



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

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA**

**MARÇO/2025**



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

Maria José de Sena  
**Reitora**

Maria do Socorro de Lima Oliveira  
**Vice-Reitora**

**Pró-Reitorias**

Rodrigo Gayger Amaro  
**Pró-Reitor de Administração**

Renata Valéria Regis de Sousa Gomes  
**Pró-Reitora de Extensão, Cultura e Cidadania**

Danielli Matias de Macedo Dantas  
**Pró-Reitora de Ensino de Graduação**

Rinaldo Aparecido Mota  
**Pró-Reitor de Pós-Graduação**

Joana Silva  
**Pró-Reitora de Planejamento e Gestão Estratégica**

Tália de Azevedo Souto Santos  
**Pró-Reitora de Gestão Estudantil e Inclusão**

Renata Andrade de Lima e Souza  
**Pró-Reitora de Gestão de Pessoas**



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

**Comissão e Elaboração**

Elaborado coletivamente pelos professores do Núcleo Docente Estruturante do Curso de Bacharelado em Gastronomia – Ana Carolina dos Santos Costa, Amanda de Moraes Oliveira Siqueira, Edenilze Teles Romeiro, Ericka Maria de Melo Rocha Calabria, Leonardo Pereira de Siqueira e Luciana Leite de Andrade Lima Arruda e pelo Técnico Administrativo e pelo técnico administrativo Luiz Ricardo dos Santos Silva.

**Colaboradores Apoio Técnico Pedagógico**

Ana Carolina Moura Bezerra Sobral  
Gláucia Mota da Silva Ferreira  
Maria Luana Lopes de Oliveira

**Coordenação de Ações Pedagógicas e Regulação - CAPR/PREG**

Camila da Conceição Papa Pessoa da Silva  
**Coordenação de Planejamento e Gestão Acadêmica - CPGA/PREG**

Joselma Maria da Silva  
**Coordenação Geral de Estágios - CGE/PREG**

## SUMÁRIO

<b>DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO</b> .....	<b>6</b>
<b>BASE LEGAL DO CURSO</b> .....	<b>7</b>
<b>APRESENTAÇÃO</b> .....	<b>8</b>
<b>1. HISTÓRICO DA UFRPE</b> .....	<b>10</b>
1.1. HISTÓRICO DO CURSO.....	12
<b>2. JUSTIFICATIVA DE OFERTA DO CURSO</b> .....	<b>15</b>
<b>3. OBJETIVOS</b> .....	<b>17</b>
3.1 OBJETIVO GERAL.....	17
3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS .....	17
<b>4. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO</b> .....	<b>18</b>
<b>5. COMPETÊNCIAS, ATITUDES E HABILIDADES</b> .....	<b>19</b>
<b>6. CAMPO DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL</b> .....	<b>20</b>
<b>7. REQUISITOS DE INGRESSO:</b> .....	<b>21</b>
7.1 SISTEMA DE SELEÇÃO SIMPLIFICADA - SISU .....	21
7.2 REOCUPAÇÃO DE VAGAS.....	21
7.3 TRANSFERÊNCIA COMPULSÓRIA-.....	21
7.4. OUTRAS FORMAS DE INGRESSO, DEFINIDAS MEDIANTE EDITAIS E CONVÊNIOS .....	22
<b>8. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR</b> .....	<b>23</b>
8.1 FUNCIONAMENTO DO CURSO.....	24
<b>8.1.1 Distribuição da carga horária total por conteúdo de formação</b> .....	<b>25</b>
8.2 MATRIZ CURRICULAR.....	26
<b>8.2.1 Síntese dos componentes obrigatórios</b> .....	<b>26</b>
<b>8.2.2 Síntese dos componentes optativos</b> .....	<b>28</b>
<b>8.2.3 Síntese da carga horária total do curso</b> .....	<b>29</b>
<b>8.2.4 Representação gráfica da matriz curricular</b> .....	<b>30</b>
8.3 EMENTA DAS DISCIPLINAS.....	31
<b>8.3.1 Disciplinas Obrigatórias</b> .....	<b>31</b>
<b>8.3.2 Disciplinas Optativas</b> .....	<b>104</b>
8.4 ESTÁGIO SUPERVISIONADO.....	131
<b>8.4.1. Estágio Obrigatório</b> .....	<b>131</b>
<b>8.4.2 Estágio Não Obrigatório</b> .....	<b>132</b>
8.5 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO .....	132
8.6 ATIVIDADES AUTÔNOMAS .....	133
<b>9. METODOLOGIA DO ENSINO E APRENDIZAGEM</b> .....	<b>135</b>
<b>10. AVALIAÇÃO</b> .....	<b>136</b>
10.1 AVALIAÇÃO DO ENSINO-APRENDIZAGEM .....	136

10.2 MECANISMOS DE AUTOAVALIAÇÃO DO CURSO .....	136
<b>10.2.1 Autoavaliação institucional conduzida pela CPA .....</b>	<b>137</b>
<b>10.2.2 Autoavaliação do curso conduzida pela coordenação e NDE .....</b>	<b>138</b>
10.3 AÇÕES DECORRENTES DO PROCESSO DE AUTOAVALIAÇÃO DO CURSO:.....	138
11. INCENTIVO ÀS ATIVIDADES DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO.....	139
12. FUNCIONAMENTO ADMINISTRATIVO DO CURSO .....	141
12.1 ATUAÇÃO DA COORDENAÇÃO .....	141
12.2 ATUAÇÃO DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE .....	141
12.3 FUNCIONAMENTO DO COLEGIADO DE COORDENAÇÃO DIDÁTICA DO CURSO .....	142
12.4 FUNCIONAMENTO DA COMISSÃO DE ORIENTAÇÃO E ACOMPANHAMENTO ACADÊMICO .....	142
<b>13. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO .....</b>	<b>144</b>
<b>14. PRODUÇÃO CIENTÍFICA, ARTÍSTICA E CULTURAL DO CURSO.....</b>	<b>145</b>
<b>15. ACESSIBILIDADE .....</b>	<b>146</b>
15.1 ACESSIBILIDADE PARA PESSOAS COM DEFICIÊNCIA OU MOBILIDADE REDUZIDA.....	146
15.2 ACESSIBILIDADE PARA PESSOAS COM TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA.....	146
<b>16. TECNOLOGIAS DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO (TIC'S) .....</b>	<b>147</b>
<b>17. APOIO AO DISCENTE.....</b>	<b>148</b>
<b>18. INFRAESTRUTURA DO CURSO .....</b>	<b>151</b>
18.1 INSTALAÇÕES GERAIS DO CURSO:.....	153
18.2 ESPAÇO DE TRABALHO PARA A COORDENAÇÃO DO CURSO E SERVIÇOS ACADÊMICOS.....	153
18.3 LABORATÓRIOS.....	153
<b>18.3.1 SERVIÇOS .....</b>	<b>155</b>
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....</b>	<b>156</b>

## DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

DADOS GERAIS DO CURSO	
<b>Modalidade:</b>	Presencial
<b>Denominação do Curso:</b>	BACHARELADO EM GASTRONOMIA
<b>Habilitação:</b>	Bacharelado
<b>Local de oferta:</b>	Rua Dom Manoel de Medeiros s/n Dois Irmãos, CEP: 52.171-900, Recife/PE
<b>Turno(s) de funcionamento:</b>	Matutino e Vespertino
<b>Nº de vagas:</b>	60 vagas anuais
<b>Periodicidade de oferta:</b>	Semestral
<b>Carga horária total:</b>	3.015 horas
<b>Período Mínimo de Integralização Curricular:</b>	04 anos
<b>Período Máximo de Integralização Curricular:</b>	07 anos
<b>Ato Regulatório do curso:</b>	Resolução nº 213/2004 do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão; Portaria n.º 96 de 21 de junho de 2012 do Ministério da Cultura e Educação
<b>Portaria de Reconhecimento em vigor</b>	Portaria n.1.646, de 08/12/21, publicada no D.O.U. em 13/12/21
<b>Mantida:</b>	Universidade Federal Rural de Pernambuco Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos, Recife/PE
<b>Corpo Dirigente do Departamento:</b>	Nome: Rosângela Gomes Tavares Cargo: Diretora Telefone do Departamento: 3320.6261/6263 E-mail: <a href="mailto:diretoria.dtr@ufrpe.br">diretoria.dtr@ufrpe.br</a>

## **BASE LEGAL DO CURSO**

O curso de Bacharelado em Gastronomia e Segurança Alimentar da UFRPE foi criado em 21 de julho de 2004, através da Resolução n° 213/2004 do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão, e com reconhecimento pelo MEC por meio da Portaria n.º 96 de 21 de junho de 2012, publicada no Diário Oficial da União (DOU) n.º 120, seção 1, publicado em 22 de junho de 2012. O curso segue as Leis 9.394/1996 de Diretrizes e Base da Educação Nacional, 13.005/2014 do Plano Nacional de Educação (PNE), 11.645/2008 de Educação das Relações Étnico-Raciais, 13.146/2015 Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência, 9795/1999- de Educação Ambiental e 5.626/2005 LIBRAS; Resoluções do CNE/CES n. 02/2007 de Carga horária mínima e duração dos cursos de graduação, referenciais curriculares para os cursos de Bacharelado e Licenciatura- 2010 e 03/2007 do CNE/CES e o Regulamento Geral da Graduação Resolução CEPE/UFRPE n. 744/2024, que contempla a regulamentação do componente LIBRAS nos currículos do curso de graduação, a criação e regulamentação do Núcleo Docente Estruturante (NDE) e as normas para elaboração do PPC dos cursos de graduação. Por meio da Resolução n. 085/2012 do CEPE/UFRPE de 27 de abril de 2012, o curso passou a ser denominado curso de Bacharelado em Gastronomia.

Ressalta-se que os cursos de Bacharelado em Gastronomia não possuem Diretrizes Curriculares Nacionais e seguem diretrizes curriculares estipuladas pelo Ministério da Educação para os cursos de bacharelado, com relação à carga horária e demais parâmetros aplicáveis.

## APRESENTAÇÃO

De acordo com o Regulamento Geral da Graduação, Resolução CEPE/UFRPE n. 744/2024, o Projeto Pedagógico de Curso (PPC) é o instrumento de gestão de natureza acadêmica, com dimensões sociopolíticas, que reflete as concepções pedagógicas e formativas, com base nas Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) e demais normativas, internas e externas à UFRPE, orientando o currículo para o perfil do egresso e profissional desejado, além das estratégias para o ensino, a aprendizagem e a avaliação.

Seu monitoramento e revisão, quando necessários, serão de responsabilidade do Núcleo Docente Estruturante (NDE) e do Colegiado de Coordenação Didática (CCD) do curso, com assessoramento da Pró-Reitoria de Ensino de Graduação, e aprovação final pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPE) da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE).

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

O traçado deste documento foi coletivamente construído, com a participação dos professores do NDE, e ficou estabelecida a conduta de funcionamento do curso, de modo a atender ao mercado e à legitimidade do fazer do profissional egresso do curso de Bacharelado em Gastronomia.

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

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

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

Finalmente, este PPC situa os objetivos, os valores e a filosofia institucional, constituindo-se como uma imagem da realidade vivida e, ao mesmo tempo, assinala em direção a uma vontade de construir mais e melhor.

## 1. HISTÓRICO DA UFRPE

A UFRPE é uma instituição centenária, com atuação proeminente no estado de Pernambuco e região. Sua história tem início com a criação das Escolas Superiores de Agricultura e Medicina Veterinária do Mosteiro de São Bento, em Olinda, no dia 3 de novembro de 1912. Apenas em fevereiro de 1914 iniciaram-se as aulas na instituição que, por sua vez, funcionava em um prédio anexo ao Mosteiro, sob a direção do abade alemão D. Pedro Roeser. Em dezembro do mesmo ano foi instalado o Hospital Veterinário, sendo este o primeiro do país (MELO, 2010). Tendo em vista as limitações de espaço para as aulas práticas do curso de Agronomia, os beneditinos transferiram, em 1917, o referido curso para o Engenho São Bento, localizado no distrito de Tapera, em São Lourenço da Mata.

A década de 1930 foi marcada pela estatização da Instituição, com a desapropriação da Escola Superior de Agricultura de São Bento, em 9 de dezembro de 1936, pela Lei nº 2.443 do Congresso Estadual e Ato nº 1.802 do Poder Executivo Estadual, passando a denominar-se Escola Superior de Agricultura de Pernambuco – ESAP. Pouco mais de um ano depois, através do Decreto nº 82, de 12 de março de 1938, ela foi transferida para o Bairro de Dois Irmãos, no Recife.

Em 1947, através do Decreto Estadual nº 1.741, foram reunidos a ESAP, o Instituto de Pesquisas Agrônômicas, o Instituto de Pesquisas Zootécnicas e o Instituto de Pesquisas Veterinárias, constituindo, assim, a Universidade Rural de Pernambuco – URP. Em 1955, através da Lei Federal nº 2.524, a Universidade foi federalizada, passando a fazer parte do Sistema Federal de Ensino Agrícola Superior vinculado ao Ministério da Agricultura. Após a federalização, a URP elaborou o seu primeiro estatuto, em 1964, com base na LDB de 1961. Nesse estatuto, o Colégio Agrícola de São Lourenço da Mata aparece como órgão integrante da Universidade.

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

Em 1957, o Colégio foi incorporado à Universidade sob o nome de Escola Agrotécnica do Nordeste. Em 1964, era denominada Colégio Agrícola de São Lourenço da Mata, mas foi em 1968 que adotou o nome Colégio Agrícola Dom Agostinho Ikas (Codai) (SOUZA,2000). No início dos anos 1970, em virtude da construção da Barragem do Tapacurá, o Codai foi transferido para a área urbana de São Lourenço da Mata. Atualmente, o Colégio Agrícola Dom Agostinho Ikas da UFRPE também conta com instalações em Tiúma e oferece cursos técnicos integrados ou não ao Ensino Médio, cursos na modalidade EAD e de qualificação profissional.

Na década de 1970, novos cursos de graduação foram criados, sendo eles: Estudos Sociais, Zootecnia, Engenharia de Pesca, Bacharelado e Licenciatura em Ciências Biológicas,

Economia Doméstica, Ciências Agrícolas, Engenharia Florestal, Matemática e Química. No mesmo período, a UFRPE iniciou suas atividades de oferta de curso de pós-graduação stricto sensu, com a criação do Mestrado em Botânica, em 1973, por meio de um convênio firmado com a Universidade Federal de Pernambuco – UFPE.

Os anos de 1980 se destacaram pela reformulação do curso de Licenciatura em Ciências com suas respectivas habilitações. Surgiram, então, quatro novos cursos de Licenciatura Plena: Física, Química, Matemática e Ciências Biológicas. Nos anos 2000, a UFRPE vivenciou a expansão de suas atividades com a criação de cursos de graduação (na Sede) e das Unidades Acadêmicas, através do Programa de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (REUNI). A Unidade Acadêmica de Garanhuns - UAG, localizada no Agreste de Pernambuco, foi a primeira das unidades fundadas pela UFRPE. Tendo iniciado suas atividades no segundo semestre de 2005, a Unidade Acadêmica de Garanhuns (UAG) passou a ofertar cursos de Agronomia, Licenciatura em Pedagogia, Licenciatura em Letras, Ciência da Computação, Engenharia de Alimentos, Medicina Veterinária e Zootecnia. Destaca-se que a UAG tornou-se uma instituição autônoma, em 2018, a partir da Lei Federal nº 13.651, de 11 de abril de 2018, passando a ser denominada Universidade Federal do Agreste de Pernambuco (UFAPE).

Em 2006, no Sertão de Pernambuco, foi criada a Unidade Acadêmica de Serra Talhada – UAST que, atualmente, oferta os cursos de Bacharelado em: Administração, Ciências Biológicas, Ciências Econômicas, Sistemas de Informação, além de Engenharia de Pesca, Agronomia e Zootecnia. Quanto à oferta dos cursos de Licenciatura são eles: Letras Português/Inglês e Química.

Ainda no processo de expansão e inclusão social, em 2005, através do Programa Pró-Licenciatura do Ministério da Educação, a UFRPE iniciou as atividades do ensino de graduação na modalidade à distância. Em 2006, o MEC implantou o Programa Universidade Aberta do Brasil cuja prioridade foi a formação de profissionais para a Educação Básica. Nesse mesmo ano, a Universidade se engajou no referido programa. Em 2010, foi criada a Unidade Acadêmica de Educação a Distância e Tecnologia – UAEADTec. Sua sede administrativa está localizada no campus Dois Irmãos, no Recife. A UAEADTec oferta os seguintes cursos: Licenciatura em Computação, Licenciatura em Física, Licenciatura em História, Licenciatura em Artes Visuais, Licenciatura em Letras, Licenciatura em Pedagogia, Bacharelado em Sistemas de Informação e Bacharelado em Administração Pública.

Ao mesmo tempo em que essa interiorização vem se consolidando com a oferta de cursos presenciais e a distância, a UFRPE também inovou, em 2014, com a implementação da Unidade

Acadêmica no Cabo de Santo Agostinho – UACSA. A referida Unidade oferta cursos de Bacharelado em Engenharia (Civil, Elétrica, Eletrônica, Materiais e Mecânica).

Em 2017, o Conselho Universitário da UFRPE, através da Resolução CONSU/UFRPE nº 098/2017, revogada pela Resolução CONSU/UFRPE Nº 001/2020, aprovou a criação da Unidade Acadêmica de Belo Jardim – UABJ visando atender as demandas de qualificação profissional nas áreas de Engenharia da região. De forma semelhante ao projeto da UACSA, a UABJ oferta cursos de Bacharelado em Engenharia (Controle e Automação, Computação, Química e Hídrica).

### **1.1. HISTÓRICO DO CURSO**

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

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

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

Em 2007, o PPC passou por um processo de reestruturação, buscando uma melhor adequação à realidade social e tecnológica. Naquele momento, foi extinta a modalidade de Tecnólogo, uma vez que o Estado de Pernambuco possuía, como entidade competente para este

fim, o Centro Federal de Educação Tecnológica (CEFET-PE).

A partir de 2009, o ENEM (Exame Nacional do Ensino Médio) passou a ser a etapa única de ingresso nos cursos da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), conforme orientação do Ministério da Educação (MEC). Nesse sistema, após a divulgação das notas nacionalmente, os aprovados passam a fazer parte de um *ranking* (SISU) a ser utilizado pelas universidades que adotarem o exame como forma única de acesso aos cursos de graduação. De acordo com o desempenho e com as opções de cada aluno, as instituições processam as matrículas.

Em 2012, o curso foi reconhecido pelo MEC, via Portaria n. 96/2012, publicada no Diário Oficial da União (DOU) em 22 de junho de 2012, quando passou a ser denominado Curso de Bacharelado em Gastronomia, sendo suprimida a titulação de Bacharel em Segurança Alimentar. No ano de 2018, foi solicitada a ampliação do número de vagas do curso de 40 para 60 vagas anuais, através da Resolução CEPE/UFRPE nº 225/1018. A renovação de reconhecimento de Curso, junto ao MEC, foi efetivada via Portaria 1.646, de 08/12/21, publicada no DOU em 13/12/21.

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

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

conservação dos alimentos e Enologia. Esta formação permitirá que os egressos do curso atuem em Unidades de Alimentação, indústrias alimentícias, setores de pesquisa e consultoria.

- **Técnicas Gastronômicas:** nesta área estão inseridas as disciplinas de Habilidades e técnicas culinárias I, Cozinha Fria, Habilidade e técnicas culinárias II, Cozinha clássica I, Cozinha brasileira I, Cozinha clássica II, Cozinha brasileira II, Cozinha europeia, Cozinha típica de Pernambuco, Cozinha das Américas, Panificação, Confeitaria e doçaria, Cozinha oriental e Cozinha alternativa. Esta formação trabalha as dimensões técnicas, artísticas e culturais das cozinhas específicas, bem como desenvolve criatividade, conhecimentos, habilidades e posturas adequados para a atuação em cozinhas profissionais.
- **Humanidades:** por meio das disciplinas de Metodologia do estudo científico, História da alimentação, Francês instrumental, Espanhol instrumental, Sociologia aplicada à gastronomia, Segurança alimentar e Nutricional e Inglês instrumental, o egresso terá um fortalecimento das dimensões humanísticas e simbólicas da alimentação, bem como o suporte metodológico e linguístico para introdução aos conhecimentos acadêmicos.

É importante ressaltar a transversalidade das abordagens entre os eixos de conhecimento, que não se restringem às disciplinas elencadas. Sendo assim, nas disciplinas do eixo de Técnicas Gastronômicas, por exemplo, fazem-se presentes conteúdos programáticos envolvendo os aspectos socioculturais das cozinhas trabalhadas, bem como as diretrizes mercadológicas do campo de alimentos e bebidas, ou ainda a base técnica da área de Ciência dos Alimentos.

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

## 2. JUSTIFICATIVA DE OFERTA DO CURSO

O curso de Bacharelado em Gastronomia da UFRPE foi pioneiro em uma Instituição Federal de Ensino Superior (IFES) no Brasil, além de que a maioria dos cursos então ofertados por instituições particulares eram de nível técnico e/ou tecnológico. Desde então, a demanda por cursos de gastronomia vem crescendo, tanto para suprir empresas voltadas ao ramo de alimentos e bebidas com profissionais qualificados, quanto para constituir um saber acadêmico e científico, inclusive para compor os quadros docentes das inúmeras instituições de ensino superior, justificando a necessidade de oferta de bacharelados.

A presente Matriz Curricular segue as diretrizes curriculares estipuladas pelo Ministério da Educação (MEC) para os cursos de bacharelado, em termo de carga horária obrigatória, bem como para a formação livre a que os discentes possam optar, de acordo com o(s) eixo(s) escolhido(s), proporcionando melhor inclusão do mercado de trabalho regional, nacional e internacional.

A Matriz Curricular procura contemplar as diretrizes do PPC regulamentadas pela Pró-reitoria de Ensino de Graduação da UFRPE, por meio da Resolução nº 744/2024, quanto à estrutura curricular, contemplando necessariamente três (3) eixos da formação: específica, complementar e livre.

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

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

De fato, observa-se que os cursos de bacharelado em Gastronomia ainda procuram o seu lugar nas áreas de conhecimento, o que se constitui como um dos desafios no processo de formalização da formação em Gastronomia, ou em outras palavras, na sua inserção no ambiente acadêmico. Tal insegurança tende a ser minimizada com a homologação das diretrizes

curriculares que deverá advir como próxima etapa no processo de reconhecimento da profissão de bacharel em Gastronomia.

Por fim, considerando o processo de monitoramento e avaliação como parte essencial e prevista nos instrumentos de planejamento, justifica-se a importância das revisões para atualização deste PPC, visando manter o curso de Bacharelado em Gastronomia da UFRPE em sintonia com as dinâmicas da sociedade, de forma inovadora, consciente e inclusiva. Desse modo, o curso se empenha em seguir cumprindo o papel social da universidade em prover educação superior de excelência às novas gerações, promovendo a pesquisa e a extensão e contribuindo para o desenvolvimento de uma sociedade mais justa e sustentável.

### **3. OBJETIVOS**

#### **3.1 OBJETIVO GERAL**

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

#### **3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

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

#### 4. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

O mercado tem apresentado mudanças com relação aos serviços oferecidos ao consumidor, fato que decorre dos avanços tecnológicos nesse segmento, das transformações sociais e da consequente reorganização do mercado de alimentos e bebidas em processo no Brasil. Dessa forma, o consumidor passa a perceber e exigir continuidade da qualidade no produto e no serviço, bem como soluções inovadoras e criativas, condizentes com os cenários vivenciados a cada momento.

Diante disso, o egresso do curso de Bacharelado em Gastronomia da UFRPE terá competências para atuar nas áreas administrativas, gerenciais e operacionais de empreendimentos de alimentos e bebidas, a exemplo de restaurantes e bares de diversas especialidades, *buffets*, *resorts*, parques de lazer, empresas de serviços alimentícios (congelados, *fast foods* e alimentação industrial), *catering* (empresas de fornecimento de refeições para linhas de transporte e gastronomia hospitalar).

Em outra frente, o bacharel em Gastronomia poderá atuar nos setores público, privado e em organizações não governamentais da sociedade civil organizada, estando apto a desenvolver planos, programas e projetos, realizar pesquisas, avaliar projetos de investimentos, e atuar em avaliações, inventários, consultorias, assessorias e perícias em matérias concernentes à gastronomia. Tais serviços podem envolver assuntos relacionados à produção e consumo de alimentos e bebidas, tais como comensalidade, patrimônio alimentar, comportamento do consumidor, economia criativa, sustentabilidade ambiental, social e econômica, dentre outros.

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

## 5. COMPETÊNCIAS, ATITUDES E HABILIDADES

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

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

## 6. CAMPO DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL

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

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

Na área acadêmica existe mercado para profissionais da área de gastronomia nos cursos Tecnólogos e de Bacharelado em Gastronomia e áreas afins e na área institucional destaca-se a crescente necessidade de profissionais para trabalhar com políticas públicas voltadas à difusão e fomento da gastronomia enquanto linguagem cultural e à preservação do patrimônio alimentar.

## 7. REQUISITOS DE INGRESSO:

O curso de Bacharelado em Gastronomia tem duas entradas anuais com 30 vagas por semestre letivo, resultando em 60 vagas por ano. O acesso ao ensino de graduação na UFRPE se dá através das formas regulares e especiais de ingresso, de acordo com o Regulamento Geral da Graduação- Resolução CEPE/UFRPE nº 744/2024.

### 7.1 SISTEMA DE SELEÇÃO SIMPLIFICADA - SiSU

A UFRPE adota como forma principal de ingresso nos seus cursos de graduação o sistema de seleção estabelecido pelo Ministério da Educação para este fim, atualmente correspondente ao Sistema de Seleção Unificada (SiSU). A periodicidade e as normas deste sistema de seleção são definidas a cada ano, em concordância com as diretrizes do Ministério da Educação.

### 7.2 REOCUPAÇÃO DE VAGAS

A reocupação das vagas ociosas se dá por meio de processos seletivos através de editais publicados pela PREG, sendo o Edital Extra a principal forma de seleção, e realizando-se em quatro modalidades:

- **Transferência interna** – voltada a discentes da UFRPE que tenham cursado, no mínimo, 70% (setenta por cento) da carga horária prevista no PPC do curso de origem.
- **Transferência externa** – modalidade na qual a UFRPE recebe alunos de outras Instituição de Ensino Superior (IES), vinculados a cursos reconhecidos pelo CNE, desde que eles: desejem continuar o curso iniciado ou ingressar em curso de área afim; estejam com vínculo ativo (matriculado, matrícula vínculo ou trancado) com a Instituição de origem e ter cumprido um mínimo de 20% da carga horária referente aos componente curriculares previstos no PPC/Perfil curricular de origem.
- **Reintegração** – forma que permite o reingresso de estudantes, desde que para o seu curso de origem no perfil vigente.
- **Portador de diploma** – direcionada a portadores de diploma de curso superior, reconhecido pelo CNE, que desejem realizar matrícula em outro curso superior na UFRPE, em área afim.

### 7.3 TRANSFERÊNCIA COMPULSÓRIA-

Modalidade que independe da existência de vaga e prazo para solicitação, abrangendo o servidor público federal da administração direta ou indireta, autarquia, fundacional ou membro das Forças Armadas, regidos pela Lei n.º 8.112/90, inclusive seus dependentes, quando requerido em razão de comprovada remoção ou transferência *Ex-Officio*. A transferência deverá implicar em mudança de residência para o município onde se

situa a instituição recebedora ou para localidade próxima a esta, observadas as normas estabelecidas pelo CNE.

#### 7.4. OUTRAS FORMAS DE INGRESSO, DEFINIDAS MEDIANTE EDITAIS E CONVÊNIOS

Os alunos especiais de graduação são discentes de graduação admitido através de qualquer uma das formas especiais de ingresso, que não estabelecem vínculo com curso, e cujas modalidades estão descritas abaixo:

- **Discente especial ordinário** – destinada a portadores de título superior ou vinculados a outra IES a cursos de graduação legalmente reconhecidos, mediante aprovação em seleção. O ingresso deve ser solicitado ao Departamento de Registro e Controle Acadêmico (DRCA), no prazo definido no Calendário Acadêmico e através de processo eletrônico.
- **Discente especial em mobilidade nacional e internacional** – contempla discentes amparados por acordos ou convênios celebrados para esse fim pela UFRPE com outras instituições de ensino superior, nacionais ou estrangeiras, ou discentes vinculados a outros campus da que pretendem realizar parte da formação em outro campus da UFRPE.
- **Discente especial em regime de movimentação temporária (REMT)** – para discentes da UFRPE que cursem componentes curriculares em unidade de vinculação diferente da qual está matriculado, desde que tenha cursado pelo menos 20% da carga horária total do curso integralizada na Unidade da qual está vinculado.
- **Discente especial em complementação de estudos**- voltada a portadores de diploma de graduação emitidos no exterior que solicitam revalidação do diploma na UFRPE e que, após conclusão do processo de análise, recebem parecer indicando a necessidade de complementar os estudos cursando componentes isolados.

## 8. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

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

**Quadro 1 - Distribuição das disciplinas por área do curso**

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

As disciplinas de LIBRAS e Educação das Relações Étnico-Raciais são ofertadas como optativas em todos os cursos da UFRPE, conforme Resolução CEPE/UFRPE Nº. 744/2024. A temática da Cultura Afro-Brasileira e Indígena também está presente nas ementas de disciplinas obrigatórias do curso como Cozinha Brasileira (I e II) e História da Alimentação e na optativa Cozinha Afro-religiosa Pernambucana. A Educação Ambiental é abordada nas disciplinas obrigatórias de Gestão Ambiental e Responsabilidade Social, Planejamento Físico e Organizacional dos Serviços de Alimentação, Projeto de Ambientação e Design para Restaurantes e Similares e Cozinha Alternativa, enquanto que a Educação em Direitos Humanos é abordada em disciplinas como Segurança Alimentar e Nutricional, Ética Trabalhista e Segurança do trabalho.

Ressalta-se, ainda, que as dimensões de acessibilidade e de respeito à diversidade étnica e cultural brasileira, aos direitos humanos e ao meio ambiente, estão presentes na base formativa geral do curso, enquanto parte de um conjunto de valores éticos e direitos a serem reconhecidos e assegurados nas universidades. Além de estarem presentes no ensino, são parte também dos projetos de pesquisa e extensão desenvolvidos dentro do Curso de Bacharelado em Gastronomia, ou em outras ações integrativas, tais como seminários, palestras, feiras, etc.

## 8.1 FUNCIONAMENTO DO CURSO

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

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

O curso está estruturado de modo a possibilitar ao alunado a interação da teoria e prática no exercício da gastronomia por meio das atividades de ensino, pesquisa e extensão. Além disso, o discente poderá realizar outras atividades que integrem o saber acadêmico à prática profissional ou conhecimentos e habilidades adquiridas dentro e/ou fora do ambiente acadêmico. Estas poderão ser reconhecidas para efeito de integralização da carga horária mínima requerida nas Atividades Autônomas.

A partir da integralização do segundo período o aluno terá a oportunidade de cursar as disciplinas optativas, perfazendo um total de 240h, e a possibilidade de realização do Estágio Curricular Não-obrigatório (Resolução CEPE/UFRPE nº 744/2024 ), com o objetivo de iniciar a inserção no mercado de trabalho. Além da realização das disciplinas obrigatórias e optativas, e cadastramento das Atividades Autônomas, é ainda necessária a realização do Estágio

Supervisionado Obrigatório ou Trabalho de Conclusão de Curso, para integralização da carga horária total do curso.

Os componentes curriculares estão distribuídos nos núcleos de Formação Básica (disciplinas que possuem caráter fundamental de formação), Formação Específica (disciplinas que aprofundam conteúdos na área) e Formação Profissionalizante (atividades acadêmicas que consolidam a atuação profissional), ressaltando-se, porém, que as Diretrizes Curriculares para curso de Bacharelado em Gastronomia não foram ainda divulgadas pelo MEC.

**Componentes curriculares do núcleo de formação básica:**

Aplicativos de Informática para Gastronomia, Controle de Custos Aplicados à Gastronomia, Empreendedorismo, Espanhol Instrumental A, Francês Instrumental, Gestão Ambiental e Responsabilidade Social A, Gestão de Pessoas e Serviços, História da Alimentação, Inglês Instrumental A, Metodologia do Estudo Científico, Planejamento Físico e Organizacional dos Serviços de Alimentação, Segurança do Trabalho em Gastronomia, Sociologia Aplicada à Gastronomia, Ética e Legislação Trabalhista e Empresarial e Educação Física A.

**Componentes curriculares do Núcleo de Conteúdos Específicos:**

Bioquímica dos Alimentos, Confeitaria e Doçaria, Cozinha Alternativa, Cozinha Brasileira I, Cozinha Brasileira II, Cozinha Clássica I, Cozinha Clássica II, Cozinha das Américas, Cozinha Europeia, Cozinha Fria, Cozinha Oriental, Cozinha Típica de Pernambuco, Enologia, Gastrotecnia, Habilidades e Técnicas Culinárias I e Habilidades e Técnicas Culinárias II, Higiene e Segurança na Produção de Alimentos, Matérias Primas de Origem Vegetal, Microbiologia dos Alimentos A, Métodos e Técnicas de Conservação dos Alimentos, Organização de Eventos Gastronômicos, Panificação, Planejamento de Cardápios, Projeto de Ambientação e Design para Restaurantes e Similares, Química Culinária, Segurança Alimentar e Nutricional e Serviços de Bar e Restaurante A e Disciplinas Optativas (240h).

**Componentes curriculares de Conteúdos Profissionalizantes:** Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO), Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) e Atividades Autônomas Curriculares (AA).

