



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

BOLETIM DE SERVIÇO

(Art. 1º, Inciso 11, da Lei 4.965, de maio de 1966)
PORTARIA R/DP, Nº 519, de 11/08/1972

ANO LV – Nº033
João Pessoa, 28 de agosto de 2020

**EDIÇÃO DE
AGOSTO**

BOLETIM DE SERVIÇO

EXPEDIENTE



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

REITORA:

MARGARETH DE FÁTIMA FORMIGA MELO DINIZ

VICE-REITORA:

BERNARDINA MARIA JUVENAL FREIRE DE OLIVEIRA

PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO:

ALOÍSIO MÁRIO LINS SOUTO

PRÓ-REITOR DE GESTÃO DE PESSOAS

FRANCISCO RAMALHO DE ALBUQUERQUE

EDITOR DA UFPB**DIRETORA:**

IZABEL FRANÇA DE LIMA

SUPERVISORA DE ADMINISTRAÇÃO

GEISA FABIANE FERREIRA CAVALCANTE

SUPERVISOR DE EDITORAÇÃO:

ALMIR CORREIA DE VASCONCELLOS JUNIOR

SUPERVISOR DE PRODUÇÃO:

JOSÉ AUGUSTO DOS SANTOS FILHO

NORMAS PARA PUBLICAÇÃO NO BOLETIM DE SERVIÇO.

Para publicar no Boletim de Serviço da Universidade Federal da Paraíba (UFPB), o material deve ser entregue em arquivo aberto no formato Word, além de memorando pedindo sua publicação por correio eletrônico.

Período da entrega do material: de Sexta-feira a Terça-feira.

Dia da publicação: Quinta-Feira*.

*Materiais entregues depois Terça-feira serão publicados apenas no próximo número do BSE.

Todo material deve ser enviado somente pelo e-mail : boletim.servico.ufpb@reitoria.ufpb.br

Mais informações e esclarecimentos:

Editora Universitária

Almir Correia (Supervisor de Editoração)

E-mail: boletim.servico.ufpb@reitoria.ufpb.br

Fone: (83) 3216-7341 / (83) 3216-7147 / (83) 988597116

APRESENTAÇÃO

BOLETIM DE SERVIÇO ELETRÔNICO (BSE) - Veículo de comunicação institucional para publicação de Atos normativos e ordinários de caráter oficial. Editado pela EDITORA UNIVERSITÁRIA, está previsto na **Lei nº 4.965, de 05 de maio de 1966**, que dispõe sobre a publicação dos atos relativos aos servidores públicos civis do Poder Executivo.

O **BSE** é o instrumento utilizado para dar ao público conhecimento dos atos e procedimentos formais editados no âmbito da **Universidade Federal Paraíba (UFPB)**, atendendo ao princípio da publicidade, prescrito no art. 37 da Constituição Federal.1)

Seu conteúdo está organizado em conformidade com os assuntos administrativos rotineiros da Instituição, seguindo Instrução Normativa na **Portaria R/DP Nº 519, de 11 Agosto de 1972 da UFPB**.

8 bnEste periódico semanal é constituído por atos administrativos de natureza interna da Instituição, tais como: afastamentos, viagens à serviço, diárias, licenças, comunicações de férias, bem como outras vantagens cuja publicação é dispensável no Diário Oficial da União. Desta forma, o BSE é instrumento formal que objetiva transparência e, sobretudo, legalidade dos atos da administração da UFPB.

As portarias no âmbito da UFPB serão emitidas pelos responsáveis dos respectivos Conselhos Superiores, Reitoria, Pró-Reitorias, Núcleos e Superintendências, Centro de Ensino, Coordenações de Cursos de Graduação, Coordenações de Programas de Pós-graduação, Setores, Departamentos Acadêmicos, Unidades Acadêmicas.

Para publicar no Boletim de Serviço da Universidade Federal da Paraíba (UFPB), o material deve ser entregue em arquivo aberto no formato Word, não recebemos em PDF ou outro arquivo com imagem, além de memorando pedindo sua publicação por correio eletrônico.

Período da Entrega do Material: de Sexta-Feira a Terça-Feira.

Dia da Publicação: Quinta-Feira*.

*Materiais enviados na quarta ou quinta-feira serão publicados apenas no próximo número do BSE.

Atenciosamente;

(Art. 1º, Inciso 11, da Lei 4.965, de maio de 1966)
ALMIR CORREIA DE VASCONCELLOS JUNIOR
SUPERVISOR DE EDITORAÇÃO
PORTARIA R/DP, Nº 519, de 11/08/1972

CONSEPE/UFPB

PORTARIA DA REITORIA

RESOLUÇÃO Nº 23/2020

Aprova o Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Gastronomia do CTDR, Campus I da UFPB, desta Universidade.

O CONSELHO SUPERIOR DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO, da Universidade Federal da Paraíba, no uso de suas atribuições e tendo em vista o que deliberou em reunião realizada no dia 22 de junho de 2020 (Processo nº 23074.042936/2019-68), e

Considerando os critérios e os padrões de qualidade estabelecidos pela UFPB para formação de profissionais;

Considerando a importância de um Projeto Pedagógico dinâmico e atual que estará em constante processo de avaliação;

Considerando as justificativas apresentadas, pelos proponentes na reformulação do atual Projeto Político Pedagógico do Curso Graduação em Gastronomia do CTDR, Campus I, desta Universidade, no Processo nº 23074.042936/2019-68;

Considerando a Lei 9.394/96 - Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional - que orienta a elaboração curricular;

Considerando a Resolução 07/2010 CONSEPE/UFPB – Normas de elaboração e reformulação do Projeto Pedagógico dos Cursos de Graduação da UFPB;

Considerando a Lei nº.10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a disciplina Língua Brasileira de Sinais – Libras;

Considerando a Resolução que regulamenta a oferta da disciplina de Libras nº 45/2010 CONSEPE/UFPB;

Considerando a Resolução CONSEPE/UFPB 16/2015, que aprova o Regulamento dos Cursos Regulares de Graduação da Universidade Federal da Paraíba.

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar o Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Gastronomia do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional – CTDR, Campus I, desta Universidade.

§1º. Compreende-se o Projeto Pedagógico do Curso como sendo o conjunto de ações sócio-políticas e técnico-pedagógicas relativas à formação profissional que se destina a orientar a concretização curricular do referido Curso.

§2º. As definições relativas aos objetivos do Curso, perfil profissional, competências, atitudes e habilidades, e campo de atuação dos formandos encontram-se relacionadas no Anexo I.

Art. 2º O Curso de Graduação em Gastronomia, tem como finalidade conferir o grau de Bacharel aos alunos que cumprirem as determinações constantes da presente Resolução.

Art. 3º O Curso de Graduação em Gastronomia, terá a duração mínima de 08 (oito) períodos letivos e duração máxima de 12 (períodos) períodos letivos e o currículo será integralizado em 3.060 (três mil e sessenta) horas/aula correspondentes a 204 (duzentos e quatro) créditos nos turnos matutino e vespertino.

§1º. Será permitida a matrícula em no máximo 25 (vinte e cinco) e no mínimo 16 (dezesesseis) créditos por período letivo.

Art. 4º. A composição curricular, integrante do Projeto Pedagógico, resulta de conteúdos fixados de acordo com as especificações abaixo, que são desdobrados conforme especificado no [Anexo II](#).

CONTEÚDOS CURRICULARES	CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA	%
1.Conteúdos Básicos Profissionais	128	1920	62,75%
Conteúdos Básicos Profissionais Obrigatórios	96	1440	47,06%
Estágios Supervisionados Obrigatórios	32	480	15,69%
2.Conteúdos Complementares	76	1140	37,25%
Conteúdos Complementares Obrigatórios	48	720	23,53%
Conteúdos Complementares Optativos	16	240	7,84%
Conteúdos Complementares Flexíveis	12	180	5,88%
TOTAL	204	3060	100,00%

Art 5º. As modalidades de componentes curriculares serão as seguintes:

I – disciplinas;

II – atividades;

- a) atividades de iniciação à pesquisa e/ou extensão;
- b) seminários - discussões temáticas;
- c) atividades de monitoria;
- d) elaboração de trabalho de conclusão de curso;
- e) participação em projetos de iniciação científica e extensão;
- f) participação em eventos;
- g) oficinas e congêneres;

III – estágios.

§1º. Os Estágios Supervisionados para o Curso de Graduação em Gastronomia, terão duração de 480 horas, correspondentes a 32 créditos.

§2º. Nos Conteúdos Complementares Obrigatórios serão incluídas as disciplinas que incorporam conteúdos de Metodologia do Trabalho Científico e Pesquisa Aplicada, que constituirão a base para o desenvolvimento do Trabalho de Conclusão do Curso (TCC).

§3º. As modalidades de componentes previstas nos incisos II e III poderão ser utilizadas como conteúdos complementares flexíveis e serão regulamentados pelo Colegiado do Curso para fins de integralização curricular.

§4º. O componente curricular Educação das Relações Étnico-Raciais será desenvolvido como conteúdo transversal, dentro dos componentes curriculares Sociologia Aplicada à Gastronomia, Gastronomia Brasileira, Gastronomia Paraibana, Gastronomia das Américas, Gastronomia Asiática e Africana e História da Alimentação, conforme ementas constantes no Anexo IV desta Resolução.

Art. 6º O Curso adotará o regime acadêmico de créditos.

Parágrafo único. A estruturação curricular, resultante da lógica de organização do conhecimento, em semestres letivos, será feita conforme especificado no Anexo III.

Art. 7º. O Projeto Político-Pedagógico de que trata a presente Resolução será acompanhado e avaliado pelo Colegiado do Curso e pelo Núcleo Docente Estruturante.

Art. 8º. Serão vedadas alterações, num prazo inferior a 08 (oito) períodos letivos, ressalvados os casos de adaptação às normas emanadas pelo CNE e pelo CONSEPE, considerando também as emergências sócio-político-educativas.

Art. 9º. Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Conselho Superior de Ensino, Pesquisa e Extensão da Universidade Federal da Paraíba, em João Pessoa, 18 de agosto de 2020.

MARGARETH DE FÁTIMA FORMIGA MELO DINIZ
Presidente



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

BOLETIM DE SERVIÇO

(Art. 1º, Inciso 11, da Lei 4.965, de maio de 1966)
PORTARIA R/DP, Nº 519, de 11/08/1972

ANEXO I à Resolução nº 23/2020 do CONSEPE, que aprova o Projeto Pedagógico do Curso de Gastronomia do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional – CTDR, Campus I da UFPB.**Definições do Curso****1. Objetivo do Curso**

O objetivo do curso é formar Bacharéis em Gastronomia aptos a gerenciar processos e pessoas em diferentes setores e segmentos sociais, públicos e privados, interligados com ações gastronômicas e alimentares.

O curso, até o momento, ainda não possui Diretrizes Curriculares Nacionais, porém o Bacharel em Gastronomia pela UFPB será capacitado na sua formação profissional contemplando os seguintes objetivos:

- Gestão Empreendedora na Gastronomia – visa possibilitar aos alunos ter conhecimentos específicos nas áreas funcionais de gestão (produção, gestão de pessoas, marketing e finanças) para que sejam capazes de atuar 7 Universidade Federal da Paraíba - UFPB Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Gastronomia como gestores de seus empreendimentos ou na assessoria de organizações públicas e privadas no setor gastronômico;
- Gastronomia e Cultura – possibilitar aos discentes o conhecimento e vivência em torno dos aspectos científicos e culturais os quais englobam a gastronomia num contexto geral, com o objetivo de desenvolver habilidades tanto técnicas quanto artísticas que possam ser aplicadas no cotidiano de sua profissão;
- Ciência e Tecnologia de Alimentos – permitir que os alunos aprendam a empregar procedimentos técnicos e científicos necessários à manipulação, produção de alimentos e preparação de pratos. Ainda, aplicar as técnicas estudadas na criação e inovação de alimentos e bebidas, proporcionar prazer gustativo, além da segurança alimentar. E minimizar o desperdício e os resíduos, procurando atenuar os impactos gerados na sua atuação.

2. Perfil do Profissional

No Brasil, não existe ainda regulamentação para a profissão de gastrônomo, bem como inexistem Conselhos Federais e Regionais para legislar acerca das atribuições do exercício profissional desta classe. Porém, existe uma Resolução Normativa do Conselho Federal de Administração (CFA), nº 506 de 11 de maio de 2017, que autoriza o registro profissional neste conselho de bacharéis da área de hospitalidade (Hotelaria e Turismo). Desta forma, espera-se que em breve o CFA regulamente também a profissão de Bacharel em Gastronomia, por se tratar de campo conexo à Administração.

O curso de graduação em Gastronomia se propõe a formar bacharéis com sólida formação inter e multidisciplinar capazes de atuar na Gestão dos Empreendimentos Gastronômicos, Cultura, Ciência dos Alimentos e Técnicas de Preparo em Alimentos, com capacidade e aptidão para compreender as questões éticas, humanísticas e de preservação do meio ambiente, aplicando o conhecimento relacionado à gestão 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.

