



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ  
CAMPUS TERESINA ZONA SUL

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA  
PROJETO PEDAGÓGICO**

**TERESINA-PI  
2010  
REVISADO – OUTUBRO DE 2013**



**REITOR**

Paulo Henrique Gomes de Lima

**PRÓ-REITORA DE ENSINO**

Laura Maria Andrade de Sousa

**DIRETORA DO CAMPUS TERESINA ZONA SUL**

Francisca Assunção Almeida Félix

**DIRETOR DE ENSINO**

Carlos Pereira da Silva

**COORDENADORA DO CURSO DE GASTRONOMIA**

Marília Alves Marques de Souza

**COMISSÃO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO PROJETO**

Adenilma da Silva Farias

Gerlane Dantas da Silva

Maria do Livramento Alves do Nascimento

Mariana de Moraes Sousa

Marília Alves Marques de Souza

## SUMÁRIO

1.0	APRESENTAÇÃO .....	04
2.0	IDENTIFICAÇÃO DA IES .....	06
2.1	Mantenedora .....	06
2.2	Mantida .....	06
3.0	DADOS DO CURSO .....	06
4.0	HISTÓRICO DA IES .....	07
5.0	JUSTIFICATIVA .....	11
6.0	OBJETIVOS DO CURSO .....	14
6.1	Objetivo geral .....	14
6.2	Objetivos específicos .....	14
7.0	PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO E ÁREA DE ATUAÇÃO .....	15
8.0	FORMA DE ACESSO AO CURSO .....	16
9.0	ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO .....	17
9.1	Matriz curricular do curso .....	19
9.2	Trabalho de conclusão do curso – TCC .....	20
9.3	Estágio curricular supervisionado .....	21
9.4	Atividades complementares .....	22
10.0	ESTRATÉGIAS PEDAGÓGICAS .....	25
11.0	AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM .....	27
12.0	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO .....	29
13.0	ARTICULAÇÃO ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO .....	30
14.0	CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES .....	31
15.0	COLEGIADO DE CURSO .....	32

16.0	NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE .....	33
17.0	INFRA-ESTRUTURA DE APOIO AO PLENO FUNCIONAMENTO DO CURSO ....	34
17.1	Sala de multimeios .....	34
17.2	Laboratórios especializados .....	34
18.0	CORPO DOCENTE .....	42
19.0	CORPO ADMINISTRATIVO .....	43
20.0	CERTIFICADOS E DIPLOMAS .....	44
21.0	BIBLIOTECA .....	45
22.0	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICA .....	48

ANEXOS – EMENTAS DAS DISCIPLINAS

## **1.0 APRESENTAÇÃO**

O presente documento constitui-se do Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, na modalidade presencial, referente ao eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer, constante no Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia. Este projeto pedagógico de curso se propõe a definir as diretrizes pedagógicas para a organização e o funcionamento do referido curso de graduação tecnológica do Instituto Federal do Piauí (IFPI).

A proposta curricular baseia-se nos fundamentos filosóficos de uma prática educativa de perspectiva progressista e transformadora (FREIRE, 1996), nos princípios orientadores da modalidade da educação profissional e tecnológica brasileira, explicitados na LDB nº 93.94/96 e atualizada pela Lei nº 11.741/08, bem como, nas resoluções e decretos que normatizam a Educação Profissional Tecnológica de Graduação do sistema educacional brasileiro e demais referenciais curriculares pertinentes a essa oferta educacional.

O Projeto de Desenvolvimento Institucional (PDI) é outro marco orientador deste Projeto, uma vez que tal documento contém as diretrizes gerais orientadoras das ações a serem desenvolvidas no âmbito do IFPI as quais devem refletir de forma concreta na missão desta Instituição de promover uma educação de excelência, direcionada para as demandas sociais; formadora de cidadãos críticos e éticos com sólida base científica e humanística capaz de intervenções transformadoras na sociedade com aplicação dos princípios do desenvolvimento sustentável.

O curso superior de Tecnologia em Gastronomia do IFPI tem o objetivo de formar profissionais aptos a desenvolver, de forma plena e inovadora, atividades da área de Gastronomia, sendo capaz de utilizar, desenvolver e/ou adaptar tecnologias com compreensão crítica das implicações decorrentes das relações com o processo produtivo, com o ser humano, com o meio ambiente e com a sociedade em geral. Este curso caracteriza-se, como os demais cursos de tecnologia pelo atendimento às necessidades formativas específicas na área tecnológica, de bens e serviços, de pesquisas e de disseminação de conhecimentos

tecnológicos. Define-se também pela flexibilidade curricular e pelo perfil de conclusão focado na gestão de processos, na aplicação e no desenvolvimento de tecnologias.

Neste documento se encontram consubstanciados os pressupostos teóricos, metodológicos e didático-pedagógicos estruturantes da proposta do curso em consonância com o com o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI). Nele estão explicitados princípios, categorias e conceitos que materializam o processo de ensino e de aprendizagem destinados aos envolvidos nesta práxis pedagógica bem como a organização curricular que busca possibilitar a compreensão crítica e a avaliação dos impactos sociais, econômicos e ambientais resultantes da interferência do homem na natureza, em virtude dos processos de produção e de acumulação de bens.

A proposta de atuação da educação profissional tecnológica possibilita resgatar o princípio da formação humana em sua totalidade, superar a visão dicotômica entre o pensar e o fazer a partir do princípio da politecnia, assim como visa propiciar uma formação humana e integral em que a formação profissionalizante não tenha uma finalidade em si, nem seja orientada pelos interesses do mercado de trabalho, mas se constitui em uma possibilidade para a construção dos projetos de vida dos estudantes (FRIGOTTO; CIAVATA; RAMOS, 2005).

## 2.0 IDENTIFICAÇÃO DA IES

### 2.1 Mantenedora

<b>Nome</b>	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí – IFPI				
<b>CNPJ</b>	10.806.496/0001-49				
<b>End.</b>	Rua Álvaro Mendes, nº 1597 - Centro				
<b>Cidade</b>	Teresina	<b>UF</b>	<b>PI</b>	<b>CEP</b>	
<b>Fone</b>			<b>Fax</b>		
<b>Reitor</b>	Paulo Henrique Gomes de Lima				
<b>Ato legal</b>	Lei 11.892 de 29 de dezembro de 2008				
<b>Site do IFPI</b>	<a href="http://www.ifpi.edu.br">www.ifpi.edu.br</a>				

### 2.2 Mantida

<b>Nome</b>	IFPI - Campus Teresina Zona Sul				
<b>CNPJ</b>	34.982.249/0001-61				
<b>End.</b>	Av. Pedro Freitas nº1020, Bairro: São Pedro				
<b>Cidade</b>	Teresina	<b>UF</b>	<b>PI</b>	<b>CEP</b>	64.018-000
<b>Fone</b>	(86) 3211-6608		<b>Fax</b>		
<b>Diretor Geral</b>	Francisca Assunção de Almeida Félix				
<b>Ato Legal</b>	Lei 11.892 de 29 de dezembro de 2008				
<b>Site do IFPI</b>	<a href="http://www.ifpi.edu.br">www.ifpi.edu.br</a>				

## 3.0 DADOS DO CURSO

<b>Nome do curso</b>	Tecnologia em Gastronomia
<b>Eixo tecnológico</b>	Hospitalidade e Lazer
<b>Modalidade de oferta</b>	Presencial
<b>Número de vagas por turma</b>	30
<b>Frequência da oferta</b>	Anual
<b>Carga horária total</b>	2.100 horas
<b>Estágio curricular obrigatório</b>	240 horas
<b>Periodicidade Letiva</b>	Semestral
<b>Prazo de integralização da carga</b>	Mínima - 6 (seis) períodos/semestres

<b>horária</b>	Máxima - 9 (nove) períodos/semestres
<b>Turno e horário das aulas</b>	Matutino – de 7 as 12 horas
<b>Ano de implantação</b>	2011.1

#### **4.0 HISTÓRICO DA IES**

O Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Piauí possui uma longa trajetória, iniciada, no ano 1909, no contexto de uma ação político-educacional do então Presidente do Brasil, Nilo Peçanha, que objetivou conceder a instrução primária e profissional a filhos de trabalhadores; criando através do Decreto de nº 7.556, dezenove escolas de aprendizes e artífices e implantando o curso técnico industrial, em todo território nacional.

No ano seguinte, em 1910, foi instalada a Escola de Aprendizes Artífices do Piauí, formando aprendizes em suas oficinas de alfaiataria, funilaria, marcenaria, sapataria e serralharia. Em 1914, essa escola foi transformada em Liceu Industrial do Piauí e passou a funcionar no lugar denominado Pirajá. Depois se transferindo para um casarão no cruzamento das ruas Paissandu de frente para a Praça Pedro II, onde permaneceu até o ano de 1938. Neste mesmo ano, foi transferida para a nova sede da escola, onde até hoje continua sendo o endereço do Campus Central do Instituto Federal do Piauí, na Praça da liberdade, 1597, no Centro Teresina.

Ao longo de sua história centenária, a instituição passou por várias mudanças decorrentes de políticas educacionais do governo federal, como na década de 1940, quando incorporou o ginásio industrial aos antigos cursos e passou a ser chamada Escola Industrial de Teresina e a de 1959, quando sofreu uma reestruturação administrativa e teve seu nome mudado para escola Industrial Federal do Piauí. Porém, as mudanças mais significativas na escola ocorreram em 1967 com ascensão do ensino industrial ao nível de 2º grau, neste contexto surge a Escola Técnica Federal do Piauí - ETFPI.

No ano de 1994, a escola inicia sua adequação ao modelo de ensino, dos “centros de educação tecnológica” existentes no Brasil, desde 1978. Esse processo foi concluído em 18 de janeiro de 1999, quando o então presidente do Brasil Fernando Henrique Cardoso assinou o decreto que transformou a “Escola Técnica” em “Centro Federal de Educação Tecnológica do Piauí” (CEFET-PI).

No início do presente milênio, o CEFET-PI havia se consolidado como centro de excelência em educação tecnológica do País e afirmado sua missão de formar “o trabalhador cidadão, ético e consciente de suas responsabilidades sociais”, apto para atuar no processo produtivo e participar criticamente das transformações políticas, sociais de sua comunidade e, em suas Unidades de Ensino, nas cidades de Teresina (Unidade sede) e em Floriano (Uned Floriano). Já transformada em CEFET-PI, com a necessidade de formar técnicos de nível superior devido à expansão dos conhecimentos tecnológicos e as alterações nos sistemas produtivos, a instituição, por força da legislação vigente do período, tinha autonomia para propor e ofertar cursos superiores de tecnologia. Assim, em julho de 1999, a Instituição realizou seu primeiro vestibular com a oferta do Curso Superior de Tecnologia em Informática.

Finalmente, como já consta, a Lei nº 11.892 cria os Institutos Federais, dentre eles o IFPI, com as seguintes finalidades:

- Ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional;
- Desenvolver a educação profissional e tecnológica como processo educativo e investigativo de geração e adaptação de soluções técnicas e tecnológicas às demandas sociais e peculiaridades regionais;
- Promover a integração e a verticalização da educação básica à educação profissional e educação superior, otimizando a infra-estrutura física, os quadros de pessoal e os recursos de gestão;
- Orientar sua oferta formativa em benefício da consolidação e fortalecimento dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais, identificados com base no mapeamento das potencialidades de desenvolvimento socioeconômico e cultural no âmbito de atuação do Instituto Federal;
- Constituir-se em centro de excelência na oferta do ensino de ciências, em geral, e de ciências aplicadas, em particular, estimulando o desenvolvimento de espírito crítico, voltado à investigação empírica;

- Qualificar-se como centro de referência no apoio à oferta do ensino de ciências nas instituições públicas de ensino, oferecendo capacitação técnica e atualização pedagógica aos docentes das redes públicas de ensino;
- Desenvolver programas de extensão e de divulgação científica e tecnológica;
- Realizar e estimular a pesquisa aplicada, a produção cultural, o empreendedorismo, o cooperativismo e o desenvolvimento científico e tecnológico;
- Promover a produção, o desenvolvimento e a transferência de tecnologias sociais, notadamente as voltadas à preservação do meio ambiente.

