes, suflês, mousses e merengues, confecção de massas base, cremes, confeitaria internacional.
OBJETIVO
Promover o estudo dos principais componentes básicos e a reunião dos diferentes elementos e forma de apresentação e decoração final, empregada em preparações culinárias da confeitaria e doçaria.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<p>Teórico</p> <p>Unidade I – História e áreas de atuação em confeitaria. Identificação, principais propriedades e funções dos ingredientes. Identificação de equipamentos e utensílios.</p> <p>Unidade II – Massas de doce (gâteaux secs, biscuit, fouilleteé, choux, leveé, foncer).</p> <p>Unidade III - Açúcar. Pontos de cocção do açúcar. Caldas, recheios e coberturas.</p> <p>Unidade IV – Sobremesas emulsificadas. Omeletes e crepes</p> <p>Unidade V – Sobremesas com queijo.</p> <p>Unidade VI – Sobremesa com frutas.</p> <p>Unidade VII – Sobremesas geladas.</p> <p>Unidade VIII – Bolos</p> <p>Unidade IX – Tortas</p> <p>Unidade X – Arte com açúcar.</p> <p>Unidade XI – Tipos de chocolate e suas aplicações</p> <p>Unidade XII – Arte com chocolate</p> <p>Unidade XIII – <i>Petits fours</i>/com base de massa, merengue, sorvete e frutas</p> <p>Unidade IV – Confeitaria internacional</p> <p>Prático</p> <p>Unidade I – Patê Gâteaux secs. Patê Biscuit.</p> <p>Unidade II – Pontos de Calda. Tipos de caramelo. Praliné, nougatine.</p> <p>Unidade III – Xaropes, geléias, cremes, molhos, coulis.</p> <p>Unidade IV – Merengues, mousses.</p> <p>Unidade V – Flans, soufflés, puddings, omeletes e crepes.</p> <p>Unidade VI – Sobremesas com queijo.</p> <p>Unidade VII – <i>Patê fouilleteé</i>. Sobremesas com frutas.</p> <p>Unidade VIII – Sobremesas geladas.</p> <p>Unidade IX – Bolos.</p> <p>Unidade X – Tortas.</p> <p>Unidade XI – Arte com açúcar.</p> <p>Unidade XII – Chocolate e suas indicações culinárias.</p> <p>Unidade XIII – Arte com chocolate.</p> <p>Unidade XIV – <i>Petits fours</i> com base de massa, merengue, sorvete e frutas.</p> <p>Unidade XV – Confeitaria Internacional.</p>
BIBLIOGRAFIA
<p>BÁSICA:</p> <p>DUCHENE, L.; JONES, B. Le Condon Bleu : Sobremesas e suas técnicas. São Paulo: Marco Zero, 2004. 224p.</p> <p>HERMÉ, P. Larousse das sobremesas. São Paulo: Larousse, 2006. 239p.</p> <p>JUILLET, C. Classic Pâtisserie. 3ª ed. Butterworth Heinemann, 1998.</p> <p>HANNEMAN, L. J. H. Pâtisserie. 2ª ed. Butterworth Heinemann, 2005. 352p.</p> <p>PERRELA, A. S.; PERRELLA, M. C. A história da confeitaria do mundo. São Paulo: Livro Pleno, 1999, 227p.</p> <p>HERMÉ, P. Larousse do chocolate. São Paulo: Larousse, 2006. 255p.</p>
<p>COMPLEMENTAR:</p> <p>BARHAM, P. A ciência da culinária. São Paulo: Roca, 2002. 272p.</p> <p>FREYRE, G. Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doce do Nordeste do Brasil. 5ª ed. São Paulo: Global, 2007. 270p.</p> <p>BONFANTE R.; FEIJÓ, A. Bolos: Preparo e Confeitos. São Paulo: ed. SENAC, 2003. 150p.</p>

BRAGA, L. R. S. **Bolos artísticos e confeitaria: Receitas do mundo todo e delícias da culinária brasileira. Bolos, tortas, doces e confeitados.** Petrópolis: Catedral das Letras, 2006. 227p.
 COUTATE, T. P., **Alimentos: a química e seus componentes.** Porto Alegre: Artmed, 2004. 368p.
 TEICHMANN, I. M. **Tecnologia culinária.** Caxias do Sul: EDUCS, 2000. 355p.
 SILVERBACK. **Beyond Desserts.** San Francisco: Silverback Books, 2006, 128p.
 THIS, H. **Um cientista na cozinha.** São Paulo: Ática, 2006. 240p.

6º PERÍODO		
DISCIPLINA: Cozinha Oriental (cod 11131)		
DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA: Dep. Tecnologia Rural/Dois Irmãos		
CARHA HORÁRIA TOTAL: 60h	NÚMERO DE CRÉDITOS: 4	
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 4h	TEÓRICAS: 30h	PRÁTICAS: 30h
PRÉ-REQUISITOS: N.A		
CO-REQUISITOS: N.A.		
SEMESTRE DE APLICAÇÃO: Sexto		
EMENTA		
Identificar e compreender a gastronomia do Japão, China, Coréia, Tailândia, Índia e Israel, através do conhecimento de suas características geográficas, históricas, políticas e culturais, associando o conhecimento de suas técnicas culinárias e utensílios empregados nessas preparações. Planejar cardápios da cozinha oriental.		
OBJETIVO		
Estudar os principais grupos de alimentos encontrados em cada região, associado ao estudo de comportamentos alimentares, que influenciaram a gastronomia asiática tornando-a rica em complexidade e requinte.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
Unidade I – Estudar as características geográficas, históricas, políticas, culturais e alimentares do Japão. Unidade II – Estudar as características geográficas, históricas, políticas, culturais e alimentares do China. Unidade III - Estudar as características geográficas, históricas, políticas, culturais e alimentares da Coréia. Unidade IV - Estudar as características geográficas, históricas, políticas, culturais e alimentares da Tailândia. Unidade V - Estudar as características geográficas, históricas, políticas, culturais e alimentares do Japão.		
Prático		
Unidade I – Culinária Japonesa:		
Preparação em imersão: Tempurá de legumes, peixes e crustáceos;		
Preparação em caldo: Sukiyaki, Tchwan-mushi e gohan		
Preparação assada: Teppan Yaki e manju		
Sushi e Sashimi		
Unidade II – Culinária chinesa		
Frango xadrez e salada de mayashi		
Pato com abacaxi e arroz cantonês		
Unidade III – Culinária coreana		
Churrasco à moda coreana acompanhada de Kimuti.		
Unidade IV – Cozinha Tailandesa		
Peixe em leite de côco decorado com flores e frutas		
Unidade V – Culinária indiana		
Frango ao curry e arroz condimentado com camarões		
Unidade VI – Cozinha israelense		
Vitelo assado com tahine		
BIBLIOGRAFIA		
BÁSICA:		
FARROW, J. Molhos. São Paulo: Manole, 2004. 128p.		

FERNANDES, A. **Guia para uma culinária saudável**. Lisboa: Livros Horizonte, 2005, 126p.
 GOMENSORO, M. L. **Pequeno Dicionário de Gastronomia**. Rio de Janeiro: Editora Objetiva, 1999. 432p.
 KINA, E. M. **Cozinha Japonesa**. São Paulo: Melhoramentos, 2005, 56p.
 LOROUSSE DA COZINHA DO MUNDO: **Ásia e Oceania**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2005. 143p.
 LEAL, M. L. M. S. **A História da Gastronomia**. Rio de Janeiro: Editora SENAC, 1988, 144p.
 PETERSON, J. **O essencial da Cozinha**: vegetais, peixes e mariscos. Alemanha: Konemann, 2000. 229p.
 TEICHMANN, I. M. **Tecnologia Culinária**. Caxias do Sul: EDUCS, 200. 355p.
 WERLE, L; COX, J. **Ingredientes**. Alemanha: Konemann, 2005, 384p.
 WRIGHT, J.; TREUILLE, E. **Lê Condon Bleu** – Todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 1997. 351p.

COMPLEMENTAR:

WESSEL, I. **Wessel**: os segredos das carnes. São Paulo: Melhoramentos, 2004. 143p.
 PAIOTTI, J. **Arte e Técnica na cozinha**: Glossário multilingüe, métodos e receitas. São Paulo: Varela, 2004. 207p.
 WOLKE, R. L. **O que Einstein disse a seu cozinheiro**: a ciência na cozinha. Rio de Janeiro: Zahar, 2003. 299p.

6º PERÍODO	
DISCIPLINA: Ética e Legislação: Trabalhista e Empresarial (cod 04526)	
DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA: Dep. de Ciências Sociais/Dois Irmãos	
CARHA HORÁRIA TOTAL: 60h	NÚMERO DE CRÉDITOS: 4
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 4h	TEÓRICAS: 60h PRÁTICAS:
PRÉ-REQUISITOS: N.A.	
CO-REQUISITOS: N.A.	
SEMESTRE DE APLICAÇÃO: Sexto	
EMENTA	
Conceito de ética. Preceitos fundamentais da ética profissional. Exercício da profissão. Direitos e prerrogativas profissionais.	
OBJETIVO	
Apresentar aos alunos noções teóricas sobre ética, direito, legislação trabalhista e societária.	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	
<p>Unidade I – Ética como parte da filosofia e a natureza da ética: Conceito de Deontologia. Conceito de Ética. Modalidades de Ética. Conceito de profissão.</p> <p>Unidade II – Do Direito de Empresa: Teoria da empresa; Empresa e Sociedade: sujeito e objeto de direito; Diferenças terminológicas entre empresa, sociedade, firma ou razão social, companhia e estabelecimento comercial; O estatuto da Microempresa; A microempresa e a empresa de pequeno porte; Legislação Federal; Do empresário individual; Do empresário: conceito, caracterização e inscrição; De capacidade, proibidos de comerciar; legislação, Juntas comerciais.</p> <p>Unidade III – Tipos de sociedades empresariais: Sociedade em Nome Coletivo. Sociedade em Comandita Simples. Sociedade Limitada. Sociedade em Comandita de Ações. Sociedade Anônima ou Companhia. Sociedade de Economia Mista.</p> <p>Unidade IV – Direito Individual do Trabalho em Termos Contratuais: Conceito e divisão; Contrato de trabalho; Natureza Jurídica. Dirigismo contratual; Atividades lícitas e ilícitas do contrato de trabalho. Contrato por tempo determinado. Classificação dos contratos. Contratos em espécie e suas alterações. Suspensão e Interrupção do contrato de trabalho. Cessação do contrato de trabalho; Empregado. Conceitos. Requisitos. Espécies. Terceirização. Jornada de Trabalho. Férias. Intervalo de descanso. Repouso semanal remunerado. Características da empregabilidade da mulher.</p> <p>Unidade V – Empregador – Conceito; Empresa; Conceito e Natureza Jurídica. Denominação e Conceito; Classificação da remuneração; Tipos de salários; Gratificações, abonos e adicionais. Participação nos lucros. Diárias e gorjetas. 13º salário. PIS/PASEP. FGTS. Salário família e maternidade. Descontos no</p>	

salário do empregado. Equiparação empresarial. Aviso prévio, estabilidade, indenização e Fundo de Garantia por Tempo de Serviço. Trabalho da criança e do adolescente: proteção e limitações jurídicas. Segurança e Medicina do Trabalho. Fiscalização do trabalho. Assistência na rescisão do contrato de trabalho. Decadência e prescrição no Direito do Trabalho.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

LIMA FILHO, A. A. **Ética no novo milênio: busca do sentido da vida**. São Paulo: LTR, 2004.

FAZZIO JUNIOR, W. **Manual de direito comercial**. São Paulo: Atlas, 2007.

MARTINS, F. **Curso de Direito Comercial**. Rio de Janeiro: Forense, 2007.

BRASIL. **Constituição – República Federativa do Brasil: promulgada em 05 de outubro de 1988**. 18ª ed. São Paulo: Saraiva, 1998.

SUSSEKIND, A.; MARANHÃO, D; VIANNA, J.S. **Instituições do Direito do Trabalho**. 10ª ed. amp e atual. São Paulo: Freitas Bastos, 1987.

COMPLEMENTAR:

BRUNO, R. **O Estatuto da Terra: entre a conciliação e o confronto**. Disponível em: <

<http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/ar/libros/brasil/cpda/estudos/cinco/regina5.htm>>. Acesso em: 24 jul. 2009.

CAVALCANTI, B.; PAVANI, S. A. Z.; PEIXOTO, M. M. (Coord.). **Direito do trabalho empresarial**. São Paulo: MP Ed., 2007.

ILDEFONSE, F. **Os estoicos**. São Paulo: Estação Liberdade, 2007.

PINHEIRO, A.C.; SADDI, J. **Direito, economia e mercados**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.

TUNHAS, P. **Sistema e mundo. Kant e os estoicos**. Disponível em: <

http://www.ifl.pt/main/Portals/0/ifl/people/pdfs/ptunhas_1.pdf>. Acesso em 04 jan. 2009.

6º PERÍODO

DISCIPLINA: Gestão Ambiental e Responsabilidade Social A (cod 04173)

DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA: Dep. de Administração/Dois Irmãos

CARHA HORÁRIA TOTAL: 30h

NÚMERO DE CRÉDITOS: 2

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2h

TEÓRICAS: 30h

PRÁTICAS:

PRÉ-REQUISITOS: N.A.

CO-REQUISITOS: N.A.

SEMESTRE DE APLICAÇÃO: Sexto

EMENTA

Aplicabilidade de modelos de gestões integradas (ambiental e de responsabilidade social), de acordo com a evolução dos avanços sociais e tecnológicos. Excelência na busca da responsabilidade social e dos princípios do desenvolvimento sustentável.

OBJETIVO

Agregar capacidades gerenciais e estratégicas às organizações da área de alimentação no que diz respeito à gestão ambiental e responsabilidade social, com ênfase nas relações destas organizações com as comunidades locais e as administrações públicas. Mostrar a importância da gestão ambiental para o futuro do planeta Terra e a contribuição da administração ambiental nas empresas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I - A questão ambiental e sua história. Aspectos ambientais dos sistemas de alimentação. O homem e a sua relação com o meio ambiente. O processo de urbanização, a industrialização e o meio ambiente.

Unidade II - O impacto ambiental e a tomada de consciência. O problema ambiental no século XX. O desenvolvimento da consciência ambiental e o papel das organizações não governamentais (ONG's).

Unidade III- O desenvolvimento sustentável como novo paradigma. Ascendentes históricos. O conceito de sustentabilidade. A Conferência das Nações Unidas no Rio de Janeiro em 1992 (ECO92) e seus desdobramentos. A sustentabilidade em seus aspectos econômico, social e ambiental.

Unidade IV - As empresas de alimentação e o meio ambiente. As empresas e a contaminação ambiental. Fatores externos que fazem pressão sobre as empresas. A gestão ambiental e a competitividade empresarial. Avaliação de impactos ambientais.

Unidade V - As empresas de alimentação e as relações com a comunidade local. As empresas e a comunidade. O governo municipal e as empresas. As políticas ambientais.

Unidade VI - A adoção de sistemas de gestão ambiental pelas empresas. Os sistemas de gestão ambiental. As normas ISO 14000 e a certificação ambiental pela norma ISO 14001: 2004. A política ambiental nas empresas e a formação de uma cultura ambiental.

Unidade VII - A mudança climática global e a gestão internacional do meio ambiente. Efeito estufa e a mudança climática. Convenção das Nações Unidas sobre as mudanças climáticas. O conteúdo do Protocolo de Kyoto. O Mecanismo para o Desenvolvimento Limpo.

Unidade VIII - A produção mais limpa e ecoeficiência. O papel do poder público. A ecoeficiência e a produção mais limpa. A adoção de tecnologias mais limpas, as barreiras e seus efeitos.

Unidade IX - Marketing verde ou ecológico. O conceito de marketing ecológico. A gestão ambiental e o marketing ecológico. O mix ecológico do Marketing Verde. O posicionamento das marcas ecológicas e a certificação ambiental como estratégia de marketing.

Unidade X - A responsabilidade social empresarial e o meio ambiente. O conceito de Responsabilidade Social Empresarial (SER). As dimensões interna e externa da SER. As normas de SER. A responsabilidade social ambiental. Cidadania: as empresas e o meio ambiente.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

ALBUQUERQUE, J.L. **Gestão Ambiental e Responsabilidade Social: conceitos, ferramentas e aplicações.** 1ª Ed – São Paulo: Atlas, 2010.

DIAS, R. **Gestão Ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade.** 1ª ed. 4 reimp. – São Paulo: Atlas, 2009.

TAKESHY, T. **Gestão ambiental e responsabilidade sensorial corporativa.** São Paulo: Atlas, 2002.

COMPLEMENTAR:

ANDRADE, R. O. B.; TACHIZAWA, T.; CARVALHO, A.B. **Gestão ambiental: enfoque estratégico aplicado ao desenvolvimento sustentável.** São Paulo: Makron Books, 2000.

ASHLEY, P.A. **Ética e responsabilidade social nos negócios.** São Paulo: Saraiva, 2002.

TAKESHY, T. **Organizações não governamentais e terceiro setor.** São Paulo: Atlas, 2002.

AZEVEDO, A. **Brasil: a Terra e o Homem.** São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2001.

DRUCKER, P. **Terceiro setor: exercícios de auto-avaliação para empresas.** São Paulo: Futura, 2001.

GRAYSON, D. **Compromisso social e gestão empresarial.** São Paulo: Publifolha, 2002.

MELO NETO, F. **Gestão da responsabilidade social corporativa: o caso Brasileiro.** Rio de Janeiro: Qualitymark, 2001.

REIS, M. **ISO 14000. Gerenciamento ambiental: um novo desafio para a sua competitividade.** Rio de Janeiro: Qualitymark, 1995.

6º PERÍODO

DISCIPLINA: Sociologia Aplicada à Gastronomia (cod 04438)

DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA: Dep. de Ciências Sociais/Dois Irmãos

CARHA HORÁRIA TOTAL: 60h

NÚMERO DE CRÉDITOS: 4

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 4h

TEÓRICAS: 60h **PRÁTICAS:**

PRÉ-REQUISITOS: N.A.

CO-REQUISITOS: N.A.

SEMESTRE DE APLICAÇÃO: Sexto

EMENTA

A alimentação como atividade geradora de sociabilidade: principais correntes sócio-antropológicas e suas relações com o “fato alimentar”: estruturalismo, funcionalismo, culturalismo. A internacionalização da

alimentação e os particularismos locais. A industrialização e a reconstrução social dos alimentos. Modernidade, padrões estéticos e medicalização da alimentação cotidiana. Saúde pública, mídia e campanhas nutricionais.

OBJETIVO

Oferecer aos alunos subsídios para o desenvolvimento de uma consciência crítica da sociedade, seus problemas e teorização.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I - Alimentação como atividade geradora de sociabilidade: o estruturalismo e suas análises dos ritos e trocas de polidez nas refeições cotidianas; a leitura funcionalista sobre o papel da refeição no processo de socialização e transmissão de normas; os estudos culturalistas sobre as diferenças dos hábitos alimentares e a construção de espaços de sociabilidade. A representação simbólica dos alimentos segundo as culturas.

Unidade II - A internacionalização da alimentação e os particularismos locais: permanências e transformações da alimentação contemporânea; as culturas alimentares locais como fonte de alimentação identitária; a emergência do turismo e a exaltação do exótico; massificação e particularismos alimentares.

Unidade III - A industrialização da alimentação e a reconstrução cultural dos alimentos: os novos papéis sociais decorrentes da modernização industrial, as mudanças nos modos de vida e nas práticas alimentares, as mudanças na valorização social das atividades domésticas, a perda de espaço da cozinha familiar e o novo espaço das indústrias agro-alimentícias. O alimento como mercadoria.

