

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
DEPARTAMENTO DE HOTELARIA E GASTRONOMIA
CAMPUS IV- LITORAL NORTE

PROJETO PEDAGÓGICO DO
CURSO DE GRADUAÇÃO EM GASTRONOMIA
MODALIDADE: BACHARELADO

JOÃO PESSOA
SETEMBRO/2010

SUMÁRIO

1 FUNDAMENTAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO.....	3
1.1 Identificação do Curso.....	3
1.2 Contexto sócio-histórico.....	3
1.3 Justificativa.....	4
1.4 Metodologia.....	5
1.5 Objetivos do Curso.....	6
1.6 Perfil do Profissional.....	6
1.7 Competências, atitudes e habilidades.....	6
1.8 Mercado de Trabalho.....	7
1.9 Estágio Supervisionado.....	7
1.10 Sistemas de Avaliação.....	8
1.11 Sistema de Concretização do Projeto Pedagógico de Curso.....	8
2. COMPOSIÇÃO CURRICULAR.....	9
2.1 Composição Curricular.....	10
2.2 Ementas.....	13
2.3 Fluxograma.....	38

1. FUNDAMENTAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO-PPC

1.1 Identificação do Curso

Identificação: Curso de Graduação em Gastronomia

Modalidade: Bacharelado

Regime Acadêmico: Créditos

Carga Horária Total: 2835 horas (189 Créditos)

Tempo para Integralização Curricular

Mínimo: 08 (oito) períodos letivos

Máximo: 12 (doze) períodos letivos

Limite de Créditos por Período Letivo

Máximo: 28 créditos

Mínimo: 16 créditos

Base Legal

LDB 9.394/96

Resolução nº04/2004 e nº34/2005 do CONSEPE

1.2 Contexto sócio-histórico

A Universidade Federal da Paraíba (UFPB), ex- Universidade da Paraíba, criada pela Lei Estadual nº 1.366, de 02 de dezembro de 1955, e federalizada pela Lei nº 3.835 de 13 de dezembro de 1960, é uma Instituição autárquica, de regime especial, de ensino, pesquisa e extensão, vinculada ao Ministério da Educação, com sede e foro na cidade de João Pessoa, e atuação no estado da Paraíba.

Em seu processo evolutivo, a UFPB passou por várias etapas. Até o ano de 2002 estava distribuída em sete Campi: Campus I (João Pessoa), Campus II (Campina Grande), Campus III (Areia), Campus IV (Bananeiras), Campus V (Cajazeiras), Campus VI (Sousa) e Campus VII (Patos).

Neste mesmo ano, ocorreu um desmembramento onde foi criada a Universidade Federal de Campina Grande (UFCG), que abrangeu os Campi II, V, VI, VII, ficando a UFPB composta dos Campi, I, II, III.

No mês de abril do ano de 2007, o governo lança o Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais com duração de 5 anos. O objetivo deste plano é, além de expandir as universidades, ampliar o acesso e a permanência dos estudantes na educação superior. No final deste mesmo ano, as 53 Universidades Federais do país aderiram ao Programa. Na UFPB, ocorreu ampliação do número de vagas e a criação de um novo Campus, situado no Litoral Norte do estado da Paraíba, o Campus IV, nas cidades de Mamanguape e Rio Tinto.

Neste Campus, funcionam hoje em Mamanguape: Curso de Bacharelado em Hotelaria, em Secretariado Executivo Bilíngue, Ciências Contábeis, e o Curso de Licenciatura em Pedagogia.

Na cidade de Rio Tinto, funcionam os Cursos de Bacharelado em Antropologia e Culturas Indígenas, Sistemas de Informação, Design, Ecologia e os Cursos de Licenciatura em Matemática e Ciências da Computação.

Dando continuidade ao Programa de Expansão das Universidades Federais será implantado em Mamanguape o Curso de Gastronomia. No Brasil, este curso surgiu das diversas mudanças que ocorreram na cozinha, somadas ao avanço tecnológico, ao desenvolvimento da indústria de alimentos, das técnicas de conservação e das mudanças nos costumes alimentares. Com essas mudanças houve a necessidade de profissionais capazes de gerenciar, operacionalizar e criar de forma otimizada, rentável e segura todas as atividades relacionadas ao setor de alimentos e bebidas.

1.3 Justificativa

As agudas dificuldades sócio-econômicas e educacionais que configuram a microrregião Litoral Norte do estado da Paraíba, justificam o empenho da UFPB no sentido de criação de mais um Campus para atender a esta região. As precárias condições de vida da população são expressas nos perversos indicadores sociais situados entre os piores da Paraíba: expectativa de vida na ordem de 58,7 anos, taxas de mortalidade infantil de 67,4 por 1.000 crianças nascidas e até um ano de idade e a taxa de analfabetismo da população de mais de 15 anos 46,0%.

Os sistemas municipais de ensino na região vêm apresentando crescimento ano a ano, nas matrículas no ensino fundamental e médio, na última década. De acordo com dados veiculados em 2004, as populações de 18 a 24 anos na microrregião do Litoral Norte, totalizam 17.309 habitantes, constituindo-se uma significativa demanda para o ensino superior. Tal situação indica a necessidade premente de desenvolvimento de

ações educativas, culturais e tecnológicas com a criação de um novo Campus, apontando para a reconfiguração econômica da microrregião, bem como, para resgate da cidadania de sua população.

É notório o desenvolvimento do turismo na Região Nordeste como um todo, nas suas mais diferentes modalidades. A Paraíba, que até então, vinha sendo pouco explorada no seu potencial turístico, está sendo cada vez mais divulgada dentro e fora do país, o que vem acarretando aumento significativo no número de visitantes, buscando desfrutar das belezas naturais, do eco-turismo e do turismo histórico do estado.

Concomitante ao desenvolvimento turístico há um aumento no número de estabelecimentos de lazer e saúde como os resorts, *spas* e hospitais, além da intensa proliferação de estabelecimentos de alimentos e bebidas como *fast-foods*, bares, restaurantes, lanchonetes, *buffets* dentre outros, o que leva a uma maior demanda de profissionais especializados.

No Brasil, são escassos os profissionais na área gastronômica. Existem no país vários cursos técnicos, mas, poucos de nível superior, o que leva a necessidade de que cursos sejam criados para que os profissionais já em atuação no mercado se qualifiquem e que outros sejam formados para que possam atuar no gerenciamento de Restaurantes, no planejamento de cardápios, na organização de eventos gastronômicos, entre muitos outros âmbitos.

Existem hoje no Nordeste, apenas três cursos superiores de Gastronomia em Universidades públicas. São eles O curso de Gastronomia e Segurança Alimentar da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), e os Cursos de Gastronomia da Universidade Federal da Bahia (UFBA) e da Universidade do Ceará (UFC). A criação de mais um Curso de Graduação em Gastronomia, no Nordeste, viria atender ao déficit de qualificação dos profissionais existentes e suprir a demanda deste setor de atividade.

1.4 Metodologia

A qualificação na área de gastronomia no Brasil é baseada nos cursos tecnológicos. A formação superior é atividade recente, e por isso não existe legislação específica para o Curso como ocorre com os demais que seguem as diretrizes curriculares do Ministério da Educação.

O currículo do Curso foi elaborado levando-se em consideração a demanda e tendências do mercado gastronômico atual cada vez mais exigente, e seguindo as

normas propostas pela Lei de Diretrizes e Bases da Educação (LDB), 9394-96, e a Resolução nº34-2004 do Conselho Superior de Ensino, Pesquisa e Extensão da Universidade Federal da Paraíba.

O Curso oferecerá uma sólida formação interdisciplinar, integrando as atividades de ensino às atividades de pesquisa e extensão com conhecimentos das áreas das Ciências Humanas, Tecnológicas e administrativas, além de conhecimentos específicos dos alimentos desenvolvendo o perfil acadêmico e intelectual do aluno e atendendo as possibilidades de ação deste profissional, amplamente requerido pelo mercado de trabalho.

A Estrutura Básica do curso de gastronomia será composta por Laboratórios de: Microbiologia e Bromatologia, Cozinhas Pedagógicas, Laboratório de Bar, Laboratório de Panificação e Confeitaria, o que possibilitara ao aluno a integralização dos créditos práticos com todas as atividades propostas para a otimização do seu aprendizado.

1.5 Objetivos do Curso

Formar profissionais conhecedores da cultura gastronômica e aptos a gerenciar, operacionalizar e aplicar as técnicas gastronômicas na criação, inovação, pesquisa e extensão de alimentos e bebidas valorizando a gastronomia nacional e regional e proporcionando prazer gustativo, além da segurança alimentar.

1.6 Perfil do Profissional

O curso de graduação em Gastronomia se propõe a formar bacharéis com sólida formação geral e humanística, com capacidade e aptidão para compreender as questões éticas, científicas e técnicas relacionadas com o planejamento estratégico, a organização e a administração em restaurantes, bares, hotéis, hospitais, *buffets*, *resorts*, *catering* entre outros. Além disso, o egresso estará apto a assimilação de contínuas e novas informações emergentes do setor gastronômico regional, nacional e internacional.