3. Competências Atitudes e Habilidades

O curso de Gastronomia deverá promover o desenvolvimento das competências gerais no Bacharel em Gastronomia, focando na formação de profissionais criativos e empreendedores, podendo atuar nos setores público e privado, no gerenciamento de custos, de pessoas, de preparo de alimentos e bebidas, nas diferentes modalidades de serviços em gastronomia, respeitando as características socioculturais e a preservação ambiental, tendo como base a promoção dos princípios científicos de diversas áreas do conhecimento. Ademais, buscar-se-á ofertar condições de ensino e de aprendizagem que o Bacharel em Gastronomia possa desenvolver as seguintes competências específicas:

- Administrar empreendimentos gastronômicos: aplicando o planejamento, a organização e o controle das atividades relacionadas ao preparo de alimentos e bebidas em unidades de produção, valorizando aspectos socioculturais e ambientais, de acordo com os princípios da segurança alimentar;

- Desenvolver, assessorar e prestar consultoria em projetos na área de gestão e gastronomia, a órgãos, empresas e instituições;
- Planejar e executar estudos mercadológicos para analisar a viabilidade de implantação de um empreendimento no setor de gastronomia;
- Gerenciar as relações de venda com os clientes;
- Controlar a qualidade no processo de produção de alimentos e bebidas considerando os aspectos sensoriais, higiênico-sanitários, histórico-culturais, nutricionais, físico-químicos, de segurança do trabalho e socioambiental;
- Compreender as questões científicas, técnicas, sociais, econômicas e culturais relacionadas a área de gastronomia;
- Contribuir para a formação humanística, profissional e a sistematização dos saberes em gastronomia;
- Gerenciar a logística desde a recepção dos alimentos e seu acondicionamento dentro das normas de higiene;
- Assimilar contínuos e novos conhecimentos do setor gastronômico regional, nacional e internacional;
- Gerenciar e operacionalizar eventos gastronômicos;
- Cuidar e controlar a limpeza da despensa e cozinha antes, durante e após os serviços;
- Conhecer o funcionamento dos diversos utensílios e equipamentos presentes na cozinha;
- Planejar cardápios, montagem e finalização de pratos;
- Atuar com ética, compromisso e responsabilidade social, em consonância com normas e legislação vigentes

4. Campo de Atuação Profissional

O avanço tecnológico e a reorganização do mercado de alimentos e bebidas em processo no Brasil levaram a uma grande expansão e valorização do setor gastronômico. O Bacharel em Gastronomia poderá atuar como gestor 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 atuar também como: personal chef, consultor gastronômico e em ensino e pesquisa. Além disso, o curso capacitará profissionais para atuarem na área de alimentação: na gestão e inovação em serviços, em pesquisa, na produção de refeições e no desenvolvimento de produtos. O aluno começa a conhecer o mercado de trabalho por meio do Estágio Curricular Supervisionado.

(Art. 1º, Inciso 11, da Lei 4.965, de maio de 1966)
PORTARIA R/DP, Nº 519, de 11/08/1972

ANEXO II à Resolução nº 23/2020 do CONSEPE, que aprova o Projeto Político-Pedagógico do Curso de Gastronomia, do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional – CTDR, Campus I da UFPB.

- COMPOSIÇÃO CURRICULAR –

1. Conteúdos Básicos Profissionais			
Disciplinas	Créditos	Carga horária	Pré-requisitos
Introdução à Alimentos	4	60	
Higiene dos Alimentos	4	60	
Habilidades Básicas de Cozinha	4	60	
Bromatologia	4	60	
Microbiologia dos Alimentos	4	60	
Métodos de Conservação dos Alimentos	4	60	
Gastronomia Francesa	4	60	
História da Alimentação	4	60	
Bioquímica dos Alimentos	4	60	
Gastronomia Brasileira	4	60	
Organização e Operacionalização nos Serviços de Alimentação	4	60	
Planejamento de Cardápios	4	60	
Gastronomia Italiana	4	60	
Gastronomia Paraibana	4	60	
Gastronomia das Américas	4	60	
Confeitaria e Doçaria	4	60	
Panificação	4	60	
Gastronomia Alternativa	4	60	
Bebidas	4	60	
Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas	4	60	
Banquetes e Eventos	4	60	
Gastronomia Europeia	4	60	
Enologia	4	60	
Gastronomia Asiática e Africana	4	60	
Estágio Supervisionado I	12	180	
Estágio Supervisionado II	20	300	
TOTAL:	128	1920	
2. Conteúdos Complementares			
2.1 Conteúdos Complementares Obrigatórios			
Disciplinas	Créditos	Carga horária	Pré-requisitos
Introdução à Administração	4	60	
Língua Francesa Instrumental I	4	60	

Metodologia do Trabalho Científico	2	30	
Pesquisa Aplicada à Gastronomia	2	30	
Introdução às Finanças	4	60	
Gestão de Pessoas	4	60	
Sociologia Aplicada à Gastronomia	4	60	
Gestão Financeira Aplicada à Gastronomia	4	60	
Português Instrumental	4	60	
Marketing	4	60	
Empreendedorismo Gastronômico	4	60	
Trabalho de Conclusão de Curso I	4	60	
Trabalho de Conclusão de Curso II	4	60	
TOTAL:	48	720	

2.2 Conteúdos Complementares Optativos (Carga Horária Mínima de 240 horas ou 16 créditos de componentes de quaisquer dos eixos abaixo)

EIXO I: Ciência e Tecnologia dos Alimentos

Disciplinas	Créditos	Carga horária	Pré-requisitos
Ciência das Massas Artesanais	2	30	
Tecnologia de Leite e Derivados	2	30	
Tecnologia de Vegetais	2	30	
Tecnologia Cervejeira	2	30	
Ciência e Tecnologia de Carnes e Derivados	2	30	
Introdução à Toxicologia dos Alimentos	2	30	

EIXO II: Cultura e Gastronomia

Disciplinas	Créditos	Carga horária	Pré-requisitos
Gastronomia e Desenvolvimento Regional	2	30	
Gastronomia das Plantas Alimentícias Não-Convencionais	2	30	
Confeitaria Brasileira	2	30	
Fermentação Natural na Panificação	2	30	
Gastronomia Molecular	2	30	
Gastronomia Hospitalar	6	90	
Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS	2	30	
Antropologia Cultural	4	60	

EIXO III: Gestão de Negócios em Gastronomia

Disciplinas	Créditos	Carga horária	Pré-requisitos
Economia Aplicada à Gastronomia	2	30	
Estatística Aplicada à Gastronomia	2	30	
Neurociência e o Comportamento do Consumidor	2	30	
Felicidade	4	60	
Consultoria em Serviços de Alimentação	2	30	

2.3 Conteúdos Complementares Flexíveis

Tópicos Especiais em Gastronomia	12	180	
TOTAL:	12	180	

ANEXO III à Resolução nº 23/2020 do CONSEPE, que aprova o Projeto Pedagógico do Curso de Gastronomia, do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional – CTDR, Campus I da UFPB.

- FLUXOGRAMA -

1º período	2º período	3º período	4º período	5º período	6º período	7º período	8º período
Introdução à Administração 60h	Introdução às Finanças 60h	Gestão de Pessoas 60h	Gestão Financeira Aplicada à Gastronomia 60h	Marketing 60h	Empreendedorismo Gastronômico 60h	TCC I 60h	TCC II 60h
Introdução à Alimentos 60h	Bromatologia 60h	Bioquímica dos Alimentos 60h	Gastronomia Italiana 60h	Confeitaria e Doçaria 60h	Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas 60h	Estágio Supervisionado I 180h	Estágio Supervisionado II 300h
Higiene dos Alimentos 60h	Microbiologia dos Alimentos 60h	Gastronomia Brasileira 60h	Gastronomia Paraibana 60h	Panificação 60h	Banquetes e Eventos 60h	Gastronomia Asiática e Africana 60h	
Habilidades Básicas de Cozinha 60h	Métodos de Conservação dos Alimentos 60h	Planejamento de Cardápios 60h	Gastronomia das Américas 60h	Gastronomia Alternativa 60h	Gastronomia Europeia 60h	Optativa 60h	
Língua Francesa Instrumental I 60h	Gastronomia Francesa 60h	Organização e Operacionalização nos Serviços de Alimentação 60h	Português Instrumental 60h	Bebidas 60h	Enologia 60h		
Metodologia do Trabalho Científico 30h	História da Alimentação 60h	Sociologia Aplicada à Gastronomia 60h	Optativa 60h	Optativa 60h	Optativa 60h		
Pesquisa aplicada à Gastronomia 30h							
24 créditos	24 créditos	24 créditos	24 créditos	24 créditos	24 créditos	24 créditos	24 créditos
360 horas	360 horas	360 horas	360 horas	360 horas	360 horas	360 horas	360 horas
Conteúdos Complementares Flexíveis (a serem integralizados ao longo do curso) = 180 horas (12 créditos)							
Carga Horária Total: 3060 horas (204 créditos)							

(Art. 1º, Inciso 11, da Lei 4.965, de maio de 1966)
PORTARIA R/DP, Nº 519, de 11/08/1972

ANEXO IV à Resolução nº 23/2020 do CONSEPE, que aprova o Projeto Pedagógico do Curso de Gastronomia, do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional – CTDR, Campus I da UFPB.

- EMENTÁRIO -

DISCIPLINA
INTRODUÇÃO À ALIMENTOS Obrigatória - 60 horas / 04 créditos
EMENTA
Conceitos básicos sobre alimentos, alimentação, sustentabilidade e produção de alimentos, nutrientes, nutrição. Carboidratos, lipídeos e proteínas: conceitos, estrutura química e propriedades. Vitaminas e Sais minerais: Conceitos, alterações pós colheita/processamento, fontes alimentares, estrutura química e principais funções fisiológicas. Trato gastrointestinal humano: reconhecimento dos principais elementos anatômicos, funcionamento do sistema e processos digestivo, absorção e metabólico dos macronutrientes. Rotulagem de alimentos: geral e nutricional.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. BRASIL. Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 ANVISA/MS. Aprova o “Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados”. Órgão emissor: ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Disponível em: www.anvisa.gov.br ;
2. KRAUSE, L. M. V. MAHN. Alimentos, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca, 2005.
3. RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. Química de Alimentos. 2. ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2007.
4. WHITNEY, E.; ROLFES, S. R. Nutrição 1 – Entendendo os nutrientes. São Paulo: Cengage Learning, 2008 v. ISBN 9788522105991.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1. BRASIL. Lei nº 10674, de 16/05/2003. Obriga que todos os alimentos industrializados deverão conter em seus rótulos as inscrições “Contém Glúten” ou “Não contém glúten. Presidência da República, 2003;
2. BRASIL. RDC nº 340, de 13/12/2005 ANVISA/MS. Determina que “As empresas fabricantes de alimentos que contenham na sua composição o corante tartrazina (INS 102) devem obrigatoriamente declarar na rotulagem, na lista de ingredientes, o nome do corante tartrazina por extenso”. Órgão emissor: ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Disponível em: www.anvisa.gov.br ;
3. BRASIL. RDC nº 360, de 23/12/2003 ANVISA/MS. Aprova “Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional”. Órgão emissor: ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Disponível em: www.anvisa.gov.br .
4. BRASIL. RDC Nº 26, DE 2 DE JULHO DE 2015. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Órgão emissor: ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Disponível em: www.anvisa.gov.br .
5. Tabela brasileira de composição de alimentos / NEPA – UNICAMP. Campinas: São Paulo. 4. ed. rev. e ampl., 161p., 2011.
6. Tabelas de Composição Nutricional dos Alimentos Consumidos no Brasil – Pesquisa de Orçamento familiares 2008 – 2009. Órgão emissor: Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. Rio de Janeiro, 2011.
DISCIPLINA
HIGIENE DOS ALIMENTOS Obrigatória - 60 horas / 04 créditos
EMENTA
Perigos em Alimentos. Critérios de segurança em cada etapa da produção. Princípios gerais de higienização. Boas Práticas de Fabricação. Procedimentos Operacionais Padronizados. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. Aspectos gerais de higiene e saúde do manipulador.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. FORSYTHE, STEPHEN J. Microbiologia da Segurança dos Alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2013.

2. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Sistema de Gestão: Qualidade e Segurança de Alimentos . 1 ed. Barueri, SP: Manole, 2012.
3. GERMANO, P. M. L., GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária dos Alimentos . Ed. Manole, 4 edição, 2011.
4. SILVA JÚNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos . São Paulo: Varela, 1995.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução – RDC No 216, de 15 de Setembro de 2004 . Estabelece procedimentos de boas Práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 setembro de 2004.
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC no 275, de 21 de outubro de 2002 . Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores industrializadores de alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 2002.
3. VIEIRA, Marta Neves Campanelli Marçal. Gestão de Qualidade na Produção de Refeições: Série Nutrição e Metabolismo . Guanabara Koogan, 1a ed., 2012.
4. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução – RDC No 43, de 1 de Setembro de 2015 . Dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa. Diário Oficial da União No 168, Brasília, DF, 02 setembro de 2015.
5. ASSIS, L. Alimentos seguros: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição . 1 ed. São Paulo, SP: SENAC, 2017.

DISCIPLINA**HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA**

Obrigatória - 60 horas, sendo 30 h teóricas e 30 h práticas (laboratório)

4 créditos

EMENTA

Conhecer bases aromáticas, ligações, fundos e os molhos básicos. Cargos, funções, atribuições do setor de cozinha e terminologia básica. Identificar os diversos tipos de equipamentos e utensílios. Procedimentos de *Mise en place*. Métodos de cocção. Montagem, apresentação e decoração de pratos. Cortes básicos em carnes, aves, peixes e frutos do mar. Cortes em vegetais. Conhecer os diversos tipos de condimentos, especiarias e ervas aromáticas. Destacar ações sustentáveis na prática da cozinha. Integração cultural na evolução da cozinha.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. BARRETO, R.L.P **Passaporte para o sabor**. 8ª Edição. São Paulo: Editora Senac, 2010.
2. **Chef profissional, Instituto Americano de Culinária**. 4ª Edição. São Paulo: Editora Senac, 2011.
3. SABESS, M. **Técnicas de cozinha profissional**. 3ª edição. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. FREIXA, D. CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 2ª Edição. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional, 2013.
2. GISSLEN W. **Culinária Profissional – Le Cordon Bleu**. 6ª Edição. Editora Morole, 2011.
3. HOBDA, C. DENBURY, J. **Segredo da apresentação de pratos – Food Styling passo a passo**. Editora Marco Zero, 2011.
4. KÖVESI, B. SIFFERT, C. CREMA, C. MARTINOLI, G. **400g Técnicas de cozinha**. São Paulo: Editora Companhia Editora Nacional, 2007.
5. ATALA, A. **Escoffianas brasileiras**. São Paulo, Editora Larousse, 2008.