Unidade IV - Modernidade, padrões estéticos, medicalização dos alimentos e saúde pública: a modernidade alimentar e os determinantes sócio-econômicos das diferenças nutricionais. As pesquisas contemporâneas sobre os determinantes sociais da obesidade. O surgimento dos “alimentos funcionais”. As campanhas de saúde pública sobre a prevenção e combate a doenças a partir da alimentação considerada saudável.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

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

FREYRE, GILBERTO **Açúcar – uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil**. 5ª edição. São Paulo: Ed. Global 2007.

DA MATTA, R. **O que faz o Brasil Brasil**. Rio de Janeiro: Ed. Rocco, 2001.

FRANCO, A. **De caçador a Gourmet: uma história da gastronomia**. 4ª ed. São Paulo: SENAC São Paulo. 2006.

FREYRE, G. **Açúcar – Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil**. 5ª ed. São Paulo: Global, 2007.

LARAIA, R.B. **Cultura – Um Conceito Antropológico**. Rio de Janeiro: Ed. Jorge Zahar, (2006).

LEVY STRAUSS, C. **A Origem dos Modos à Mesa** São Paulo: Ed. Cosac-Naify, 2006.

McKEITH, G. **Você é o que você come: o bem estar através da culinária saudável**, 7ª ed. Rio de Janeiro: Ed. Alegro, 2005.

MINTZ, S.W. **Comida e Antropologia – Uma Breve Revisão**, vol 16, n° 47. Revista Brasileira de Ciências Sociais, 2001.

POULAIN, J.P. **Sociologias da Alimentação**. Florianópolis: Ed. UFSC, 2004.

STURMER, J. **Comida – Um Santo Remédio**. 2ª ed. Petrópolis, Rio de Janeiro: Ed. Vozes, 2002.

COMPLEMENTAR:

LANCELOTTI, S. **O Livro da Cozinha Clássica – a história das receitas mais famosas da história**. Porto Alegre: Ed. L&PM, 2007.

MCKEITH, G. **Você é o que come: o bem estar através da culinária saudável**. Rio de Janeiro: Ed Alegro, 2005.

OLIVEIRA, P.S. **Introdução à Sociologia**. São Paulo: Ed. Ática, 2003.

POLLAN, M. **O dilema do onívoro: uma história natural de 4 refeições**. Rio de Janeiro: Ed. Intrínseca, 2007.

SOUTO MAIOR, M. **Alimentação e Folclore**. Recife: Ed. Massangana, 2004.

7º PERÍODO		
DISCIPLINA: Controle de Custos Aplicado à Gastronomia (cod 04160)		
DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA: Dep. de Administração		
CARHA HORÁRIA TOTAL: 60h	NÚMERO DE CRÉDITOS: 4	
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 4h	TEÓRICAS: 60h	PRÁTICAS:
PRÉ-REQUISITOS: N.A.		
CO-REQUISITOS: N.A.		
SEMESTRE DE APLICAÇÃO: Sétimo		
EMENTA		
Introdução à contabilidade de custos. Classificação dos custos. Sistemas de custos. Métodos de avaliação de estoques. Análise do ponto de equilíbrio. Custos e formação de preços.		
OBJETIVO		
Apresentar a contabilidade como uma ferramenta de análise financeira através da aplicação de suas metodologias mais modernas, destacando a estrutura patrimonial e as informações financeiras úteis ao processo decisório.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
Unidade I - Introdução à contabilidade de custos Definição e importância da gestão de custos Princípios contábeis aplicados a custos Objetivos da contabilidade de custos Unidade II - Classificação de custos Quanto à apropriação aos serviços prestados Quanto ao comportamento em relação ao volume de atividade econômica Unidade III - Sistemas de custos Ordens de serviço Processos Análise comparativa dos sistemas Unidade IV - Análise do ponto de equilíbrio Conceitos básicos Operacionalização da análise Aplicações da análise do ponto de equilíbrio Unidade V- Custos e formação de preços Uso dos custos para a formação dos preços Métodos de formação de preços Formação prática dos preços de vendas		
BIBLIOGRAFIA		
BÁSICA:		
BRUNI, A.L.; FAMÁ, R. Gestão de custos e formação de preços . 3ª ed. São Paulo: Atlas, 2004.		
DURA, R.G. Custos . 5ª ed. São Paulo: Atlas, 2003.		
MARTINS, E. Contabilidade de custos . 9ª ed. São Paulo: Atlas, 2003.		
COMPLEMENTAR:		
LEONE, G.S.G. Curso de contabilidade de custos . 2ª ed. São Paulo: Atlas, 2000.		
SANTOS, J.J. Fundamentos de custos para a formação do preço e do lucro . 5ª Ed. São Paulo: Atlas, 2005.		

7º PERÍODO	
DISCIPLINA: Cozinha Alternativa (cod 11162)	
DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA: Dep. tecnologia Rural/Dois Irmãos	
CARHA HORÁRIA TOTAL: 60h	NÚMERO DE CRÉDITOS: 4
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 4h	TEÓRICAS: 30h PRÁTICAS: 30h
PRÉ-REQUISITOS: N.A.	
CO-REQUISITOS: N.A.	
SEMESTRE DE APLICAÇÃO: Sétimo	
EMENTA	
Conhecer os fundamentos das diversas culinárias não usuais existentes: aproveitamento integral de alimentos, culinária diet e light, culinária vegetariana, princípios de culinária macrobiótica, gastronomia hospitalar e molecular.	
OBJETIVO	
Estudar o conteúdo teórico e prático das diversas culinárias não usuais existentes: aproveitamento integral dos alimentos, culinária diet e light, culinária vegetariana, princípios da culinária macrobiótica, gastronomia hospitalar e molecular.	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	
<p>Unidade I – Macrobiótica: Definição e histórico da macrobiótica, características e princípios macrobióticos, diagrama do Taiji tu, alimentos yin e yang regras básicas de sua aplicação. Preparações culinárias macrobióticas.</p> <p>Unidade II – Gastronomia Hospitalar: Definição, histórico e evolução da gastronomia hospitalar. Necessidades dos diferentes clientes, com restrições de alimentos e ou nutrientes relacionando com as funções dos alimentos. Hotelaria hospitalar: proposta, estrutura, setores e cargos, política e premissas. Conhecimentos básicos de nutrição parenteral e enteral. Dietas hospitalares e terapêuticas com estudo de casos. Importância na disseminação de comida de hospital. Preparações culinárias hospitalares.</p> <p>Unidade III – Culinária Light e Diet: Importância. Definição, legislação diet e light. Edulcorantes: Origem e conceito e principais edulcorantes. Produtos com alegação light, rotulagem. Preparação de pratos light e diet.</p> <p>Unidade IV – Aproveitamento integral dos alimentos: Definição, ensinamentos básicos de como utilizar partes de alimentos que geralmente são desperdiçadas. Desenvolvimento de novas receitas. Discussão da apostila de aproveitamento de alimentos do SESC – Mesa Brasil. Preparações de receitas.</p> <p>Unidade V – Gastronomia molecular: Noções básicas. A fisiologia do gosto. A transformação dos antigos procedimentos.</p> <p>Unidade VI – Culinária Vegetariana: Introdução ao vegetarianismo. Sistemas alimentares e conceitos. Princípios e etapas para adaptação a alimentação vegetariana. Uso da soja. Crudivorismo: características, equipamentos. Vantagens, desvantagens e deficiências nutricionais. Preparações de pratos vegetarianos: torta de tofu, feijoada vegetariana, salada de feijão de soja, panqueca de berinjela.</p>	
BIBLIOGRAFIA	
<p>BÁSICA:</p> <p>BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Introdução à Química dos Alimentos. São Paulo. Varela.</p> <p>FERNANDES, A. Guia para uma culinária saudável.</p> <p>CABRAL, L. C. DELLA MODESTA, R. C. Soja na Alimentação Humana.</p> <p>KLATILOVA, E. A importância da soja no enriquecimento dos alimentos.</p> <p>CÉU, M. Cozinha natural no dia-a-dia.</p> <p>DEUS, R. P. Cozinha natural & integral.</p> <p>MAHAN, L; KRAUSE, K. Alimentos, nutrição & dietoterapia. São Paulo. Roca, 1998.</p> <p>LUNA, S. M. L. Aproveitamento integral de alimentos.</p> <p>LIVERA, A. V. S; SALGADO, S. M. Técnica dietética.</p> <p>MACHADO, C. M. M.; MORETTI, C. L; SOUSA, R. M. D. Aproveitamento das raspas geradas na produção de minicenouras.</p> <p>DEUS, R. P. Alimentação saudável para diabéticos</p>	
COMPLEMENTAR:	

BRANDÃO, C.T.T. **Alimentação alternativa**. 1 ed. Brasília: Ministério da Saúde do Brasil. 1989. p. 18-32.

CASTRO, R. **Guia de alimentação e culinária vegetariana: Alimentação light**. 4. ed. São Paulo: Ícone, 2001.

FREITAS, S.M.L. **Alimentos com alegação Diet ou Light: definições, legislação e implicações no consumo**. São Paulo: Atheneu, 2005.

http: www.anvisa.gov Acesso em 25.01.2008.

KUSH, M. **A cura natural pela macrobiótica**. 2 ed. São Paulo/Rio de Janeiro: Ground. 1987.

NYOITI, S. **Macrobiótica Zen: A arte da longevidade e do rejuvenescimento**. Associação Macrobiótica de Porto Alegre, Porto Alegre,RS.

TARABOULSI, F.A. **Administração de hotelaria hospitalar: serviços aos clientes, humanização do atendimento, departamentalização, gerenciamento, saúde e turismo, hospitalidade, tecnologia de informação**. 3 ed. São Paulo: Atlas, 2006.

7º PERÍODO	
DISCIPLINA: Empreendedorismo (cod 04180)	
DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA: Dep. de Administração/Dois Irmãos	
CARHA HORÁRIA TOTAL: 60h	NÚMERO DE CRÉDITOS: 4
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 4h	TEÓRICAS: 60h PRÁTICAS:
PRÉ-REQUISITOS: N.A.	
CO-REQUISITOS: N.A.	
SEMESTRE DE APLICAÇÃO: Sétimo	
EMENTA	
O processo de empreender. Conceito de empreendedorismo e do empreendedor. Análise histórica do empreendedorismo. O empreendedorismo no Brasil. O ensino de empreendedorismo. Empreendedorismo e liderança. Diferenciação entre ideias e oportunidades. Identificação e avaliação de oportunidades. A gestão Empreendedora; Infra-empreendedorismo. O plano de Negócios. Questões legais para constituição de uma empresa.	
OBJETIVO	
Capacitar os alunos com conhecimentos que contribuam para administrar e/ou implantar organizações.	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	
Unidade I - O processo de empreender: Quem é o empreendedor? Unidade II - Conceito de empreendedorismo e Tipos de empreendedores; Unidade III - Evolução do estudo do empreendedorismo no Brasil; Unidade IV - O ensino de empreendedorismo: é possível ensinar a ser empreendedor? Unidade V - Mitos e verdades sobre o empreendedor de sucesso; Unidade VI - Diferenciação entre idéias e oportunidades: a decisão de se tornar um empreendedor; Unidade VII - Conceito e processo de liderança e suas relações com o empreendedorismo; Unidade VIII - A gestão empreendedora; Unidade IX -O intra-empreendedorismo: conceitos e fatores favoráveis a seu uso; Unidade X - Identificação e avaliação de oportunidades: diferenciação entre idéias e oportunidades; Unidade XI - Oportunidades e Ameaças de Empreendimentos Gastronômicos em Pernambuco; Unidade XII - O plano de Negócios: construção e aplicações; Unidade XIII - Questões legais para constituição de uma empresa.	
BIBLIOGRAFIA	
BÁSICA: BERNARDI, L. A. Manual de empreendedorismo e gestão: fundamentos, estratégias e dinâmica. São Paulo: Atlas, 2003. 314p. ISBN 8522433380 DOLABELA, F. O segredo de Luisa . 14.ed. São Paulo: Cultura Editores Associados, 1999. 312p ISBN 8529300459. DOLABELA, F. Oficina do empreendedor . São Paulo: Cultura Editores Associados, 1999. 275p ISBN 8529300483	

DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo: transformando idéias em negócios**. 3.ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 232p. ISBN 9788535232707
 DRUCKER, P. F. **Inovação e espírito empreendedor (entrepreneurship): pratica e principios**. São Paulo: Pioneira, 2005. 378p. ISBN 8522100853

COMPLEMENTAR:

AMORIM, T. N. G. F. **Eu líder: construindo o sucesso corporativo**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2007.
 BATEMAN, T; SNELL, S. A. S. **Administração: novo cenário competitivo**. São Paulo: Atlas, 2006.
 DOLABELA, F. **Boa Idéia! E Agora? Plano de Negócio, o caminho seguro para criar e gerenciar sua empresa** Cultura Editores Associados ,352 páginas
 DOLABELA, F. **Empreendedorismo: Uma forma de ser** Editora AED 148 páginas.
 DOLABELA, F. **Pedagogia Empreendedora**, Cultura Editores Associados,144 p., 2005.
 DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo na prática: mitos e verdades do empreendedor de sucesso**. São Paulo: Editora Campus, 2007.
 FILION, L. J. (Coord). **Boa idéia! E agora? Plano de negócio: o caminho seguro para criar e gerenciar sua empresa**. São Paulo: Cultura, 2000.
 LEITE, E. **Empreendedorismo, inovação e incubação de empresas**. Recife: Bagaço, 2006.
 LEITE, EMANUEL. **O fenômeno do empreendedorismo**. Criando Riquezas. 2ª Edição. Ed. Bagaço. Recife, 2000.
 MARCOS NAHUZ. **O ROMANESCO: teoria e arte juntas na prática empreendedora, Cibernautas,2007**
 MARCOS NAHUZ. **Se conselho fosse bom... Eu venderia! Cibernautas, 2007**. MINTZBERG, HENRY; AHLSTRAND,
 MENDONÇA, L. E. C. (Org). **Como me tornei empresário: a aventura empreendedora de 17 vencedores**. Recife: Bagaço, 2001.
 MINZBERG, H.; AHLSTRAND, B.; LAMPEL, J. **Safári de Estratégia: um roteiro pela selva do planejamento estratégico**. Porto Alegre: Bookman, 2000.
 PEREIRA, HEITOR; SANTOS, SILVIO APARECIDO DOS. (Orgs) **Criando seu Próprio Negócio**.SEBRAE/USP. Brasília, 1995
 SALIM, C. S. Et. al. **Construindo Plano de Negócios**. Ed. Campus. Rio de Janeiro, 2001.
 SCHUMPETER. J.A. **Teoria do Desenvolvimento Econômico**. Coleção : Os economistas. Ed. Abril. São Paulo, 1982.

7º PERÍODO	
DISCIPLINA: Inglês Instrumental A (cod 04317)	
DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA: Dep. de Letras/Dois Irmãos	
CARHA HORÁRIA TOTAL: 30h	NÚMERO DE CRÉDITOS: 2
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2h	TEÓRICAS: 30h PRÁTICAS:
PRÉ-REQUISITOS: N.A.	
CO-REQUISITOS: N.A.	
SEMESTRE DE APLICAÇÃO: Sétimo	
EMENTA	
Considerações gerais sobre a leitura (conceituação, processo comunicativo, abordagem intensiva da leitura, relação entre técnicas de leitura e os níveis de compreensão do texto.Compreensão de textos(identificação de objetivos,análise da estrutura do texto,divisão do texto em partes,análise crítica/avaliação de textos,elaboração de inferências(skimming/scanning, coesão e coerência, indicações de referências, referência, informação não verbal, substituição, cognatos e falso cognatos, elipse).	
OBJETIVO	
Estudar as estratégias de compreensão escrita em língua inglesa que favoreçam uma leitura mais eficiente e independente de textos variados nas diferentes áreas do conhecimento.	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	
Unidade I - Language topics: English for Specific Purpose (definition and objectives); Language concepts; Language, culture, identity; English language in different contexts of use; skimming and scanning; reading strategies. English structure: linking words, nouns and adjectives; verb tenses, modals, comparisons, word	

formation, vocabulary related to food and nutrition

Unidade II - Gastronomy topics: nutrition and health, food safety and food situation around the world; food pyramids; health and safety at work; soft drinks; beers; wines; cheese; describing dishes; meals and desserts; food and health: good and bad habits; lay a table; nutrition facts labels.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

DAY, R. R. (ed.) **New Ways in Teaching Reading**. Bloomington: TESOL/Pantagraph Printing, 1993.

HOUAISS, A.; AVERY, C. **Dicionário Brasileiro Inglês Português Brazilian English-Portuguese dictionary**. Englewood Cliffs: Prentice-Hall, 1995.

HUTCHINSON, T.; WATERS, A. **English for specific purposes**. Cambridge: Cambridge University Press, 2005.

MIKULECKY, B. S.; JEFFRIES, L. **Reading Power**. New York, Longman, 1998.

MUNHOZ, R. **Inglês Instrumental: estratégias de leitura**. São Paulo: Texto Novo, 2004.

MURPHY, R. **English Grammar in Use: a self study reference and practice book for intermediate students**. 2. ed. Cambridge: Cambridge University Press, 1998.

SOUZA, A. G. F. **Leitura em Língua Inglesa: uma abordagem instrumental**. São Paulo: Disal, 2005.

TRISH, S.; REVELL, R. **Highly Recommended: English for the hotel and catering industry**. Oxford: Oxford University Press, 2007.

COMPLEMENTAR:

DUYFF, R. L. **Food Folklore: tales and truths about what we eat**. New York: John Wiley & Sons Inc. 1999.

HEWINGS, M. **Advanced Grammar in Use: a self study reference and practice book for advanced learners of English**. Cambridge University Press, 2000.

KLIE, V. **Not just hamburgers!** São Paulo: DISAL, 2003.

KRAMSCH, C. **Context and Culture in Language Teaching**. Oxford University Press, 1993

SWAN, M. **Practical English Usage**. Oxford University Press, 2005.

SWAN, M.; WALTER, C. **How English works – a grammar practice book**. Oxford University Press, 1997.

7º PERÍODO

DISCIPLINA: Projeto de Ambientação e Design para Restaurantes e Similares (cod 11157)

DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA: Dep. Tecnologia Rural/Dois Irmãos

CARHA HORÁRIA TOTAL: 90h

NÚMERO DE CRÉDITOS: 4

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 4h

TEÓRICAS: 90h

PRÁTICAS:

PRÉ-REQUISITOS: N.A.

CO-REQUISITOS: N.A.

SEMESTRE DE APLICAÇÃO: Sétimo

EMENTA

Desenvolvimento da concepção do Interior Arquitetônico a partir do conhecimento das idéias que organizam o projeto a sofrer a intervenção. Análise dos aspectos estruturais, espaciais, volumétricos, dos materiais, da climatologia (ventilação e iluminação natural) da acústica que envolve um projeto de restaurantes ou similares.

OBJETIVO

Fornecer embasamento teórico imprescindível para o desenvolvimento de temas de grande complexidade e especialização na área de serviços de alimentação.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I: Identificação da realidade construída, conceito de lugar (região/cultura). O espaço arquitetônico

UNIDADE II: O usuário - as aspirações.

UNIDADE III: Metodologia do Projeto. Elaboração de programas arquitetônicos. Zoneamento, dimensionamento, funcionamento e ergonomia.

UNIDADE IV: A relação interior/exterior.

UNIDADE V: Os materiais de construção/revestimentos.