**8.1.1 Distribuição da carga horária total por conteúdo de formação**

CONTEÚDOS DE FORMAÇÃO	CARGA HORÁRIA
FORMAÇÃO BÁSICA	705 h
FORMAÇÃO ESPECÍFICA:	1.830 h
FORMAÇÃO PROFISSIONAL (ESO, TCC e AA):	480 h
TOTAL	3.015 h

## 8.2 MATRIZ CURRICULAR

### 8.2.1 Síntese dos componentes obrigatórios

	Código	Nome	Carga Horária					Pré-requisitos
			Total	Teór.	Prát.	PCC	ESO/ TCC	
1 <sup>o</sup>	06279	Aplicativos de Informática para Gastronomia	60	60	-	-	-	Nenhum
	07221	Bioquímica dos Alimentos	60	60	-	-	-	Nenhum
	04788	História da Alimentação	30	30	-	-	-	Nenhum
	05258	Metodologia do Estudo Científico	60	60	-	-	-	Nenhum
	11100	Microbiologia dos Alimentos A	60	45	15	-	-	Nenhum
	11150	Planejamento Físico e Organizacional dos Serviços de Alimentação	45	45	-	-	-	Nenhum
	09344	Segurança do Trabalho	30	30	-	-	-	Nenhum
		em Gastronomia						
		Sub-Total	345	330	15	-	-	
2 <sup>o</sup>	11121	Cozinha Fria	60	30	30	-	-	Nenhum
	04312	Francês Instrumental	60	60	-	-	-	Nenhum
	11120	Habilidades e Técnicas Culinárias I	60	30	30	-	-	Nenhum
	11118	Higiene e Segurança na Produção de Alimentos	60	60	-	-	-	11100 – Microbiologia dos Alimentos A
	11119	Organização de Eventos Gastronômicos	30	15	15	-	-	Nenhum
	11138	Planejamento de Cardápios	30	15	15	-	-	0721 – Bioquímica dos Alimentos
	07223	Química Culinária	60	60	-	-	-	0721 – Bioquímica dos Alimentos
			Sub-Total	360	270	90	-	-
3 <sup>o</sup>	11126	Cozinha Brasileira I	60	30	30	-	-	11120 – Habilidades e Técnicas Culinárias I
	11125	Cozinha Clássica I	60	30	30	-	-	11120 – Habilidades e Técnicas Culinárias I
	11152	Gastrotecnia	60	45	15			07223 – Química Culinária
	11151	Habilidades e Técnicas Culinárias II	60	30	30	-	-	11120 – Habilidades e Técnicas Culinárias I
	01453	Matérias Primas de Origem Vegetal	60	45	15	-	-	Nenhum
	NA	Optativa I	60	60	-	-	-	Nenhum
			Sub-Total	360	240	120	-	-
	11130	Cozinha Brasileira II	60	30	30	-	-	11151 – Habilidades e Técnicas Culinárias II
	11128	Cozinha Clássica II	30	15	15	-	-	11151 – Habilidades e Técnicas Culinárias II

4º	11154	Cozinha Européia	60	30	30	-	-	11151 – Habilidades e Técnicas Culinárias II
	11124	Enologia	60	45	15	-	-	07223 – Química Culinária
	03416	Espanhol Instrumental A	30	30	-	-	-	Nenhum
	11133	Métodos e Técnicas de Conservação dos Alimentos	60	60	-	-	-	11100 – Microbiologia dos Alimentos A
	11153	Serviços de Bar e Restaurante A	60	45	15	-	-	11150 – Planejamento Físico e Organizacional dos Serviços de Alimentação
		Sub-Total	360	255	105	-	-	
5º	11155	Cozinha das Américas	60	30	30	-	-	11120 – Habilidades e Técnicas Culinárias I
	11156	Cozinha Típica de Pernambuco	60	30	30	-	-	11120 – Habilidades e Técnicas Culinárias I
	05303	Gestão de Pessoas e Serviços	60	60	-	-	-	11153 – Serviços de Bar e Restaurante A
	NA	Optativa II	60	60	-	-	-	Nenhum
	11122	Panificação	60	30	30	-	-	Nenhum
	11134	Segurança Alimentar e Nutricional	60	60	-	-	-	Nenhum
6º		Sub-Total	360	270	90	-	-	
	11132	Confeitaria e Doçaria	90	45	45	-	-	11152 - Gastrotecnia
	11131	Cozinha Oriental	60	30	30	-	-	Nenhum
7º	04526	Ética e Legislação: Trabalhista e Empresarial	60	60	-	-	-	Nenhum
	04173	Gestão Ambiental e Responsabilidade Social A	30	30	-	-	-	Nenhum
	NA	Optativa III	60	60	-	-	-	Nenhum
	04438	Sociologia Aplicada à Gastronomia	60	60	-	-	-	Nenhum
		Sub-Total	360	285	75	-	-	
	04160	Controle de Custos Aplicados a Gastronomia	60	60	-	-	-	Nenhum
	11162	Cozinha Alternativa	60	30	30	-	-	Nenhum
	04180	Empreendedorismo	60	60	-	-	-	Nenhum
	04317	Inglês Instrumental A	30	30	-	-	-	Nenhum
	NA	Optativa IV	60	60	-	-	-	Nenhum
	11157	Projeto de Ambientação e Design para Restaurantes e Similares	90	90	-	-	-	11138 – Planejamento de Cardápios 11153 – Serviços de Bar e Restaurante A
	Sub-Total	360	300	60	-	-		
8º	04208	Educação Física	30	-	30	-	-	Nenhum
	11002	Estágio Supervisionado Obrigatório Trabalho de Conclusão de Curso	360	-	-	-	360	04173 - Gestão Ambiental e Responsabilidade Social A 04526 - Ética e Legislação Trabalhista e Empresarial 05258 - Metodologia do Estudo Científico

								11100 - Microbiologia dos Alimentos A 11118 - Higiene e Segurança na Produção de Alimentos 11120 - Habilidades e Técnicas Culinárias I 11151 - Habilidades e Técnicas Culinárias II
		Sub-Total	390	-	30	-	360	
Atividades Complementares			-	-	120	-		
Total			3.015	1.950	705	-	360	

### 8.2.2 Síntese dos componentes optativos

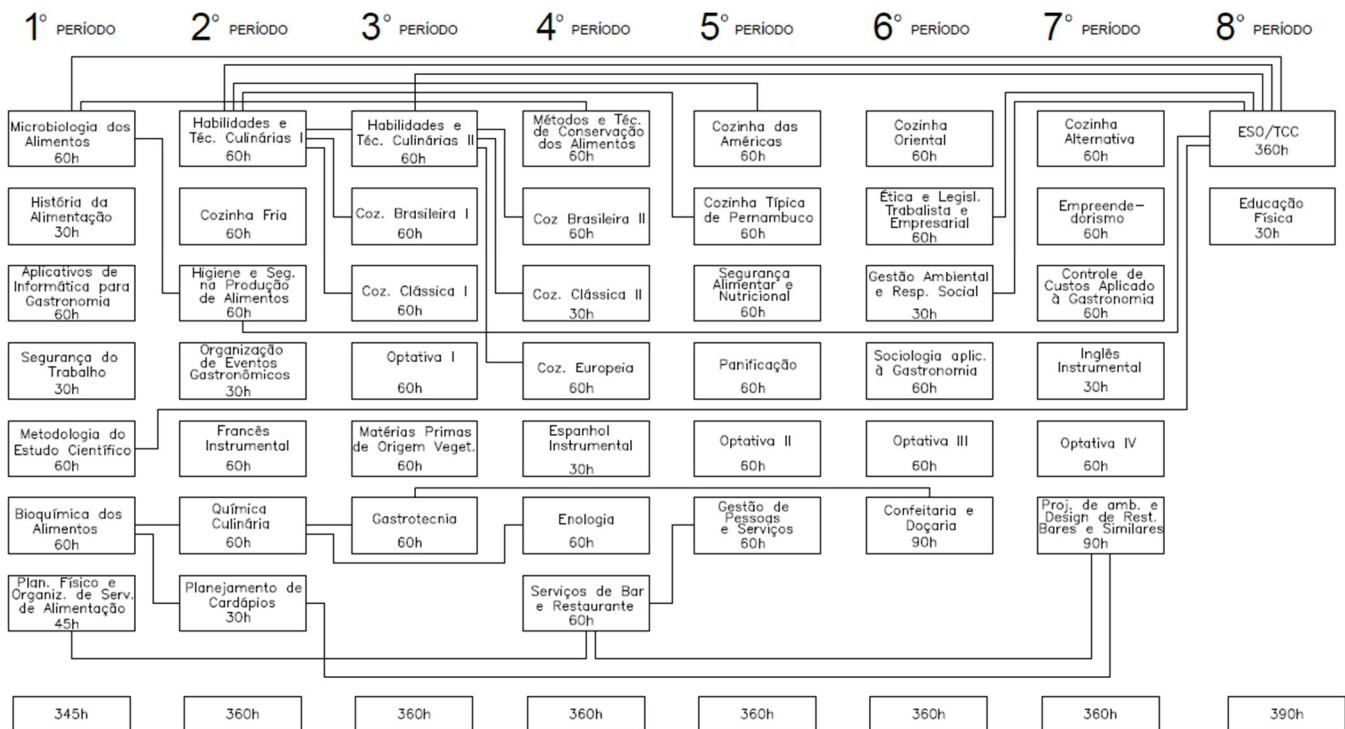
Grupo/área de conhecimento				
CÓDIGO	DEPT.	DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA	PRÉ-REQUISITOS
11166	Tecnologia Rural	Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas	60h	07221/07223/ 11100
04464	Ciências Sociais	Antropologia do Corpo e da Saúde	60h	Nenhum
09151	Pesca e Aquicultura	Aproveitamento Integral do Pescado	75h	Nenhum
11460	Tecnologia Rural	As Humanidades na Formação do Gastrônomo	60h	Nenhum
07342	Morfologia e Fisiologia Animal	Biologia e Cultivo de Cogumelos	60h	Nenhum
09349	Pesca e Aquicultura	Controle de Qualidade e Conservação de Produtos Pesqueiros	75h	Nenhum
05479	Educação	Cooperativismo	60h	Nenhum
11163	Tecnologia Rural	Cozinha de Matriz Africana	60h	04788/11118/ 11120/11151
05268	Educação	Didática	60h	Nenhum
11464	Tecnologia Rural	Dimensionamento em Serviços de Alimentação	60h	Nenhum
05145	Educação	Educação das Relações Étnico-Raciais	60h	Nenhum
11550	Tecnologia Rural	Embalagem de Alimentos	45h	Nenhum
06275	Estatística e Informática	Estatística Básica	60h	Nenhum
07229	Morfologia e Fisiologia Animal	Fisiologia do Sabor	60h	07221/07223
11475	Tecnologia Rural	Gastronomia Saudável e Funcional	60h	07221/11120/ 11151
11461	Tecnologia Rural	Histórias e Curiosidades da Gastronomia	60h	4788
04410	Ciências Sociais	Introdução à Antropologia Cultural	60h	Nenhum
04450	Ciências Sociais	Introdução à Sociologia	60h	Nenhum
04341	Letras	Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS	60h	Nenhum
05251	Educação	Metodologia da Pesquisa	60h	Nenhum
11161	Tecnologia Rural	Microbiologia dos Alimentos de Origem Animal	60h	Nenhum
11165	Tecnologia Rural	Nutrição Humana Básica	60h	11138

03314	Ciências Domésticas	Nutrição I	60h	Nenhum
03315	Ciências Domésticas	Nutrição II	60h	3314
11167	Tecnologia Rural	Parasitologia e Acarologia Aplicada aos Alimentos	60h	Nenhum
01503	Agronomia	Plantas Medicinais, Condimentares e Aromáticas	60h	Nenhum
05347	Educação	Psicologia Aplicada às Relações Humanas	90h	Nenhum
05346	Educação	Psicologia Aplicada às Relações Sociais	90h	Nenhum
05315	Educação	Psicologia Geral	45h	Nenhum
05324	Educação	Psicologia Organizacional	60h	Nenhum
05320	Educação	Psicologia Sociedade e Educação	45h	Nenhum
04468	Ciências Sociais	Sociologia Rural	60h	Nenhum
11471	Tecnologia Rural	Tecnologia da Cachaça	30h	Nenhum
11158	Tecnologia Rural	Tecnologia de Carne e Produtos Derivados	60h	Nenhum
11159	Tecnologia Rural	Tecnologia de Leite e Produtos Derivados	60h	Nenhum
11465	Tecnologia Rural	Tecnologia de Produtos Cárneos: emulsionados, reestruturados e defumados	60h	Nenhum
11147	Tecnologia Rural	Tecnologia do Pescado A	60h	Nenhum
11148	Tecnologia Rural	Tecnologia do Pescado B	60h	11147
11164	Tecnologia Rural	Tecnologia e Gastronomia Cervejeira	60h	07221/07223/ 11100
11566	Tecnologia Rural	Cozinha Afro-religiosa Pernambucana	60h	04788 / 11120 11151

### 8.2.3 Síntese da carga horária total do curso

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

## 8.2.4 Representação gráfica da matriz curricular



Carga horária disciplinas obrigatórias: 2.295h

Carga horária disciplinas optativas: 240h ESO/TCC: 360h

Atividades autônomas: 120h

Carga horária total: 3.015h

\* O curso de Bacharelado em Gastronomia da UFRPE não participa do ENADE.

## 8.3 EMENTA DAS DISCIPLINAS

### 8.3.1 Disciplinas Obrigatórias

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

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

## BIBLIOGRAFIA

### BÁSICA

BENDER, D.A. **Introducción a la nutrición y el metabolismo**. Editorial Acribia: Zaragoza, Espanha.  
BOBBIO, F.O; BOBBIO, P.A. **Introdução à química de alimentos**. Livraria Varela: São Paulo, SP.  
BOBBIO, P.A; BOBBIO, F.O. **Química do processamento de alimentos**. Livraria Varela: São Paulo, SP  
BOREL, J. et al. **Bioquímica dinâmica**. Editorial Médica Pan Americana, Argentina.  
BRAVERMAN, J.B.S. **Bioquímica de los alimentos**. Editorial Manual Moderno: México.  
CHAMPE, P.C; HARVEY, R.A. **Bioquímica ilustrada**. Ed. Artes Médicas Sul: Rio Grande do Sul.  
CHEFTEL, J.C; CHEFTEL, H. **Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos**. Vols. I e II Editorial Acribia: Zaragoza, Espanha.  
COULTATE, T.P. **Alimentos: a química de seus componentes**. Ed. Artmed: Porto Alegre, 2004.  
LASZLO, H. **Química dos alimentos: alteração com componentes orgânicos**. Ed. Nobel: São Paulo, 1986.  
LEHNINGER, A. **Bioquímica**, vol. 1, 2 e 3, Ed Edgard Blücher: São Paulo.  
RIBEIRO, E.P; SERAVALLI, E.A.G. **Química de alimentos** Ed. Edgard Blücher: São Paulo.  
SALINAS, R.D. **Alimentos e nutrição : introdução a bromatologia**. ArtMed Editora: Porto Alegre.  
SGARBIERI, V. **Proteínas em alimentos protéicos** Livraria. Varela: São Paulo.  
STURMER, JOSELAINE S. **Comida: um santo remédio**, Ed. Vozes: São Paulo, 2002.

### COMPLEMENTAR

BENDER, D.A. **Introducción a la Nutrición y el Metabolismo** Editorial Acribia: Zaragoza.  
BOREL, J. et al. **Bioquímica Dinâmica**. Editorial Médica Pan Americana: Argentina.  
BRAVERMAN, J.B.S **Bioquímica de los Alimentos**. , Editorial Manual Moderno: México, 1980  
CHEFTEL, J.C & CHEFTEL, H. **Introducción a la Bioquímica y Tecnología de los Alimentos**, Vols. I e II, Editorial Acribia: Zaragoza.  
COENDERS, A. **Química Culinária** Editorial Acribia: Espanha, 1996.  
COULTATE, T.P. **Manual de Química y Bioquímica de los Alimentos**, 1ª Ed Ed. Acribia: Zaragoza, 1998.  
SALINAS, R.D. **Alimentos e Nutrição: Introdução a Bromatologia**. ArtMed Editora: Porto Alegre.  
SGARBIERI, V. **Proteínas em Alimentos Protéicos**. Livraria Varela: São Paulo.

<b>1º PERÍODO</b>		
<b>DISCIPLINA: História da Alimentação (cod 04788)</b>		
<b>DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA:</b> Dep. de História/Dois Irmãos		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL:</b> 30h	<b>NÚMERO DE CRÉDITOS:</b> 2	
<b>CARGA HORÁRIA SEMANAL:</b> 2h	<b>TEÓRICAS:</b> 30h	<b>PRÁTICAS:</b> -
<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> N.A.		
<b>CO-REQUISITOS:</b> N.A.		
<b>SEMESTRE DE APLICAÇÃO:</b> Primeiro		
<b>EMENTA</b>		
Práticas alimentares da humanidade, das origens até a atualidade; implicações biológicas, afetivas, sociais tecnológicas e culturais do fenômeno alimentar. Evolução da manipulação e processamento alimentares. Construção das bases da alimentação brasileira, considerando as matrizes indígenas, africanas, europeias e outras.		
<b>OBJETIVO</b>		
Introduzir o tema da história da alimentação. Abordar a história de alguns alimentos em particular em sua importância histórica na formação da época moderna. Entender a alimentação como parte de processos históricos e suas dimensões sociais, tecnológicas e culturais. Fomentar o hábito de leitura entre os estudantes.		
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>		
<p>Unidade I - A humanidade e o alimento: Pré-história, Idade Antiga, Idade Média, Idade Moderna, Idade Contemporânea.</p> <p>Unidade II - A história da Gastronomia no Brasil: povos formadores da identidade brasileira suas rotas para a construção de uma cozinha nacional.</p> <p>Unidade III - A gastronomia e a globalização.</p> <p>a) O campo da alimentação na história</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Apresentação do programa</li> <li>● Introdução geral</li> <li>● Historiografia internacional da alimentação.</li> <li>● Multiplicidade de enfoques: biológico, econômico, social, cultural, tecnológico, filosófico.</li> </ul> <p>b) Fontes de estudo da História da Alimentação</p> <p>Livros de receitas culinárias. Manuais de civilidade e etiqueta. Tratados de economia doméstica. Livros de receitas e despesas de instituições como cadeias, casas senhoriais, colégios, hospitais, misericórdias. Relatos de estrangeiros. Inventários da cultura material e imaterial. Publicidade. Iconografia. Objetos de uso na cozinha e na mesa. As humanidades: literatura, cinema, pinturas, gravuras, iluminaturas, etc.</p> <p>c) Alimentação na Pré-história: África, Europa e Américas</p> <p>d) Alimentação na Idade Antiga</p> <p>e) Alimentação na Idade Média</p> <p>f) Idade Contemporânea: da Revolução Francesa aos nossos dias.</p> <p>g) A cultura material e a história da alimentação</p>		
<b>BIBLIOGRAFIA</b>		
<p><b>BÁSICA:</b></p> <p>FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. <b>História da Alimentação</b>. São Paulo: Estação Liberdade. 1998.</p> <p>FRANCO, A. <b>De caçador a gourmet: uma história da gastronomia</b>. São Paulo: Editora SENAC. 2004.</p> <p>FREIRE, G. <b>Açúcar</b>. São Paulo. Companhia das Letras. 1997.</p> <p>DA VINCI, L. <b>Os cadernos de cozinha de Leonardo Da Vinci</b>. Rio de Janeiro: Record. 2002.</p> <p>ORNELAS, L. H. <b>A alimentação através dos tempos</b>. 2 ed. Florianópolis. Ed. da UFSC. 2000.</p> <p>SPANG, R. L. <b>A invenção do restaurante</b>. Tradução de Cynthia Cortes e Paulo Soares. Rio de Janeiro: Record, 2003.</p> <p>CASCUDO, L. C. <b>História da Alimentação no Brasil. Pesquisa e notas</b>. Belo Horizonte, Itatiaia, 1983.</p> <p>CARNEIRO, H. S. <b>Pequena enciclopédia da histórias das drogas e bebidas</b>. Rio de Janeiro. Campos/Elsevier. 2005.</p>		

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

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

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

GALLIAN, D. A desumanização do comer. Estudos Avançados. 2007.

**COMPLEMENTAR:**

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

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

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

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

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

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

SILVA, J. L. M. **Cozinha modelo**. São Paulo. EDUSP 2008.

WARMAN, A. **La historia de un bastardo: maíz y capitalismo**. México. FCE. 1988.

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

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

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

**COMPLEMENTAR:**

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

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

## BIBLIOGRAFIA

### BÁSICA:

- DE ARAÚJO, M. O. D.; GUERRA, T. M. M. **Alimentos "Per Capita"**, Rio Grande do Norte:Ed.UFRN, 2007. 324p.
- BALLARIN, O. **Novos Horizontes Na Produção De Alimentos No Nordeste**. São Paulo: Fundação Salim Farah Maluf, 1988.
- CHIANATO, I. **Recursos humanos**. São Paulo: Atlas, 1994.
- Encontro Nacional de Analistas de Alimentos; Sociedade Brasileira de Analistas de Alimentos. **Novas Tecnologias Em Alimentos**. Rio de Janeiro: SBAAL, 2003.
- FARIAS, A. **Organização e métodos**. Rio de Janeiro: Livros técnicos e científicos, 1982.
- FONSECA, M. T. **Tecnologias Gerenciais De Restaurantes**. 3. ed. rev. ampl. São Paulo: SENAC, 2004.
- KINTON, R.; CESERANI, V.; FOSKETT, D. **Enciclopédia de Serviços de Alimentação**. 1º ed., São Paulo: Varela, 1999. 703 p.
- MEZOMO, I. F. DE. **O serviço de nutrição, administração e organização**. São Paulo: CEBAS, 1983.
- ORNELLAS, L. H. **A Alimentação Através Dos Tempos**. Rio de Janeiro; Curitiba: FENAME, 1978. 288p.
- SÍLVIO FILHO, A. R. **Manual básico para planejamento e projetos de restaurante e cozinhas industriais**. São Paulo: Varela, 1996.
- DA SILVA, L. B.; MONNERAT, M. P. **Alimentação Para Coletividades**. 2. ed. Rio de Janeiro:Cultura Médica, 1986. 246p.
- TEIXEIRA, S. M. F. G. **Administração Aplicada Às Unidades de Alimentação E Nutrição**. Rio de Janeiro: Curitiba:São Paulo: Atheneu, 1990. 219p.

### COMPLEMENTAR:

- Agência Nacional de Vigilância Sanitária – [www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br)
- World Health Organization (WHO) / Organização Mundial de Saúde (OMS) – [www.who.int/en/](http://www.who.int/en/)
- Scientific Electronic Library on line (SCIELO) – [www.scielo.br](http://www.scielo.br)
- Portal Brasileiro da Informação Científica – [www.periodicos.capes.gov.br](http://www.periodicos.capes.gov.br)

<b>1º PERÍODO</b>		
<b>DISCIPLINA: Segurança do Trabalho em Gastronomia (cod 09344)</b>		
<b>DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA:</b> Dep. Pesca e Aquicultura/Dois Irmãos		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL:</b> 30h	<b>NÚMERO DE CRÉDITOS:</b> 2	
<b>CARGA HORÁRIA SEMANAL:</b> 2h	<b>TEÓRICAS:</b> 30h	<b>PRÁTICAS:</b> -
<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> N.A.		
<b>CO-REQUISITOS:</b> N.A.		
<b>SEMESTRE DE APLICAÇÃO:</b> Primeiro		
<b>EMENTA</b>		
Histórico da Segurança do Trabalho e Higiene Industrial. Leis, Decretos, normas regulamentadoras, ON, IN, OS, revistas, periódicos, fundamentações e termos. Acidentes e doenças do trabalho. Lei Nº 6514/77 e Portaria Nº 3214/78 com suas NRs. Normas regulamentadoras aplicadas a serviços de alimentação. Perícias em Segurança do Trabalho.		
<b>OBJETIVO</b>		
Estudar a segurança do trabalho aplicado às atividades inerentes a serviços de alimentação, especialmente bar, restaurante, cozinha, respeitando-se as Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho (NRs) e as Convenções da Organização Internacional do Trabalho – OIT, visando a preservação da saúde e vida do trabalhador e o respeito e aos direitos humanos no setor de alimentação.		
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>		
<p>Unidade I - Histórico da Segurança do Trabalho e Higiene Industrial</p> <p>Unidade II - Bibliografia: Leis, Decretos, Normas Regulamentadoras, ON, IN, OS, Revistas, Periódicos, Fundamentações e Termos.</p> <p>Unidade III - Acidentes e Doenças do Trabalho: Conceitos e Definições; Classificação; Importância da Segurança do Trabalho na Profissão; Causas e Fatores; Análises e Estatísticas de Acidentes; Atividades de Trabalho Extra Empresa; Registro de Informações, Controle do Risco; Custo no acidente ( Controle de Perdas e Produtividade); O Projeto (Análise Industrial e Civil a Vista das Exigências da Segurança).</p> <p>Unidade IV - A Lei Nº 6514/77 e Portaria Nº 3214/78 com Suas NRs: Apresentação das Normas Regulamentadoras.</p> <p>Unidade V - As Normas Regulamentadoras Aplicadas a serviços de alimentação: Disposições Gerais (NR-1); Inspeções Prévias (NR-2); Embargos e Interdições (NR-3); SESMT-Serviço Especializado em Medicina e Segurança do Trabalho (NR-4); CIPA- Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (NR-5).</p> <p>Unidade VI - As Normas Regulamentadoras Aplicadas a serviços de alimentação: Equipamentos de Proteção Individual – EPI (NR-6); PCMSO-Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional (NR-7); Edificações (NR-8); PPRA-Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (NR-9); Instalações e Serviços em Eletricidade (NR-10).</p> <p>Unidade VII - As Normas Regulamentadoras Aplicadas a serviços de alimentação: Transporte, Movimentação, Armazenamento e Manuseio de Materiais (NR-11); Máquinas e Equipamentos (NR-12); Caldeiras e Vasos Sobre Pressão (NR-13); Atividades e Operações Insalubres e Seus Anexos (NR-15); Atividades e Operações Perigosas e Seus Anexos (NR-16).</p> <p>Unidade VIII - As Normas Regulamentadoras Aplicadas a serviços de alimentação: Ergonomia (NR-17); Líquidos Combustíveis e Inflamáveis (NR-20); Trabalho em Céu Aberto (NR-21); Proteção Contra Incêndio (NR-23); Condições Sanitárias e Conforto nos Locais de Trabalho (NR-24).</p> <p>Unidade IX - As Normas Regulamentadoras Aplicadas a serviços de alimentação: Resíduos Industriais (NR-25); Sinalização de Segurança (NR-26); Fiscalização e Penalidades (NR-28); Normas Regulamentadoras Complementares.</p> <p>Unidade X - Perícias em Segurança do Trabalho: Conceitos, O Perito, O Código de Processo Civil e o Perito, Elementos de Perícia, O Laudo Pericial e Seus Fundamentos, A Classificação dos Laudos.</p>		

## BIBLIOGRAFIA

### BÁSICA:

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

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

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

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

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

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

### COMPLEMENTAR:

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

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

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

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

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

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

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

<b>2º período</b>		
<b>DISCIPLINA: Cozinha Fria (cod 11121)</b>		
<b>DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA:</b> Departamento de Tecnologia Rural/Dois irmãos		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL:</b> 60h	<b>NÚMERO DE CRÉDITOS:</b> 4	
<b>CARGA HORÁRIA SEMANAL:</b> 4h	<b>TEÓRICAS:</b> 30h	<b>PRÁTICAS:</b> 30h
<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> N.A.		
<b>CO-REQUISITOS:</b> N.A.		
<b>SEMESTRE DE APLICAÇÃO:</b> Segundo		
<b>EMENTA</b>		
Conhecer e elaborar preparações frias a serem seguidas o cardápio. Executar as técnicas de preparo com cortes de carnes bovinas, caprinas, ovinas, suínas e de aves, de pescados e frutos do mar, legumes e vegetais e suas aplicações culinárias. Elaboração de saladas, molhos frios, mousses, suflês e patês.		
<b>OBJETIVO</b>		
Conhecer os utensílios básicos de cozinha e sua utilização e promover o aprendizado das técnicas básicas de corte de carnes e vegetais.		
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>		
Unidade I - Cutelaria e utensílios utilizados na cozinha; Unidade II - Técnicas de cortes de carnes vermelhas: bovina, caprina e ovina; Unidade III - Técnicas de cortes de carnes brancas: suíno, aves e peixes; Unidade IV - Frutos do mar: limpeza e utilização; Unidade V - Preparações frias: saladas, molhos, mousses, terrines e patês.		
<b>BIBLIOGRAFIA</b>		
<b>BÁSICA</b>		
ARAÚJO, W.M.C. <b>Alquimia dos Alimentos</b> . Série Alimentos e Bebidas. v.2, Editora SENAC, 2007.		
BARHAM, P. <b>A Ciência da Culinária</b> . Editora ROCA, 2002.		
FARROW, J. <b>Molhos</b> . Editora Manole, 2004.		
HERVÉ, T. <b>Um Cientista na Cozinha</b> . 4ª edição, Editora Ática, 1999.		
MCFADDEN, C. <b>O Livro do Cozinheiro</b> . Editora Estampa, 2004.		
PENNA, R. <b>Transformando Carnes de Segunda em Carnes Nobres</b> . 2ª Edição, Editora Leitura, 2006.		
PETERSON, J. <b>O Essencial da Cozinha</b> . Editora Könemann, 2000.		
TEICHMANN, I. <b>Tecnologia Culinária</b> . Editora EDUCS, 2000.		
WERLE, L.; COX., J. <b>Ingredientes</b> . Editora Könemann, 2005.		
WESSEL, I. <b>Os Segredos da Carne</b> . Editora Melhoramentos, 2004.		
WRIGTH, J.; TREULLIE, E. <b>Le Cordon Bleu. Todas as Técnicas Culinárias</b> . Ed. Marcozero, 6ª edição, 2007.		
WOLKE, R.L. <b>O que Einstein disse a seu cozinheiro: a ciência na cozinha</b> . V. 1 e 2. Editora J Zahar, 2003.		
<b>COMPLEMENTAR</b>		
<b>A Bíblia do Cozinheiro</b> . Editora Porto, 2007.		
BARRETO, R. L. P. <b>Passaporte para o Sabor</b> . 3ª edição, Editora SENAC, 2002.		
<b>Chefs</b> . Editora Könemann, 2000.		
Dicionários ( <b>Comes e Bebes, Pequeno Dicionário de Gastronomia, Pequeno Dicionário da Gula</b> ).		
FARROW, J. <b>Peixes</b> . Editora Manole, 2007.		
FARROW, J. <b>Carnes</b> . Editora Manole, 2006.		
MONTEBELO, N. P.; ARAÚJO, W. M. C. <b>Carne &amp; Cia</b> . V. 1. Série Alimentos e Bebidas. Brasília. Editora SENAC, 2006.		
NORMAN, J. <b>Ervas Aromáticas e Especiarias</b> . Editora Civilização, 2004.		
<b>O Mundo da Cozinha</b> . Editora SENAC, 2001.		
KÖVESI, B. et AL. <b>400g Técnicas de Cozinha</b> . Editora Nacional, 2007.		
SEBESS, M. <b>Técnicas de Cozinha Profissional</b> . Editora SENAC, 2007.		
TEICHMANN, I. <b>Tecnologia Culinária</b> . Editora EDUCS, 2000.		
TEIXEIRA, E. D. <b>Escola de Culinária</b> . Editora Manole, 2008.		
The Culinary Institute of America. <b>Chef Profissional</b> . Instituto Americano de Culinária, SENAC, 2009.		

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

Unidade XXVIII - **Depuis** + expressão de tempo para exprimir a duração.

**BIBLIOGRAFIA**

**BÁSICA:**

ARRIVÉ, Michel. **Bescherelle, la conjugaison pour tous**. Hatier, Paris, 2006.

GRÉGOIRE, Maïa; THIEVENAZ, **Odile**. **Grammaire Progressive du Français**. CLE International, Paris, 2003.

**COMPLEMENTAR:**

REY, Alain. **Dictionnaire d'apprentissage de la langue française**. Le Robert Micro. Edition Poche, Paris, 1988.

**ROY, Camille**. **Gastronomie Meilleures Recettes De La Cuisine Anti**. Fleurus. 1999.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

<b>2º PERÍODO</b>		
<b>DISCIPLINA: Planejamento de Cardápios (cod 11138)</b>		
<b>DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA:</b> Dep. Tecnologia Rural/Dois Irmãos		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL:</b> 30h	<b>NÚMERO DE CRÉDITOS:</b> 2	
<b>CARGA HORÁRIA SEMANAL:</b> 2h	<b>TEÓRICAS:</b> 15h	<b>PRÁTICAS:</b> 15h
<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> 0721 – Bioquímica dos Alimentos		
<b>CO-REQUISITOS:</b> N.A.		
<b>SEMESTRE DE APLICAÇÃO:</b> Segundo		
<b>EMENTA</b>		
Elaborar cardápios, prever gêneros e custos visando fornecer uma alimentação com identidade do perfil do cliente ou do mercado consumidor, de forma atraente, segura e nutritiva.		
<b>OBJETIVO</b>		
Entender a importância e montagem de um cardápio planejado.		
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>		
<p>Unidade I – Histórico do Cardápio: Onde surgiu o primeiro cardápio e como se deu a sua evolução até os dias atuais.</p> <p>Unidade II – Funções dos alimentos (veículo de nutrientes, papel fisiológico, estímulo emocional e agregador social).</p> <p>Unidade III – Diferenças entre cardápio, carta e menu: Apontar as diferenças básicas e as respectivas funções do cardápio, carta e menu.</p> <p>Unidade IV – Cardápios institucionais, comerciais, típicos, para dietas hospitalares e tipos de distribuições.</p> <p>Unidade V – Tipos de Cardápio: Refere-se à forma que o cardápio é visualizado. Associado ao estilo correto de formalidade, requinte e sofisticação de acordo com o ambiente adequado.</p> <p>Unidade VI – Lay out do cardápio: Refere-se à forma que o cardápio é visualizado pelo cliente. Deve-se levar em consideração itens como a cor, o Focal point e a poluição visual.</p> <p>Unidade VII – Informações no cardápio: Quais as informações que um cardápio deve possuir e informações que não pode existir. Qual a ordem correta dos alimentos. Apreciar as informações como entradas, prato principal, bebidas, sobremesas, propagandas e notas referentes a curiosidades, história, etc.</p> <p>Unidade VIII – Previsão de gêneros – lista de especificações de materiais.</p> <p>Unidade IX – Controle de custos: ficha técnica e preço de venda.</p> <p>Unidade X – Elaboração de cardápios (cozinha brasileira, francesa, contemporânea, asiática) para dietas especiais, para café da manhã e coquetéis</p>		
<b>BIBLIOGRAFIA</b>		
<p><b>BÁSICA:</b></p> <p>ARAÚJO, M. O. D. de; GUERRA, T. M. de M. <b>Alimentos “per capita”</b>. 2ª Ed. Natal: Universidade Federal do Rio Grande do Norte. EDUFRN, 1995.</p> <p>FONSECA, M. T. <b>Tecnologias gerenciais de restaurantes</b>. 3ª ed. ver e ampl. São Paulo: SENAC, 2004.</p> <p>FRANCO, G. <b>Tabela de composição química dos alimentos</b>. 9ª ed. São Paulo: Atheneu, 2002.</p> <p>MAGNEE, H. M. <b>Manual do self-service</b>. São Paulo: Livraria Varela, 1996.</p> <p>PEREIRA, L.; PAZINATO, B. C. <b>Sugestões de cardápios balanceados para refeições escolares</b>. Campinas, SP: Coordenadoria de Assistência Técnica Integral, 1989.</p> <p>TEIXEIRA, S. M. F. G. <b>Administração aplicada as unidades de alimentação e nutrição</b>. Rio de Janeiro, Curitiba, São Paulo: Atheneu, 1990.</p> <p>LUENGO, R. F. A. <b>Tabela de composição nutricional das hortaliças</b>. Brasília: Embrapa, 2000.</p>		

**COMPLEMENTAR:**

KIMURA, A. Y. **Planejamento e Administração de Custos em Restaurantes Industriais**. São Paulo: Livraria Varela, 2003.