1.7 Competências, atitudes e habilidades

No Brasil, não existe ainda regulamentação para a profissão de gastrólogo, bem como, inexistem Conselhos Federais e Regionais, para legislar acerca das atribuições do exercício profissional desta classe. No ano de 2003, o senador Leonel Pavan, apresentou no senado, o Projeto de Lei nº425, que trata da Regulamentação do exercício da

atividade profissional e da criação dos Conselhos Federais e Regionais de Gastronomia. No entanto, a proposta encontra-se em tramitação.

Baseado neste Projeto de Lei são atribuições do gastrônomo:

- Receber os alimentos e acondicioná-los dentro das normas de higiene;
- Cuidar e controlar a limpeza da despensa e cozinha antes, durante e após os serviços;
- Conhecer o funcionamento dos diversos utensílios presentes na cozinha;
- Preparar os diversos pratos e cuidar de sua apresentação, seja em porções individuais ou maiores;
- Gerenciar as relações de venda com os clientes;
- Confeccionar cardápios;
- Fazer o porcionamento dos pratos elaborados;

Além dessas atribuições supracitadas, muitas outras atribuições desta classe profissional são citadas em currículos dos cursos de gastronomia do país.

1.8 Mercado de Trabalho

O avanço tecnológico e a reorganização do mercado de alimentos e bebidas em processo no Brasil levou a uma grande expansão e valorização do setor gastronômico.

O bacharel em gastronomia poderá atuar em empreendimentos de prestação de serviços de alimentação como restaurantes diversos, *catering* de transportes em geral, complexos de lazer e recreação, *fast-foods*, *buffets*, *spas* e hospitais. Podem ser articulistas gastronômicos, *personal chef* e consultor gastronômico.

1.9 Estágio Supervisionado

O estágio supervisionado é um componente curricular dos conteúdos básicos, contudo é considerado conteúdo obrigatório. Eles estão distribuídos ao longo do Curso, nas seguintes modalidades: como observação e interlocução com a realidade profissional e comunicação e intervenção para o exercício profissional. Através dos estágios os estudantes terão a oportunidade de consolidar os conhecimentos teóricos - práticos indispensáveis para atingir os objetivos profissionais desejados.

O regulamento do estágio deverá ser elaborado e aprovado pelo colegiado de curso de acordo com as modalidades de operacionalização. A realização dos estágios poderá acontecer na própria instituição de ensino, desde que apresente laboratórios

estruturados que atendam aos conteúdos teóricos - práticos, bem como nos setores público ou privado.

1.10 Sistemas de Avaliação

O curso será avaliado por uma comissão aprovada pelo colegiado do curso, sendo realizado semestralmente no final de cada período letivo. Serão analisados os aspectos qualitativos e quantitativos envolvendo alunos, professores, equipe técnica administrativa bem como instalações físicas.

A implantação e avaliação deste Projeto Pedagógico de Curso de Gastronomia será acompanhando e avaliado sistematicamente, pelo Núcleo Docente Estruturante – NDE, responsável pela concepção, implantação e avaliação do Projeto Pedagógico de Curso.

O NDE será constituído de docentes, indicados pelo Colegiado do Curso, tendo como presidente o coordenador do curso. Inicialmente a avaliação ocorrerá ao final de cada período letivo, envolvendo alunos, professores e equipe técnico-administrativa. Os resultados das avaliações serão apresentados as instâncias Departamentais e posteriormente ao Conselho de Centro, ao qual o curso está vinculado, para os ajustes necessários a serem implantados no Projeto Pedagógico do Curso em época oportuna.

O resultado da avaliação deverá ser apresentado à comunidade acadêmica permitindo possíveis mudanças em prol da melhoria da qualidade do curso. Além da avaliação interna promovida pelo NDE, ocorrerão avaliações institucionais promovidas pela Universidade Federal da Paraíba e pelo Ministério da Educação.

1.11 Sistema de Concretização do Projeto Pedagógico do Curso

A entrada do curso anual e com um numero reduzido de trinta alunos, esta pautada no cumprimento das etapas de implantação das instalações físicas e de recursos humanos, que irão possibilitar a efetivação das atividades práticas necessárias para construção dos conhecimentos no Curso de Gastronomia.

O PPC do curso de Gastronomia tem sua implantação dividida em etapas, a primeira com base nas atividades de aula que será constituído pelas instalações básicas, para o funcionamento das aulas que são essencialmente práticas, com o laboratório de Tecnologia dos Alimentos englobando bromatologia, tecnologia e química culinária, Laboratório de Microbiologia, Cozinha Pedagógica 1 para as aulas iniciais de habilidades básicas de Cozinha, Cozinha Industrial, Laboratório de Panificação e

Confeitaria, bem como o laboratório de bar. A segunda etapa envolve as atividades profissionais com o funcionamento do Restaurante Escola e a sua cozinha industrial inserido no hotel escola de Hotelaria.

O Quadro docente esta sendo formado inicialmente por oito professores com vagas provenientes do projeto de expansão, sendo estes concursados a medida das etapas de implantação e as necessidades do curso. Além disso, caso seja necessário, ainda contará com a atuação dos docentes de Hotelaria que fazem parte do mesmo departamento, de Hotelaria e Gastronomia.

O curso de Gastronomia deverá estabelecer uma parceria positiva e inovadora com o curso de Hotelaria, visto que será construído no Campus IV o primeiro Hotel Escola em uma Universidade Federal do Brasil o que potencializara o desenvolvimento dos saberes acadêmicos aliados a prática.

2. Composição curricular

A Estrutura Curricular do Curso de Bacharelado em Gastronomia pauta-se nas orientações do MEC e nas normas estabelecidas pela UFPB, através da Resolução 34/2004 do CONSEPE. Totaliza uma carga horária de 2835 horas/aula, compreendendo 189 créditos, distribuídos em Conteúdos Básicos Gerais e Profissionais além dos conteúdos complementares (obrigatórios, optativos e flexíveis).

Conteúdos Curriculares	Créditos	Carga Horária	%
1. Conteúdos Básicos			
1.1 Conteúdos Básicos Gerais	36	540	55,03
1.2 Conteúdos Básicos Profissionais	32	480	
1.3 Estágio Supervisionado	36	540	
Total	104	1560	55,03
2. Conteúdos Complementares			
2.1 Conteúdos Complementares Obrigatórios	61	905	44,97
2.2 Conteúdos Complementares Optativos	16	240	
2.3 Conteúdos Complementares Flexíveis	8	120	
Total	85	1275	44,97
Total Geral	189	2835	100,00

2.1 Composição curricular

1. Conteúdos Básicos Profissionais			
1.1 Conteúdos Básicos			
Disciplinas	Créditos	Carga horária	Pré-requisitos
Introdução a Alimentos	4	60	
História da Alimentação	2	30	
Bromatologia	4	60	
Microbiologia dos Alimentos	4	60	Introdução a Alimentos
Bebidas e Enogastronomia	4	60	
Métodos e Técnicas de Conservação dos Alimentos	4	60	Introdução a Alimentos
Química Culinária	4	60	Bromatologia e Habilidades Básicas de Cozinha
Higiene e Segurança dos Alimentos	2	30	Introdução a Alimentos
Habilidades Básicas de Cozinha	4	60	Introdução a Alimentos
Planejamento de Cardápios	4	60	Planejamento Físico e Organizacional dos Serviços de Alimentação
Total	36	540	
1.2 Conteúdos Básicos Profissionais			
Cozinha Brasileira I	4	60	Métodos e Técnicas de Conservação dos Alimentos e Habilidades Básicas de Cozinha
Cozinha Brasileira II	4	60	Cozinha Brasileira I
Cozinha Clássica I	4	60	Métodos e Técnicas de Conservação dos Alimentos e Habilidades Básicas de Cozinha
Cozinha Clássica II	4	60	Cozinha Clássica I
Cozinha Contemporânea Internacional I	4	60	Cozinha Brasileira I e II, Cozinha Clássica I e II
Cozinha Contemporânea Internacional II	4	60	Cozinha Contemporânea Internacional I
Confeitaria e Doçaria	4	60	Introdução a Alimentos, Química Culinária
Panificação	4	60	Confeitaria e Doçaria
Total	32	480	

1.3 Estágios Supervisionados			
Estágio supervisionado I	6	90	Habilidades Básicas de Cozinha
Estágio supervisionado II	6	90	Cozinha Brasileira I e II, Cozinha Clássica I e II e Estágio supervisionado I
Estágio supervisionado III	6	90	Estágio supervisionado II
Estágio supervisionado IV	18	270	Todas as Disciplinas dos Períodos Anteriores, Estágio supervisionado I, II e III
Total	36	540	
2. Conteúdos Complementares			
2.1. Conteúdos Complementares Obrigatórios			
Metodologia do Trabalho Científico	4	60	
Introdução à Sociologia	4	60	
Pesquisa Aplicada à Gastronomia	2	30	Metodologia do Trabalho Científico
Língua Inglesa I	3	45	
Língua Inglesa II	4	60	Língua Inglesa I
Introdução a Administração	4	60	
Economia Aplicada à Gastronomia	4	60	
Empreendedorismo	2	30	Introdução à Administração
Planejamento Físico e Organizacional dos Serviços de Alimentação	4	60	Habilidades Básicas de Cozinha
Segurança e Higiene do Trabalho	2	30	
Banquetes e Eventos	4	60	Planejamento Físico e Organizacional dos Serviços de Alimentação e Planejamento de Cardápios
Projeto de Amb.e <i>Design</i> para Restaurantes e Similares	2	30	Banquetes e Eventos
Espanhol I	4	60	
Marketing	4	60	Empreendedorismo
Ética Profissional	4	60	
Gestão Financeira Aplicada à Gastronomia	2	30	Marketing

Gestão de Pessoas	4	60	Introdução à Administração
Trabalho de Conclusão de Curso I	2	30	
Trabalho de Conclusão de curso II	2	30	Trabalho de Conclusão de Curso I
Total	61	905	

2.2 Conteúdos Complementares Optativos

Carga Horária Mínima de 240hs (16 créditos), sendo no mínimo 04 créditos de cada eixo.