UNIDADE VI: Equipamentos novos/existentes.
 UNIDADE VII: Detalhes: construtivos, de ambientes e de esquadrias.
 UNIDADE VIII: Projetos Complementares e Especiais (ar condicionado, hidráulica, elétrica, telefonia, paisagismo, etc).
 UNIDADE IX; Dimensionamento de espaços para deficientes físicos.
 UNIDADE X: Cor e textura em ambientes
 UNIDADE XI: Domínio das técnicas construtivas e tecnologia de execução. Domínio de exequibilidade dos detalhes.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

ABNT. Coletânea de Normas Técnicas Brasileiras. Rio de Janeiro: ABNT, 2001.
 BAUDRILLARD, J. **Por uma crítica à economia política do signo.** Rio de Janeiro: Elfos Editora; Lisboa, Edições 70,1995.
 CHAUI, M. **Convite à Filosofia.** São Paulo: Editora Ática, 2004.
 GURGEL, M. **Projetando espaços. Guia de Arquitetura de Interiores para Áreas Comerciais.** São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2005.
RESOLUÇÃO-RDC Nº 216/2004 e seu Regulamento Técnico – ANVISA / Ministério da Saúde
 SILVA, E. **Uma introdução ao projeto arquitetônico.** Porto Alegre: UFRGS, 1994.
 SILVA FILHO, A.R.A. da **Manual Básico para Planejamento e Projeto de Restaurantes e Cozinha Industrial.** São Paulo: Livraria Varela, 1996.
 ZEVI, B. **Saber Ver a Arquitetura.** São Paulo: Martins Fontes, São Paulo, 1978.

COMPLEMENTAR:

ARNHEIM, R. **Arte e percepção visual.** São Paulo: Ed. Pioneira. Thomson Learn, 13.ed, 2000.
 ASCHER, F. **Le mangeur hypermoderne.** Paris: Éditions Odile Jacob, 2005.
 CHING, F.D.K. **Dicionário Visual de Arquitetura.** São Paulo: Martins Fontes, 1999.
 CHING, F.D.K. **Técnicas de Construção Ilustradas.** Porto Alegre: Bookman, 2001.
 COSTA, L. **Biblioteca Educação é Cultura**, v.10 Arquitetura. Rio de Janeiro: Bloch: FENAME, 1980.
 DE BOTTON, A. **A arquitetura da felicidade.** Rio de Janeiro: Rocco, 2007.
 HALL, E.T. **A Dimensão Oculta.** 1989.
 HERTZBERGER, H. **Lições de Arquitetura.** 2 ed. São Paulo: Martins Fontes, 1999.
 IIDA, I. **Ergonomia, projeto e produção.** São Paulo: Editora Edgard Blücher, 2002.
 MANCUSO, C. **Arquitetura de Interiores e Decoração.** Porto Alegre:Ed. Sulina, 2004.
 NORMAN,D.A. **Emotional Design.** New York:Basic Books, 2004.
 PEDROSA, I. **O universo da cor.** São Paulo: Ed. SENAC Nacional, 2004.
SISTEMA APPC. Elementos de apoio às boas práticas. Rio de Janeiro: SENAC DN, 2001.
 RAMOS, L.; Barros, R.M. **A cor no processo criativo.** São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2007.

8º PERÍODO

DISCIPLINA: Estágio Supervisionado Obrigatório (cod 11102)

DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA: Dep. Tecnologia Rural/Dois Irmãos

CARHA HORÁRIA TOTAL: 360h

NÚMERO DE CRÉDITOS: 24

CARGA HORÁRIA SEMANAL: -

TEÓRICAS: 360h

PRÁTICAS:

PRÉ-REQUISITOS: Carga horária: 1965h

CO-REQUISITOS: N.A.

SEMESTRE DE APLICAÇÃO: oitavo

EMENTA

Realização de trabalho teórico/prático em área relacionada à Gastronomia, sob a responsabilidade e coordenação da UFRPE, sendo realizada na comunidade em geral ou junto a pessoas jurídicas de direito público ou privado, com a qual o aluno tenha afinidade e que contribua, de forma eficaz, para sua absorção pelo mercado de trabalho

OBJETIVO
Desenvolver nos alunos o interesse por determinadas áreas temáticas do Curso de Bacharelado em Gastronomia, fazendo com que os mesmos possam adquirir maiores conhecimentos sobre assuntos relacionados com o exercício de sua profissão
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ul style="list-style-type: none"> - Escolha do tipo de empreendimento gastronômico para desenvolvimento do estágio; - Definição de objetivos e metas; - Definição de metodologias adotadas; - Estabelecimento de cronograma de atividades; - Desenvolvimento do relatório de atividades.
BIBLIOGRAFIA
BÁSICA: LAKATOS, E.M.; MARCONI, M.A. Metodologia do Trabalho Científico . São Paulo: Atlas, 1991. PRESTES, M.L.M. A pesquisa e a Construção do Conhecimento Científico . São Paulo: Respel, 2003. SEVERINO, A.J. Metodologia do Trabalho Científico . São Paulo: Cortez, 2002.
COMPLEMENTAR: ANDRADE, M.M; HENRIQUES, A. Língua Portuguesa: Noções básicas para cursos superiores . São Paulo: Atlas, 1999. DEMO, P. Introdução à Metodologia da Ciência . São Paulo: Atlas, 1985. LEÃO, L.M. Metodologia da Pesquisa Aplicada às Ciências Naturais . Recife: Ed. da UFRPE, 2006.

8º PERÍODO
DISCIPLINA: Educação Física A (cod 04208)
DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA: Dep. De Educação Física/Dois Irmãos
CARHA HORÁRIA TOTAL: 30h NÚMERO DE CRÉDITOS: 2
CARGA HORÁRIA SEMANAL: - 2h TEÓRICAS: PRÁTICAS: 30h
PRÉ-REQUISITOS: N.A
CO-REQUISITOS: N.A.
SEMESTRE DE APLICAÇÃO: oitavo
EMENTA
Proporcionar aos acadêmicos condições para prática desportiva ou de uma atividade física que venha estimular suas qualidades físicas, psicológicas e sociais, na tentativa de desenvolver o hábito de praticá-las de forma regular, na busca de uma e/ou manutenção da qualidade de vida.
OBJETIVO
Desenvolver e/ou manter as condições físico-orgânicas. Promover a socialização dos alunos em relação a comunidade acadêmica. Despertar o interesse pela prática desportiva através da execução das diferentes modalidades. Iniciar na aprendizagem dos fundamentos básicos dos desportos. Reforçar as habilidades para a prática de diversos desportos. Identificar nos acadêmicos suas aptidões específicas para estimular uma prática cotidiana.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
BIBLIOGRAFIA
BÁSICA:
COMPLEMENTAR:

Disciplinas Optativas

Unidade curricular: 04464 - ANTROPOLOGIA DO CORPO E DA SAÚDE				
Departamento: Ciências Sociais				
Período a ser ofertado:		Núcleo de formação:		
Tipo: Optativa	Carga horária total: 60h			Créditos: 4
	Teórica 60	Prática 0	EAD-semipresencial	
Pré-requisito:				
Requisito de carga horária:				
Correquisito:				
<p>Ementa: A contribuição da antropologia às ciências da saúde. Saúde e cultura. Saúde e comunidade: a identidade como produto do simbolismo corporal. Concepções sobre saúde-doença. Gênero e sexualidade. Técnicas corporais. A noção de corpo e pessoa nas culturas contemporâneas.</p>				
<p>Bibliografia básica: MAUSS, Marcel; LÉVY-BRUHL, Henri; GURVITCH, Georges; NEVES, Paulo (Trad.). Sociologia e antropologia. 4. reimpr. São Paulo: Cosac Naify, 2011. 535 p. HELMAN, Cecil. Cultura, saúde e doença. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. 431 p.</p>				
Bibliografia complementar:				

Unidade curricular: 11166 - Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas				
Departamento: Tecnologia Rural				
Período a ser ofertado:		Núcleo de formação:		
Tipo: Optativa	Carga horária total: 60h			Créditos: 4
	Teórica 30	Prática 30	EAD-semipresencial	
Pré-requisito: Fórmula: 07221 E 07223 E 11100				
Requisito de carga horária:				
Correquisito:				
<p>Ementa: Análise sensorial: significado, fundamentos teóricos e campo de aplicação; Sentidos humanos e análise sensorial: visão, olfato, paladar e inter-relação entre os sentidos; Técnicas e testes usados na análise sensorial de alimentos e bebidas; Gastronomia e a análise sensorial: principais componentes, degustação, avaliação e percepção de defeitos.</p>				
<p>Bibliografia básica: BERNARDO, E. A arte de degustar vinhos. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2006.</p>				

CASSONE, L. **Conheça o mundo do vinho e do queijo**. São Paulo:Editora Gaia, 1995.
 FRANCO, M. R. B. **Aroma e sabor de alimentos: temas atuais**. São Paulo:Livraria Varela, 2003.

Bibliografia complementar:
 GALVÃO, S. **Guia de Tintos & Brancos**. São Paulo:Editora Códex, 2004.
 SANCHO, J.; BOTA, E.; CASTRO de J.J. **Introducción al análisis sensorial de los alimentos**.
 Barcelona:Alfaomega Grupo Editor, 2002.
 VENTURI-FILHO, W.G. **Tecnologia de bebidas: matéria-prima, processamento, BPF/APPCC, legislação e mercado**. São Paulo:Editora Edgar Bücher, 2005.

Unidade curricular: 09151 - APROVEITAMENTO INTEGRAL DO PESCADO				
Departamento: Pesca e Aquicultura				
Período a ser ofertado:		Núcleo de formação:		
Tipo: Optativa	Carga horária total: 75h			Créditos: 5
	Teórica 75	Prática 0	EAD-semipresencial	
Pré-requisito:				
Requisito de carga horária:				
Correquisito:				
Ementa: Evolução tecnológica da indústria pesqueira; defumação de produtos pesqueiros; aproveitamento integral de tubarões; industrialização de crustáceos e moluscos; processamento de rações para aqüicultura; concentrado protéico; pasta de pescado (surimi); embutidos de pescado; planejamento técnico de indústrias pesqueiras; enlatamento do pescado; aproveitamento industrial de algas marinhas; aproveitamento de sub-produtos da indústria pesqueira.				
Bibliografia básica: CRUZ, Guilherme Armenio. Desidratação de alimentos . 2. ed. São Paulo: Globo, 1990. 207 p. GAVA, Altanir Jaime. Princípios de tecnologia de alimentos . São Paulo: Nobel, 1978. 284 p. OGAWA, Masayoshi; KOIKE, Johei. Manual de pesca . Ceará: Associação dos Engenheiros de Pesca do Estado do Ceará, 1987. 799p.				
Bibliografia complementar:				

Unidade curricular: 11460 - AS HUMANIDADES NA FORMAÇÃO DO GASTRÔNOMO
Departamento: Tecnologia Rural

Período a ser ofertado:		Núcleo de formação:		
Tipo: Optativa	Carga horária total: 60h			Créditos: 4
	Teórica 30	Prática 30	EAD-semipresencial	
Pré-requisito:				
Requisito de carga horária:				
Correquisito:				
Ementa: Sabores e saberes: categorias da higiene. educando os sentidos: além do limpo e do sujo percepta: educando os sentimentos através das humanidades.				
Bibliografia básica:				
Bibliografia complementar:				

Unidade curricular: 07342 - BIOLOGIA E CULTIVO DE COGUMELOS				
Departamento: Morfologia e Fisiologia Animal				
Período a ser ofertado:		Núcleo de formação:		
Tipo: Optativa	Carga horária total: 60h			Créditos: 4
	Teórica 45	Prática 15	EAD-semipresencial	
Pré-requisito:				
Requisito de carga horária:				
Correquisito:				
Ementa: Introdução à biologia dos cogumelos: reprodução, ciclo de vida, classificação. Ecologia dos cogumelos: papel ecológico, habitats, substratos e hábitos. Técnicas de cultivo: cultivo de decompositores primários: shimeji/hiratake; cultivo em toras, cultivo axênico, cultivo não axênico. Cultivo de decompositores secundários: champinhon, cogumelo do sol; produção composto, terra de cobertura; semeadura, corrida do micélio, indução e frutificação. Controle de condições abióticas. Aspectos ecológicos do cultivo: integração com processos produtivos orgânicos e permacultura. Aspectos gastronômicos e medicinais. Processamento pós-colheita.				
Bibliografia básica: EIRA, A.F. Cultivo de cogumelo medicinal . Viçosa: Aprenda Fácil, 2003. 398 p. EIRA, A.F.; BRAGA, G.C. Cultivo cogumelo champignon (<i>Agaricus spp</i>) . Viçosa: CPT, 2001. 130 p. EIRA, A.F.; BUENO, F.S. Cultivo de cogumelo shiitake em substratos –cultivo axênico e pasteurização severa . Viçosa: CPT, 2005. 196 p. STAMETS, P. Growing gourmet and medicinal mushrooms . 3ed. Berekeley: Ten Speed, 2000. 574 p. STAMETS, P.; CHILTON, J.S. The mushroom cultivator: a practical guide to grown mushrooms at home . Olympia: Agarikon, 1983. 415 p. URBEN, A.F. (org.) Produção de cogumelos por meio de tecnologia chinesa modificada . Brasília: Embrapa, 2004. 186 p.				

Bibliografia complementar:
 FRADE, B.L.; ALFONSO, A.T. **Guía de los hongos de la Península Ibérica**. León: Celarayn, 2005. 566p.
 FLEGG, P.B.; SPENCER, D.M; WOOD, D.A. (eds.) **The biology and technology of the cultivated mushroom**. Chichester: John Wiley, 1985. 347p.
 GAITAN-HERNANDEZ, R.; SALMONES, D.; MERLO, R.P.; MATA, G. **Manual práctico del cultivo de setas: aislamiento, siembra y producción**. Xalapa: Instituto de Ecología, 2006. 56 p. Disponível em: http://www1.inecol.edu.mx/inecol/libros/manual_setas.pdf. Acesso em: 09/05/2016.
 LÓPEZ, C.E.A. **La producción de hongos comestibles**. 2007. 207p. Dissertação de Mestrado. Facultad de humanidades, Universidad de San Carlos de Guatemala. Guatemala. Outubro, 2007. Disponível em: http://www.innovacion.gob.sv/inventa/atachments/article/2043/07_1932.pdf. Acesso em: 09/05/2016.
 SILVA, R.; FRITZ, C.; CUBILLOS, J.; DIAZ, M. **Manual para producción de hongos comestibles (shiitake)**. Santiago: DIGA (Chile), 2016. 38p. Disponível em: <http://www.volveralatierra.com.ar/fotos/downloads/20011/11/Manual-produccion-hongos-comestibles-shiitake.pdf>. Acesso em: 09/05/2016.

Unidade curricular: 09349 - CONTROLE DE QUALIDADE E CONSERVAÇÃO DE PRODUTOS PESQUEIROS				
Departamento: Pesca e Aquicultura				
Período a ser ofertado:		Núcleo de formação:		
Tipo: Optativa	Carga horária total: 75h			Créditos: 5
	Teórica 75	Prática 0	EAD-semipresencial	
Pré-requisito:				
Requisito de carga horária:				
Correquisito:				
Ementa: Higiene e sanidade na indústria pesqueira; microbiologia aplicada a produtos pesqueiros; características químicas e nutricionais do pescado, como matéria prima alimentar "in natura" e industrial; definições, classificação e características do pescado fresco; deterioração em pescados; transformações e ocorrências no Post mortem no pescado; frio na conservação do pescado; Sistema APPCC na Indústria do pescado; legislação. Rastreabilidade de produtos da Pesca e Aquicultura. Certificação de produtos da Pesca e Aquicultura.				
Bibliografia básica: CRUZ, Guilherme Armenio. Desidratação de alimentos . 2. ed. São Paulo: Globo, 1990. 207 p. GAVA, Altanir Jaime. Princípios de tecnologia de alimentos . São Paulo: Nobel, 1978. 284 p. OGAWA, Masayoshi; KOIKE, Johei. Manual de pesca . Ceará: Associação dos Engenheiros de Pesca do Estado do Ceará, 1987. 799p.				
Bibliografia complementar:				

Unidade curricular: 05479 - COOPERATIVISMO
Departamento: Educação

Período a ser ofertado:		Núcleo de formação:		
Tipo: Optativa	Carga horária total: 60h			Créditos: 4
	Teórica 60	Prática 60	EAD-semipresencial	
Pré-requisito:				
Requisito de carga horária:				
Correquisito:				
<p>Ementa: Origem e história das cooperativas. Princípios cooperativistas. Tipos de cooperativas. Legislação. A empresa cooperativa. Ato cooperativo, estrutura, fundação e operacionalidade da cooperativa. A participação do associado. Dono e usuário. A economia de escala, compras e vendas em comum. Cooperativismo e desenvolvimento. As contradições do cooperativismo. A cooperação na sociedade. O associativismo econômico rural no nordeste. O cooperativismo no mundo atual.</p>				
<p>Bibliografia básica: CRÚZIO, Helnon de Oliveira; FUNDAÇÃO GETÚLIO VARGAS. Como organizar e administrar uma cooperativa: uma alternativa para o desemprego. Rio de Janeiro: FGV, 2000. 156p. SANTOS, Boaventura de Sousa. Produzir para viver: os caminhos da produção não capitalista. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2002. 514 p BATALHA, Mário Otávio. Gestão agroindustrial: GEPAL : Grupo de Estudos e Pesquisas Agroindustriais. São Paulo: Atlas, 1997. 2 v.</p>				
Bibliografia complementar:				

Unidade curricular: 11163 - COZINHA DE MATRIZ AFRICANA				
Departamento: Tecnologia Rural				
Período a ser ofertado:		Núcleo de formação:		
Tipo: Ooptativa	Carga horária total: 60h			Créditos: 4
	Teórica 45	Prática 15	EAD-semipresencial	
Pré-requisito: Fórmula: 04788 E 11118 E 11120 E 11151				
Requisito de carga horária:				
Correquisito:				
<p>Ementa: Noções gerais sobre as relações históricas e contemporâneas entre África, Brasil e gastronomia. Principais matérias-primas (de matriz africana) utilizadas na gastronomia brasileira. A gastronomia ritual dos orixás africanos e sua transposição à mesa cotidiana brasileira. A cozinha de matriz africana e o estabelecimento do regionalismo, identidade e patrimônio.</p>				
<p>Bibliografia básica: CANCLINI, N. G. Cultural recovery. <i>In:</i> YUDICE, G.; FRANCO, J.; FLORES, J. (eds.). On edge: the crisis of contemporary latin american culture. Minneapolis: University of Minnesota Press, 1992. CASCUDO, L. C. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2004. CASTELLI, G. Administração hoteleira. Caxias do Sul: EDUCS, 2001.</p>				

CEVASCO, M. E. **Hibridismo cultural e globalização**. ArtCultura, Uberlândia, v. 8, n. 12, p. 131-138, jan.-jun. 2006

DAVIES, C. A. **Alimentos e Bebidas**. Caxias do Sul: EDUCS, 2001.

FAGLIARI, G. S. **Turismo e alimentação: análises introdutórias**. Roca: São Paulo, 2005.

FERNANDES, C. **Viagem Gastronômica através do Brasil**. SENAC: São Paulo, 2005.

FLANDRIN, J-L.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet - uma historia da gastronomia**. SENAC: São Paulo, 2001.

SAVARIN, B. **A fisiologia do gosto**. Companhia das Letras: São Paulo, 1999.

LODY, R. **Brasil Bom de Boca**. SENAC: São Paulo, 2008.