O IFPI atualmente conta com 14 (quatorze) Campi, sendo os seguintes: Angical, Corrente, Floriano, Oeiras, Parnaíba, Pedro II, Picos, Piripiri, Paulistana, São João do Piauí, São Raimundo Nonato, Teresina Central, Teresina Zona Sul e Uruçuí, especializados na oferta de Educação Profissional Técnica e Tecnológica, que juntos buscam gradativamente tornar realidade sua missão. Os campi estão localizados nas diversas regiões/territórios de desenvolvimento socioeconômico e cultural do Piauí com vistas oferecer uma educação de qualidade e a atender a demanda por profissionais qualificados dessas localidades.

O Campus Teresina Zona Sul (TZS) foi criado em 2007 como uma Unidade Descentralizada do Centro Federal de Educação Tecnológica do (CEFET-PI). A partir da Lei nº 11.892/2008 que criou os Institutos Federais, passou a ser denominado Campus Teresina Zona Sul. Está sediado na Avenida Pedro Freitas, nº 1020, Teresina-PI.

O Campus iniciou suas atividades de ensino no dia 11 de fevereiro de 2008, com a oferta dos cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio: Edificações, Vestuário e Gastronomia (modalidades Integrada, Subsequente/concomitante); Saneamento Ambiental (modalidade integrada); Estradas (modalidade subsequente/concomitante). Sendo ainda ofertada, no segundo semestre do mesmo ano, o curso Técnico Integrado em Cozinha, na modalidade de Educação de Jovens e Adultos, por meio do Programa Nacional de Integração da Educação Profissional à Educação Básica na Modalidade de Jovens e Adultos (PROEJA).

Em 2009, foram criados os cursos técnicos subsequente/concomitante em Panificação e Cozinha. Em 2011, inicia a oferta do curso Superior Tecnologia em Gastronomia e, é ofertado à comunidade o primeiro curso de pós-graduação *lato sensu* (Docência da Educação Profissional). Em 2012, foi implantado o curso Superior de Licenciatura em Informática.

Neste mesmo ano, a oferta de cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC) foi ampliada, além do Programa CERTIFIC (2010) e Mulheres MIL (2011), o Campus iniciou a oferta de cursos FICs e técnico concomitante por meio do Programa PRONATEC.

Para melhor orientar sua ação educativa o CTZS apresenta como missão “Promover a formação de cidadãos capacitados e competentes para atuarem em várias habilitações profissionais, em pesquisas científicas e na difusão de conhecimentos que contribuam para o desenvolvimento tecnológico, econômico e social do país.

Atualmente (2013) o CTZS possui, aproximadamente, 131 servidores (89 professores e 42 técnicos administrativos) para atender o efetivo de 1.852 alunos matriculados, nos diversos níveis e modalidades de ensino, na forma presencial e à distancia. Em conformidade com as finalidades dos IFs oferta cursos de Educação Profissional nos vários níveis e modalidades:

- Formação Inicial e Continuada de Trabalhadores (FIC), através dos Programas: CERTIFIC, Mulheres Mil e PRONATEC;
- Cursos Técnicos na modalidade integrada: Saneamento, Edificações, Vestuário; Técnico Integrado em cozinha na modalidade EJA; na modalidade Concomitante ou Subsequente: técnico em Edificações, Vestuário, Estradas, Saúde Bucal e Secretaria Escolar;
- Cursos Superiores: Tecnologia em Gastronomia e Licenciatura em Informática;
- Curso de Pós-Graduação: Pós-graduação *Lato sensu* em Alimentos e Gastronomia;
- Outros Programas: Ead, PARFOR.

Considerando a perspectiva de inclusão da classe trabalhadora, o CTZS implementa ações que beneficiam o ingresso e a permanência do público alvo, como a aplicação de questionário socioeconômico para o ingresso nos cursos de qualificação, o acompanhamento pedagógico dos alunos e a assistência estudantil.

## 5.0 JUSTIFICATIVA

A nova ordem mundial decorrente da globalização, impulsionada pelos avanços científicos e tecnológicos, impõe à sociedade necessidades de novas formas de saber, fazer, ser e viver, uma vez que interfere na relação econômica entre as nações, no deslocamento da produção/produtos para outros mercados, na diversidade e aumento de produtos e serviços, na forma de organização das empresas e formação de blocos econômicos regionais, na busca de eficiência e de competitividade. Tais mudanças estão pautadas no uso intensivo das tecnologias da informação e nas novas formas de gestão do trabalho. Nesse sentido, essas mudanças impõem novas formas de aprendizagens para os profissionais deste milênio, o que requer das instituições formadoras novas exigências no processo de ensinar e desenvolver o conhecimento. Dessa forma, amplia-se a necessidade de oportunizar a esses profissionais aprendizagens que lhe possibilite lidar com o avanço da ciência e da tecnologia, bem como compreender o mundo e compreender-se nesse mundo enquanto cidadãos.

Nesta perspectiva, a implantação do Curso de Tecnologia em Gastronomia no IFPI, Campus Teresina Zona Sul; está pautada em uma demanda por profissionais qualificados na área específica da gastronomia, vislumbrada em estudo/pesquisa, informações e depoimentos de pessoas na microrregião de Teresina, além de dados do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares do Estado do Piauí, Associação Brasileira da Indústria de Hotéis do Estado do Piauí (ABIH). É preciso ponderar, entretanto, que não foi possível coletar informações significativas nestes locais, pois não existia até o momento da pesquisa, abril/maio de 2010 nenhum dado sistematizado.

As empresas estabelecidas na região sentem os reflexos da precariedade de profissional qualificado em particular no setor de alimentação. No âmbito da Gastronomia, percebe-se o interesse social bastante significativo em relação ao entendimento da alimentação e de sua repercussão na saúde dos indivíduos, dos hábitos alimentares constituídos e de suas modificações e preservação da tradição culinária local e da importância

da alimentação do ponto de vista social e econômico. Como integrante de hospitalidade, as áreas de atuação são amplas e a demanda por profissionais qualificados é significativa. A atuação do gastrônomo ultrapassa os campos de chefe de cozinha, *mître* e *sommelier*, ocupando também o espaço de gestão e bares, restaurantes e buffets e hotéis.

A Gastronomia desponta como uma nova área de formação de profissionais especializados, criativos e empreendedores, embasada na aquisição de conhecimentos por meio de atividades teóricas e práticas. A formação desse profissional aborda os variados aspectos culturais, econômicos e sociais para promover e difundir a qualidade da gastronomia, brasileira e internacional, possibilitando a harmonização entre saúde e bem-estar. Atualmente é considerada como a nova fronteira para a competitividade empresarial visto que as empresas ou serviços de alimentação ganham concorrência à medida que são capazes de oferecer um produto de qualidade para seus clientes.

Outra razão para a criação do curso é que, a alimentação fora do lar hoje representa quase um milhão de empresas entre bares, restaurantes, lanchonetes, padarias, escolas, hospitais, entre outros. A distância entre os locais de trabalho e moradia faz com que o homem faça pelo menos uma refeição diária fora de casa, gerando só no Brasil mais de 14 milhões de refeições/dia, absorve 26% do total de gastos com alimentação do povo brasileiro. Convém destacar que o setor gastronômico fatura o equivalente a 2,4% do Produto Interno Bruto (PIB) brasileiro, e é responsável por 8% dos empregos diretos no país, o que representa quase 6 (seis) milhões de pessoas.

Segundo Maricato (2002), o setor de alimentação é, ao lado da construção civil, o que mais gera emprego no país. Nos grandes centros urbanos, bares e restaurantes são uma das principais opções de lazer da população. No turismo, o segmento é responsável por 40% do PIB e por 53% da mão-de-obra empregada e é também um dos grandes promotores do desenvolvimento social e, talvez, a única atividade econômica presente em cada um dos municípios brasileiros.

O mercado de “*food service*” ou alimentação fora do lar oferece ao Brasil a possibilidade de encontrar uma nova rota de desenvolvimento, além de empregar em grande escala, é o que mais promove ascensão socioeconômica, necessitando atender a uma demanda crescente, cada vez mais diversificada.

O mercado de alimentação exige pessoas qualificadas visto que os bares e restaurantes precisam evoluir para suprir as necessidades de um público cada vez mais diversificado e que tem exigências diversas. São idosos, diabéticos, pessoas com restrições ao glúten e outras particularidades, que requerem uma maior especialização dos profissionais e a flexibilização dos cardápios. Há também uma expansão significativa do turismo, a exigir variedade, qualidade e até maior glamour dos estabelecimentos e dos produtos oferecidos.

A gastronomia passou a ser reconhecida como atividade culinária dentro dos princípios “científicos” ou por técnicas/tecnologia alicerçadas em anos de descoberta e experiências que visam equilibrar sabores e ingredientes, com finalidades não só de cunho estético, mas também de harmonização dos diversos elementos que compõem as necessidades nutricionais de um indivíduo. Nesse novo conceito, as formas de trabalho até então praticadas apresentam deficiências consideráveis. Para o novo profissional e para os já estabelecidos, são necessários conhecimentos mais direcionados, ou, mais aprofundados, sobretudo relacionadas as etapa do processo produtivo de alimentos e bebidas.

Nessa direção, é possível afirmar que este é um mercado de trabalho em franca expansão em todo o mundo, com perspectivas de crescimento comparado a poucos ramos de atuação profissional, o que permite atestar que a demanda de novos serviços suporta perfeitamente a formação de novos profissionais neste segmento profissional.

Nesta perspectiva, o Curso de Tecnologia em Gastronomia do IFPI, quer oportunizar uma sólida e ampla formação no âmbito profissional e humana considerando que o indivíduo é um ser pensante e cidadão deste mundo que se apresenta competitivo e global, exigindo-se cada vez mais, competências práticas, intelectuais, cognitivas e sociais para atendimento das demandas do mundo do trabalho e da conjuntura econômica atual. Assim, o Tecnólogo em Gastronomia deve ser capaz de atuar como agente de transformação social e de demandas específicas, visando a emancipação, inclusão e transformação da sociedade em nível local e/ou regional.

## **6.0 OBJETIVOS DO CURSO**

### **6.1 Objetivo geral**

Formar profissionais para atuar em estabelecimentos de alimentos e bebidas com capacidade para produzir, servir, planejar, empreender e gerir negócios na área de alimentos e bebidas, aplicando conhecimentos científicos e tecnológicos inovadores valorizando a cultura, pautado na ética e responsabilidade socioambiental.

### **6.2 Objetivos específicos**

- Planejar, gerenciar e operacionalizar produções culinárias para atuar nos diversos segmentos dos serviços de alimentação, observando os fatores culturais, econômicos e socioambientais de cada localidade.
- Produzir, criar e controlar atividades relacionadas a produções culinárias e de bebidas.
- Planejar, organizar e implementar eventos gastronômicos.
- Aplicar técnicas culinárias básicas nas mais diversas tendências da gastronomia.
- Aplicar os conhecimentos profissionais pautado na ética e compromisso socioambiental.

## 7.0 PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO E ÁREA DE ATUAÇÃO

O Tecnólogo em Gastronomia concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias, atuando nas diferentes fases dos serviços de alimentação, empreende e gerencia negócios na área de alimentos e bebidas com inovação, considerando aspectos culturais, econômicos e socioambientais.

Dessa forma o Tecnólogo em Gastronomia, além de desenvolver as competências gerais previstas para todos os egressos dos cursos superiores, constantes no PDI, deverá estar apto a desenvolver as competências profissionais que seguem. Entendendo-se por competências profissionais a capacidade de mobilizar, articular e colocar em ação conhecimentos, habilidades, atitudes e valores necessários para o desempenho eficiente e eficaz de atividades requeridas pela natureza do trabalho e pelo desenvolvimento tecnológico.

- Organizar e viabilizar produtos e serviços de alimentação adequados.
- Planejar atividades de produções culinárias e de bebidas.
- Planejar menus e cartas.
- Organizar critérios de qualidade de matérias-primas e fornecedores.
- Planejar e executar controles na área de produção culinária.
- Identificar e classificar matérias-primas utilizadas nas produções.
- Aplicar métodos de pré-preparo e preparo adequado aos ingredientes, considerando os aspectos culturais nutricionais e sensoriais.
- Implantar e aplicar as boas práticas na manipulação, produção e conservação de alimentos, respeitando a legislação, políticas e normas técnicas vigentes.
- Elaborar e apresentar as preparações de acordo com a tipologia de serviços de alimentação
- Gerenciar serviços de alimentos e bebidas em empresas de hospedagens, restaurantes comerciais, bares, *Buffet*, refeições transportadas e a fins.