EIXO I: Ciência e Tecnologia dos Alimentos

Tecnologia de Leite e Ovos	2	30	
Tecnologia de Carne e Pescados	2	30	
Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal	4	60	
Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas	4	60	

EIXO II: Cultura e Gastronomia

Psicologia das Relações Humanas	4	60	
Introdução a Antropologia cultural	4	60	
Francês Instrumental	4	60	
Cozinha Paraibana	2	30	
Gastronomia Alternativa	2	30	
Língua Brasileira de Sinais	4	60	
Redação Comercial	2	30	

EIXO III: Gestão de Negócios em Gastronomia

Matemática Financeira	4	60	
Análise Econômica de Mercado	4	60	
Direito Empresarial para Restauração	4	60	
Estatística	4	60	
Contabilidade Gerencial	2	30	

2.2 Ementas

CONTEÚDOS BÁSICOS GERAIS

INTRODUÇÃO A ALIMENTOS (60 horas / 4 créditos)

Ementa:

A ciência e o processo de nutrição, básica dos alimentos: Carboidratos, Proteínas, Lipídeos. Processo digestivo, absorção e transporte de nutrientes. Água e sais minerais. Vitaminas.

Bibliografia Básica

WHITNEY, E., ROLFES, S. R. **Nutrição 1 - Entendendo os Nutrientes**. Ed. Cengage Learning. 1ª edição. 2008.

DUTRA, O. J. E; MARCHINI, J. S. **Ciências Nutricionais**. Ed. Sarvier. 2ª edição. 2008.

Bibliografia Complementar

WHITNEY, E., ROLFES, S. R. **Nutrição 2 - Entendendo os Nutrientes**. Editora Cengage Learning. 1ª edição. 2008.

CÂNDIDO, L. M. C., CAMPOS, A.M. **Alimentos para fins especiais: dietéticos**. Liv. Varela, São Paulo. 1996.

FENNEMA, O. R. **Química de los alimentos**. Ed. Acribia, Zaragoza, Espanha, 2000.

HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO (30 horas / 2 créditos)

Ementa:

A evolução das práticas alimentares da humanidade das origens até a atualidade. Implicações biológicas, afetivas, sociais e culturais do fenômeno alimentar. Evolução da manipulação e processamento alimentares.

Bibliografia Básica

ARMESTO, F. F. **Comida: uma História**. Rio de Janeiro: Record, 2004

ARIOVALDO, F. **De caçador a Gourmet**. 4ª edição. 2009.

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade: uma História da Alimentação**. Rio de Janeiro: Campus, 2003

LEAL, M. L. **A História da Gastronomia**. Editora: SENAC: São Paulo, 2007.

Bibliografia Complementar

ALGRANTI, M. **Pequeno dicionário da gula**. Rio de Janeiro: Record, 2000.

ALVES FILHO, I., GIOVANNI, R. di. **Cozinha brasileira com recheio de história**. Editora Revan: Rio de Janeiro. 1ª edição. 2000.

CASTRO, JOSUÉ DE. **Alimentação brasileira à luz da geografia humana**. Rio de Janeiro: Liv. Globo, 1937.

BROMATOLOGIA (60 horas / 4 créditos)**Ementa:**

Conceito geral. Estudo dos alimentos de origem animal e vegetal: Carnes, pescado, leite, ovo, cereais, leguminosas, frutas, hortaliças, raízes e tubérculos – Conceito, estrutura, classificação, composição química, alterações e controle de qualidade bromatológico (análises químicas e físico-químicas). Gorduras alimentícias. Açúcar. Condimentos. Ervas e especiarias. Fraudes em alimentos.

Bibliografia Básica

BOBBIO, F. O.; BOBBIO. **Manual de laboratório de química de alimentos**. São Paulo: Varela, 1995.

CECCHI, H. M. **Fundamentos Teóricos e Práticos de Análise de Alimentos**. Metha, 1999.

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. **Química de Alimentos de Fennema**. Ed. ARTMED, 2010.

Bibliografia Complementar

EVANGELISTA, J. **Alimentos – um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2000.

ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de Alimentos - Alimentos de origem Animal**. v.2. Porto Alegre: Artmed, 2005.

MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS (60 horas / 4 créditos)**Ementa:**

Grupos de microrganismos de importância em alimentos. Contaminação microbiana dos alimentos. Controle do crescimento microbiano. Microrganismos indicadores da qualidade microbiológica de alimentos. Higiene e sanitização de superfícies e de alimentos consumidos crus. Microbiologia da água e legislação vigente.

Bibliografia Básica

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2006.

SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. São Paulo: Varela, 1995.

Bibliografia Complementar

GERMANO, P. M. L., GERMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária dos Alimentos**. Ed. Varela, 2001.

RIEDEL, G. **Controle Sanitário dos Alimentos**. 2ª edição. 1996.

BEBIDAS E ENOGASTRONOMIA (60 horas / 4 créditos)**Ementa:**

Coquetelaria. Harmonização de bebidas e alimentos. Características básicas das variedades de uvas viníferas. Método de fabricação de vinhos. Principais regiões vinícolas do mundo. Avaliação das características organolépticas do vinho. Princípios básicos de enogastronomia.

Bibliografia Básica

CALO, A. et al. **Vinho, Escolha, Compra, serviço e Degustação, Manual do Sommelier**. São Paulo: Globo. 2004.

Bibliografia Complementar

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

GALVÃO, S. **A Cozinha e seus Vinhos**. Editora: SENAC, São Paulo, 2002.

MÉTODOS E TÉCNICAS CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS (60hs/ 4 créditos)

Ementa:

Conservação dos alimentos pelo uso do calor e frio. Controle da umidade. Uso de aditivos. Fermentação. Novas tecnologias (Irradiação e alta pressão hidrostática).

Bibliografia Básica

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de Alimentos**. 2ªed. Porto Alegre: Artmed. 2006.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2003.

Bibliografia Complementar

ORDÓÑEZ. JUAN A. **Tecnologia de Alimentos: Componentes dos alimentos e processos**. vol.1, 2005.

ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de Alimentos - Alimentos de origem Animal**. vol.2. Porto Alegre: Artmed, 2005.

PLANEJAMENTO FÍSICO E ORGANIZACIONAL DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO (60 horas / 4 créditos)

Ementa:

Princípios básicos de planejamento de serviços de alimentação, aspectos físicos dos serviços de alimentação, planejamento das áreas físicas dos restaurantes (equipamentos e utensílios), funcionamento dos serviços de alimentação, fichas técnicas, espelhos de custos e curva ABC, legislação vigente.

Bibliografia Básica

TEIXEIRA S. F. M. G. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu.1997.

Bibliografia Complementar

ARAUJO, M. O. D., GUERRA, T. M. M.. **Alimentos "Per Capita"**. Edit. UFRN. 2007. 324p.

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

HIGIENE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS (30 horas /2 créditos)**Ementa:**

Qualidade e higiene alimentar. Mecanismos básicos de alterações dos alimentos. Microrganismos: microrganismos úteis, deteriorantes e patogênicos. Fontes de contaminação de alimentos: doenças de origem alimentar. Prevenção de toxinfecções alimentares: critérios de segurança em cada etapa da produção; medidas de higiene e sanitização. Segurança na produção dos alimentos (Influencia dos agrotóxicos adubos, praguicidas e produtos terapêuticos para a saúde ambiental). Sistema APPCC (análise de perigos e pontos críticos de controle). Legislação sanitária (Higiene do manipulador, inspeção de alimentos industrializados).

Bibliografia Básica

FORSTHE, STEPHEN. **Microbiologia da Segurança Alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002.

RIEDEL, G. **Controle sanitário dos alimentos**. 3 ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

Bibliografia Complementar

FRANCO, B. D. G. DE M.; LANDGRAF, M.. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2006.

HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA (60 horas / 4 créditos)**Ementa:**

Conhecer, classificar e preparar os caldos e os molhos básicos. Conhecer o fluxo da cozinha. Cargos, funções e atribuições do setor de cozinha. Identificar os diversos tipos de equipamentos e utensílios desenvolvendo habilidades com os mesmos. Procedimentos de *mise-en-place* e normas de padronização da produção. Técnicas de trabalho de cozinha (técnicas de pré-preparo e preparo dos alimentos, ressaltando as transformações químicas, físicas e organolépticas; métodos de cocção; montagem, apresentação e decoração de pratos). Princípios técnicos e conceituais necessários para o estudo da aquisição dos alimentos. Armazenamento. Noções de pesos, medidas e equivalência. Per capita. Fator de correção e fator de cocção. Cortes padronizados de vegetais, de carnes, de aves, de peixes e frutos do mar. Conhecer os diversos tipos de condimentos, especiarias e ervas aromáticas.