LODY, R. **Tem Dendê, Tem Axé. Etnografia do dendezeiro**. São Paulo:Pallas, 1993.

LODY, R. **À Mesa com Gilberto Freyre**. São Paulo: SENAC NACIONAL, 2004, 132p.

MARQUES, J. A. **Manual do restaurante e bar**. Rio de Janeiro: Thex Editora, 2002.

Bibliografia complementar:

MAIOR, M. S. **Alimentação e Folclore**. Rio de Janeiro: FUNARTE; Instituto Nacional do Folclore, 1988. p.5-6.

PELEGRINI, S. C. A.; FUNARI, P. P. In: LODY, R. (Ed). **O que é patrimônio cultural imaterial**. SENAC: São Paulo, 2008.

TORRE, F. **Administração Hoteleira**. São Paulo: Roca, 2001.

VIERA, E. V.; CÂNDIDO, Índio. **Glossário técnico: gastronômico, hoteleiro e turístico**. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

YOUSSEF, M.P. B.; VERGER, P. F. In: LODY, R. (Ed). **A VIDA EM SOCIEDADE: OLHAR A AFRICA E VER O BRASIL**. SENAC: São Paulo, 2008.

Unidade curricular: 05268 - DIDÁTICA				
Departamento: Educação				
Período a ser ofertado:		Núcleo de formação:		
Tipo: Optativa	Carga horária total: 60h			Créditos: 4
	Teórica 60	Prática 0	EAD-semipresencial	
Pré-requisito:				
Requisito de carga horária:				
Correquisito:				
Ementa: A formação do educador, o processo ensino-aprendizagem, planejamento das práticas pedagógicas; objetivos, conteúdos, procedimentos, recursos e avaliação do processo ensino-aprendizagem.				
Bibliografia básica:				
CANDAU, Vera Maria. A didática em questão . 18. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2000. 128 p.				
DIAZ BORDENAVE, Juan E; PEREIRA, Adair Martins. Estratégias de ensino - aprendizagem . 9. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 1986. 312 p.				
ALVITE, Maria Mercedes Capelo. Didática e psicologia: crítica ao psicologismo na educação . 2.ed. São Paulo: Loyola, 1987. 133 p.				
Bibliografia complementar:				
ABREU, M^a CÉLIA E MASETO, MARCOS T. O Professor Universitário em Sala de Aula. 5 ^a ed. SP., Editores				

Associados, 1993.

ALVES, RUBEM. Estórias de quem Gostam de Ensinar. Cortez: Autores Associados, 1993.

CUNHA, M^a IZABEL. O Bom Professor e sua Prática. SP., Ed. Papyrus, 1992.

FERREIRA, FRANCISCO WHITAKER. Planejamento Sim ou Não. RJ., Ed. Paz e Terra, 1983.

HOFFMAN, JUSSARA. Avaliação: Mito e Desafio uma Perspectiva Construtivista. 3^a ed. Porto Alegre, 1992.

Unidade curricular: 11464 - DIMENSIONAMENTO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Departamento: Tecnologia Rural

Período a ser ofertado: Núcleo de formação:

Tipo: Optativa	Carga horária total: 60h			Créditos: 4
	Teórica 45	Prática 15	EAD-semipresencial	

Pré-requisito:

Requisito de carga horária:

Correquisito:

Ementa: Conhecer, planejar e organizar a estrutura funcional em serviços de alimentação. Seleção e dimensionamento de equipamentos, móveis, utensílios e estoque.

Bibliografia básica:

ARAÚJO, M.O.D. DE; GUERRA, T.M DE M. Alimentos *per capta*. 2ed. Natal: UFRN. Ed. Universitária, 2007. 324p.

FONSECA, M.T. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 3ed.Rev. Amp. São Paulo: Editora SENAV, 2004.

KINTON, R.; CESERANI, V.; FOSKETTI, D. Enciclopédia dos Serviços de Alimentação. São Paulo: Varela, 1999. 703p.

MEZOMO, I. F. DE. O serviço de nutrição, administração e organização. São Paulo: CEBAS, 1983.

DAVIES, C. A. Cargos em hotelaria. Caxias do Sul: Ed. Univ. Caxias do Sul, 1997. 343p.

Bibliografia complementar:

TEIXEIRA, S. F. M. G. Administração aplicada às unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 1990. 219p.

SILVA, L. B. DA. MONNERAT, M. P. Alimentação para coletividades. 2ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 1986. 246p.

SILVIO FILHO, A. R. Manual Básico para planejamento e projetos de restaurantes e cozinhas industriais. São Paulo: Varela, 1996.

Unidade curricular: 05145 - EDUCAÇÃO DAS RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS

Departamento: Educação

Período a ser ofertado: Núcleo de formação:

Tipo: Optativa	Carga horária total: 60h			Créditos: 4
	Teórica 60	Prática 0	EAD-semipresencial	

Pré-requisito:

Requisito de carga horária:

Correquisito:
<p>Ementa: Formação das identidades brasileiras: elementos históricos. Relações sociais e étnico-raciais. África e Brasil, semelhanças e diferenças em suas formações. Interações Brasil-África na contemporaneidade. Preconceito, estereótipo, etnia, interculturalidade. A educação indígena no Brasil, historicidade e perspectivas teórico-metodológicas. Ensino e aprendizagem na perspectiva da pluralidade cultural. Pluralidade étnica do nordeste e de Pernambuco: especificidades e situação sócio-educacional. Multiculturalismo e transculturalismo crítico.</p>
<p>Bibliografia básica: RACISMO e anti-racismo na educação: repensando nossa escola. São Paulo: Selo Negro, 2001. 213 p. LUCIANO, Gersem dos Santos. O índio brasileiro: o que você precisa saber sobre os povos indígenas no Brasil de hoje. Brasília: Ministério da Educação, Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização e Diversidade, 2006. 227 p. MUNANGA, Kabengele. Superando o racismo na escola. 2. ed. rev. Brasília: Ministério da Educação, Secretaria de Educação continuada, 2005. 204 p.</p>
<p>Bibliografia complementar: SILVA, Aracy Lopes da; GRUPIONI, Luis Donisete Benzi (Org.). A temática indígena na escola: novos subsídios para professores de 1º e 2º graus. Brasília: MEC/MARI/UNESCO, 1995. 575 p.</p>

Unidade curricular: 11550 - EMBALAGEM DE ALIMENTOS				
Departamento: Tecnologia Rural				
Período a ser ofertado:		Núcleo de formação:		
Tipo: Optativa	Carga horária total: 45h			Créditos: 3
	Teórica 30	Prática 15	EAD-semipresencial	
Pré-requisito:				
Requisito de carga horária:				
Correquisito:				
<p>Ementa: Histórico e mercado. Função, propriedades e classificação das embalagens. Interação alimento-embalagem. Embalagens plásticas, metálicas, celulósicas, de vidro, flexíveis, comestíveis, cartonadas, ativas e inteligentes. Embalagem de transporte. Sistemas de envase. Legislação e rotulagem. Embalagem e meio ambiente.</p>				
<p>Bibliografia básica: ANYADIKE, Nnamdi. Embalagens flexíveis. São Paulo: Blucher, 2010. xxvi, 127 p. SANTOS, Andreina Maria Pinheiro; YOSHIDA, Cristiana Maria Pedroso. Embalagem. Recife: EDUFRPE, 2011. 151 p. TWEDE, Diana; GODDARD, Ron. Materiais para embalagens. São Paulo: Blucher, 2010. xxx, 171 p.</p>				
<p>Bibliografia complementar: CASTRO, AG; POUZADA, AS. Embalagens para a Indústria Alimentar. Instituto Piaget. 2002 JORGE, N. Embalagens para Alimentos. Cultura Acadêmica. Universidade Estadual Paulista. 2013 HENZ, GP; REIS, A. Embalagens como meio de disseminação de patógenos causadores de doenças de pós-colheita em hortaliças. Brasília, DF. Embrapa Hortaliças. 20019.10p.</p>				

Unidade curricular: 06275 - ESTATÍSTICA BÁSICA				
Departamento: Informática e Estatística				
Período a ser ofertado:		Núcleo de formação:		
Tipo: Optativa	Carga horária total: 60h			Créditos: 4
	Teórica 60	Prática 0	EAD-semipresencial	
Pré-requisito:				
Requisito de carga horária:				
Correquisito:				
<p>Ementa: Introdução à Estatística. Probabilidade. Variáveis aleatórias. Distribuições de variáveis. Principais distribuições de probabilidade. Distribuição de freqüência. Medidas de posição e de dispersão. Assimetria e achatamento. Amostragem e estimação. Testes de hipóteses. Correlação e regressão. Números índices. Sucessões cronológicas ou series temporais.</p>				
<p>Bibliografia básica: Curso de estatística; Estatística Geral e Aplicada; Estatística básica. FONSECA, Jairo S. da, MARTINS, Gilberto de A. Curso de Estatística. São Paulo: Editora Atlas, 1982.2. MIRSHAWKA, Victor. Probabilidades e Estatística para Engenharia.SP: Editora Nobel, 1978. 482 p.3. VIEIRA, Sônia; HOFFMANN, Rodolfo. Estatística Experimental. São Paulo: Editora Atlas S.A., 1989.4.</p>				
<p>Bibliografia complementar: MARTINS, Gilberto de Andrade. Estatística geral e aplicada. 2.ed. São Paulo: Atlas, 2002. 417 p PINHEIRO, João Ismael D. Estatística básica: a arte de trabalhar com dados. Rio de Janeiro: Campus, 2009. Elsevier, 288 p. VIEIRA, Sônia. Introdução à Bioestatística. Riode Janeiro: Editora Campus, 1980.196</p>				

Unidade curricular: 07229 - FISILOGIA DO SABOR				
Departamento: Morfologia e Fisiologia Animal				
Período a ser ofertado:		Núcleo de formação:		
Tipo: Optativa	Carga horária total: 60h			Créditos: 4
	Teórica 45	Prática 15	EAD-semipresencial	
Pré-requisito: Fórmula: 07221 E 07223				
Requisito de carga horária:				
Correquisito:				
<p>Ementa: Anatomia funcional das cavidades oral e nasal. Evolução dos sentidos químicos. Gosto. Olfato. Percepção do sabor. Comportamento alimentar. Influência dos aspectos culturais, cognitivos e biológicos na percepção do sabor. Regulação da ingestão alimentar: fatores social e biológicos.</p>				
<p>Bibliografia básica: IRES, M. M. Fisiologia. 3ª. Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2008.</p>				

AMAT, J-M; VINVENT, J-D. Por uma nova fisiologia do gosto . São Paulo: Senac. 2006. BRILLAT-SAVARIN, J. A. The physiology of taste or transcendental gastronomy . Disponível em: http://ebooks.adelaide.edu.au/b/brillat/savarin/b85p .
Bibliografia complementar: CARLSON, N.R. Fisiologia do comportamento . São Paulo: Manole. 2002. COSTANZO, L.S. Fisiologia . 3ª. Ed. Rio de Janeiro: Elsevier. 2007.

Unidade curricular: 11475 - GASTRONOMIA SAUDÁVEL E FUNCIONAL				
Departamento: Tecnologia Rural				
Período a ser ofertado:		Núcleo de formação:		
Tipo: Optativa	Carga horária total: 60h			Créditos: 4
	Teórica 45	Prática 15	EAD-semipresencial	
Pré-requisito: Fórmula: 07221 E 11120 E 11151				
Requisito de carga horária:				
Correquisito:				
Ementa: Princípios básicos da nutrição, alimentação saudável e funcional, intolerâncias, alergias e restrições alimentares. Aplicação das técnicas gastronômicas no desenvolvimento de preparações saudáveis, e com potencial funcional. Princípios e aplicações das Plantas medicinais, ervas, especiarias e PLANCS. Desenvolvimento e elaboração de preparações e menus com restrições alimentares.				
Bibliografia básica: BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Introdução à Química dos Alimentos . São Paulo. Varela. FERNANDES, A. Guia para uma culinária saudável . COSTA, M. N. B.; ROSA, C. O. B. Alimentos Funcionais – Componentes Bioativos e efeitos fisiológicos . 2ª edição. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 480 p. PINNOCL, D. Chef Medicinal: caminho para uma alimentação saudável . São Paulo: Senac, 2014. 191p. AZEVEDO, E. Alimentos orgânicos: ampliando conceitos de saúde humana, ambiental e social . São Paulo: Senac, 2012. 386p.				
Bibliografia complementar: BAILEY, C. Culinária Funcional – receitas especiais para pessoas diagnosticadas com câncer . 1ª edição. São Paulo: Pubfolha, 2013. 160p. CALDEIRA, D. VILARDO, L. Alimentos funcionais: a prevenção começa na mesa – Teoria e Prática . São Paulo: Pandorga, 2016. 146 p. CÔTÉ, D.; GALLANT, M. Essencial a arte da gastronomia sem fogão . São Paulo, Alaúde. 2013, 223p. SAVIOLI, G.; CALEFFI, R. Escolhas e impactos: gastronomia funcional . São Paulo: Loyola, 2011, 254p.				

Unidade curricular: 11461 - HISTÓRIAS E CURIOSIDADES DA GASTRONOMIA	
Departamento: Tecnologia Rural	
Período a ser ofertado:	Núcleo de formação:

Tipo: Optat	Carga horária total: 60h			Créditos: 4
	Teórica 15	Prática 45	EAD-semipresencial	
Pré-requisito: Fórmula: 04788				
Requisito de carga horária:				
Correquisito:				
Ementa: Estudar a alimentação através dos tempos. Simbolismo da alimentação, arte culinária, religião, credence popular e fatos curiosos de diferentes culturas.				
Bibliografia básica: RAÚJO, W. M. C., TENSER, C. M. R. Gastonomia : Cortes & Recortes. Brasília: Senac, 2006. CAVALCANTI, M. L. M. Gilberto Freyre e as Aventuras do Paladar . Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2013. FRANCO, A. De Caçador a Gourmet : uma História da Gastronomia. São Paulo: SENAC, 2006. FREIXA, D., CHAVES, G. Gastronomia no Brasil e no Mundo . Rio De Janeiro: Senac, 2009. FREYRE, G. Açúcar . São Paulo: Global, 2007. FLANDRIN, J. L., MONTANARI, M. História da Alimentação . São Paulo: Estação Liberdade, 1998. LEAL, M. L. M. S. A História da gastronomia . Rio de Janeiro: Senac, 1998. LIMA, C. Tachos e Panelas : Historiografia da Alimentação Brasileira. Recife: Aurora, 1999. MONTANARI, M. O Mundo na Cozinha : História, identidade, trocas. São Paulo: Liberdade, 2009. ORNELLAS, L. H. A Alimentação Através dos Tempos . Florianópolis: UFSC, 2008.				
Bibliografia complementar: BONA, F. D. O Céu na Boca . Rio de Janeiro: Tinta Negra, 2010. GOMENSORO, M. L. Pequeno dicionário de Gastronomia . Rio de Janeiro: Objetiva, 1999. LODY, R. Brasil Bom de Boca : Temas da Antropologia da Alimentação. São Paulo: Senac, 2008. MAIOR, M. S. Comes e Bebes do Nordeste . Recife: Massangana, 2012.				

Unidade curricular: 04410 - INTRODUÇÃO À ANTROPOLOGIA CULTURAL				
Departamento: Ciências Sociais				
Período a ser ofertado:		Núcleo de formação:		
Tipo: Optativa	Carga horária total: 60h			Créditos: 4
	Teórica 60	Prática 0	EAD-semipresencial	
Pré-requisito:				
Requisito de carga horária:				
Correquisito:				
Ementa: Análise do conceito, objetivo e método da antropologia cultural. Conceitos, origem e teorias modernas de cultura e estudo da história da antropologia através das principais correntes teóricas.				
Bibliografia básica: BASTIDE, Roger. Antropologia Aplicada . São Paulo: Perspectiva, 1971. BERNARDI, Bernardo. Introdução aos estudos etno-antropológicos . Lisboa: Edições 70, 1974. DA MATTA, Roberto. Relativizando : uma introdução à antropologia social. Petrópolis, RJ: Vozes, 1984. KLUCKHOHN, Clyde. Antropologia . um espelho para o homem. Belo Horizonte: Itatiaia, 1982. LARAIA, Roque de Barros. Cultura : um conceito antropológico. Rio de Janeiro: Zahar, 1986.				

<p>LECLERC, Gerard. Crítica da Antropologia: ensaio acerca da história do africanismo. Lisboa: Estampa, 1973.</p> <p>MANNERS, Robert A. Teoria da Cultura. Rio de Janeiro: Zahar, 1981</p> <p>MARCONI, Marina de Andrade & PRESOTTO, Zélia Maria Neves. Antropologia: uma introdução. São Paulo: Atlas, 1985.</p>
<p>Bibliografia complementar:</p> <p>MELLO, Luiz Gonzaga de. Antropologia cultural: iniciação, teorias e temas. Petrópolis: Vozes, 2001.</p> <p>MERCIER, Paul. História da Antropologia, Lisboa: Teorema, 1986.</p> <p>RADCLIFFE-BROWN, A. R. Estruturas e função nas sociedades primitivas. Lisboa: Edições 70, 1989.</p> <p>ULMANN, Reinhold Aloysio. Antropologia: o homem e a cultura. Petrópolis: Vozes, 1981.</p> <p>VIERTLER, Renate Brigitte. Ecologia Cultural: uma antropologia da mudança. São Paulo: Ática, 1988.</p>

Unidade curricular: 04450 - INTRODUÇÃO À SOCIOLOGIA				
Departamento: Ciências Sociais				
Período a ser ofertado:		Núcleo de formação:		
Tipo: Optativa	Carga horária total: 60h			Créditos: 4
	Teórica 60	Prática 0	EAD-semipresencial	
Pré-requisito:				
Requisito de carga horária:				
Correquisito:				
<p>Ementa: A sociologia enquanto ciência: histórico, objeto, método de construção do conhecimento. Os principais conceitos para compreensão da dinâmica social segundo os fundadores da sociologia Karl Marx, Emile Durkheim, Max Weber. Processos institucionais da análise macrossocial: trabalho, estrutura de classes e desigualdades sociais; política, democracia e participação; cultura, indústria cultural e meios de comunicação; religião. Processos sociais interativos e análise microssocial: ação coletiva e movimentos sociais; sexualidade, feminismo e relações de gênero; identidades étnico-raciais e geracionais. Mudança social e globalização.</p>				
Bibliografia básica:				
<p>BAZARIAN, Jacob. Introdução à sociologia: as bases materiais da sociedade. 2. ed. São Paulo: Alfa-Omega, 1986. 191 p.</p> <p>ARON, Raymond. As etapas do pensamento sociológico. São Paulo: Martins Fontes, Brasília, D.F.: Ed. Univ. de Brasília, 1982. 557 p.</p> <p>CHARON, Joel M. Sociologia. São Paulo: Saraiva, 1999. xii, 237 p.</p>				
Bibliografia complementar:				

Unidade curricular: 04341 - LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS - LIBRAS	
Departamento: Letras	
Período a ser ofertado:	Núcleo de formação:

Tipo: Optativa	Carga horária total: 60h			Créditos: 4
	Teórica 30	Prática 30	EAD-semipresencial	
Pré-requisito:				
Requisito de carga horária:				
Correquisito:				
<p>Ementa: Estudos históricos da Educação de Surdos e da Libras. Legislação e acessibilidade na área da surdez. Aquisição da linguagem do surdo. Noções básicas da estrutura lingüística da Libras e de sua gramática. Especificidades da produção textual escrita do surdo. Objetivo Geral: Promover o acesso a conhecimentos básicos sobre os diferentes aspectos relacionados à pessoa surda. Favorecer a ampliação do olhar do profissional da educação para a comunidade surda. Propiciar condições para que o futuro educador compreenda as especificidades do indivíduo surdo em seu processo de intervenção. Específicos: Proporcionar aos alunos, conhecimentos específicos sobre os aspectos lingüísticos, gramaticais e práticos da Libras, tornando-os aptos ao exercício do magistério, de acordo com os princípios da educação inclusiva e legislação vigente para a formação docente.</p>				
<p>Bibliografia básica: FERREIRA, Lucinda. Por uma gramática de línguas de sinais. 2. ed. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 2010. 273 p. FALCÃO, Luiz Albérico. Aprendendo a LIBRAS e reconhecendo as diferenças: um olhar reflexivo sobre a inclusão: estabelecendo novos diálogos. 2. ed., rev. ampl. Recife: Ed. do Autor, 2007. 304 p. FERNANDES, Eulalia. (Org). Surdez e bilinguismo. 6. ed. Porto Alegre: Mediação, 2012. 103 p</p>				
<p>Bibliografia complementar: FELIPE, T.A. Libras em contexto: curso básico, livro do estudante cursista. Brasília: Programa Nacional de Apoio à Educação dos Surdos, MEC, SEESP, 2001. 164p. QUADROS, R. de. Educação de Surdo. A Aquisição da Linguagem. Porto Alegre: Artes Médicas, 1997. QUADROS, R. de. KARNOPP, L. Língua de Sinais Brasileira: estudos lingüísticos. Porto Alegre: Artes Médicas, 2004.</p>				

Unidade curricular: 05251 - METODOLOGIA DA PESQUISA				
Departamento: Educação				
Período a ser ofertado:		Núcleo de formação:		
Tipo: Optativa	Carga horária total: 60h			Créditos: 4
	Teórica 60	Prática 0	EAD-semipresencial	
Pré-requisito:				
Requisito de carga horária:				
Correquisito:				
Ementa:				
Bibliografia básica:				

Bibliografia complementar:

Unidade curricular: 11161 - MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL				
Departamento: Tecnologia Rural				
Período a ser ofertado:		Núcleo de formação:		
Tipo: Optativa	Carga horária total: .60h			Créditos: 4
	Teórica 30	Prática 30	EAD-semipresencial	
Pré-requisito:				
Requisito de carga horária:				
Correquisito:				
Ementa: Microorganismos na higiene e tecnologia de produtos de origem animal; Intoxicação e tóxico-infecção por produtos de origem animal; Exames microbiológicos de produtos de origem animal.				
Bibliografia básica: Microbiologia Alimentária; Microbiologia moderna de los alimentos; Microbiologia dos alimentos.				
Bibliografia complementar: BONWART, G.J. basic food Microbiology, 2º ed. Chapman & Hall, 1989. 773p. N.Y BROCK, T.D & Madigan, M.T Ciology of Microorganismos. 6ª ed. Prentice Hall, New Jersey. 1991. 874p. VANGELISTA, Tecnologia de Alimentos. Atheneu, São Paulo. 1994. MINISTERIO DA AGRICULTURA, Secretaria Nacional de defesa Agropecuária. Laboratório Nacional de Referência Animal. Métodos Analíticos oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes. 1 – Métodos Microbiológicos. Brasília, 1981. ROITMAN. J.: Travassos, L.R. & Azevedo, j.l Tratado de Microbiologia. Vol1. SILVA, N.; junqueira, V.C.A & Silveira, N.F.A Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos. Livraria Varela, São Paulo, 1997.295 p.				

Unidade curricular: 11165 - NUTRIÇÃO HUMANA BÁSICA				
Departamento: Tecnologia Rural				
Período a ser ofertado:		Núcleo de formação:		
Tipo: Optativa	Carga horária total: 60h			Créditos: 4
	Teórica 45	Prática 15	EAD-semipresencial	
Pré-requisito: Fórmula: 11138				
Requisito de carga horária:				
Correquisito:				

<p>Ementa: Conceitos básicos em alimentação e nutrição. Propriedades, funções e fontes de nutrientes na alimentação humana. Alterações nutricionais em alimentos processados. Biodisponibilidade dos nutrientes. Valor nutricional, fundamentos bioquímicos e fisiológicos do metabolismo dos macronutrientes: digestão, absorção e transporte. Funções químicas e biológicas das vitaminas e sais minerais. Água: funções, importância, recomendações na ingestão. Requerimentos para macro e micronutrientes. Alimentação nas diferentes idades e estados fisiológicos. Principais patologias decorrentes do desequilíbrio nutricional.</p>
<p>Bibliografia básica: CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. Barueri: Manole, 2002. DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. Ciências Nutricionais. São Paulo: Sarvier, 2000. ESCOTT-STUMP, S.; MAHAN, L.K. Krause - Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 11ª edição, São Paulo: Roca, 2005, 1280p. LEHNINGER, A. I.; NELSON, D. L.; COX, M. Princípios de bioquímica. 2ª ed. São Paulo: Sarvier, 2003. OMS. Manual das necessidades nutricionais humanas. São Paulo: Editora Atheneu, 2003. TIRAPÉGUI, J. Nutrição: fundamentos e aspectos atuais. São Paulo: Atheneu, 2002. CHAMPE, P.C. HARVEY, R.A. Bioquímica ilustrada. 2ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2002. BENDER, A.E. Dicionário de nutrição e tecnologia de alimentos. 4ª Ed. São Paulo: Roca, 2004. 218p.</p>
<p>Bibliografia complementar: MCARDLE, W.; KATCH, F.J.; KATCH, V.L. Fisiologia do Exercício: Energia, Nutrição e Desempenho Humano. 5ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 1998. MURRAY, R.K.; GRANNER, D.K.; MAYES, P.A.; et al. Harper: Bioquímica. 9ª ed. São Paulo: Atheneu, 2002. VOET, D.; VOET, J.G.; PRATT, C.W. Fundamentos de bioquímica. Porto Alegre: Artmed, 2002. WAITZBERG, D.L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3ª ed. São Paulo: Atheneu, 2000.</p>

Unidade curricular: 03314 - NUTRIÇÃO I				
Departamento: Ciências Domésticas				
Período a ser ofertado:		Núcleo de formação:		
Tipo: Optativa	Carga horária total: 60h			Créditos: 4
	Teórica 60	Prática 0	EAD-semipresencial	
Pré-requisito:				
Requisito de carga horária:				
Correquisito:				
<p>Ementa: História da alimentação humana. Leis da alimentação. Os nutrientes e seus aspectos bioquímicos e fisiológicos. Requerimentos nutricionais.</p>				
<p>Bibliografia básica: ANGELIS, R. C. Fisiologia da Nutrição, São Paulo: EDUSP/EDARP, v.1 e 2, 1977. CHAVES, N. Nutrição Básica e Aplicada, Rio de Janeiro: Guanabara Koogan S. A., 1985. COUTINHO, R. Noções de Fisiologia da Nutrição, Rio de Janeiro: Cultura Médica, 1981. DANGELO, J.G; FATTINI, C. Anatomia básica dos sistemas orgânicos. São Paulo : Atheneu, 493 p. DUTRA DE OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. Ciências nutricionais. São Paulo: Sarvier: 1998. FLANDRIN, J.L.; MONTANARI, M. História da Alimentação, Editora: Estação Liberdade, 2000, 904p. FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. 7ª. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 493 p. GIBNEY, M.J.; VORSTER, H.H.; KOK, F.J. Introdução à Nutrição Humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan</p>				

S.A., 2005.

Bibliografia complementar:
 MAHAN L. K.; ESCOTT-STUMP, S. - Krause - **Alimento, Nutrição e Dietoterapia**, 11ª.Edição, Roca, 2005, 1158 p.
 MITCHELL, H. S. et al. **Nutrição**, Rio de Janeiro: Interamericana LTDA, 1978.
 PENTEADO, M.V.C. **Vitaminas - Aspectos Nutricionais, Bioquímicos, Clínicos e Analíticos**, São Paulo: Manole, 2002, 600p.
 SCHILLING, M. **Qualidade em Nutrição**: métodos de melhorias contínuas ao alcance de indivíduos e coletividade, São Paulo: Livraria Varela, 1995
 SGABIERI, V. C. **Alimentação e Nutrição**: fator de saúde e desenvolvimento, Campinas: UNICAMP, 1987.

Unidade curricular: 03315 - NUTRIÇÃO II				
Departamento: Ciências Domésticas				
Período a ser ofertado:		Núcleo de formação:		
Tipo: Optativa	Carga horária total: 60h			Créditos: 4
	Teórica 60	Prática 0	EAD-semipresencial	
Pré-requisito:				
Requisito de carga horária:				
Correquisito:				
Ementa: Principais distúrbios nutricionais. Avaliação do estado nutricional. Os alimentos funcionais e sua importância na proteção à saúde. Alimentação e nutrição nos diferentes períodos fisiológicos.				
Bibliografia básica: ANGELIS, R.C. Fome oculta, impacto para a população do Brasil . São Paulo: Atheneu, 1999. ANGELIS, R.C. Importância de Alimentos Vegetais na Proteção da Saúde , São Paulo: Atheneu Editora, 295 p. FISBERG, R.M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D.M.L.; MARTINI, L.A. Inquéritos Alimentares - Métodos e Bases Científicos , São Paulo: Editora Manole. 2005, 334p FRANK, A.A.; SOARES, E.A. Nutrição no Envelhecer , São Paulo: Atheneu, 2002, 320 p. LAJOLO, F.M.; CALIXTO, F.S.; PENNA, E.W.; MENEZES, E.W. Fibra Dietética em Iberoamérica: Tecnología y Salud , São Paulo: Varela, 2001, 469p. MAZZA, G., Alimentos Funcionais , Zaragoza: Ed. Acribia, 2000 - 480 p. MAHAN L. K.; ESCOTT-STUMP, S. - Krause - Alimento, Nutrição e Dietoterapia , 11ª.Edição, Roca, 2005, 1158 p. MAGNONI, D.; CUKIER, C; OLIVEIRA.; P.A. Nutrição na Terceira Idade , São Paulo: Sarvier, 2005 - 233 p. PASSOS, A.D.C.; FRANCO, L.J. Fundamentos de Epidemiologia , São Paulo: Editora Manole, 2004, 390p				
Bibliografia complementar: PEREIRA, M.G. Epidemiologia: teoria e prática . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999. PIMENTEL C.V.M.B.; FRANCKI V.M.; GOLLUCKE, A.P.B. Alimentos Funcionais - Introdução às Principais Substâncias Bioativas em Alimentos , São Paulo: Varela, 2005, 100 p. ROCQUAYROL, M.Z. Epidemiologia e Saúde . 5ª edição. Rio de Janeiro: MEDSI, 1999. SAWAYA, A.L. (org.). Desnutrição urbana no Brasil em um período de transição . 2ª ed, São Paulo: Cortez, 1997				

Unidade curricular: 11167 - PARASITOLOGIA E ACAROLOGIA APLICADA AOS ALIMENTOS				
Departamento: Tecnologia Rural				
Período a ser ofertado:		Núcleo de formação:		
Tipo: Optativa	Carga horária total: 60h			Créditos: 4
	Teórica 45	Prática 15	EAD-semipresencial	
Pré-requisito:				
Requisito de carga horária:				
Correquisito:				
<p>Ementa: Ministrará aos alunos os conceitos básicos de parasitologia e acarologia com enfoque nos parasitos e parasitoses veiculados por alimentos. Ressaltando conceitos, técnicas de coleta e diagnóstico freqüentemente utilizados, e medidas utilizadas para evitar a infecção humana por parasitos presentes nos alimentos.</p>				
<p>Bibliografia básica: CIMERMAN, BENJAMIN; CIMERMAN, SERGIO. Parasitologia Humana e Seus Fundamentos Gerais. Editora: Atheneu, 1999. NEVES, DAVID PEREIRA; FILIPPIS, THELMA DE. Parasitologia básica. Editora: Coopmed, 2003. NEVES, DAVID PEREIRA. Parasitologia Humana. Editora: Atheneu, 2005. NEVES, DAVID PEREIRA; BITTENCOURT NETO, JOAO BATISTA. Atlas Didático de Parasitologia. Editora: Atheneu, 2006. REY, LUIZ. Parasitologia. Editora: Guanabara, 2003. REY, LUIZ. Parasitologia - Parasitos e Doenças Parasitarias. Editora Guanabara, 2008. REY, LUIS. Bases da Parasitologia Médica. Editora: Guanabara, 2002.</p>				
<p>Bibliografia complementar: BERENQUER, JAIME GALLEGU; DMITRUK, HILDA BEATRIZ. Morfologia e Biologia dos Parasitos de Interesse. Editora: Argos, 2007. DE CARLI, GERALDO ATTILIO DE. Manual De Parasitologia Clinica. Editora: Atheneu, 2009. FERREIRA, MARCELO. Fundamentos Biológicos da Parasitologia Humana. Editora: Manole, 2003. NEVES, DAVID PEREIRA. Parasitologia Dinâmica. Editora: Atheneu, 2009. OMS - ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAUDE. Procedimentos Laboratoriais em Parasitologia Médica. Editora: Santos, 2003.</p>				

Unidade curricular: 01503 - PLANTAS MEDICINAIS, CONDIMENTARES E AROMÁTICAS				
Departamento: Agronomia				
Período a ser ofertado:		Núcleo de formação:		
Tipo: Optativa	Carga horária total: 60h			Créditos: 4
	Teórica 30	Prática 30	EAD-semipresencial	

Pré-requisito:
Requisito de carga horária:
Correquisito:
Ementa: Introdução. Noções gerais de botânica. Biossíntese de produtos secundários. Fatores climáticos. Nutrição mineral de plantas medicinais, condimentares e aromáticas. Agricultura orgânica. Implantação da lavoura. Métodos de propagação. Pragas e doenças. Colheita e processamento. Armazenamento e embalagem. Transporte e comercialização. Plantas medicinais, condimentares e aromáticas importantes. Uso de princípios bioativos de plantas medicinais no controle de fitopatógenos e pragas. Uso de plantas medicinais na terapêutica animal. Recurso genético.
Bibliografia básica:
Bibliografia complementar:

Unidade curricular: 05347 - PSICOLOGIA APLICADA ÀS RELAÇÕES HUMANAS				
Departamento: Educação				
Período a ser ofertado:		Núcleo de formação:		
Tipo: Optativa	Carga horária total: 90h			Créditos: 6
	Teórica 90	Prática 0	EAD-semipresencial	
Pré-requisito:				
Requisito de carga horária:				
Correquisito:				
Ementa: Estudo dos princípios básicos da Psicologia que orientam as relações humanas e que norteiam e dinamizam os processos grupais aplicados às relações institucionais.				
Bibliografia básica: ARGYLE, M. A interação social. Rio de Janeiro, Zahar, 1976. HASTORF, A H.; SCHNEIDER, D. & POLEFKA, J. Percepção de pessoa. S.P., Ed. Edgard Biücher, 1973. LAMBERT, W. Psicologia Social. Rio de Janeiro, Zahar, 1968.				
Bibliografia complementar: LANE, S.T.M.E. & CODO, W. (Orgs.) Psicologia Social: o homem em movimento. S.P., Brasiliense, 1989. WHELDALL, K. Comportamento social - problemas fundamentais e importância social. R.J., Zahar, 1986.				

Unidade curricular: 05346 - PSICOLOGIA APLICADA ÀS RELAÇÕES SOCIAIS				
Departamento: Educação				
Período a ser ofertado:		Núcleo de formação:		
Tipo: Optativa	Carga horária total: 90h			Créditos: 6
	Teórica	Prática	EAD-semipresencial	

	90		0		
Pré-requisito:					
Requisito de carga horária:					
Correquisito:					
Ementa: Estudar o desenvolvimento histórico, o conceito e os principais objetivos da Psicologia Social, bem como os principais fatores que contribuem para a compreensão do comportamento do homem como ser social.					
Bibliografia básica:					
Bibliografia complementar:					

Unidade curricular: 05315 - PSICOLOGIA GERAL					
Departamento: Educação					
Período a ser ofertado:			Núcleo de formação:		
Tipo: Optativa	Carga horária total: 45			Créditos: 3	
	Teórica 45	Prática 0	EAD-semipresencial		
Pré-requisito:					
Requisito de carga horária:					
Correquisito:					
Ementa: Estudo do desenvolvimento histórico da Psicologia Contemporânea, os processos psicológicos (cognitivos e afetivos) e a estruturação da personalidade com suas implicações educacionais.					
Bibliografia básica: DORIN, Lanny. Psicologia geral . 11. ed. São Paulo: Editora do Brasil, 1982. 218 p. BOCK, Ana Mercês Bahia; FURTADO, Odair; TEIXEIRA, Maria de Lourdes Trassi. Psicologias: uma introdução ao estudo de psicologia . 13.ed. São Paulo: Saraiva, 1999. 368p. CAMPOS, Lucio Flavio. Introdução a psicologia.. Campina Grande, PB: [s. n.], 1968. 189 p					
Bibliografia complementar:					

Unidade curricular: 05324 - PSICOLOGIA ORGANIZACIONAL					
Departamento: Educação					
Período a ser ofertado:			Núcleo de formação:		
Tipo: Optativa	Carga horária total: 60h			Créditos: 4	
	Teórica 60	Prática 0	EAD-semipresencial		

Pré-requisito:		
Requisito de carga horária:		
Correquisito:		
Ementa:		
Bibliografia básica:		
Bibliografia complementar:		

Unidade curricular: 05320 - PSICOLOGIA SOCIEDADE E EDUCAÇÃO				
Departamento: Educação				
Período a ser ofertado:		Núcleo de formação:		
Tipo: Optativa	Carga horária total: 45h			Créditos: 3
	Teórica 45	Prática 0	EAD-semipresencial	
Pré-requisito:				
Requisito de carga horária:				
Correquisito:				
Ementa: Estudo das relações entre Psicologia e Sociedade. Visão multicondicionada do ser humano. A formação do indivíduo nas relações sociais:família, escola e sociedade				
Bibliografia básica: BOCK, Ana Mercês Bahia; FURTADO, Odair; TEIXEIRA, Maria de Lourdes Trassi. Psicologias: uma introdução ao estudo de psicologia. 13.ed. São Paulo: Saraiva, 1999. 368p. DEL PRETTE, Almir; DEL PRETTE, Zilda A. P. Psicologia das relações interpessoais: vivências para o trabalho em grupo. 5. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2007. 231p. MULLER, Kurt. Psicologia aplicada a educação. São Paulo: EPU : EDUSP, Porto Alegre: URGs, 1977. 2 v.				
Bibliografia complementar:				

Unidade curricular: 04468 - SOCIOLOGIA RURAL				
Departamento: Ciências Sociais				
Período a ser ofertado:		Núcleo de formação:		
Tipo: Optativa	Carga horária total: 60h			Créditos: 4
	Teórica 60	Prática 0	EAD-semipresencial	

Pré-requisito:
Requisito de carga horária:
Correquisito:
<p>Ementa: Conceitos, objeto e métodos da sociologia rural. Contribuições clássicas e contemporâneas ao estudo da questão agrária e camponesa. História da questão agrária e agrícola no Brasil. A modernização da agricultura, a estrutura fundiária brasileira e a atualidade da reforma agrária. Os conflitos sociais no campo e papel do Estado como mediador de interesses com as políticas públicas para as áreas rurais. Os movimentos sociais rurais no Brasil - história e atualidade. Novas questões e demandas no meio rural brasileiro: agricultura familiar e agronegócio; agroecologia e produção orgânica; meio ambiente e desenvolvimento sustentável; segurança e soberania alimentar e nutricional; atividades rurais não agrícolas e desenvolvimento territorial.</p>
<p>Bibliografia básica: ABRAMOVAY, Ricardo. Paradigmas do capitalismo agrário em questão. 2.ed. São Paulo: Hucitec, ANPOCS, Editora da Unicamp, 1998. 275p. AMIN, Samir; VERGOPOULOS, Kostas. A questão agrária e o capitalismo. Rio de Janeiro ; Curitiba: Paz e terra, 1977. 179p. ALTIERI, Miguel A. Agroecologia: as bases científicas da agricultura alternativa. Rio de Janeiro: PTA/FASE, 1989. 237 p.</p>
<p>Bibliografia complementar: Cohn, Gabriel “Sociologia da Comunicação: teoria e ideologia”. 1ª edição, SP – Livraria Pioneira Editora, 1973 Haguette, Tereza Frota “Metodologia qualitativa na Sociologia” 4ª edição, Petrópolis – RJ – editora Vozes LTDA, 1995 Lima, J. S. “Riscos coletivos e impacto do uso de agrotóxicos sobre humana e ambiental: um estudo piloto de saúde ocupacional”.</p>

Unidade curricular: 11471 - TECNOLOGIA DA CACHAÇA				
Departamento: Tecnologia Rural				
Período a ser ofertado:		Núcleo de formação:		
Tipo: Optativa	Carga horária total: 30h			Créditos: 2
	Teórica 30	Prática 0	EAD-semipresencial	
Pré-requisito:				
Requisito de carga horária:				
Correquisito:				
<p>Ementa: Legislação da cachaça. Fluxograma geral de produção da cachaça. A matéria-prima (cana-de-açúcar). Moagem da cana. Preparo do mosto da cana. Agentes da fermentação alcoólica. Principais tipos de fermentos alcoólicos utilizados na agroindústria da cachaça. Fermentação alcoólica do mosto de cana. Destilação. Repouso, envelhecimento e filtração. Aproveitamento dos principais resíduos da fabricação da cachaça. Alguns aspectos legais para a produção da cachaça no âmbito do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).</p>				
Bibliografia básica:				

CARDOSO, M. G. Produção de aguardente de cana. 2 ed. rev. e ampl. Lavras: Ed. UFLA, 2006. 344p. (Número de chamada 663.53 P964 2. ed. – Biblioteca Central da UFRPE).