Assim, o Tecnólogo em Gastronomia poderá atuar em restaurantes comerciais, bares, cafés, empórios, bufês, refeições transportadas, setores de alimentos e bebidas em meios de hospedagem e processamento artesanal de alimentos.

## **8.0 FORMA DE ACESSO AO CURSO**

O acesso ao Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia deverá ser feito por meio de processo seletivo aberto ao público Vestibular/Exame Nacional de Ensino Médio (ENEM) para ingresso no primeiro período do curso direcionado aos alunos portadores de Certificado de Conclusão do Ensino Médio ou equivalente na forma da lei. A admissão também pode ocorrer por transferência/portadores de diploma, obedecendo ao edital que determinará o número de vagas e os critérios de seleção.

## **9.0 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO**

Tendo por bases orientadoras as Diretrizes Curriculares Nacionais, o currículo do Curso Superior em Gastronomia do IFPI privilegia como princípio o raciocínio e o desenvolvimento da visão crítica do estudante, sendo o professor um sistematizador de ideias, superando o papel tradicional de transmissor de conhecimentos. Nesse sentido, os componentes curriculares convergem para um enfoque mais investigativo, procurando estabelecer a articulação entre as atividades teóricas e práticas, com o objetivo de promover o desenvolvimento crítico-reflexivo dos estudantes.

A matriz curricular (9.1) está estruturada em períodos semestrais, de forma a apresentar os diversos recortes tecnológicos dentro do eixo formador, permitir interações e inter-relações com outras áreas do conhecimento, oferecer uma visão sistêmica de processos e permitir o planejamento, a operacionalização, o gerenciamento e a organização para os empreendimentos de alimentos e bebidas. O curso foi planejado para ser desenvolvido em contínua articulação com o mundo do trabalho, propiciando ao aluno vivências profissionais de caráter prático. A questão da flexibilização curricular está assegurada na metodologia de desenvolvimento das unidades curriculares e nas atividades complementares.

Os conteúdos curriculares serão revisados periodicamente com vistas a atender ao perfil profissional do egresso e as demandas do mundo do trabalho em constantes atualizações tecnológicas, sem descumprir o disposto nos requisitos legais, notadamente no Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia que é o marco regulatório para esta modalidade de oferta. Cabe ressaltar que os conteúdos curriculares das disciplinas tecnológicas, em consonância com os objetivos do curso, são desenvolvidos objetivando articular teoria e prática. Dessa forma, os alunos têm oportunidades de vivenciar o exercício profissional desenvolvendo habilidades que favorecerão sua inclusão no mundo do trabalho.

O curso possui carga horária de 2100 (duas mil e cem horas) e seu desenvolvimento será articulado com os avanços da ciência e tecnologia de Gastronomia e no

comprometimento com a ação profissional através das necessidades evidenciadas nas indústrias e/ou empresas na área de alimentos e bebidas. Sendo 1710 (um mil e setecentos e dez) horas de disciplinas obrigatórias; 90 (noventa) horas destinada ao Trabalho de Conclusão de Curso (TCC 1 + TCC 2) (9.2) que permitirá ao aluno desenvolver projetos orientados por um docente qualificado na área específica possibilitando a interdisciplinaridade e a contextualização do conhecimento construído; 240 (duzentos e quarenta) horas de Estágio Curricular Obrigatório (9.3) que proporcionará ao discente a interação com o mundo do trabalho bem como um feedback para o processo de autoavaliação do curso; 60 horas para atividades complementares (9.4) que objetiva propiciar ao aluno a ampliação do seu contexto formativo mediante a participação e o desenvolvimento de diferenciadas atividades.

O prazo mínimo para integralização do curso é de 06 períodos e o máximo é de 09 períodos. Cada período corresponde a um semestre, estando a organização das disciplinas distribuídas em 06 (seis) semestres letivos.

## 9.1 Matriz curricular do curso

SEMESTRE LETIVO	DISCIPLINA	Nº AULAS SEMANAIS	CARGA HORÁRIA
<b>1º PERÍODO</b>	Habilidades e Técnicas Culinárias I	4	60
	História da Gastronomia	3	45
	Metodologia da Pesquisa	3	45
	Microbiologia dos Alimentos	4	60
	Informática Aplicada à Gastronomia	3	45
	Segurança do Trabalho	2	30
	Estatística Aplicada	3	45
	<b>TOTAL</b>	<b>22</b>	<b>330</b>
<b>2º PERÍODO</b>	Nutrição e Dietética	3	45
	Francês Instrumental	3	45
	Gestão em Unidades Produtoras de Refeições	3	45
	Química Culinária	3	45
	Habilidades e Técnicas Culinárias II	4	60
	Tecnologia de Serviço e Bar	3	45
	Higiene na produção de Alimentos	2	30
	<b>TOTAL</b>	<b>21</b>	<b>315</b>
<b>3º PERÍODO</b>	Cozinha Fria	3	45
	Sociologia da Alimentação	3	45
	Gastronomia Brasileira I	5	75
	Cozinha Europeia	5	75
	Gastrotecnia	3	45
	Métodos de Conservação de Alimentos	3	45
	Inglês Instrumental	3	45
	<b>TOTAL</b>	<b>25</b>	<b>375</b>
<b>4º PERÍODO</b>	Análise Sensorial de Alimentos	3	45
	Ética no trabalho	2	30
	Educação Ambiental	2	30
	Gastronomia Brasileira II	5	75
	Cozinha das Américas	4	60
	Panificação	5	75
	Planejamento de Cardápios	3	45
	<b>TOTAL</b>	<b>24</b>	<b>360</b>
<b>5º PERÍODO</b>	Confeitaria	5	75
	Cozinha Piauiense	5	75
	Cozinha Oriental	4	60
	TCC1	3	45
	Eventos, Cerimonial e Etiqueta	3	45
	Empreendedorismo	2	30
	Enogastronomia	3	45
	<b>TOTAL</b>	<b>25</b>	<b>375</b>
<b>6º PERÍODO</b>	<b>TCC2</b>	<b>3</b>	<b>45</b>
<b>Atividades Complementares</b>			<b>60</b>
<b>Estágio Supervisionado Obrigatório</b>			<b>240</b>
<b>Carga Horária Total</b>			<b>2100</b>

## 9.2 Trabalho de conclusão de curso – TCC

O Trabalho de Conclusão do Curso (TCC) é componente curricular obrigatório para a obtenção do título de Tecnólogo em Gastronomia. Corresponde a uma produção acadêmica que expressa as competências e as habilidades desenvolvidas (ou os conhecimentos adquiridos) pelos estudantes durante o período de formação. Este será acompanhado por um professor orientador, sendo que cada orientador terá no máximo 04 orientandos por semestre.

O TCC será dividido em TCCI e TCCII, o TCCI será trabalhado no quinto e terá como objetivo construir o projeto de pesquisa a ser desenvolvido no TCCII. O projeto será construído sob a orientação do professor da disciplina em conjunto com o professor-orientador da área específica. No final da disciplina o projeto será submetido a uma banca para qualificação. Sendo este apresentado pelo aluno na forma impressa e oral. No TCCII, o projeto será desenvolvido sob orientação do professor-orientador, devendo o resultado deste ser apresentado em forma de monografia. Concluído o trabalho monográfico, este deverá ser entregue em três vias com encadernação simples constando a assinatura e parecer do professor-orientador, avaliando a viabilidade do trabalho para a defesa.

A monografia será submetida a uma banca avaliadora que terá como critérios avaliativos: o emprego das normas da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) a relevância do objeto de estudo, e a apresentação oral do trabalho pelo discente.

A sessão de apresentação do trabalho monográfico terá duração mínima de 20 minutos e máxima de 40 minutos, em seguida, a banca terá 30 minutos para seus questionamentos. Ao término da defesa, em sessão secreta, será atribuída ao aluno pelos membros da banca uma nota representada numericamente, em valores entre zero (0,0) e dez (10,0), admitida uma casa decimal, e média aprovativa 7,0 que deverá ser lavrada em ata de defesa de trabalho. O resultado da avaliação da banca poderá ser expresso como aprovado ou aprovado com restrições. O aluno que tiver seu trabalho aprovado com restrições terá o prazo máximo de 30 dias para fazer as alterações solicitadas. A versão final com anuência do orientador deverá ser entregue em 2 vias impressas com capa dura e 1 via digital.

### 9.3 Estágio curricular supervisionado

O estágio supervisionado obrigatório é uma unidade curricular de ensino com carga horária mínima de 240 horas cursadas e em conformidade com a Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, propiciando ao aluno adquirir experiência profissional específica e contribuindo, de forma eficaz, para a sua inserção no mundo do trabalho. Enquadram-se, nesta atividade, as experiências de convivência em ambiente de trabalho, o cumprimento de tarefas com prazos estabelecidos, o trabalho em ambiente hierarquizado e com componentes cooperativos ou corporativistas. Desta forma, o aluno tem a oportunidade de aplicar seus conhecimentos acadêmicos em situações de prática profissional, possibilitando-lhe o exercício de atitudes em situações vivenciadas e a aquisição de uma visão crítica de sua área de atuação profissional. O ingresso do aluno para cumprimento do estágio dar-se-á a partir do 3º período do curso.

A jornada do estagiário deverá constar do Termo de Compromisso de Estágio e deverá ser compatível com as atividades escolares, respeitando o seguinte limite:

- No máximo seis horas diárias e trinta horas semanais durante o período em que o aluno está cursando disciplinas teóricas em que estão programadas aulas presenciais.

O estágio curricular será intermediado pela coordenação de extensão que assegurará as condições necessárias para a sua realização, acompanhamento e documentação.

A supervisão do estágio será realizado por um supervisor técnico da empresa/instituição que fará o acompanhamento in loco das atividades realizadas, e por um Professor Supervisor Acadêmico que deverá manter contato com o Supervisor Técnico e fazer visitas periódicas no campo de estágio.

Concluído o estágio, a ficha de supervisão do supervisor da empresa deverá ser devolvida a Coordenação de Extensão do Campus com parecer e nota. Cabendo o aluno, entregar um relatório ao professor supervisor que fará sua avaliação e atribuirá uma nota. As notas referidas serão expressas numa escala de 0 (zero) a 10 (dez). A média aritmética das duas avaliações constituirá o resultado final do estágio, que para ser aprovativo deverá ser igual ou superior a 7 (sete) o qual servirá de parâmetro para o deferimento ou indeferimento do componente curricular.

#### **9.4 Atividades complementares**

As atividades complementares são componentes curriculares obrigatórios e tem por objetivo propiciar ao aluno a ampliação do seu contexto formativo mediante a participação e o desenvolvimento de diferenciadas atividades técnicas, científicas, culturais, sociais, artísticas e de línguas estrangeiras fora do currículo formal dos cursos.

As Atividades Complementares têm a finalidade de enriquecer o processo de ensino e de aprendizagem, privilegiando a complementação da formação social e profissional do discente, articular teoria e prática, colaborar para a elevação da qualidade profissional dos tecnólogos e incentivar a participação dos discentes, no cenário técnico-científico. Essas atividades podem ser cumpridas em eventos promovidos pelo Instituto Federal do Piauí/*Campus*, por outras Instituições ou empresas, sejam estas públicas ou privadas. Devido à diversidade de atividades possíveis, a coordenação de curso orientará os alunos no sentido de que a escolha das atividades possa fortalecer ainda mais a sua formação

O educando deve cumprir no mínimo 60 horas dessas atividades que para serem integralizadas devem ser acompanhada pela Coordenação do Curso e reconhecida pelo colegiado. A participação do aluno nessas atividades deve ser comprovada através de certificados e/ou declarações.