MAGNÉE, H. M. **Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes**. São Paulo: Livraria Varela, 2005.

PAZINNATO, Beatriz Cantusio. **Cardápios balanceados para refeições escolares**. Campinas, SO: CATI, 1995.

CASTELLI, G. **Administração Hotelaria**. Caxias do Sul: EDUCS, 2001.

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

Instituto de Culinária da América. **A arte de servir**. ROCA, 2004.

PACHECO, A. de O. **Manual de organização de banquetes**. São Paulo: Editora SENAC.

<b>2º PERÍODO</b>		
<b>DISCIPLINA: Química Culinária (cod 07223)</b>		
<b>DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA:</b> Dep. de Morfologia e Fisiologia Animal/Dois Irmãos		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL:</b> 60h	<b>NÚMERO DE CRÉDITOS:</b> 4	
<b>CARGA HORÁRIA SEMANAL:</b> 4h	<b>TEÓRICAS:</b> 60h	<b>PRÁTICAS:</b>
<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> 0721 – Química Culinária		
<b>CO-REQUISITOS:</b> N.A.		
<b>SEMESTRE DE APLICAÇÃO:</b> Segundo		
<b>EMENTA</b>		
<p>Água. Transformações dos alimentos por preparo e preservação. Ação enzimática. Oxidação de gorduras e de outros constituintes. Pardeamento. Sabor: compostos de sabor e realçadores de sabor. Conservação. Conservantes. Fermentação: bebidas e alimentos fermentados. Bebidas: fermentadas, destiladas e por misturas alcoólicas. Carne: composição e preparo. Compostos amiláceos, espessantes e gelificantes. Pigmentos e corantes.</p>		
<b>OBJETIVO</b>		
<p>Levar o aluno ao conhecimento da composição e transformações sofridas pelos alimentos antes e durante os processos de preparação e/ou conservação, ocasionadas por ação enzimática, microbiana, química ou por cozimento.</p>		
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>		
<p>Unidade I - Água: propriedades físicas e químicas. Influência da água na composição, propriedades, processamento e preservação dos alimentos. Conceito de atividade de água.</p> <p>Unidade II - Transformações ocasionadas por ação enzimática: oxidação, hidrólise, alteração de sabor e coloração. Efeito da temperatura na composição e propriedades dos alimentos: resfriamento, congelamento e cozimento.</p> <p>Unidade III - Oxidação de gorduras: influência no sabor e aroma. Mecanismos de oxidação de gorduras: oxidação enzimática e química.</p> <p>Unidade IV -Pardeamento. Compostos fenólicos: oxidação química e enzimática. Caramelização: reações de caramelização e de Maillard.</p> <p>Unidade V -Sabor: compostos de sabor, realçadores de sabor, compostos aromáticos. Interação entre sabor e aroma.</p> <p>Unidade VI -Conservação: métodos de conservação e seus efeitos sobre as propriedades dos alimentos.</p> <p>Unidade VII -Conservantes: natureza química e toxicológica.</p> <p>Unidade VIII -Fermentação: fermentação etanólica. Bebidas: fermentadas, destiladas e de mistura alcoólica. Alimentos fermentados.</p> <p>Unidade IX -Carne: composição: proteínas, lipídeos, carboidratos; preparo: alterações químicas e enzimáticas, sabor e textura.</p> <p>Unidade X -Compostos amiláceos: estrutura e propriedades.</p> <p>Unidade XI -Espessantes e gelificantes: espessantes amiláceos e não amiláceos, propriedades e usos.</p> <p>Unidade XII -Emulsificantes, dispersantes, géis e espumas: conceito emulsificação, suspensão, gelificação.</p> <p>Unidade XIII -Papel das proteínas, gorduras e surfactantes na formação e estabilização das espumas.</p> <p>Unidade XIV -Efeito do pH e força iônica. Surfactantes naturais.</p> <p>Unidade XV -Pigmentos e corantes: natureza química dos corantes e utilização.</p>		

## BIBLIOGRAFIA

### **BÁSICA**

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

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

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

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

### **COMPLEMENTAR**

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

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

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

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

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

<b>3º PERÍODO</b>		
<b>DISCIPLINA: Cozinha Brasileira I (cod 11126)</b>		
<b>DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA:</b> Dep. Tecnologia Rural/Dois Irmãos		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL:</b> 60h	<b>NÚMERO DE CRÉDITOS:</b> 4	
<b>CARGA HORÁRIA SEMANAL:</b> 4h	<b>TEÓRICAS:</b> 30h	<b>PRÁTICAS:</b> 30h
<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> 11120 – Habilidades e Técnicas Culinárias I		
<b>CO-REQUISITOS:</b> N.A.		
<b>SEMESTRE DE APLICAÇÃO:</b> Terceiro		
<b>EMENTA</b>		
Aspectos históricos, étnicos, econômicos e sociais da formação gastronômica brasileira.		
<b>OBJETIVO</b>		
Estudar origens da gastronomia brasileira, suas repercussões e tendências.		
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>		
<p>Unidade I – Povos indígenas: Contribuição histórica, técnicas, rituais, influências. Unidade II – Europeus: Contribuição história, técnicas, rituais, influências. Unidade III – Africanos: Contribuição histórica, técnicas, rituais, influências.</p> <p>Unidade IV – Outros imigrantes: Japoneses, árabes, judeus, estadunidenses. Contribuição de técnicas e ingredientes, influências socioeconômicas.</p> <p>Unidade V – Miscigenação cultural: Papel da miscigenação cultural na formação da gastronomia brasileira, fatores econômicos, culturais, religiosos e sociais.</p> <p>Unidade VI – Cozinhas metropolitanas: Características, particularidades, técnicas e tendências.</p>		

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

<b>3º PERÍODO</b>		
<b>DISCIPLINA: Cozinha Clássica I (cod 11125)</b>		
<b>DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA:</b> Dep. Tecnologia Rural/Dois Irmãos		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL:</b> 60h	<b>NÚMERO DE CRÉDITOS:</b> 4	
<b>CARGA HORÁRIA SEMANAL:</b> 4h	<b>TEÓRICAS:</b> 30h	<b>PRÁTICAS:</b> 30h
<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> 11120 – Habilidades e Técnicas Culinárias I		
<b>CO-REQUISITOS:</b> N.A.		
<b>SEMESTRE DE APLICAÇÃO:</b> Terceiro		
<b>EMENTA</b>		
A França e sua influência cultural e gastronômica, as regiões e especialidades francesas, impacto da França na gastronomia brasileira.		
<b>OBJETIVO</b>		
Dotar o acadêmico do curso de Gastronomia de conhecimentos sobre a gastronomia francesa.		
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>		
<p>Unidade I - A França, sua história e geografia como determinantes na produção culinária.</p> <p>Unidade II - A criação dos restaurantes, bistrôs, cafés e cabarés. Diferenciar as preparações típicas de cada estabelecimento e região.</p> <p>Unidade III - As regiões francesas e suas especialidades gastronômicas.</p> <p>Unidade IV - Técnicas básicas da culinária francesa (bordear, lardear, flambar).</p> <p>Unidade V - Divisão da gastronomia francesa e sua repercussão no Brasil.</p> <p>Unidade VI - A Gastronomia e sua influência no Brasil: histórico e técnicas.</p> <p>Unidade VII - Elaboração de preparações típicas da gastronomia francesa.</p>		
<b>BIBLIOGRAFIA</b>		
<p><b>BÁSICA:</b></p> <p>SEBESS, M. <b>Técnicas de cozinha profissional</b>. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2007.</p> <p>WRIGTH, J; TRUILLE, E. <b>Le Cordon Bleu. Todas as técnicas culinárias</b>. São Paulo: Marco Zero, 2007.</p> <p>VICENTI, B. <b>Enciclopédia da Gastronomia Francesa</b>. Rio de Janeiro: Ediouro, 2010.</p> <p>PIERRE, H. <b>Larousse das Sobremesas</b>. São Paulo: Larousse, 2010.</p> <p>HARBUTT, T. <b>O livro do queijo</b>. São Paulo: Globo, 2010.</p> <p><b>Chef Profissional</b> / Instituto Americano de Culinária. São Paulo: Senac Editoras, 2009.</p> <p>LAURENT, S. <b>Cartas a um jovem chef: caminhos no mundo da cozinha</b>. Rio de Janeiro: Elsevier. 2007.</p> <p>STRONG, R. C. <b>Banquete: uma história ilustrada da culinária e dos costumes e da fartura à mesa</b> . Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004.</p> <p>LANCELLOTTI, S. <b>Cozinha Clássica</b>. Porto Alegre: L&amp;PM, 2007.</p> <p>STEINBERG, M. <b>Adeus aos Escargots: ascensão e queda da culinária francesa</b>. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.</p> <p>DOMINE. A. <b>Especialidades Francesas</b>. São Paulo: Komnemann do Brasil. 2000.</p> <p>MODESTO. M. Del. <b>Cozinha Francesa</b>. São Paulo: Verbo Brasil. 2006.</p> <p>LAPEYRE. C. <b>A Culinária Francesa na Sua Mesa</b>. São Paulo: Nova Fronteira.</p>		
<p><b>COMPLEMENTAR:</b></p> <p>BARHAM, P. <b>A ciência da culinária</b>. São Paulo: Roca, 2002.</p> <p>DUMEZ, H. <b>L'invention Du restaurant</b>. Sociétal, n.37, 2002.</p> <p>FRANCO. A. <b>De caçador a Gourmet: uma história da Gastronomia</b>. São Paulo. Editora SENAC São Paulo. 2006.</p> <p>GILLESPIE, C. H. <b>Gastrosophy and Nouvelle Cuisine: Entrepreneurial fashion and fiction</b>. British Food Journal, v. 96, n.10, p. 19-23, 1994.</p> <p>LINGUANOTTO NETO, N. <b>Dicionário Gastronômico, ervas e especiarias: com suas receitas</b>. São Paulo: Boccato Editores, 2006.</p> <p>POWELL, L. H. et al. <b>Lifestule in France and the United States: An maerican perspective</b>. Journal of the American Dietetic Association, v.10, n.6, p.845-847, 2010.</p> <p>SPANG, R. <b>A invenção do restaurant</b>. Rio de Janeiro: Record, 2003.</p> <p>RAO, H; MONIN, P.; DURAND, R. <b>Institucional change in toque ville: Nouvelle cuisine as na identity</b></p>		

**movement in Franch Gastronomy.** The American Journal of Sociology. V.108, n.4, p.795-843, 2003.

VEJA, C.; UBBINK, J. **Molecular gastronomy: a food fad or science supporting innovative cuisine?** Trends in Food Science & Tecnology, v.19, p.372-382, 2008.

THIENES, M. **Tradition and progress: registration of geographic denominations of origin.** British Food Journal, v.96, n.2, p.7-10, 1994.

<b>3º PERÍODO</b>		
<b>DISCIPLINA: Gastrotecnia (cod 11152)</b>		
<b>DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA:</b> Dep. Tecnologia Rural		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL:</b> 60h	<b>NÚMERO DE CRÉDITOS:</b> 4	
<b>CARGA HORÁRIA SEMANAL:</b> 4h	<b>TEÓRICAS:</b> 45h	<b>PRÁTICAS:</b> 15h
<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> 07223 – Química Culinária		
<b>CO-REQUISITOS:</b> N.A.		
<b>SEMESTRE DE APLICAÇÃO:</b> Terceiro		
<b>EMENTA</b>		
Fornecer ao aluno conhecimentos básicos de análise sensorial, princípios técnicos e conceituais necessários para o estudo da aquisição dos alimentos, armazenamento, pré-preparo, preparo e cocção dos alimentos, ressaltando as transformações químicas, físicas e organolépticas em decorrência dos procedimentos decorrentes dos vários processos culinários. Noções de pesos, medidas e equivalência, per capita, fator de correção e fator de cocção.		
<b>OBJETIVO</b>		
A disciplina tem como objetivo proporcionar aos alunos o domínio do conhecimento sobre o alimento e sua composição e as principais técnicas de preparo, visando à preservação dos alimentos.		
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>		
<p>Unidade I -Definir os conceitos básicos e a importância da gastrotecnia para a ciência dos alimentos.</p> <p>Unidade II -Selecionar e adquirir alimentos adequados para as diversas preparações culinárias.</p> <p>Unidade III -Identificar as diferentes técnicas de preparo e cocção dos alimentos.</p> <p>Unidade IV -Trabalhar com os diversos grupos de alimentos de forma segura e equilibrada.</p> <p>Unidade V -Conhecer as alterações sofridas pelos alimentos durante os processos culinários e saber como lidar com as mesmas visando a preservação do valor nutritivo dos alimentos.</p> <p>Unidade VI -Definir e planejar refeições através de per carpitas, utilizando os critérios existentes para elaboração de cardápios.</p> <p>Unidade VII -Trabalhar com variações de cardápios quanto à composição em nutrientes e consistência.</p>		
<b>BIBLIOGRAFIA</b>		
<b>BÁSICA:</b>		
BARHAN, P. <b>A ciência culinária</b> . São Paulo: Roca, 2002. 272p.		
FRANCO, G. <b>Tabela de composição de alimentos</b> . 9ª ed. São Paulo: Atheneu, 2001, 307p.		
GONÇALVES, P. E. <b>Livro dos alimentos</b> . São Paulo: Summus, 2001. 266p.		
ORNELLAS, L. H. <b>Tática Dietética: seleção e preparo de alimentos</b> . 8ª ed. São Paulo: Atheneu, 2001, 330p.		
PHILIPPI, S. T. <b>Nutrição e Técnica Dietética</b> . 2ª ed. São Paulo: Manole, 2003, 390p.		
PINHEIRO, A. B. V.; LACERDA, E. M. A; BENZECRY, E. H.; et al. <b>Tabela para avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras</b> . 5ª ed. São Paulo: Atheneu, 2005, 131p.		
WERLE, L.; COX, J. <b>Ingredientes</b> . Colônia: Könemann, 2005. 384p.		
<b>COMPLEMENTAR:</b>		
ARAUJO, M. O. D.; GUERRA, T. M. M. <b>Alimentos Per Capitas</b> . 2ª ed. Natal: Ed. Universitária, 2007, 323p.		
FERNANDES, A. <b>Guia para uma culinária saudável</b> . Lisboa: Livros Horizonte, 2005. 156p.		
SGARBIERI, V. C. <b>Proteínas em alimentos protéicos: propriedades, degradações, modificações</b> . São Paulo: Varela, 1996, 517p.		
LIVERA, A. V. S.; SALGADO, S. M. <b>Técnica dietética: um guia prático</b> . Recife: Ed. Universitária, 2006. 175p.		
FELLOWS, P. J. <b>Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípio e prática</b> . Porto Alegre: Artmed, 2006. 602p.		
PROENÇA, R. P. C.; SOUSA, A. A; VEIROS, M. B.; et al. <b>Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições</b> . Florianópolis: UFSC, 2005.		
SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. <b>Cardápio: guia prático para elaboração</b> . São Paulo: atheneu. Centro Universitário São Camilo, 2004.		
VENTURINI FILHO, W. G. <b>Tecnologia de Bebidas</b> . São Paulo: Edgard Blücher, 2005, 564p.		
WOLKE, R. L. <b>O que Einstein disse ao seu cozinheiro: mais um cientista na cozinha</b> . Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.		

<b>3º PERÍODO</b>	
<b>DISCIPLINA: Habilidades e Técnicas Culinárias II (cod 11151)</b>	
<b>DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA:</b> Dep. Tecnologia Rural/Dois Irmãos	
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL:</b> 60h	<b>NÚMERO DE CRÉDITOS:</b> 4
<b>CARGA HORÁRIA SEMANAL:</b> 4h	<b>TEÓRICAS:</b> 30h <b>PRÁTICAS:</b> 30h
<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> 11120 – Habilidades e Técnicas Culinárias I	
<b>CO-REQUISITOS:</b> N.A.	
<b>SEMESTRE DE APLICAÇÃO:</b> Terceiro	
<b>EMENTA</b>	
Conhecer os diversos tipos de carnes utilizados em culinária; Classificação das carnes de acordo com sua origem; As carnes bovinas, os cortes mais importantes, as partes menos conhecidas e sua utilização; As carnes suínas: sua utilização, tanto nos embutidos, como na cozinha; As carnes ovinas e caprinas; As aves; As técnicas de preparação dos diferentes tipos de carnes; Elaboração de pratos utilizando os diversos tipos de carnes. A elaboração e o cozimento de pescados através da execução de preparações que exaltam suas características mais importantes.	
<b>OBJETIVO</b>	
Proporcionar conhecimentos teóricos e práticos sobre as habilidades e técnicas culinárias aplicadas a produtos cárneos de diferentes origens.	
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>	
Unidade I - Pimentas: definição, tipologia e utilização culinária. Unidade II - Leite: definição, tipologia e utilização culinária. Unidade III - Aves e ovos: definição, tipologia e utilização culinária. Unidade IV - Carnes: definição, legislação e utilização culinária. Unidade V - Pescados: definição, tipos e utilização culinária. Unidade VI - Farinhas: definições, tipologia, utilização culinária. Unidade VII - Grãos: definições, tipologia, utilização culinária. Unidade VIII - Técnicas de recheio, empanar. Unidade IX - Hours d`oeuvre.	

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

**COMPLEMENTAR:**

ARAÚJO, W. M. C. et al. **Alquimia dos Alimentos**. Brasília: SENAC DF, 2007.

BARHAM, P. **A ciência da culinária**. São Paulo: Roca, 2002.

Instituto Americano de Culinária. **Chef Profissional**. São Paulo: Senac Editoras, 2009.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. - 4ed. – São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2006.

GRISWOLD, R. M. **Estudo experimental dos alimentos**. São Paulo: Edgard Blücher, 1972.

LAURENT, S. **Cartas a um jovem chef: caminhos no mundo da cozinha**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.

LINGUANOTTO NETO, N. **Dicionário gastronômico, ervas e Especiarias: com suas receitas**. São Paulo: Boccato editores, 2006.

SOUZA, A. C. M.; PADILHA, M. R. F.; VASCONCELOS, J. L. A; CORREIA, B. C. **Conceitos de habilidades e técnicas culinárias**. Recife: Comunigraf, 2008.

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

<b>3º PERÍODO</b>		
<b>DISCIPLINA: Matérias Primas de Origem Vegetal (cod 01453)</b>		
<b>DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA:</b> Dep. de Agronomia		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL:</b> 60h	<b>NÚMERO DE CRÉDITOS:</b> 4	
<b>CARGA HORÁRIA SEMANAL:</b> 4h	<b>TEÓRICAS:</b> 45h	<b>PRÁTICAS:</b> 15h
<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> N.A.		
<b>CO-REQUISITOS:</b> N.A.		
<b>SEMESTRE DE APLICAÇÃO:</b> Terceiro		
<b>EMENTA</b>		
A necessidade da produção de alimentos vegetais no mundo; exigências sobre os alimentos vegetais no âmbito familiar e empresarial; alimentos vegetais traduzidos em cheiros e sabores; necessidade da experimentação gastronômica como garantia de mercado; grupos de alimentos de origem vegetal (Alimentos energéticos, Alimentos protéicos, alimentos de ação medicinal, Alimentos funcionais); tipos de alimentos gerados em função do manejo agrícola (Alimentos tradicionais, alimentos obtidos com a agricultura de precisão, alimentos orgânicos, alimentos hidropônicos e hidropônico-orgânico, alimentos obtidos do plantio direto); alimentos transgênicos; aspectos morfológicos e fisiológicos observados durante a aquisição de alimentos vegetais		
<b>OBJETIVO</b>		
Oferecer conhecimentos acerca dos diferentes tipos de alimentos de origem vegetal, suas qualidades organolépticas, interações entre condição fisiológica, longevidade, sabor, aroma, capacidade de cozimento, aspectos inerentes ao armazenamento in natura e de segurança alimentar.		
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>		
<p>Unidade I - A necessidade da produção de alimentos vegetais no mundo: Do homem nômade aos dias de hoje.</p> <p>Unidade II - Foco das exigências sobre os alimentos vegetais no âmbito familiar e empresarial.</p> <p>Unidade III - Alimentos vegetais traduzidos em cheiros e sabores.</p> <p>Unidade IV - Necessidade da experimentação gastronômica como garantia de mercado.</p> <p>Unidade V - Grupos de alimentos de origem vegetal (Alimentos energéticos, Alimentos protéicos, Unidade VI - Alimentos de ação medicinal, Alimentos funcionais).</p> <p>Unidade VII - Tipos de alimentos gerados em função do manejo agrícola (Alimentos tradicionais, Unidade VIII - Alimentos obtidos com a agricultura de precisão, Alimentos orgânicos, Alimentos hidropônicos e hidropônico-orgânico, Alimentos obtidos do plantio direto).</p> <p>Unidade IX - Alimentos transgênicos: Conceito, bases da concepção, legislação e metodologia de detecção.</p> <p>Unidade X - Aspectos morfológicos e fisiológicos observados durante a aquisição de alimentos vegetais.</p> <p>Unidade XI - Particularidades sobre a maturação em raízes e tubérculos influenciando o visual e sabor dos alimentos.</p> <p>Unidade XII - Influência do processo de beneficiamento sobre o sabor e valor nutricional dos cereais;</p> <p>Unidade XIII - Durabilidade natural de alimentos vegetais.</p> <p>Unidade XIV - Problemas de pós-colheita em produtos de origem vegetal.</p> <p>Unidade XV - Segurança na produção de alimentos vegetais, com ênfase em resíduos de agrotóxicos.</p>		

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
<p><b>BÁSICA:</b></p> <p>ARAÚJO, J.P.P. <b>O caupi no Brasil</b>. Brasília: IITA/EMBRAPA, 1988. 722 p.</p> <p>BALBACH, A.; BOARIM, D. <b>As hortaliças na medicina natural</b>. 2 ed. São Paulo: Editora Missionária, 1992. 288 p.</p> <p>BATAL, A. et al. Nutrient composition of peanut meal. <b>Journal of Applied Poultry Research</b>, v.14, n.10, p.254-257, 2005.</p> <p>CIP – CENTRO INTERNACIONAL DE LA PAPA. <b>Sixth Simposium of the International Society for Tropical Root Crops</b>. CIP, Lima, Perú, 1983, 113 p.</p> <p>COCK, J.H. <b>Global Workshop on root and tuber crops propagation procedings of a regional workshop held in Cali</b>. Colômbia: CIAT, p. 13-16, 1983.</p>

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

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

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

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

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

IZARRA, P.P. El camote en el Perú: produccion, demanda actual y perspectivas agroindustriales. In: **Dessarollo de productos de raíces y tuberculos**. V.II – Américas Latina, CIP, Perú, 1990, 375 p.

KIMATI, H.; AMORIM, I.; BERGAMIN FILHO, a.; CAMARGO, L.E.A.; REZENDE, J.A.M. **Manual de fitopatologia**. São Paulo: Agronômica Ceres, 1997, v.2, p.233-244.

LAJOLO, F.M.; NUTRI, M.R. **Transgênicos: Bases científicas da sua segurança**. São Paulo: SBAN, 2003. 110 p.

#### **COMPLEMENTAR:**

CONAB - Companhia Nacional de Abastecimento. **Produção de amendoim 2005**. Capturado em 30 jun.2006. Online. Disponível: [www.conab.gov.br](http://www.conab.gov.br).

MELO FILHO, P. A. **Agricultura em pequenas propriedades**. 2 Ed. Brasília: ABEAS. 1999, 98 p.

MAIOR, M.S. **Comes e bebes do nordeste**. Recife: Editora Massangana, 1985, 153 p.

MELO FILHO, P. A.; MAFRA, R.C.; SANTOS, R. C.; VEIGA, A.F.S. L.; GODOY, O.; GUERRA, N.B.; ROCHA, J.C.; SENA, E.N. Alvaro Alves UFRPE 1-88 e UFRPE 2-88. Novas cultivares de batata doce. **Horticultura brasileira**, v. 7, n. 1, p. 63, 1989.

MONTALDO, A. **Cultivo de raices y tubérculos tropicales**. San Jose: Instituto Interamericanos de Ciencias Agrícolas de la OEA, 1977, 284 p.

SCOTT, G.; ROSEGRANT, M.W.; RINGER, C. Roots and tubers for the 21<sup>st</sup> century: trends, projections and policy options. **Internacional Foot Policy Research Institute**. Whashington: Centro Internacional de la Para, Lima, 2000, 64 p.

SCOTT, G.; BEST, R.; ROSEGRANT, M.W.; BOKANGA, M. Roots and tubers in the global food system: a vision statement the year 2020. **Internacional Potato Center**. Lima, 2000

VAVILOV, N.I. Geographical centries of our cultivated plants. **International Congress of Genetcs 5<sup>th</sup>**, 1928, 342-369 p.

VILLAMAYOR JUNIOR, F.G. Autoallelopathy in sweet potato. In: **10<sup>o</sup> Simposium of the International Society for Tropical Root Crops**. Bahia, Brazil: ISTRE, 1984.

<b>4º PERÍODO</b>		
<b>DISCIPLINA: Cozinha Brasileira II (cod 11130)</b>		
<b>DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA:</b> Dep. Tecnologia Rural/Dois Irmãos		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL:</b> 60h	<b>NÚMERO DE CRÉDITOS:</b> 4	
<b>CARGA HORÁRIA SEMANAL:</b> 4h	<b>TEÓRICAS:</b> 30h	<b>PRÁTICAS:</b> 30h
<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> 11151 – Habilidades e Técnicas Culinárias II		
<b>CO-REQUISITOS:</b> N.A.		
<b>SEMESTRE DE APLICAÇÃO:</b> Quarto		
<b>EMENTA</b>		
Aspectos históricos, étnicos, econômicos e sociais da formação gastronômica brasileira.		
<b>OBJETIVO</b>		
Estudar as particularidades da gastronomia brasileira, suas regiões e tendências.		
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>		
<p>Unidade I – Cozinha típica do Norte: Características, particularidades, técnicas e tendências. Aspectos sociais, religiosos e geográficos.</p> <p>Unidade II – Cozinha típica baiana e Reconcavo: Características, particularidades, técnicas e tendências. Aspectos sociais, religiosos e geográficos.</p> <p>Unidade III – Cozinha típica do Centro-Oeste: Características, particularidades, técnicas e tendências. Aspectos sociais, religiosos e geográficos.</p> <p>Unidade IV – Cozinha típica do Sudeste: características, particularidades, técnicas e tendências. Aspectos sociais, religiosos e geográficos.</p> <p>Unidade V – Cozinha típica caipira e litorânea: Características, particularidades, técnicas e tendências. Aspectos sociais, religiosos e geográficos.</p> <p>Unidade VI – Cozinha típica do Sul: Características, particularidades, técnicas e tendências. Aspectos sociais, religiosos e geográficos.</p>		
<b>BIBLIOGRAFIA</b>		
<b>BÁSICA:</b>		
<p>ATALA, A.; LIMA, J.G. de; SIMÕES, E. <b>Alex Atala: por uma gastronomia brasileira</b>. São Paulo: Bei, 2005.</p> <p>FERNANDES, C. <b>Viagem gastronômica através do Brasil</b>. 7 ed. São Paulo SENAC. Ed. Estúdio Sonia Robatto. 2005.</p> <p>CHAVES, G.; FRIXA, D. <b>Larousse da Cozinha Brasileira</b>. São Paulo: Larousse, 2007.</p> <p>ARAÚJO, W.M.C.; TENSER, C.M.R. <b>Gastronomia – Cortes &amp; Recortes</b>. VL Brasília: SENAC-DF, 2006.</p> <p>CAVALCANTI, P. <b>A Pátria nas Panelas: História e Receitas da Cozinha Brasileira</b>. São Paulo: SENAC-SP. 2007.</p>		
<b>COMPLEMENTAR:</b>		
<p>TREVISANI, B. <b>A Cozinha Nordestina – Série Receitas Brasileiras</b>. São Paulo: Melhoramentos, 2002.</p> <p>COSTA, P. J. A. <b>A comida baiana de Jorge Amado ou o Livro de Cozinha de Padro Archanjo com as Merendas de Dona Flor</b>. São Paulo: Record, 2003.</p> <p>SENAC. <b>Sabores e Cores de Minas Gerais</b>. São Paulo: SENAC, 1998.</p> <p>TREVISANI, B. <b>A Cozinha Amazônica – Série Receitas Brasileiras</b>. São Paulo: Melhoramentos, 1999.</p> <p>OLIVEIRA, R. <b>Coisas de Minas: a culinária dos velhos cadernos</b>. São Paulo: SENAC, 2005.</p>		

<b>4º PERÍODO</b>		
<b>DISCIPLINA: Cozinha Clássica II (cod 11128)</b>		
<b>DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA:</b> Dep. Tecnologia Rural/Dois Irmãos		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL:</b> 30h	<b>NÚMERO DE CRÉDITOS:</b> 2	
<b>CARGA HORÁRIA SEMANAL:</b> 2h	<b>TEÓRICAS:</b> 15h	<b>PRÁTICAS:</b> 15h
<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> 11151 – Habilidades e Técnicas Culinárias II		
<b>CO-REQUISITOS:</b> N.A.		
<b>SEMESTRE DE APLICAÇÃO:</b> Quarto		
<b>EMENTA</b>		
Estudar e conhecer a culinária tradicional da Itália, abrangendo costumes, características geográficas, produção agrícola e criação de animais.		
<b>OBJETIVO</b>		
Estudar e conhecer a culinária típica e regional da Itália, abrangendo costumes, características geográficas, produção agrícola, criação de animais e utilização e preparações dos produtos de cada região estudada. Dando ênfase às técnicas culinárias utilizadas nas diversas preparações italianas.		
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>		
<p><b>Teórico</b></p> <p>Unidade I -Formação da culinária Italiana: Influências e aspectos regionais.</p> <p>Unidade II -Região Norte: Ingredientes e preparações típicas.</p> <p>Unidade III -Região Centro: Ingredientes e preparações típicas.</p> <p>Unidade IV -Região Sul: Ingredientes e preparações típicas.</p> <p>Unidade V - Ilhas: Sardenha e Sicília: Ingredientes e preparações típicas.</p> <p><b>Prático</b></p> <p>Cardápios tendo como base assuntos ministrados.</p>		
<b>BIBLIOGRAFIA</b>		
<p><b>BÁSICA:</b></p> <p><b>A História da Gastronomia.</b> Editora SENAC, 2006.</p> <p>CARLUCCIO, A.; CARLUCCIO, P. <b>Cozinha Italiana Completa.</b> São Paulo: Ed. Globo, 2006.</p> <p><b>Culinária Especialidades Européias.</b> Editora Könemann, 1999.</p> <p>FRANCO, A. <b>De Caçador a Gourmet. Uma História da Gastronomia.</b> Editora.</p> <p>HANZAN, M. <b>Fundamentos da Cozinha Italiana Clássica.</b> São Paulo: Ed. Martins Fontes, 1997.</p> <p><b>Larousse da Cozinha do Mundo - Mediterrâneo e Europa Central.</b> Larousse, 2005.</p> <p>WERLE, L.; COX; J. <b>Ingredientes.</b> Editora Könemann, 2005.</p>		
<p><b>COMPLEMENTAR:</b></p> <p>CAPALBO, C. <b>O Melhor da Cozinha Italiana.</b> Rio Grande do Sul: Ed. Eldelbra, 1995.</p> <p><b>Coleção Cozinha de País a País.</b> Editora Publifolha, 2006.</p> <p>LAURA, Z. <b>Larousse da Cozinha Italiana.</b> São Paulo: Ed. Larousse do Brasil, 2006.</p> <p>MEDICI, L. <b>O mais belo livro da cozinha Italiana.</b> Editora Verbo, 1992.</p> <p>MONTANARINI, M. <b>Os Sabores da Sicília.</b> São Paulo: Ed. SENAC, 2004.</p> <p>OLIVER, J. <b>O Retorno do Chef sem Mistérios.</b> São Paulo: Ed. Globo, 2005.</p> <p>OLIVER, J. <b>O Chef sem Mistérios.</b> São Paulo: Ed. Globo, 2005.</p> <p>OLIVER, J. <b>A Itália de Jamie.</b> São Paulo: Ed. Globo, 2007.</p> <p>STEPHANIE A.; PENGUIN, V. <b>Os Sabores da Toscana.</b> Colônia: Ed. Könemann, 2000.</p> <p>TREFZER, R. <b>Os Sabores do Piemonte: receitas, história e histórias.</b> São Paulo: Ed. SENAC, 2002.</p> <p>VIZIOLI, P. <b>Italianos à mesa: uma viagem gastronômica através da Itália.</b> São Paulo: Ed. Nova Alexandria, 2001.</p>		

<b>4º PERÍODO</b>		
<b>DISCIPLINA: Cozinha Européia (cod 11154)</b>		
<b>DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA:</b> Dep. Tecnologia Rural/Dois Irmãos		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL:</b> 60h	<b>NÚMERO DE CRÉDITOS:</b> 4	
<b>CARGA HORÁRIA SEMANAL:</b> 4h	<b>TEÓRICAS:</b> 30h	<b>PRÁTICAS:</b> 30h
<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> 11151 – Habilidades e Técnicas Culinárias II		
<b>CO-REQUISITOS:</b> N.A.		
<b>SEMESTRE DE APLICAÇÃO:</b> Quarto		
<b>EMENTA</b>		
Estudar e conhecer a culinária tradicional de Portugal, Espanha, Alemanha e de alguns países do Mediterrâneo, observando a influência de outras culturas e de fatores econômicos, geográficos e políticos na formação gastronômica destes países		
<b>OBJETIVO</b>		
Promover o aprendizado da culinária típica e regional de Portugal, Espanha, Alemanha, Grécia, Turquia e Marrocos.		
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>		
<p><b>Teórico</b>            Unidade I -Influências e aspectos regionais da culinária portuguesa;            Unidade II - Influências e aspectos regionais da culinária espanhola;            Unidade III - Influências e aspectos regionais da culinária alemã;            Unidade IV - Influências e aspectos regionais da culinária de países do Mediterrâneo</p> <p><b>Prático</b>            Unidade I - Elaboração de preparações portuguesas, espanholas e alemãs;            Unidade II - Elaboração de preparações gregas e turcas.</p>		
<b>BIBLIOGRAFIA</b>		
<p><b>BÁSICA:</b>  <b>A História da Gastronomia.</b> Editora SENAC, 2006.            ALGRANTI, M. <b>Pequeno Dicionário da Gula.</b> Editora Record, 2004.  <b>Culinária Especialidades Européias.</b> Editora Könemann, 1999.            FRANCO, A. <b>De Caçador a Gourmet. Uma História da Gastronomia.</b> Editora SENAC, 2ª edição, 2001.            GOMENSORO, M.L. <b>Pequeno Dicionário de Gastronomia.</b> Editora Objetiva, 1999.  <b>Larousse da Cozinha do Mundo - Europa e Escandinávia.</b> Larousse, 2005.  <b>Larousse da Cozinha do Mundo - Mediterrâneo e Europa Central.</b> Larousse, 2005.  <b>Larousse da Cozinha do Mundo – Oriente Médio, África e Índico.</b> Larousse, 2005.            NORMAN, J. <b>Ervas Aromáticas e Especiarias.</b> Editora Civilização, 2004.            WERLE, L.; COX, J. <b>Ingredientes.</b> Editora Könemann, 2005.  <b>Le Cordon Bleu. Todas as Técnicas Culinárias.</b> Editora Marco Zero. 6ª edição, 2007.</p>		
<p><b>COMPLEMENTAR:</b>  <b>Culinaria Espanha.</b> Editora Könemann, 1999.  <b>Coleção Cozinha de País a País.</b> Editora Publifolha, 2006.  <b>Cozinha Mediterrânea – O sol, o mar e a costa Mediterrânea na cozinha criativa.</b> Rio de Janeiro:Centralivros, 2004. 96 p.            FAKHRI, A. <b>Um Toque de Grécia – Cozinha do sol.</b> Rio de Janeiro: Ed. Record, 2007.            FORNARI, C. <b>Dicionário – Almanaque de Comensais e Bebês.</b> Editora Nova Fronteira, 2001.            HILAIRE, W. <b>Cozinha Tradicional Portuguesa.</b> Editora Lisma, 2004.            LANCELLOTTI, S. <b>O Livro da Cozinha Clássica.</b> Editora L&amp;PM, 1999.            MAROUKIAN, F. <b>Segredos de Chefs.</b> Editora Publifolha, 2006.            VIANA &amp; MOSLEY. <b>Sabores do Mundo – Receitas &amp; Curiosidades.</b> Petrópolis: Editora Viana &amp; Mosley, 2003.</p>		

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

## BIBLIOGRAFIA

### **BÁSICA:**

- CARROLL & BRWN **Lê Cordon Bleu Vinhos**. Editora Marco Zero: São Paulo, 2004.
- GALVÃO, S. **Guia de Tintos & Brancos**. Editora Códex: São Paulo, 2004.
- KEEVIL, S. **Guia Ilustrado Zahar Vinhos do mundo todo**. Editora Jorge Zahar: Rio de Janeiro, 2006.
- MARQUES, J. A. **Manual do barman e do escanção**. Thex Editora: Rio de Janeiro, 2002.
- MIRANDA, F. **Arte & Vinho**. Editora Axcel Books do Brasil: Rio de Janeiro, 2001.
- PACHECO, A. de O. **Iniciação à Enologia**. Editora SENAC: São Paulo, 2000. 170p.
- ROLLAND, M. **Larousse do Vinho**. Editora Larousse do Brasil: São Paulo, 2004.
- SANTOS, J. **Vinho: o essencial**. Editora Senac: São Paulo, 2003.
- VENTURI-FILHO, W.G. **Tecnologia de bebidas: matéria-prima, processamento, BPF/APPCC, legislação e mercado**. Editora Edgar Bücher: São Paulo, 2005.