VENTURINI FILHO, W. G. Tecnologia de bebidas: matéria-prima, processamento, BPF / APPC, legislação e mercado. São Paulo: Blucher, 2005, 550p. (Número de chamada 663 T255 – Biblioteca Central da UFRPE).

YOKOYA, F. Fabricação de aguardente de cana. Campinas: Fundação Tropical de pesquisa e Tecnologia André Tosello. 1995. 92p. (Número de chamada 663.53 Y54f – Biblioteca Central da UFRPE).

Bibliografia complementar:

CARDOSO, M. G. **Produção de aguardente de cana**. 3 ed. rev.. e ampl. Lavras: Ed. UFLA, 2013. 340p.

LIMA, U. A. **Aguardente, fabricação em pequenas destilarias**. Piracicaba: FEALQ, 1999, 187p.

MAIA, A.B.R.A.; CAMPELO, E.A.P. **Tecnologia da cachaça de alambique**. Belo Horizonte: SEBRAE/SINDBEBIDAS, 2005, 129p.

MUTTON, M. J. R.; MUTTON, M. A. **Aguardente de cana**. In: VENTURINI FILHO, W.G. Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia. São Paulo: Blucher, 2010, 461p.

OLIVEIRA, C. R. et al. **Cachaça de alambique: manual de boas práticas ambientais e de produção**. Belo Horizonte: SEMAD/FEAM, 2005, 72p.

RIBEIRO, J. C. G. M. **Fabricação artesanal da cachaça mineira**. Belo Horizonte: Ed. O lutador, 2002, 223p.

Unidade curricular: 11158 - TECNOLOGIA DE CARNE E PRODUTOS DERIVADOS				
Departamento: Tecnologia Rural				
Período a ser ofertado:		Núcleo de formação:		
Tipo: Optativa	Carga horária total: 60h			Créditos: 4
	Teórica 30	Prática 30	EAD-semipresencial	
Pré-requisito:				
Requisito de carga horária:				
Correquisito:				
Ementa: Construção de matadouros-frigoríficos e fábrica de conservas; abate de animais de açougue; obtenção de alimentos comestíveis para o homem e subprodutos destinados à alimentação animal e outros fins; conservação de produtos e subprodutos da carne, de pescado, de ovos e de mel de abelhas; preparação e conservação de pele e couros				
Bibliografia básica:				
Brasil - M.A - RIISPOA -Dec. 30.691/52 e Lei nº 1283/50.				
Brasil - M. A - DIPOA - Padronização de Técnicas – Bovinos I, Brasília, 1971.				
Brasil - M. A - DIPOA - Padronização de Técnicas – Aves I. Brasília, 1988				
Bibliografia complementar:				
LAWRIE, R.A. Ciência de la Carne. Zaragoza, Esp. Acribia, 1967.				
PARDI, M. C. et alli. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. Volume I. UFF/UFGO. Goiânia, 1993.				
PRICE, J.F. et alli. Ciência de la Carne Y de los Productos Cármicos. Zaragoza, Esp., Acribia, 1976.				
PARDI, M. C. et alli. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. Volume II. UFF/UFGO. Goiânia, 1994.				

Unidade curricular: 11159 - TECNOLOGIA DE LEITE E PRODUTOS DERIVADOS

Departamento: Tecnologia Rural				
Período a ser ofertado:		Núcleo de formação:		
Tipo: Optativa	Carga horária total: 60h			Créditos: 4
	Teórica 30	Prática 30	EAD-semipresencial	
Pré-requisito:				
Requisito de carga horária:				
Correquisito:				
<p>Ementa: Leite ? Conceito- Obtenção do Leite- Composição- Tipos de leite- métodos de compra de leite- Processos de beneficiamento do leite- Tecnologia de fabricação da manteiga- Tecnologia de fabricação de queijos-Tecnologia de fabricação dos leites desidratados- Tecnologia de fabricação dos leites fermentados- Tecnologia de fabricação dos leites modificados- Tecnologia de fabricação de sobremesas lácteas- Tecnologia de fabricação de bebidas lácteas- Tecnologia de elaboração de leite uperizado- Tecnologia de elaboração de leite esterilizado- Elaboração de memorial decritivo para fabricação de produtos lácteos- Emprego do frio na industria de laticínios- Emprego de aditivos na elaboração de produtos lácteos. Padrões físico-químicos de microbiologia dos produtos lácteos.</p>				
<p>Bibliografia básica:</p> <p>AMIOT, J. Ciencia y tecnología de la leche: principios y aplicaciones. Zaragoza: Editorial Acribia S. A., 1991.</p> <p>BEHMER, M. L. A. Tecnologia do leite. 15ª ed. Nobel S. A., 1999, 320 p.</p> <p>BRASIL. Instrução Normativa Nº 51, de 18 de setembro de 2002. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília-DF, 2002.</p> <p>BRASIL. Nova legislação comentada de produtos lácteos. São Paulo: Diversos patrocinadores, 2002, 327p.</p> <p>BRASIL. Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. http://leite.hypermart.net/RIISPOA.htm</p> <p>BRITO, J. R. F.; DIAS, J. C. eds. A qualidade do leite. Juiz de Fora: BRITO, J. R. F.; DIAS, J. C. eds. A qualidade do leite. Juiz de Fora: EMBRAPA/ São Paulo: Tortuga, 1998, 88 p.</p> <p>EARLE, R. L. Ingeniería de los alimentos: las operaciones básicas del procesado de los alimentos. Zaragoza: Editorial Acribia S. A., 1988, 203 p.</p> <p>FONSECA, L.F.L.; SANTOS, M.V. Qualidade do leite e controle de mastite. 2 ed. São Paulo: Lemos Editorial, 2001, p. 151.</p> <p>FURTADO, M. M. Principais problemas dos queijos: causas e prevenção. São Paulo: Fonte Comunicações e Editora, 1999, 176 p.</p>				
<p>Bibliografia complementar:</p> <p>LUQUET, F. M. Leche y productos lacteos: I. Leche de la mama a la lecheria. Zaragoza: Editorial Acribia S. A., 1991, 384 p.</p> <p>LUQUET, F. M. Leche y productos lacteos: II. Transformación y tecnologia Zaragoza: Editorial Acribia S. A., 1993, 524 p.</p> <p>OLIVEIRA, J. S. Queijo: fundamentos tecnológicos. Campinas: Editora da UNICAMP, 1986,146 p.</p> <p>ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed Editora. vol.2. 2005, 279 p.</p> <p>ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed Editora. vol.1. 2005, 294 p.</p> <p>REES, J. A. G.; BETTISON, J. Procesado térmico y envasado de los alimentos. Zaragoza: Editorial Acribia S. A., 1994, 287 p.</p> <p>SÁ, F. V. O leite e os seus produtos. 4ª ed., Lisboa, 1978, 385 p._</p> <p>SILVA, P. H. F.; PEREIRA, D. B. G. ; OLIVEIRA, L.L.O. ; COSTA JÚNIOR, L.C.G. Físico-Química do Leite e Derivados: Métodos Analíticos. Juiz de Fora: Oficina de Impressão, 1997, p.25-31.</p>				

SPREER, E. Lactología industrial. Zaragoza: Editorial Acribia S. A., 1991, 617 p.
 TAMIME, A. Y.; ROBINSON, R. K. Yogur: ciencia y tecnología. Zaragoza: Editorial Acribia S. A., 1991, 368 p.
 TRONCO, V. M. Manual para inspeção da qualidade do leite. 2 ed. , Santa Maria: UFSM, 2003, 191 p.
 VARMAM. Leche y productos lacteos: Zaragoza: Editorial Acribia S. A., 1995.

Unidade curricular: 11465 - TECNOLOGIA DE PRODUTOS CÁRNEOS: EMULSIONADOS, REESTRUTURADOS E DEFUMADOS				
Departamento: Tecnologia Rural				
Período a ser ofertado:		Núcleo de formação:		
Tipo: Optativa	Carga horária total: 60h			Créditos: 4
	Teórica 15	Prática 45	EAD-semipresencial	
Pré-requisito:				
Requisito de carga horária:				
Correquisito:				
<p>Ementa: Princípios básicos na elaboração dos produtos emulsionados e reestruturados e tecnologia de processamento de diferentes produtos (linguiças, hambúrguer, almôndegas, presunto e apresuntado, patês e outros). Demonstrar os objetivos tecnológicos da defumação através dos diferentes tipos de defumação e defumadores existentes e sua aplicação nos produtos cárneos (linguiça frescal utilizando a defumação líquida, lombo defumado utilizando a defumação tradicional, e outros). Abordar a legislação vigente.</p>				
<p>Bibliografia básica: PARDI, M. C. et alli. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. Volume I. UFF/UFGO. Goiânia, 1993. PRICE, J.F. et alli. Ciência de la Carne Y de los Productos Cármicos. Zaragoza, Esp., Acribia, 1976. BRISKA, F. M. M.; VIANA, A. G.; FREITAS, M. H. A. Defumação de produtos cárneos. Campinas: ITAL, 1996. 23p.</p>				
<p>Bibliografia complementar: BUCHTER, L. Slaughter of meat animals. In: COLE, D. J. A.; LAWRIE, R. A. (Ed.). Meat. London: Butterworths, 1975. p. 133-148. CHEFTEL, J. C.; CHEFTEL, H. Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimento. Zaragoza: Acribia, 2000. OCKERMAN, H. W.; HANSEN, C. L. Industrialización de subproductos de origen animal. Acribia, 1994. ORDONEZ, J. A. et al. Tecnología de alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 2. PEREDA, J. A. O. et al. Tecnología de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed Editora, 2005. v 1. 294p</p>				

Unidade curricular: 11147 - TECNOLOGIA DO PESCADO A				
Departamento: Tecnologia Rural				
Período a ser ofertado:		Núcleo de formação:		
Tipo: Optativa	Carga horária total: 60h			Créditos: 4

	Teórica 60	Prática 0	EAD-semipresencial	
Pré-requisito:				
Requisito de carga horária:				
Correquisito:				
Ementa: Aspectos genéricos da Tecnologia do Pescado. Microbiologia aplicada a produtos pesqueiros. Água na indústria pesqueira. Composição química do pescado. Aditivos químicos e conservantes. Salga e secagem do pescado. Subprodutos pesqueiros. O frio na indústria pesqueira. Inspeção sanitária de produtos pesqueiros.				
Bibliografia básica: KOIKE, Johei e Ogawa MASAIYOSHI. Manual de Pesca. Associação dos Engenheiros de Pesca do Estado do Ceará. Fortaleza – CE. 1987. HUSS, H.H. El pescado fresco: su calidad y câmbios de calidad. FAO. 1988. 132 p. KAI, Matajiro et al. Controle de Qualidade de Pescado. ITAL. Santos – SP. 1988. 303 p. GANOWIAK, Z.M. La sanidad em la industria alimentaria marina. In: SIKORSKI, Z.E. (Ed.). Tecnologia de los productos del mar: recursos, composicion nutritive y conservacion. Zaragoza: Acribia. p. 289-313. 1994				
Bibliografia complementar: BRASIL. Regulamento Técnico de Boas Práticas de Serviços de Alimentação. Resolução – RDC n. 216 de 15 de setembro de 2004. OETTERER, M. Industrialização do pescado cultivado. 2002. 200p SILVA, C.A.; INSAUSTI, E.O.; HERCULIANI, L.A. Boas práticas de fabricação. SENAI – Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial. 2004. 44p VIEIRA, R.H.S.F. Microbiologia, higiene e qualidade do pescado. Ed. Varela. 2004, 380 p.				

Unidade curricular: 11148 - TECNOLOGIA DO PESCADO B				
Departamento: Tecnologia Rural				
Período a ser ofertado:		Núcleo de formação:		
Tipo: Optativa	Carga horária total: 60h			Créditos: 4
	Teórica 60	Prática 0	EAD-semipresencial	
Pré-requisito:				
Requisito de carga horária:				
Correquisito:				
Ementa: Defumação de produtos pesqueiros. Aproveitamento integral de tubarões: industrialização de crustáceos e moluscos. Processamento de rações para aqüicultura. Concentrados protéicos de pescado. Pasta de pescado -surimi-. Embutidos de pescado. Planejamento técnico de indústrias pesqueiras. Enlatamento do pescado. Aproveitamento industrial de algas marinhas.				
Bibliografia básica: CRUZ, Guilherme A. Desidratação de Alimentos, 2ª edição. Publicações Globo Rural. Coleção do Agricultor – Alimentos. Editora Globo, São Paulo – SP. 1989. GAVA, Altamir. Princípios de Tecnologia de Alimentos – 7ª edição. Livraria Nobel S.A – São Paulo – SP. 1985.				

KOIKE, Johei e Ogawa MASAIYOSHI. Manual de Pesca. Associação dos Engenheiros de Pesca do Estado do Ceará. Fortaleza – CE. 1987.

Bibliografia complementar:

MACHADO, Zeneudo Luna. Tecnologia de Recursos Pesqueiros. SUDENE. Recife, PE. 1984. 277 p.

MACHADO, Zeneudo Luna. Camarões marinhos. SUDENE. Recife – PE. 1988. 270 p.

MACHADO, Zeneudo Luna. Tecnologia de Recursos Pesqueiros. Roteiro para aulas Práticas. UFRPE. Recife, PE. 1996.161 p.

BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M.M. Fundamentos de Tecnologia de Alimentos. v. 3. Ed. Atheneu, São Paulo – SP. 1998, 317 p.

ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A; CAMBERO RODRÍGUEZ, María Isabel. **Tecnologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2005. 2 v. ISBN 8536304367 (broch. : v.1).

Unidade curricular: 11164 - TECNOLOGIA E GASTRONOMIA CERVEJEIRA				
Departamento: Tecnologia Rural				
Período a ser ofertado:		Núcleo de formação:		
Tipo: Optativa	Carga horária total: 60h			Créditos: 4
	Teórica 45	Prática 15	EAD-semipresencial	
Pré-requisito: Fórmula: 07221 E 07223 E 11100				
Requisito de carga horária:				
Correquisito:				
Ementa: Tecnologia cervejeira: legislação brasileira; matérias-primas; processamento cervejeiro; composição físico-química da cerveja; tipos de cerveja. Gastronomia cervejeira: características sensoriais de cervejas; degustação e avaliação de cervejas; harmonização; cerveja como ingrediente de receitas.				
Bibliografia básica:				
ARAÚJO, F.B.; SILVA, P.H.A.; MINIM, V.P.R. Perfil sensorial e composição físico-química de cervejas provenientes de dois segmentos do mercado brasileiro. Ciência e Tecnologia de Alimentos , v.23, p. 121-128, 2003.				
CARVALHO, G.B.M.; ROSSI, A.A.; ALMEIDA e SILVA, J.B. Elementos biotecnológicos fundamentais no processo cervejeiro: 2ª parte, a fermentação. Revista Analytica , v. 26, p. 46-54, 2007.				
CARVALHO, G.B.M.; BENTO, C.V.; ALMEIDA e SILVA, J.B. Elementos biotecnológicos fundamentais no processo cervejeiro: 1ª parte, as leveduras. Revista Analytica , v. 25, p. 25-42, 2006.				
Bibliografia complementar:				
FREEMAN. G.J.; McKECHNIE, M.T. Filtration and stabilization of beers. In: LEA, A.G.H.; PIGGOTT, J.R. Fermented beverage production . Glasgow: Blackie Academic and Professional, 1995, Cap. 13, p. 325-360.				
ISERENTANT, D. Beers: recent technological innovations in brewing. In: LEA, A.G.H.; PIGGOTT, J.R. Fermented beverage production . Glasgow: Blackie Academic and Professional, 1995. Cap. 3, p. 45-65.				
SILVA, J.B.A. Cerveja. In: VENTURI FILHO, W.G. Tecnologia de bebidas . São Paulo: Edgard Blücher Ltda, 2005, Cap. 15, p.347-382.				
VENTURINI FILHO, W. G. Tecnologia de cerveja . Botucatu: Funep, 2000. 84p.				
VENTUNI FILHO, W.G.; CEREDA, M.P. Cerveja. In: AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.S.; LIMA, U.A. Biotecnologia Industrial (volume 4). São Paulo: Edgard Blücher Ltda, 2001, Cap. 4, p.91-144.				

8.5. ESTÁGIO SUPERVISIONADO

O Estágio Supervisionado é constituído pelo ato educativo, desenvolvido no ambiente de profissional, com o objetivo de preparar o aluno para o trabalho produtivo na área de conhecimento escolhida. Conforme Resolução n. 678/2008 do CEPE/UFRPE, o aluno que esteja matriculado em Instituições de Ensino Superior (IES) pode realizar Estágio Supervisionado Obrigatório e Não Obrigatório.

Estes Estágios devem ser, obrigatoriamente, acompanhados por professor do Curso durante o período de realização da atividade e, ao final, o aluno apresentará relatórios técnicos, destacando a integração entre teoria e prática.