A inclusão de atividades complementares no currículo dos cursos de tecnologia foi motivada pela necessidade de estimular a prática de estudos independentes, transversais, opcionais, de interdisciplinaridade, de permanente e contextualizada atualização profissional específica, sobretudo nas relações com o mundo do trabalho. Essas atividades devem envolver ensino, pesquisa e extensão, e pontuadas conforme quadro seguinte:

<b>Categorias</b>	<b>Atividades</b>	<b>Pontuação por atividade</b>	<b>Pontuação máxima durante o curso</b>
<b>ENSINO</b>	<b>Monitorias</b>	10	20
	<b>Grupos de estudos supervisionados por um docente</b>	1	5
	<b>Participação como aluno ouvinte em outras disciplinas que tenham afinidade com o curso</b>	1	5
	<b>Elaboração de material didático com orientação de um docente</b>	2,5	5
	<b>Estágio extracurricular</b>	20	20
<b>PESQUISA</b>	<b>Participação em projetos de pesquisa</b>	10	20
	<b>Apresentação de trabalhos em eventos científicos</b>	5	10
	<b>Trabalhos publicados em periódicos científicos</b>	10	20
	<b>Participação em evento científico</b>	2,5	10
<b>EXTENSÃO</b>	<b>Participação em eventos de extensão</b>	2,5	10
	<b>Participação em oficinas</b>	5	10
	<b>Participação em minicursos</b>	5	10
	<b>Apresentação de trabalhos em eventos de extensão</b>	5	10
	<b>Organização de eventos acadêmicos, científicos, políticos, artísticos, e culturais, vinculados à instituição</b>	10	20
	<b>Participação como voluntária em atividades de caráter humanitário e social, programadas e organizadas pela instituição</b>	5	10

Os pontos acumulados pela participação nas atividades, para efeito de integralização, serão contabilizados em horas, sendo cada ponto equivalente a uma hora de atividade. Para integralização das horas contabilizadas, o discente deverá solicitar, por meio de requerimento à Coordenação do Curso, a validação das atividades desenvolvidas com os respectivos documentos comprobatórios. Cada documento apresentado só poderá ser contabilizado uma única vez. As atividades somente poderão ser validadas quando realizadas no decorrer do período em que o aluno estiver vinculado ao Curso.

## 10.0 ESTRATÉGIAS PEDAGÓGICAS

O processo pedagógico consiste na construção e reconstrução do conhecimento, na dialética da intenção e da tarefa partilhada. Todos e cada um são sujeitos do conhecer e aprender, partindo da reflexão do debate e da crítica, numa perspectiva criativa, interdisciplinar e contextualizada.

A preocupação com o processo de ensino e de aprendizagem é refletida no desenvolvimento das práticas e atividades de ensino, dentro e fora da sala de aula. O aluno é considerado sujeito desse processo sendo desafiado e motivado a buscar e a construir seu próprio conhecimento.

O professor enquanto articulador da ação educativa problematiza, desafia e motiva os educandos. Nesta perspectiva, para promover uma formação profissional com autonomia intelectual e moral, tornando-os aptos para participar e criar, exercendo sua cidadania, o professor deve definir as estratégias de ensino que serão utilizadas no desenvolvimento da ação educativa com vista a concretização dos objetivos propostos, levando em consideração as características específicas, a diversidade cultural, de gênero, raças e etnias e do contexto social-econômicos e do educando, seus interesses e conhecimentos prévios, bem como a especificidade do curso. Nesse sentido, as estratégias pedagógicas que seguem objetiva enriquecer o fazer pedagógico do Professor.

- Apresentação e discussão dos objetivos a serem atingidos.
- A utilização de estratégias vivenciais de situações reais de trabalho.
- Atividades pedagógicas centradas na ação, reflexão crítica e na construção do conhecimento.
- Valorização dos saberes individuais e da construção coletiva da aprendizagem.
- O uso de recursos e dinâmicas que atendam o objetivo de promover o relacionamento, a interação dos participantes contextualizando a aprendizagem.
- Proposição de situações-problemas, visando à construção de conhecimentos, habilidades e competências.
- Utilização de recursos tecnológicos que facilitem a aprendizagem.
- Atividades práticas que facilitem a construção de competências.



Além dessas, a instituição disponibiliza outros meios complementares para uma efetiva aprendizagem, como visitas técnicas, monitorias, conforme demanda apresentada pelo curso.

Em um contexto de problematização e estímulo ao contínuo aprender, a utilização de estratégias de ensino, como: trabalhos em grupo, atividades extraescolares, processos de avaliação de ensino e de aprendizagem, participação em atividades complementares, além da pesquisa e extensão, visam proporcionar aos alunos uma formação acadêmica interdisciplinar e contextualizada com a realidade, contribuindo para a formação de sujeitos autônomos.

## **11.0 AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM**

A proposta pedagógica do curso prevê uma avaliação contínua e cumulativa, assumindo, de forma integrada no processo ensino-aprendizagem, as funções diagnóstica, formativa e somativa, que devem ser utilizadas como princípios para a tomada de consciência das dificuldades, conquistas e possibilidades e que funcione como instrumento colaborador na verificação da aprendizagem, levando em consideração o predomínio dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos.

Nesse sentido, a avaliação no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia será desenvolvida numa perspectiva processual e contínua, buscando a reconstrução e construção de conhecimento e o desenvolvimento de hábitos e atitudes coerentes com a formação do Gastrônomo.

A avaliação deverá possibilitar ao docente o diagnóstico, a orientação e reorientação do processo ensino-aprendizagem, visando ao aprofundamento dos conhecimentos, à aquisição e/ou ao desenvolvimento de habilidades e atitudes pelos alunos, e a ressignificação do trabalho pedagógico. Assim, propõe-se que, além da prova individual com questões objetivas e/ou dissertativas o professor possa considerar outras formas de avaliação como:

- Autoavaliação
- Observação
- Portfólio
- Relatórios
- Seminários
- Provas práticas
- Desenvolvimento e apresentação de Projetos
- Trabalhos individuais e coletivos;
- Estudo de caso
- Dentre outros

A avaliação do desempenho escolar é feita por disciplinas, considerando aspectos de assiduidade e aproveitamento, conforme as diretrizes da LDB, Lei nº. 9.394/96. A assiduidade diz respeito à frequência às aulas teóricas, aos trabalhos escolares, aos exercícios de aplicação e atividades práticas. O resultado da avaliação será expresso por uma nota, na escala de 0 (zero) a 10 (dez).

O discente será considerado aprovado, por média em cada disciplina, se obtiver média semestral igual ou superior a 7,0 (sete) frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária da disciplina. Sendo considerado reprovado se sua nota no semestre for inferior a 4,0 (quatro) pontos. O discente terá direito ao exame final, caso fique, na disciplina, com nota superior a 4,0 (quatro) pontos e inferior a 7,0 (sete). O cálculo da média final será expresso pela forma seguinte:

$$MF = \frac{MS + EF}{2}$$

Onde:

MF – Média Final;

MS – Média Semestral;

EF – Exame Final;

Após o exame final o discente que obtiver nota igual ou superior a 6,0 (seis) será considerado aprovado, sendo inferior a 6,0 (seis) será considerado reprovado.

## 12.0 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO

A avaliação do Projeto Pedagógico do Curso (PPC) deverá favorecer ao aperfeiçoamento da qualidade da educação superior e a consolidação de práticas pedagógicas que venham a reafirmar a identidade acadêmica e institucional, particularmente, o aprofundamento dos compromissos e responsabilidades sociais.

O curso superior de Tecnologia em Gastronomia será avaliado mediante uma avaliação sistêmica dos PPC e avaliações locais do desenvolvimento dos cursos, tendo por referência a autoavaliação institucional, avaliação das condições de ensino, a avaliação sistêmica e a avaliação in loco a serem realizadas pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE) do curso e pela Comissão Própria de Avaliação (CPA).

A Avaliação do Projeto Pedagógico do Curso é organizada de acordo com os princípios estabelecidos e as categorias indicadas no documento “instrumento de avaliação de cursos de graduação presencial e a distância 05/2012, SINAES/INEP”. De acordo com esse contexto, propõem-se três categorias de análise que subsidiarão a avaliação do projeto do curso:

- a) a organização didático-pedagógica proposta e implementada pela Instituição bem como os resultados e efeitos produzidos junto aos alunos;
- b) o perfil do corpo docente, discente e técnico, e a gestão acadêmica e administrativa praticada pela Instituição, tendo em vista os princípios definidos no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e Projeto Pedagógico Institucional (PPI).
- c) as instalações físicas que comportam as ações pedagógicas previstas nos Projetos de Curso e sua coerência com propostas elencadas no PDI e PPI. Essa avaliação deverá ser realizada anualmente como forma de realimentação do currículo com vistas a seu aperfeiçoamento.

Essa avaliação deverá ser realizada anualmente como forma de realimentação do currículo com vistas a seu aperfeiçoamento.

### **13.0 ARTICULAÇÃO ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

A inter-relação entre o ensino, a pesquisa e a extensão concorre para uma formação completa, utilizando os conceitos teóricos para a aplicação direta com rigor científico, contribuindo para a eficiência e eficácia da formação do discente.

Para isso serão disponibilizadas pelo IFPI bolsas de monitoria, PIBIC e de extensão, visando incrementar a investigação científica e geração de produtos, criados para atender a lacunas do mundo do trabalho e necessidade de verticalização do ensino na classe trabalhadora.

#### **14.0 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES**

O curso Superior em Gastronomia oportunizará o aproveitamento de estudos, conhecimentos e experiências adquiridas na educação profissional e fora do ambiente escolar mediante avaliação, possibilitando o prosseguimento ou conclusão de estudos, conforme artigo 41 da LDB nº 9394/1996.

Poderá ser concedido o aproveitamento de estudos aos alunos que submeterem requerimento, dirigido à Coordenação do Curso, acompanhado dos seguintes documentos: histórico escolar, matriz curricular com os programas de disciplinas cursadas, objeto da solicitação. Para requerer o aproveitamento de estudos, o aluno deverá ter cursado a(s) disciplina(s) no prazo máximo de 05(cinco) anos, observando-se compatibilidade de competências/conteúdos/cargas horárias conforme Organização Didática do IFPI/2010.

## **15.0 COLEGIADO DE CURSO**

Os colegiados dos Cursos Superiores são órgãos permanentes, de caráter deliberativo, responsáveis pela execução didático-pedagógica e atuam no planejamento, acompanhamento e avaliação das atividades de ensino, pesquisa e extensão dos Cursos Superiores. O Colegiado do Curso foi implantado e regulamentado a partir da primeira turma ingressante. São considerados os seguintes aspectos para o seu funcionamento: representatividade dos segmentos, periodicidade das reuniões, registros e encaminhamento das decisões.

Sua formação deverá constar da seguinte composição: o coordenador do curso, como presidente, 5 (cinco) professores, sendo 3 (três) de área específica, 1 (um) pedagogo e 1 (um) representante discente. O mandato dos servidores será de 02 (dois) anos e do representante discente será de 01 (um) ano.

## **16.0 NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE)**

O Núcleo Docente Estruturante – NDE é um órgão consultivo responsável pela concepção do Projeto Pedagógico do curso e tem, por finalidade, a construção a implantação e atualização do mesmo. Constitui-se de um grupo de docentes, com atribuições acadêmicas de acompanhamento, atuante no processo de concepção, consolidação e contínua atualização do Projeto Pedagógico do Curso, conforme resolução N° 01/10 do CONAES – Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior.

## 17.0 INFRAESTRUTURA DE APOIO AO PLENO FUNCIONAMENTO DO CURSO

O Campus Teresina Zona Sul conta com a seguinte infraestrutura para sediar o curso de Tecnologia em gastronomia:

- Salas de aula dotadas de recursos didáticos e tecnológicos para aulas teóricas.
- Sala de Multimídia.
- Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha e Produção de Alimentos.
- Laboratório de Panificação e Confeitaria.
- Laboratório de Análise de alimentos.
- Laboratório de Informática com programas específicos.
- Biblioteca com acervo específico e atualizado.