DISCIPLINA**BROMATOLOGIA**

Obrigatória - 60 horas, sendo 45 h teóricas e 15 h práticas (laboratório)

4 créditos

EMENTA
Introdução à Bromatologia; Análise de Alimentos; Conceito, composição química, aspectos bioquímicos e características físico-químicas dos alimentos de origem animal e vegetal; Fraudes em alimentos; Aditivos alimentares.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos . 2. ed, 2003.
2. MONTEBELLO, N. P. ,ARAÚJO, W. M C , BOTELHO, R. B A. Alquimia dos Alimentos - Série Alimentos e Bebidas , v.2, Ed. Senac, Brasília, 2007.
3. SILVA, C.O.; PARCIAL, G.B.; TASSI, E.M.M. Ciência dos Alimentos: princípios da bromatologia . 1ª ed. Ed. Rubio, 2017.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1. BOBBIO, P.A.;BOBBIO, F.O. Química do processamento de alimentos . 3ª edição, Varela, São Paulo, 2001.
2. CÂNDIDO, L. M. C., CAMPOS, A.M. Alimentos para fins especiais: dietéticos . Liv. Varela, São Paulo. 1996.
3. WHITNEY, E., ROLFES, S. R. Nutrição 2 - Entendendo os Nutrientes . Editora Cengage Learning. 1ª edição. 2008.
4. FENNEMA, O. R. Química de los alimentos . Ed. Acirbia, Zaragoga, Espanha, 2000.
5. SALINAS, R. D. (2002). Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia . 3 edição. Editora Artmed, Porto Alegre, 2002.

DISCIPLINA
MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS Obrigatória - 60 horas, sendo 45 h teóricas e 15 h práticas (laboratório) 4 créditos
EMENTA
Fatores limitantes à proliferação de microrganismos em alimentos. Grupos de microrganismos de importância em alimentos. Contaminação microbiana dos alimentos. Microrganismos indicadores da qualidade microbiológica de alimentos. Etapas de Elucidação de Surtos.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos . São Paulo: Atheneu, 2006.
2. SILVA JÚNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos . São Paulo: Varela, 1995.
3. JAY. JAMES M. Microbiologia de Alimentos . Porto Alegre: Artemed, 2005.
4. Forsythe, Stephen J. Microbiologia da Segurança dos Alimentos . Porto Alegre: Artmed, 2013
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1. GERMANO, P. M. L., GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária dos Alimentos . Ed. Manole, 4 edição, 2011.
2. RIEDEL, G. Controle Sanitário dos Alimentos . Atheneu, 2ª edição. 1996.
3. Ribeiro, Bernardo Dias; Perreira, K. S; Nascimento, R. P do; Coelho, M. A. Z. Microbiologia Industrial: alimentos . Volume 2 . 1 Edição. Rio de Janeiro. Elsevier, 2018.
4. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Sistema de Gestão: Qualidade e Segurança de Alimentos . 1 ed Barueri, SP: Manole, 2012.
5. HAJDENWURCEL, JUDITH REGINA. Atlas de Microbiologia de Alimentos Fotográfico . Fonte e Comunicações Editora LTDA, São Paulo, 2004.

DISCIPLINA
MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS Obrigatória - 60 horas, sendo 30 h teóricas e 30 h práticas (laboratório) 4 créditos

EMENTA
Histórico e conceito de conservação dos alimentos. Conservação dos alimentos pelo uso do calor. Conservação dos alimentos pela ausência de calor. Conservação de alimentos por concentração e desidratação. Conservação por defumação. Conservação pela salga. Conservação pelo uso da adição de açúcar. Conservação pelo uso de aditivos. Conservação por Fermentação. Novas tecnologias (Irradiação e alta pressão hidrostática). Embalagens na Indústria de alimentos.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. GAVA, A. J. et al. Tecnologia de Alimentos . São Paulo: Nobel, 2009.
2. CAMPBELL-PLAT, G. Ciência e Tecnologia de Alimentos . 1ªed. Manole. 2015.
3. OETTERER, M. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos . 1ªed. Manole, 2006.
4. FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de Alimentos . 2ªed. Porto Alegre: Artmed. 2006.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1. MONTEIRO, V. Higiene, Segurança, Conservação e Congelação de Alimentos . 4ªed. Ed.Lidel-Zamboni. 2012.
2. EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos . 2ªed. São Paulo: Atheneu, 2003.
3. NESPOLO, C. R. et al. Prática em Tecnologia de Alimentos . Porto Alegre: Artmed. 2015.
4. ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos: Componentes dos alimentos e processos . vol.1, 2009.
5. ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos - Alimentos de origem Animal . vol.2. Porto Alegre: Artmed, 2009.

DISCIPLINA
GASTRONOMIA FRANCESA Obrigatória - 60 horas, sendo 30 h teóricas e 30 h práticas (laboratório) 4 créditos
EMENTA
Estudo teórico e prático da gastronomia Francesa. Gastronomia tradicional das principais regiões da França. Destaque de ações sustentáveis na prática da cozinha. Integração cultural na evolução da cozinha.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. BARRETO, R.L.P Passaporte para o sabor . 8ª Edição. São Paulo: Editora Senac, 2010.
2. Chef profissional, Instituto Americano de Culinária . 4ª Edição. São Paulo: Editora Senac, 2011.
3. FREIXA, D. CHAVES, G. Gastronomia no Brasil e no mundo . 2ª Edição. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional, 2013.
4. SABESS, M. Técnicas de cozinha profissional . 3ª edição. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2014.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1. Fundamentos Culinários – Receitas Clássicas – Le Cordon Bleu . Editora Cengage Learning, 2012.
2. GISSLEN W. Culinária Profissional – Le Cordon Bleu . 6ª Edição. Editora Morole, 2011.
3. KÖVESI, B. SIFFERT, C. CREMA, C. MARTINOLI, G. 400g Técnicas de cozinha . São Paulo: Editora Companhia Editora Nacional, 2007.
4. ATALA, A. Escoffianas brasileiras . São Paulo, Editora Larousse, 2008.
5. JAMES, K. Escoffier: o rei dos chefs . São Paulo, Editora Senac, 2008.

DISCIPLINA
HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO Obrigatória - 60 horas 4 créditos
EMENTA
Conceitos básicos em gastronomia. Relação biológica, cultural, social e econômica do homem com o alimento. Relações étnico-raciais. Evolução da gastronomia: da Pré História à Idade Contemporânea. Tendências contemporâneas da Gastronomia.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. FLANDRIN, J.L.; MONTANARI, M. História da Alimentação . São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
2. FRANCO, A. De caçador a gourmet: Uma história da Gastronomia . São Paulo: SENAC, 5ª Edição, 2010.
3. FREIXA, D.; CHAVES, G. Gastronomia no Brasil e no Mundo . Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2009. 304 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. ALBERT, J.M. **As mesas do poder: Dos banquetes gregos ao eliseu**. São Paulo: Editora SENAC, 2011. 304p.
2. BRILLAT, S. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 2005. 379p.
3. TALLET, P. **História da cozinha faraônica: A alimentação no Egito antigo**. São Paulo: Editora SENAC, 2005. 231p.
4. DORIA, C.A. **A formação da culinária brasileira**. São Paulo: 3 Estrelas, 2014.
5. MONTANARI, M. **Comida como Cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

DISCIPLINA**BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS**

Obrigatória - 60 horas, sendo 45 h teóricas e 15 h práticas (laboratório)
4 créditos

EMENTA

Bioquímica de Vegetais: Fisiologia e metabolismo vegetal; Escurecimento Enzimático. Bioquímica da carne: Estrutura do tecido músculo-esquelético; Alterações post-mortem no músculo; Carnes PSE (pale, soft-exsudative) e DFD (dark, firm, dry); Transformações bioquímicas na coloração da carne; Alterações na carne processada. Bioquímica de leite e ovos: Propriedades das proteínas, enzimas e alterações durante o processamento; Transformações bioquímicas em carboidratos. Proteínas: Transformações e funcionalidade. Enzimas. Lipídeos: Rancificação e oxidação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. DAMODARAN, S., PARKIN, K. L., FENNEMA, O. R. **Química de Alimentos de Fennema**. Ed. ARTMED, 2010.
2. ESKIN, M.N.A.; SHAHIDI, F. **Bioquímica de Alimentos**. São Paulo: Elsevier, 3ª Edição, 2015.
3. RIBEIRO, E. P., SERAVALLI, A. G. **Química de alimentos**. Ed. Edgard Blucher, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. ARAUJO, W. M. C., MONTEBELLO, N. P., BOTELHO, R. B. A., BORGIO, A. B. **Alquimia dos alimentos**. Brasília: Ed. SENAC, 2007.
2. CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A.B. **Pós-Colheita de Frutas e Hortaliças - Fisiologia e Manuseio**. Lavras: Editora da UFPA, 2005.
3. LAJOLO, F.M.; MERCADANTE, A.Z. **Química e Bioquímica de Alimentos**. Vol.2. Rio de Janeiro, Atheneu, 2018.
4. LIMA, U.A. **Matérias-primas dos alimentos**. São Paulo: Blucher, 2010.
5. ARAUJO, J.M.A **Química de Alimentos Teoria e Prática**. 5ª Ed, Viçosa, Editora UFV, 2011.

DISCIPLINA**GASTRONOMIA BRASILEIRA**

Obrigatória - 60 horas, sendo 30 h teóricas e 30 h práticas (laboratório)
4 créditos

EMENTA

Gastronomia e culinária das Regiões Norte, Nordeste, Sudeste, Centro Oeste, Sul do Brasil. História, cultura, influências indígenas, europeias, africanas e as relações étnico raciais presentes na cozinha brasileira. Reconhecimento de alimentos nativos ou exóticos, técnicas clássicas e contemporâneas, pratos típicos e autorais, sob a égide da agroecologia e a sustentabilidade.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. DÓRIA, C. A. **A formação da culinária brasileira**. São Paulo, Publifolha, 2014.
2. FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 3ª ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2017.
3. CAVALCANTI, P. **A Pátria nas Panelas: História e Receitas da Cozinha Brasileira**. 11ª ed. São Paulo: SENACSP, 2017.
4. ATALA, A. **D O M – Redescobrimos ingredientes brasileiros**. São Paulo: Melhoramentos, 2013.
5. TRAJANO, A.L. **Cardápios do Brasil**. São Paulo: Senac, 2013.
6. CHAVES, G., FREIXA, D. **Larousse da Cozinha Brasileira- Raízes e culturais da nossa terra**. São Paulo: Larousse, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. ATALA, A.; DÓRIA, C. A. **Com unhas, dentes & cuca: prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos**. São Paulo, Senac SP, 2008.
2. BELLUZZO, R.; ARROYO, L. **Arte da cozinha brasileira**. São Paulo: Unesp, 2013.
3. MARION, J. C. **Contabilidade empresarial**. 13ª ed. São Paulo: Editora Atlas, 2008.
4. ZARVOS, N. **Multissabores: a formação da gastronomia brasileira**. São Paulo: SENAC, 2003.
5. LODY, R. **A virtude da gula: pensando a cozinha brasileira**. São Paulo: SENAC, 2014.
6. CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. 4ª ed. São Paulo: Globo, 2011.
7. TRAJANO, A.L. **Misture a Gosto: Glossário de Ingredientes do Brasil**. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2015.
8. TRAJANO, A.L. **Básico - Enciclopédia de Receitas do Brasil**. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2017.

DISCIPLINA**PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS**

Obrigatória - 60 horas, sendo 36 h teóricas e 24 h práticas (laboratório)
4 créditos

EMENTA

Padronização de receitas: fichas técnicas e indicadores. Previsão quantitativa de gêneros. Conceitos e regras gerais para elaboração de cardápios. Legislação para cardápios. Engenharia de cardápios. Sustentabilidade na elaboração de cardápios.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. SILVA, S. C. S.; MARTINEZ, S. **Cardápio: guia prático para elaboração**. 3 ed. São Paulo: ROCA, 2014.
2. TEICHMANN, I. M. **Cardápios: técnicas e criatividade**. 7 ed. Porto Alegre: EDUCS, 2009.
3. BARRETO, R. L. P. **Passaporte para o Sabor**. 8 ed. São Paulo: Editora SENAC, 2010.
4. BRAGA, R. M. M. **Gestão da Gastronomia. Custos, Formação de Preços, Gerenciamento e Planejamento do Lucro**. Ed. senac, 5 edição, 2017.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. RODRIGUES, E. L.; MAGALHÃES, S. G. **Fichas de Preparações e Análise do Valor Nutricional**. Ed. Rubio, 2015.
2. FONSECA, M. T. **Tecnologias Gerenciais de Restaurantes**. Ed. SENAC, 2000.
3. GAMBARDELLA, A. M. D.; LOPES, J. A. C. **Restaurantes Sustentáveis. Um Futuro em Comum**. São Paulo: Ed. Atheneu, 2015.
4. MEZOMO, I. B. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração**. 6 ed. São Paulo: Manole, 2014.
5. PHILIPPI, S. T.; COLUCCI, A. C. A. **Nutrição e Gastronomia**. 1 ed. São Paulo: Manole, 2018.

DISCIPLINA**ORGANIZAÇÃO E OPERACIONALIZAÇÃO NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**

Obrigatória - 60 horas
4 créditos

EMENTA

Organização dos espaços de um restaurante; brigada; serviço de comida; serviço de bebidas. Organização das áreas da cozinha; fluxo; equipamentos; brigada; rotina. Descarte dos resíduos e reciclagem. Dimensionamento de áreas; dimensionamento de pessoal; dimensionamento de equipamento; classificação ABC.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CASTELLI, G. **Gestão Hoteleira**. São Paulo: Saraiva, 2. Ed., 2012.
2. MEZOMO, I. B. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração**. São Paulo: Manole, 6 Ed., 2004.
3. TEIXEIRA, S. F. M. G. **Administração aplicada à unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 1997.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. ARAÚJO, M. O. D.; GUERRA, T. M. M. **Alimentos “per capita”**. Editora UFRN, 2007, 324 p.
2. BALLARIN, O. **Novos horizontes na produção de alimentos do Nordeste**. São Paulo: Fundação Salim Farah Maluf, 1998.
3. DAVIES, C. A. Alimentos e bebidas. Caxias do Sul: Edues. 3 ed. 2007
4. MARICATO, P. Como montar e administrar bares e restaurantes. São Paulo: Senav São Paulo. 2001
5. ZANELLA, L. C. Instalação e administração de restaurantes. São Paulo: Metha. 2007

DISCIPLINA**GASTRONOMIA ITALIANA**

Obrigatória - 60 horas, sendo 30 h teóricas e 30 h práticas (laboratório)

4 créditos

EMENTA

A Cozinha Italiana de Norte a Sul e suas principais influências culinárias e gastronômicas no contexto histórico. Principais entradas, primeiros pratos, segundos pratos, pães, vinhos e sobremesas. Características dos principais ingredientes de acordo com a regionalidade à luz do movimento “Slow Food”.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. ZAVAN, L. **Larousse da Cozinha Italiana**. São Paulo: Editora Larousse do Brasil, 2006.
2. PIRAS, C.; MEDGLIANI, E. **Culinária Italiana: Especialidades Italianas**. São Paulo, Konemann, 2000.
3. HAZAN, Marcella. **Fundamentos da cozinha italiana clássica**. São Paulo: Martins Fontes, 1997.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. SKIPPER, Joy. Cozinha rápida: pratos italianos. São Paulo: PUBLIFOLHA, 2014.
2. LE CORDON BLEU. **Cozinha Italiana: receitas caseiras**. H.F ULLMANN, 2013.
3. CLARK, M. **Culinária italiana**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2013.
4. LANDI, Camila Meirelles. **Da cozinha à gastronomia: a comida italiana nos restaurantes paulistanos**. 2012. São Paulo: Dissertação (Mestrado em Hospitalidade), Universidade Anhembi Morumbi, 2012.
5. LIMA, Aline Barbozade. **Camponeses e feiras agroecológicas na Paraíba**. Tese (Doutorado) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas/Departamento de Geografia. São Paulo, 2017.