### **COMPLEMENTAR:**

- ALBERT, A.Z. **O admirável novo mundo do vinho – e as regiões emergentes**. Editora SENAC: São Paulo, 2006.
- BERNARDO, E. **A arte de degustar vinhos**. Companhia Editora Nacional: São Paulo, 2006.
- CASSONE, L. **Conheça o mundo do vinho e do queijo**. Editora Gaia: São Paulo, 1995.
- GALVÃO, S. **A cozinha e seus vinhos**. Editora Senac: São Paulo, 2002.
- LONA, A.A. **Vinhos degustação, elaboração e serviço**. Editora Age. Revista Wine Style.

<b>4º PERÍODO</b>	
<b>DISCIPLINA:</b> Espanhol Instrumental A (cod 03416)	
<b>DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA:</b> Dep. de Letras/Dois Irmãos	
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL:</b> 30h	<b>NÚMERO DE CRÉDITOS:</b> 2
<b>CARGA HORÁRIA SEMANAL:</b> 2h	<b>TEÓRICAS:</b> 30h <b>PRÁTICAS:</b>
<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> N.A.	
<b>CO-REQUISITOS:</b> N.A.	
<b>SEMESTRE DE APLICAÇÃO:</b> Quarto	
<b>EMENTA</b>	
<p>Tipologia Textual: propagandas (restaurantes, hotéis, viagens, produtos), notícias, poemas, artigos etc.; uso das classes de palavras (artigos, pronomes, verbos...) e suas flexões; reconhecimento dos fonemas; uso dos falsos cognatos; conectores (aditivos, alternativos, adversativos, causais, concessivos, condicionais e temporais); uso de verbos relacionados à área: "gustar, freír, rebozar, empanar, asar, salar, cortar, desmenuzar, rebanar, lonchear, servir, pedir, poner, desear, querer"; utilização de comparações (igualdade, inferioridade, superioridade); campo lexical: 1) cumprimentos e despedidas, agradecimentos, fórmulas de cortesia, expressão de pedidos, conselhos, instruções e ordens; expressão de surpresa, necessidade, rejeição e necessidade; alimentos e hábitos alimentares, receitas, saúde e hábitos saudáveis; exercícios físicos e esportes; doenças e sintomas; casa: cômodos, móveis, eletrodomésticos e utensílios para copa e cozinha.</p>	
<b>OBJETIVO</b>	
<p>Desenvolver a proficiência de leitura na compreensão de textos, como preparação à consulta bibliográfica, utilizando uma análise contrastiva dos elementos e estruturas lingüísticas do espanhol e do português que ajudam e interferem no processo de compreensão leitora, visando, sobretudo, ao campo semântico e só, secundariamente, ao campo gramatical, e fazendo uso, principalmente, de textos da área de Gastronomia e Segurança Alimentar.</p>	
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>	
<p>Unidade I -Domínio dos Gêneros Textuais relativos à Gastronomia  Unidade II -Aprendizado de estruturas verbais simples relacionadas com cozinhar  Unidade III -Aquisição de léxico referente a alimentos, processamento e conservação.  Unidade IV -Funções Comunicativas relativas à matéria: comprar, manipular, cozinhar, conservar, servir e valorar alimentos. Clientes.</p>	

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
<p><b>BÁSICA:</b>  <b>Dicionários bilíngües</b> (espanhol-português / português-espanhol)  Flavián &amp; Fernández. <b>Minidicionário</b>. São Paulo: Ática, 1995.  <b>Mega-Português, Espanhol-português</b>. Barcelona: Sopena, 1996.  <b>Dicionários Monolingües (espanhol-espanhol)</b>  CASARES, J. <b>Diccionario Ideológico de la Lengua Española</b>. Barcelona: Ed. Gustavo Gili, 2001  COROMINAS, J. <b>Breve Diccionario Etimológico de la lengua castellana</b>. Madrid: Gredos, 1973  <b>Diccionario Panhispánico de Dudas</b>. Madrid: Asociación de Academias de la Lengua Española/ Santillana, 2005  MOLINER, M. <b>Diccionario de uso del Español</b>. Madrid: Gredos, 2 v., 1999  SECO, M. <b>Diccionario de dudas y dificultades de la lengua española</b>. Madrid: Espasa, 1998  Señas: <b>Diccionario para la Enseñanza de la Lengua Española para brasileños</b>/ Universidad de Alcalá de Henares. Departamento de Filología; Tradução de Eduardo BRANDÃO, C.B. 2ª Ed. São Paulo: Martins Fontes, 2001</p>

**COMPLEMENTAR:**

ALSINA, R. **Todos los verbos castellanos conjugados**. Barcelona: Ed. Teide, 1979.

**Caja de Ahorros del Círculo Católico de Burgos**. La Cocina navideña en España. Burgos: Caja de Ahorros, 1996.

**COCINA SANA MEDITERRÁNEA**. Barcelona: Libsa, 2002.

**COCINA TRADICIONAL ESPAÑOLA**. Barcelona: Libsa, 2001.

DUESO, G.R. **Para hoy arroz**. Barcelona: Parragon Books, 2007.

NEVES, D. G. A. **Español: el adjetivo, los pronombres personales, el verbo(regulares)..., estudio de textos y vocabulario** . Recife: Água-Marinha, 1ª.ed.

SALDAÑA, L. **Cocina Española**. Madrid: Saldaña, 2003.

SECO, M. **Gramática esencial del español**. Madrid: Espasa – Calpe, 1997.

SIERRA, T. V. **Espanhol Instrumental**. Curitiba: IBPEX, 2ª ed., 2005.

WOODWARD, S. **La cocina mediterránea clásica**. Barcelona: Dorling Kidersley Book, 1999.

<b>4º PERÍODO</b>		
<b>DISCIPLINA: Métodos e Técnicas de Conservação dos Alimentos (cod 11133)</b>		
<b>DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA:</b> Dep. Tecnologia Rural/Dois Irmãos		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL:</b> 60h	<b>NÚMERO DE CRÉDITOS:</b> 4	
<b>CARGA HORÁRIA SEMANAL:</b> 4h	<b>TEÓRICAS:</b> 60h	<b>PRÁTICAS:</b>
<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> 11100 – Microbiologia dos Alimentos A		
<b>CO-REQUISITOS:</b> N.A.		
<b>SEMESTRE DE APLICAÇÃO:</b> Quarto		
<b>EMENTA</b>		
Preservação pelo calor; preservação pelo frio; preservação pelo uso da concentração/redução da umidade (sal ou açúcar); preservação pelo uso de aditivos; preservação por fermentação; higiene e sanitização na indústria de alimentos; novas tecnologias de conservação de alimentos.		
<b>OBJETIVO</b>		
Definir, conhecer e elaborar métodos e técnicas de conservação de alimentos que iniam ou eliminem o crescimento microbiano, para produção de alimentos com qualidade sensorial e higiênico-sanitária.		
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>		
Unidade I – Preservação pelo calor. Unidade II – Preservação pelo frio. Unidade III – Preservação pelo uso da concentração/redução da umidade. Unidade IV – Preservação pelo uso de aditivos; Legislação pertinente. Unidade V – Preservação por fermentação. Unidade VI – Higiene e sanitização na indústria de alimentos. Unidade VII – Novas tecnologias para conservação de alimentos.		
<b>BIBLIOGRAFIA</b>		
<b>BÁSICA:</b>		
ARAÚJO, J. M. A. <b>Química dos alimentos: teoria e prática</b> . 3ª Ed. Viçosa: Ed. UFV, 2004.		
EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de alimentos</b> . 2ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2006.		
FELLOWS, P. J. <b>Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática</b> . 2ª Ed. Porto Alegre. Artmed, 2006.		
GAVA, A. <b>Princípios de Tecnologia de Alimentos</b> . São Paulo: Nobel, 2004.		
JAY, J. M. <b>Microbiologia Moderna de los Alimentos</b> . 4ª Ed. España: Acribia, 2000.		
OETTERER, M. REGINATO, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. <b>Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos</b> . São Paulo: Manole, 2006.		
ORDOÑES, P. J.A.; RODRIGUES, C. M. I. <b>Tecnologia de Alimentos</b> . Porto Alegre: Artmed, 2005.		
SALINAS, R. D. <b>Alimentos e Nutrição: introdução à bromatologia</b> . 3ª Ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.		
<b>COMPLEMENTAR:</b>		
COULTATE, T. P. <b>Manual de Química y Bioquímica de los alimentos</b> . 3ª Ed. Zaragoza: Acribia, 2007.		
COULTATE, T. P. <b>Alimentos: a química de seus componentes</b> . 3ª Ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.		
FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. <b>Microbiologia dos Alimentos</b> . São Paulo: Atheneu, 2006.		
RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. <b>Química de Alimentos</b> . 2ª Ed. São Paulo: Editora Blücher, 2007.		

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

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
<p><b>BÁSICA:</b></p> <p>BECK, H.; GIRAUDO, U.; PINOLI, S.; REITANO, M. <b>A arte e a ciência do serviço</b>. Editora Anhembi Morumbi: São Paulo, 2005.</p> <p>DAVIES, C.A. <b>Alimentos &amp; Bebidas</b>. EDUCS. Caxias do Sul, 2001.</p> <p>DAVIES, C.A. <b>Cargos em hotelaria</b>. R333.7 D229d3. Ac2359.</p> <p>FONSECA, M.T. <b>Tecnologias gerenciais de restaurantes</b>. 3ª Ed. revisada e ampliada. Editora SENAC. São Paulo, 2004.</p> <p>FREUND, F.T. <b>Técnicas e Alimentos e bebidas</b>. Rio de Janeiro. Livraria e Editora Infobook, 2000.</p> <p>LOBO, A. <b>Manual de estrutura e organização do restaurante comercial</b>. 641.1 L784t (BC) Ac. 26261.</p> <p>MARQUES, J. A. <b>Manual de restaurante e bar</b>. 641.5 M356s (BC) Ac. 26036.</p> <p>SLOAN, D. <b>Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor</b>. (Folheto) 576.163 S618m Ac. 7903.</p> <p>TEICHMANN, I. M. <b>Tecnologia culinária</b>. EDUCS. Caxias do Sul, 2000. 612.3 T126n Ac. 2160.</p> <p>VENTURINI FILHO, W. G. <b>Tecnologia de bebidas</b>. (Folheto) 641.5636 V161r Ac. 21542.</p> <p>ZANELLA, L. C. <b>Instalação e administração de restaurantes</b>. 663.53 Y54f Ac. 472.</p>

**COMPLEMENTAR:**

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

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

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

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

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

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

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

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

**COMPLEMENTAR:**

**Coleção Abril Cozinha do Mundo – Argentina**, Ed. Abril, 173p.

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

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

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

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

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

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

**COMPLEMENTAR:**

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

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

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

<b>5º PERÍODO</b>	
<b>DISCIPLINA: Gestão de Pessoas e Serviços (cod 05303)</b>	
<b>DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA:</b> Dep. de Administração/Dois Irmãos	
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL:</b> 60h	<b>NÚMERO DE CRÉDITOS:</b> 4
<b>CARGA HORÁRIA SEMANAL:</b> 4h	<b>TEÓRICAS:</b> 60h <b>PRÁTICAS:</b>
<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> 11153 – Serviços de Bar e Restaurante A.	
<b>CO-REQUISITOS:</b> N.A.	
<b>SEMESTRE DE APLICAÇÃO:</b> Quinto	
<b>EMENTA</b>	
Comportamento organizacional. Excelência na prestação de serviços. Gestão de operações de serviços. Gestão estratégica de recursos humanos. Marketing de serviços. Organizações e ambiente. Gestão estratégica e competitividade. Tecnologia de apoio à decisão.	
<b>OBJETIVO</b>	
Levar o aluno(a) a adquirir conhecimentos e domínio do processo de gerir pessoas e serviços de qualidade, capacitando-o com o instrumental necessário para atingir o sucesso na profissão.	
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>	
<p>Unidade I -Processo Gestacional</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Conceito de Gestão</li> <li>Gestão de Qualidade Total</li> <li>Lado humano da qualidade</li> <li>Qualidade voltada para o cliente</li> <li>Dimensões funcionais da gestão de pessoas</li> <li>Gestão estratégica de pessoas</li> <li>Gestão de competências</li> </ul> <p>Unidade II - Organizações</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diferentes visões organizacionais</li> <li>Organizações do ramo da hospitalidade</li> <li>Cultura organizacional e aprendizagem</li> </ul> <p>Unidade III - Grupos e suas características</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Liderança de grupos</li> <li>Motivação e clima organizacional</li> <li>Comunicação interpessoal</li> <li>Administração de conflitos</li> </ul> <p>Unidade IV- Comportamento organizacional</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gestão política de pessoal</li> <li>Recrutamento</li> <li>Seleção</li> <li>Treinamento</li> <li>Avaliação de desempenho (monitoramento)</li> <li>Capacitação e desenvolvimento de pessoas</li> </ul> <p>Unidade V - Marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>O que é marketing</li> <li>Marketing de serviços</li> <li>Marketing para micro, pequenas e médias empresas</li> <li>Marketing interno</li> <li>Marketing pessoal</li> </ul> <p>Unidade VI - Desafio dos serviços especiais</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Relacionamento com o cliente</li> </ul> <p>Unidade VII - Abertura e gestão de Bares e Restaurantes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Por onde começar</li> <li>Tipo de serviço a oferecer</li> <li>Espaço, organização, sustentabilidade do negócio</li> </ul>	

Unidade VIII - Gerenciamento de restaurantes  
Unidade IX - Princípios básicos de gestão de serviços  
Unidade X - Administrando o dinheiro

## BIBLIOGRAFIA

### BÁSICA:

PESSOA, M. **Bares e Restaurantes: Gestão de pequenos negócios**. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2006.

CARVALHO. **Gestão de Pessoas**. São Paulo. SENAC.

CASTELLI, G. **Excelência em hotelaria: uma abordagem prática**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 1996.

CHIAVENATO, I. **Gestão de Pessoas**. Rio de Janeiro: Campus, 2004.

FONSECA, M.T. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. São Paulo: SENAC São Paulo, 2006.

GUERRIER, Y. **Comportamento organizacional em hotéis e restaurantes: uma perspectiva internacional**. São Paulo: Futura, 2003.

INSTITUTO DE CULINÁRIA DA AMÉRICA. **A arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes**. São Paulo: Roca, 2004.

JARDIM, E.B. **Empresas de pequeno porte: gestão estratégica e política pessoal**. Goiania: Vieira, 2009.

MAGNÉE. **Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes**. São Paulo: SENAC.

MARICATO. **Marketing para bares e restaurantes**. São Paulo: SENAC Nacional.

NOVO, D.V.; CHERNICHARO, E.A.M; BARRADAS, M.S.S. **Liderança de equipes**. Rio de Janeiro: FGV, 2008.

PACHECO, L, et al. **Capacitação e desenvolvimento de pessoas**. Rio de Janeiro: FGV, 2009.

ROCHA-PINTO, S.S. et al. **Dimensões funcionais da Gestão de Pessoas**. Rio de Janeiro: FGV, 2007.

SERRA, F.A. **Fator humano da qualidade de empresas hoteleiras**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2005.

SILVA, F.B. **A psicologia dos serviços em turismo e hotelaria: Entender o cliente e atender com eficiência**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004.

SPILLER, E.S. et al. **Gestão de serviços e marketing interno**. Rio de Janeiro: FGV, 2006.

TEIXEIRA, G.M. et al. **Gestão estratégica de pessoas**. Rio de Janeiro: FGV, 2005.

ZANELLA. **Instalação e administração de restaurantes**. São Paulo: Ed. Metha.

### COMPLEMENTAR:

ALMEIDA, F.N. **Psicologia para gestores – Comportamentos de sucesso nas organizações**. São Paulo: MabGrill-Hill Interamericana.

CHIAVENATO, I. **Administração de recursos humanos**. São Paulo: MacGraw-Hill, 1986.

CHIAVENATO, I. **Introdução à teoria geral da administração**. Rio de Janeiro: Campus, 1999.

CHIAVENATO, I. **Recursos humanos**. Ed. compacta. São Paulo: Editora Atlas, 5ª ed., 1998.

DESSLER, G. **Administração de recursos humanos**. São Paulo: Prentice Hall, 2003.

DUARTE, V. **Administração de sistemas hoteleiros**. São Paulo: SENAC, 2006.

IORELI, J.O; MALHADAS JUNIOR, M.J.O. **Psicologia nas relações de trabalho**. São Paulo: LTR, 2003.

GOULART, I.B.; SAMPAIO, J.R. **Psicologia do trabalho e gestão de Recursos Humanos**. São Paulo: Ed. Casa do Psicólogo, 1998.

GOULART, I.B. **Psicologia organizacional e do trabalho: teoria, pesquisa e temas correlatos**. São Paulo: Casa do Psicólogo, 2002.

HERSEY, P; BLANCHARD, K. **Psicologia para administradores: A teoria e as técnicas da liderança situacional**. São Paulo: EPU, 1986.

MACIAN, L.M. **Treinamento e desenvolvimento de Recursos Humanos**. São Paulo, EPU.

MARICATO, P. **Como montar e administrar Bares e Restaurantes**. São Paulo: TQC, 1997.

MARRAS, J.P. **Administração de Recursos Humanos: do operacional ao estratégico**. São Paulo: Futura, 2002.

NOBREGA. **A Ciência da gestão: marketing, inovação, estratégia**. São Paulo: SENAC.

ULRICH, D. **Recursos Humanos Estratégicos**. São Paulo: Futura, 2000.

<b>5º PERÍODO</b>		
<b>DISCIPLINA: Panificação (cod 11122)</b>		
<b>DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA:</b> Dep. Tecnologia Rural/Dois Irmãos		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL:</b> 60h	<b>NÚMERO DE CRÉDITOS:</b> 4	
<b>CARGA HORÁRIA SEMANAL:</b> 4h	<b>TEÓRICAS:</b> 30h	<b>PRÁTICAS:</b> 30h
<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> N.A.		
<b>CO-REQUISITOS:</b> N.A.		
<b>SEMESTRE DE APLICAÇÃO:</b> Quinto		
<b>EMENTA</b>		
Propriedades químicas e interações entre os constituintes das matérias-primas empregadas na indústria de pães, massas e biscoitos. Técnicas culinárias para a produção e decoração de pães doces e salgados e diversas massas alimentícias para compor um cardápio.		
<b>OBJETIVO</b>		
Estudar a tradicional e a moderna tecnologia na produção do pão e outras massas alimentícias e suas variações, empregando equipamentos, fluxograma e controle de produção.		
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>		
<p><b>Teórica</b></p> <p>Unidade I – História e importância do pão para a evolução alimentar humana. Apresentação de diversos pães do mundo.</p> <p>Unidade II – Resoluções da ANVISA – Padrão de identidade e qualidade do pão.</p> <p>Unidade III – Utensílios e equipamentos empregados em panificação: balança, fornos, masseiras, cortadores, etc.</p> <p>Unidade IV – Tipos e propriedades físico-química das diversas farinhas para elaboração de produtos de panificação. Uso de fermento biológico.</p> <p>Unidade V – Ingredientes complementares e aditivos permitidos em panificação.</p> <p><b>Prático</b></p> <p>Unidade I – Massa básica de pão: francês, sírio.</p> <p>Unidade II – Massa básica mais ingredientes complementares: ovos, leite, gordura e açúcar.</p> <p>Unidade III – Pães recheados salgados: queijos, embutidos diversos.</p> <p>Unidade IV – Pães recheados doces: geléias, cremes, castanhas, frutas.</p> <p>Unidade V – Elaboração de massas básicas para empadas e pastelões acompanhado de diversos recheios.</p> <p>Unidade VI – Elaboração de esfihas e suas variações.</p> <p>Unidade VII – Elaboração de pizzas e suas variações.</p> <p>Unidade VIII – Elaboração de sonhos e suas variações.</p> <p>Unidade IX – Elaboração de diversos biscoitos.</p> <p>Unidade X – Composição de cardápios.</p>		
<b>BIBLIOGRAFIA</b>		
<p><b>BÁSICA:</b></p> <p>ARAUJO, J. M. A. <b>Química de Alimentos: teoria e prática</b>. 3ª Ed. Viçosa: Ed. UFV, 2004.</p> <p>BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. <b>Química dos Alimentos</b>. 3ª Ed. São Paulo: Livraria Varela, 2001.</p> <p>BRAGA, P. <b>Pão da Paz. 195 receitas de pão de países membros da ONU</b>. São Paulo: Boccato. SENAC São Paulo, 2006.</p> <p>CANELLA-RAWLS, S. <b>Pão: arte &amp; ciência</b>. 2ª Ed. São Paulo: SENAC, 2006.</p> <p>COUTATE, T. P. <b>Manual de Química y Bioquímica de los alimentos</b>. 3ª Ed. Zaragoza: Acríbia, 2007.</p> <p>COUTATE, T. P. <b>Alimentos: a química de seus componentes</b>. 3ª Ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.</p> <p>RIBEIRO, C. M. A. <b>Panificação</b>. São Paulo: Hotec, 2006.</p> <p>Salinas, R. D. <b>Alimentos e Nutrição: introdução à bromatologia</b>. 3ª Ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.</p>		

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

WRIGHT, J.; TREUILLE, E. **Le Cordon Bleu – Todas as técnicas culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 1997.

**COMPLEMENTAR:**

BARHAM, P. A. **Ciência da Culinária**. Editora Roca. São Paulo, 2002.

GAVA, A. **Princípios de Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Nobel, 2004.

ORDOÑES, P. J. A.; RODRIGUES, C. M. I **Tecnologia de Alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2005.

THIS, H. **Um cientista na cozinha**. São Paulo: Editora Ática, 2006.

LEAL, M. L. M. S. **A História da Gastronomia**. Rio de Janeiro: Editora SENAC, 1998.

<b>5º PERÍODO</b>		
<b>DISCIPLINA: Segurança Alimentar e Nutricional (cod 11160)</b>		
<b>DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA:</b> Dep. Tecnologia Rural/Dois Irmãos		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL:</b> 60h	<b>NÚMERO DE CRÉDITOS:</b> 4	
<b>CARGA HORÁRIA SEMANAL:</b> 4h	<b>TEÓRICAS:</b> 60h	<b>PRÁTICAS:</b>
<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> N.A.		
<b>CO-REQUISITOS:</b> N.A.		
<b>SEMESTRE DE APLICAÇÃO:</b> Quinto		
<b>EMENTA</b>		
Bases históricas da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN); fatores, econômicos/culturais na SAN; fatores políticos na SAN; educação alimentar, nutricional e gastronômica; segurança alimentar no nordeste brasileiro; saúde e nutrição; transição demográfica; a iniciativa privada na promoção da SAN; Histórico e ações da vigilância sanitária; Segurança gastronômica: Boas práticas, elaboração de manuais; Análise de perigos e pontos críticos de controle; Legislação.		
<b>OBJETIVO</b>		
Estudar as bases da Segurança Alimentar e Nutricional, os programas governamentais de distribuição de renda e acesso a alimentação; inserir do gastrônomo neste contexto político-social. Proporcionar aos alunos o domínio do conhecimento das ações em segurança alimentar sobre as égides da qualidade do acesso e da valorização cultural.		
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>		
<p>Unidade I – Histórico mundial e nacional da construção do conceito de SAN</p> <p>Unidade II – Hábitos alimentares, transição demográfica e nutricional</p> <p>Unidade III – Políticas de Segurança Alimentar e Nutricional. Alimentação Saudável: educação alimentar, práticas alimentares saudáveis e guias alimentares.</p> <p>Unidade IV – Políticas e ações governamentais para a promoção de saúde e SAN; Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA). Definições, início de sua criação. Importância de Josué de Castro (Patrono). Principais dirigentes, Ministério do desenvolvimento Social e Combate à Fome. Programas e Conselhos. Estrutura. SISAN. Contribuições de Gilberto Freire e Nelson Chaves.</p> <p>Unidade V – Vigilância Sanitária no Brasil – história e desenvolvimento. Personagens de interesse na luta da vigilância sanitária. Oswaldo Cruz, Carlos Chagas.</p> <p>Unidade VI – ANVISA. Gestão, definição, estrutura organizacional. Competências, regulamentação. Capacitação de Recursos Humanos.</p> <p>Unidade VII – Métodos para elaboração de inquéritos alimentares.</p> <p>Unidade VIII – Estudos epidemiológicos em exposições nutricionais.</p> <p>Unidade IX – Métodos estatísticos aplicados aos estudos de consumo alimentar.</p> <p>Unidade X – Novos conhecimentos na Segurança Alimentar. Alimentos alergênicos, alimentos transgênicos. Alimentos funcionais e orgânicos.</p>		
<b>BIBLIOGRAFIA</b>		
<p><b>BÁSICA:</b></p> <p>BRASIL, CONSEA – <b>I Conferencia Nacional de Segurança Alimentar</b>, Secretaria de Ação Nacional de Segurança Alimentar, DF 1994.</p> <p>BRASIL, CONSEA – <b>II Conferencia Nacional de Segurança Alimentar</b>, Carta de Recife, 2004</p> <p>BRASIL, CONSEA – <b>III Conferencia Nacional de Segurança Alimentar</b>. Fortaleza, 2007</p> <p>BRASIL, <b>Lei da Segurança Alimentar e Nutricional</b> (nº 11.346, de 15 de setembro de 2006)</p> <p>OLIVEIRA, R.C. A transição nutricional no contexto da transição demográfica e epidemiológica. <b>Rev. Min. Saúde públ.</b>, A.3 , N.5 , P.16-23, 2004.</p> <p>ESCODA, M.S.Q. Para a crítica da transição nutricional. <b>Ciência &amp; Saúde Coletiva</b>, 7(2):219-226, 2002</p> <p>BATISTA FILHO, M. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. <b>Cad. Saúde Pública</b>, 19(1), 2003.</p> <p>Fórum Brasileiro de Segurança Alimentar e Nutricional, disponível em:  <a href="http://www.fbsan.org.br/informes.htm">http://www.fbsan.org.br/informes.htm</a></p> <p>PHILIPPI , S.T.et al. Pirâmide alimentar adaptada: guia para escolha dos alimentos. <b>Rev. Nutr., Campinas</b>,</p>		

12(1): 65-80, jan./abr., 1999

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

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

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

**COMPLEMENTAR:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

<b>6º PERÍODO</b>		
<b>DISCIPLINA: Confeitaria e Doçaria (cod 11132)</b>		
<b>DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA:</b> Dep. Tecnologia Rural/Dois Irmãos		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL:</b> 90h	<b>NÚMERO DE CRÉDITOS:</b> 6	
<b>CARGA HORÁRIA SEMANAL:</b> 6h	<b>TEÓRICAS:</b> 45h	<b>PRÁTICAS:</b> 45h
<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> 11152 - Gastrotecnia		
<b>CO-REQUISITOS:</b> N.A.		
<b>SEMESTRE DE APLICAÇÃO:</b> Sexto		
<b>EMENTA</b>		
Arte com açúcar, sobremesas com frutas, arte com chocolate, sobremesas de sorvetes, suflês, mousses e merengues, confecção de massas base, cremes, confeitaria internacional.		
<b>OBJETIVO</b>		
Promover o estudo dos principais componentes básicos e a reunião dos diferentes elementos e forma de apresentação e decoração final, empregada em preparações culinárias da confeitaria e doçaria.		
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>		
<b>Teórico</b>		
Unidade I – História e áreas de atuação em confeitaria. Identificação, principais propriedades e funções dos ingredientes. Identificação de equipamentos e utensílios.		
Unidade II – Massas de doce (gâteaux secs, biscuit, fouilleteé, choux, leveé, foncer).		
Unidade III – Açúcar. Pontos de cocção do açúcar. Caldas, recheios e coberturas.		
Unidade IV – Sobremesas emulsificadas. Omeletes e crepes		
Unidade V – Sobremesas com queijo.		
Unidade VI – Sobremesa com frutas.		
Unidade VII – Sobremesas geladas.		
Unidade VIII – Bolos		
Unidade IX – Tortas		
Unidade X – Arte com açúcar.		
Unidade XI – Tipos de chocolate e suas aplicações		
Unidade XII – Arte com chocolate		
Unidade XIII – <i>Petits fours</i> com base de massa, merengue, sorvete e frutas		
Unidade IV – Confeitaria internacional		
<b>Prático</b>		
Unidade I – Patê Gâteaux secs. Patê Biscuit.		
Unidade II – Pontos de Calda. Tipos de caramelo. Praliné, nougatine.		
Unidade III – Xaropes, geléias, cremes, molhos, coulis.		
Unidade IV – Merengues, mousses.		
Unidade V – Flans, soufflés, puddings, omeletes e crepes.		
Unidade VI – Sobremesas com queijo.		
Unidade VII – <i>Patê fouilleteé</i> . Sobremesas com frutas.		
Unidade VIII – Sobremesas geladas.		
Unidade IX – Bolos.		
Unidade X – Tortas.		
Unidade XI – Arte com açúcar.		
Unidade XII – Chocolate e suas indicações culinárias.		
Unidade XIII – Arte com chocolate.		
Unidade XIV – <i>Petits fours</i> com base de massa, merengue, sorvete e frutas.		
Unidade XV – Confeitaria Internacional.		

## BIBLIOGRAFIA

### **BÁSICA:**

DUCHENE, L.; JONES, B. **Le Condon Bleu : Sobremesas e suas técnicas**. São Paulo: Marco Zero, 2004. 224p.

HERMÉ, P. **Larousse das sobremesas**. São Paulo: Larousse, 2006. 239p.