### 17.1 Sala de multimeios

ITEM	EQUIPAMENTOS	QUANTIDADE
01	DVD Player	01
02	Projektor multimídia	05
03	Televisão colorida	01
04	Aparelho de som	01
05	Câmera fotográfica digital	02
06	Caixa de som para computador	01
07	Notebook	04
08	Retroprojektor	03

### 17.2 Laboratórios especializados

São 04 laboratórios especializados que atendem de forma satisfatória em quantidade e qualidade aos alunos do Curso de Gastronomia, dispendo de equipamentos e utensílios adequados ao desenvolvimento de diversas atividades, como:

### Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha e Produção de Alimentos

ITEM	EQUIPAMENTOS	QUANTIDADE
01	BALANÇA DIGITAL, CAPACIDADE PARA 15 KG, MARCA RAMUZA	01
02	BATEDEIRA PLANETÁRIA DOMÉSTICA, EM AÇO INOX.	02
03	BEBEDOURO DE ÁGUA COM GARRAFAO	01
04	CHAPA Á GÁS, CORPO EM AÇO INOXIDÁVEL ESCOVADO, QUEIMADORES ESMALTADOS, CHAPA EM AÇO LAMINADO A QUENTE COM ESPESSURA DE 8 MM, PÉS EM AÇO CARBONO CROMADO, MARCA TEDESCO.	01
05	CILINDRO ELÉTRICO PARA MASSAS, AÇO INOX, ROLOS 25CM	02
06	COIFA COM EXAUSTOR PARA FOGÃO DE 06 BOCAS, TENSÃO 220V	01
07	EXTRUSOR E MOEDOR DE CARNE, CAPACIDADE DE PRODUÇÃO DE 15 A 25 KG DE MASSA. COR INOX, MARCA GASTROMAQ	01
08	FOGÃO A GÁS TIPO INDUSTRIAL 6 BOCAS	02
09	FOGÃO DOMÉSTICO COM 05 BOCAS, ACENDIMENTO SUPERAUTOMÁTICO, COR INOX, DOIS FORNOS, MESA EM AÇO INOX ESCOVADO, GRILL A GÁS, DIMENSÕES; 94,5 X 76,2 X 66CM, PESO 66 KG. MARCA: ELETROLUX	01
10	FORNO COMBINADO, AQUECIMENTO A GÁS. DIMENSÃO 810 MM X 910 X 790. CARACTERÍSTICAS: CAPACIDADE 220 REFEIÇÕES, PAINEL DIGITAL INTELIGENTE. VOLTAGEM 220V. MARCA: WICTORY/LTEDESCO	01
11	FORNO DE MICROONDAS, MARCA ELETROLUX, CAPACIDADE PARA 45 L. 220V	01
12	FORNO INDUSTRIAL, TIPO SALAMANDRA EM AÇO INOX ESCOVADO, FUNDO EM AÇO INOX, DIMENSÃO EXTERNA: 600 X 430 X 340MM, MARCA FIRE	01
13	FREEZER HORIZONTAL, COM 02 PORTAS, CAPACIDADE 404 L, COR BRANCA, PÉS COM RODÍZIO, MARCA CONSUL.	01
14	HAND MIXER, AÇO INOX, COM MINI PICADOR E BATEDEIRA	02
15	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO, 5 VELOCIDADES + PULSAR. COR PRETO	02
16	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL DE ALTA POTÊNCIA COM COPO E CORPO INOX, CAP. 2L, VOLTAGEM 110/220V.	03
17	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL, COPO DE 2 LITROS EM INOX, ALTA ROTAÇÃO (25 RPM), POTÊNCIA 800W, MARCA FAK.	02
18	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL, MARCA POLI, MODELO LS-04	01
19	MICROONDAS	02
20	MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS (DOMÉSTICO)	02
21	PICADOR / MOEDOR DE CARNE ELÉTRICO	02
22	REFRIGERADOR VERTICAL COM PORTA DE VIDRO, COR BRANCA, CAPACIDADE 497 L, MEDINDO 202,1CM (A) X 67,5CM (L) X 85CM (P). MARCA VENAX	02
ITEM	UTENSÍLIOS	QUANTIDADE
01	ABRIDORES DE LATA E GARRAFA	09
02	AMACIADORES DE CARNE	02
03	ASSADEIRAS	20
04	BACIAS PLÁSTICAS	09
05	BALANÇAS DIGITAIS	04

06	BANDEJA REDONDA EM ALUMÍNIO POLIDO DIÂMETRO 35 CM	04
07	BANDEJA REDONDA EM ALUMÍNIO POLIDO DIÂMETRO 40 CM	04
08	BANDEJA RETANGULAR EM ALUMÍNIO POLIDO APROXIMADAMENTE 48X32 CM	06
09	BANDEJAS	02
10	FOUET - BATEDORES DE CLARAS	07
11	BOWLS DE INOX COM TAMPA	12
12	BOWLS DE INOX SEM TAMPA	12
13	BOWLS DE PORCELANA	05
14	BOWLS PEQUENOS COM TAMPA	09
15	CAÇAROLAS/ PANELAS	20
16	CAIXA MULTIUSO C/ TAMPA 12 LITROS EM PLÁSTICO	06
17	CAIXA PLÁSTICA VAZADA PORTA TUDO APROXIMADAMENTE 17X30X42 CM	04
18	CANECAS PARA CHOPP	03
19	CHAIRA	04
20	CHAMPANHEIRA	02
21	COLHER CONCHA FUNDA DE ALUMÍNIO GRANDE	02
22	COLHER CONCHA FUNDA DE ALUMÍNIO MÉDIA	02
23	COLHER CONCHA RASA P/ ARROZ DE ALUMÍNIO GRANDE	03
24	COLHER CONCHA RASA P/ ARROZ DE ALUMÍNIO MÉDIA	03
25	COLHER DE CHÁ EM AÇO INOX	04
26	COLHER DE INOX COM CABO TAMANHO MÉDIO	02
27	COLHER ESCUMADEIRA GRANDE DE ALUMÍNIO 64 CM	06
28	COLHER GRANDE EM MATERIAL PLÁSTICO DE ALTA RESISTÊNCIA	06
29	COLHER PARA COQUETEL	08
30	COLHER PARA SORVETE	02
31	COLHER VAZADA GRANDE EM INOX	10
32	COLHERES DE POLIETILENO (GRANDE)	03
33	COLHERES DE SOBREMESA	09
34	COLHERES DE SOPA	25
35	COLHERES MEDIDORAS	05
36	CONCHAS	06
37	COPO MEDIDOR	01
38	COPOS PARA ÁGUA	20
39	COQUETELEIRAS	03
40	DEPÓSITOS PLÁSTICOS	21
41	DESCASCADORES DE BATATA	01
42	ESCORREDOR DE MACARRÃO EM AÇO INOX MÉDIO	02
43	ESCORREDORES DE PRATOS	08
44	ESCUMADEIRAS	05
45	ESPÁTULAS	03
46	ESPREMEDORES DE BATATAS	04
47	FACA PARA PÃO	02
48	FACAS DE MESA	31
49	FACAS GRANDES	17
50	FACAS PARA DESOSSAR	04
51	FORMA PARA BOLO AMERICANO	13

52	FORMA PARA BOLO COM FURO CENTRAL	05
53	FORMAS DE FUNDO REMOVÍVEL	08
54	FORMAS DIVERSAS FORMATOS	20
55	FORMAS REDONDAS PARA BOLO	10
56	FORMAS REDONDAS PARA PIZZA	03
57	FORMAS RETANGULARES PARA BOLO	05
58	FOUETS	06
59	FRIGIDEIRAS	09
60	FUNIS	02
61	GARFOS	26
62	JARRAS	14
63	LUVA PROTETORA DE MALHA DE AÇO, 5 DEDOS MASCULINA, MÃO ESQUERDA	01
64	LUVA TÉRMICA	02
65	MOEDOR DE PIMENTA EM INOX	02
66	PANELAS DE PRESSÃO CAPACIDADE 05 LITROS	01
67	PEGADORES EM AÇO INOX PARA GELO	08
68	PEGADORES EM AÇO INOX PARA MASSA	07
69	PEGADORES EM AÇO INOX PARA SALADA	02
70	PENEIRA INOX TAMANHO 18	04
71	PENEIRAS	30
72	PENEIRAS DE PLÁSTICO C/ CABO 30 CM DIÂMETRO	04
73	PÍNCÉIS CULINÁRIOS	16
74	PIRES	21
75	PRATINHO PARA TEMPERO COM DIVISÓRIA	04
76	PRATOS FUNDOS	34
77	PRATOS PARA SOBREMESA	14
78	PRATOS RASOS	40
79	RALADOR DE QUEIJO E LEGUMES C/ 4 FACES DIFERENTES CORTES EM INOX	07
80	RAMEKINS	13
81	RASPADEIRA PARA CHAPA Nº 12	02
82	RECHAUD 77 L	02
83	REFRATÁRIO DE VIDRO (OVAL)	03
84	REFRATÁRIOS DE PORCELANA	02
85	REFRATÁRIOS DE VIDRO (RETANGUAR)	28
86	ROLOS PARA MASSA	05
87	SACA ROLHAS	03
88	SAUTÉES	30
89	SOUPLATS	03
90	TÁBUAS PARA CORTE (POLIETILENO)	46
91	TÁBUAS PARA CORTE (VIDRO)	14
92	TAÇAS PARA ÁGUA	08
93	TAÇAS PARA CERVEJA	12
94	TAÇAS PARA CERVEJA	12
95	TAÇAS PARA CHAMPAGNE	12
96	TAÇAS PARA DRY MARTINI	04
97	TAÇAS PARA GIM	05
98	TAÇAS PARA SOBREMESA	02

99	TAÇAS PARA VINHO BRANCO	25
100	TAÇAS PARA VINHO TINTO	22
101	TESOURA PRA TRINCHAR	02
102	BOWL INOX 25CM DIÂMETRO	04
103	TRAVESSA EM INOX RETANGULAR FUNDA 23X13 CM	04
104	TRAVESSA EM INOX RETANGULAR FUNDA 34X22 CM	04
105	TRAVESSA EM INOX RETANGULAR RASA 25 X 18 CM	04
106	TRAVESSAS DE INOX PARA SERVIR	05
107	XÍCARAS	37

### Laboratório de Panificação e Confeitaria

ITEM	EQUIPAMENTOS	QUANTIDADE
01	AMASSADEIRA, MASSEIRA COM ESPIRAL. CAPACIDADE 5 KG. CARACTERÍSTICAS: CUBA EM AÇO INOX, GRADES DE PROTEÇÃO CROMADA, ESPIRAL EM FERRO FUNDIDO. MARCA G. PANIZ.	01
02	ARMÁRIO DE FERMENTAÇÃO PARA PÃO FRANCÊS COM CAPACIDADE PARA 20 ASSADEIRAS	01
03	ARMÁRIO FERMENTAÇÃO PARA PÃO DOCE COM CAPACIDADE PARA 20 ASSADEIRAS E TAMANHO 58 CM X 68 CM;	01
04	BALANÇA ELETRÔNICA DE MESA COM CAPACIDADE DE 30 KG; DISPLAY DUPLO.	01
05	BATEDEIRA PLANETÁRIA DOMÉSTICA;	02
06	CILINDRO INDUSTRIAL, MODELO A 330	01
07	DIVISORA DE COLUNA PARA PÃO COM CAPACIDADE DE 30 PÃES POR OPERAÇÃO;	01
08	FOGÃO A GÁS TIPO DOMÉSTICO, CAPACIDADE 06 BOCAS, COR BRANCA.	01
09	FOGÃO A GÁS TIPO INDUSTRIAL COM 06 BOCAS E COMBUSTÕES EM FERRO FUNDIDO, QUEIMADORES DUPLOS E BANDEJAS COLETORAS DE GORDURA;	01
10	FORNO COMBINADO, AQUECIMENTO A GÁS. DIMENSÃO 810 MM X 910 X 790. CARACTERÍSTICAS: CAPACIDADE 220 REFEIÇÕES, PAINEL DIGITAL INTELIGENTE. VOLTAGEM 220V. MARCA: WICTORY/LTEDESCO	01
11	FORNO DE MICROONDAS, MARCA ELETROLUX, CAPACIDADE PARA 45 L. 220V	01
12	FORNO INDUSTRIAL A GÁS COM CAVALETE COM CAPACIDADE DE 100 LITROS.	01
13	FORNO TURBO A GÁS, COM 05 ASSADEIRAS, AÇO INOXIDÁVEL, TENSÃO 220V, COR GELO, MODELO PRP5000, MARCA PROGAS.	01
14	FREEZER VERTICAL, MARCA TERMISA	01
15	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO, CAPACIDADE 2 LITROS, VOLTAGEM 220V, 03 VELOCIDADES COM PULSAR	02
16	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL COM CAPACIDADE PARA 2 LITROS EM AÇO INOX, ALTA ROTAÇÃO (25 RPM), POTÊNCIA 800W, MARCA FAK. TENSÃO DE 110/220 VOLTS.	02
17	MODELADORA DE PÃO COM PEDESTAL PARA MODELAR DIVERSOS TIPOS DE PÃES COM ROLO DE MEDIDA APROXIMADA DE 35 CM E 220V;	01
18	MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS (DOMÉSTICO)	01
19	REFRIGERADOR VERTICAL COM PORTA DE VIDRO, COR BRANCA, CAPACIDADE 497 L, MEDINDO 202,1CM (A) X 67,5CM (L) X 85CM (P). MARCA VENAX	02