DISCIPLINA**GASTRONOMIA PARAIBANA**

Obrigatória - 60 horas, sendo 30 h teóricas e 30 h práticas (laboratório)

4 créditos

EMENTA

Bases históricas da gastronomia Paraibana, Principais ingredientes e pratos; Principais roteiros e eventos gastronômicos na Paraíba; Agricultura familiar e sua importância na gastronomia paraibana. Alimentação quilombola e indígena. Tendências do mercado de alimentação na Paraíba; Chefs e mercados locais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. LEAL, W. **Fragmentos Éticos e Gastronômicos - A história do comer e do beber na Paraíba**. 2002.
2. SENAC. **Culinária nordestina: Encontro de mar e sertão**. 2010.
3. FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil**. 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. ABRIL. Cozinha Regional Brasileira - Paraíba. Coleção Cozinha Regional Brasileira. 2009.
2. GODOI, Edileide de Souza. **A produção da identidade paraibana na propaganda da culinária nordestina**. 2008.
3. ALVES FILHO, Ivan. **Cozinha brasileira: com recheio de história**. 2000.
4. BOCCATO, André. **Sabores Brasileiros - Receitas Típicas Por Região**. 2013.
5. TREVISANI, Bruna. **A Cozinha Nordestina - Série Receitas Brasileiras**. 2012.

DISCIPLINA
GASTRONOMIA DAS AMÉRICAS Obrigatória - 60 horas, sendo 30 h teóricas e 30 h práticas (laboratório) 4 créditos
EMENTA
O continente americano, sua diversidade geográfica, étnica-racial e cultural e as manifestações gastronômicas da mestiçagem indígena, africana espanhola, portuguesa, inglesa e de outras nacionalidades. Gastronomia, ingredientes, técnicas, particularidades e principais pratos típicos.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. BELLUZZO, R. Os sabores da América. Ed. Senac, São Paulo.
2. ISERLOH, J.; MONTTOYA, C. R. A cozinha mexicana . São Paulo: Ed. Larousse Brasil 2009. Coleção Cozinha das famílias.
3. WERNER, C. Larousse da Cozinha do Mundo – Américas. Ed. Larousse – Brasil.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1. OLIVER, J. Jamie's America . Londres: Penguin Books, 2009.
2. ORNELLAS, L. H. A alimentação através dos tempos . 2. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2000. 307 p.
3. SILVA, A., TREVISANI, B., BARGHINI, L. T., WOOTEN, S. Sabores da Cozinha Contemporânea . Ed. Melhoramentos. 1ª edição, 2005.
4. WOLKE, R. L. O que Einstein disse a seu cozinheiro 2: mais ciência na cozinha . Rio de Janeiro: Zahar, 2005.
5. WRIGHT, J.; TREUILLE, E. Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias . São Paulo: Marco Zero, 2014.

DISCIPLINA
CONFEITARIA E DOÇARIA Obrigatória - 60 horas, sendo 30 h teóricas e 30 h práticas (laboratório) 4 créditos
EMENTA
Ingredientes, equipamentos e utensílios utilizados em Confeitaria. Massas básicas, cremes e recheios; sobremesas com frutas e queijos; arte com chocolate, arte com açúcar, sorvetes, bolos, mousses e merengues.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. DUCHENE, L.; JONES, B. Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas . São Paulo: Marco Zero. 2004.
2. SEBESS, M.G. Técnicas de confeitaria profissional . São Paulo: SENAC. 2008.
3. SUAS, Michel Pâtisserie . Abordagem profissional. Tradutor: Beatriz Karan Guimarães. 2011.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1. FREYRE, G. Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doce do Nordeste do Brasil . 5ª ed. São Paulo: Global. 2007.
2. HERMÉ, P. Larousse das sobremesas . São Paulo: Larousse. 2006.
3. HERMÉ, P. Larousse do chocolate . São Paulo: Larousse. 2006.
4. PERRELLA, Â. S.; PERRELLA, M. C. História da confeitaria no mundo . Campinas: Livro Pleno, 2001.
5. RIBEIRO, C. M. A. Confeitaria . São Paulo: HOTECH, 2006.

DISCIPLINA
PANIFICAÇÃO Obrigatória - 60 horas, sendo 30 h teóricas e 30 h práticas (laboratório) 4 créditos
EMENTA
História da panificação no Brasil e no mundo. Equipamentos e utensílios. Tipos e funções das matérias primas na panificação. Processos de panificação, mistura e modelagem de massas. Fermentação. Cálculos e adequações de formulações de pães. Panificação básica. Panificação avançada. Viennoiserie.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. SUAS, M. **Panificação e Viennoiserie: abordagem profissional**. São Paulo: Cengage Learning, 2012. 442 p.
2. GISSLEN, W. **Panificação e Confeitaria Profissionais**. Barueri: Manole, 2011. 800 p.
3. REINHART, P. **The Bread Baker's Apprentice: mastering the art of extraordinary bread**. New York: Ten Speed Press, 2001.
4. KALANTY, M. **Como assar pães: as cinco famílias de pães**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. ALMEIDA NETO, A. C. **A história da panificação brasileira: a fantástica história do pão e da evolução das padarias no Brasil**. São Paulo: Maxxifoods, 2008. p. 332.
2. CAUVAIN, S.; YOUNG, L. F. **Tecnologia da panificação**. 2 ed. Barueri: Manole, 2009.
3. HADJIANDREOU, E. **How to make bread: setp-by-step recipes for yeasted breads, sourdoughs, soda breads and pastries**. London: Ryland Peter's & Small, 2011.
4. KAYSER, E. **Larousse dos pães**. Colaboração de Jean-Philippe de Tonac, tradução de Maria Suzete Caselatto. São Paulo: Alaúde Editorial, 2015.
5. RODRIGUES, O. S.; PIMENTEL, M. E. A.; GUERRA, INGRID CONCEIÇÃO DANTAS; GARCIA, E. F. IMPORTÂNCIA DA CAPACITAÇÃO PROFISSIONAL DE JOVENS PARA O MERCADO DE PANIFICAÇÃO. In: Giselle Medeiros da Costa One; Adriana Gomes César Carvalho. (Org.). **Nutrição e Saúde: Os desafios da interdisciplinaridade nos ciclos da vida humana**. 1ed. Campina Grande: Instituto Bioeducação - IBEA, 2017, v. 2, p. 509-523.

DISCIPLINA**GASTRONOMIA ALTERNATIVA**

Obrigatória - 60 horas, sendo 30 h teóricas e 30 h práticas (laboratório)

4 créditos

EMENTA

Noções Básicas de: Cozinha Alternativa, preparações visando a responsabilidade ambiental com aproveitamento integral dos alimentos; Culinárias: Vegetariana; Vegana; Alimentação Detox; Alimentação Viva; Crudivorismo; culinária funcional; Culinária Macrobiótica; Gastronomia Molecular; Gastronomia Hospitalar conceito do *comfort food*; culinária light e diet.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. PINNOCK, Dale. **Chefe Medicinal: Caminho para uma Alimentação Saudável**. Dale Pinnock tradução de Luis Henrique Fonseca – São Paulo, SENAC, 2014.
2. SLYWICH, Eric. **Alimentação sem carne – guia prático**. 2ª Edição, São Paulo, Alaude, 2010.
3. CÉU, Maria do. **Cozinha Natural do Dia a Dia** – 6ª edição – São Paulo, SENAC, 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. MAGNONI, D.C.; Celso - Roberto, Telma Sigolo - Stikan, Regina. **Gastronomia Hospitalar - No Conceito do Comfort Food**, São Paulo, 1ª Edição, Balieiro, 2012.
2. Afya Centro Holístico da Mulher, **Apostila de Receitas para uma alimentação Saudável**, João Pessoa – PB, Abril 2006.
3. Apostila da Casa do Naturista, **Curso de Culinária Vegetariana, 1ª e 2ª parte**, Recife-PE, 2000.
4. Apostila da Cozinha Brasil – **Alimentação Inteligente – Alimente-se bem com R\$ 1,00 (um real)** – Conselho Nacional do Sesi – Programa FOME ZERO Governo Federal.
5. Kikuchi, Tomio **Autocontroleterapia Transformação Homeostática pelo Tratamento Independente**, São Paulo, 6ª Edição, Musso Publicações, 1995.
6. Magnoni, Daniel - Cukier, Celso - Roberto, Telma Sigolo - Stikan, Regina. **Gastronomia Hospitalar - No Conceito do Comfort Food**, São Paulo, 1ª Edição, Balieiro, 2012.
7. Meyerowitz, S. **Supersucos Energéticos: o poder de cura das frutas** / Steve Meyerowitz; São Paulo. Ed. Lafonte, 2011.
8. Oliveira, Maria E. de, **Receitas do Saber: O Sabor da Natureza**, João Pessoa, PB: Rigrafic Editora Ltda., 2002.

DISCIPLINA
BEBIDAS Obrigatória - 60 horas, sendo 30 h teóricas e 30 h práticas (laboratório) 4 créditos
EMENTA
Cerveja: história, produção, tipos de fermentação, escolas cervejeiras, serviço e harmonização. Destilados a base de vegetais – cachaça, rum, tequila, vodka, gin, licor, uísque – matéria-prima, produção, cultura, serviço, harmonização, coquetéis clássicos do IBA. Destilados a base de frutas – conhaque, armanhaque, grappa, pisco, euax de vie, outros brandies - matéria-prima, produção, cultura, serviço, harmonização, coquetéis clássicos do IBA. Bebidas não-alcoólicas – chá e café – tipos de chá, preparo, serviço. Plantação de café, colheita do grão, processamento na indústria, preparo do café, serviço, coquetéis clássicos do IBA.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. GAYLARD, L. O livro do Chá . São Paulo: Publifolha, 2008.
2. MOLDVAER, A. O livro do Café . São Paulo: Publifolha, 2010.
3. SANTOS, J. I.; DINHAM, R.; ADAMES, C. O. O essencial em cervejas e destilados . São Paulo: SENAC, 2ª Ed., 2013.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1. JACKSON, M. Whisky: o guia mundial definitivo. São Paulo: Senac. 2005
2. PETTIGREW, J. Chá. São Paulo: Nobel. 1999
3. PINO, F. A. Café: um guia do apreciador. São Paulo: Saraiva. 2008
4. SILVA, J. M. Cachaça: história, gastronomia e turismo. São Paulo: Senac. 2006
5. STANDAGE, T. História do mundo em 6 copos. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed.2005

DISCIPLINA
ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS E BEBIDAS Obrigatória - 60 horas, sendo 36 h teóricas e 24 h práticas (laboratório) 4 créditos
EMENTA
Definição e evolução da Análise Sensorial. Os receptores sensoriais. Condições para a avaliação sensorial. Métodos discriminativos. Métodos descritivos. Métodos afetivos. Características sensoriais importantes na aceitação do produto.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. DUTCOSKY, S. D. Análise Sensorial de Alimentos . Editora PUCPRESS. 4ª edição. 2013.
2. MINIM, V. P. R. Análise Sensorial Estudos com Consumidores . Editora UFV. 3ª edição. 2013.
3. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. Teste triangular em análise sensorial dos alimentos e bebidas – NBR 12995. São Paulo: ABNT, 1993.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1. CHAVES, J. P., SPROESSER, R. L. Práticas de Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas . Editora UFV. 1ª edição. 1998.
2. FERREIRA, V. L. P. et al. Análise Sensorial: Testes Discriminativos e Afetivos . Publicações do SBCTA: Manuais Série Qualidade – Profiqua, 2000.
3. KINTON, R., CESERANI, V., FOSKETT, D. Enciclopédia de Serviços de Alimentação . São Paulo: Editora Varela, 1999.
4. _____. Teste de comparação pareada em análise sensorial dos alimentos e bebidas – NBR 13088. São Paulo: ABNT, 1994.
5. _____. Teste de ordenação em análise sensorial – NBR 13170. São Paulo: ABNT, 1994.

DISCIPLINA
BANQUETES E EVENTOS Obrigatória - 60 horas 4 créditos
EMENTA
História dos banquetes e eventos; Tipologia e características dos eventos; Noções sobre cerimonial e serviços de alimentação; Eventos: planejamento, organização e implantação; Eventos gastronômicos; Perfil profissional.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. MENDONÇA, Maria José Alves; PEROZIN, Gutierrez Penna Almendros. Planejamento e Organização de Eventos . 2014.
2. GUISEPPE, Raffaele De; LUISE, Franco; MATARRESE, Vito. Banquetes e Catering - Arte, Ciência e Tecnologia . 2015.
3. ZANELLA, Luis Carlos. Manual de Organização de Eventos: Planejamento e Operacionalização . 2012.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1. STRONG, Roy. Banquete: uma história ilustrada da culinária dos costumes e da fartura à mesa . 2004.
2. PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de organização de banquetes . 2010.
3. GIACAGLIA, Maria Cecília. Eventos: como criar, estruturar e captar recursos . 2006.
4. FORTES, Waldyr Gutierrez. Eventos: estratégias de planejamento e execução . 2011.
5. GIACAGLIA, Maria Cecília. Organização de eventos: teoria e prática . 2008.