JUILLET, C. **Classic Pâtisserie**. 3ª ed. Butterworth Heinemann, 1998.

HANNEMAN, L. J. H. **Pâtisserie**. 2ª ed. Butterworth Heinemann, 2005. 352p.

PERRELA, A. S.; PERRELLA, M. C. **A história da confeitaria do mundo**. São Paulo: Livro Pleno, 1999, 227p.

HERMÉ, P. **Larousse do chocolate**. São Paulo: Larousse, 2006. 255p.

### **COMPLEMENTAR:**

BARHAM, P. **A ciência da culinária**. São Paulo: Roca, 2002. 272p.

FREYRE, G. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doce do Nordeste do Brasil**. 5ª ed. São Paulo: Global, 2007. 270p.

BONFANTE R.; FEIJÓ, A. **Bolos: Preparo e Confeitos**. São Paulo: ed. SENAC, 2003. 150p.

BRAGA, L. R. S. **Bolos artísticos e confeitaria: Receitas do mundo todo e delícias da culinária brasileira. Bolos, tortas, doces e confeitos**. Petrópolis: Catedral das Letras, 2006. 227p.

COUTATE, T. P., **Alimentos: a química e seus componentes**. Porto Alegre: Artmed, 2004. 368p.

TEICHMANN, I. M. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: EDUCS, 2000. 355p.

SILVERBACK. **Beyond Desserts**. San Francisco: Silverback Books, 2006, 128p.

THIS, H. **Um cientista na cozinha**. São Paulo: Àtica, 2006. 240p.

<b>6º PERÍODO</b>		
<b>DISCIPLINA: Cozinha Oriental (cod 11131)</b>		
<b>DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA:</b> Dep. Tecnologia Rural/Dois Irmãos		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL:</b> 60h	<b>NÚMERO DE CRÉDITOS:</b> 4	
<b>CARGA HORÁRIA SEMANAL:</b> 4h	<b>TEÓRICAS:</b> 30h	<b>PRÁTICAS:</b> 30h
<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> N.A		
<b>CO-REQUISITOS:</b> N.A.		
<b>SEMESTRE DE APLICAÇÃO:</b> Sexto		
<b>EMENTA</b>		
Identificar e compreender a gastronomia do Japão, China, Coréia, Tailândia, Índia e Israel, através do conhecimento de suas características geográficas, históricas, políticas e culturais, associando o conhecimento de suas técnicas culinárias e utensílios empregados nessas preparações. Planejar cardápios da cozinha oriental.		
<b>OBJETIVO</b>		
Estudar os principais grupos de alimentos encontrados em cada região, associado ao estudo de comportamentos alimentares, que influenciaram a gastronomia asiática tornando-a rica em complexidade e requinte.		
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>		
<p>Unidade I – Estudar as características geográficas, históricas, políticas, culturais e alimentares do Japão.  Unidade II – Estudar as características geográficas, históricas, políticas, culturais e alimentares do China.  Unidade III - Estudar as características geográficas, históricas, políticas, culturais e alimentares da Coréia.  Unidade IV - Estudar as características geográficas, históricas, políticas, culturais e alimentares da Tailândia.  Unidade V - Estudar as características geográficas, históricas, políticas, culturais e alimentares do Japão.</p> <p><b>Prático</b></p> <p><b>Unidade I – Culinária Japonesa:</b>  Preparação em imersão: Tempurá de legumes, peixes e crustáceos;  Preparação em caldo: Sukiyaki, Tchwan-mushi e gohan  Preparação assada: Teppan Yaki e manju  Sushi e Sashimi</p> <p><b>Unidade II – Culinária chinesa</b>  Frango xadrez e salada de mayashi  Pato com abacaxi e arroz cantonês</p> <p><b>Unidade III – Culinária coreana</b>  Churrasco à moda coreana acompanhada de Kimuti.</p> <p><b>Unidade IV – Cozinha Tailandesa</b>  Peixe em leite de côco decorado com flores e frutas</p> <p><b>Unidade V – Culinária indiana</b>  Frango ao curry e arroz condimentado com camarões</p> <p><b>Unidade VI – Cozinha israelense</b>  Vitelo assado com tahine</p>		
<b>BIBLIOGRAFIA</b>		
<p><b>BÁSICA:</b>  FARROW, J. <b>Molhos</b>. São Paulo: Manole, 2004. 128p.  FERNANDES, A. <b>Guia para uma culinária saudável</b>. Lisboa: Livros Horizonte, 2005, 126p.  GOMENSORO, M. L. <b>Pequeno Dicionário de Gastronomia</b>. Rio de Janeiro: Editora Objetiva, 1999. 432p.  KINA, E. M. <b>Cozinha Japonesa</b>. São Paulo: Melhoramentos, 2005, 56p.  LOROUSSE DA COZINHA DO MUNDO: <b>Ásia e Oceania</b>. São Paulo: Larousse do Brasil, 2005. 143p.  LEAL, M. L. M. S. <b>A História da Gastronomia</b>. Rio de Janeiro: Editora SENAC, 1988, 144p.  PETERSON, J. <b>O essencial da Cozinha: vegetais, peixes e mariscos</b>. Alemanha: Konemann, 2000. 229p.  TEICHMANN, I. M. <b>Tecnologia Culinária</b>. Caxias do Sul: EDUCS, 200. 355p.</p>		

WERLE, L; COX, J. **Ingredientes**. Alemanha: Konemann, 2005, 384p.

WRIGHT, J.; TREUILLE, E. **Lê Condon Bleu** – Todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 1997. 351p.

**COMPLEMENTAR:**

WESSEL, I. **Wessel**: os segredos das carnes. São Paulo: Melhoramentos, 2004. 143p.

PAIOTTI, J. **Arte e Técnica na cozinha**: Glossário multilingüe, métodos e receitas. São Paulo: Varela, 2004. 207p.

WOLKE, R. L. **O que Einstein disse a seu cozinheiro**: a ciência na cozinha. Rio de Janeiro: Zahar, 2003. 299p.

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

## BIBLIOGRAFIA

### BÁSICA:

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

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

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

BRASIL. **Constituição – República Federativa do Brasil: promulgada em 05 de outubro de 1988**. 18ª ed.

São Paulo: Saraiva, 1998.

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

### COMPLEMENTAR:

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

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

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

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

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

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

[http://www.ifl.pt/main/Portals/0/ifl/people/pdfs/ptunhas\\_1.pdf](http://www.ifl.pt/main/Portals/0/ifl/people/pdfs/ptunhas_1.pdf)>. Acesso em 04 jan. 2009.

<b>6º PERÍODO</b>		
<b>DISCIPLINA: Gestão Ambiental e Responsabilidade Social A (cod 04173)</b>		
<b>DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA:</b> Dep. de Administração/Dois Irmãos		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL:</b> 30h	<b>NÚMERO DE CRÉDITOS:</b> 2	
<b>CARGA HORÁRIA SEMANAL:</b> 2h	<b>TEÓRICAS:</b> 30h	<b>PRÁTICAS:</b>
<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> N.A.		
<b>CO-REQUISITOS:</b> N.A.		
<b>SEMESTRE DE APLICAÇÃO:</b> Sexto		
<b>EMENTA</b>		
Aplicabilidade de modelos de gestões integradas (ambiental e de responsabilidade social), de acordo com a evolução dos avanços sociais e tecnológicos. Excelência na busca da responsabilidade social e dos princípios do desenvolvimento sustentável.		
<b>OBJETIVO</b>		
Agregar capacidades gerenciais e estratégicas às organizações da área de alimentação no que diz respeito à gestão ambiental e responsabilidade social, com ênfase nas relações destas organizações com as comunidades locais e as administrações públicas. Mostrar a importância da gestão ambiental para o futuro do planeta Terra e a contribuição da administração ambiental nas empresas.		
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>		
<p>Unidade I - A questão ambiental e sua história. Aspectos ambientais dos sistemas de alimentação. O homem e a sua relação com o meio ambiente. O processo de urbanização, a industrialização e o meio ambiente.</p> <p>Unidade II - O impacto ambiental e a tomada de consciência. O problema ambiental no século XX. O desenvolvimento da consciência ambiental e o papel das organizações não governamentais (ONG's).</p> <p>Unidade III- O desenvolvimento sustentável como novo paradigma. Ascendentes históricos. O conceito de sustentabilidade. A Conferência das Nações Unidas no Rio de Janeiro em 1992 (ECO92) e seus desdobramentos. A sustentabilidade em seus aspectos econômico, social e ambiental.</p> <p>Unidade IV - As empresas de alimentação e o meio ambiente. As empresas e a contaminação ambiental. Fatores externos que fazem pressão sobre as empresas. A gestão ambiental e a competitividade empresarial. Avaliação de impactos ambientais.</p> <p>Unidade V - As empresas de alimentação e as relações com a comunidade local. As empresas e a comunidade. O governo municipal e as empresas. As políticas ambientais.</p> <p>Unidade VI - A adoção de sistemas de gestão ambiental pelas empresas. Os sistemas de gestão ambiental. As normas ISSO 14000 e a certificação ambiental pela norma ISSO 14001: 2004. A política ambiental nas empresas e a formação de uma cultura ambiental.</p> <p>Unidade VII - A mudança climática global e a gestão internacional do meio ambiente. Efeito estufa e a mudança climática. Convenção das Nações Unidas sobre as mudanças climáticas. O conteúdo do Protocolo de Kyoto. O Mecanismo para o Desenvolvimento Limpo.</p> <p>Unidade VIII - A produção mais limpa e ecoeficiência. O papel do poder público. A ecoeficiência e a produção mais limpa. A adoção de tecnologias mais limpas, as barreiras e seus efeitos.</p> <p>Unidade IX - Marketing verde ou ecológico. O conceito de marketing ecológico. A gestão ambiental e o marketing ecológico. O mix ecológico do Marketing Verde. O posicionamento das marcas ecológicas e a certificação ambiental como estratégia de marketing.</p> <p>Unidade X - A responsabilidade social empresarial e o meio ambiente. O conceito de Responsabilidade Social Empresarial (SER). As dimensões interna e externa da SER. As normas de SER. A responsabilidade social ambiental. Cidadania: as empresas e o meio ambiente.</p>		

## BIBLIOGRAFIA

### **BÁSICA:**

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

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

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

### **COMPLEMENTAR:**

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

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

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

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

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

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

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

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

<b>6º PERÍODO</b>		
<b>DISCIPLINA: Sociologia Aplicada à Gastronomia (cod 04438)</b>		
<b>DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA:</b> Dep. de Ciências Sociais/Dois Irmãos		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL:</b> 60h	<b>NÚMERO DE CRÉDITOS:</b> 4	
<b>CARGA HORÁRIA SEMANAL:</b> 4h	<b>TEÓRICAS:</b> 60h	<b>PRÁTICAS:</b>
<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> N.A.		
<b>CO-REQUISITOS:</b> N.A.		
<b>SEMESTRE DE APLICAÇÃO:</b> Sexto		
<b>EMENTA</b>		
<p>A alimentação como atividade geradora de sociabilidade: principais correntes sócio-antropológicas e suas relações com o “fato alimentar”: estruturalismo, funcionalismo, culturalismo. A internacionalização da alimentação e os particularismos locais. A industrialização e a reconstrução social dos alimentos. Modernidade, padrões estéticos e medicalização da alimentação cotidiana. Saúde pública, mídia e campanhas nutricionais.</p>		
<b>OBJETIVO</b>		
Oferecer aos alunos subsídios para o desenvolvimento de uma consciência crítica da sociedade, seus problemas e teorização.		
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>		
<p>Unidade I - Alimentação como atividade geradora de sociabilidade: o estruturalismo e suas análises dos ritos e trocas de polidez nas refeições cotidianas; a leitura funcionalista sobre o papel da refeição no processo de socialização e transmissão de normas; os estudos culturalistas sobre as diferenças dos hábitos alimentares e a construção de espaços de sociabilidade. A representação simbólica dos alimentos segundo as culturas.</p> <p>Unidade II - A internacionalização da alimentação e os particularismos locais: permanências e transformações da alimentação contemporânea; as culturas alimentares locais como fonte de alimentação identitária; a emergência do turismo e a exaltação do exótico; massificação e particularismos alimentares.</p> <p>Unidade III - A industrialização da alimentação e a reconstrução cultural dos alimentos: os novos papéis sociais decorrentes da modernização industrial, as mudanças nos modos de vida e nas práticas alimentares, as mudanças na valorização social das atividades domésticas, a perda de espaço da cozinha familiar e o novo espaço das indústrias agro-alimentícias. O alimento como mercadoria.</p> <p>Unidade IV - Modernidade, padrões estéticos, medicalização dos alimentos e saúde pública: a modernidade alimentar e os determinantes sócio-econômicos das diferenças nutricionais. As pesquisas contemporâneas sobre os determinantes sociais da obesidade. O surgimento dos “alimentos funcionais”. As campanhas de saúde pública sobre a prevenção e combate a doenças a partir da alimentação considerada saudável.</p>		
<b>BIBLIOGRAFIA</b>		
<p><b>BÁSICA:</b></p> <p>CASCUDO, L.C. <b>História da Alimentação no Brasil</b>. 3ª ed., São Paulo: Global, 2004.</p> <p>FREYRE, GILBERTO <b>Açúcar – uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil</b>. 5ª edição. São Paulo: Ed. Global 2007.</p> <p>DA MATTA, R. <b>O que faz o Brasil Brasil</b>. Rio de Janeiro: Ed. Rocco, 2001.</p> <p>FRANCO, A. <b>De caçador a Gourmet: uma história da gastronomia</b>. 4ª ed. São Paulo: SENAC São Paulo. 2006.</p> <p>FREYRE, G. <b>Açúcar – Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil</b>. 5ª ed. São Paulo: Global, 2007.</p> <p>LARIAIA, R.B. <b>Cultura – Um Conceito Antropológico</b>. Rio de Janeiro: Ed. Jorge Zahar, (2006).</p> <p>LEVY STRAUSS, C. <b>A Origem dos Modos à Mesa</b> São Paulo: Ed. Cosac-Naify, 2006.</p> <p>McKEITH, G. <b>Você é o que você come: o bem estar através da culinária saudável</b>, 7ª ed. Rio de Janeiro: Ed. Alegro, 2005.</p> <p>MIINTZ, S.W. <b>Comida e Antropologia – Uma Breve Revisão</b>, vol 16, nº 47. Revista Brasileira de Ciências Sociais, 2001.</p>		

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

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

**COMPLEMENTAR:**

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

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

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

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

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

STURMER, J. **Comida – Um Santo Remédio**. Petrópolis, Rio de Janeiro, 2002.

<b>7º PERÍODO</b>		
<b>DISCIPLINA: Controle de Custos Aplicado à Gastronomia (cod 04160)</b>		
<b>DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA:</b> Dep. de Administração		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL:</b> 60h	<b>NÚMERO DE CRÉDITOS:</b> 4	
<b>CARGA HORÁRIA SEMANAL:</b> 4h	<b>TEÓRICAS:</b> 60h	<b>PRÁTICAS:</b>
<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> N.A.		
<b>CO-REQUISITOS:</b> N.A.		
<b>SEMESTRE DE APLICAÇÃO:</b> Sétimo		
<b>EMENTA</b>		
Introdução à contabilidade de custos. Classificação dos custos. Sistemas de custos. Métodos de avaliação de estoques. Análise do ponto de equilíbrio. Custos e formação de preços.		
<b>OBJETIVO</b>		
Apresentar a contabilidade como uma ferramenta de análise financeira através da aplicação de suas metodologias mais modernas, destacando a estrutura patrimonial e as informações financeiras úteis ao processo decisório.		
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>		
<p>Unidade I - Introdução à contabilidade de custos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Definição e importância da gestão de custos</li> <li>Princípios contábeis aplicados a custos</li> <li>Objetivos da contabilidade de custos</li> </ul> <p>Unidade II - Classificação de custos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Quanto à apropriação aos serviços prestados</li> <li>Quanto ao comportamento em relação ao volume de atividade econômica</li> </ul> <p>Unidade III - Sistemas de custos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ordens de serviço</li> <li>Processos</li> <li>Análise comparativa dos sistemas</li> </ul> <p>Unidade IV - Análise do ponto de equilíbrio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Conceitos básicos</li> <li>Operacionalização da análise</li> <li>Aplicações da análise do ponto de equilíbrio</li> </ul> <p>Unidade V- Custos e formação de preços</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Uso dos custos para a formação dos preços</li> <li>Métodos de formação de preços</li> <li>Formação prática dos preços de vendas</li> </ul>		
<b>BIBLIOGRAFIA</b>		
<p><b>BÁSICA:</b></p> <p>BRUNI, A.L.; FAMÁ, R. <b>Gestão de custos e formação de preços</b>. 3ª ed. São Paulo: Atlas, 2004.</p> <p>DURA, R.G. <b>Custos</b>. 5ª ed. São Paulo: Atlas, 2003.</p> <p>MARTINS, E. <b>Contabilidade de custos</b>. 9ª ed. São Paulo: Atlas, 2003.</p>		
<p><b>COMPLEMENTAR:</b></p> <p>LEONE, G.S.G. <b>Curso de contabilidade de custos</b>. 2ª ed. São Paulo: Atlas, 2000.</p> <p>SANTOS, J.J. <b>Fundamentos de custos para a formação do preço e do lucro</b>. 5ª Ed. São Paulo: Atlas, 2005.</p>		

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

COMPLEMENTAR:

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

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

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

[http: www.anvisa.gov](http://www.anvisa.gov) Acesso em 25.01.2008.

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

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

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

<b>7º PERÍODO</b>		
<b>DISCIPLINA: Empreendedorismo (cod 04180)</b>		
<b>DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA:</b> Dep. de Administração/Dois Irmãos		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL:</b> 60h	<b>NÚMERO DE CRÉDITOS:</b> 4	
<b>CARGA HORÁRIA SEMANAL:</b> 4h	<b>TEÓRICAS:</b> 60h	<b>PRÁTICAS:</b>
<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> N.A.		
<b>CO-REQUISITOS:</b> N.A.		
<b>SEMESTRE DE APLICAÇÃO:</b> Sétimo		
<b>EMENTA</b>		
O processo de empreender. Conceito de empreendedorismo e do empreendedor. Análise histórica do empreendedorismo. O empreendedorismo no Brasil. O ensino de empreendedorismo. Empreendedorismo e liderança. Diferenciação entre ideias e oportunidades. Identificação e avaliação de oportunidades. A gestão Empreendedora; Infra-empreendedorismo. O plano de Negócios. Questões legais para constituição de uma empresa.		
<b>OBJETIVO</b>		
Capacitar os alunos com conhecimentos que contribuam para administrar e/ou implantar organizações.		
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>		
Unidade I - O processo de empreender: Quem é o empreendedor? Unidade II - Conceito de empreendedorismo e Tipos de empreendedores; Unidade III - Evolução do estudo do empreendedorismo no Brasil; Unidade IV - O ensino de empreendedorismo: é possível ensinar a ser empreendedor? Unidade V - Mitos e verdades sobre o empreendedor de sucesso; Unidade VI - Diferenciação entre idéias e oportunidades: a decisão de se tornar um empreendedor; Unidade VII - Conceito e processo de liderança e suas relações com o empreendedorismo; Unidade VIII - A gestão empreendedora; Unidade IX - O intra-empreendedorismo: conceitos e fatores favoráveis a seu uso; Unidade X - Identificação e avaliação de oportunidades: diferenciação entre idéias e oportunidades; Unidade XI - Oportunidades e Ameaças de Empreendimentos Gastronômicos em Pernambuco; Unidade XII - O plano de Negócios: construção e aplicações; Unidade XIII - Questões legais para constituição de uma empresa.		
<b>BIBLIOGRAFIA</b>		
<b>BÁSICA:</b> BERNARDI, L. A. <b>Manual de empreendedorismo e gestão:</b> fundamentos, estratégias e dinâmica. São Paulo: Atlas, 2003. 314p. ISBN 8522433380 DOLABELA, F. <b>O segredo de Luisa.</b> 14.ed. São Paulo: Cultura Editores Associados, 1999. 312p ISBN 8529300459. DOLABELA, F. <b>Oficina do empreendedor.</b> São Paulo: Cultura Editores Associados, 1999. 275p ISBN 8529300483 DORNELAS, J. C. A. <b>Empreendedorismo:</b> transformando idéias em negócios. 3.ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 232p. ISBN 9788535232707 DRUCKER, P. F. <b>Inovação e espírito empreendedor (entrepreneurship):</b> pratica e principios. São Paulo: Pioneira, 2005. 378p. ISBN 8522100853		

**COMPLEMENTAR:**

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

<b>7º PERÍODO</b>		
<b>DISCIPLINA: Inglês Instrumental A (cod 04317)</b>		
<b>DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA:</b> Dep. de Letras/Dois Irmãos		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL:</b> 30h	<b>NÚMERO DE CRÉDITOS:</b> 2	
<b>CARGA HORÁRIA SEMANAL:</b> 2h	<b>TEÓRICAS:</b> 30h	<b>PRÁTICAS:</b>
<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> N.A.		
<b>CO-REQUISITOS:</b> N.A.		
<b>SEMESTRE DE APLICAÇÃO:</b> Sétimo		
<b>EMENTA</b>		
Considerações gerais sobre a leitura (conceituação, processo comunicativo, abordagem intensiva da leitura, relação entre técnicas de leitura e os níveis de compreensão do texto. Compreensão de textos (identificação de objetivos, análise da estrutura do texto, divisão do texto em partes, análise crítica/avaliação de textos, elaboração de inferências (skimming/scanning, coesão e coerência, indicações de referências, referência, informação não verbal, substituição, cognatos e falso cognatos, elipse).		
<b>OBJETIVO</b>		
Estudar as estratégias de compreensão escrita em língua inglesa que favoreçam uma leitura mais eficiente e independente de textos variados nas diferentes áreas do conhecimento.		
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>		
<p>Unidade I - Language topics: English for Specific Purpose (definition and objectives); Language concepts; Language, culture, identity; English language in different contexts of use; skimming and scanning; reading strategies. English structure: linking words, nouns and adjectives; verb tenses, modals, comparisons, word formation, vocabulary related to food and nutrition</p> <p>Unidade II - Gastronomy topics: nutrition and health, food safety and food situation around the world; food pyramids; health and safety at work; soft drinks; beers; wines; cheese; describing dishes; meals and desserts; food and health: good and bad habits; lay a table; nutrition facts labels.</p>		
<b>BIBLIOGRAFIA</b>		
<b>BÁSICA:</b>		
DAY, R. R. (ed.) <b>New Ways in Teaching Reading</b> . Bloomington: TESOL/Pantagraph Printing, 1993.		
HOUISS, A.; AVERY, C. <b>Dicionário Brasileiro Inglês Português Brazilian English-Portuguese dictionary</b> . Englewood Cliffs: Prentice-Hall, 1995.		
HUTCHINSON, T.; WATERS, A. <b>English for specific purposes</b> . Cambridge: Cambridge University Press, 2005.		
MIKULECKY, B. S.; JEFFRIES, L. <b>Reading Power</b> . New York, Longman, 1998.		
MUNHOZ, R. <b>Inglês Instrumental: estratégias de leitura</b> . São Paulo: Texto Novo, 2004.		
MURPHY, R. <b>English Grammar in Use: a self study reference and practice book for intermediate students</b> . 2. ed. Cambridge : Cambridge University Press, 1998.		
SOUZA, A. G. F. <b>Leitura em Língua Inglesa: uma abordagem instrumental</b> . São Paulo: Disal, 2005.		
TRISH, S.; REVELL, R. <b>Highly Recommended: English for the hotel and catering industry</b> . Oxford: Oxford University Press, 2007.		
<b>COMPLEMENTAR:</b>		
DUYFF, R. L. <b>Food Folklore: tales and truths about what we eat</b> . New York: John Wiley & Sons Inc. 1999.		
HEWINGS, M. <b>Advanced Grammar in Use: a self study reference and practice book for advanced learners of English</b> . Cambridge University Press, 2000.		
KLIE, V. <b>Not just hamburgers!</b> São Paulo: DISAL, 2003.		
KRAMSCH, C. <b>Context and Culture in Language Teaching</b> . Oxford University Press, 1993		
SWAN, M. <b>Practical English Usage</b> . Oxford University Press, 2005.		
SWAN, M.; WALTER, C. <b>How English works – a grammar practice book</b> . Oxford University Press, 1997.		

<b>7º PERÍODO</b>		
<b>DISCIPLINA: Projeto de Ambientação e Design para Restaurantes e Similares (cod 11157)</b>		
<b>DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA:</b> Dep. Tecnologia Rural/Dois Irmãos		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL:</b> 90h	<b>NÚMERO DE CRÉDITOS:</b> 4	
<b>CARGA HORÁRIA SEMANAL:</b> 4h	<b>TEÓRICAS:</b> 90h	<b>PRÁTICAS:</b>
<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> N.A.		
<b>CO-REQUISITOS:</b> N.A.		
<b>SEMESTRE DE APLICAÇÃO:</b> Sétimo		
<b>EMENTA</b>		
Desenvolvimento da concepção do Interior Arquitetônico a partir do conhecimento das idéias que organizam o projeto a sofrer a intervenção. Análise dos aspectos estruturais, espaciais, volumétricos, dos materiais, da climatologia (ventilação e iluminação natural) da acústica que envolve um projeto de restaurantes ou similares.		
<b>OBJETIVO</b>		
Fornecer embasamento teórico imprescindível para o desenvolvimento de temas de grande complexidade e especialização na área de serviços de alimentação.		
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>		
<p>UNIDADE I: Identificação da realidade construída, conceito de lugar (região/cultura). O espaço arquitetônico</p> <p>UNIDADE II: O usuário - as aspirações.</p> <p>UNIDADE III: Metodologia do Projeto. Elaboração de programas arquitetônicos. Zoneamento, dimensionamento, funcionamento e ergonomia.</p> <p>UNIDADE IV: A relação interior/exterior.</p> <p>UNIDADE V: Os materiais de construção/revestimentos.</p> <p>UNIDADE VI: Equipamentos novos/existentes.</p> <p>UNIDADE VII: Detalhes: construtivos, de ambientes e de esquadrias.</p> <p>UNIDADE VIII: Projetos Complementares e Especiais (ar condicionado, hidráulica, elétrica, telefonia, paisagismo, etc).</p> <p>UNIDADE IX; Dimensionamento de espaços para deficientes físicos.</p> <p>UNIDADE X: Cor e textura em ambientes</p> <p>UNIDADE XI: Domínio das técnicas construtivas e tecnologia de execução. Domínio de exequibilidade dos detalhes.</p>		
<b>BIBLIOGRAFIA</b>		
<b>BÁSICA:</b>		
<b>ABNT. Coletânea de Normas Técnicas Brasileiras.</b> Rio de Janeiro: ABNT, 2001.		
BAUDRILLARD, J. <b>Por uma crítica à economia política do signo.</b> Rio de Janeiro: Elfos Editora; Lisboa, Edições 70,1995.		
CHAUI, M. <b>Convite à Filosofia.</b> São Paulo: Editora Ática, 2004.		
GURGEL, M. <b>Projetando espaços. Guia de Arquitetura de Interiores para Áreas Comerciais.</b> São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2005.		
<b>RESOLUÇÃO-RDC Nº 216/2004</b> e seu Regulamento Técnico – ANVISA / Ministério da Saúde		
SILVA, E. <b>Uma introdução ao projeto arquitetônico.</b> Porto Alegre: UFRGS, 1994.		
SILVA FILHO, A.R.A. da <b>Manual Básico para Planejamento e Projeto de Restaurantes e Cozinha Industrial.</b> São Paulo: Livraria Varela, 1996.		
ZEVI, B. <b>Saber Ver a Arquitetura.</b> São Paulo: Martins Fontes, São Paulo, 1978.		
<b>COMPLEMENTAR:</b>		
ARNHEIM, R. <b>Arte e percepção visual.</b> São Paulo: Ed. Pioneira. Thomson Learn, 13.ed, 2000.		
ASCHER, F. <b>Le mangeur hypermoderne.</b> Paris: Éditions Odile Jacob, 2005.		
CHING, F.D.K. <b>Dicionário Visual de Arquitetura.</b> São Paulo: Martins Fontes, 1999.		
CHING, F.D.K. <b>Técnicas de Construção Ilustradas.</b> Porto Alegre: Bookman, 2001.		
COSTA, L. <b>Biblioteca Educação é Cultura</b> , v.10 Arquitetura. Rio de Janeiro: Bloch: FENAME, 1980.		
DE BOTTON, A. <b>A arquitetura da felicidade.</b> Rio de Janeiro: Rocco, 2007.		

HALL, E.T. **A Dimensão Oculta**. 1989.

HERTZBERGER, H. **Lições de Arquitetura**. 2 ed. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

IIDA, I. **Ergonomia, projeto e produção**. São Paulo: Editora Edgard Blücher, 2002.

MANCUSO, C. **Arquitetura de Interiores e Decoração**. Porto Alegre:Ed. Sulina, 2004.

NORMAN,D.A. **Emotional Design**. New York:Basic Books, 2004.

PEDROSA, I. **O universo da cor**. São Paulo: Ed. SENAC Nacional, 2004.

**SISTEMA APPC. Elementos de apoio às boas práticas**. Rio de Janeiro: SENAC DN, 2001.

RAMOS, L.; Barros, R.M. **A cor no processo criativo**. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2007.

<b>8º PERÍODO</b>		
<b>DISCIPLINA: Estágio Supervisionado Obrigatório (cod 11102)</b>		
<b>DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA:</b> Dep. Tecnologia Rural/Dois Irmãos		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL:</b> 360h	<b>NÚMERO DE CRÉDITOS:</b> 24	
<b>CARGA HORÁRIA SEMANAL:</b> -	<b>TEÓRICAS:</b> 360h	<b>PRÁTICAS:</b>
<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> 04173 - Gestão Ambiental e Responsabilidade Social A, 04526 - Ética e Legislação Trabalhista e Empresarial, 05258 - Metodologia do Estudo Científico, 11100 - Microbiologia dos Alimentos A, 11118 - Higiene e Segurança na Produção de Alimentos, 11120 - Habilidades e Técnicas Culinárias I, 11151 - Habilidades e Técnicas Culinárias II		
<b>CO-REQUISITOS:</b> N.A.		
<b>SEMESTRE DE APLICAÇÃO:</b> oitavo		
<b>EMENTA</b>		
Realização de trabalho teórico/prático em área relacionada à Gastronomia, sob a responsabilidade e coordenação da UFRPE, sendo realizada na comunidade em geral ou junto a pessoas jurídicas de direito público ou privado, com a qual o aluno tenha afinidade e que contribua, de forma eficaz, para sua absorção pelo mercado de trabalho		
<b>OBJETIVO</b>		
Desenvolver nos alunos o interesse por determinadas áreas temáticas do Curso de Bacharelado em Gastronomia, fazendo com que os mesmos possam adquirir maiores conhecimentos sobre assuntos relacionados com o exercício de sua profissão		
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Escolha do tipo de empreendimento gastronômico para desenvolvimento do estágio;</li> <li>- Definição de objetivos e metas;</li> <li>- Definição de metodologias adotadas;</li> <li>- Estabelecimento de cronograma de atividades;</li> </ul> Desenvolvimento do relatório de atividades.		
<b>BIBLIOGRAFIA</b>		
<b>BÁSICA:</b>		
LAKATOS, E.M.; MARCONI, M.A. <b>Metodologia do Trabalho Científico</b> . São Paulo: Atlas, 1991.		
PRESTES, M.L.M. <b>A pesquisa e a Construção do Conhecimento Científico</b> . São Paulo: Respel, 2003.		
SEVERINO, A.J. <b>Metodologia do Trabalho Científico</b> . São Paulo: Cortez, 2002.		
<b>COMPLEMENTAR:</b>		
ANDRADE, M.M; HENRIQUES, A. <b>Língua Portuguesa: Noções básicas para cursos superiores</b> . São Paulo: Atlas, 1999.		
DEMO, P. <b>Introdução à Metodologia da Ciência</b> . São Paulo: Atlas, 1985.		
LEÃO, L.M. <b>Metodologia da Pesquisa Aplicada às Ciências Naturais</b> . Recife: Ed. da UFRPE, 2006.		