20	REFRIGERADOR VERTICAL COM PORTA DE VIDRO, COR BRANCA.	01
	<b>UTENSÍLIOS</b>	<b>QUANTIDADE</b>
01	ABRIDOR DE GARRAFA EM ALUMÍNIO	06
02	ASSADEIRA INDUSTRIAL REDONDA EM ALUMÍNIO DIÂMETRO 20 CM;	04
03	ASSADEIRA INDUSTRIAL REDONDA EM ALUMÍNIO DIÂMETRO 25 CM;	04
04	ASSADEIRA INDUSTRIAL REDONDA EM ALUMÍNIO DIÂMETRO 30 CM;	04
05	ASSADEIRA RETANGULAR ALTA EM ALUMÍNIO REFORÇADO APROXIMADAMENTE 20 X 30 CM;	04
06	ASSADEIRA RETANGULAR ALTA EM ALUMÍNIO REFORÇADO APROXIMADAMENTE 25 X 35 CM;	04
07	ASSADEIRA RETANGULAR ALTA EM ALUMÍNIO REFORÇADO APROXIMADAMENTE 32 X 46 CM;	03
08	ASSADEIRAS	27
09	BICO BABADO	10
10	BICO FOLHA	10
11	BICO PERLÊ	10
12	BICO PERLÊ RISCADO	10
13	BICO PÉTALA	10
14	BICO PITANGA	10
15	BOLEADOR DE FRUTAS E VERDURAS EM INOX	04
16	BOWLS DE INOX COM TAMPA	07
17	BOWLS DE INOX SEM TAMPA	09
18	BOWLS DE PORCELANA	05
19	CAÇAROLAS/ PANELAS	10
20	COADOR DE FIOS DE OVOS	10
21	COLHER DE CAFÉ EM AÇO INOX	10
22	COLHER DE SOBREMESA PARA MESA INOX	10
23	COLHER DE SOPA PARA MESA EM INOX	10
24	COLHERES DE SOPA	50
25	COLHERES MEDIDORAS	05
26	CONCHA PARA SORVETE	02
27	CONCHAS	11
28	CORTADORES DE MASSA (DIVERSOS FORMATOS)	15
29	ESPÁTULA DE CHAPA DE METAL COM CABO DE MADEIRA	04
30	ESPÁTULA PARA BOLO	08
31	ESPREMEDOR DE LIMÃO	05
32	ESTEIRAS PARA PÃO FRANCÊS	05
33	EXPOSITORES DE TORTA (PORCELANA)	02
34	EXPOSITORES DE TORTA (VIDRO)	02
35	FORMA PARA BOLO AMERICANO	26
36	FORMA PARA BOLO COM FURO CENTRAL	05
37	FORMA PARA TORTA FUNDO REMOVÍVEL ANTIADERENTE TAMANHO 26 CM (ALTA)	04
38	FORMA PARA TORTA FUNDO REMOVÍVEL ANTIADERENTE TAMANHO 22 CM (ALTA)	04
39	FORMA PARA TORTA FUNDO REMOVÍVEL COM FECHO LATERAL TAMANHO MÉDIO EM ALUMÍNIO	04

40	FORMA PARA TORTA FUNDO REMOVÍVEL COM FECHO LATERAL TAMANHO PEQUENO EM ALUMÍNIO	04
41	FORMAS DE SILICONE	33
42	FORMAS DIVERSAS FORMATOS	59
43	FORMAS PARA CUPCKES	28
44	FORMAS PARA EMPADAS	39
45	FORMAS PARA PÃO DE FORMA	04
46	FORMAS PARA PIZZA FORMATO CONE	36
47	FORMAS PARA TARTALETES	23
48	FORMAS REDONDAS PARA BOLO	30
49	FORMAS REDONDAS PARA PIZZA	06
50	FORMAS RETANGULARES PARA BOLO	15
51	GARFOS	26
52	JARRAS	14
53	PANELAS DE PRESSÃO	01
54	PANOS DE CHÃO DE ALGODÃO	10
55	PAPEIRO EM ALUMÍNIO REFORÇADO	04
56	PEGADORES DE GELO	08
57	PEGADORES DE MASSA	07
58	PEGADORES DE SALADA	02
59	PENEIRAS	30
60	PÍNCÉIS CULINÁRIOS	16
61	PIRES	42
62	PRATOS FUNDOS	34
63	PRATOS PARA SOBREMESA	14
64	PRATOS RASOS	40
65	RALADORES	04
66	RAMEKINS	13
67	REFRATÁRIO DE VIDRO (OVAL)	03
68	REFRATÁRIOS DE PORCELANA	02
69	REFRATÁRIOS DE VIDRO (RETANGULAR)	28
70	ROLOS PARA MASSA	15
71	SACA ROLHAS	03
72	SACO DE CONFEITEIRO EM PLÁSTICO	10
73	SAUTÉES	10
74	SILPATS	20
75	TÁBUAS PARA CORTE (POLIETILENO)	20
76	TRAVESSAS DE INOX PARA SERVIR	05
77	XÍCARAS	35

### Laboratório de Análise de Alimentos

ITEM	EQUIPAMENTOS	QUANTIDADE
01	BALANÇA ELETRÔNICA DE PRECISÃO, MARCA	01
02	BALANÇA ELETRÔNICA DIGITAL MOD. DT BK	01
03	BALANÇA TÉCNICA DIGITAL DE PRECISÃO	03
04	BANHO MARIA EM AÇO INOXIDÁVEL – 15 L	01
05	BANQUETA ALTA EM PINUS TROPICAL, MATERIAL MADEIRA	22
06	BOMBA DE VÁCUO 131, TIPO 2VC, MARCA PRISMATEC	01
07	BOTIJÃO DE GÁS VAZIO	01
08	CAPELA PARA EXAUSTÃO DE GASES	01
09	CRONÔMETRO DIGITAL MOD. SW 2018	01
10	DEIONIZADOR DE ÁGUA, MARCA UNION	01
11	DESTILADOR DE ÁGUA, PILSEN, MARCA BIOPAR	01
12	DESTILADOR DE NITROGÊNIO	01
13	DIGESTOR	01

14	DESSECADOR PARA LABORATÓRIO	01
15	INCUBADORA DE CO2	01
16	AUTOCLAVE HORIZONTAL	01
17	CONDUTIVIMETRO MICROPROCESSADO	02
18	CONDUTIVIMETRO MICROPROCESSADO DE BANCADA	01
19	AGITADOR MAGNÉTICO COM PLACA DE AQUECIMENTO	02
20	DIGESTOR	01
21	ESPECTROFOTÔMETRO, MARCA BIOSPECTRO	01
22	ESTUFA BACTERIOLÓGICA 22 L, MARCA BIOPAR	01
23	ESTUFA DE SECAGEM E ESTERILIZAÇÃO	02
24	EVAPORADOR ROTATIVO	01
25	FORNO ELÉTRICO DE AQUECIMENTO DIRETO POR RESISTÊNCIA	01
26	LIOFILIZADOR DE BANCADA	01
27	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	01
28	MICROSCÓPIO BINOCULAR MOD. L1000 B-AC, MARCA BIOVAL	01
29	MINI ESTAÇÃO METEOROLÓGICA	01
30	PAQUÍMETRO DIGITAL	01
31	PERIOMETRO ÓPTICO COM MIRA A LAZER	03
32	PHMETRO DE BANCADA, MOD PH 016, MARCA METER	02
33	REFRATÔMETRO ABBE DE BANCADA	01
34	REFRATÔMETRO MANUAL	01
35	CHAPA AQUECEDORA, FORMA REDONDA, MODELO Q 310-22B, MARCA QUINIZ.	01
36	REFRIGERADOR TIPO DUPLEX, CAPACIDADE 307 L, MODELO ER-360, COR BRANCO, MARCA ESMALTEC.	01
37	PIRÔMETRO OPTICO COM MIRA A LASER.	07
38	MOINHO ANALÍTICO, MODELO A 11, TENSÃO 110/220V, MARCA IKA	01
39	MESA AGITADORA ORBITAL DE BANCADA, MARCA NOVA ORGÂNICA	01

### Laboratório de Informática

ITEM	EQUIPAMENTOS	QUANTIDADE
01	MICROCOMPUTADORES	38

## 18.0 CORPO DOCENTE

<b>COORDENAÇÃO DO EIXO TECNOLÓGICO DE HOSPITALIDADE E LAZER</b>			
<b>DOCENTE</b>	<b>GRADUAÇÃO</b>	<b>TIULAÇÃO</b>	<b>REGIME DE TRABALHO</b>
Alessandro de Lima	Bacharel em Nutrição	Pós- Doutorando	DE
Ana Maria Athayde Uchoa	Bacharel em Nutrição	Doutoranda	DE
Edna Maria Ferreira Chaves	Bacharel em Nutrição	Doutoranda	DE
Eldina Castro Sousa	Bacharel em Nutrição	Doutoranda	DE
Francisco José Sampaio Melo	Licenciado em Letras	Doutor	DE
Giselda dos Santos Costa	Licenciado em Letras/Português	Doutora	DE
Juliany Sales Ramos	Tecnóloga em Alimentos	Especialista	DE
Luanne Morais Vieira	Tecnóloga em Alimentos	Mestre	DE
Mariana de Morais Sousa	Tecnóloga em Alimentos	Mestre	DE
Marília Alves Marques de Sousa	Bacharel em Gastronomia	Mestranda	DE
Paulo Ronaldo Sousa Texeira	Tecnólogo em Alimentos	Doutorando	DE
Pedro Ângelo Pinheiro de Freitas	Bacharel em Gastronomia	Graduado	DE
Rosália Maria Torres de Lima	Bacharel em Gastronomia	Mestre	DE
Shirneith Bucar Malheiros	Bacharel em Economia Doméstica	Especialista	DE
Valéria Cristina Cunha Lima	Tecnóloga em Gastronomia	Graduada	DE

## 19.0 CORPO ADMINISTRATIVO

<b>TÉCNICO-ADMINISTRATIVO</b>	<b>CARGO</b>	<b>REGIME DE TRABALHO</b>
Belmiro Gomes da Cruz Filho	Coordenação de Orçamento, Contabilidade e Finanças	40h
Elaine Cristina Osório Rocha	Coordenação de Estágio	40h
Francisco Janiel de Oliveira	Técnico de Laboratório - Informática	40h
Jô Ócer Castro Sousa	Setor Médico	20h
Juliana Reis Lima	Assistência Social	40h
Jurandy do Nascimento Silva	Técnico de Laboratório – Análise de Alimentos	40h
Maria Aparecida e Silva Pereira Sobreira	Coordenação Pedagógica	40h
Maria Isabel de Almondes	Técnica de Laboratório – Cozinha	40h
Silvana Teixeira de Araújo Costa	Psicologia	40h
Sônia Oliveira Matos	Coordenação de Biblioteca	40h
Vanessa de Abreu Passos	Coordenação de Controle Acadêmico	40h

## **20.0 CERTIFICADOS E DIPLOMAS**

Após a integralização dos componentes curriculares do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, da realização do correspondente estágio curricular e da defesa do trabalho de conclusão do curso será conferido ao egresso o diploma de Tecnólogo em Gastronomia.

## 21.0 BIBLIOTECA

O acervo bibliográfico do IFPI Campus Teresina Zona Sul, destinado ao Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, tem registrado um acréscimo tanto em títulos quanto em quantidade de volumes disponibilizados à comunidade acadêmica, fruto de uma política de expansão deste Campus. A Instituição vem buscando aumentar quantitativamente o acervo de títulos, procurando atender satisfatoriamente aos programas das disciplinas e demanda dos discentes envolvidos.