DISCIPLINA
GASTRONOMIA EUROPEIA Obrigatória - 60 horas, sendo 30 h teóricas e 30 h práticas (laboratório) 4 créditos
EMENTA
O continente europeu, sua diversidade geográfica e cultural e as manifestações gastronômicas através dos tempos. Gastronomia, ingredientes, técnicas, particularidades e principais pratos típicos.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. WERNER, C. Larousse da Cozinha do Mundo – Europa e Escandinávia . Ed. Larousse – Brasil.
2. WERNER, C. Larousse da Cozinha do Mundo – Mediterrâneo e Europa Ocidental . Ed. Larousse – Brasil.
3. ULLMANN, H. F. Culina Europeia . São Paulo: 1ª edição, 2013.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1. ORNELLAS, L. H. A alimentação através dos tempos . 2. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2000. 307 p.
2. SILVA, A., TREVISANI, B., BARGHINI, L. T., WOOTEN, S. Sabores da Cozinha Contemporânea . Ed. Melhoramentos. 1ª edição, 2005.
3. STEINGARTEN, J. O Homem que Comeu de Tudo - Feitos Gastronômicos do Crítico da Vogue . Ed. Companhia das Letras. 1ª edição, 2000.
4. WOLKE, R. L. O que Einstein disse a seu cozinheiro 2: mais ciência na cozinha . Rio de Janeiro: Zahar, 2005.
5. WRIGHT, J.; TREUILLE, E. Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias . São Paulo: Marco Zero, 2014.

DISCIPLINA
ENOLOGIA Obrigatória - 60 horas, sendo 30 h teóricas e 30 h práticas (laboratório) 4 créditos
EMENTA

Histórico da Enologia. Variedades de uvas, vinificação, principais países produtores. Vitivinicultura do nordeste brasileiro: realidades e perspectivas. Noções de: serviço, carta de vinhos, degustação e harmonização.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. PACHECO, A. de O. Iniciação à Enologia. Editora SENAC: São Paulo, 2000. 170p.
2. PACHECO, A. de O.; SILVA, S.H. Vinhos e uvas. 4ª edição. Editora SENAC: São Paulo, 2009.
3. SANTOS, J. Vinho: o essencial. Editora Senac: São Paulo, 2003.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1. BERNARDO, E. A arte de degustar vinhos. Companhia Editora Nacional: São Paulo, 2006.
2. GALVÃO, S. Guia de Tintos & Brancos. Editora Códex: São Paulo, 2004.
3. KEEVIL, S. Guia Ilustrado Zahar Vinhos do mundo todo. Editora Jorge Zahar: Rio de Janeiro, 2006.
4. LONA, A.A. Vinhos degustação, elaboração e serviço. Editora Age.
5. ROLLAND, M. Larousse do Vinho. Editora Larousse do Brasil: São Paulo, 2004.

DISCIPLINA
GASTRONOMIA ASIÁTICA E AFRICANA Obrigatória - 60 horas, sendo 30 h teóricas e 30 h práticas (laboratório) 4 créditos
EMENTA
Características geográficas, históricas, sociais e culturais da cozinha asiática e africana. Aspectos étnico-raciais e econômicos. Identificação da cozinha asiática e africana. Ingredientes, serviços, cardápios, principais pratos típicos, bebida, sobremesas, técnicas e utensílios empregados.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. PHAM, M. Sabores do Oriente . The Culinary Institute of America, Editora PubliFolha.
2. CALÃO, R. O Sushiman: Técnicas, Receitas e Segredos . Editora Senac DF, 3ª Edição.
3. WERNER, C. Larousse da Cozinha do Mundo – Oriente Médio, África e Índico . Ed. Larousse – Brasil.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1. MORAIS, P. Manual de cozinha asiática . Editora A esfera dos livros, 2017.
2. BJERRUM, S. A Culinária Japonesa sem Mistérios . Editora Boccato.
3. ULLMAN, H. F. O livro essencial da cozinha asiática . Editora Paisagem, 2000.
4. BOLAFFI, G. A saga da comida . Rio de Janeiro: Record, 2000.
5. WRIGHT, J.; TREUILLE, E. Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias . São Paulo: Marco Zero, 2007.

DISCIPLINAS
ESTÁGIOS SUPERVISIONADOS I E II Obrigatória - 480 horas, sendo 180 horas no 7º período e 300 horas no 8º período 32 créditos, sendo 12 créditos no 7º período e 20 créditos no 8º período
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.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. MARINHO, R. Estágio - a senha do sucesso profissional dos estudantes . MK Editora. 2015.
2. GHEDIN, E; OLIVEIRA, S. E.; ALMEIDA, W. A. Estágio com Pesquisa . 1. Cortez. 2015.
3. BURIOLLA, M. A. F. O Estágio Supervisionado . Editora Cortez. 6ª Edição, 2009.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. PORTELA, K. C. A.; SCHUMACHER, A. J. Estágio Supervisionado: Teoria e Prática . Editora Alexandre Schumacher, 1ª edição, 2007.
2. NISKIER, A.; NATHANAEL, P. Educação, Estágio & Trabalho . Editora Integrare, 2006.
3. RODRIGUES, M. A. Quatro diferentes visões sobre o Estágio Supervisionado. Revista Brasileira de Educação , v. 18, n. 55, out-dez, 2013.
4. GUIMARÃES, I. M. L. Manual de Estágio e as Carreiras Profissionais . Editora Perse, 2ª Edição, 2014.
5. BIANCHI, A. C. M.; ALVARENGA, M.; BIANCHI, R. Manual de Orientação Estágio Supervisionado . Editora Fnac, 2010.

DISCIPLINA
INTRODUÇÃO À ADMINISTRAÇÃO Obrigatória - 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. Sistema de Gestão Ambiental: importância e implementação.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. MAXIMIANO, A. C. A. Introdução à Administração . 7 ed. São Paulo: Atlas, 2007.
2. _____. Teoria Geral da Administração: Revolução Urbana à Revolução Digital . 6 ed. São Paulo: Atlas, 2006.
3. STONER, James A F. e FREEMAN, Edward R. Administração . 5ª ed. Rio de Janeiro: Prentice-Hall do Brasil Ltda., 1985.
4. DE ALMEIDA, J. R. et al. Gestão Ambiental: Planejamento, Avaliação, Implantação, Operação e Verificação . Ed Thex, 2000, 259p.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1. DAFT, R. L. Administração . 6 a ed. São Paulo: Thomson Learning, 2005.
2. DRUCKER, P.F. Introdução à Administração . Tradução de Carlos Malferrari. 3ª ed. São Paulo: Thomson Learning, 2002.
3. MOTTA, Fernando C. P.; VASCONCELOS, Isabella F. G. de. Teoria geral da Administração . São Paulo: Thomson Learning, 2002.
4. KWASNICA, E. L. Teoria Geral da Administração: uma síntese . São Paulo: Atlas, 1995.
5. SILVA, R. O. Teorias da Administração . São Paulo: Thomson Learning, 2002.

DISCIPLINA
LÍNGUA FRANCESA INSTRUMENTAL I Obrigatória - 60 horas 4 créditos
EMENTA Desenvolvimento de habilidades de leitura e compreensão de textos em língua francesa com ênfase no contexto da gastronomia, através de estratégias de <i>français sur objectifs spécifiques – FOS</i> . Estruturas da língua, vocabulário básico e específico, aspectos gerais das especialidades da gastronomia francesa.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. CHOLVY, Jérôme. En cuisine ! Français professionnel . Paris: Clé International, 2016.
2. CHALLE O. Enseigner le français de spécialité . Paris: Economica, 2002.
3. DESCOTTES-GENON, Charles, SZILAGYI, E. Pratique du français de l'hôtellerie, de la restauration et de la cuisine . Grenoble: Presses Universitaires de Grenoble, 1995.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1. CSERGO, Julia. L'art culinaire ou l'insaisissable beauté d'un art qui se dérobe. Quelques jalons (XVIII^e-XXI^e)

<i>siècle</i>). Sociétés & Représentations, vol. 34, no. 2, 2012, pp. 13-36.
2. LEHMANN D. <i>Objectifs Spécifiques en langues étrangères</i> , Paris: Hachette, 2003.
3. MOULHRONS-DALLIES, F. <i>Enseigner le français à des fins professionnelles</i> . Paris: Didier, 2008.
4. ORY, Pascal (Dir.). <i>Le Discours gastronomique français: Des origines à nos jours</i> . Gallimard, Paris, 1998.
5. ONISEP. <i>Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration</i> . Paris: Editeur onisep, 2014.

DISCIPLINA
METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO Obrigatória - 30 horas 2 créditos
EMENTA
A construção do conhecimento. Técnicas de estudo: diretriz para a leitura, análise e interpretação de textos, síntese, resumo, fichamento, seminário, oficina pedagógica, esquema e resenha. Elaboração de textos: artigos, resumos, trabalhos para congresso, etc.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Metodologia científica : ciência e conhecimento científico, métodos científicos, teoria, hipóteses e variáveis, metodologia jurídica. 6ª ed. São Paulo: Atlas, 2011.
2. LAVILLE, C.; DIONNE, J. A construção do saber : manual de metodologia da pesquisa em ciências humanas. Porto Alegre: Artes Médicas, 1999. Reimpressão, 2008.
3. SEVERINO, Antonio Joaquim. Metodologia do trabalho científico . 22ª ed. rev. de acordo com a ABNT e ampliada. 7ª reimpressão. São Paulo: Cortez, 2006.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1. ANTUNES, Celso. Como transformar informações em conhecimento . 8.ed.. Petrópolis, RJ: Vozes, 2011.
2. CERVO, Amado Luiz; BERVIAN, Pedro Alcino; SILVA, Roberto da. Metodologia científica . 6.ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.
3. DEMO, Pedro. Metodologia científica em ciências sociais . 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atlas, 2012.
4. LUDWIG, Antonio Carlos Will. Fundamentos e prática de Metodologia Científica . Petrópolis, RJ: Vozes, 2009.
5. VASCONCELLOS, Ana Cristina de et al. Manual para normalização de publicações técnico-científicas . 8ª edição revista e ampliada por Júnia Lessa França e Ana Cristina de Vasconcellos. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 2009.
6. DENCKER, A. de F. M. Pesquisa em Turismo : planejamento, métodos e técnicas. São Paulo: Futura, 2007.

DISCIPLINA
PESQUISA APLICADA À GASTRONOMIA Obrigatória - 30 horas 2 créditos
EMENTA
O método científico e sua evolução. A pesquisa científica em gastronomia: multidisciplinaridade, paradigmas e memória científica da área. Ética na Pesquisa. Projeto de pesquisa: formulação e etapas. Métodos e técnicas de pesquisa (exploratória, descritiva, explicativa, bibliográfica, documental, experimental, estudo de caso, participante, pesquisa ação etc.). Coleta de dados. Amostragem. Análise e interpretação dos dados (classificação, codificação, tabulação, descrição dos dados, tipos de análise, elaboração de conclusões etc.). Apresentação do trabalho científico. Normatização da ABNT.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa . 4. Ed. São Paulo: Atlas, 2002.
2. ALMEIDA, M.S. Elaboração de projeto, TCC, dissertação e tese: uma abordagem simples, prática e objetiva . São Paulo: Atlas, 2011.
3. CENTENO, Rogelio Rocha. Metodologia da pesquisa aplicada ao turismo : casos práticos. São Paulo: Editora Roca, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1. FRAGOSO, Suely; RECUERO, Raquel; AMARAL, Adriana. Métodos de pesquisa para internet . Porto Alegre: Sulina, 2011.
2. MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Metodologia científica . 6ª ed. Revisa e ampliada. São Paulo: Atlas, 2011.
3. MOREIRA, H. Metodologia da pesquisa para o professor pesquisador . Rio de Janeiro: DP&A, 2006.
4. SCHULÜTER, Regina G. Metodologia da pesquisa em turismo e hotelaria . Tradução de Tereza Jardim. 2ª ed. São Paulo: Aleph, 2003.
5. QUIVY, R. e CAMPENHOUDT, L.V. Manual de investigação em ciências sociais . Lisboa: Gradiva, 1998.

DISCIPLINA
INTRODUÇÃO ÀS FINANÇAS Obrigatória - 60 horas 4 créditos
EMENTA
A função financeira nas empresas. Matemática Financeira: Juros Compostos, Equivalência de Taxas, Equivalência de Capitais, Rendas Certas, Amortização de Empréstimos e Depreciação. Noções de Contabilidade: A função da contabilidade nas empresas, estrutura básica das demonstrações contábeis e análise das demonstrações contábeis para o processo decisório. Contabilidade de custos: conceitos básicos de custos e margem de contribuição. Gestão de custos ambientais.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. PUCCINI, Abelardo de Lima. Matemática Financeira: Objetiva e Aplicada . 8ª Ed. São Paulo: Saraiva, 2009.
2. IUDÍCIBUS, Sérgio de. Contabilidade Gerencial . 6ª Ed. São Paulo: Editora Atlas, 2010.
3. MARTINS, Eliseu. Contabilidade de custos . 9ª ed. São Paulo: Atlas, 2008.
4. OLIVEIRA, L. M. de; PEREZ JR., J. H.; SILVA, C. A. S. Controladoria Estratégica . 6ª Ed. São Paulo: Editora Atlas, 2010.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1. FERREIRA, Roberto Gomes. Matemática Financeira Aplicada: Mercado de Capitais, Administração Financeira, Finanças Pessoais . 6ª Ed. São Paulo: Atlas, 2011.
2. BANKER, R. D.; KAPLAN, R. S.; YOUNG, S. M.; ATKINSON, A. A. Contabilidade Gerencial . São Paulo: Atlas, 2011 – 3ª Ed.
3. MARION, José Carlos. Contabilidade empresarial . 13ª Ed. São Paulo: Editora Atlas, 2008.
4. BRUNI, Adriano Leal; FAMÁ, Rubens. Gestão de custos e formação de preços: com aplicações na calculadora HP 12C e excel . 5ª ed. São Paulo: Atlas, 2008.
5. RIBEIRO, Osni Moura. Contabilidade de Custos Fácil . 6ª ed. São Paulo: Saraiva, 2005.