<b>8º PERÍODO</b>	
<b>DISCIPLINA:</b> Trabalho de Conclusão de Curso	
<b>DEPARTAMENTO/UNIDADE ACADÊMICA:</b> Dep. Tecnologia Rural/Dois Irmãos	
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL:</b> 360h	<b>NÚMERO DE CRÉDITOS:</b> 24
<b>CARGA HORÁRIA SEMANAL:</b> -	<b>TEÓRICAS:</b> 360h <b>PRÁTICAS:</b>
<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> 04173 - Gestão Ambiental e Responsabilidade Social A, 04526 - Ética e Legislação Trabalhista e Empresarial, 05258 - Metodologia do Estudo Científico, 11100 - Microbiologia dos Alimentos A, 11118 - Higiene e Segurança na Produção de Alimentos, 11120 - Habilidades e Técnicas Culinárias I, 11151 - Habilidades e Técnicas Culinárias II	
<b>CO-REQUISITOS:</b> N.A.	
<b>SEMESTRE DE APLICAÇÃO:</b> oitavo	
<b>EMENTA</b>	
Desenvolvimento pesquisa científica, plano de negócios ou produto gastronômico, sob a orientação de um docente. Ao final do período letivo o discente deverá entregar um documento acadêmico escrito, obedecendo ao modelo de monografia (ABNT- NBR 14724 ou a sua atualização), bem como apresentar o mesmo em defesa pública para avaliação de uma banca.	
<b>OBJETIVO</b>	
I. Consolidar os conteúdos teórico-práticos adquiridos durante o curso de Bacharelado em Gastronomia em uma pesquisa acadêmica; II. Oportunizar o aprofundamento de um tema específico correlato, à luz de referencial teórico-metodológico pertinente; III. Estimular habilidades intelectuais e investigativas que contribuam para o desenvolvimento de competências desejáveis a carreiras que envolvam pesquisa; IV. Favorecer a atitude crítica e comportamento analítico diante dos objetos de pesquisa; V. Incrementar conhecimentos quanto à escolha e utilização de metodologias de pesquisa.	
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>	
- Escolha do tipo de empreendimento gastronômico para desenvolvimento do estágio; - Definição de objetivos e metas; - Definição de metodologias adotadas; - Estabelecimento de cronograma de atividades; Desenvolvimento do relatório de atividades.	
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	
<b>BÁSICA:</b> LAKATOS, E.M.; MARCONI, M.A. <b>Metodologia do Trabalho Científico</b> . São Paulo: Atlas, 1991. PRESTES, M.L.M. <b>A pesquisa e a Construção do Conhecimento Científico</b> . São Paulo: Respel, 2003. SEVERINO, A.J. <b>Metodologia do Trabalho Científico</b> . São Paulo: Cortez, 2002.	
<b>COMPLEMENTAR:</b> CHIZZOTTI, Antônio. <b>Pesquisa qualitativa em ciências humanas e sociais</b> . 6. ed. Petrópolis (RJ): Vozes, 2018. 144 p. LEÃO, L.M. <b>Metodologia da Pesquisa Aplicada às Ciências Naturais</b> . Recife: Ed. da UFRPE, 2006. MARTINS, Gilberto de Andrade THEÓPHILO, Carlos Renato. <b>Metodologia da investigação científica para ciências sociais aplicadas</b> . 3. ed. São Paulo: Atlas, [2018]. ix, 247 p. MEDEIROS, João Bosco. <b>Redação científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas</b> . 11. ed. São Paulo: Atlas, 2009. xii, 321 p. PRESTES, Maria Luci de Mesquita. <b>A Pesquisa e a construção do conhecimento científico: do planejamento aos textos, da escola à academia</b> . 2. ed. Catanduva, SP: Rêspel, 2003. 255 p	

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

### 8.3.2 Disciplinas Optativas

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

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

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

**Bibliografia complementar:**

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

**Unidade curricular: 09151 - APROVEITAMENTO INTEGRAL DO PESCADO**

**Departamento:** Pesca e Aquicultura

**Período a ser ofertado:** Núcleo de formação:

Tipo: Optativa	Carga horária total: 75h			Créditos: 5
	Teórica	Prática	EAD-semipresencial	
	75	0		

**Pré-requisito:**

**Requisito de carga horária:**

**Correquisito:**

**Ementa:** Evolução tecnológica da indústria pesqueira; defumação de produtos pesqueiros; aproveitamento integral de tubarões; industrialização de crustáceos e moluscos; processamento de rações para aqüicultura; concentrado protéico; pasta de pescado (surimi); embutidos de pescado; planejamento técnico de indústrias pesqueiras; enlatamento do pescado; aproveitamento industrial de algas marinhas; aproveitamento de sub-produtos da indústria pesqueira.

**Bibliografia básica:**

CRUZ, Guilherme Armenio. **Desidratação de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Globo, 1990. 207 p.  
GAVA, Altanir Jaime. **Princípios de tecnologia de alimentos**. São Paulo: Nobel, 1978. 284 p.  
OGAWA, Masayoshi; KOIKE, Johei. **Manual de pesca**. Ceará: Associação dos Engenheiros de Pesca do Estado do Ceará, 1987. 799p.

**Bibliografia complementar:**

**Unidade curricular: 11460 - AS HUMANIDADES NA FORMAÇÃO DO GASTRÔNOMO**

**Departamento:** Tecnologia Rural

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

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

**Bibliografia complementar:**

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

**Unidade curricular: 09349 - CONTROLE DE QUALIDADE E CONSERVAÇÃO DE PRODUTOS PESQUEIROS****Departamento:** Pesca e Aquicultura**Período a ser ofertado:** Núcleo de formação:

Tipo: Optativa	Carga horária total: 75h			Créditos: 5
	Teórica	Prática	EAD-semipresencial	
	75	0		

**Pré-requisito:****Requisito de carga horária:****Correquisito:**

**Ementa:** Higiene e sanidade na indústria pesqueira; microbiologia aplicada a produtos pesqueiros; características químicas e nutricionais do pescado, como matéria prima alimentar "in natura" e industrial; definições, classificação e características do pescado fresco; deterioração em pescados; transformações e ocorrências no Post mortem no pescado; frio na conservação do pescado; Sistema APPCC na Indústria do pescado; legislação. Rastreabilidade de produtos da Pesca e Aquicultura. Certificação de produtos da Pesca e Aquicultura.

**Bibliografia básica:**

CRUZ, Guilherme Armenio. **Desidratação de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Globo, 1990. 207 p.  
GAVA, Altanir Jaime. **Princípios de tecnologia de alimentos**. São Paulo: Nobel, 1978. 284 p.  
OGAWA, Masayoshi; KOIKE, Johei. **Manual de pesca**. Ceará: Associação dos Engenheiros de Pesca do Estado do Ceará, 1987. 799p.

**Bibliografia complementar:****Unidade curricular: 05479 - COOPERATIVISMO****Departamento:** Educação

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

<b>Unidade curricular: 11163 - COZINHA DE MATRIZ AFRICANA</b>				
<b>Departamento:</b> Tecnologia Rural				
<b>Período a ser ofertado:</b>		<b>Núcleo de formação:</b>		
<b>Tipo:</b> Ooptativa	<b>Carga horária total: 60h</b>			<b>Créditos: 4</b>
	<b>Teórica</b> 45	<b>Prática</b> 15	<b>EAD-semipresencial</b>	
<b>Pré-requisito:</b> Fórmula: 04788 E 11118 E 11120 E 11151				
<b>Requisito de carga horária:</b>				
<b>Correquisito:</b>				
<p><b>Ementa:</b> Noções gerais sobre as relações históricas e contemporâneas entre África, Brasil e gastronomia. Principais matérias-primas (de matriz africana) utilizadas na gastronomia brasileira. A gastronomia ritual dos orixás africanos e sua transposição à mesa cotidiana brasileira. A cozinha de matriz africana e o estabelecimento do regionalismo, identidade e patrimônio.</p>				

**Bibliografia básica:**

- CANCLINI, N. G. Cultural recovery. *In*: YUDICE, G.; FRANCO, J.; FLORES, J. (eds.). **On edge: the crisis of contemporary latin american culture**. Minneapolis: University of Minnesota Press, 1992.
- CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.
- CASTELLI, G. **Administração hoteleira**. Caxias do Sul: EDUCS, 2001.
- CEVASCO, M. E. **Hibridismo cultural e globalização**. ArtCultura, Uberlândia, v. 8, n. 12, p. 131-138, jan.-jun. 2006
- DAVIES, C. A. **Alimentos e Bebidas**. Caxias do Sul: EDUCS, 2001.
- FAGLIARI, G. S. **Turismo e alimentação: análises introdutórias**. Roca: São Paulo, 2005.
- FERNANDES, C. **Viagem Gastronômica através do Brasil**. SENAC: São Paulo, 2005.
- FLANDRIN, J-L.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. Estação Liberdade, 1998.
- FRANCO, A. **De caçador a gourmet - uma historia da gastronomia**. SENAC: São Paulo, 2001.
- SAVARIN, B. **A fisiologia do gosto**. Companhia das Letras: São Paulo, 1999.
- LODY, R. **Brasil Bom de Boca**. SENAC: São Paulo, 2008.
- LODY, R. **Tem Dendê, Tem Axé. Etnografia do dendezeiro**. São Paulo:Pallas, 1993. LODY, R. **À Mesa com Gilberto Freyre**. São Paulo: SENAC NACIONAL, 2004, 132p. MARQUES, J. A. **Manual do restaurante e bar**. Rio de Janeiro: Thex Editora, 2002.

**Bibliografia complementar:**

- MAIOR, M. S. **Alimentação e Folclore**. Rio de Janeiro: FUNARTE; Instituto Nacional do Folclore, 1988. p.5-6.
- PELEGRINI, S. C. A.; FUNARI, P. P. *In*: LODY, R. (Ed). **O que é patrimônio cultural imaterial**. SENAC: São Paulo, 2008.
- TORRE, F. **Administração Hoteleira**. São Paulo: Roca, 2001.
- VIERA, E. V.; CÂNDIDO, Índio. **Glossário técnico: gastronômico, hoteleiro e turístico**. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.
- YOUSSEF, M.P. B.; VERGER, P. F. *In*: LODY, R. (Ed). **A VIDA EM SOCIEDADE: OLHAR A AFRICA E VER O BRASIL**. SENAC: São Paulo, 2008.

**Unidade curricular: 05268 - DIDÁTICA****Departamento:** Educação**Período a ser ofertado:** Núcleo de formação:

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

**Pré-requisito:****Requisito de carga horária:****Correquisito:**

**Ementa:** A formação do educador, o processo ensino-aprendizagem, planejamento das práticas pedagógicas; objetivos, conteúdos, procedimentos, recursos e avaliação do processo ensino-aprendizagem.

**Bibliografia básica:**

CANAU, Vera Maria. **A didática em questão**. 18. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2000. 128 p.  
 DIAZ BORDENAVE, Juan E; PEREIRA, Adair Martins. **Estratégias de ensino - aprendizagem**. 9. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 1986. 312 p.  
 ALVITE, Maria Mercedes Capelo. **Didática e psicologia: crítica ao psicologismo na educação**. 2.ed. São Paulo: Loyola, 1987. 133 p.

**Bibliografia complementar:**

**ABREU, M<sup>a</sup> CÉLIA E MASETO, MARCOS T.** O Professor Universitário em Sala de Aula. 5<sup>a</sup> ed. SP., Editores Associados, 1993.  
**ALVES, RUBEM.** Estórias de quem Gostam de Ensinar. Cortez: Autores Associados, 1993.  
**CUNHA, M<sup>a</sup> IZABEL.** O Bom Professor e sua Prática. SP., Ed. Papyrus, 1992.  
**FERREIRA, FRANCISCO WHITAKER.** Planejamento Sim ou Não. RJ., Ed. Paz e Terra, 1983.  
**HOFFMAN, JUSSARA.** Avaliação: Mito e Desafio uma Perspectiva Construtivista. 3<sup>a</sup> ed. Porto Alegre, 1992.

**Unidade curricular: 11464 - DIMENSIONAMENTO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO****Departamento:** Tecnologia Rural**Período a ser ofertado:** Núcleo de formação:

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

**Pré-requisito:****Requisito de carga horária:****Correquisito:****Ementa:** Conhecer, planejar e organizar a estrutura funcional em serviços de alimentação. Seleção e dimensionamento de equipamentos, móveis, utensílios e estoque.**Bibliografia básica:**

ARAÚJO, M.O.D. DE; GUERRA, T.M DE M. Alimentos *per capita*. 2ed. Natal: UFRN. Ed. Universitária, 2007. 324p.  
 FONSECA, M.T. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 3ed.Rev. Amp. São Paulo: Editora SENAV, 2004.  
 KINTON, R.; CESERANI, V.; FOSKETTI, D. Enciclopédia dos Serviços de Alimentação. São Paulo: Varela, 1999. 703p.  
 MEZOMO, I. F. DE. O serviço de nutrição, administração e organização. São Paulo: CEBAS, 1983.  
 DAVIES, C. A. Cargos em hotelaria. Caxias do Sul: Ed. Univ. Caxias do Sul, 1997. 343p.

**Bibliografia complementar:**

TEIXEIRA, S. F. M. G. Administração aplicada às unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 1990. 219p.  
 SILVA, L. B. DA. MONNERAT, M. P. Alimentação para coletividades. 2ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 1986. 246p.  
 SILVIO FILHO, A. R. Manual Básico para planejamento e projetos de restaurantes e cozinhas industriais. São Paulo: Varela, 1996.

**Unidade curricular: 05145 - EDUCAÇÃO DAS RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS****Departamento:** Educação

<b>Período a ser ofertado:</b>		<b>Núcleo de formação:</b>		
<b>Tipo:</b> Optativa	<b>Carga horária total: 60h</b>			<b>Créditos: 4</b>
	<b>Teórica</b> 60	<b>Prática</b> 0	<b>EAD-semipresencial</b>	
<b>Pré-requisito:</b>				
<b>Requisito de carga horária:</b>				
<b>Correquisito:</b>				
<p><b>Ementa:</b> Formação das identidades brasileiras: elementos históricos. Relações sociais e étnico-raciais. África e Brasil, semelhanças e diferenças em suas formações. Interações Brasil-África na contemporaneidade. Preconceito, estereótipo, etnia, interculturalidade. A educação indígena no Brasil, historicidade e perspectivas teórico-metodológicas. Ensino e aprendizagem na perspectiva da pluralidade cultural. Pluralidade étnica do nordeste e de Pernambuco: especificidades e situação sócio-educacional. Multiculturalismo e transculturalismo crítico.</p>				
<p><b>Bibliografia básica:</b>  RACISMO e anti-racismo na educação: repensando nossa escola. São Paulo: Selo Negro, 2001. 213 p.  LUCIANO, Gersem dos Santos. <b>O índio brasileiro:</b> o que você precisa saber sobre os povos indígenas no Brasil de hoje. Brasília: Ministério da Educação, Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização e Diversidade, 2006. 227 p.  MUNANGA, Kabengele. <b>Superando o racismo na escola.</b> 2. ed. rev. Brasília: Ministério da Educação, Secretaria de Educação continuada, 2005. 204 p.</p>				
<p><b>Bibliografia complementar:</b>  SILVA, Aracy Lopes da; GRUPIONI, Luis Donisete Benzi (Org.). <b>A temática indígena na escola:</b> novos subsídios para professores de 1º e 2º graus. Brasília: MEC/MARI/UNESCO, 1995. 575 p.</p>				

<b>Unidade curricular: 11550 - EMBALAGEM DE ALIMENTOS</b>				
<b>Departamento:</b> Tecnologia Rural				
<b>Período a ser ofertado:</b>		<b>Núcleo de formação:</b>		
<b>Tipo:</b> Optativa	<b>Carga horária total: 45h</b>			<b>Créditos: 3</b>
	<b>Teórica</b> 30	<b>Prática</b> 15	<b>EAD-semipresencial</b>	
<b>Pré-requisito:</b>				
<b>Requisito de carga horária:</b>				
<b>Correquisito:</b>				
<p><b>Ementa:</b> Histórico e mercado. Função, propriedades e classificação das embalagens. Interação alimento-embalagem. Embalagens plásticas, metálicas, celulósicas, de vidro, flexíveis, comestíveis, cartonadas, ativas e inteligentes. Embalagem de transporte. Sistemas de envase. Legislação e rotulagem. Embalagem e meio ambiente.</p>				

**Bibliografia básica:**

ANYADIKE, Nnamdi. **Embalagens flexíveis**. São Paulo: Blucher, 2010. xxvi, 127 p.

SANTOS, Andreлина Maria Pinheiro; YOSHIDA, Cristiana Maria Pedroso. **Embalagem**. Recife: EDUFRRPE, 2011. 151 p. TWEDE, Diana; GODDARD, Ron. **Materiais para embalagens**. São Paulo: Blucher, 2010. xxx, 171 p.

**Bibliografia complementar:**

CASTRO, AG; POUZADA, AS. Embalagens para a Indústria Alimentar. Instituto Piaget.2002

JORGE, N. Embalagens para Alimentos. Cultura Acadêmica. Universidade Estadual Paulista. 2013

HENZ, GP; REIS, A. Embalagens como meio de disseminação de patógenos causadores de doenças de pós-colheita em hortaliças. Brasília, DF. Embrapa Hortaliças. 20019.10p.

**Unidade curricular: 06275 - ESTATÍSTICA BÁSICA**

**Departamento:** Informática e Estatística

**Período a ser ofertado:** Núcleo de formação:

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

**Pré-requisito:**

**Requisito de carga horária:**

**Correquisito:**

**Ementa:** Introdução à Estatística. Probabilidade. Variáveis aleatórias. Distribuições de variáveis. Principais distribuições de probabilidade. Distribuição de frequência. Medidas de posição e de dispersão. Assimetria e achatamento. Amostragem e estimação. Testes de hipóteses. Correlação e regressão. Números índices. Sucessões cronológicas ou series temporais.

**Bibliografia básica: Curso de estatística; Estatística Geral e Aplicada; Estatística básica.**

FONSECA, Jairo S. da, MARTINS, Gilberto de A. Curso de Estatística. São Paulo: Editora Atlas, 1982.2.

MIRSHAWKA, Victor. Probabilidades e Estatística para Engenharia.SP: Editora Nobel, 1978. 482 p.3.

VIEIRA, Sônia; HOFFMANN, Rodolfo. Estatística Experimental. São Paulo: Editora Atlas S.A., 1989.4.

**Bibliografia complementar:**

MARTINS, Gilberto de Andrade. **Estatística geral e aplicada**. 2.ed. São Paulo: Atlas, 2002. 417 p

PINHEIRO, João Ismael D. **Estatística básica: a arte de trabalhar com dados**. Rio de Janeiro: Campus, 2009. Elsevier, 288 p.

VIEIRA, Sônia. Introdução à Bioestatística. Rio de Janeiro: Editora Campus, 1980.196

**Unidade curricular: 07229 - FISILOGIA DO SABOR**

**Departamento:** Morfologia e Fisiologia Animal

**Período a ser ofertado:** Núcleo de formação:

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

<b>Pré-requisito:</b> Fórmula: 07221 E 07223
<b>Requisito de carga horária:</b>
<b>Correquisito:</b>
<b>Ementa:</b> Anatomia funcional das cavidades oral e nasal. Evolução dos sentidos químicos. Gosto. Olfato. Percepção do sabor. Comportamento alimentar. Influência dos aspectos culturais, cognitivos e biológicos na percepção do sabor. Regulação da ingestão alimentar: fatores social e biológicos.
<b>Bibliografia básica:</b> IRES, M. M. <b>Fisiologia</b> . 3ª. Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2008. AMAT, J-M; VINVENT, J-D. <b>Por uma nova fisiologia do gosto</b> . São Paulo: Senac. 2006. BRILLAT-SAVARIN, J. A. <b>The physiology of taste or transcendental gastronomy</b> . Disponível em: <a href="http://ebooks.adelaide.edu.au/b/brillat/savarin/b85p">http://ebooks.adelaide.edu.au/b/brillat/savarin/b85p</a> .
<b>Bibliografia complementar:</b> CARLSON, N.R. <b>Fisiologia do comportamento</b> . São Paulo: Manole. 2002. COSTANZO, L.S. <b>Fisiologia</b> . 3ª. Ed. Rio de Janeiro: Elsevier. 2007.

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

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

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

<b>Unidade curricular: 04410 - INTRODUÇÃO À ANTROPOLOGIA CULTURAL</b>				
<b>Departamento:</b> Ciências Sociais				
<b>Período a ser ofertado:</b>	<b>Núcleo de formação:</b>			
<b>Tipo:</b> Optativa	<b>Carga horária total: 60h</b>			<b>Créditos: 4</b>
	<b>Teórica</b> 60	<b>Prática</b> 0	<b>EAD-semipresencial</b>	
<b>Pré-requisito:</b>				
<b>Requisito de carga horária:</b>				

<b>Correquisito:</b>
<b>Ementa:</b> Análise do conceito, objetivo e método da antropologia cultural. Conceitos, origem e teorias modernas de cultura e estudo da história da antropologia através das principais correntes teóricas.
<b>Bibliografia básica:</b> BASTIDE, Roger. <b>Antropologia Aplicada</b> . São Paulo: Perspectiva, 1971. BERNARDI, Bernardo. <b>Introdução aos estudos etno-antropológicos</b> . Lisboa: Edições 70, 1974. DA MATTA, Roberto. <b>Relativizando: uma introdução à antropologia social</b> . Petrópolis, RJ: Vozes, 1984. KLUCKHOHN, Clyde. <b>Antropologia</b> . um espelho para o homem. Belo Horizonte: Itatiaia, 1982. LARAIA, Roque de Barros. <b>Cultura: um conceito antropológico</b> . Rio de Janeiro: Zahar, 1986. LECLERC, Gerard. <b>Crítica da Antropologia: ensaio acerca da história do africanismo</b> . Lisboa: Estampa, 1973. MANNERS, Robert A. <b>Teoria da Cultura</b> . Rio de Janeiro: Zahar, 1981 MARCONI, Marina de Andrade & PRESOTTO, Zélia Maria Neves. <b>Antropologia: uma introdução</b> . São Paulo: Atlas, 1985.

<b>Bibliografia complementar:</b> MELLO, Luiz Gonzaga de. <b>Antropologia cultural: iniciação, teorias e temas</b> . Petrópolis: Vozes, 2001. MERCIER, Paul. <b>História da Antropologia</b> , Lisboa: Teorema, 1986. RADCLIFFE-BROWN, A. R. <b>Estruturas e função nas sociedades primitivas</b> . Lisboa: Edições 70, 1989. ULMANN, Reinhold Aloysio. <b>Antropologia: o homem e a cultura</b> . Petrópolis: Vozes, 1981. VIERTLER, Renate Brigitte. <b>Ecologia Cultural: uma antropologia da mudança</b> . São Paulo: Ática, 1988.
--

<b>Unidade curricular: 04450 - INTRODUÇÃO À SOCIOLOGIA</b>				
<b>Departamento:</b> Ciências Sociais				
<b>Período a ser ofertado:</b>		<b>Núcleo de formação:</b>		
<b>Tipo:</b> Optativa	<b>Carga horária total: 60h</b>			<b>Créditos: 4</b>
	<b>Teórica</b> 60	<b>Prática</b> 0	<b>EAD-semipresencial</b>	
<b>Pré-requisito:</b>				
<b>Requisito de carga horária:</b>				
<b>Correquisito:</b>				
<b>Ementa:</b> A sociologia enquanto ciência: histórico, objeto, método de construção do conhecimento. Os principais conceitos para compreensão da dinâmica social segundo os fundadores da sociologia Karl Marx, Emile Durkheim, Max Weber. Processos institucionais da análise macrossocial: trabalho, estrutura de classes e desigualdades sociais; política, democracia e participação; cultura, indústria cultural e meios de comunicação; religião. Processos sociais interativos e análise microssocial: ação coletiva e movimentos sociais; sexualidade, feminismo e relações de gênero; identidades étnico-raciais e geracionais. Mudança social e globalização.				

**Bibliografia básica:**

BAZARIAN, Jacob. **Introdução à sociologia: as bases materiais da sociedade.** 2. ed. São Paulo: Alfa-Omega, 1986. 191 p.

ARON, Raymond. **As etapas do pensamento sociológico.** São Paulo: Martins Fontes, Brasília, D.F.: Ed. Univ. de Brasília, 1982. 557 p.

CHARON, Joel M. **Sociologia.** São Paulo: Saraiva, 1999. xii, 237 p.

**Bibliografia complementar:**

**Unidade curricular: 04341 - LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS - LIBRAS**

**Departamento:** Letras

**Período a ser ofertado:** Núcleo de formação:

<b>Tipo:</b> Optativa	<b>Carga horária total: 60h</b>			<b>Créditos: 4</b>
	<b>Teórica</b> 30	<b>Prática</b> 30	<b>EAD-semipresencial</b>	

**Pré-requisito:**

**Requisito de carga horária:**

**Correquisito:**

**Ementa:** Estudos históricos da Educação de Surdos e da Libras. Legislação e acessibilidade na área da surdez. Aquisição da linguagem do surdo. Noções básicas da estrutura lingüística da Libras e de sua gramática. Especificidades da produção textual escrita do surdo. Objetivo Geral: Promover o acesso a conhecimentos básicos sobre os diferentes aspectos relacionados à pessoa surda. Favorecer a ampliação do olhar do profissional da educação para a comunidade surda. Propiciar condições para que o futuro educador compreenda as especificidades do indivíduo surdo em seu processo de intervenção. Específicos: Proporcionar aos alunos, conhecimentos específicos sobre os aspectos lingüísticos, gramaticais e práticos da Libras, tornando-os aptos ao exercício do magistério, de acordo com os princípios da educação inclusiva e legislação vigente para a formação docente.

**Bibliografia básica:**

FERREIRA, Lucinda. **Por uma gramática de línguas de sinais.** 2. ed. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 2010. 273 p.

FALCÃO, Luiz Albérico. **Aprendendo a LIBRAS e reconhecendo as diferenças: um olhar reflexivo sobre a inclusão: estabelecendo novos diálogos.** 2. ed., rev. ampl. Recife: Ed. do Autor, 2007. 304 p.

FERNANDES, Eulalia. (Org). **Surdez e bilinguismo.** 6. ed. Porto Alegre: Mediação, 2012. 103 p

**Bibliografia complementar:**

FELIPE, T.A. Libras em contexto: curso básico, livro do estudante cursista. Brasília: Programa Nacional de Apoio à Educação dos Surdos, MEC, SEESP, 2001. 164p.

QUADROS, R. de. Educação de Surdo. A Aquisição da Linguagem. Porto Alegre: Artes Médicas, 1997.

QUADROS, R. de. KARNOPP, L. Língua de Sinais Brasileira: estudos lingüísticos. Porto Alegre: Artes Médicas, 2004.

**Unidade curricular: 05251 - METODOLOGIA DA PESQUISA**

<b>Departamento:</b> Educação				
<b>Período a ser ofertado:</b>		<b>Núcleo de formação:</b>		
<b>Tipo:</b> Optativa	<b>Carga horária total:</b> 60h			<b>Créditos:</b> 4
	<b>Teórica</b> 60	<b>Prática</b> 0	<b>EAD-semipresencial</b>	
<b>Pré-requisito:</b>				
<b>Requisito de carga horária:</b>				
<b>Correquisito:</b>				
<b>Ementa:</b>				
<b>Bibliografia básica:</b>				
<b>Bibliografia complementar:</b>				

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

<b>Unidade curricular: 11165 - NUTRIÇÃO HUMANA BÁSICA</b>				
<b>Departamento:</b> Tecnologia Rural				
<b>Período a ser ofertado:</b>		<b>Núcleo de formação:</b>		
<b>Tipo:</b> Optativa	<b>Carga horária total: 60h</b>			<b>Créditos: 4</b>
	<b>Teórica</b> 45	<b>Prática</b> 15	<b>EAD-semipresencial</b>	
<b>Pré-requisito:</b> Fórmula: 11138				
<b>Requisito de carga horária:</b>				
<b>Correquisito:</b>				
<p><b>Ementa:</b> Conceitos básicos em alimentação e nutrição. Propriedades, funções e fontes de nutrientes na alimentação humana. Alterações nutricionais em alimentos processados. Biodisponibilidade dos nutrientes. Valor nutricional, fundamentos bioquímicos e fisiológicos do metabolismo dos macronutrientes: digestão, absorção e transporte. Funções químicas e biológicas das vitaminas e sais minerais. Água: funções, importância, recomendações na ingestão. Requerimentos para macro e micronutrientes. Alimentação nas diferentes idades e estados fisiológicos. Principais patologias decorrentes do desequilíbrio nutricional.</p>				
<b>Bibliografia básica:</b>				
CUPPARI, L. <b>Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto</b> . Barueri: Manole, 2002.				
DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. <b>Ciências Nutricionais</b> . São Paulo: Sarvier, 2000.				
ESCOTT-STUMP, S.; MAHAN, L.K. <b>Krause - Alimentos, Nutrição e Dietoterapia</b> . 11ª edição, São Paulo: Roca, 2005, 1280p.				
LEHNINGER, A. I.; NELSON, D. L.; COX, M. <b>Princípios de bioquímica</b> . 2ª ed. São Paulo: Sarvier, 2003.				
OMS. <b>Manual das necessidades nutricionais humanas</b> . São Paulo: Editora Atheneu, 2003.				
TIRAPEGUI, J. <b>Nutrição: fundamentos e aspectos atuais</b> . São Paulo: Atheneu, 2002.				
CHAMPE, P.C. HARVEY, R.A. <b>Bioquímica ilustrada</b> . 2ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.				
BENDER, A.E. <b>Dicionário de nutrição e tecnologia de alimentos</b> . 4ª Ed. São Paulo: Roca, 2004. 218p.				
<b>Bibliografia complementar:</b>				
MCARDLE, W.; KATCH, F.J.; KATCH, V.L. <b>Fisiologia do Exercício: Energia, Nutrição e Desempenho Humano</b> . 5ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 1998.				
MURRAY, R.K.; GRANNER, D.K.; MAYES, P.A.; et al. <b>Harper: Bioquímica</b> . 9ª ed. São Paulo: Atheneu, 2002.				
VOET, D.; VOET, J.G.; PRATT, C.W. <b>Fundamentos de bioquímica</b> . Porto Alegre: Artmed, 2002.				
WAITZBERG, D.L. <b>Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica</b> . 3ª ed. São Paulo: Atheneu, 2000.				

<b>Unidade curricular: 03314 - NUTRIÇÃO I</b>				
<b>Departamento:</b> Ciências Domésticas				
<b>Período a ser ofertado:</b>		<b>Núcleo de formação:</b>		
<b>Tipo:</b> Optativa	<b>Carga horária total: 60h</b>			<b>Créditos: 4</b>
	<b>Teórica</b> 60	<b>Prática</b> 0	<b>EAD-semipresencial</b>	

<b>Pré-requisito:</b>
<b>Requisito de carga horária:</b>
<b>Correquisito:</b>
<b>Ementa:</b> História da alimentação humana. Leis da alimentação. Os nutrientes e seus aspectos bioquímicos e fisiológicos. Requerimentos nutricionais.
<b>Bibliografia básica:</b> ANGELIS, R. C. <b>Fisiologia da Nutrição</b> , São Paulo: EDUSP/EDARP, v.1 e 2, 1977. CHAVES, N. <b>Nutrição Básica e Aplicada</b> , Rio de Janeiro: Guanabara Koogan S. A., 1985. COUTINHO, R. <b>Noções de Fisiologia da Nutrição</b> , Rio de Janeiro: Cultura Médica, 1981. DANGELO, J.G; FATTINI, C. <b>Anatomia básica dos sistemas orgânicos</b> . São Paulo : Atheneu, 493 p. DUTRA DE OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. <b>Ciências nutricionais</b> . São Paulo: Sarvier: 1998. FLANDRIN, J.L.; MONTANARI, M. <b>História da Alimentação</b> , Editora: Estação Liberdade, 2000, 904p. FRANCO, G. <b>Tabela de composição química dos alimentos</b> . 7ª. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 493 p. GIBNEY, M.J.; VORSTER, H.H.; KOK, F.J. <b>Introdução à Nutrição Humana</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan S.A., 2005.
<b>Bibliografia complementar:</b> MAHAN L. K.; ESCOTT-STUMP, S. - <b>Krause - Alimento, Nutrição e Dietoterapia</b> , 11ª.Edição, Roca, 2005, 1158 p. MITCHELL, H. S. et al. <b>Nutrição</b> , Rio de Janeiro: Interamericana LTDA, 1978. PENTEADO, M.V.C. <b>Vitaminas - Aspectos Nutricionais, Bioquímicos, Clínicos e Analíticos</b> , São Paulo: Manole, 2002, 600p. SCHILLING, M. <b>Qualidade em Nutrição</b> : métodos de melhorias contínuas ao alcance de indivíduos e coletividade, São Paulo: Livraria Varela, 1995 SGABIERI, V. C. <b>Alimentação e Nutrição</b> : fator de saúde e desenvolvimento, Campinas: UNICAMP, 1987.

<b>Unidade curricular: 03315 - NUTRIÇÃO II</b>				
<b>Departamento:</b> Ciências Domésticas				
<b>Período a ser ofertado:</b>		<b>Núcleo de formação:</b>		
<b>Tipo:</b> Optativa	<b>Carga horária total: 60h</b>			<b>Créditos:</b> 4
	<b>Teórica</b> 60	<b>Prática</b> 0	<b>EAD-semipresencial</b>	
<b>Pré-requisito:</b>				
<b>Requisito de carga horária:</b>				
<b>Correquisito:</b>				
<b>Ementa:</b> Principais distúrbios nutricionais. Avaliação do estado nutricional. Os alimentos funcionais e sua importância na proteção à saúde. Alimentação e nutrição nos diferentes períodos fisiológicos.				

**Bibliografia básica:**

ANGELIS, R.C. **Fome oculta, impacto para a população do Brasil**. São Paulo: Atheneu, 1999.

ANGELIS, R.C. **Importância de Alimentos Vegetais na Proteção da Saúde**, São Paulo: Atheneu Editora, 295 p.

FISBERG, R.M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D.M.L.; MARTINI, L.A. **Inquéritos Alimentares - Métodos e Bases Científicos**, São Paulo: Editora Manole. 2005, 334p

FRANK, A.A.; SOARES, E.A. **Nutrição no Envelhecer**, São Paulo: Atheneu, 2002, 320 p.

LAJOLO, F.M.; CALIXTO, F.S.; PENNA, E.W.; MENEZES, E.W. **Fibra Dietética em Iberoamérica: Tecnología y Salud**, São Paulo: Varela, 2001, 469p.

MAZZA, G., **Alimentos Funcionales**, Zaragoza: Ed. Acribia, 2000 - 480 p.

MAHAN L. K.; ESCOTT-STUMP, S. - **Krause - Alimento, Nutrição e Dietoterapia**, 11ª. Edição, Roca, 2005, 1158 p.

MAGNONI, D.; CUKIER, C; OLIVEIRA.; P.A. **Nutrição na Terceira Idade**, São Paulo: Sarvier, 2005 - 233 p.

PASSOS, A.D.C.; FRANCO, L.J. **Fundamentos de Epidemiologia**, São Paulo: Editora Manole, 2004, 390p

**Bibliografia complementar:**

PEREIRA, M.G. **Epidemiologia: teoria e prática**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999.

PIMENTEL C.V.M.B.; FRANCKI V.M.; GOLLUCKE, A.P.B. **Alimentos Funcionais - Introdução às Principais Substâncias Bioativas em Alimentos**, São Paulo: Varela, 2005, 100 p.

ROCQUAYROL, M.Z. **Epidemiologia e Saúde**. 5ª edição. Rio de Janeiro: MEDSI, 1999.

SAWAYA, A.L. (org.). **Desnutrição urbana no Brasil em um período de transição**. 2ª ed, São Paulo: Cortez, 1997

VITOLLO, M.R. **Nutrição – Da Gestação à Adolescência**, Reichann & Affonso Editores, 2003, 323p.

**Unidade curricular: 11167 - PARASITOLOGIA E ACAROLOGIA APLICADA AOS ALIMENTOS****Departamento:** Tecnologia Rural**Período a ser ofertado:****Núcleo de formação:**

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

**Pré-requisito:****Requisito de carga horária:****Correquisito:**

**Ementa:** Ministrará aos alunos os conceitos básicos de parasitologia e acarologia com enfoque nos parasitos e parasitoses veiculados por alimentos. Ressaltando conceitos, técnicas de coleta e diagnóstico freqüentemente utilizados, e medidas utilizadas para evitar a infecção humana por parasitos presentes nos alimentos.