8.5.1. ESTÁGIO OBRIGATÓRIO

O Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO) do curso de Bacharelado em Gastronomia deverá ser cumprido pelo aluno no 8º (oitavo) período, devendo ter duração de 360 horas, conforme Resolução n. 678/2008 do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPE)/Câmara de Ensino de Graduação (CEG) da UFRPE. O aluno também poderá solicitar equiparação ao ESO com atividades de monitoria, Projeto de Extensão ou de Iniciação Científica, já concluídas, com carga horária igual ou superior a 360 horas, desenvolvidas pelo discente durante o curso e vinculadas a UFRPE, conforme Resolução n. 425/2010 do CEPE/UFRPE e complementada pela Instrução Normativa n. 01/2017 do curso de Bacharelado em Gastronomia, aprovada pelo NDE e CCD deste Curso. Tal experiência será enriquecedora por expor os alunos às dificuldades que se interpõem na prática profissional orientada pelos conhecimentos acadêmicos em contraponto à vivência e às rotinas das empresas.

A Instrução Normativa n. 01/2017, fornece um conjunto de normas para regular o processo de elaboração, apresentação ou equiparação do Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório, desde a escolha da área de desenvolvimento até a aprovação final, sendo parte deste Projeto Político Pedagógico. Para subsídio aos procedimentos de avaliação do curso, e outros efeitos, serão mantidas, sob forma eletrônica ou convencional, cópias dos relatórios, por 5 (cinco) anos.

8.5.2 ESTÁGIO NÃO-OBRIGATÓRIO

O Estágio Supervisionado Não-Obrigatório é uma atividade curricular facultativa, que no curso de Bacharelado em Gastronomia poderá ser realizada a partir do 3º (terceiro) período e

tem como objetivo iniciar da prática profissional. Esta atividade, incentivada pelo coordenador e docentes do curso, poderá ser realizada nas áreas de **Gestão e empreendedorismo** (capacidade gerenciais, estratégicas e de operacionalização de atendimento e gestão); **Ciência dos Alimentos** (formação científica em indústrias alimentícias, setores de pesquisa e consultoria); **Técnicas Gastronômicas** (formação na atuação em cozinhas de qualquer especialidade); e, **Humanidades** (fortalecimento das ações sociais, linguísticas e da criatividade).

Para realização deste Estágio o aluno deverá estar matriculado e com frequência nas disciplinas do Curso. Ademais, deverá existir compatibilidade de horários e atividades desenvolvidas no Estágio com Termo de Compromisso de Estágio Não Obrigatório (documento da Pró-Reitoria de Ensino de Graduação – PREG).

Ademais, tudo que se refere a realização dos Estágio Supervisionado Não Obrigatório seguirá a Resolução n.677/2008 do CEPE/UFRPE.

8.6. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Não se aplica ao curso de Bacharelado em Gastronomia, uma vez que para integralização o aluno deverá realizar Estágio Supervisionado Obrigatório, conforme descrito no item 8.5.1. deste projeto.

8.7. ATIVIDADES CURRICULARES COMPLEMENTARES (ACC)

As Atividades Curriculares Complementares são relevantes para a formação do Bacharel em Gastronomia, uma vez que a integralização durante o Curso irá proporcionar saberes e habilidades ao aluno relevantes para sua formação profissional.

Estas Atividades poderão ter início desde o 1º (primeiro) semestre letivo, devendo ser comprovadas, via processo com certificado ou documento comprobatório da atividade, para que possam ser avaliadas e contabilizadas como carga horária curricular. Sendo importante ressaltar que o certificado ou documento comprobatório da atividade deverá ter explicitado a carga horária e período de realização da atividade. Para integralização do curso de Bacharelado em Gastronomia o aluno deverá comprovar 120h de Atividade Curricular Complementar.

Conforme Resolução nº 362/2011 do CEPE/UFRPE, o aluno, devidamente matriculado, poderá realizar ACC, em atividades de ensino, pesquisa e extensão, por meio de monitorias, atuação em projetos de pesquisa e extensão, nas modalidades bolsista ou voluntário,

participação, organização e/ou coordenação de eventos, práticas integradas, estágio supervisionado não obrigatório, cursos presenciais e a distância, dentre outros, desde que as atividades desenvolvidas estejam em consonância com as áreas do curso de Bacharelado em Gastronomia. Para integralização do curso o aluno deverá apresentar uma ou mais ACC de natureza distinta – ensino, pesquisa e extensão.

9. METODOLOGIA DO ENSINO E APRENDIZAGEM

O Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Gastronomia representa a visão didática-pedagógica e metodológica do corpo docente. Na qual, o professor é um facilitador neste processo, com definição de estratégias e técnicas utilizadas, bem como as ferramentas.

A metodologia de ensino é compreendida como um conjunto de procedimentos didáticos utilizados com o intuito de alcançar o ensino e a aprendizagem, com a máxima eficácia e rendimento, por parte dos alunos. Devendo assim, acompanhar as transformações da sociedade e inserir, neste processo, realidades sociais e profissionais, por meio de um procedimento contínuo de aprendizagem.

A Matriz Curricular dispõe as disciplinas de forma que proporciona uma continuidade no processo ensino-aprendizagem, dentro das áreas de conhecimento do Curso. Ademais, os professores buscam, principalmente, permanente atualização; além de, realização de aulas expositivas dialogadas, com ênfase em imagens, textos técnicos e confrontos com a realidade de mercado; e, realização de atividades práticas, visitas técnicas, estudos dirigidos e seminário.

10. AVALIAÇÃO

10.1. AVALIAÇÃO DO ENSINO-APRENDIZAGEM

Neste tópico o presente documento segue a Resolução n. 494/2010 do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPE) da UFRPE, que dispõe sobre os processos avaliativos básicos para os cursos de graduação. Desta forma, a avaliação do desempenho acadêmico do aluno abrangerá simultaneamente os aspectos relativos à frequência e verificações de aprendizagem. Sendo considerado aprovado o discente que cumprir, no mínimo, a frequência de 75% da carga horária das aulas ministradas e obtiver média geral igual ou superior a 7,0 (sete) em duas verificações de aprendizagem ou média final superior a 5,0 (cinco) entre a média de duas verificações de aprendizagem e a nota da prova final.

Diante da peculiaridade de algumas disciplinas do Curso e da busca com uma maior integração com o mercado de trabalho, os professores poderão subdividir ou utilizar como nota integral da Verificação de Aprendizagem atividades práticas desenvolvidas nas Cozinhas Didáticas, relatório das atividades práticas, apresentação de seminários, relatório de visitas técnicas, apresentação de estudos dirigidos, dentre outras.

10.2. MECANISMOS DE AUTOAVALIAÇÃO DO CURSO

A avaliação constitui processo participativo e inclui a análise não só do produto, mas, especialmente, do processo e, ainda, dos próprios instrumentos avaliativos, desta forma visa-se melhorar a qualidade do curso, aperfeiçoar o processo de formação dos alunos e ampliar o autoconhecimento institucional sobre as condições de desenvolvimento do curso.

• AUTOAVALIAÇÃO INSTITUCIONAL CONDUZIDA PELA CPA

Os alunos do curso de Bacharelado em Gastronomia serão orientados sobre a importância dos processos avaliativos no que diz respeito ao comprometimento com a Instituição e importância para o crescimento do Curso, levando a melhorias na formação profissional.

Os questionários da Comissão Própria de Avaliação (CPA) da UFRPE são objetivos e sigilosos, permitindo a expressão de opiniões sincera por parte de alunos, professores e funcionários.

• AUTOAVALIAÇÃO DO CURSO CONDUZIDA PELA COORDENAÇÃO E NDE DO CURSO

A coordenação do curso de Bacharelado em Gastronomia realizará, semestralmente, a avaliação de todas as disciplinas, via questionário eletrônico, através da plataforma *Google Forms*, individualizado e sigiloso, cujo *link* será enviado para o e-mail das turmas. Este modelo de questionário foi desenvolvido pela Coordenação e NDE com questionamentos objetivos que levarão o aluno a emitir sua opinião sobre diversos aspectos da disciplina, além disso, são emitidos relatórios com percentuais de respostas para cada item, permitindo assim, uma avaliação mais precisa, da real situação das disciplinas.

10.3. AÇÕES DECORRENTES DO PROCESSO DE AUTOAVALIAÇÃO DO CURSO:

Os dados divulgados pelos Boletins da Comissão Própria de Avaliação (CPA) e pelos questionários eletrônicos por disciplina serão encaminhados digitalmente para todos os

professores e para o professor responsável pela disciplina, respectivamente. Ambos processos avaliativos, Curso e disciplina, serão avaliados pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso, com verificação, entendimento e proposição de ação dos pontos negativos e avaliação dos pontos positivos.

Com relação aos dados dos Boletins do CPA, que avalia o Curso, todos os pontos, positivos e negativos, serão levados para Reunião de Área, na qual os professores realizarão avaliação e levantamento de propostas a serem implementadas. A mesma sequência de ações será realizada com os pontos em comum verificados nas avaliações das disciplinas.

Observações específicas relativas à disciplina serão avaliadas e discutidas ações com o professor responsável e o Supervisor da Área, e, quando necessário, com o NDE do Curso. Quando estas observações forem positivas, o professor responsável será convidado a apresentar, em Reunião de Área, as ações que estão sendo desenvolvidas na disciplina.

11. INCENTIVO AS ATIVIDADES DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO NO CURSO DE GRADUAÇÃO EM BACHARELADO EM GASTRONOMIA

O Curso de Bacharelado em Gastronomia possui 12 professores com dedicação exclusiva e atuantes na área de Gastronomia, em seu quadro de docentes. Estes profissionais são incentivados a participar em Editais, externos e internos, de projetos de Ensino, Pesquisa e Extensão, geralmente de caráter interdisciplinar e com atuação de alunos como bolsistas ou voluntários. Ademais, a grande parte das disciplinas da área de Gastronomia possuem atividades práticas que possibilitam a participação de alunos como monitores, bolsistas ou voluntários.

Os Editais internos de Pesquisa e Extensão apresentam ampla divulgação na página oficial da UFRPE, bem como serão encaminhados eletronicamente pela coordenação para professores e alunos. Os Editais externos possuem divulgação nas páginas oficiais dos órgãos de fomento e, também, serão encaminhados eletronicamente pela coordenação. Os professores que são responsáveis por disciplinas com atividades práticas são incentivados a solicitar monitores, via processo, à Pró-Reitoria de Ensino de Graduação, além disso, devem estabelecer um plano de atuação do monitor que o conduza a um desenvolvimento acadêmico voltado à prática do ensino.

As atividades de Pesquisa e Extensão devem obedecer aos preceitos das Pró-Reitorias de Pesquisa e Pós-Graduação e Extensão, por meio de vínculo de projeto institucional, instrumento de inserção comunitária e de desenvolvimento econômico.

A coordenação do curso de Bacharelado em Gastronomia deverá incentivar a implementação de projetos com as seguintes ações:

- Desenvolver projetos de pesquisa visando à solução de problemas específicos das empresas da Região, dentro das áreas de competência do Curso.
- Identificar necessidades da comunidade local e regional, visando à oferta de cursos de extensão dentro das áreas de competência do Curso;
- Desenvolver estratégias de fortalecimento da imagem institucional junto à comunidade local e regional.

Os professores do Curso têm realizado diversos projetos de pesquisa e extensão em âmbito multidisciplinar, com participação de alunos e financiamento parcial ou total. Alguns exemplos encontram-se compilados no Quadro a seguir.

Título do Projeto	Coordenador	Órgão Financiador
Desenvolvimento e caracterização sensorial de requeijão light simbiótico. (Pesquisa) Capacitação para produção de kit festa. (Extensão)	Profa. Amanda de Moraes O. Siqueira	UFRPE
Por uma Alimentação Sustentável: capacitação socioprofissional de jovens e adultos para confecção de alimentos com redução de uso de carnes. (Extensão)	Prof. Caio Monteiro Veríssimo	UFRPE
Percepção dos alunos dos cursos de Graduação e Pós-Graduação da UFRPE sobre alimentos Transgênicos e Organismos Geneticamente Modificados (OGM's). (Pesquisa) Mercado é Cultura: Valorização de Produtos Regionais Comercializados nos Mercados Públicos do Recife/PE. (Extensão)	Profa. Edenilze Teles Romeiro	UFRPE
Implementação de protocolo analítico para o estudo de aminoácidos em alimentação humana, animal e produtos farmacêuticos por CLAE. (Pesquisa) Valorização do patrimônio gastronômico através de capacitação e inovação em preparações típicas da região do sertão do Pajeú/Triunfo, PE. (Extensão)	Profa. Emmanuela P. de Paiva Azevedo	CNPq e UFRPE
Oficina: Gastronomia e Patrimônio. (Extensão)	Profa. Ericka Maria de M. R. Calábria	UFRPE
Avaliação Mercadológica e dos Hábitos de Consumidores de Cerveja Artesanal na Cidade de Recife/PE. (Pesquisa) Projeto Mão na Massa: inclusão	Prof. Leonardo Pereira de Siqueira	UFRPE

socioprofissional de jovens e adultos através de capacitação em panificação, pastelaria e confeitaria. (Extensão)		
Estudo da estabilidade fenólica e aromática de vinhos tropicais brasileiros. (Pesquisa) Guiana, um país de muitos gostos: reconhecimento de pratos típicos e forma de preparo. (Extensão)	Profa. Luciana L. de A. Lima Arruda	CNPq e UFRPE
Tecnologias na Segurança Alimentar com ênfase na qualidade de vida. (Pesquisa) Gastronomia Sustentável associada a PANC na comunidade Indígena de Cimbres. (Extensão)	Profa. M ^a do Rosário de Fátima Padilha	UFRPE
Avaliação dos parâmetros limnológicos e bacteriológicos do pescado na Lagoa do Araçá (Recife/PE). (Pesquisa) Oficinas Gastronômicas e Aproveitamento Sustentável. (Extensão)	Profa. Neide Kazue S. Shinohara	UFRPE

Dados disponíveis na Plataforma Lattes em 30/01/2018.

12. FUNCIONAMENTO ADMINISTRATIVO DO CURSO

12.1. ATUAÇÃO DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE)

O NDE do Curso segue a Resolução CEPE/UFRPE nº 65/2011 quanto a sua composição e demais designações. Este realizará reuniões trimestrais com registro em ata para desenvolver ações de atualização pedagógica, atualização do Projeto Pedagógico do Curso, indicar formas de incentivo a realização de projetos de pesquisa e extensão, analisar dados dos processos de avaliação do Curso e das disciplinas, e avaliar os Planos de Ensino.

As decisões do NDE do Curso serão compartilhadas com os demais professores por via eletrônica e/ou reuniões individualizadas e de Área. Estas reuniões serão secretariadas pelo Secretário do Curso ou por pessoa designada pelo Coordenador.

12.2. FUNCIONAMENTO DO COLEGIADO DE COORDENAÇÃO DIDÁTICA DO CURSO (CCD)

O CCD será composto por 9 (nove) membros, todos professores com dedicação exclusiva do curso de Bacharelado em Gastronomia, tendo o Coordenador e o Eventual Substituto como Presidente e Vice-presidente deste Colegiado. Ademais, contará com a participação de 1 (um) representante discente a ser designado pelo Diretório Acadêmico do Curso, conforme Regimento da UFRPE. As reuniões serão trimestrais, com registro em ata e secretariadas pelo Secretário do Curso ou por pessoa designada pelo Coordenador. As decisões

deste Colegiado serão compartilhadas com os demais professores por via eletrônica e/ou reuniões individualizadas e de Área.

12.3. FUNCIONAMENTO DA COMISSÃO DE ORIENTAÇÃO E ACOMPANHAMENTO ACADÊMICO

O curso de Bacharelado em Gastronomia possui uma Comissão de Orientação e Acompanhamento Acadêmico (COAA), conforme estabelecido na Resolução n. 313/2003 do CEPE/UFRPE, composta pelo coordenador do Curso, 3 (três) Professores e 1 (um) Estudante, indicados pela Coordenação e homologada pelo Colegiado de Coordenação Didática (CCD). Esta Comissão será responsável por acompanhar os alunos que já tenham cumprido pelo menos 4 (quatro) períodos regulares do curso; emitir parecer circunstanciado sobre rendimento acadêmico insuficiente e prazo de integralização curricular. Após entrevista com os alunos, registrada em ata e secretariada pelo Secretário da Coordenação ou pessoa designada pelo Coordenador, e/ou apreciação de suas justificativas por escrito; apreciação dos requerimentos de dilação de prazo, devidamente instruídos para justificar casos e situações especiais dos alunos que não conseguirão concluir o curso dentro do prazo legal; propor a oferta de disciplinas em período especial, para recuperação pedagógica dos alunos; exercer, no período anterior à matrícula, a orientação pedagógica dos alunos, objetivando a melhoria do seu desempenho nas atividades didáticas do curso, determinando o máximo de disciplinas permitidas e a compatibilidade horária. Além de motivar o aluno sobre sua futura profissão, indicando as áreas de diversificação profissional e aconselhando-o na escolha das Atividades Curriculares Complementares; orientar o Aluno sobre aproveitamento ou adaptação de disciplinas já cursadas e encaminhar às instâncias competentes quaisquer problemas de origem didático-pedagógica.

13. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO

O Curso de Bacharelado em Gastronomia da UFRPE encontra-se alinhado com o Plano de Desenvolvimento Institucional 2013-2020, uma vez que este documento apresenta como razão de sua existência da UFRPE a “Construção e disseminação do conhecimento e inovação, através de atividades de ensino, pesquisa e extensão atenta aos anseios da sociedade”, se destaca na contribuição do desenvolvimento regional sustentável e com a transformação social. Ademais, está em consonância com a missão da Instituição.

Este Projeto Pedagógico apresenta ações que seguem os princípios básicos que norteiam a abordagem didático-pedagógica do PDI, a exemplo da construção do conhecimento

de forma flexível, por meio de disciplinas optativas em todas as áreas de atuação do Curso e possibilidade desenvolvimento multidisciplinar por meio de Atividade Complementares Curriculares, estágios e participação em projetos; atualização de conteúdos e procedimentos didáticos; formação de qualidade associada ao desenvolvimento humano; indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão; e, formação de cidadãos críticos. Ademais, segue as orientações do PDI, a exemplo da montagem e atuação do Núcleo Docente Estruturante, elaboração do Projeto Pedagógico do Curso, montagem da Matriz Curricular e do sistema de avaliação.

O curso de Bacharelado em Gastronomia encontra-se em concordância com o Projeto Pedagógico Institucional do PDI, visto que os professores do Curso têm trabalhado no sentido de elaborar projetos de ensino, pesquisa e extensão, e firmar parcerias com instituições que promovam o desenvolvimento regional, a exemplo da Embrapa Semiárido.

14. PRODUÇÃO CIENTÍFICA, ARTÍSTICA E CULTURAL DO CURSO

Os professores do curso de Bacharelado em Gastronomia possuem produção científica com participação de bolsistas e voluntários, conforme comprovação via currículo na Plataforma Lattes/CNPq. Estes projetos estão inseridos num contexto regional e buscam trazer respostas à sociedade e ao setor produtivo como forma de contribuir para o desenvolvimento do estado de Pernambuco e da região Nordeste.

Parte dos alunos que participam de Projetos de Iniciação Científica demonstram aptidão ou despertam para as áreas de pesquisa e desenvolvimento, e acadêmica, sendo inseridos em programas de pós-graduação em uma das áreas de atuação do Curso.

15. ACESSIBILIDADE

A UFRPE tem demonstrado empenho nas ações de adequação dos espaços, mobiliários, equipamentos urbanos, edificações, transportes e comunicação que possibilitem a utilização, segura e autônoma, de pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida. A exemplo, no Campus de Dois Irmãos, da recuperação e adequação das calçadas, instalação de plataformas elevatórias nas edificações e implementação do ônibus circular com paradas nos principais prédios do Campus promovendo maior integração.