DISCIPLINA
GESTÃO DE PESSOAS Obrigatória - 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
1. DUTRA, J.S. Gestão de Pessoas: Modelo, Processos, Tendências e Perspectivas . São Paulo: Atlas, 2002.
2. BECKER, B.E. e outros. Gestão Estratégica de Pessoas com "Scorecard" . Rio de Janeiro: Campus, 2001.
3. SNELL, S. <i>et al</i> Administração de Recursos Humanos . São Paulo: Thomson Learning, 2005.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. GALBRAITH, J. R. et alli. Organizando para competir no futuro . São Paulo: Makron, 1995.
2. HOWARD, R. Aprendizado organizacional: gestão de pessoas para a inovação contínua . Rio de Janeiro: Campus, 2000.
3. KANTER, R.M. On the frontiers of management . Ed. Harvard Business School, 2003.
4. MARRAS, Jean Pierre. Administração de RH: do operacional ao estratégico . SP: Futura, 12 ed., 2000.
5. MARRAS, Jean Pierre. Gestão de pessoas em empresas inovadoras . SP: Futura, 2005.

DISCIPLINA
SOCIOLOGIA APLICADA À GASTRONOMIA Obrigatória - 60 horas 4 créditos
EMENTA
Perspectivas Sociológicas. O Espaço Social Alimentar: alimentação como construção social e cultural. Consumo e Hábitos na Modernidade Alimentar. Marcadores Sociais da Diferença e a Alimentação. Novos movimentos sociais e a alimentação. Fome, Desenvolvimento, Pobreza e Segurança Alimentar. A Pesquisa em Sociologia da Alimentação.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. POULAIN, Jean-Pierre. Sociologia da Alimentação: os comedores e espaço social alimentar . Florianópolis: Ed. Da UFSC, 2004.
2. BOURDIEU, P. A distinção: crítica social do julgamento . 2ª Ed. Porto Alegre: Zouk, 2011.
3. BARBOSA, L. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. Horizontes Antropológicos . Porto Alegre, ano 13, n. 28, 2007, p. 87-116.
4. MINAYO, M. C. de S. (Org.). Raízes da Fome . Petrópolis: Ed. Vozes, 1985.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1. MONTANARI, M. Comida como cultura . São Paulo: Editora do SENAC, 2008.
2. CERTEU, M.; GIARD, L.; MAYOL, P. A invenção do cotidiano: morar, cozinhar . Petrópolis: Vozes, 1996.
3. MALUF, R. S. J. Segurança Alimentar e nutricional . Petrópolis: Vozes, 2007.
4. ZAMBONI, M. Marcadores sociais da diferença. Grandes Temas do Conhecimento Sociologia (Especial Desigualdades) . São Paulo: Editora Mytos, v.1, p.14-18, ago. 2014.
5. FISCHLER, Claude e MASSON, Estelle. Comer: a alimentação dos franceses, outros europeus e americanos . São Paulo: Editora do SENAC, 2010.

DISCIPLINA
GESTÃO FINANCEIRA APLICADA À GASTRONOMIA Obrigatória - 60 horas 4 créditos
EMENTA
Orçamento de capital e princípios de fluxo de caixa. Análise de investimentos: Payback, Valor Presente Líquido e Taxa Interna de Retorno. Administração do capital de giro. Administração de estoques. Decisões de financiamento. Ponto de equilíbrio. Formação de preços. Planejamento financeiro. Planejamento financeiro de novos negócios.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. GITMAN, L. J. Princípios de Administração Financeira - Traduzido por Allan Hastings, 12ª ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010.
2. SOUZA, Alceu. CLEMENTE, Ademir. Decisões Financeiras e Análise de Investimentos: Fundamentos, Técnicas e Aplicações . 6ª Ed. São Paulo: Editora Atlas, 2008.
3. BRAGA, R. M. M. Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro . 3ª Ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2012.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1. HOJI, M. Administração financeira e orçamentária: matemática financeira aplicada. Estratégias

financeiras. Orçamento empresarial. 10ª. ed. São Paulo: Atlas, 2012.
2. BORNIA, Antonio Cezar. Análise gerencial de custos: aplicação em empresas modernas. 1ª ed. São Paulo: Atlas, 2007.
3. LEMES JR., Antonio Barbosa. Administração Financeira: Princípios, Fundamentos e Práticas Brasileiras. 3ª Ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.
4. OLIVEIRA, L. M. PEREZ Jr., J. H. Contabilidade de Custos para Não Contadores. 4ª Ed. São Paulo: Editora Atlas, 2009.
5. LEONE, George S. G.; LEONE, Rodrigo J. G. Curso de Contabilidade de Custos. 4ª Ed. São Paulo: Editora Atlas, 2010.

DISCIPLINA
PORTUGUÊS INSTRUMENTAL Obrigatória - 60 horas 4 créditos
EMENTA
Leitura, análise e produção textual. O texto e a sua dimensão: relações internas e externas. Habilidades básicas de produção textual: objetividade, clareza, concisão, precisão. Tipo de texto: o relatório (linguagem e estrutura, componentes discursivos, apresentação). Estudo e prática da norma culta escrita: ortografia e acentuação; concordância e regência, colocação nominal.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. ABREU, Antonio Suárez. Curso de redação. São Paulo: Ática, 2004.
2. BECHARA, Evanildo. Moderna gramática portuguesa. São Paulo: Nova Fronteira, 2009.
3. BLIKSTEIN, Izidoro. Técnicas de comunicação escrita. São Paulo: Ática, 2006.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1. CITELI, Adilson. Linguagem e persuasão. São Paulo: Ática, 1995.
2. CUNHA, Celso & CINTRA, Lindley. Nova gramática do português contemporâneo. Rio de Janeiro: Lexikon, 2009.
3. GARCIA, Othon M. Comunicação em prosa moderna. Rio de Janeiro: FGV, 2010.
4. KOCH, Ingedore Vilaça. A coesão textual. São Paulo: Contexto, 1993.
5. LIMA, Rocha & BARBADINHO NETO, Raimundo. Manual de redação. Rio de Janeiro: FAE, 1988.
6. MARTINS, Dileta Silveira & ZILBERKNOP, Lúcia Sliar. Português Instrumental. Porto Alegre: Atlas, 2008.
7. ORLANDI, Eni Pulcinelli. A linguagem e seu funcionamento. As formas do discurso. São Paulo: Pontes, 2006.
8. SAVIOLI, Francisco Platão Savioli & FIORIN, José Luiz. Para entender o texto: leitura e redação. São Paulo: Ática, 2008.

DISCIPLINA
MARKETING Obrigatória - 60 horas 4 créditos
EMENTA
Marketing: conceitos e evolução. Mix de Marketing: produto, preço, promoção e praça. Segmentação de mercado. Comportamento do Consumidor: processo de decisão do consumidor e fatores que influenciam a decisão de compra. Marketing Digital. Marketing Verde.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. DIAS, Sérgio Roberto. Gestão de Marketing. São Paulo: Saraiva, 2006.
2. KOTLER, Philip; KELLER, Kevin Lane. Administração de marketing. 12. ed. São Paulo: Pearson Education, 2008.
3. LAS CASAS, Alexandre Luzzi. Marketing: conceitos, exercícios e casos. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1. CHURCHIL, Gilbert A. Jr. PETER, J. Marketing: criando valor para os clientes . Saraiva: São Paulo, 2000.
2. COBRA, M. Marketing Básico : uma abordagem brasileira. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2001.
3. FERRELL O. C. et al. Estratégia de marketing . São Paulo: Atlas, 2000.
4. KOTLER, Philip. Marketing em ação: uma nova abordagem para lucrar, crescer e renovar . Rio de Janeiro: Campus, 2002.
5. PENTEADO, J. Roberto Whitaker. Marketing best: os melhores casos brasileiros de marketing . São Paulo: Makron Books, 1999.

DISCIPLINA
EMPREENDEDORISMO GASTRONÔMICO Obrigatória - 60 horas 4 créditos
EMENTA
Conceitos de empreendedorismo. Empreendedorismo e mercado de trabalho no Brasil e no mundo. Processo empreendedor. Perfil empreendedor. Modelos de negócios inovadores e práticas sustentáveis. Validação de ideias propostas junto ao mercado alvo. Plano de Negócio.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. BARON, Robert A. Empreendedorismo: uma visão do processo . Tradução All Tasks. São Paulo: Thomson Learning, 2007.
2. DORNELAS, José C. Empreendedorismo: transformando idéias em negócios . Rio de Janeiro: Campus, 2001.
3. SALIM, César S. HOCHMAN, Nelson. RAMAL, Andrea C. RAMAL, Silvina A. Construindo Planos de Negócios . Rio de Janeiro: Campus, 2001.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1. BAUMAN, Zygmunt. Comunidade: a busca por segurança no mundo atual . Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2003.
2. BOURDIN, Alain. A questão local . Rio de Janeiro: DP&A, 2001.
3. BOSSIDY, L.; CHARAN, R. Desafio: fazer acontecer: a disciplina de execução no negócios . São Paulo: 2002.
4. COMPANS, R. Empreendedorismo urbano: entre o discurso e a prática . São Paulo: Editora UNESP, 2005.
5. FILION, L.J. Empreendedorismo: empreendedores e proprietários-gerentes de pequenos negócios. v.34, n.2, Revista de Administração de Empresas , São Paulo, 1999. p.05-28.
6. NICHOLSON, N. Instinto executivo: por que alguns são líderes e outros são liderados . Rio de Janeiro: Campus, 2001.

DISCIPLINA
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I Obrigatória - 60 horas 4 créditos
EMENTA
Definição da linha de pesquisa junto ao orientador. Elaboração do projeto de pesquisa. Fundamentação teórica do projeto. Desenvolvimento dos procedimentos metodológicos do projeto.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. GIL, A. C. Como Elaborar Projetos de Pesquisa . 5ª Ed. São Paulo: Editora Atlas, 2010.
2. RUDIO, F. V. Introdução ao Projeto de Pesquisa Científica . 43ª Ed. Petrópolis: Vozes, 2016.
3. CRESWELL, J. W. Projeto de Pesquisa: Métodos Qualitativo, Quantitativo e Misto . 3ª Ed. Porto Alegre: Editora Artmed, 2010.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
A ser definido conforme a linha de pesquisa

DISCIPLINA
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II Obrigatória - 60 horas 4 créditos
EMENTA
Detalhamento dos procedimentos metodológicos. Coleta de dados e aplicação de instrumentos de pesquisa, caso necessário. Apuração e discussão dos resultados. Elaboração das conclusões. Formatação entrega da versão final do Trabalho de Conclusão de Curso.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. BASTOS, L. R.; PAIXÃO, L.; FERNANDES, L. M.; DELUIZ, N. Manual para elaboração de projetos e relatórios de pesquisas, teses, dissertações e monografias. 6ª Ed. Rio de Janeiro: LTC, 2017.
2. MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. Metodologia do Trabalho Científico: projeto de pesquisa, pesquisa bibliográfica, teses de doutorado, dissertações de mestrado, trabalho de conclusão de curso. 8ª Ed. São Paulo: Atlas, 2017.
3. SALOMON, D. V. Como Fazer uma Monografia. 12ª Ed. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2010.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
A ser definido conforme a linha de pesquisa

DISCIPLINA
CIÊNCIA DAS MASSAS ARTESANAIS Optativa - 30 horas, sendo 15 h teóricas e 15 h práticas (laboratório) 2 créditos
EMENTA
Ciência e tecnologia das massas artesanais. Ingredientes, técnicas e variações.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. ANDREOTTI, C. A. Chefs – Pasta. São Paulo: Melhoramentos, 2010.
2. MONTEBELLO, N. P.; ARAÚJO, W. M. C.; BOTELHO, R. B. A. Alquimia dos Alimentos. São Paulo: Senac, 3ª edição, 2014.
3. INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef Profissional. São Paulo: Senac, 9ª edição: 2017.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1. MANGOLINI, M. Enciclopédia da Gastronomia Italiana. São Paulo: Senac, 1ª edição, 2015.
2. THIS, H. Um cientista na cozinha. São Paulo: ÁTICA, 2004.
3. VILLA, M. Massas – 50 das melhores receitas. São Paulo: Manole, 2013.
4. WOLKE, R. L. O que Einstein disse a seu cozinheiro 2: mais ciência na cozinha. Rio de Janeiro: Zahar, 2005.
5. WRIGHT, J.; TREUILLE, E. Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2014.

DISCIPLINA
TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS Optativa - 30 horas, sendo 15 h teóricas e 15 h práticas (laboratório) 2 créditos
EMENTA
Características gerais do leite e componentes fundamentais. Microbiologia do leite. Leite de consumo. Leites fermentados. Queijos. Nata, manteiga e outros derivados lácteos.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. ORDONEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos: Alimentos de origem animal vol.2. Editora Artmed. 2005.
2. NERO, L.A.; CRUZ, A. G.; BERSOT, L.S. Produção, Processamento e Fiscalização de Leite e Derivados. São

Paulo: Atheneu. 1ª Edição. 2017.
3. OLIVEIRA, M. N. Tecnologia de Produtos Lácteos funcionais . São Paulo: Atheneu, 2009.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1. CRUZ, A.G.; OLIVEIRA, C.A. Química, Bioquímica, Análise Sensorial e Nutrição no Processamento de Leite e Derivados . Elsevier, 2016.
2. CRUZ, A. Processamento de Leites de Consumo . Elsevier, 2016.
3. CRUZ, A. Processamento de Produtos Lácteos . Elsevier. 1ª Edição. 2017.
4. GAVA, A. J. Tecnologia de alimentos – princípios e aplicações . São Paulo: Nobel. 2002.
5. ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos vol. 1, Porto Alegre: Artmed. 2005.