**Bibliografia básica:**

CIMERMAN, BENJAMIN; CIMERMAN, SERGIO. **Parasitologia Humana e Seus Fundamentos Gerais**. Editora: Atheneu, 1999.

NEVES, DAVID PEREIRA; FILIPPIS, THELMA DE. **Parasitologia básica**. Editora: Coopmed, 2003.

NEVES, DAVID PEREIRA. **Parasitologia Humana**. Editora: Atheneu, 2005.

NEVES, DAVID PEREIRA; BITTENCOURT NETO, JOAO BATISTA. **Atlas Didático de Parasitologia**. Editora: Atheneu, 2006.

REY, LUIZ. **Parasitologia**. Editora: Guanabara, 2003.

REY, LUIZ. **Parasitologia - Parasitos e Doenças Parasitarias**. Editora Guanabara, 2008.

REY, LUIS. **Bases da Parasitologia Médica**. Editora: Guanabara, 2002.

**Bibliografia complementar:**

BERENQUER, JAIME GALLEGU; DMITRUK, HILDA BEATRIZ. **Morfologia e Biologia dos Parasitos de Interesse**. Editora: Argos, 2007.

DE CARLI, GERALDO ATTILIO DE. **Manual De Parasitologia Clinica**. Editora: Atheneu, 2009.

FERREIRA, MARCELO. **Fundamentos Biológicos da Parasitologia Humana**. Editora: Manole, 2003.

NEVES, DAVID PEREIRA. **Parasitologia Dinâmica**. Editora: Atheneu, 2009.

OMS - ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAUDE. **Procedimentos Laboratoriais em Parasitologia Médica**. Editora: Santos, 2003.

**Unidade curricular: 01503 - PLANTAS MEDICINAIS, CONDIMENTARES E AROMÁTICAS**

**Departamento:** Agronomia

**Período a ser ofertado:** Núcleo de formação:

<b>Tipo:</b> Optativa	<b>Carga horária total:</b> 60h			<b>Créditos:</b> 4
	<b>Teórica</b> 30	<b>Prática</b> 30	<b>EAD-semipresencial</b>	

**Pré-requisito:**

**Requisito de carga horária:**

**Correquisito:**

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

**Bibliografia básica:****Bibliografia complementar:****Unidade curricular: 05347 - PSICOLOGIA APLICADA ÀS RELAÇÕES HUMANAS**

**Departamento:** Educação

**Período a ser ofertado:** Núcleo de formação:

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

<b>Unidade curricular: 05346 - PSICOLOGIA APLICADA ÀS RELAÇÕES SOCIAIS</b>				
<b>Departamento:</b> Educação				
<b>Período a ser ofertado:</b>		<b>Núcleo de formação:</b>		
<b>Tipo:</b> Optativa	<b>Carga horária total: 90h</b>			<b>Créditos: 6</b>
	<b>Teórica</b> 90	<b>Prática</b> 0	<b>EAD-semipresencial</b>	
<b>Pré-requisito:</b>				
<b>Requisito de carga horária:</b>				
<b>Correquisito:</b>				
<b>Ementa:</b> Estudar o desenvolvimento histórico, o conceito e os principais objetivos da Psicologia Social, bem como os principais fatores que contribuem para a compreensão do comportamento do homem como ser social.				
<b>Bibliografia básica:</b>				
<b>Bibliografia complementar:</b>				

<b>Unidade curricular: 05315 - PSICOLOGIA GERAL</b>				
<b>Departamento:</b> Educação				
<b>Período a ser ofertado:</b>		<b>Núcleo de formação:</b>		
<b>Carga horária total: 45</b>				

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

<b>Unidade curricular: 05324 - PSICOLOGIA ORGANIZACIONAL</b>				
<b>Departamento:</b> Educação				
<b>Período a ser ofertado:</b>		<b>Núcleo de formação:</b>		
<b>Tipo:</b> Optativa	<b>Carga horária total: 60h</b>			<b>Créditos:</b> 4
	<b>Teórica</b> 60	<b>Prática</b> 0	<b>EAD-semipresencial</b>	
<b>Pré-requisito:</b>				
<b>Requisito de carga horária:</b>				
<b>Correquisito:</b>				
<b>Ementa:</b>				
<b>Bibliografia básica:</b>				
<b>Bibliografia complementar:</b>				

<b>Unidade curricular: 05320 - PSICOLOGIA SOCIEDADE E EDUCAÇÃO</b>				
<b>Departamento:</b> Educação				
<b>Período a ser ofertado:</b>		<b>Núcleo de formação:</b>		
<b>Tipo:</b> Optativa	<b>Carga horária total: 45h</b>			<b>Créditos:</b> 3
	<b>Teórica</b> 45	<b>Prática</b> 0	<b>EAD-semipresencial</b>	

<b>Pré-requisito:</b>
<b>Requisito de carga horária:</b>
<b>Correquisito:</b>
<b>Ementa:</b> Estudo das relações entre Psicologia e Sociedade. Visão multicondicionada do ser humano. A formação do indivíduo nas relações sociais:família, escola e sociedade
<b>Bibliografia básica:</b> BOCK, Ana Mercês Bahia; FURTADO, Odair; TEIXEIRA, Maria de Lourdes Trassi. <b>Psicologias:</b> uma introdução ao estudo de psicologia. 13.ed. São Paulo: Saraiva, 1999. 368p. DEL PRETTE, Almir; DEL PRETTE, Zilda A. P. <b>Psicologia das relações interpessoais:</b> vivências para o trabalho em grupo. 5. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2007. 231p. MULLER, Kurt. <b>Psicologia aplicada a educação.</b> São Paulo: EPU : EDUSP, Porto Alegre: URGs, 1977. 2 v.
<b>Bibliografia complementar:</b>

<b>Unidade curricular: 04468 - SOCIOLOGIA RURAL</b>				
<b>Departamento:</b> Ciências Sociais				
<b>Período a ser ofertado:</b>		<b>Núcleo de formação:</b>		
<b>Tipo:</b> Optativa	<b>Carga horária total: 60h</b>			<b>Créditos: 4</b>
	<b>Teórica</b> 60	<b>Prática</b> 0	<b>EAD-semipresencial</b>	
<b>Pré-requisito:</b>				
<b>Requisito de carga horária:</b>				
<b>Correquisito:</b>				
<b>Ementa:</b> Conceitos, objeto e métodos da sociologia rural. Contribuições clássicas e contemporâneas ao estudo da questão agrária e camponesa. História da questão agrária e agrícola no Brasil. A modernização da agricultura, a estrutura fundiária brasileira e a atualidade da reforma agrária. Os conflitos sociais no campo e papel do Estado como mediador de interesses com as políticas públicas para as áreas rurais. Os movimentos sociais rurais no Brasil - história e atualidade. Novas questões e demandas no meio rural brasileiro: agricultura familiar e agronegócio; agroecologia e produção orgânica; meio ambiente e desenvolvimento sustentável; segurança e soberania alimentar e nutricional; atividades rurais não agrícolas e desenvolvimento territorial.				
<b>Bibliografia básica:</b> ABRAMOVAY, Ricardo. <b>Paradigmas do capitalismo agrario em questão.</b> 2.ed. São Paulo: Hucitec, ANPOCS, Editora da Unicamp, 1998. 275p. AMIN, Samir; VERGOPOULOS, Kostas. <b>A questão agraria e o capitalismo.</b> Rio de Janeiro ; Curitiba: Paz e terra, 1977. 179p. ALTIERI, Miguel A. <b>Agroecologia:</b> as bases científicas da agricultura alternativa. Rio de Janeiro: PTA/FASE, 1989. 237 p.				

**Bibliografia complementar:**

Cohn, Gabriel **“Sociologia da Comunicação: teoria e ideologia”**. 1ª edição, SP – Livraria Pioneira Editora, 1973

Haguette, Tereza Frota **“Metodologia qualitativa na Sociologia”** 4ª edição, Petrópolis – RJ – editora Vozes LTDA, 1995

Lima, J. S. **“Riscos coletivos e impacto do uso de agrotóxicos sobre humana e ambiental: um estudo piloto de saúde ocupacional”**.

**Unidade curricular: 11471 - TECNOLOGIA DA CACHAÇA**

**Departamento:** Tecnologia Rural

**Período a ser ofertado:**

**Núcleo de formação:**

<b>Tipo:</b> Optativa	<b>Carga horária total: 30h</b>			<b>Créditos: 2</b>
	<b>Teórica</b> 30	<b>Prática</b> 0	<b>EAD-semipresencial</b>	

**Pré-requisito:**

**Requisito de carga horária:**

**Correquisito:**

**Ementa:** Legislação da cachaça. Fluxograma geral de produção da cachaça. A matéria-prima (cana-de-açúcar). Moagem da cana. Preparo do mosto da cana. Agentes da fermentação alcoólica. Principais tipos de fermentos alcoólicos utilizados na agroindústria da cachaça. Fermentação alcoólica do mosto de cana. Destilação. Repouso, envelhecimento e filtração. Aproveitamento dos principais resíduos da fabricação da cachaça. Alguns aspectos legais para a produção da cachaça no âmbito do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

**Bibliografia básica:**

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

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

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

**Bibliografia complementar:**

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

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

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

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

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

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

**Unidade curricular: 11158 - TECNOLOGIA DE CARNE E PRODUTOS DERIVADOS**

**Departamento:** Tecnologia Rural

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

<b>Unidade curricular: 11159 - TECNOLOGIA DE LEITE E PRODUTOS DERIVADOS</b>				
<b>Departamento:</b> Tecnologia Rural				
<b>Período a ser ofertado:</b>		<b>Núcleo de formação:</b>		
<b>Tipo:</b> Optativa	<b>Carga horária total: 60h</b>			<b>Créditos: 4</b>
	<b>Teórica</b> 30	<b>Prática</b> 30	<b>EAD-semipresencial</b>	
<b>Pré-requisito:</b>				
<b>Requisito de carga horária:</b>				
<b>Correquisito:</b>				
<p><b>Ementa:</b> Leite ? Conceito- Obtenção do Leite- Composição- Tipos de leite- métodos de compra de leite- Processos de beneficiamento do leite- Tecnologia de fabricação da manteiga- Tecnologia de fabricação de queijos-Tecnologia de fabricação dos leites desidratados- Tecnologia de fabricação dos leites fermentados- Tecnologia de fabricação dos leites modificados- Tecnologia de fabricação de sobremesas lácteas- Tecnologia de fabricação de bebidas lácteas- Tecnologia de elaboração de leite uperizado- Tecnologia de elaboração de leite esterilizado- Elaboração de memorial decritivo para fabricação de produtos lácteos- Emprego do frio na industria de laticínios- Emprego de aditivos na elaboração de produtos lácteos. Padrões físico-químicos de microbiologia dos produtos lácteos.</p>				

**Bibliografia básica:**

AMIOT, J. Ciencia y tecnología de la leche: principios y aplicaciones. Zaragoza: Editorial Acribia S. A., 1991.

BEHMER, M. L. A. Tecnologia do leite. 15ª ed. Nobel S. A., 1999, 320 p.

BRASIL. Instrução Normativa Nº 51, de 18 de setembro de 2002. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília-DF, 2002.

BRASIL. Nova legislação comentada de produtos lácteos. São Paulo: Diversos patrocinadores, 2002, 327p.

BRASIL. Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. <http://leite.hypermart.net/RIISPOA.htm>

BRITO, J. R. F.; DIAS, J. C. eds. A qualidade do leite. Juiz de Fora: BRITO, J. R. F.; DIAS, J. C. eds. A qualidade do leite. Juiz de Fora: EMBRAPA/ São Paulo: Tortuga, 1998, 88 p.

EARLE, R. L. Ingeniería de los alimentos: las operaciones básicas del procesado de los alimentos. Zaragoza: Editorial Acribia S. A., 1988, 203 p.

FONSECA, L.F.L.; SANTOS, M.V. Qualidade do leite e controle de mastite. 2 ed. São Paulo: Lemos Editorial, 2001, p. 151.

FURTADO, M. M. Principais problemas dos queijos: causas e prevenção. São Paulo: Fonte Comunicações e Editora, 1999, 176 p.

**Bibliografia complementar:**

LUQUET, F. M. Leche y productos lacteos: I. Leche de la mama a la lecheria. Zaragoza: Editorial Acribia S. A., 1991, 384 p.

LUQUET, F. M. Leche y productos lacteos: II. Transformación y tecnologia Zaragoza: Editorial Acribia S. A., 1993, 524 p.

OLIVEIRA, J. S. Queijo: fundamentos tecnológicos. Campinas: Editora da UNICAMP, 1986,146 p.

ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed Editora. vol.2. 2005, 279 p.

ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed Editora. vol.1. 2005, 294 p.

REES, J. A. G.; BETTISON, J. Processado térmico y envasado de los alimentos. Zaragoza: Editorial Acribia S. A., 1994, 287 p.

SÁ, F. V. O leite e os seus produtos. 4ª ed., Lisboa, 1978, 385 p.

SILVA, P. H. F.; PEREIRA, D. B. G. ; OLIVEIRA, L.L.O. ; COSTA JÚNIOR, L.C.G. Físico-Química do Leite e Derivados: Métodos Analíticos. Juiz de Fora: Oficina de Impressão, 1997, p.25-31.

SPREER, E. Lactología industrial. Zaragoza: Editorial Acribia S. A., 1991, 617 p.

TAMIME, A. Y.; ROBINSON, R. K. Yogur: ciencia y tecnologia. Zaragoza: Editorial Acribia S. A., 1991, 368 p.

TRONCO, V. M. Manual para inspeção da qualidade do leite. 2 ed. , Santa Maria: UFSM, 2003, 191 p.

VARMAM. Leche y productos lacteos: Zaragoza: Editorial Acribia S. A., 1995.

**Unidade curricular: 11465 - TECNOLOGIA DE PRODUTOS CÁRNEOS: EMULSIONADOS, REESTRUTURADOS E DEFUMADOS****Departamento:** Tecnologia Rural**Período a ser ofertado:** Núcleo de formação:

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

**Pré-requisito:****Requisito de carga horária:****Correquisito:**

<p><b>Ementa:</b> Princípios básicos na elaboração dos produtos emulsionados e reestruturados e tecnologia de processamento de diferentes produtos (linguiças, hambúrguer, almôndegas, presunto e apresuntado, patês e outros). Demonstrar os objetivos tecnológicos da defumação através dos diferentes tipos de defumação e defumadores existentes e sua aplicação nos produtos cárneos (linguiça fresca utilizando a defumação líquida, lombo defumado utilizando a defumação tradicional, e outros). Abordar a legislação vigente.</p>
<p><b>Bibliografia básica:</b>            PARDI, M. C. et alli. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. Volume I. UFF/UFGO. Goiânia, 1993.            PRICE, J.F. et alli. Ciência de la Carne Y de los Productos Cármicos. Zaragoza, Esp., Acribia, 1976.            BRISKA, F. M. M.; VIANA, A. G.; FREITAS, M. H. A. <b>Defumação de produtos cárneos</b>. Campinas: ITAL, 1996. 23p.</p>
<p><b>Bibliografia complementar:</b>            BUCHTER, L. Slaughter of meat animals. In: COLE, D. J. A.; LAWRIE, R. A. (Ed.). <b>Meat</b>. London: Butterworths, 1975. p. 133-148.            CHEFTEL, J. C.; CHEFTEL, H. <b>Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimento</b>. Zaragoza: Acribia, 2000.            OCKERMAN, H. W.; HANSEN, C. L. <b>Industrialización de subproductos de origen animal</b>. Acribia, 1994.            ORDONEZ, J. A. et al. <b>Tecnología de alimentos: alimentos de origem animal</b>. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 2.            PEREDA, J. A. O. et al. <b>Tecnología de alimentos: componentes dos alimentos e processos</b>. Porto Alegre: Artmed Editora, 2005. v 1. 294p</p>

<b>Unidade curricular: 11147 - TECNOLOGIA DO PESCADO A</b>			
<b>Departamento:</b> Tecnologia Rural			
<b>Período a ser ofertado:</b>		<b>Núcleo de formação:</b>	
<b>Tipo:</b> Optativa	<b>Carga horária total:</b> 60h		<b>Créditos:</b> 4
	<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	<b>EAD-semipresencial</b>
	60	0	
<b>Pré-requisito:</b>			
<b>Requisito de carga horária:</b>			
<b>Correquisito:</b>			
<p><b>Ementa:</b> Aspectos genéricos da Tecnologia do Pescado. Microbiologia aplicada a produtos pesqueiros. Água na indústria pesqueira. Composição química do pescado. Aditivos químicos e conservantes. Salga e secagem do pescado. Subprodutos pesqueiros. O frio na indústria pesqueira. Inspeção sanitária de produtos pesqueiros.</p>			
<p><b>Bibliografia básica:</b>            KOIKE, Johei e Ogawa MASAIYOSHI. Manual de Pesca. Associação dos Engenheiros de Pesca do Estado do Ceará. Fortaleza – CE. 1987.            HUSS, H.H. El pescado fresco: su calidad y câmbios de calidad. FAO. 1988. 132 p.            KAI, Matajira et al. Controle de Qualidade de Pescado. ITAL. Santos – SP. 1988. 303 p.            GANOWIAK, Z.M. La sanidad em la industria alimentaria marina. In: SIKORSKI, Z.E. (Ed.). Tecnologia de los productos del mar: recursos, composicion nutritive y conservacion. Zaragoza: Acribia. p. 289-313. 1994</p>			

<b>Bibliografia complementar:</b>		
BRASIL. Regulamento Técnico de Boas Práticas de Serviços de Alimentação. Resolução – RDC n. 216 de 15 de setembro de 2004.		
OETTERER, M. Industrialização do pescado cultivado. 2002. 200p		
SILVA, C.A.; INSAUSTI, E.O.; HERCULIANI, L.A. Boas práticas de fabricação. SENAI – Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial. 2004. 44p		
VIEIRA, R.H.S.F. Microbiologia, higiene e qualidade do pescado. Ed. Varela. 2004, 380 p.		

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

KOIKE, Johei e Ogawa MASAIYOSHI. Manual de Pesca. Associação dos Engenheiros de Pesca do Estado do Ceará. Fortaleza – CE. 1987.				
<b>Bibliografia complementar:</b>				
MACHADO, Zeneudo Luna. Tecnologia de Recursos Pesqueiros. SUDENE. Recife, PE. 1984. 277 p.				
MACHADO, Zeneudo Luna. Camarões marinhos. SUDENE. Recife – PE. 1988. 270 p.				
MACHADO, Zeneudo Luna. Tecnologia de Recursos Pesqueiros. Roteiro para aulas Práticas. UFRPE. Recife, PE. 1996.161 p.				
BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M.M. Fundamentos de Tecnologia de Alimentos. v. 3. Ed. Atheneu, São Paulo – SP. 1998, 317 p.				
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A; CAMBERO RODRÍGUEZ, María Isabel. <b>Tecnologia de alimentos</b> . Porto Alegre: Artmed, 2005. 2 v. ISBN 8536304367 (broch. : v.1).				

<b>Unidade curricular: 11164 - TECNOLOGIA E GASTRONOMIA CERVEJEIRA</b>				
<b>Departamento:</b> Tecnologia Rural				
<b>Período a ser ofertado:</b>		<b>Núcleo de formação:</b>		

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

## 8.4 ESTÁGIO SUPERVISIONADO

O Estágio Supervisionado é constituído pelo ato educativo, desenvolvido no ambiente de profissional, com o objetivo de preparar o aluno para o trabalho produtivo na área de conhecimento escolhida. De acordo com a Lei de Estágios nº 11788/2008, o aluno que esteja matriculado em Instituições de Ensino Superior (IES) pode realizar Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO) e Estágio Não Obrigatório (ENO).

Ambas as modalidades de estágio devem ser, obrigatoriamente, orientadas por professor do Curso de Bacharelado em Gastronomia durante o período de realização da atividade e, ao final, o discente apresentará relatórios técnicos, destacando a integração entre teoria e prática. A experiência será enriquecedora por propiciar aos alunos a vivência nos desafios que se interpõem na prática profissional, orientada pelos conhecimentos acadêmicos em contraponto à vivência e às rotinas das empresas.

O estágio pode ser realizado na própria UFRPE, na comunidade em geral ou junto a pessoas jurídicas de direito público ou privado, sob a responsabilidade e coordenação da UFRPE. É facultativa a formalização de convênio a ser firmado diretamente com a UFRPE ou com agentes de integração com ela conveniado, de acordo com a Lei 11788/2008.

### 8.4.1. Estágio Obrigatório

O Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO) do Bacharelado em Gastronomia tem a carga horária de 360 horas, sendo realizado pelo aluno após o cumprimento de disciplinas definidas como pré-requisito para a atividade. É possível solicitar equiparação ao ESO com atividades de Monitoria, Projeto de Extensão ou de Iniciação Científica, já concluídas, com carga horária igual ou superior a 360 horas, desenvolvidas pelo discente durante o curso e vinculadas à UFRPE.

O ESO e a Equiparação do ESO são regulamentados pela Resolução CEPE/UFRPE Nº. 744/2024, complementada pela Instrução Normativa (IN) 01/2017 do curso de Bacharelado em Gastronomia, aprovada pelo NDE e CCD deste Curso. A IN 01/2017 fornece um conjunto de normas para regular o processo de elaboração, apresentação ou equiparação do Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório, desde a escolha da área de desenvolvimento até a aprovação final e depósito na biblioteca, sendo parte deste PPC.

Os relatórios de ESO do curso são depositados na biblioteca da UFRPE, conforme Resolução CONSU/UFRPE Nº 302, de 15 de maio de 2023 e estarão disponíveis integralmente, salvo exceções definidas na resolução, em meio digital, no Repositório Institucional UFRPE.

#### 8.4.2 Estágio Não Obrigatório

O estágio não obrigatório é uma atividade curricular facultativa, que tem por objetivo proporcionar a iniciação da prática profissional, oportunizar ao discente vivências profissionais complementares aos itinerários formativos do curso e qualificar o discente para o desenvolvimento de competências, conforme a Resolução CEPE/UFRPE Nº 744/2024.

Para realização do Estágio Não Obrigatório (ENO) o aluno deve estar devidamente matriculado e a carga horária do estágio deverá ser compatível com as demais atividades acadêmicas. No curso de Bacharelado em Gastronomia, o estudante poderá pleitear o ENO, após a integralização das disciplinas de primeiro e segundo semestres.

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

No Bacharelado em Gastronomia, o ENO pode ser realizado nos seguintes locais: serviços de alimentos e bebidas, a exemplo de restaurantes, bares, lanchonetes, etc., em atividades relacionadas à produção e atendimento, bem como administrativas; em empresas de consultoria na área de alimentos e bebidas; em instituições da área cultural, no desenvolvimento de políticas de difusão, fomento ou preservação na área de gastronomia; em empresas de produção de conteúdos midiáticos sobre gastronomia, e outras possibilidades, que deverão ser avaliadas pela coordenação, quanto à aderência aos objetivos do curso.

Para realização do ENO, deverá ser celebrado um Termo de Compromisso de Estágio Não Obrigatório, constando um plano de atividades que atenda aos requisitos apresentados pela Coordenação Geral de Estágio da Pró-Reitoria de Graduação da UFRPE e esteja em sintonia com os objetivos pedagógicos do curso de Bacharelado em Gastronomia.

Ademais, tudo que se refere a realização do ENO seguirá a Resolução Nº. 744/2024 do CEPE/UFRPE.

#### 8.5 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Para integralização do curso de Bacharelado em Gastronomia o discente poderá optar entre a realização de Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO) ou Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), que estão configuradas como atividades equivalentes, ambas com carga horária de

360h e com a culminância de defesa pública de documento final escrito para uma banca examinadora.

Conforme dispõe a Resolução No. 744/2024 da UFRPE, o TCC corresponde a uma produção acadêmica que consolida os conhecimentos e habilidades construídos durante o Curso de Bacharelado em Gastronomia.

Os Trabalhos de Conclusão de Curso do Bacharelado em Gastronomia serão depositados na biblioteca da UFRPE, conforme Resolução CONSU/UFRPE Nº 302, de 15 de maio de 2023 e estarão disponíveis integralmente, salvo exceções definidas na resolução, em meio digital, no Repositório Institucional UFRPE.

O TCC é regulamentado pela Resolução CEPE/UFRPE Nº. 744/2024, complementada pela Instrução Normativa (IN) 01/2024 do curso de Bacharelado em Gastronomia, aprovada pelo NDE e CCD deste Curso. A IN 01/2024 fornece um conjunto de normas para regular o processo de elaboração, apresentação e entrega do TCC, desde a escolha da área de desenvolvimento até a aprovação final e depósito na biblioteca, sendo parte deste PPC.

## 8.6 ATIVIDADES AUTÔNOMAS

Conforme a Resolução CEPE/UFRPE Nº 744/2024, as Atividades Autônomas (AA) integram a carga horária total do curso e dizem respeito a atividades que o discente deve realizar a partir de seu interesse individual e que sejam relevantes para a sua formação acadêmica.

As AA classificam-se em atividades de Ensino, de Pesquisa ou de Extensão, e poderão ser realizadas por meio de monitorias, atuação em projetos de pesquisa e extensão, nas modalidades bolsista ou voluntário, participação, organização e/ou coordenação de eventos, práticas integradas, ENO, participação em empresa júnior, cursos presenciais e a distância, dentre outros, desde que as atividades desenvolvidas estejam em consonância com as áreas do curso de Bacharelado em Gastronomia.

Para integralização do Curso de Bacharelado em Gastronomia, o aluno deverá apresentar uma ou mais AA de natureza distinta – ensino, pesquisa e extensão, entendidas como relevantes para a formação do Bacharel em Gastronomia, uma vez que poderão complementar saberes e habilidades relevantes para sua formação profissional.

As AA poderão ter início desde o 1º (primeiro) semestre letivo, devendo ser comprovadas, pela inserção de modo digital, no sistema de gestão acadêmica em uso, de certificado ou documento comprobatório da atividade, para que possam ser avaliadas e contabilizadas. Os

documentos serão avaliados pela coordenação do curso e pela COAA, quando se tratarem de discentes incluídos nos critérios de acompanhamento da comissão.

É importante ressaltar que o certificado ou documento comprobatório da atividade deverá ter explicitado a carga horária e período de realização da atividade. Para integralização do curso de Bacharelado em Gastronomia o aluno deverá comprovar 120h de AA.

## 9. METODOLOGIA DO ENSINO E APRENDIZAGEM

O Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Gastronomia representa a visão didática-pedagógica e metodológica do corpo docente, na qual o professor atua como um facilitador do processo de ensino e aprendizagem. Nessa perspectiva, de cunho dialógico, promove-se a maior atuação discente, para a valorização de um comportamento reflexivo, crítico e autônomo.

A Matriz Curricular dispõe as disciplinas de forma que proporciona uma continuidade no processo ensino e aprendizagem, dentro das áreas de conhecimento do Curso, reconhecendo, na gastronomia, a diversidade epistemológica que demanda uma articulação de diversas áreas de conhecimento. O ensino continuado permite ao discente construir sentidos ao longo do curso, que vão se aprofundando à medida em que são propostos objetivos mais complexos, encontrando as bases teórico-práticas trabalhadas ao longo do curso.

No processo metodológico de ensino-aprendizagem do Curso de Bacharelado em Gastronomia, o desenvolvimento dos conteúdos inerentes às disciplinas são trabalhados mediante estratégias, técnicas e ferramentas didático-pedagógicas, acessíveis à totalidade dos discentes, e que sejam desenvolvidas mediante constante acompanhamento dos docentes.

Com relação a acessibilidade metodológica, os docentes do curso Bacharelado em Gastronomia, buscam identificar com os estudantes a necessidade de acesso aos conteúdos. Em algumas situações, são disponibilizados instrumentos específicos como lupas, teclado com letras aumentadas, textos em letras ampliadas para estudantes com baixa visão ou ainda tradutor intérprete de Libras, quando necessário, dentre outros.

Os discentes são convidados à participação, por meio de Metodologias Ativas, Metodologias baseadas em Projetos ou em Problemas, Sala de Aula Invertida e outras estratégias que os envolvam, com fins a um maior protagonismo dos discentes no processo de ensino-aprendizagem, sob constante acompanhamento dos docentes. Com esse elemento norteador, podem ocorrer aulas expositivas dialogadas, com ênfase em imagens, textos técnicos e confrontos com a realidade de mercado, bem como atividades práticas, visitas técnicas, estudos dirigidos, seminários, dentre outras atividades, com espaço aberto para a inovação e criatividade.

A avaliação sistemática das disciplinas por docentes e discentes e a escuta ativa promovem melhoramentos e atualizações nos componentes curriculares, acompanhando as transformações da sociedade e considerando múltiplas realidades sociais e profissionais. O processo avaliativo provoca, ainda, o monitoramento contínuo entre os objetivos do curso e a sua relação com estratégias pedagógicas e procedimentos metodológicos.

## **10. AVALIAÇÃO**

### **10.1 AVALIAÇÃO DO ENSINO-APRENDIZAGEM**

Neste tópico o presente documento segue a Resolução CEPE/UFRPE nº 744/2024 que dispõe sobre os processos avaliativos básicos para os cursos de graduação. Desta forma, a avaliação do desempenho acadêmico do aluno abrangerá simultaneamente os aspectos relativos à frequência e verificações de aprendizagem. É considerado aprovado o discente que cumprir, no mínimo, a frequência de 75% da carga horária das aulas ministradas e obtiver média geral igual ou superior a 7,0 (sete) em duas verificações de aprendizagem ou média final superior a 5,0 (cinco) entre a média de duas verificações de aprendizagem e a nota da prova final.

O atendimento às normativas da UFRPE não impede a flexibilidade na composição de estratégias avaliativas, que devem considerar as especificidades do curso, as estratégias pedagógicas de cada disciplina, a integração com o mercado de trabalho e os objetivos do alunado. Sendo assim, os professores poderão subdividir ou utilizar como nota integral da Verificação de Aprendizagem atividades práticas desenvolvidas nas Cozinhas Didáticas, relatório das atividades práticas, apresentação de seminários, relatório de visitas técnicas, apresentação de estudos dirigidos, construção aula aula de diagnóstico avaliativo ou projeto, dentre outras.

Os critérios de avaliação deverão ser transparentes e estar à disposição dos discentes nos planos de ensino, oferecidos desde o início do semestre letivo. Poderão ser utilizados ainda outros critérios de pontuação, envolvendo assiduidade, participação, respeito às normas construídas, protagonismo, dentre outros acordados coletivamente, de modo a favorecer uma participação mais efetiva.

Os resultados das avaliações são discutidos com a turma, para promover uma apropriação dos pontos positivos e negativos, bem como a necessidade de aprimorar os instrumentos que atendam as necessidades formativas dos estudantes e que favoreçam o processo de ensino e aprendizagem diante das especificidades de cada disciplina e áreas de conhecimento do curso.

### **10.2 MECANISMOS DE AUTOAVALIAÇÃO DO CURSO**

Entende-se que, enquanto parte integrante do planejamento, a avaliação é uma atividade crucial para a construção de indicadores que permitam fornecer subsídios para as etapas subsequentes, de sistematização e análise dos dados, identificação de problemas e

potencialidades e, implementação de reajustes. É importante ressaltar que esse processo é cíclico, e acarreta em contínuas revisões e aperfeiçoamentos dos seus próprios mecanismos.

No curso de Bacharelado em Gastronomia da UFRPE, a autoavaliação é realizada em duas frentes: pela Comissão Própria de Avaliação - com objetivos mais amplos e contemplando dimensões abrangentes do âmbito universitário - e pela coordenação do curso, junto com Núcleo Docente Estruturante (NDE) - enfocando objetivos mais específicos do curso.

A comunidade acadêmica do curso é orientada sobre a importância dos processos autoavaliativos no que diz respeito ao comprometimento com a Instituição e importância para o crescimento do curso.

### **10.2.1 Autoavaliação institucional conduzida pela CPA**

De acordo com as diretrizes do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES), a autoavaliação institucional pode ser compreendida como um fator que impulsiona mudanças no processo acadêmico de produção e disseminação de conhecimento, contribuindo para a efetiva transformação da Instituição de Ensino.

Na UFRPE, os processos internos de avaliação são coordenados pela Comissão Própria de Avaliação (CPA), constituída por meio da Portaria GR nº 313/2004.

Anualmente são escolhidos um ou mais temas dentre cinco eixos de análise, a serem submetidos à avaliação da comunidade universitária, por meio de questionários online, sem identificação do respondente, majoritariamente composto por perguntas fechadas, disponibilizados aos participantes por meio do sistema de gestão acadêmica vigente. Toda a comunidade universitária é convidada a participar voluntariamente da avaliação, em cada segmento – docente, discente e técnico – de modo que os dados coletados representem as especificidades próprias de cada um deles.

Os resultados gerais são submetidos à análise quantitativa, por meio de técnicas estatísticas. São ainda utilizadas, para proporcionar elementos de análise qualitativa, outras fontes de informação institucional, tais como o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e relatórios de gestão, da universidade e unidades administrativas. Já os resultados que tocam mais especificamente aos cursos são complementados por meio de um encontro com a comunidade acadêmica destes.

## 10.2.2 Autoavaliação do curso conduzida pela coordenação e NDE

A coordenação do curso de Bacharelado em Gastronomia, junto com o NDE, realiza, semestralmente, a autoavaliação do curso, englobando: avaliação das dimensões infraestrutura, componentes curriculares e docentes responsáveis, atuação da coordenação e atuação dos técnicos administrativos e; autoavaliação individual. Ambas as modalidades são realizadas voluntariamente por discentes, docentes e técnicos administrativos.

O instrumento avaliativo é o formulário eletrônico, individualizado e sigiloso, elaborado através da plataforma *Google Forms* e disponibilizado por meio de *link* enviado pela coordenação do curso para o e-mail institucional dos participantes ou no sistema acadêmico em uso, acompanhado de orientações e texto de sensibilização sobre a importância do engajamento no processo avaliativo.

O modelo de questionário de autoavaliação do curso mais recentemente utilizado foi desenvolvido pela Pró-Reitoria de Ensino de Graduação e adaptado pela coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia e pelo NDE.