Bibliografia Básica

BARRETO, R. L. P. **Passaporte para o Sabor**. São Paulo: SENAC, 2002.

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

KÖVESI, B., SIFFERT, C., CREMA, C., MARTINOLI, G. 400 g - **Técnicas de Cozinha**. São Paulo: Nacional. 2007.

Bibliografia Complementar

SEBESS, M. G. **Técnicas de Cozinha Profissional**. São Paulo: SENAC, 2007.

WRIGHT, J., TREUILLE, E. **Le Cordon Bleu – Todas as Técnicas Culinárias**. São Paulo: MARCO ZERO, 1998.

SEGURANÇA E HIGIENE DO TRABALHO (30 horas / 2 créditos)**Ementa:**

Conceituação de Higiene e Segurança no Trabalho. Aspectos administrativos e organizacionais da Higiene e Segurança no Trabalho. Normas e legislação de Higiene e Segurança no Trabalho segundo a CLT. Higiene Ocupacional. Segurança Individual e Segurança Coletiva. Acidentes de Trabalho: Causa e Consequências. Prevenção de Acidentes. Equipamentos de Proteção Individual. Comissões Internas de Prevenção de Acidentes (CIPA).

Bibliografia Básica:

CHIAVENATO, I. **Gestão de Pessoas**. Rio de Janeiro: Editora Campus, 2008

GONÇALVES, E. A. **Manual de segurança e saúde no trabalho**. São Paulo: LTR, 2006.

MIGUEL, A. S. **Manual de Higiene e Segurança no Trabalho**. Porto Editora, 2005.

Bibliografia Complementar

COSTA, M. F. B., COSTA, M. A. F. **Segurança e saúde no trabalho: cidadania, competitividade e produtividade**. São Paulo: Qualitymark, 2005.

CONTEÚDOS BÁSICOS PROFISSIONAIS**QUÍMICA CULINÁRIA (60 horas / 4 créditos)****Ementa:**

Propriedades: Carboidratos. Proteínas. Lipídeos. A Água: Propriedades físico-químicas. Pigmentos naturais dos alimentos. Escurecimento enzimático e não enzimático em alimentos. Oxidação lipídica, transformações bioquímicas em tecido animal e vegetal.

Bibliografia Básica

ARAUJO, W. M. C., MONTEBELLO, N. P., BOTELHO, R. B. A., BORGIO, A. B. **Alquimia dos alimentos**. Brasília: Ed. SENAC, 2007.

COENDERS, A. **Química culinária**. Ed. Acribia, 1996.

DAMODARAN, S., PARKIN, K. L., FENNEMA, O. R. **Química de Alimentos de Fennema**. Ed. ARTMED, 2010.

Bibliografia Complementar

ARAÚJO, J. M. A. **Química de alimentos: teoria e prática**. Ed. UFV, 2011.

BOBBIO, F. A., BOBBIO, P. A. **Introdução a química de alimentos**. Ed. Varela, 2003.

BOBBIO, F. A., BOBBIO, P. A. **Química do processamento de alimentos**. Ed. Varela, 2001.

COULTATE, T. P. **Alimentos: a química de seus componentes**. 3.ed. Artmed, 2004.

RIBEIRO, E. P., SERAVALLI, A. G. **Química de alimentos**. Ed. Edgard Blucher, 2007.

COZINHA BRASILEIRA I (60 horas / 4 créditos)

Ementa:

Influência de populações de índios, europeus, africanos e outros migrantes na culinária brasileira. Culinária do dia-a-dia brasileiro Culinária da região norte (entradas, pratos principais, especiarias e doces); Culinária da região nordeste (entradas, pratos principais, especiarias e doces).

Bibliografia Básica

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

FREIXA, D., CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.

KOVESI, B., SIFFERT, C., CREMA, C. **400 G – Técnicas de Cozinha**. São Paulo: IBEP Nacional, 2007.

Bibliografia Complementar

ATALA, A. **Alex Atala, por uma gastronomia brasileira: para ler**. São Paulo: Bei, 2005.

COZINHA BRASILEIRA II (60 horas / 4 créditos)

Ementa:

Culinária da região centro-oeste. Culinária da região sudeste. Culinária da região sul.

Bibliografia Básica

ZARVOS, N. **Multissabores: a formação da gastronomia brasileira**. São Paulo: SENAC, 2000.

CHAVES, G., FREIXA, D. **Larousse da Cozinha Brasileira- Raízes e culturais da nossa terra**. São Paulo: Larousse, 2007

ARAUJO, W. M. C., TENSER, C. M. R. **Gastronomia - Cortes & Recortes**. V.I. Brasília: SENAC-DF, 2006.

CAVALCANTI, P. A **Pátria nas Panelas: História e Receitas da Cozinha Brasileira**. São Paulo: SENACSP, 2007.

Bibliografia Complementar

FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. São Paulo: SENAC, 2003.

COZINHA CLÁSSICA I (60 horas / 4 créditos)

Ementa:

Estudo teórico e prático da culinária Francesa. História, evolução, propagação e influência na gastronomia mundial.

Bibliografia Básica

MONTEBELLO, N. de P., ARAUJO, W. M. C. **Alquimia dos alimentos**. Brasília: SENAC, 2009. (Série alimentos e bebidas)

BOTTINI, R. L. **Chef Profissional - Instituto Americano de Culinária**. 3ª ed. São Paulo: SENAC. 2009.

WRIGHT, J., TREUILLE, E. Le C. B. **Todas as Técnicas Culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 8ª reimpressão, 2010.

Bibliografia Complementar

WERLE, L., COX, J. **Ingredientes**. Austrália: H. F. Ullmann, 2008.

MONTANARI, M., FLANDRIN, J. L., MACHADO, L. V. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 2007.

SEBESS, M. G. **Técnicas de Cozinha Profissional**. São Paulo: SENAC, 2007

HAZAN, M. **Fundamentos da cozinha italiana clássica**. São Paulo: Martins Fontes, 2002.

COZINHA CLÁSSICA II (60hs/ 4 créditos)

Ementa:

Gastronomia tradicional das principais regiões da França. Estudo dos principais produtos alimentícios originalmente produzidos na França.

Bibliografia Básica

MONTEBELLO, N. de P., ARAUJO, W. M. C. **Alquimia dos alimentos**. Brasília: SENAC, 2009. (Série alimentos e bebidas).

DOMINÉ, A., RÖMER, J., DITTER, M. **Culinária – Especialidades Europeias**. EDITORA KÖNEMANN, 2001.

LAROUSSE. **ESCOLA DE COZINHA**. 1ª. ed. São Paulo: Editora Larousse do Brasil, 2010

Bibliografia Complementar

MONTANARI, M., FLANDRIN, J. L., MACHADO, L. V. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 2007.

SEBESS, M. G. **Técnicas de Cozinha Profissional**. São Paulo: SENAC, 2007.

PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS (60 horas / 4 créditos)**Ementa:**

Conceitos básicos e tipologia de cardápios e menus. Racionalização no planejamento de cardápios e *menus*. Provisão de gêneros – listas de especificações de materiais e custos. Elaboração de cardápios para cozinha brasileira, francesa, contemporânea, asiática, para café da manhã e coquetéis. Processos metabólicos associados a compostos alimentares (doenças e a sua associação com os alimentos). Elaboração de cardápios com dietas especiais. Recomendações para uma alimentação equilibrada.

Bibliografia Básica

SANDRA, M. C. S. S., SILVA, M. **Cardápio – Guia Prático para a Elaboração**. 2ª edição. São Paulo: Roca, 2008.

SILVA, S. M. C. S., BERNASDES, S. M. **Cardápio - Guia prático para elaboração**. São Paulo: Atheneu. 2001.

Bibliografia Complementar

FRANCO, G., CHALOUB, S. R. **Dietas e Receitas: valores calóricos e propriedades gerais dos alimentos**. Rio de Janeiro: Atheneu. 1992.

ABERC. **Manual da ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades**. São Paulo: Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas, 1998. 4ª ed.

ARRUDA, G. A. **Manual de boas práticas**. São Paulo: Ponto Crítico, 1998. v.2. 2ª ed.

BANQUETES E EVENTOS (60 horas / 4 créditos)**Ementa:**

Origens históricas dos eventos e banquetes; Tendências dos eventos; conceitos básicos; Tipologia e características dos eventos; Planejamento e organização. Noções sobre cerimonial; Banquetes: planejamento, organização e implantação.

Bibliografia Básica

ANDRADE, R. B. **Manual de eventos**. 2 ed. Caxias do Sul, Editora: EDUCS, 2002.

Bibliografia Complementar

BETTECA, M. L. **Eventos e Cerimonial: simplificando ações**. Caxias do Sul, EDUCS, 2002

CASTELLI, G. **Administração Hoteleira - coleção hotelaria**. 7 ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2000.

PANIFICAÇÃO (60 horas / 4 créditos)**Ementa:**

Equipamentos e utensílios. Massas básicas de panificação. Fermentação. Uso de massas básicas. Produção de pães especiais. Produção de itens para entradas e acompanhamentos.

Bibliografia Básica

ATKINSON, C. **Manual Prático de Pastelaria**. Editora: Estampa, 2004.