Em termos de acessibilidade pedagógica tem realizado ações de capacitação de docentes, promovido a Educação à Distância, inclusive como parte integrante dos cursos

presenciais e implementação de sala de tecnologia assistiva na Biblioteca Central. Utilizando o conceito de acessibilidade comunicacional a UFRPE tem se empenhado para reduzir barreiras de comunicação interpessoal, na comunicação escrita e na comunicação virtual (acessibilidade no meio digital), inserindo o aprendizado da Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS) e a presença de intérpretes nos eventos.

Além disso, o Núcleo de Acessibilidade da UFRPE, criado em 2013, tem a finalidade de atender a comunidade acadêmica com deficiência ou mobilidade reduzida quanto ao seu acesso e permanência na UFRPE. Os projetos e procedimentos estratégicos e operacionais implementados, após identificação de alunos com deficiência ou mobilidade reduzida, por meio da identificação de ações necessárias pelo público-alvo.

15.1. ACESSIBILIDADE PARA PESSOAS COM DEFICIÊNCIA OU MOBILIDADE REDUZIDA

O Núcleo de Acessibilidade da UFRPE (NACES) tem trabalhado para promover adaptações físicas na infraestrutura da Instituição para assegurar a acessibilidade, por meio da renovação de calçadas, construção de rampas e instalação de plataformas elevatórias nos prédios da instituição.

15.2. ACESSIBILIDADE PARA PESSOAS COM TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA

As pessoas com Transtorno do Espectro Autista (TEA) possuem direito a educação em todos os níveis, sendo necessária a capacitação de professores para este fim. O NACES em parceria com os cursos de Licenciatura tem introduzido conferências sobre o tema nas Capacitações à Prática Docente. Desta forma, tem incentivado reflexões sobre expressões como Inclusão, Acessibilidade e Relações Étnico Raciais, ressaltando a necessidade de reflexões avaliativas no tocante à contextualização de ações de ensino pelas Instituições formadoras. |

16. TECNOLOGIAS DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO (TIC'S)

O curso de Bacharelado em Gastronomia não utiliza o Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) como ferramenta pedagógica. A página do curso na *web* está em processo de elaboração, conforme especificações e orientações Institucionais, e irá contribuir de forma mais interativa e rápida na divulgação de informações e ações promovidas pelo Curso, melhorando, inclusive, a comunicação com os alunos.

A comunicação da coordenação com os alunos do curso de Bacharelado em Gastronomia ocorre por meio do uso de e-mail, presencial, quadro de avisos do DTR e do Laboratório em Gastronomia e por telefone.

17. APOIO AO DISCENTE

Os principais órgãos de atendimento ao alunado da UFRPE são: a Coordenação de Curso, que presta todas as orientações necessárias para sua vivência na Universidade; a Comissão de Orientação e Acompanhamento Acadêmico, cujo principal papel é orientar aos alunos acompanhados, que são aqueles que apresentam rendimento escolar insuficiente, tem duas reprovações em uma mesma disciplina ou que apresentar dificuldade em acompanhar o Curso; Pró-Reitoria de Ensino de Graduação, que tem como principal objetivo a coordenação e o acompanhamento das atividades didático-pedagógicas de docentes e discentes, dos cursos de graduação, sempre com o objetivo de melhorar continuamente a qualidade de ensino; Departamento de Qualidade de Vida; Biblioteca, e Pró-Reitoria de Gestão Estudantil (PROGESTI), que atua na busca da qualidade das ações educacionais e na perspectiva de consolidar as políticas de gestão estudantil .

A PROGESTI possui programas como:

- Programa de Apoio ao Discente (PAD): para discentes regularmente matriculados em curso de graduação presencial da UFRPE com renda familiar *per capita* igual ou inferior a 1,5 salário mínimo que não estejam matriculados em outra instituição de ensino superior e não sejam diplomados em qualquer outro curso de graduação. Este Programa tem a duração do tempo médio do curso e possui as seguintes modalidades: Bolsa de Apoio Acadêmico, Auxílio Transporte e Auxílio Alimentação.
- Programa de Apoio ao Ingressante (PAI): para discentes regularmente matriculados em seu primeiro período do curso de graduação presencial na UFRPE com renda familiar *per capita* igual ou inferior a 1,5 salário mínimo que não estejam matriculados em outra instituição de ensino superior e não sejam diplomados em qualquer outro curso de graduação. Este Programa tem curta duração contemplando o discente com o benefício por um período de 6 (seis) meses e possui as seguintes modalidades: Bolsa Tipo A (discentes cuja família reside em local diferente de onde funciona o curso) e Bolsa Tipo B (discentes domiciliados na cidade onde funciona o curso).

- Programa de Apoio a Gestante (PAG): para discentes regularmente matriculados em curso de graduação presencial da UFRPE com renda familiar *per capita* igual ou inferior a 1,5 salário mínimo que não estejam matriculados em outra instituição de ensino superior e não sejam diplomados em qualquer outro curso de graduação. É necessário ainda que a discente apresente no ato da inscrição a certidão de nascimento e o cartão de vacina da criança. O Programa é voltado para discentes que tenham filho no período da graduação e tem duração máxima de 3 anos e 11 meses.
- Programa de Promoção de Esporte (PPE).
- Programa de Incentivo a Cultura.
- Programa de Residência Universitária para Graduação (PRUG): para discentes regularmente matriculados em curso de graduação presencial da UFRPE com renda familiar *per capita* igual ou inferior a 1,5 salário mínimo que residam fora do município onde o curso funciona, e na SEDE fora da região metropolitana do Recife, além de não estar matriculado em outra instituição de ensino superior pública ou ser diplomado em qualquer curso de graduação. O Programa disponibiliza residência universitária para alunos de graduação e tem duração média em função do tempo médio do curso acrescido de 1 (um) semestre.
- Programa Volta ao Lar: para discentes vinculado ao PRUG, é concedido auxílio para que possam retornar as suas residências durante o recesso escolar.

Além dos Programas a PROGESTI disponibiliza:

- Acompanhamento Pedagógico: estratégia de orientação que tem como objetivo auxiliar o estudante no seu processo educacional por meio de um planejamento individualizado de ações específicas de aprendizagem.
- Serviço de Psicologia: destinado exclusivamente aos alunos da UFRPE, prioritariamente àqueles beneficiados pelos programas de Assistência Estudantil.
- Acompanhamento e Atendimento de Serviço Social.
- Ajuda de custos para eventos acadêmicos.
- Restaurante Universitário (RU): parte integrante dos Programas de Assistência ao discente desenvolvido pela PROGEST/UFRPE. Tendo como principal objetivo atender com qualidade, oferecer refeições a preços reduzidos aos discentes regularmente matriculados na UFRPE nos horários de almoço e jantar.

A Pró-Reitoria de Ensino e Graduação disponibiliza para os alunos o Programa de Atividade de Vivência Interdisciplinar (PAVI), Programa Institucional de Bolsas de Incentivo à Docência (PIBID), Bolsa de Incentivo Acadêmico (BIA) e Seguro para realização de Estágios Supervisionados Obrigatório e Não Obrigatório.

A Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação (PRPPG) disponibiliza Bolsas de Iniciação Científica e a Pró-Reitoria de Extensão (PRAE) disponibiliza Bolsas de Extensão, ambas vinculadas a projetos pesquisa e extensão da UFRPE, respectivamente.

A Acessoria de Cooperação Internacional (ACEI), estabelecida em 2007, tem a finalidade de ampliar e consolidar a internacionalização e os laços de cooperação interinstitucionais da UFRPE.

As Divisões de Admissão e Programação (DAP) e de Registro Acadêmico (DRCA) são responsáveis por informações e execuções de atividades relacionadas ao registro e controle da vida acadêmica dos discentes.

O Departamento de Qualidade de Vida (DQV) fornece ao aluno assistência médica, psicológica, nutricional, laboratorial e odontológica gratuita.

18. INFRAESTRUTURA DO CURSO

O curso de Bacharelado em Gastronomia possui Sala de Coordenação climatizada e equipada com dois computadores e duas impressoras, além de mobiliário compatível com as atividades administrativas e atendimento aos alunos.

As salas de aula utilizadas no Curso estão nos prédios CEAGRI I e II, e no Laboratório de Gastronomia. Estas salas são climatizadas, sendo compatíveis em mobiliário, dimensões e infraestrutura de área comum dos prédios para as atividades didáticas. Os prédios possuem recepção com disponibilização de *data show* aos professores.

Os professores do Curso estão locados em salas climatizadas e compartilhadas com outros colegas. Estas possuem mobiliário e os prédios possuem infra-estrutura de área comum que atendem às necessidades dos professores e alunos.

Para as atividades práticas, o curso de Bacharelado em Gastronomia conta com a estrutura do Laboratório de Gastronomia, edificação climatizada, com equipamentos e utensílios necessários para realização de aulas práticas. Esta edificação está dividida em duas Cozinhas Didáticas, uma Sala de Panificação e Confeitaria, uma Sala de Serviço de Bar e Restaurante, uma Sala de Análise Sensorial, uma Cozinha Show (auditório para 60 pessoas), além de ambientes que possibilitam a plena utilização das instalações por alunos, professores e funcionários - banheiros, vestiários, Sala de Professores e Reuniões, Recebimento de Insumos, e Salas de Estoque de Insumos e Utensílios.

Recursos da infra-estrutura	Descrição	Anotações e Mudanças previstas
Salas de aula teórica	5 salas no CEAGRI II, 1 sala no CEAGRI I e 2 no Laboratório de Gastronomia*	Compartilhadas com outros cursos. *Uso exclusivo do curso
Salas de aula prática	4 salas no Laboratório de Gastronomia	Uso exclusivo do curso
Sala de Análise Sensorial	1 sala no Laboratório de Gastronomia	Uso exclusivo do curso
Cozinha <i>Show</i>	1 sala no Laboratório de Gastronomia	Uso exclusivo do curso
Laboratório de informática	Sala no CEAGRI II	Compartilhadas com outros cursos.
Salas de Eventos (auditórios)	02 salas no CEAGRI II	Compartilhadas com outros cursos.
Salas de Estudo	03 salas no CEAGRI II	Compartilhadas com outros cursos
Biblioteca Central	Livros, Periódicos nacionais e	* Compartilhado com outros cursos

	internacionais das áreas de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Empreendedorismo e Gastronomia. 05 computadores com acesso ao Portal CAPES*	
Banheiros múltiplos	06 CEAGRI I, 06 no CEAGRI II e 02 Laboratório de Gastronomia*	Compartilhadas com outros cursos *Uso exclusivo do curso
Diretoria	Sala de Diretoria e Secretaria com 01 funcionário	
Coordenação	1 Sala de Coordenação do Curso com 1 funcionário	
Apoio didático	01 sala com 03 funcionários	Compartilhado com outros cursos atendidos pelo Departamento de Tecnologia Rural
Gabinetes de professores	06 salas, cada um para 02 ou 03 professores	
Laboratórios para Pesquisa	02 no DTR (Laboratório de Alimentos e Laboratório de Análises Gastronômicas*)	Compartilhado com outros cursos. *Uso exclusivo da Gastronomia

18.1. INSTALAÇÕES GERAIS DO CURSO

Os espaços físicos utilizados pelo curso de Bacharelado em Gastronomia são climatizados, mobiliados e equipados para as finalidades as quais se destinam.

As salas de aula e os laboratórios, conservados e cômodos, são iluminadas, climatizadas, apresentam acústica e limpeza adequadas, possuem acessibilidade e encontram-se bem dimensionadas para o número de alunos do Curso em função do número de vagas disponibilizadas (30 alunos/semestre).

18.2. ESPAÇO DE TRABALHO PARA A COORDENAÇÃO DO CURSO E SERVIÇOS ACADÊMICOS

A destinada à sala da coordenação do curso de Bacharelado em Gastronomia no Departamento de Tecnologia Rural, encontra-se mobiliada e equipada para a finalidade a que se destina. Além disso, iluminada, climatizada, ventilada, apresenta acústica e limpeza adequadas, tem acessibilidade e encontra-se bem dimensionada para as atividades desenvolvidas. O Apoio Didático, com sala no mesmo Departamento, apresenta as mesmas condições da sala destinada à coordenação do Curso, exceto no item referente a acessibilidade.

O Departamento de Registro Acadêmico (DRCA) e a Pró-Reitoria de Ensino de Graduação (PREG) possuem salas bem dimensionadas, mobiliadas e equipadas para as finalidades as quais se destinam. Possuem iluminação, climatização, acústica, limpeza adequadas, comodidade e acessibilidade adequadas, possibilitando o desenvolvimento das atividades inerentes de cada setor e comodidade para os alunos.

18.3. LABORATÓRIOS

O curso de Bacharelado em Gastronomia utiliza 5 (cinco) laboratórios nas instalações da UFRPE.

- **Laboratório de Gastronomia:** contempla as cozinhas e salas didáticas utilizadas em aulas práticas do Curso, além da Cozinha *Show* (auditório para realização de eventos e oficinas com capacidade para 60 pessoas). Este laboratório encontra-se adequado para o uso a que se destina, conforme descrição no item 18.1 deste documento.
- **Laboratório de Informática:** disponibilizado no CEAGRI II, encontra-se equipado e adequado para o uso a que se destina, conforme descrição no item 18.1 deste documento.

- **Laboratório de Alimentos:** disponibilizado no DTR possui infraestrutura, equipamentos, vidraria e reagentes que possibilitam a realização de análises físico-químicas e microbiológicas e desenvolvimento de técnicas para conservação de alimentos.
- **Laboratório de Análises Gastronômicas:** disponibilizado no DTR possui infraestrutura, equipamentos, vidrarias e reagentes que permitem análises físico-químicas em alimentos e bebidas, além do desenvolvimento de produtos gastronômicos e de técnicas de fermentação de bebidas.

18.3.1. QUANTIDADE

O curso de Bacharelado em Gastronomia utiliza 3 (três) laboratórios disponibilizados pelo Departamento de Tecnologia Rural e 1 (um) pelo CEAGRI II.

18.3.2. QUALIDADE

- **Laboratório de Gastronomia:** equipado com fogões industriais, geladeiras, *freezers*, fornos combinados, coifas, bancadas em aço inox, trituradores, masseiras, balanças, máquina de gelo, seladora elétrica, laminadora manual, armário para fermentação de massa, batedeiras planetárias, liquidificadores, forno de lastro à gás, fornos elétricos, fornos micro-ondas, cabines de análise sensorial e utensílios de cozinha diversos. Todos os itens em quantidade suficiente para realização simultânea de 3 (três) aulas práticas para 30 alunos e um evento para 60 pessoas. O Laboratório funciona prioritariamente para realização de aulas práticas do Curso, podendo ocorrer outras atividades mediante programação, tendo como horário de funcionamento de segunda a sábado de 7:30 as 17:30.
- **Laboratório de Informática:** equipado com computadores e *softwares* para uso didático. O Laboratório é destinado a atender a demanda de aulas didáticas dos cursos de graduação, com horário de funcionamento de segunda a sexta de 7:00 as 22:00.

- **Laboratório de Alimentos:** equipado com estufa, mufla, capela de fluxo laminar, destilador de água, geladeiras, *freezes*, medidor de pH, medidor de condutividade, balanças analíticas e semi-analíticas, centrífuga, auto-clave, banho-maria, banho ultrassônico, forno micro-ondas e vidrarias diversas. Este Laboratório atende as demandas de pesquisa, na área de alimentos da Instituição, prioritariamente do DTR, mediante agendamento prévio. Tem horário de funcionamento de segunda a sexta de 08:00 as 17:00, mas podem ser agendados horários diferenciados em função da pesquisa a ser realizada.
- **Laboratório de Análises Gastronômicas:** equipado com densímetro, medidor de pH e condutividade, estufa, mufla, capela, balança semi-analítica, centrífuga, banho-maria, banho ultrassônico, espectrofotômetro, sistema de fermentação para elaboração de cerveja, sistema de fermentação para elaboração de vinhos e vidrarias diversas. Este Laboratório atende as demandas de pesquisa, na área de alimentos e bebidas da Instituição, prioritariamente do curso de Bacharelado em Gastronomia, mediante agendamento prévio. Tem horário de funcionamento de segunda a sexta de 08:00 as 17:00, mas podem ser agendados horários diferenciados em função da pesquisa a ser realizada.

18.3.3. SERVIÇOS

Os Laboratórios utilizados não realizam prestação de serviço à comunidade, são destinados apenas aos projetos de Pesquisa e Extensão Institucionais.

19. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Decreto n. 76.212/1975, de 4 de set. de 1975. Dispões sobre aprovação de reestruturação da Universidade Federal Rural de Pernambuco. Seção 1, v. 6, p. 564, set. 1975. Diário Oficial da União.

BRASIL. Ministério de Cultura e Educação – MEC. Regulamentação do curso de Bacharelado em Gastronomia da UFRPE. Portaria n. 96, de 21 de jun. de 2012. Seção 1, n. 120, jun. de 2012, Diário Oficial da União.

BRASIL. Ministério de Cultura e Educação – MEC. Reconhecimento do curso de Bacharelado em Gastronomia da UFRPE. Portaria n. 629, de 23 de jun. de 2017, publicada no Diário Oficial da União de 26 de jun. de 2017.

BRASIL, Ministério da Educação e do Desporto. Lei n. 9.394/1996, de 20 de dez. de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília, DF: 20 de dezembro de 1996.

BRASIL, Ministério de Cultura e Educação. Lei nº 13.005, de 25 de jun. de 2014. Aprova o Plano Nacional de Educação (PNE) e dá outras providências. Brasília, DF.

BRASIL, Ministério de Cultura e Educação. Lei Nº 11.645, de 10 mar. de 2008. Dispõe sobre a educação das relações étnico-raciais. Brasília, DF.

BRASIL. Lei n. 13.146, de 6 de jul. de 2015. Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência. Seção 1, p. 2, jul. de 2015, Diário Oficial da União.

BRASIL, Ministério da Educação. Lei n. 9.725 de 27 de abr. de 1999. Institui a Política Nacional de Educação Ambiental. Página 1, abr. de 1999, Diário Oficial da União.

BRASIL. Decreto n. 5.626 de 22 de dez. de 2005. Regulamenta a Língua Brasileira de Sinais-LIBRA. Página 28, dez. de 2005, Diário Oficial da União.

CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO. Aprova regulamentação do curso de Bacharelado em Gastronomia. Resolução n. 213, de 21 de jul. de 2004. Universidade Federal Rural de Pernambuco.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO, Câmara de Educação Superior. Decreto n. 02, de 18 de jun. de 2007. Dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO, Câmara de Educação Superior. Decreto n. 02, de 2 de jul. de 2007. Dispõe sobre procedimentos a serem adotados quanto ao conceito de hora-aula.

CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO. Estabelece inclusão do componente curricular Língua Brasileira de Sinais – Libras nos currículos dos cursos de graduação da UFRPE. Resolução n. 030, de 23 de abr. de 2010. Universidade Federal Rural de Pernambuco.

CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO. Estabelece a criação e regulamentação do Núcleo Docente Estruturante – NDE, nos cursos de graduação da UFRPE. Resolução n. 030, de 23 de abr. de 2010. Universidade Federal Rural de Pernambuco.

CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO. Regulamenta as diretrizes para elaborar e reformular os Projetos Pedagógicos dos Cursos de Graduação da UFRPE e dá outras providências. Resolução n. 220, de 16 de set. de 2016. Universidade Federal Rural de Pernambuco.

Sites:

<http://www.ufrpe.br/br/content/mem%C3%B3ria>, acessado em 13/11/2017.