## 10.3 AÇÕES DECORRENTES DO PROCESSO DE AUTOAVALIAÇÃO DO CURSO:

Os resultados da autoavaliação institucional realizada pela CPA são publicados digitalmente no site da UFRPE, na forma de um relatório geral referente aos resultados de avaliação de toda a instituição, e por boletins, elaborados especificamente para cada curso, com a participação de sua comunidade acadêmica. As informações funcionam como subsídios para a gestão e para o planejamento da universidade, de acordo com as dimensões avaliadas e os graus de gerenciamento.

Os resultados da autoavaliação conduzida pela coordenação e NDE ficam sob a responsabilidade da coordenação e são encaminhados para o NDE, para sistematização e análise. São também encaminhados para o coordenador, os técnicos e os docentes, bem como o supervisor de área destes últimos, os dados específicos referentes às suas avaliações pelos discentes.

Os resultados do boletim CPA e da autoavaliação do curso conduzida pela coordenação e NDE são utilizados para a elaboração do plano de ação da coordenação do curso, desenvolvido junto com o NDE e apresentados aos docentes e técnicos em reunião de trabalho. Os ajustes propostos no plano de ação são monitorados nas avaliações seguintes, sendo analisados quanto à sua efetividade e eficácia.

## **11. INCENTIVO ÀS ATIVIDADES DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

A UFRPE tem, em seus princípios fundamentais, a indissociabilidade entre Ensino, Pesquisa e Extensão, conforme instituído pela Constituição Federal de 1988. Nesse sentido, por meio de editais com concessão de bolsas, estimula a participação de discentes e docentes em projetos de Ensino, Pesquisa e Extensão. Dentre eles, podem ser citados o Programa Institucional de Iniciação Científica (PIBIC), o Programa de Iniciação Científica Voluntária (PIC), Bolsa de Extensão da Universidade Federal Rural de Pernambuco (BEXT), dentre outros.

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

Os professores do Curso de Bacharelado em Gastronomia são incentivados a participar dos editais internos da universidade, bem como a prospectarem editais externos, publicados por agências de fomento, que ofereçam aderência às ao campo do conhecimento da gastronomia.

Em outra frente, grande parte das disciplinas do curso contam com a participação de monitores, bolsistas ou voluntários, selecionados por meio de edital. Os professores responsáveis por disciplinas com atividades práticas são incentivados a solicitar monitores, tendo em vista que eles auxiliam o acompanhamento dos discentes nas atividades. Além de conduzir ao desenvolvimento acadêmico para a prática de ensino, a monitoria ajuda a desenvolver habilidades como liderança, organização, comunicação e oferece a oportunidade de aprofundamento nos conteúdos referentes à disciplina trabalhada.

Os discentes têm a oportunidade de compartilhar suas vivências e achados científicos na Jornada de Ensino, Pesquisa e Extensão (JEPEX), evento consolidado na UFRPE, que integra todos os cursos e áreas de conhecimento da instituição entre si e com a sociedade. Um outro evento regularmente realizado, que possibilita a articulação com temas, envolvendo profissionais, egressos e a comunidade acadêmica é o Encontro de Integração do curso de Bacharelado em Gastronomia da UFRPE, que promove discussões relevantes na área, sendo a construção temática e organização construída a partir da contribuição dos discentes do curso. Além disso, eles são estimulados a participar de eventos científicos promovidos por outras instituições e a publicar em periódicos ou livros da área.

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

- Desenvolver projetos de pesquisa e extensão visando à solução de problemas específicos das empresas e pequenos produtores, dentro das áreas de competência

do curso;

- Desenvolver uma visão analítica sobre os desafios que permeiam a cadeia produtiva de restauração e demais serviços diversionais envolvendo alimentação fora do lar;
- Desenvolver estratégias para a produção de preparações culinárias abarcando práticas e tecnologias inovadoras, inclusão de pessoas com restrições alimentares, redução de impactos ambientais no setor de alimentos e bebidas e tendências mercadológicas.
- Contribuir para a consolidação da gastronomia enquanto área de conhecimento científico e acadêmico;
- Colaborar no desenvolvimento de políticas públicas voltadas à alimentação e ao patrimônio alimentar, contribuindo para a preservação do patrimônio imaterial brasileiro e para a segurança alimentar e nutricional no país;
- Valorizar as tradições dos diferentes grupos formadores da gastronomia brasileira, incluindo seus produtos, rituais, técnicas e valores simbólicos;
- Desenvolver estratégias de fortalecimento da imagem institucional junto à sociedade.

Os professores do Curso realizam diversos projetos de pesquisa e extensão em âmbito multidisciplinar, com participação de discentes e financiamento parcial ou total, com o apoio da UFRPE e de outros agentes de fomento, além de parcerias com setores da sociedade.

## **12. FUNCIONAMENTO ADMINISTRATIVO DO CURSO**

### **12.1 ATUAÇÃO DA COORDENAÇÃO**

Compete à Coordenação de Curso, sendo atribuição do(a) coordenador(a):

- I - supervisionar o funcionamento e zelar pela qualidade do curso;
- II - acompanhar as atividades de matrícula, ingresso extra, de estágio e de trabalho de conclusão de curso;
- III - avaliar as atividades autônomas desenvolvidas pelo(a)s discentes, assessorada por uma comissão caso julgue necessário, e validá-las;
- IV - avaliar o aproveitamento de componentes curriculares solicitado pelo(a)s discentes, a partir de, caso necessário, parecer emitido por docentes com conhecimento específico nas áreas dos componentes curriculares em questão, e validá-los;
- V - participar das reuniões da Câmara de Ensino de Graduação e do Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão (CEPE);
- VI - atender o corpo discente, docente e a comunidade externa sobre aspectos relacionados ao curso, bem como orientá-lo;
- VII - convocar as reuniões do Colegiado de Coordenação Didática (CCD), e dos órgãos consultivos do curso, Núcleo Docente Estruturante (NDE) e Comissão de Orientação e Acompanhamento Acadêmico (COAA) e presidi-las;

### **12.2 ATUAÇÃO DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE**

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) é um órgão consultivo constituído por no mínimo 5 (cinco) e no máximo 10 (dez) docentes com atuação no curso e tem como atribuições:

- I - Propor atualizações no Projeto Pedagógico do Curso (PPC);
- II - Conduzir trabalhos de reestruturação curricular para aprovação no colegiado competente sempre que necessário;
- III - zelar pela integração curricular entre os diferentes componentes curriculares e as atividades de ensino contempladas no PPC;
- IV - Zelar pelos cumprimentos das Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN);
- V - Indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas de necessidades da graduação, de exigências do mercado de trabalho e afinadas com as políticas públicas relativas à área de conhecimento do curso; e

VI - Acompanhar sistematicamente o desempenho do curso considerando os indicadores de qualidade da graduação.

O NDE terá em sua composição:

I - o(a) coordenador(a) do curso como presidente;

II - apenas docentes efetivos com titulação *stricto sensu*;

III - mínimo de 25% (vinte e cinco por cento) de membros com Doutorado; e

IV - mínimo de 60% (sessenta por cento) de docentes com dedicação exclusiva.

Cabe à presidência do NDE encaminhar as discussões e recomendações do NDE aos órgãos colegiados competentes.

Os membros do NDE serão indicados pelo Colegiado de Coordenação Didática (CCD) do curso.

§ 1º Os membros do NDE têm mandato de dois anos.

§ 2º A renovação dos membros do NDE deve ser, quando possível, parcial, de forma que parte de seus membros sejam reconduzidos a um novo mandato, garantindo sua continuidade de atuação.

### 12.3 FUNCIONAMENTO DO COLEGIADO DE COORDENAÇÃO DIDÁTICA DO CURSO

O Colegiado de Coordenação Didática (CCD) é o órgão deliberativo da coordenação de curso, tendo por atribuições:

I - avaliar as atualizações e reformulações do PPC elaboradas pelo NDE;

II - promover, através de propostas elaboradas em conjunto com o NDE, a melhoria contínua do curso;

III - estudar e analisar, em cada período letivo, os planos de curso dos componentes curriculares ofertados, sugerindo as modificações julgadas necessárias;

IV - exercer as demais funções que lhe são deferidas em lei definida no Estatuto e Regimento da UFRPE; e

V - deliberar sobre os casos omissos na esfera de sua competência.

O CCD é composto pelo coordenador(a) (presidente), pelo(a) substituto eventual (vice-presidente), por um ou mais docentes de cada Departamento que participa do Curso e por representante(s) do corpo discente de graduação e de pós-graduação, escolhidos na forma da legislação vigente.

### 12.4 FUNCIONAMENTO DA COMISSÃO DE ORIENTAÇÃO E ACOMPANHAMENTO ACADÊMICO

A Comissão de Orientação e Acompanhamento Acadêmico (COAA) do Curso de

Bacharelado em Gastronomia, é um órgão consultivo que tem por finalidade acompanhar os discentes, visando a seu melhor desempenho e sucesso acadêmico e orientá-los, contribuindo, numa articulação conjunta com demais instâncias da UFRPE, para a superação de fatores que provocam retenção e evasão. Tem por atribuições:

I - acompanhar o desempenho acadêmico dos(as) discentes em situação de fragilidade acadêmica;

II - emitir parecer circunstanciado sobre o rendimento acadêmico insuficiente e o prazo de integralização curricular, após apreciação das justificativas por escrito do(a) discente;

III - apreciar os requerimentos de dilatação de prazo, devidamente instruídos, para justificar casos e situações especiais dos(as) discentes que não conseguirão concluir o curso dentro do prazo legal;

IV - encaminhar às instâncias competentes quaisquer problemas de origem didático-pedagógica observados pelos membros da comissão;

V - realizar pelo menos uma reunião por período letivo com os(as) discentes em Regime de Observação do Desempenho Acadêmico (RODA) para discussão de seus resultados; e

VI - atuar junto ao Diretório Acadêmico na elaboração e realização de atividades que visem à integração dos(as) discentes.

A Comissão de Orientação e Acompanhamento Acadêmico, articular-se-á com as diversas instâncias da UFRPE (PROGESTI, Núcleo de Acessibilidade, Departamento de Qualidade de Vida, Núcleo do Cuidado Humano, entre outros), buscando atender, em tempo hábil, o acompanhamento específico de discentes em situação de fragilidade acadêmica, prevenindo situações de risco de cancelamento de programa com a intervenção no âmbito acadêmico.

A COAA é composta pelo coordenador, como presidente, e por no mínimo 3 (três) e no máximo 6 (seis) docentes com atuação no curso e 1 (um) discente do curso, indicados pelo CCD do curso, com o mandato de dois anos, sendo permitida a recondução.

### **13. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO**

O Curso de Bacharelado em Gastronomia da UFRPE encontra-se alinhado com o Plano de Desenvolvimento Institucional 2021-2030, uma vez que este documento apresenta como razão de sua existência da UFRPE a “Construção e disseminação do conhecimento e inovação, através de atividades de ensino, pesquisa e extensão atenta aos anseios da sociedade”, se destaca na contribuição do desenvolvimento regional sustentável e com a transformação social.

Este Projeto Pedagógico apresenta ações que seguem os princípios básicos que norteiam a abordagem didático-pedagógica do PDI, a exemplo da construção do conhecimento de forma flexível, por meio de disciplinas optativas em todas as áreas de atuação do Curso e possibilidade desenvolvimento multidisciplinar por meio de Atividades Autônomas, estágios e participação em projetos; atualização de conteúdos e procedimentos didáticos; formação de qualidade associada ao desenvolvimento humano; indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão; e, formação de cidadãos críticos.

O curso de Bacharelado em Gastronomia encontra-se em concordância com o Projeto Pedagógico Institucional (PPI), do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), visto que os professores do Curso têm trabalhado no sentido de elaborar projetos de ensino, pesquisa e extensão, e firmar parcerias com instituições que promovam o desenvolvimento regional ou a valorização da gastronomia.

Os princípios norteadores da abordagem didático-pedagógica da UFRPE são: I. Ensino flexível, atual e inclusivo comprometidos com a inserção regional e nacional do(a)s egresso(a)s; II. Formação de qualidade associada ao desenvolvimento humano; III. Educação como um processo de formação integral; IV. Indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão; V. Interdisciplinaridade entre os conteúdos programáticos dos componentes curriculares; VI. Formação de cidadãos críticos, inovadores e éticos; VII. Formação profissional pautada na responsabilidade social; VIII. Elaboração e implementação de projetos que venham promover o desenvolvimento local, regional e nacional IX. Desenvolvimento da cidadania, em prol da melhoria das condições de vida das comunidades; X. Valorização das pessoas e dos aspectos sócio-histórico-culturais; XI. Respeito às características distintas das pessoas e comunidades, em seus modos de ser e agir; XII. Promoção da inclusão das pessoas em todas as suas dimensões, em função de suas necessidades e/ou diferenças; XIII. A flexibilidade curricular, embasada na ampliação do conceito de atividade acadêmica e no entendimento do conceito de percurso para fins de integralização curricular; XIV. O permanente esforço de inovação metodológica no ensino, visando à elevação da qualidade dos cursos.

#### **14. PRODUÇÃO CIENTÍFICA, ARTÍSTICA E CULTURAL DO CURSO**

Os projetos de pesquisa, ensino e extensão desenvolvidos no curso de Bacharelado em Gastronomia estão inseridos num contexto regional e buscam abordar fenômenos que concernem à gastronomia em suas diversas interfaces, relevantes para a sociedade e para o setor produtivo.

Os projetos geram publicações em periódicos, livros, cartilhas e manuais ou produção audiovisual. Essa produção também ocorre, por vezes, em disciplinas do curso, quando a metodologia utilizada trabalha um tema para gerar um produto final elaborado pela turma.

Os docentes do curso de Bacharelado em Gastronomia possuem produção científica com participação de discentes bolsistas e voluntários. Parte dos discentes que participam de Projetos de Iniciação Científica demonstram aptidão ou despertam para as áreas de pesquisa e desenvolvimento, e acadêmica, inserindo-se com sucesso em programas de pós-graduação em áreas correlatas ao curso.

Os discentes do curso são estimulados a participar de competições e festivais gastronômicos, que possibilitam envolver técnicas e habilidades praticadas em sala de aula e desenvolver a criatividade, apuro estético e racionalidade para o enfrentamento de desafios, além de fomentar a inovação.

## **15. ACESSIBILIDADE**

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

Em termos de acessibilidade pedagógica destacam-se ações de capacitação de docentes, a Educação à Distância, inclusive como parte integrante dos cursos presenciais e implementação de sala de tecnologia assistiva na Biblioteca Central. Utilizando o conceito de acessibilidade comunicacional, a UFRPE tem se empenhado para reduzir barreiras de comunicação interpessoal, na comunicação escrita e virtual (acessibilidade no meio digital), inserindo o aprendizado da Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS) e a presença de intérpretes nos eventos.

Além disso, o Núcleo de Acessibilidade da UFRPE, criado em 2013, tem por finalidade atender aos discentes, docentes, técnicos administrativos e terceirizados com deficiência ou com mobilidade reduzida, quanto ao seu acesso e permanência na Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), promovendo e desenvolvendo ações que visem eliminar ou minimizar barreiras físicas, atitudinais, pedagógicas e na comunicação e informação que restringem a participação, a autonomia pessoal e o desenvolvimento acadêmico, social e profissional.

### **15.1 ACESSIBILIDADE PARA PESSOAS COM DEFICIÊNCIA OU MOBILIDADE REDUZIDA**

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

### **15.2 ACESSIBILIDADE PARA PESSOAS COM TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA**

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

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

O curso de Bacharelado em Gastronomia dispõe do sistema de gestão acadêmica em uso pela UFRPE, o SIGAA, que permite ao discente uma maior agilidade e autonomia em suas requisições para a coordenação do curso e possibilita a comunicação institucional coletiva ou individualizada, em ambos os sentidos, entre a coordenação, docentes e discentes. O SIGAA também é utilizado como ferramenta pedagógica, tendo em vista que é possível promover fóruns, propor e receber atividades, disponibilizar o acompanhamento da frequência e das avaliações, dentre outras funcionalidades.

A UFRPE assina o pacote Google Workspace for Education edição plus. O serviço, disponível para as contas individuais dos servidores, foi contratado no final de 2021, através de uma parceria entre a Rede Nacional de Ensino e Pesquisa (RNP) e o Google. Com isso, as funcionalidades para reuniões virtuais, como número de participantes, recursos de gravação e de engajamento foram incrementadas, incluindo perguntas e respostas interativas, enquetes, salas temáticas, dentre outros.

A página do Curso de Bacharelado em Gastronomia da UFRPE na *web* está disponível em <https://www.preg.ufrpe.br/br/graduacao>, conforme especificações e orientações Institucionais, e nela constam informações sobre o curso, bem como está disponibilizada a Matriz Curricular e o Projeto Pedagógico do Curso.

O curso ainda disponibiliza como meio de divulgação informal de ações, a página na rede social Instagram, @gastronomiaufrpe, estando as postagens voltadas a: promover o sentimento de pertencimento; divulgar as ações do curso, da UFRPE e demais ações voltadas à valorização da gastronomia; seguir e apoiar redes de discentes empreendedores; mobilizar a comunidade acadêmica do curso para inscrições em editais, eventos, etc. Além desta, a partir da ideia desenvolvida por discentes do curso, em 2023 foi formalizado o projeto de extensão Colher de Chá, que por meio do Instagram @colherdecha\_ufrpe, tem a proposta de divulgar e promover conteúdos de interesse de discentes e docentes do Curso de Bacharelado em Gastronomia.

A comunicação da coordenação com os alunos do curso de Bacharelado em Gastronomia também ocorre por meio do uso de e-mail, pelo uso de quadro de avisos do DTR e do Laboratório em Gastronomia e/ou presencialmente, na sala da coordenação.

## 17. APOIO AO DISCENTE

A Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas (ROGEPE), através do Departamento de Qualidade de Vida oferece aos discentes dos cursos de graduação e pós-graduação diversas especialidades médicas nas áreas: clínica, odontológica, nutrição e psicológica. O acesso a esses serviços pelos estudantes dar-se-á com a criação de um prontuário médico.

A Pró-Reitoria de Gestão Estudantil e Inclusão (PROGESTI), desenvolve ações e programas de apoio estudantil buscando garantir a igualdade de oportunidades, a melhoria do desempenho acadêmico e, por conseguinte, combater as situações de retenção e evasão. Neste sentido, a Política de Assistência Estudantil desta Instituição tem como propósitos basilares:

1. Democratizar as condições de permanência dos jovens na educação superior pública federal;
2. Minimizar os efeitos das desigualdades sociais e regionais na permanência e conclusão da Educação Superior;
3. Reduzir as taxas de retenção e evasão;
4. Contribuir para a promoção da inclusão social por meio da educação.

Diante do exposto, no Quadro 02 são exibidos alguns programas institucionais de apoio ao estudante da UFRPE.

**Quadro 02 – Programas de Apoio Estudantil da UFRPE desenvolvidos pela PROGESTI**

<b>PROGRAMA</b>	<b>RESOLUÇÃO</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
<b>Apoio ao Ingressante</b>	Resolução CEPE/UFRPE nº 023/2017	Voltado aos alunos ingressantes nos cursos de graduação presencial, regularmente matriculados, e em situação de vulnerabilidade socioeconômica.
<b>Apoio ao Discente</b>	Resolução CEPE/UFRPE nº 021/2017	Voltado aos alunos de primeira graduação, regularmente matriculados em cursos de graduação presenciais, e estarem em situação de vulnerabilidade socioeconômica. As bolsas contemplam: 1. Apoio Acadêmico; 2. Auxílio Transporte; 3. Auxílio Alimentação.
<b>Apoio à Gestante</b>	Resolução CEPE/UFRPE nº 112/2014	Para as discentes que tenham um filho no período da graduação. Duração máxima: 3 anos e 11 meses.

<b>Auxílio Moradia</b>	Resolução CEPE/UFRPE nº 062/2012	Para os estudantes de graduação, de cursos presenciais, regularmente matriculados, residentes fora do município de oferta do curso, reconhecidamente em situação de vulnerabilidade socioeconômica durante a realização da graduação.
<b>Auxílio Recepção/Hospedagem</b>	Resolução CEPE/UFRPE nº 081/2013	Para discentes provenientes dos programas de Cooperação Internacional
<b>Ajuda de Custo</b>	Resolução CEPE/UFRPE nº188/2012	Destinado a cobrir parte das despesas do aluno com inscrição em eventos científicos, aquisição de passagens, hospedagem e alimentação.
<b>Auxílio Manutenção</b>	Resolução CEPE/UFRPE nº 027/2017	Objetiva promover a permanência de alunos residentes, em situação de vulnerabilidade socioeconômica, durante a realização do curso de graduação.
<b>Ajuda de Custo para Jogos Estudantis</b>	Resolução CEPE/UFRPE nº 184/2007	Destinado a cobrir despesas com aquisição de passagens e, excepcionalmente, aluguel de transporte coletivo, hospedagem e alimentação para a participação em jogos estudantis estaduais, regionais e nacionais.
<b>Promoção ao Esporte</b>	Resolução CEPE/UFRPE nº109/2016	Para estudantes de primeira graduação presencial, regularmente matriculados no curso e na Associação Atlética Acadêmica e que apresentem situação de vulnerabilidade econômica

Destaca-se, ainda, que a PROGESTI dispõe de plantão psicológico para atendimento aos discentes da Instituição, além de acompanhamento pedagógico com o objetivo de auxiliar o estudante em seu processo educacional através de um planejamento individualizado de ações específicas de aprendizagem.

Além dos programas desenvolvidos pela PROGESTI, são disponibilizados, através da Pró-Reitoria de Ensino de Graduação (PREG), os seguintes Programas: Práticas de Vivências Interdisciplinares (PraVin), Monitoria, Tutoria discente e Programa de Atividade de Vivência Interdisciplinar (PAVI), sistematizados no Quadro 03.

**Quadro 03 – Programas da UFRPE desenvolvidos pela PREG**

<b>PROGRAMA</b>	<b>RESOLUÇÃO</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
<b>Práticas de Vivências Interdisciplinares (PraVIn)</b>	Resolução CEPE/UFRPE Nº 526/2022	Consiste na realização de atividades práticas relacionadas aos componentes curriculares e perfis formativos que promovam uma aprendizagem significativa, considerando uma abordagem ampla e experimental acerca do conhecimento.
<b>Monitoria</b>	Resolução CEPE/UFRPE Nº 526/2022	Objetiva estimular nos discentes o gosto pela carreira docente nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.
<b>Tutoria Discente</b>	Resolução CEPE/UFRPE Nº 526/2022	Objetiva combater os índices de retenção e de evasão da UFRPE a partir de atividade(s) realizadas por tutor(es) discentes.
<b>Programa de Atividade de Vivência Interdisciplinar (PAVI)</b>	Resolução CEPE/UFRPE Nº 526/2022	Objetiva oportunizar e promover, dentro do processo ensino-aprendizagem, o treinamento das aptidões e habilidades técnicas dos(as) discentes, sob orientação docente, por meio da interconexão entre os conteúdos teórico-práticos dos diversos componentes curriculares, sobretudo práticos, envolvendo as diversas áreas do conhecimento.

No que diz respeito à oferta de bolsas de iniciação científica e de extensão, estas são, respectivamente, viabilizadas pela Pró-Reitoria Pós-Graduação – PRPG e a Pró-Reitoria de Extensão, Cultura e Cidadania – PROExC, ambas vinculadas a projetos de pesquisa e extensão da UFRPE.

Já a Assessoria de Cooperação Internacional – ACI, criada em 2007, tem a finalidade de ampliar e consolidar a internacionalização e os laços de cooperação interinstitucional da Universidade, proporcionando à comunidade acadêmica oportunidades de usufruir da mobilidade como forma de fortalecer o desempenho acadêmico e fomentar experiências culturais.

## 18. INFRAESTRUTURA DO CURSO

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

As salas de aula utilizadas no curso estão nos edifícios CEAGRI II e Laboratório de Gastronomia, sendo climatizadas, mobiliadas, e possuindo dimensões e infra-estrutura de área comum dos prédios adequadas para as atividades didáticas. Os prédios possuem recepção, com disponibilização de *data show* e material de apoio aos professores.

Os professores do curso têm à sua disposição gabinetes climatizados e mobiliados, compartilhados com outros colegas (no máximo três docentes por sala), situados em prédios dotados de infra-estrutura adequada, e dispendo de área comum de apoio e convivência, como hall e banheiros.

O curso de Bacharelado em Gastronomia conta com a estrutura do Laboratório de Gastronomia, edificação climatizada, com equipamentos e utensílios necessários para realização das aulas práticas das disciplinas do eixo de Técnicas Gastronômicas, Gastrotecnia, Organização de Eventos, Enologia, dentre outras. Sua estrutura é composta por duas cozinhas didáticas, uma sala de panificação e confeitaria, uma sala de serviço de bar e Restaurante, uma sala de análise sensorial, uma cozinha *show* (auditório para 60 pessoas), sala de recebimento de insumos, despensas seca e fria, sala de utensílios, além de ambientes que possibilitam a plena utilização das instalações por alunos, professores e funcionários - banheiros, vestiários, sala de professores e reuniões recepção com espera.

**Quadro 04 – Infraestrutura utilizada pelo Curso de Bacharelado em Gastronomia**

Recursos da infra-estrutura	Descrição	Anotações e Mudanças previstas
Salas de aula teórica	06 salas no CEAGRI II e 02 no Laboratório de Gastronomia*	Compartilhadas com outros cursos. *Uso exclusivo do curso
Salas de aula prática	04 salas no Laboratório de Gastronomia	Uso exclusivo do curso
Sala de Análise Sensorial	01 sala no Laboratório de Gastronomia	Uso exclusivo do curso

Laboratórios para Pesquisa e ensino	03 no DTR (Laboratório de Alimentos, Laboratório de Gastronomia* e Laboratório de Análises Gastronômicas e Experimentação de Alimentos*) 01 Laboratório de Bioprodutos e Bioprocessos (NUBIOTEC)	Compartilhado com outros cursos. *Uso exclusivo do curso
Laboratórios de informática	CEAGRI II	Compartilhados com outros cursos.
Salas de Eventos (auditórios)	Cozinha-show*, Auditório do CEAGRI II e Auditório da Biblioteca Setorial Manuel Correia de Andrade (MCA)	Compartilhada com outros cursos. *Uso exclusivo da Gastronomia
Salas de Estudo	CEAGRI II Biblioteca Central e Biblioteca Setorial MCA	Espaços compartilhados com outros cursos
Biblioteca Central e Biblioteca Setorial Manuel Correia de Andrade	Acervo de livros e periódicos nacionais e internacionais. Salas de estudo com computadores e auditório	Compartilhado com outros cursos
Banheiros múltiplos	06 CEAGRI I, 06 no CEAGRI II e 02 Laboratório de Gastronomia*	Compartilhadas com outros cursos *Uso exclusivo do curso
Diretoria	Sala de Diretoria e Secretaria	
Coordenação	1 Sala de Coordenação	
Gabinetes de professores	06 salas, cada uma para 02 ou 03 professores	

### 18.1 INSTALAÇÕES GERAIS DO CURSO:

Os espaços físicos utilizados pelo curso de Bacharelado em Gastronomia apresentam iluminação, climatização e controle acústico adequados, obedecem às normas de acessibilidade arquitetônica e são atendidos regularmente pelos serviços de limpeza contratados pela UFRPE. As salas de aula e laboratórios encontram-se bem dimensionadas para o número de alunos do Curso, em função do número de vagas disponibilizadas (30 alunos/semestre).

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

O Departamento de Registro Acadêmico (DRCA), a Pró-Reitoria de Ensino de Graduação (PREG) e a sala destinada à coordenação do curso de Bacharelado em Gastronomia, no Departamento de Tecnologia Rural, apresentam iluminação, climatização e controle acústico adequados, obedecem às normas de acessibilidade arquitetônica e são atendidas regularmente pelos serviços de limpeza contratados pela UFRPE. Os espaços possibilitam o desenvolvimento das atividades inerentes a cada setor e propiciam comodidade à comunidade acadêmica.

### 18.3 LABORATÓRIOS

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

- **Laboratório de Gastronomia:** disponibilizado no DTR, contempla um conjunto de salas com infraestrutura, equipamentos e insumos para a realização das aulas práticas do curso, que envolvam a manipulação ou degustação de alimentos e bebidas, além da Cozinha *Show* (auditório para realização de eventos e oficinas com capacidade para 60 pessoas) e demais espaços de apoio e retaguarda. O laboratório está equipado com fogões industriais, geladeiras, freezers, coifas, bancadas em aço inox, trituradores, masseiras, balanças, máquina de gelo, seladora elétrica, laminadora manual, armário para fermentação de massa, batedeiras planetárias, liquidificadores, forno de lastro à gás, fornos elétricos, fornos micro-ondas, cabines de análise sensorial e utensílios de cozinha diversos. Todos os itens em quantidade suficiente para realização simultânea de 3 (três) aulas práticas para 30 alunos e um evento para 60 pessoas. O Laboratório funciona prioritariamente para realização de aulas práticas do Curso, podendo ocorrer outras atividades mediante programação, dentro do horário de funcionamento, de segunda a sexta de 7h às 18h, e aos sábados de 8h às 16h,

conforme demanda.

- **Laboratório de Informática:** disponibilizado no Ceagri II, possui infraestrutura e equipamentos para atendimento até aproximadamente 35 alunos, voltado às necessidades de aperfeiçoamento computacional. O laboratório é equipado com computadores e *softwares* para uso didático, sendo destinado a atender a demanda de aulas didáticas dos cursos de graduação, com horário de funcionamento de segunda a sexta de 7h às 22h.
- **Laboratório de Alimentos:** disponibilizado no DTR possui infraestrutura, equipamentos, vidraria e reagentes que possibilitam a realização de análises físico-químicas e microbiológicas e desenvolvimento de técnicas para conservação de alimentos. Equipado com estufa, mufla, capela de fluxo laminar, destilador de água, geladeiras, *freezers*, medidor de pH, medidor de condutividade, balanças analíticas e semi-analíticas, centrífuga, auto-clave, banho-maria, banho ultrassônico, forno micro-ondas e vidrarias diversas, o laboratório atende as demandas de pesquisa, na área de alimentos da Instituição, prioritariamente do DTR, mediante agendamento prévio. Tem horário de funcionamento de segunda a sexta de 08:00 às 17:00, mas podem ser agendados horários diferenciados em função da pesquisa a ser realizada.
- **Laboratório de Análises Gastronômicas e Experimentação de Alimentos:** disponibilizado no DTR possui infraestrutura, equipamentos, vidrarias e reagentes que permitem análises físico-químicas em alimentos e bebidas, além do desenvolvimento de produtos gastronômicos e de técnicas de fermentação de bebidas. O espaço é equipado com densímetro, medidor de pH e condutividade, estufa, capela, balança semi-analítica, balança analítica, centrífuga refrigerada, evaporador a vácuo, bomba de vácuo, banho termostático, sistema de refrigeração com circulação de água, espectrofotômetro, sistema de fermentação para elaboração de cerveja, sistema de fermentação para elaboração de vinhos e vidrarias diversas. Este Laboratório atende as demandas de pesquisa, na área de alimentos e bebidas da UFRPE, prioritariamente do curso de Bacharelado em Gastronomia e do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia do Alimento (PPGCTA)/UFRPE, e demanda didática da disciplina de Enologia, mediante agendamento prévio. Tem horário de funcionamento de segunda a sexta de 7h às 18h, mas podem ser agendados horários diferenciados em função

da pesquisa a ser realizada.

- **Laboratório de Bioprodutos e Bioprocessos do Nubiotec** – Núcleo de Biotecnologia: disponibilizado no DMFA, possui infraestrutura e equipamentos que permitem o desenvolvimento de estudos em bioquímica dos alimentos. O Nubiotec é uma estrutura multiusuária que fornece apoio às tarefas de natureza científica, técnica e cultural do seu ramo de atividade, visando ao atendimento das demandas dos setores públicos e privados nacionais e internacionais. Está disponível para a comunidade acadêmica da UFRPE, possuindo uma área total de construção de 767,28 m<sup>2</sup>, dividido em dois pavimentos e contando com áreas comuns de apoio e convivência, como sala de preparo, copa e hall. As instalações dispõem de climatização e acesso a rede de internet da UFRPE (via cabo e WI-FI), abrigando sete Laboratórios, dentre eles o Laboratório de Bioprocessos e Bioprodutos com sala de preparo (83,01 m<sup>2</sup>).

### **18.3.1 SERVIÇOS**

Os laboratórios utilizados não realizam prestação de serviço à comunidade, sendo destinados às atividades de ensino e aos projetos de pesquisa e extensão institucionais.

No que se refere ao ensino, os laboratórios que atendem ao curso de Bacharelado em Gastronomia, são utilizados tanto para a formação básica, como é o caso do Laboratório de Bioprodutos e Bioprocessos, o Laboratório de Alimentos e o Laboratório de Informática, como para a formação específica, como é o caso do Laboratório de Gastronomia e o Laboratório de Análises Gastronômicas e Experimentação de Alimentos.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

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

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

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

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

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

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

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

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

BRASIL. Decreto n. 5.626 de 22 de dez. de 2005. Regulamenta a Língua Brasileira de Sinais- LIBRA. Página 28, dez. de 2005, Diário Oficial da União. CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO. Aprova regulamentação do curso de Bacharelado em Gastronomia. Resolução n. 213, de 21 de jul. de 2004. Universidade Federal Rural de Pernambuco.

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

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

CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO. Estabelece inclusão do componente curricular Língua Brasileira de Sinais – Libras nos currículos dos cursos de graduação da UFRPE. Resolução

n. 030, de 23 de abr. de 2010. Universidade Federal Rural de Pernambuco.

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

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

CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO. Aprova atualização do Regulamento Geral de Graduação da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE) e dá outras providências. Resolução n. 744, de 22 de agosto de 2024. Universidade Federal Rural de Pernambuco.

SOUZA, Osvaldo Martins Furtado de. Coisas e fatos de nosso mundo rural. Recife: UFRPE, CODAI; Associação dos Amigos da Rural, 2000.

**Sites:**

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

<https://www.proexc.ufrpe.br/pt-br/node/35>, acessado em 15/03/2025

<https://www.progesti.ufrpe.br/br/node/1158>, acessado em 11/03/2025

<http://ww2.proplan.ufrpe.br/br/content/planejamento-estrat%C3%A9gico>, acessado em 02/03/2025