DISCIPLINA
TECNOLOGIA DE VEGETAIS Optativa - 30 horas, sendo 15 h teóricas e 15 h práticas (laboratório) 2 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
1. CHITARRA, M. I. F., CHITARRA, A. B. Pós-colheita de frutos e hortaliças . Lavras: UFLA, 2005.
2. LOVATEL, J. A. Processamento de frutas e hortaliças . Educus, 2004.
3. MORETTI, C. L. Manual de Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças . Brasília: Embrapa Hortaliças, 2007.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1. FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de alimentos: princípios e prática . 2ª Edição. Porto Alegre: Artmed, 2008.
2. GAVA, A. J. Tecnologia de alimentos - princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2002.
3. MORETTO, E., FETT, R. Processamento e análise de biscoitos . São Paulo: Varela, 1999.
4. MORETTO, E.; FETT, R. Tecnologia de óleos e gorduras vegetais na indústria de alimentos . São Paulo: Varela, 1998.
5. NESPOLO, C.R.; OLIVEIRA, F.A.; PINTO, F.S.T.; OLIVERA, F.C. Práticas em Tecnologia de Alimentos . 1ª Edição. Rio Grande do Sul: Grupo A Educação, 2014.

DISCIPLINA
TECNOLOGIA CERVEJEIRA Optativa - 30 horas, sendo 15 h teóricas e 15 h práticas (laboratório) 2 créditos
EMENTA
História da cerveja; matérias-primas; processo de fabricação do mosto; fermentação; maturação; filtração; envase; sanitização das garrafas; off-flavors; serviço e degustação.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. MORTON, J. A arte de fazer cerveja . São Paulo: Pubifolha, 2010.
2. SENAI. Tecnologia Cervejeira . Rio de Janeiro, SENAI, 2004.
3. VENTURINI FILHO, W. G. Tecnologia de Bebidas . Vol. 1. São Paulo: Edgar Blucher, 2005.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1. HUGHES, G. Cerveja feita em casa . São Paulo: Publifolha, 2011.
2. LAW, D.; GRIMES, B. Cerveja artesanal: técnicas e receitas para produzir em casa . São Paulo: Publifolha,

2012.
3. MORADO, R. Larousse da cerveja: A história e as curiosidades de uma das bebidas mais populares do mundo. São Paulo: Alaúde. 2017
4. SANTOS, S. P. Os primórdios da cerveja no Brasil. São Paulo: Ateliê Editorial. 2002
5. OLIVER, G. A mesa do mestre cervejeiro: Descobrimos os prazeres das cervejas e das comidas verdadeiras. São Paulo: Senac. 2012

DISCIPLINA
CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE CARNES E DERIVADOS Optativa - 30 horas, sendo 15 h teóricas e 15 h práticas (laboratório) 2 créditos
EMENTA
Bioquímica do músculo, Matérias-primas cárneas: Bovinos, suínos, caprinos, ovinos, aves e caças. Parâmetros de Qualidade das matérias-primas. Manejo pré abate e pós abate: características e legislação. Derivados cárneos: conceito e classificação. Ingredientes não cárneos. Tecnologia de produção de embutidos frescos e curados, produtos salgados, secos, fermentados, empanados, emulsionados. Legislação para carne e derivados cárneos. Derivados cárneos no Brasil e no mundo.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. MONTEBELLO, N. P.; ARAÚJO, W.M.C. Carne & Cia . Série Alimentos e Bebidas Vol.1.2ª ed. Brasília- DF, Editora SENAC DF, 2009. 324p.
2. ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos de origem animal vol. 2, Porto Alegre: Artmed, 2005.
3. OLIVO, R. O mundo do frango: Cadeia produtiva da carne de Frango . Criciúma, SC: Ed. Do autor, 2006. 680p.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1. CASTILHO, C. J. C. Qualidade da carne . São Paulo: Editora Varela. 2006.
2. ESKIN, M.N.A.; SHAHIDI, F. Bioquímica de Alimentos . São Paulo: Elsevier, 3ª Edição, 2015.
3. RAMOS, E. M., GOMIDE, L. A. M. Avaliação da qualidade de carnes: Fundamentos e Metodologias . Viçosa Editora UFV, 2007.
4. SHIMOKOMAKI, M. Atualidades em Ciência e Tecnologia de Carnes . São Paulo: Varela, 2006.
5. NOLLET, L.M.L.; TOLDRA, F. Handbook of Processed Meats and Poultry Analysis. Boca Raton, Florida: CRC Press, 2009.

DISCIPLINA
INTRODUÇÃO À TOXICOLOGIA DOS ALIMENTOS Optativa - 30 horas, sendo 20 h teóricas e 10 h práticas (laboratório) 2 créditos
EMENTA
Fundamentos de toxicologia. Estudo dos principais compostos tóxicos que podem ser encontrados ou veiculados nos alimentos.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. BJELDANES, L.F.; SHIBAMOTO, T. Introdução à Toxicologia de Alimentos . 2 ed. São Paulo:Elsevier, 2014.
2. OLIVEIRA, F.A.; OLIVEIRA, F.C. Toxicologia Experimental de Alimentos . Porto Alegre: Sulina, 2010.
3. SEIZI, O.; CAMARGO, M.M.A.; BATISTUZZO, J.A.O. Fundamentos de Toxicologia . 4 ed. São Paulo: Atheneu, 2014.
4. MIDIO, A.F. Toxicologia de Alimentos . São Paulo: Livraria Varela, 2000
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1. Ribeiro, Bernardo Dias; Perreira, K. S; Nascimento, R. P do; Coelho, M. A. Z. Microbiologia Industrial: alimentos . Volume 2 . 1 Edição. Rio de Janeiro. Elsevier, 2018
2. BJELDANES; SHIBAMOTO; TAKAYUKI. Introduccion a la toxicologia de los alimentos . Zagaroza: Acribia.

1996.
3. HOBBS. Higiene y toxicologia de los alimentos . Zagaroza: Acribia. 1997
4. ARBOITE DE OLIVEIRA, FERNANDA; CLADERA OLIVEIRA, FLORENCIA. Toxicologia Experimental de Alimentos . Editora Sulina, 2010.
5. SORIANO DEL CASTILLO, José Miguel. Micotoxinas em Alimentos . Ediciones Díaz de Santos, 2007.

DISCIPLINA
GASTRONOMIA E DESENVOLVIMENTO REGIONAL Optativa - 30 horas 2 créditos
EMENTA
Mostrar a relação da gastronomia com do desenvolvimento econômico, social e ambiental em uma região. Desenvolvimento, sustentabilidade e qualidade de vida envolvendo a gastronomia; Soberania e Cultura alimentar: Memória, identidade e patrimônio gastronômico como fator de desenvolvimento.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. ULTRAMARI, Clovis. Desenvolvimento local e regional . 2011.
2. MONTANARI, Massimo. Comida Como Cultura 2017.
3. MANCUSO-CERVATO, Ana Maria. Guia De Segurança Alimentar E Nutricional . 2008.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1. PORTUGUEZ, Anderson Pereira. Agroturismo e desenvolvimento regional . 1999.
2. _____. O direito humano à alimentação adequada e o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional . 2013.
3. BODIN-RODIER, Dominique. Estratégia Agro-alimentar . 2000.
4. MORETTO, E.; FETT, R. Tecnologia de óleos e gorduras vegetais na indústria de alimentos . São Paulo: Varela, 1998.
5. CHAVES, Nelson. Alimentação e Sociedade . 2007.

DISCIPLINA
GASTRONOMIA DAS PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS Optativa - 30 horas, sendo destas 16 h teóricas e 14 h práticas (laboratório) 2 créditos
EMENTA
Noções básicas sobre: Plantas Alimentícias não Convencionais (PANC), da Etnobotânica, identificação de uso dos frutos, frutas, folhas, flores, rizomas, sementes dentre outras partes e de quais formas podem ser consumidas tanto <i>in natura</i> quanto com algum preparo culinário. História do uso de Plantas Alimentícias pelas populações tradicionais e indígenas e suas receitas culinárias.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. KINUPP, Valdely. F.; LORENZI, Harri. Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas . São Paulo. Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014.
2. ALBUQUERQUE, U. P.; ALMEIDA, C. F. C. B. R. (Eds.). Tópicos em conservação e etnobotânica de plantas alimentícias . Recife: NUPEEA, 2006.
3. M, Marcel. História das agriculturas no mundo: do neolítico à crise contemporânea . Marcel Mazoyer, Laurence Roudart; [tradução de Cláudia F. Falluh Balduino Ferreira]. – São Paulo: Editora UNESP; Brasília, DF: NEAD, 2010.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1. BOEF, Walter S. de., et al. Biodiversidade e agricultores: fortalecendo o manejo comunitário . Porto Alegre: L &

PM Editores, 2007. 271 p.
2. MINISTÉRIO DA SAÚDE, Alimentos regionais brasileiros / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção. Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015. 484 p.
3. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo. Hortaliças Não-Convencionais (Tradicionais) . Brasília: MAPA ACS, 2010. 52 p
4. MINISTÉRIO DA SAÚDE, Alimentos regionais brasileiros / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção. Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015. 484 p.
5. CALLEGARI, C.R.; MATOS FILHO, A.M. Plantas Alimentícias Não Convencionais - PANCs . Florianópolis: Epagri, 2017. 53p. (Epagri, Boletim Didático, 142)

DISCIPLINA
CONFEITARIA BRASILEIRA Optativa - 30 horas, sendo 15 h teóricas e 15 h práticas (laboratório) 2 créditos
EMENTA
Aspectos geográficos, sociais, históricos, culturais e gastronômicos relativos à confeitaria regional Brasileira. Identificação das principais técnicas de pré-preparo e cocção de receitas típicas.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. CALOCA, F. Viagem Gastronômica Através do Brasil . São Paulo: SENAC, 2010.
2. CHAVES, G. & FREIXA, D. Larousse da Cozinha Brasileira . Ed: Larousse do Brasil, 2007.
3. SUAS, Michel. Pâtisserie . Abordagem profissional. Tradutor: Beatriz Karan Guimarães, 2011.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1. CASCUDO, L. da C. História da Alimentação no Brasil . 3º edição, São Paulo: Global, 2004.
2. CAVALCANTI, P. Pátria das panelas: história e receitas da cozinha brasileira . São Paulo SENAC, 2007.
3. FREYRE, G. Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doce do Nordeste do Brasil . 5ª ed. São Paulo: Global. 2007.
4. HUE, S. M. Delícias do Descobrimento: a gastronomia brasileira no século XVI . São Paulo: Zahar, 2008.
5. SEBESS, M.G. Técnicas de confeitaria profissional . São Paulo: SENAC. 2008.

DISCIPLINA
FERMENTAÇÃO NATURAL NA PANIFICAÇÃO Optativa - 30 horas, sendo 15 h teóricas e 15 h práticas (laboratório) 2 créditos
EMENTA
Estudo dos fermentos naturais. Influência da matéria prima na qualidade do fermento natural. Elaboração e conservação de fermentos naturais para pães. Formulação de pães com fermento natural.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. FORKISH, K. Flour, water, salt, yeast: The fundamentals artisan bread and pizza . Berkeley: Ten speed press 2012. 272 p.
3. LEADER, D. Local Breads: Sourdough and Whole-Grain Recipes from Europe's Best Artisan Bakers . New York: W. W. Norton & Company, 2007. 368 p.
4. ASTOLFI, R. Pasta madre . Milano: Guido Tommasi, 2014. 231 p.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1. MIHHALEVSKI, A.; HEINMAA, I.; TRAKSMAA, R.; PEHK, T.; MERE, A.; PAALME, T. Structural Changes of Starch during Baking and Staling of Rye Bread . J. Agric. Food Chem. 2012, v. 60, p. 8492–8500.
2. PLESSAS, S.; ALEXOPOULOS, A.; MANTZOURANI, I.; KOUTINAS, A.; VOIDAROU, C.; STAVROPOULOU, E.; BEZIRTZOGLU, E. Application of novel starter cultures for sourdough bread production . Anaerobe, v. 17, p. 486-489, 2011.

3. PLESSAS, S.; FISHER, A.; KOURETA, K.; PSARIANOS, C.; NIGAM, P.; KOUTINAS, A. A. Application of <i>Kluyveromyces marxianus</i>, <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp.; <i>L. bulgaricus</i> and <i>L. helveticus</i> for sourdough bread making. Food Chemistry, v. 106, p. 985–990, 2008.
4. CAMARGO, L. A. Pão nosso: receitas caseiras com fermento natural. 1 ed. São Paulo: Panelinha, 2013.
5. REINHART, P. The Bread Baker's Apprentice – Mastering the art of extraordinary bread. 1 ed. New York, 2001.

DISCIPLINA
GASTRONOMIA MOLECULAR Optativa - 30 horas, sendo 15 h teóricas e 15 h práticas (laboratório) 2 créditos
EMENTA
História da Gastronomia Molecular, Principais figuras envolvidas na Gastronomia Molecular, Equipamentos e utensílios utilizados em Gastronomia Molecular, Hidrocolóides alimentares, espessantes, gelificantes, emulsionantes e estabilizantes; Técnicas em Gastronomia Molecular: Secagem, Extração da essência e do sabor, Espumas, Gelificação, Espessamento, Esferificação, Encapsulamento, Congelamento, Carbonatação, Sous vide.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. DAMODARAN, S., PARKIN, K. L., FENNEMA, O. R. Química de Alimentos de Fennema. Ed. ARTMED, 2010.
2. HAUMONT, Z. Um químico na cozinha – A ciência da Gastronomia molecular. Rio de Janeiro: Zahar, 2016.
3. SANCHEZ, J. Molecular Gastronomy: Scientific Cuisine Demystified. Wiley, 2016, 310p.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1. BARHAM, P. A ciência da culinária. São Paulo: Roca, 2002. 272p.
2. THIS, H. Um cientista na cozinha. 4ª Ed. São Paulo: Ática, 2007. 240p.
3. WOLKE, R. L. O que Einstein disse a seu cozinheiro. Vol.1. São Paulo: Jorge Zahar editor, 2003.
4. DAMODARAN, S., PARKIN, K. L., FENNEMA, O. R. Química de Alimentos de Fennema. Ed. ARTMED, 2010.
5. ESKIN, M.N.A.; SHAHIDI, F. Bioquímica de Alimentos. São Paulo: Elsevier, 3ª Edição, 2015.