LODY, R. **O Pão da Mesa Brasileira**. Editora: Senac, Rio de Janeiro, 1998, 144p

Bibliografia Complementar

ALMEIDA, A. C. **Pães do Brasil: fotos e verbetes**. Editora: Maná, 1999.

CANELLA-RAWLS, S. **Pão, Arte e Ciência**. SENAC, 2005.

PROJETO DE AMBIENTAÇÃO E DESIGN PARA RESTAURANTES E SIMILARES (30 horas / 2 créditos)**Ementa:**

Planos de produção de Restaurantes, Confeitarias, Panificadoras, Bares e similares. Planejamento e layout para restaurantes. Relação de produtos com layout de produção. Identidade Visual. Relação produto, o público e o tipo de serviço. Definição dos mobiliários e equipamentos. Noções de ergonomia e conforto ambiental nos restaurantes.

Bibliografia Básica

CHING, F. D. K. **Forma, espaço e ordem**. Editora: Martins fontes, 2003.

FROTA, A. B., SCHIFFER, S. R. **Manual do Conforto Térmico**. 7 ed. Editora Studio nobel, 2005.

Bibliografia Complementar

MERICATO, P. **Como Montar e Administrar Bares e Restaurantes**. Editora: SENAC, São Paulo, 2005.

ESTÁGIOS SUPERVISIONADOS**ESTÁGIO SUPERVISIONADO I (90 horas / 6 créditos)****Ementa:**

Primeiro contato com a aplicação dos conceitos à prática realizando trabalhos teórico/prático em área relacionada à cozinha, sob a responsabilidade e coordenação da UFPB.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO II (90 horas / 6 créditos)**Ementa:**

Segundo contato com a aplicação dos conceitos à prática realizando trabalhos teórico/prático em área relacionada a restaurantes, sob a responsabilidade e coordenação da UFPB, sendo realizada na comunidade em geral ou junto a pessoas jurídicas de direito público ou privado, com a qual o aluno tenha afinidade.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO III (90 horas / 6 créditos)

Ementa:

Realização de trabalho teórico/prático em área relacionada à área de eventos sob a responsabilidade e coordenação da UFPB, 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.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO IV (270 horas / 18 créditos)

Ementa:

Realização de trabalho teórico/prático sob a responsabilidade e coordenação da UFPB, 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 com o desenvolvimento do interesse por determinadas áreas temáticas do Curso de Bacharelado em Gastronomia, fazendo como que os mesmos possam adquirir maiores conhecimentos sobre assuntos relacionados com o exercício de sua profissão, além da sua absorção no mercado de trabalho.

CONTEÚDOS COMPLEMENTARES OBRIGATÓRIOS

METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO (60 horas / 4 créditos)

Ementa:

A construção do conhecimento. Técnicas de estudo: diretriz para a leitura, análise e interpretação de textos, síntese, resumo, fichamento, seminário, oficina pedagogia, esquema e resenha. Elaboração de textos: artigos, resumos, trabalhos para congresso, etc.

Bibliografia Básica

LAKATOS, E. M., MARCONI, M. A. **Fundamentos de metodologia científica**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2005.

Bibliografia Complementar

MEDEIROS, J. B. **Redação científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas**. São Paulo: Atlas, 1991.

SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico**. 21^a ed. São Paulo: Cortez, 2000.

INTRODUÇÃO À SOCIOLOGIA (60 horas / 4 créditos)

Ementa:

O contexto histórico do aparecimento da sociologia. A sociologia, seus objetivos e seus métodos. Conceitos fundamentais. A Gastronomia como fato social. Elementos da Sociologia aplicados à Gastronomia. Questões específicas.

Bibliografia Básica

OLIVEIRA, P. S. **Introdução à sociologia**. São Paulo: Editora Ática, 2003.

Bibliografia Complementar

LARAIA, R. B. **Cultura – um conceito Antropológico**. Rio de Janeiro: Editora Jorge Zahar, 2006.

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

PESQUISA APLICADA A GASTRONOMIA (30 horas / 2 créditos)

Ementa:

Métodos científicos. Conceito de pesquisa científica, papel e importância. Tipos de pesquisa. Elaboração de projeto de pesquisa na área de Gastronomia: Controle de Qualidade em Alimentos; Culinária Brasileira e Regional; Culinária do dia-a-dia brasileiro. Culinária da região norte. Culinária da região centro-oeste. Culinária da região sudeste. Culinária da região nordeste. Culinária da região sul. Doces brasileiros.

Bibliografia Básica

LAKATOS, E. M., MARCONI, M. A. **Fundamentos de metodologia científica**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2005.

Bibliografia Complementar

MEDEIROS, João B. **Redação científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas**. São Paulo: Atlas, 1991.

SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico**. 21ª ed. São Paulo: Cortez, 2000.

LÍNGUA INGLESA I (45 horas / 3 créditos)

Ementa:

Introdução a Língua Inglesa. Cognatos, Falsos cognatos. Grupos nominais. Referentes. Conectivos. Tempos verbais. Estratégias de leitura voltadas para a área de gastronomia.

Bibliografia Básica

TORRES, N. **Gramática prática da língua inglesa**. São Paulo: Saraiva, 2007.

MUNHOZ, R. **Inglês instrumental: estratégias de leitura**.

CURTIN, J., VINEY, P. **Survival English and Basic Survival**. Heinemann.1997.

Bibliografia Complementar

MURPHY, R. **Essential grammar in use**. Cambridge: University Press, 2007.

MARTINEZ, R. **Como dizer tudo em inglês: Fale a coisa certa em qualquer situação**. Rio de Janeiro: Campus, 2000.

LONGMAN. **Dicionário Longman Escolar para Estudantes Brasileiros**. Português-Inglês/Inglês-Português com CD-Rom. 2ª Edição: Atualizado com as novas regras de Ortografia. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2008.

LÍNGUA INGLESA II (60 horas / 4 créditos)**Ementa:**

Estudo de vocabulário específico da área de gastronomia. Alimentos e bebidas em Língua Inglesa.

Bibliografia Básica

JONES, L. **Welcome! English for the Travel and Tourist Industry**. Oxford: Oxford University Press.

AZAR, B. S. **Basic English Grammar**. 2ª ed. 1995.

EASTWOOD, J. **English for Travel**. Oxford University Press. 2000.

Bibliografia Complementar

LONGMAN. **Dicionário Longman Escolar para Estudantes Brasileiros**. Português-Inglês/Inglês-Português com CD-Rom. 2ª Edição: Atualizado com as novas regras de Ortografia. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2008.

MURPHY, R., ALTMAN, R. **Grammar in use**. London: Cambridge, 1998.

INTRODUÇÃO A ADMINISTRAÇÃO (60 horas / 4 créditos)**Ementa:**

O campo da administração. Conceitos básicos: organizações e administração. Desempenho das organizações. O Processo de administrar organizações. Estruturas organizacionais. A administração e os desafios empresariais contemporâneos.

Bibliografia Básica:

DAFT, R. L. **Administração**. 6ª ed. São Paulo: Thomson Learning, 2005.

MAXIMIANO, A. C. A. **Introdução à Administração**. São Paulo: Atlas, 2004.

ROBBINS, S. P. **Administração: mudanças e perspectivas**. São Paulo: Saraiva, 2002.

Bibliografia Complementar:

BATEMAN, T. S., SNELL, S. A. **Administração: liderança e colaboração do mundo competitivo**. São Paulo: McGraw-Hill, 2007.

MUNIZ, A. J. O., FARIA, H. A. **Teoria Geral da administração: noções básicas**. 4ª ed. São Paulo: Atlas, 2001.

SILVA, R. O. **Teorias da Administração**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2002.

STONER, J. A. F. **Administração**. Rio de Janeiro: PHB, 1998.

ECONOMIA APLICADA À GASTRONOMIA (60 horas / 4 créditos)

Ementa:

Noções básicas de economia. Demanda, oferta e equilíbrio de mercado. Aspectos históricos das empresas brasileiras. A economia brasileira e a gastronomia.

Bibliografia Básica

ARAÚJO, W. M. C., TENSER, C. M. R. **Gastronomia: cortes e recortes**. Brasília: Editora SENAC-DF, 2006.

SINCLAYR, Luiz; SILVA, César Roberto Leite da. **Economia e Mercados - Introdução à Economia**. São Paulo: Saraiva, 2010.

Bibliografia Complementar

VASCONCELLOS, Marco Antônio Sandoval de. **Fundamentos de economia**. 2ª ed. São Paulo: Saraiva, 2005.

PINDYCK, Robert S. e RUBINFELD, Daniel L. **Microeconomia**. 5ª ed. São Paulo: Prentice Hall, 2002.

EMPREENDEDORISMO (30 horas / 2 créditos)

Ementa:

Conceito e evolução do Empreendedorismo. Competências Empreendedoras e Características do Comportamento Empreendedor. Plano de Negócios: análise ambiental, análise da viabilidade financeira e estratégias. Fontes de financiamento. Aspectos jurídicos na constituição da empresa. Ética no empreendedorismo.

Bibliografia Básica:

ALMEIDA, F. **Como ser empreendedor de sucesso**. Belo Horizonte: Leitura Empresarial, 2001.

BERNARDI, L. A. **Manual de Empreendedorismo e Gestão: Fundamentos, Estratégias e Dinâmicas**. São Paulo: Atlas, 2003.

DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo: Transformando idéias em negócios**. 3. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2008.

Bibliografia Complementar:

COZZI, A. (org). **Empreendedorismo de Base Tecnológica**. Rio de Janeiro: Campus, 2008.

HISRICH, R. D., PETERS, M. P. **Empreendedorismo**. Porto Alegre: Bookman, 2004.

SOUZA, E. L. de C., GUIMARÃES, T. de A. (org.). **Empreendedorismo Além do Plano de Negócios**. São Paulo: Atlas, 2005.

WOMACK, J. P., JONES, D. T., ROOS, D. **A máquina que mudou do mundo**. Rio de Janeiro: Campus, 1992.

COZINHA CONTEMPORÂNEA INTERNACIONAL I (60 horas / 4 créditos)

Ementa:

Visão contemporânea das culinárias das Américas, Árabe e Étnicas Europeias.

Bibliografia Básica

SILVA, A., TREVISANI, B., BARGHINI, L. T., WOOTEN, S. **Sabores da Cozinha Contemporânea**. Ed. Melhoramentos. 1ª edição, 2005.

WERNER, C. **Larousse da Cozinha do Mundo - Mediterrâneo e Europa Ocidental**. Ed. Larousse – Brasil.

ORNELLAS, L. H. **A alimentação através dos tempos**. 2. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2000. 307 p.

Bibliografia Complementar

STEINGARTEN, J. **O Homem que Comeu de Tudo - Feitos Gastronômicos do Crítico da Vogue**. Ed. Companhia das Letras. 1ª edição, 2000.

COZINHA CONTEMPORÂNEA INTERNACIONAL II (60 horas / 4 créditos)

Ementa:

Culinária das Américas. Culinárias Étnicas Europeias. Culinária Árabe.

Bibliografia Básica

SILVA, A., TREVISANI, B., BARGHINI, L. T., WOOTEN, S. **Sabores da Cozinha Contemporânea**. Ed. Melhoramentos. 1ª edição, 2005.

ORNELLAS, L. H. **A alimentação através dos tempos**. 2. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2000. 307 p.

ROMER, J., DOMINE, A., DITTER, M. **Culinária de Especialidades Europeias**, Ed. Konemann do Brasil, 2000, 640p.

Bibliografia Complementar

STEINGARTEN, J. **O Homem que Comeu de Tudo - Feitos Gastronômicos do Crítico da Vogue**. Ed. Companhia das Letras. 1ª edição, 2000.

CONFEITARIA E DOÇARIA (60 horas / 4 créditos)

Ementa:

Equipamentos e Utensílios. Massas básicas de confeitaria. Sobremesas com frutas, arte com chocolate, sobremesas de sorvetes, suflês, musses e merengues. Confeitagem de tortas e docinhos finos. Pastilhagem e doces de vitrine.

Bibliografia Básica

RIBEIRO, C. M. A. **Confeitaria**. São Paulo: HOTECH, 2006.

SEBESS, Mariana G. **Técnicas de Confeitaria Profissional**. São Paulo: SENAC, 2007.

Bibliografia Complementar

CARRASCO, J. P. H. **Pastelería y panadería**. Madrid: McGRAW-HILL/INTERAMERICANA DE ESPAÑA, 2003

ESPAÑHOL I (60 horas / 4 créditos)**Ementa:**

Estudo dos elementos básicos da língua Espanhola com ênfase na prática de leitura e compreensão de texto, para atender as necessidades das áreas específicas de gastronomia e afins.

Bibliografia Básica

GARCÍA, J., HERNÁNDEZ, M. de los A., JOSEPHINE, S. **Espanhol ser fronteiras** (nolúmenes 1,2,3,4 Excertos). São Paulo: Scipione, 2003.

SANTILLANA. **Veaje al Española- nersión internacional**. Universidad de Salamanca: R.T . Española, 1993.

MONZU, M. T. **Síntesis Gramatical de la Lengua Española**. Novos Livros, São Paulo: 1994.

Bibliografia Complementar

MARTIN, I. M. **Español**. São Paulo: Ática, 2003.

ALVES, A., MELLO, A. **Vale!** São Paulo: Moderna, 2003.

BRUNO, F. C., MENDOZA, M. A. **Hacia el Español**. São Paulo: Saraiva, 1999.

HERMOSO, A. G., CUENOT, J. R., ALFARO, M. S. **Gramática de Español Lengua Extranjera**. Madrid: Edelsa, 1995.

MARTIN, I. R. **Espanhol Série Brasil**. São Paulo: Ática, 2005.

SOUZA, J. O. **Español para Brasileños**. São Paulo: FTD, 1997.

MARKETING (60 horas / 4 créditos)**Ementa:**

Marketing: conceitos e evolução. Mix de Marketing: produto, preço, promoção e praça. Segmentação de mercado. Marketing de Serviços: características e estratégias. Comportamento do Consumidor: processo de decisão do consumidor e fatores que influenciam a decisão de compra.

Bibliografia Básica:

BATESON, J. E. G., HOFFMAN, K. D. **Marketing de Serviços**. Porto Alegre: Bookman, 2001.

KOTLER, P., ARMSTRONG, G. **Princípios de Marketing**. São Paulo: Thomson Pioneira Learning, 2004.

PETER, J. P., CHURCHILL, G. A. **Marketing: Criando valor para os clientes**. São Paulo: Saraiva, 2000.

Bibliografia Complementar:

BLACKWELL, R. D., MINIARD, P. W., ENGEL, J. F. **Comportamento do Consumidor**. 9ed. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2005.

GORDON, I. **Marketing de relacionamento: estratégias, técnicas e tecnologias para conquistar clientes e mantê-los para sempre**. São Paulo: Futura, 1998.

KARSAKLIAN, E. **Comportamento do Consumidor**. São Paulo: Atlas, 2008.

ÉTICA PROFISSIONAL (60 horas / 4 créditos)

Ementa:

Ética e Moral. Princípios e valores éticos. Valores universais. Direitos humanos. A equidade e o conflito de valores. Responsabilidade social. Ética no ambiente de trabalho. A ética profissional do gastrólogo. Legislação profissional e código de ética.

Bibliografia Básica

SÁ, A. L. **Ética Profissional**. São Paulo: Atlas, 2001.

VALLS, A. **O que é ética**. São Paulo: Brasiliense, 1989.

FERREL, O. C., FRAEDRICH, J., FERREL, L. **Ética empresarial: dilemas, tomadas de decisões e casos**. São Paulo: Reischmann & Affonso, 2001.

Bibliografia Complementar

MOREIRA, J. M. **A ética empresarial no Brasil**. São Paulo: Thomson, 2002.

OLIVEIRA, M. **Correntes fundamentais da ética contemporânea**. São Paulo: Vozes, 2001.

ARRUDA, M. C. C. et al. **Fundamentos de Ética Empresarial e Econômica**. São Paulo: Atlas, 2001.

GESTÃO FINANCEIRA APLICADA A GASTRONOMIA (30 horas / 2 créditos)

Ementa:

A Função Financeira na Empresa. Análise das Demonstrações Financeiras. Orçamento de Capital e Princípios de Fluxo de Caixa. Análise de investimentos. Administração do Capital de Giro. Alavancagem. Planejamento Financeiro. Financiamentos.

Bibliografia Básica:

GITMAN, L. J. **Princípios de Administração Financeira** - Traduzido por Allan Hastings, 12ª ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010.

HELFERT, E. A. **Técnicas de Análise Financeira: um guia prático para medir o desempenho dos negócios**. 9 ed. Porto Alegre: Bookman, 2000.

Bibliografia Complementar:

HOJI, M. **Administração financeira e orçamentária**: matemática financeira aplicada. Estratégias financeiras. Orçamento empresarial. 7ª. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

GESTÃO DE PESSOAS (60 horas / 4 créditos)**Ementa:**

Contextualização da Gestão de Pessoas. Perspectivas da Gestão de Pessoas: mudanças e alinhamento estratégico. Agregar pessoas. Desenvolver pessoas. Avaliar pessoas. Recompensar pessoas. Desenvolvimento de carreiras.

Bibliografia Básica:

DECENZO, D. A., ROBBINS, S. P. **Administração de Recursos Humanos**. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 2001.

LIMONGI FRANÇA, A. C. **Práticas de Recursos Humanos - PRH**: Conceitos, Ferramentas e Procedimentos. São Paulo, Atlas, 2007.

ROBBINS, S. P. **Comportamento organizacional**. São Paulo: Pearson Education, 2003.

Bibliografia Complementar:

BOHLANDER, G., SNELL, S. **Administração de Recursos Humanos**. São Paulo: Cengage Learning, 2009.

GIL, A. C. **Gestão de Pessoas**: um enfoque nos papéis profissionais. São Paulo, Atlas, 2001.

HITT, M. A., MILLER, C. C., COLLELA, A. **Comportamento organizacional: uma abordagem estratégica**. Rio de Janeiro: LTC, 2007.

MARRAS, J. P. **Administração de Recursos Humanos: Do operacional ao Estratégico**. São Paulo. Futura, 2000.

PASCHINI, S. **Estratégia: Alinhando Cultura Organizacional e Estratégia de RH à Estratégia de Negócio**. Rio de Janeiro, Qualitymark, 2006.

VÁRIOS AUTORES. **Manual de Gestão de Pessoas e Equipes: estratégias e tendências**. São Paulo, Editora Gente, 2002.