Além da disponibilidade de acesso a títulos prioritariamente adquiridos para o atendimento de outros cursos da Instituição, a biblioteca encontra-se informatizada e todos os títulos são tombados junto ao patrimônio da Instituição, contando com vários profissionais da área.

TÍTULO	Nº VOLUMES
ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Monica Gloria Neumann; PINTO, Ana Naria de Souza. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 2. ed. São Paulo: Metha, 2007.	2
ALGRANTI, Marcia. Conversas na cozinha. Rio de Janeiro: Senac, 2006.	6
ALMEIDA, Daniel Francisco Otero de. Padeiro e confeitoiro. 2. ed. Arroio Canoas: Ulbra, 1998.	3
ALMEIDA, T.C.A. Avanços em análise sensorial. São Paulo: Varela, 1999.	3
ANGELIS, Rebeca Carlota de. Alergias alimentares. São Paulo: Atheneu, 2005.	4
BARBARA, Danusia. Crustáceos. Rio de Janeiro: Senac, 2006.	1
BARES e restaurantes: gestão de pequenos negócios. Rio de Janeiro: Senac, 2008.	5
BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o sabor: tecnologias para elaboração de cardápios. 7. ed. São Paulo: Senac, 2008.	8
BENDER, Arnold E. Dicionário de nutrição e tecnologia de alimentos. 4. ed. São Paulo: Roca, 2007.	4
BOBBIO, Florinda O.;BOBBIO, Paulo A. Manual de laboratório de química de alimentos. São Paulo: Varela, 2003.	11
BOBBIO, Florinda O.;BOBBIO, Paulo A. Química do processamento de alimentos. 2. ed. São Paulo: Varela, 1992.	5
BORGES, Cecília. Festas: recebendo com charme. 3.ed. Rio de Janeiro: Seanc, 2006.	2
BORGES, Euclides Penedo. Harmonização: o livro definitivo do casamento do vinho com a comida. Rio de Janeiro: Mauad, 2007.	3
BOSISIO JÚNIOR, Arthur. O pão na mesa brasileira. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac, 2006.	5
BRANCO, Samuel Murgel. Natureza e agroquímicos. São Paulo: Moderna, 1990.	1
CAMARA, Marcelo. Cachaças: bebendo e aprendendo: guia prático de desgustação. Rio de Janeiro: Mauad, 2006.	2
CAMARGO, Erika Barbosa. Técnica dietética: manual de seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.	6
CANELLA-RAWLS, Sandra. Pão: arte e ciência. 2. ed. São Paulo: Senac, 2006.	3
CANELLA-RAWLS, Sandra. Pão: arte e ciência. São Paulo: Senac, 2005.	5
CASCUDO, Luís da Camara. História da alimentação no Brasil. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.	5

CAUVAIN, Stanley P. Tecnologia da panificação. 2. ed. Barueri (SP): Manole, 2009.	5
CAVALCANTI, Pedro. A pátria das panelas: história e receitas da cozinha brasileira. São Paulo: Senac, 2007.	3
CORONA, Jane. Saboreando mudanças. Rio de Janeiro: Senac, 2006.	3
CÉU, Maria do. Cozinha natural do dia-a-dia. 5. ed. São Paulo: Senac, 1999.	6
COUTO, Cristiana. Arte de cozinha: alimentação dietética em Portugal e no Brasil. São Paulo: Senac, 2007.	3
COZZOLINO, Silvia M. Franciscato. Biodisponibilidade de nutrientes. 3. ed. Barueri: Manole, 2009.	3
CULINÁRIA caprina. Do alto sertão à alta gastronomia. Rio de Janeiro: Senac, 2005.	3
DUTRA-DE-OLIVEIRA, José Eduardo. Ciências nutricionais. São Paulo: Savier, 2001.	7
EVANGELISTA, José. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2000.	1
EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2001.	6
FARROW, Joana. Peixes: 80 melhores receitas. Barueri (SP): Manole, 2007.	2
FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.	10
FERNANDES, Caloca. Viagem gastronômica através do Brasil. 8. ed. São Paulo: Estúdio Sonia Robatto, 2007.	1
FERNANDES, Caloca. Viagem gastronômica através do Brasil. 9. ed. São Paulo: Estúdio Sonia Robatto, 2009.	5
FERREIRA, Sila Mary Rodrigues. Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I. São Paulo: Varela, 2002.	3
FIGUEIREDO, Roberto Martins. As armadilhas de uma cozinha. Barueri (SP), Manole, 2003.	7
FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 5. ed. São Paulo: Senac, 1999.	4
FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002.	3
FRANCO, Ariosvaldo. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. 4. ed. São Paulo: Senac, 2006.	6
FRANCO, Barnadette D. Gombossy de Melo; LANGRAF, Mariza. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2004.	7
FREUND, Francisco Tommy. Festas e recepções: gastronomia, organização e cerimonial. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac, 2007.	3
GARÇON: perfil profissional, técnicas de trabalho. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac, 2008.	4
GOMENSORO, Maria Lucia. Pequeno dicionário de gastronomia. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999.	1
GUTKOSKI, Luiz Carlos. Aveia: composição química, valor nutricional e processamento. São Paulo: Varela, 2000.	6
HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A. C. Manual de higiene para manipuladores de alimentos. São Paulo: Varela, 1994.	3
HERMÉ, Pierre. Larouse das sobremesas. São Paulo: Larousse, 2005.	1
HERMÉ, Pierre. Larouse de chocolate. São Paulo: Larousse, 2006.	1
KINA, Eiko M. Cozinha japonesa. São Paulo: Melhoramentos, 2005.	1
LACAZ-RUIZ, Rogério. Manual prático de microbiologia básica. São Paulo: Edusp, 1999.	2
LAROUSSE da cozinha do mundo: mediterrâneo e Europa Central. São Paulo: Larousse, 2005.	1
LAWRIE, R. A. Ciência da carne. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.	5
LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. A história da gastronomia. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.	7
MACEDO, Gabriela Alves. Bioquímica experimental de alimentos. São Paulo: Varela, 2005.	5
MAHAN, L. Kathleen. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005.	3
MANUAL do vinho. São Paulo: Miolo, 2008.	2
MARICATO, Percival. Como montar e administrar bares e restaurantes. 7. ed. São Paulo: Senac, 2007.	5
MIDIO, Antonio Flávio; MARTINS, Deolinda Izumida. Herbicidas em alimentos. São Paulo: Varela, 1997.	5
ORDONEZ PEREDA, Juan A. Tecnologia de alimentos. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.	3
PACHECO, Aristides de Oliveira. Iniciação à enologia. 4. ed. São Paulo: Senac, 2004.	2

PACHECO, Aristides de Oliveira. Iniciação à enologia. 5. ed. São Paulo: Senac, 2006.	4
PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do maitre d'hotel. 5. ed. São Paulo: Senac, 2005	2
PACHECO, Aristides. Manual de organização de banquetes. 3. ed. São Paulo: Senac, 2004.	2
PACHECO, Aristides. Manual de organização de banquetes. 4. ed. São Paulo: Senac, 1999.	2
PACHECO, Aristides. Manual do bar. 6. ed. São Paulo: Senac, 2008.	2
PELT, Jean-Marie. Especiarias e ervas aromáticas. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003.	4
PENNA, Ricardo. Alquimia do churrasco. Belo Horizonte: Leitura, 2004.	2
PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e técnica dietética. 2. ed. Barueri: Manole, 2004.	2
PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e técnica dietética. Barueri: Manole, 2004.	1
PHILLIPI, Sonia Tucunduva. Pirâmide dos alimentos. Barueri: Manole, 2008.	4
PIMENTAL, Carolina Vieira de M. Barros; FRANCKI, Valeska Mangini. Alimentos funcionais: introdução às principais substâncias bioativas em alimentos. São Paulo: Varela, 2005.	5
PORTO, Flávia. Nutrição para quem não conhece nutrição. São Paulo: Varela, 1998.	3
RAMOS, Ana Maria Figueiredo. Manual para funcionários na área de alimentos e treinamento para copeiras hospitalares. São Paulo: Varela, 2001.	3
RIBEIRO, Sandra. Gestão e procedimentos para atingir qualidade. São Paulo: Varela, 2005.	5
RIEDEL, Guenther. Controle sanitário de alimentos. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.	5
ROSSMAN, Wendy; STEVENS, Neil. Medicina popular: remédios tradicionais que funcionam. São Paulo: Madras, 1999.	3
RUHLMAN, Michael. A alma de um chef: viagem para a perfeição. São Paulo: Senac, 2007.	4
SANTOS, José Ivan. O essencial em cervejas e destilados. São Paulo: Senac, 2006.	2
SANTOS, José Ivan. Vinhos, o essencial. 5. ed. São Paulo: Senac, 2006.	3
SEBESS, Mariana. Técnicas de confeitaria profissional. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac, 2008.	4
SENAC. Departamento Nacional. Barman: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. Rio de Janeiro: Senac, 2007.	3
SENAC. Departamento Nacional. Nutrição e dietética. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac, 2008.	4
SHIMOKOMAKI, Massami; FRANCO, Bernadete D. Gombossy M.; OLIVO, Rubison. Atualidades em ciência e tecnologia de carnes. São Paulo: Varela, 2006.	5
SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6. ed. São Paulo: Varela, 2005.	6
SILVA, Avelino. Delícias de confeitaria. São Paulo: Melhoramentos, 2003.	2
SIMON, François. Comer é um sentimento. São Paulo: Senac, 2006.	2
STRONG, Roy. Banquete: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004.	4
TABELA para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.	1
TALLET, Pierre. História da cozinha faraônica: a alimentação no Egito Antigo. São Paulo: Senac, 2005.	3
TEICHMANN, Ione T. Mendes. Cardápios: técnicas e criatividade. 6. ed. Caxias do Sul: Educs, 2007.	2
TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2000.	9
TERRA, Alessandro Batista M.; FRIES, Leadir Lucy Martins; TERRA, Neocindo Nascimento. Particularidade na fabricação de salame. São Paulo: Varela, 2004.	5
TERRA, Nelcindo; BRUM, Marco A. R. Carne e seus derivados. São Paulo: Nobel, 1988.	5
THIS, Hervé. Um cientista na cozinha. São Paulo: Ática, 2008.	7
WALDMAN, Marta. Cozinha espanhola. São Paulo: Melhoramentos, 2005.	3
ZANELLA, Luiz Carlos. Instalação e administração de restaurantes. São Paulo: Metha, 2007	2
CAMARGO, Erika Barbosa. Sucoterapia: como prevenir doenças através de sucos. São Paulo: Ibrasa, 2004.	3
JUCENE, Clever. Manual de segurança alimentar: boas práticas para os serviços de alimentação. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.	4
JACQUES, Aroldo. Receitas simpáticas para doenças antipáticas. Rio de Janeiro: Senac, 2006	3
JACOB, Heinrich. Seis mil anos de pão. São Paulo: Nova Alexandria, 2003.	5
SEBESS, Mariana. Técnicas de cozinha profissional. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac, 2009.	7
<b>TOTAL</b>	<b>377</b>

## 22.0 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BRASIL. **Lei nº 9.394/1996**. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília/DF: 1996.
- \_\_\_\_\_. **Lei nº 11.892/2008**. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia e dá outras providências. Brasília/DF: 2008.
- \_\_\_\_\_. **Lei nº 11.788/2008**. Dispõe sobre o estágio de estudantes. Brasília/DF: 2008.
- \_\_\_\_\_. **Lei nº 10.861/2004**. Institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES) e dá outras providências;
- \_\_\_\_\_. **Decreto nº 3.860/2001**. Além de dar outras providências, dispõe sobre a organização do ensino superior e a avaliação de cursos e instituições;
- \_\_\_\_\_. **Decreto nº 5.154/2004**. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº. 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Brasília/DF: 2004.
- \_\_\_\_\_. **Parecer CNE/CES nº 277/2006**. Trata da nova forma de organização da Educação Profissional e Tecnológica de graduação. Brasília/DF: 2006.
- \_\_\_\_\_. **Parecer CNE/CP nº 29/2002**. Trata das Diretrizes Curriculares Nacionais no Nível de Tecnólogo. Brasília/DF: 2002.
- \_\_\_\_\_. **Resolução CNE/CP nº 03/2002**. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia. Brasília/DF: 2002.
- \_\_\_\_\_. **Parecer CNE/CES nº 436/2001**. Traça orientações sobre os Cursos Superiores de Tecnologia Formação de tecnólogo. Brasília/DF: 2001.
- \_\_\_\_\_. **Parecer CNE nº 776/1997**. Orienta as diretrizes curriculares dos cursos de graduação. Brasília/DF: 1997.
- FRIGOTTO, Gaudêncio; CIAVATTA, Maria; RAMOS, Marise (Org.). **Ensino médio integrado: concepções e contradições**. São Paulo: Cortez Editora, 2005. p. 57-82.
- IFPI. **Organização Didática do IFPI**. Disponível em [www.ifpi.edu.br](http://www.ifpi.edu.br). Acesso em: 10/10/2013.
- \_\_\_\_\_. Plano de Desenvolvimento Institucional. Disponível em [www.ifpi.edu.br](http://www.ifpi.edu.br). Acesso em: 10/10/2013.
- MEC/SETEC. **Catálogo dos Cursos Superiores de Tecnologia**. Disponível em [http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&task=doc\\_download&gid=7237&Itemid=>](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&task=doc_download&gid=7237&Itemid=>). Acesso em: 10/10/2013.
- \_\_\_\_\_. **Portaria MEC nº 10/2006**. Cria e aprova o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia.