DISCIPLINA
GASTRONOMIA HOSPITALAR Optativa - 90 horas, sendo 30 h teóricas e 60 h práticas (estágio) 6 créditos
EMENTA
Conceitos e estratégias para implantação da gastronomia hospitalar. Cardápios hospitalares: Isenções de glúten, de leite e derivados e de ovos. Restrições de sacarose, gorduras, sal, proteínas e potássio.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. ROBERTO, T. S.; MAGNONI, D.; CUKIER, C.; STIKAN, R. Gastronomia hospitalar: no conceito do confort food. 1 ed. São Paulo, SP: Livraria Baliero, 2013.
2. PINTO-E-SILVA, M. E. M.; YONAMINE, G. H.; ATZINGEN, M. C. B. C. V. Técnica dietética aplicada à dietoterapia. 1 ed. Barueri, SP: Manole, 2015.
3. CABRAL, J. V.; OLIVEIRA, F. C.; SHINOHARA, N. K. S. A GASTRONOMIA HOSPITALAR COMO FERRAMENTA DE BEM-ESTAR AO PACIENTE. Higiene Alimentar. v. 29. p. 167-171, 2015.
4. SILVA, S. M.; MAURÍCIO, A. P. Gastronomia hospitalar: um novo recurso para melhorar a aceitação de dietas. ConScientiae Saúde. v. 12, n. 1, p. 17-27, 2013.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1. PINTO, C. C.; ALVES, E. A. A GASTRONOMIA NO CONTEXTO DA HOTELARIA HOSPITALAR: UM ESTUDO DE CASO NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO, RJ, BRASIL. Revista de Administração Hospitalar e Inovação em Saúde. v. 14, n.2, 2017.

2. FARIAS, R. M. Gestão Hospitalar. Indicadores de Qualidade e Segurança Higiênico- sanitários na Hotelaria - Coleção Hotelaria. EDUCS, 2015.
3. ISOSAK, M.; NAKASATO, M.; CARDOSO, E.; CASSEB, M. O. Gastronomia Hospitalar Para Pacientes em Situações Especiais: Cardiologia e Pneumologia . São Paulo: Ed. Atheneu, 2014.
4. BOEGER, M. A. Gestão em Hotelaria Hospitalar . 3 ed. São Paulo-SP: Atlas, 2008.
5. PHILIPPI, S. T.; AQUINO, R. S. Dietética: Princípios para o planejamento de uma alimentação saudável . 1 ed. São Paulo: Manole, 2015.

DISCIPLINA
LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS - LIBRAS Optativa - 30 horas 2 créditos
EMENTA
Aspectos sócio históricos, linguísticos identitários e culturais da comunidade surda. Legislação e surdez. Filosofias educacionais para surdo. Aspectos linguísticos de Libras: fonológicos, morfológicos, sintáticos e semântico-pragmáticos da Língua Brasileira de Sinais. Prática de conversação em Libras.
BIBLIOGRAFIA
1. FELIPE, Tanya; MONTEIRO, Myrna. LIBRAS em Contexto: Curso Básico – Livro do Professor . 4ª Ed. Rio de Janeiro: LIBRAS Editora Gráfica, 2005.
2. GESSER, A. Libras? Que língua é essa? Crenças e Preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda . São Paulo: Parábola Editorial, 2009.
3. QUADROS, Ronice Muller de. Educação de Surdos: a aquisição da linguagem . Porto Alegre: Artes Médicas, 1997.
4. QUADROS, Ronice Muller de; KARNOPP, L. B. Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos . Porto Alegre: Artmed, 2004.
5. STRÖBEL, Karin Lilian. As imagens do outro sobre a cultura surda . Editora UFSC, 2009.

DISCIPLINA
ANTROPOLOGIA CULTURAL Optativa - 60 horas 4 créditos
EMENTA
A disciplina antropológica e o conceito de cultura. Cultura e natureza, meio ambiente e relações sociais. Processo de transição. Tipos de sociedade e formas culturais.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. LARAIA, Roque de Barros. Cultura Um conceito Antropológico . Zahar, 1995.
2. ERIKSEN, T. H; NIELSEN, F. S. História da antropologia . Vozes, 2007.
3. ROCHA, Everardo. O que é Etnocentrismo . Brasiliense, 1983.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1.
2.
3.
4.
5.

DISCIPLINA
ECONOMIA APLICADA À GASTRONOMIA Optativa - 30 horas 2 créditos
EMENTA
Noções básicas de economia. Demanda, oferta e equilíbrio de mercado. Teoria monetária. A economia brasileira e a gastronomia.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. ARAÚJO, W. M. C.; TENSER, C. M. R. Gastronomia: cortes e recortes . Brasília: Editora SENAC-DF, 2006.
2. ROSSETTI, J. P. Introdução à Economia . 20ª Ed. São Paulo: Editora Atlas, 2012.
3. PINHO, D. B.; VASCONCELLOS, M. A. S.; TONETO Jr., R. Manual de Economia: Equipe de Professores da USP . 6ª Ed. São Paulo: Editora Saraiva, 2011.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1. VASCONCELLOS, M. A. S.; GARCIA, M. E. Fundamentos de Economia . 2ª ed. São Paulo: Saraiva, 2004.
2. PINDYCK, R. S.; RUBINFELD, D. L. Microeconomia . 7ª Ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2012.
3. MANKIW, N. G. Introdução à Economia . Tradução da 3ª Ed. Norte americana. São Paulo: Thomson Cengage Learning, 2008.
4. FURTADO, C. Formação Econômica do Brasil . 34ª Ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2008.
5. GREMAUD, A. P.; VASCONCELLOS, M. A. S.; TONETO Jr., R. Economia Brasileira Contemporânea . 4ª Ed. São Paulo: Editora Atlas, 2005.

DISCIPLINA
ESTATÍSTICA APLICADA À GASTRONOMIA Optativa - 30 horas 2 créditos
EMENTA
Conceitos Básicos: Universo e Amostragem; Escalas, Variáveis e Parâmetros; construindo e aplicando um instrumento de pesquisa. Estatísticas Descritivas: Tabelas, Gráficos, Medidas de Tendência Central e de Dispersão. Estatística Inferencial: Confiança, Erro Amostral e Testes de Hipóteses. Análise de Variância. Análise de Correlação. Análise Fatorial.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. TOLEDO, G. L.; OVALLE, I. I. Estatística Básica . São Paulo: Editora Atlas, 2014.
2. BRUNI, Adriano Leal. Estatística aplicada à Gestão Empresarial . 2ª Ed. São Paulo: Atlas, 2010.
3. MARTINS, Gilberto de Andrade. Estatística Geral e Aplicada . 3ª Ed. São Paulo: Atlas, 2010.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1. BARBOSA, Dalva Regina Ribeiro. Estatística aplicada ao Turismo e Hotelaria . São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2005.
2. FÁVERO, L. P.; BELFIORE, P.; SILVA, F. L.; CHAN, B. L. Análise de dados: modelagem multivariada para tomada de decisão . Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.
3. BISQUERRA, R.; SARRIERA, J. C.; MARTINEZ, F. Introdução a estatística: enfoque informático com o pacote estatístico SPSS . Porto Alegre: Artmed, 2007.
4. FONSECA, J. S.; MARTINS, G. Curso de Estatística . 6ª Ed. São Paulo: Atlas, 1996.
5. LEVIN, J.; COSTA, S. Estatística Aplicada a Ciências Humanas . 2ª Ed. São Paulo: Harbra, 1987.

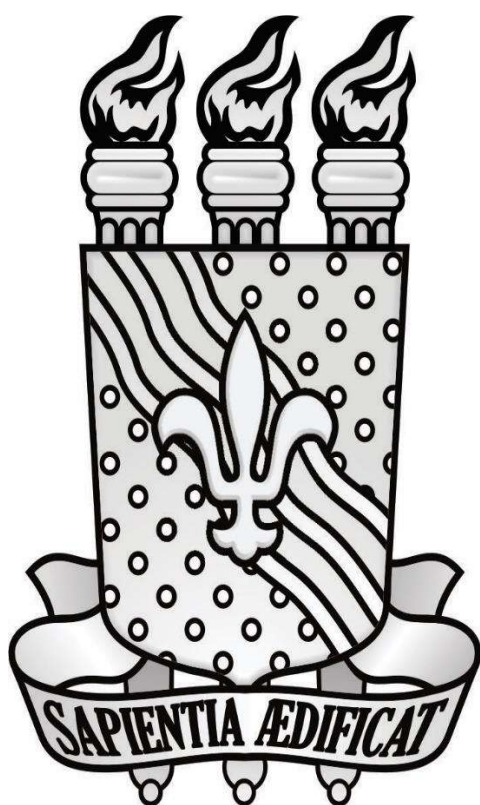
DISCIPLINA
NEUROCIÊNCIA E O COMPORTAMENTO DO CONSUMIDOR Optativa - 30 horas 2 créditos
EMENTA
Introdução às Neurociências. Comportamento Biológico do Consumidor. Técnicas de Investigação em Neurociência do Consumidor. Neurociência e Desenvolvimento de Produtos. Neurociência e Decisão de Compra. Neurociência e o Mundo Digital.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. KAHNEMAN, DANIEL. Rápido e devagar . Duas formas de pensar. Rio de Janeiro: Objetiva, 2012. (Leitura exigida)
2. DOBELLI, ROLF. A arte de pensar claramente . Como evitar as armadilhas do pensamento e tomar decisões de forma mais eficaz. Rio de Janeiro: Objetiva, 2013.
3. TEIXEIRA E SILVA, ZIVANILSON. Breve história da neuroeconomia sob os aspectos metodológico e conceitual . Disponível em http://gceconomia.com.br/
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1. CAMARGO, Pedro de Celso Julião de. Neuromarketing: a nova pesquisa de comportamento do consumidor . São Paulo: Atlas, 2016.
2. FÁVE EKMAN, Paul. A linguagem das emoções: Revolucione sua comunicação e seus relacionamentos reconhecendo todas as expressões das pessoas ao redor . São Paulo: Lua de Papel, 2011.
3. FILIPI, José Antônio; NETO, José Chavaglia; RAMALHEIRO, Brenno Maia. Neuromarketing: O Efeito de Ancoragem, do Contexto e o Papel dos Neurotransmissores na Mente dos Consumidores . São Paulo, 2012.
4. GENCO, S. J; POHLMANN, A.P.; STEIDL, P. Neuromarketing for Dummies . Mississauga: John Wiley & Sons Canada, 2013.
5. RODRIGUES, Alexandre Michels. A gestão e a comunicação cerebral . Disponível em: Acesso em 9 mar. 2017.

DISCIPLINA
FELICIDADE Optativa - 60 horas 4 créditos
EMENTA
Introdução ao conceito de felicidade e bem estar. Noções de neurociência aplicada ao entendimento das emoções. Psicologia Positiva e Qualidade de vida no ambiente acadêmico. Estratégias de enfrentamento aos fatores psicológicos que interferem no desempenho acadêmico (insegurança, desamparo, ansiedade, depressão e timidez). Noções de mindfulness. Comunicação positiva. Objetivos e metas. Propósito de vida. Identificação de oportunidades. Vivências geradoras de felicidade.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. JUNG, C. G. A energia psíquica . 12.ed. Petrópolis: Vozes, 2012.
2. RUSSELL, BERTRAND; GUERRA, LUIZ. A conquista da felicidade . Rio de Janeiro: Ediouro, 3.ed. 2004. Tradução de: The conquest of happiness.
3. SÊNECA, LUCIUS ANNAEUS; REBELLO, LÚCIA SÁ; VRANAS, ELLEN ITANAJARA NEVES. Da tranquilidade da alma; Da vida retirada; Da felicidade / Título original: De otio, De tranquillitate animi, De vita beata. Porto Alegre, RS: L&PM, 2018.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1. ACHOR, S. O Jeito Harvard de Ser Feliz - o Curso Mais Concorrido de Uma Das Melhores Universidades do Mundo . Editora: Saraiva, 2012.
2. BEN-SHAHAR, T. Aprenda a Ser Feliz - O curso de felicidade da Universidade de Harvard . Editora: Lua de Papel, 2015.

3. GAZZANIGA, MICHAEL S. Neurociência cognitiva: a biologia da mente . 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.
4. GYATSO, TENZIN, DALAI LAMA XIV. A Arte da Felicidade: Um manual para a vida . São Paulo: Martins Fontes, 2001.
5. WILLIAMS, MARK; PENMAN, DANNY. Atenção Plena - Mindfulness - Como Encontrar A Paz Em Um Mundo Frenético . Ed. Sextante, 2015.

DISCIPLINA
CONSULTORIA EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO Optativa - 30 horas 2 créditos
EMENTA
Papel do consultor em serviços de alimentação. Principais desafios e oportunidades. Tipos e etapas de auditoria. Métodos de treinamento e avaliação de desempenho.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. CHESSER, J. W.; CULLEN, N. C. Gestão em serviços de alimentação: liderança e desenvolvimento de recursos humanos para a gastronomia . 5 ed. Barueri, SP: Manole, 2016.
2. PAYNE-PALACIO, J.; THEIS, M. Gestão de Negócios em Alimentação - Princípios e Práticas . Ed. Manole, 12 edição, 2015.
3. GERMANO, P. M. L., GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária dos Alimentos . Ed. Manole, 4 edição, 2011.
4. MEZOMO, I. B. Os serviços de alimentação: Planejamento e administração . Ed. Manole, 6 edição, 2013.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução – RDC No 216, de 15 de Setembro de 2004 . Estabelece procedimentos de boas Práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 setembro de 2004.
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC no 275, de 21 de outubro de 2002 . Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores industrializadores de alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 2002.
3. COLARES, L. G. T.; FIGUEIREDO, V. O.; MARTINS, M. C.; ANDRADE, L. P. Contratação De Serviços Terceirizados De Alimentação E Nutrição: Orientações Técnicas . Ed. Rubio, 2014.
4. DAVIS, B.; LOCKWOOD, A.; YASOSHIMA, J. R. Gestão de Alimentos e Bebidas . Ed. Elsevier, 2011.
5. COSTA, N. P. Gestão de Restaurante: Uma Abordagem do Investimento Até a Análise do Resultado . Ed. Ciência Moderna, 2016.

(Art. 1º, Inciso 11, da Lei 4.965, de maio de 1966)
PORTARIA R/DP, Nº 519, de 11/08/1972



U Editora
UFPB