VERGARA, S. C. **Gestão de Pessoas**. São Paulo, Atlas, 2000.

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I (30hs/ 2 créditos)

Elaboração do Projeto, juntamente com o início da orientação temática e metodológica para a elaboração e apresentação do trabalho final do curso.

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II (30 horas / 2 créditos)

Continuação da orientação metodológica e finalização do trabalho de conclusão de Curso.

CONTEÚDOS COMPLEMENTARES OPTATIVOS

EIXO 1: CIÊNCIA E TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS

TECNOLOGIA DE LEITE E OVOS (30 horas / 2 créditos)

Ementa:

Leite e produtos lácteos. Ovos. Legislação.

Bibliografia Básica

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos**, 602 p., 2ªed., 2006.

OLIVEIRA, M. N. **Tecnologia de Produtos Lácteos funcionais**. São Paulo: Atheneu, 2009.

ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos de origem animal** vol. 2, Porto Alegre: Artmed, 2005.

Bibliografia Complementar

GAVA, A. J. **Tecnologia de alimentos – princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel. 2002.

ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos** vol. 1, Porto Alegre: Artmed. 2005.

SGARBIERI, V. C. **Proteínas em alimentos protéicos: propriedades, degradações e modificações**. São Paulo: Varela, 1996.

TECNOLOGIA DE CARNE E PESCADOS (30 horas / 2 créditos)

Ementa:

Carne e produtos cárneos. Pescados. Legislação.

Bibliografia Básica

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos**, 602 p., 2ªed., 2006.

GONÇALVES, A. A. **Tecnologia do Pescado: Ciência, Tecnologia, Inovação e Legislação**. São Paulo: Atheneu, 2011.

ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos de origem animal** vol. 2, Porto Alegre: Artmed, 2005.

PARDI, M. C., SANTOS, I. F., SOUZA, E. R., PARDI, H. S. **Ciência, higiene e tecnologia da carne**. v. 2. 2ª.ed. rev. e amp. Goiânia: UFG, 2006.

Bibliografia Complementar

CASTILHO, C. J. C. **Qualidade da carne**. São Paulo: Editora Varela. 2006.

GAVA, A. J. **Tecnologia de alimentos – princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2002.

LAWRIE, R. A. **Ciência da carne**. 6ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos** vol. 1, Porto Alegre: Artmed. 2005.

RAMOS, E. M., GOMIDE, L. A. M. **Avaliação da qualidade de carnes: Fundamentos e Metodologias**. Viçosa: Editora UFV, 2007.

SHIMOKOMAKI, M. **Atualidades em Ciência e Tecnologia de Carnes**. São Paulo: Varela, 2006.

SGARBIERI, V. C. **Proteínas em alimentos protéicos: propriedades, degradações e modificações**. São Paulo: Varela, 1996.

TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL (60 horas / 4 créditos)

Ementa:

Pós-colheita e armazenamento de frutas, hortaliças, grãos, raízes e tubérculos. Processamento de frutas, hortaliças, grãos, raízes e tubérculos. Alterações dos alimentos. Legislação.

Bibliografia Básica

CHITARRA, M. I. F., CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutos e hortaliças**. Lavras: UFLA, 2005.

LOVATEL, J. A. **Processamento de frutas e hortaliças**. Educs, 2004.

MORETTI, C. L. **Manual de Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças**. Brasília: Embrapa Hortaliças, 2007.

Bibliografia Complementar

GAVA, A. J. **Tecnologia de alimentos - princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2002.

MORETTO, E., FETT, R. **Processamento e análise de biscoitos**. São Paulo: Varela, 1999.

MORETTO, E.; FETT, R. **Tecnologia de óleos e gorduras vegetais na indústria de alimentos**. São Paulo: Varela, 1998.

ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS E BEBIDAS (60 horas / 4 créditos)

Ementa:

Definição de Análise Sensorial. Propriedades sensoriais. Requisitos fundamentais para a análise sensorial. Métodos em análise sensorial. Seleção e treinamento de julgadores. Planejamento experimental.

Bibliografia Básica

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **Teste triangular em análise sensorial dos alimentos e bebidas – NBR 12995**. São Paulo: ABNT, 1993.

Bibliografia Complementar

Análise sensorial dos alimentos e bebidas – Terminologia – BBR 12806. São Paulo: ABNT, 1993.

_____. **Teste de comparação pareada em análise sensorial dos alimentos e bebidas** – NBR 13088. São Paulo: ABNT, 1994.

_____. **Teste de ordenação em análise sensorial** – NBR 13170. São Paulo: ABNT, 1994.

EIXO 2: CULTURA E GASTRONOMIA**PSICOLOGIA DAS RELAÇÕES HUMANAS (60 horas / 4 créditos)****Ementa:**

Estudo da Psicologia como uma ciência. Psicologia aplicada ao trabalho e qualidade de vida. A cultura organizacional e o comportamento nas organizações. Questões relativas à profissional de gastronomia.

Bibliografia Básica

MINUCCI, A. **Relações Humanas - Psicologia das relações interpessoais**. 4ª ed. São Paulo: Atlas, 1992.

Bibliografia Complementar

AGUIAR, M. A. F. **Psicologia aplicada à administração**. São Paulo: Ed. Excellus Editores e Consultoria, 1996.

INTRODUÇÃO A ANTROPOLOGIA CULTURAL (60 horas / 4 créditos)**Ementa:**

O campo de estudo da antropologia. O conceito de cultura. Cultura e natureza. Interação e simbolismo. Identidades culturais. Alimentação e cultura.

Bibliografia Básica

ULMANN, R. A. **Antropologia - O homem e a cultura**. Petrópolis/RJ: Vozes, 1991.

LAPLATINE, F. **Aprender Antropologia**. São Paulo: Brasiliense, 2007.

LARAIA, R. B. **Cultura um conceito antropológico**. 22ª Ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2003.

MARCONI, M. A., PRESOTTO, Z. M. N. **Antropologia Uma Introdução**. 6ª ed. São Paulo: Atlas, 2007.

MELLO, L. G. **Antropologia Cultural. Iniciação. Teorias e temas**. 8ª ed. Petrópolis: Vozes, 2001.

Bibliografia Complementar

FROST, E. L., HOEBEL, E. A. **Antropologia cultural e social**. 1ª ed. São Paulo: Cultrix, 2006.

BAKTHIN, M. **A Cultura Popular na Idade Média e no Renascimento**. 6ª ed. São Paulo-Brasília: HUCITEC e Editora UnB, 2008.

CORRÊA, M. **História da Antropologia no Brasil (1930-1960)**. Campinas/SP: Editora da UNICAMP e Vertice, 1987.

MERCIER, P. **História da Antropologia**. São Paulo: Ed. Moraes LTDA, 1974.

FRANCÊS INSTRUMENTAL (60 horas / 4 créditos)

Ementa:

Compreensão Prática do Francês aplicada a gastronomia.

Bibliografia Básica

AZEVEDO, T. **Ciclo da Vida. Ritos e ritmos**. São Paulo: Ática, 1987. [Série Princípios]

Bibliografia Complementar

LAPLANTINE, F. **Aprender Antropologia**. São Paulo: Brasiliense, 1988.

LARAIA, R. B. **Cultura: Um conceito antropológico**. 6ª ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1992.

GASTRONOMIA ALTERNATIVA (30 horas / 2 créditos)

Ementa:

Gastronomia Molecular; aproveitamento integral dos Alimentos; culinária *light* e *diet*; culinária vegetariana; macrobiótica.

Bibliografia Básica

THIS, H. **Um cientista na cozinha**. São Paulo: ÁTICA, 2004.

WOLKE, R. L. **O que Einstein disse a seu cozinheiro: a ciência na cozinha**. Rio de Janeiro: Zahar, 2003.

ADRIÀ, F. **Los Secretos de el Bulli - Recetas, Técnicas Y Reflexiones**. Ed. ALTAYA, 1998.

Bibliografia Complementar

WOLKE, R. L. **O que Einstein disse a seu cozinheiro 2: mais ciência na cozinha**. Rio de Janeiro: Zahar, 2005.

Robuchon, J. **Todo Robuchon**. Ed. Rba-libros.

COZINHA PARAIBANA (30 horas / 2 créditos)

Ementa:

Bases históricas da gastronomia Paraibana, Principais pratos (teoria e Prática); O turismo e principais roteiros gastronômicos na Paraíba.

Bibliografia Básica

LEAL, W. **Fragmentos Étílicos e Gastronômicos - A história do comer e do beber na Paraíba**. 1ª ed. João Pessoa: Editora Textoarte, 2002.

Bibliografia Complementar

_____. **Cozinha Regional Brasileira - Paraíba**. Coleção Cozinha Regional Brasileira. v. 16. Ed. Abril. 2009.

LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS (60 horas / 4 créditos)**Ementa:**

Introdução: aspectos clínicos, educacionais e sócio-antropológicos da surdez. A Língua de Sinais Brasileira - Libras: características básicas da fonologia. Noções básicas de léxico, de morfologia e de sintaxe com apoio de recursos audio-visuais; Noções de variação. Praticar Libras: desenvolver a expressão visual-espacial.

Bibliografia Básica

BRITO, L. F. **Por uma gramática da língua de sinais**. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, UFRJ, 1995.

COUTINHO, D. **LIBRAS - Língua Brasileira de Sinais e Língua Portuguesa: semelhanças e diferenças**. João Pessoa: Idéia, Volume I, 1996.

COUTINHO, D. **LIBRAS e Língua Portuguesa: semelhanças e diferenças**. João Pessoa: Arpoador, Volume II, 2000.

QUADROS, R., KARNOPP, L. B. **Língua Brasileira de Sinais: Estudos lingüísticos**. Porto Alegre: Artmed, 2004.

Bibliografia Complementar

FILIPPE, T. A. **Libras em Contexto: curso básico, livro do professor e do estudante cursista**. Brasília: Programa Nacional de Apoio à Educação dos surdos, MEC; SEESP, 2001.

FILIPPE, T. A. **Introdução à gramática da LIBRAS**. In: Brasil, Língua Brasileira de Sinais. Brasília: SEESP, Série Atualidades Pedagógicas, Volume III, 1997.

REDAÇÃO COMERCIAL (30 horas / 2 créditos)**Ementa:**

Os gêneros textuais do universo empresarial e oficial (formulaicos) e a linguagem técnica: uso, características e critérios de textualidade. Circulação e produção de gêneros textuais/discursivos na esfera gastronômica.

Bibliografia básica

BELTRÃO, O., BELTRÃO, M. **Correspondência: linguagem & comunicação: oficial, comercial, bancária, particular**. 23 ed. rev. E atual. São Paulo: Atlas, 2005.

KASPARY, A. J. **Correspondência empresarial**. Porto Alegre: Edita, 1998.

Bibliografia Complementar

Forster Júnior, N. J., MENDES, G. F. **Manual de redação da Presidência da República**. 2ª. ed. rev. e atual. – Brasília, Presidência da República, 2002 (cópia).

MEDEIROS, J. B. **Correspondência: técnicas e comunicação criativa**. 18ª edição. São Paulo: Atlas, 2006a.

ZONATTO, N. **E-mail e carta comercial - estudo contrastivo de gênero textual**. Caxias do Sul: Ednes 2005.

EIXO 3: GESTÃO DE NEGÓCIOS EM GASTRONOMIA**MATEMÁTICA FINANCEIRA (60 horas / 4 créditos)****Ementa:**

Juro e Capitalização Simples. Capitalização Composta. Desconto simples. Série de Pagamentos. Sistema de Amortização. Classificação das Taxas de Juros. Taxa Média e Prazo Médio. Operações Financeiras Realizadas no Mercado.

Bibliografia Básica

KUHNEN, O. L. **Matemática Financeira Aplicada e Análise de Investimentos**. São Paulo: Atlas, 1994.

Bibliografia Complementar

VERAS, L. L. **Matemática Financeira**. 4ª ed. São Paulo: Atlas, 2001.

VIEIRA SOBRINHO, J. D. **Matemática Financeira**. 7ª ed. São Paulo: Atlas, 2006.

ANÁLISE ECONÔMICA DE MERCADO (60 horas / 4 créditos)**Ementa:**

Economia de Mercado. O comportamento do consumidor. Teoria da firma. Técnicas de elaboração de projetos: Organização, investimentos, custos, receitas, financiamentos, cronograma de execução e financiamento. Técnicas de análise. Critérios de avaliação social e privada.

Bibliografia Básica

BUARQUE, C. **Avaliação Econômica de Projetos**. Rio de Janeiro: Elsevier, 1994.

CASAROTTO FILHO, N. **Elaboração de Projetos Empresariais**. São Paulo: Atlas, 2009.

HOLANDA, N. **Planejamento e Projetos**. Fortaleza: UFC, 1983.

LAPPONI, J. C. **Projetos de Investimentos na Empresa**. Rio de Janeiro. Elsevier, 2007.

Bibliografia Complementar

VARIAN, H. R. **Microeconomia: princípios básicos**. Tradução da 6ª edição Norte-Americana: Campus, 2002.

WOILER, S., MATHIAS, W. F. **Projetos: planejamento, elaboração e análise**. São Paulo: Atlas, 1996.

DIREITO EMPRESARIAL PARA RESTAURAÇÃO (60 horas / 4 créditos)

Ementa:

Fundamentos legais para a constituição jurídica de um empreendimento. O direito empresarial no código civil Brasileiro. Empresa e Empresário. Capacidade empresarial e impedimentos. Registro e constituição de empresa. Tipos de sociedades empresariais. Noções de títulos de crédito. Contratos empresariais. Falência. Legislação sanitária para o funcionamento de restaurantes e similares. Direito do consumidor.

Bibliografia Básica

BASTOS, C. R. **Curso de direito financeiro e direito tributário**. Rio de Janeiro: Saraiva, 1996.

MARTINS, S. P. **Direito do trabalho**. 15. ed. São Paulo: Atlas, 2002.

NASCIMENTO, A. M. **Curso de Direito do Trabalho**. 19. ed. São Paulo: LTr, 2004

Bibliografia Complementar

BRASIL. **Consolidação das Leis do Trabalho - CLT**. 30. ed. São Paulo: LTr ou Saraiva, 2003.

CARRION, V. **Comentários à Consolidação das Leis do Trabalho**. 26. ed. São Paulo: Saraiva, 2001.

ESTATÍSTICA (60 horas / 4 créditos)

Ementa:

Instrumentos básicos da metodologia estatística, familiarizando o aluno com os modelos estatísticos, modelos estes cada vez mais difundidos e necessários à solução de problemas práticos; múltiplas aplicações da matéria, nos campos de experimentação científica.

Bibliografia Básica

CRESPO, A. A. **Estatística Fácil**. São Paulo: Saraiva, 2000.

Bibliografia Complementar

FARBER, B., LARSON, R. **Estatística Aplicada**. São Paulo: Prentice Hall, 2004.

MONTEIRO, G. **Estatística Prática**. São Paulo: Saraiva, 1999

CONTABILIDADE GERENCIAL (30 horas / 2 créditos)

Ementa:

Noções básicas de Contabilidade. Usuários externos e internos da contabilidade. Contabilidade Gerencial. Diferença entre a contabilidade financeira e gerencial. Custos para a tomada de decisões. Análise do custo-lucro-volume. Planejamento financeiro. Orçamento financeiro.

Bibliografia Básica

ANTHONY, R. N., GOVINDARAJAN, V. **Sistemas de Controle Gerencial**. São Paulo, Atlas, 2002.

ATKINSON, A. A., BANKER, R., KAPLAN, R. S., YOUNG, S. M. **Contabilidade Gerencial**, São Paulo: Atlas, 2000

Bibliografia Complementar

PADOVEZE, C. L. **Controladoria Estratégica e Operacional**. São Paulo: Thompson Learning, 2003.

2.3 Fluxograma do Curso de Gastronomia

Diurno – 30 vagas / 1 entrada anual – 2012.1

1º Período	2º Período	3º Período	4º Período	5º Período	6º Período	7º Período	8º Período
Introdução a Alimentos (60h)	Microbiologia dos alimentos (60h)	Química culinária (60h)	Planejamento de cardápios (60h)	Estágio supervisionado I (90h)	Estágio supervisionado II (90h)	Estágio supervisionado III (90h)	Estágio supervisionado IV (270h)
História da Alimentação (30 h)	Métodos e técnicas conservação dos alimentos (60h)	Cozinha brasileira I (60h)	Cozinha brasileira II (60h)	Bebidas e Enogastonomia (60h)	Projeto de ambientação e <i>design</i> para restaurantes e similares (30h)	Gestão financeira aplicada a gastronomia (30h)	TCC II (30h)
Bromatologia (60 h)	Habilidades básicas de cozinha (60h)	Cozinha clássica I (60h)	Cozinha clássica II (60h)	Confeitaria e doçaria (60h)	Cozinha contemporânea internacional I (60h)	Cozinha contemporânea internacional II (60h)	
Segurança e Higiene do trabalho (30h)	Higiene e segurança dos alimentos (30s)	Plan. físico e organiz. dos serviços de alimentação (60h)	Gestão de pessoas (60h)	Banquetes e eventos (60h)	Panificação (60h)	TCC I (30h)	
Introdução a administração (60h)	Metodologia do trabalho científico (60h)	Economia aplicada à gastronomia (60h)	Empreendedorismo (30h)	Marketing (60h)	Ética profissional (60h)	Optativa (60h)	
Língua inglesa I (45h)	Língua inglesa II (60h)	Pesquisa aplicada a gastronomia (30h)	Espanhol I (60h)	Optativa (30h)	Optativa (60h)		
Introdução à Sociologia (60 h)	Optativa (30h)	Optativa (30h)	Optativa (30h)				
Total 345 horas 23 Créditos	Total 360 horas 24 Créditos	Total 360 horas 24 Créditos	Total 360 horas 24 Créditos	Total 360 horas 24 Créditos	Total 360 horas 24 Créditos	Total 270 horas 18 Créditos	Total 300 horas 20 Créditos
Carga horária total de 2835 horas							

Conteúdo Flexíveis = 120 horas

Carga Horária Total + Conteúdos Flexíveis = 2835 horas

■ Conteúdos Básicos

■ Conteúdos Básicos Profissionais

■ Conteúdos Complementares Obrigatórios

■ Conteúdos Complementares Optativas

■ Estágios Supervisionados