## ANEXOS

<b>Unidade Curricular:</b>	<b>Habilidades e Técnicas Culinária I</b>		
<b>Período letivo:</b>	<b>1º</b>	<b>Carga Horária:</b>	<b>60 Horas</b>
<b>Pré-requisito:</b>	<b>Não há</b>		
<p><b>Ementa:</b></p> <p>Fluxo de cozinha. Brigada de Cozinha (cargos, funções, atribuições). Utensílios e equipamentos utilizados em unidades produtivas. Terminologia gastronômica. Bases de cozinha (fundos, espessantes, aromáticos, melhoradores de sabor, embelezadores). Princípios de cocção (transmissão de calor). Métodos de cocção. Auxiliares de métodos de cocção. Cortes de hortaliças e frutas. Molhos. Sopas. Ovos (estrelado, frito, assado, cozido, mexido, escalfado, cocotte, omelete, ranchero, suflê). Condimentos. Ervas e especiarias. Marinadas. Ficha técnica de preparação.</p>			
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>ARAÚJO, M.C.W. et al. <b>Alquimia dos Alimentos</b>. Editora Senac –DF. 2009.</p> <p>FARROW, JOANNA. <b>Escola de Chefs</b>. Editora Manole, 2009.</p> <p>KOSËV et al. <b>400G: Técnicas de Cozinha</b>. IBEP Nacional. 2007</p> <p>MCFADDEN, CHRISTINE. <b>O Livro do Cozinheiro: os utensílios essenciais e como utilizá-los</b>. Editora Estampa, 2004</p> <p>SEBESS, MARIANA. <b>Técnicas de Cozinha Profissional</b>. São Paulo: SENAC SÃO PAULO, 2007.352p.</p> <p>TEICHMANN, I. <b>Tecnologia Culinária</b>. Porto Alegre: EDUCS, 2000.370 Pág.</p> <p>WERLE, LOUKIE &amp; COX, JILL. <b>Ingredientes</b>. Editora Könemann, 2005.</p> <p>WRIGHT, J. TREUILLE, E. Le Cordon Bleu. <b>Todas as Técnicas Culinárias</b>. São Paulo: Marco Zero, 2007. 6ª edição. 351 pág.</p>			
<p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <p>ELLIOT, R. <b>101 Dicas Essenciais de Legumes e Verduras</b>. SÃO PAULO: EDIOURO, 1998. 72 pág.</p> <p>FARROW, JOANNA. <b>Molhos</b>. Editora Manole, 2004</p> <p>GOMENSORO, Maria Lucia. <b>Pequeno dicionário de gastronomia</b>. Editora Objetiva, 2003, 432p.</p> <p>MAROUKIAN, F. <b>Segredo dos Chefs - As Melhores Técnicas dos Mestres da Gastronomia Atual</b>. São Paulo: PUBLIFOLHA, 2006.224 pág.</p> <p>MAROUKIAN, FRANCINE. <b>Segredos de Chefs</b>. Editora Publifolha, 2006.</p> <p>PAIOTTI, JAMES. <b>Arte e Técnica na Cozinha</b>. Editora Varela, 2004.</p> <p>PETERSON, JAMES. <b>O Essencial da Cozinha</b>. Editora Könemann, 2000</p> <p>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.</p>			
<b>Unidade Curricular:</b>	<b>História da Gastronomia</b>		

<b>Período letivo:</b>	<b>1º</b>	<b>Carga Horária:</b>	<b>45 Horas</b>
<b>Pré-requisitos:</b>	<b>Não há</b>		
<p><b>Ementa:</b></p> <p>História da Alimentação. Influências culturais e sociais derivadas da alimentação. Impacto da Gastronomia na História. Evolução da gastronomia através dos séculos, expansões territoriais e a influência nas cozinhas regionais, escolas gastronômicas e tendências atuais da gastronomia.</p>			
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>ALMEIDA, R. C. M. <b>Gastronomia: história e cultura</b>. São Paulo: Hotec, 2006.</p> <p>ARAÚJO, W. M. C. <b>Da alimentação à gastronomia</b>. Brasília: UNB, 2005.</p> <p>BRAUNE, R.; FRANCO, S. C. <b>O que é gastronomia</b>. São Paulo: Brasiliense, 2007.</p> <p>CASCUDO, L. C. <b>História da alimentação no Brasil</b>. São Paulo: Global, 2004.</p> <p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <p>ARAÚJO, W.M.C. <b>Da alimentação à gastronomia</b>. Brasília: UNB, 2005.</p> <p>CAVALCANTI, P. <b>A Pátria nas panelas: história e receitas da cozinha brasileira</b>. São Paulo: SENAC - SP, 2007.</p> <p>DALBY, A. <b>Sabores perigosos: a história das especiarias</b>. São Paulo: SENAC, 2009.</p> <p>FRANCO, A. <b>De caçador a gourmet: uma história da gastronomia</b>. 5 ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2011.</p> <p>FREIXA, D.; CHAVES, G. <b>Gastronomia no Brasil e no mundo</b>. Rio de Janeiro: SENAC, 2009.</p> <p>GOMENSORO, Maria Lucia. <b>Pequeno dicionário de gastronomia</b>. Editora Objetiva, 2003.</p> <p>KURLANSKY, M. <b>Sal: uma história do mundo</b>. 2 ed. São Paulo: SENAC, 2010.</p> <p>LODY, R. <b>O Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação</b>. São Paulo: SENAC, 2008.</p> <p>MARCHESI, G.; VERCELLONI, L. <b>A mesa posta: história estética da cozinha</b>. São Paulo: SENAC São Paulo, 2009.</p> <p>MONTANASSI, M. <b>Comida como cultura</b>. São Paulo: SENAC, 2010.</p> <p>SENAC. SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL. <b>A história da gastronomia</b>. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2009.</p> <p>SILVA, P. P. <b>Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial</b>. São Paulo: SENAC São Paulo, 2005.</p>			

<b>Unidade Curricular:</b>	<b>Metodologia da Pesquisa</b>		
<b>Período letivo:</b>	<b>1º</b>	<b>Carga Horária:</b>	<b>45 Horas</b>
<b>Pré-requisito:</b>	<b>Não há</b>		

**Ementa:**

A organização dos estudos na graduação. Ciência: conhecimento e método. Conceitos de técnica e tecnologia. Ética e ciência. Normas técnicas e procedimentos de elaboração dos principais tipos de trabalhos acadêmicos. Resumos, resenhas, seminários, projetos de pesquisa e monografia.

**Bibliografia Básica:**

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 14724**. Informação e documentação – trabalhos acadêmicos – apresentação. Rio de Janeiro, 2005.

\_\_\_\_\_. **NBR 6023**. Referências bibliográficas. Rio de Janeiro, 2002.

\_\_\_\_\_. **NBR 6027**. Informação e documentação: sumário – apresentação. Rio de Janeiro, 2003.

\_\_\_\_\_. **NBR 15287**. Projeto de pesquisa. Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2005.

\_\_\_\_\_. **NBR 12225**. Informação e documentação: lombada – apresentação. Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2004.

\_\_\_\_\_. **NBR 6024**. Informação e documentação: numeração progressiva das seções de um documento escrito - apresentação. Rio de Janeiro, 2003.

\_\_\_\_\_. **NBR 6028**. Informação e documentação: resumo – apresentação. Rio de Janeiro, 2003.

\_\_\_\_\_. **NBR 10520**. Informação e documentação: citações em documentos – apresentação. Rio de Janeiro, 2002.

\_\_\_\_\_. **NBR 6032**. Abreviação de títulos de periódicos e publicações seriadas. Rio de Janeiro, 1989.

BRAUNE, Renata. **O que é gastronomia**. São Paulo: Brasiliense, 2007.

KÖCHE, José Carlos. **Fundamentos de metodologia científica**. 26. ed. Porto Alegre: Vozes, 2009.

LAKATOS, Eva Maria & MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

MAGALHÃES, Gildo. **Introdução à metodologia científica: caminho da ciência e da tecnologia**. São Paulo: Ática, 2005.

PETRINI, Carlo. A qualidade como objetivo. In: **Slow Food: princípios da nova gastronomia**. Tradução de Renata Lucia Botini. São Paulo: Editora SENAC, 2009. p. 93-142.

PINTO, Anna Florência de Carvalho Martins. **Metodologia do trabalho científico: planejamento, estrutura e apresentação de trabalhos acadêmicos, segundo as normas da ABNT**. Belo Horizonte, 2011. Mimeografado.

RUIZ, João Álvaro. **Metodologia científica: um guia para eficiência nos estudos**. 6ed. São Paulo: Atlas, 2009.

SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. 23. ed. São Paulo: Cortez, 2007.

TOMIMATSU, Carlos Eiji (Coord.); FURTADO, Silvana Mello (Coord.). **Formação em Gastronomia: aprendizagem e ensino**. São Paulo: Boccato, 2011.

**Bibliografia Complementar:**

ANDRADE, Maria Margarida. **Introdução à metodologia do trabalho científico**. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

BARROS, Aidil Jesus da Silveira & LEHFELD, Neide Aparecida de Souza. **Fundamentos de metodologia científica**. 3. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

BOAVENTURA, Edivaldo M. **Metodologia da Pesquisa**: monografia, dissertação, tese. São Paulo: Atlas, 2007.

ECO, Umberto. **Como se faz uma tese**. 20. ed. São Paulo: Perspectiva, 2005.

GALLIANO, A. Guilherme. **O método científico**: teoria e prática. São Paulo: Harbra, 2000.

GONSALVES, Elisa Pereira. **Conversas sobre iniciação à pesquisa científica**. 4ed. Campinas-SP: Editora Alínea, 2007.

LAKATOS, Eva Maria & MARCONI, Marina de Andrade. **Metodologia do trabalho científico**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

RUDIO, Franz Victor. **Introdução ao projeto de pesquisa científica**. 36. ed. Petrópolis-RJ: Vozes, 2009.

SANTOS, Antonio Raimundo dos. **Metodologia científica**: a construção do conhecimento. 6ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2004.

VARGAS, Milton. **Metodologia da pesquisa tecnológica**. Rio de Janeiro: Globo, 1985.

<b>Unidade Curricular:</b>	<b>Microbiologia dos Alimentos</b>		
<b>Período letivo:</b>	<b>1º</b>	<b>Carga Horária:</b>	<b>60 Horas</b>
<b>Pré-requisito</b>	<b>Não há</b>		
<b>Ementa:</b>			
<p>Importância dos microrganismos nos alimentos. Estudo dos fatores (intrínsecos e extrínsecos) que influenciam o desenvolvimento dos microrganismos nos alimentos. Estudos dos microrganismos indicadores de contaminação. Estudo da deterioração dos diversos alimentos. Doenças veiculadas pelos Alimentos. Avaliação da qualidade dos alimentos. Padrões microbiológicos para os alimentos.</p>			
<b>Bibliografia Básica:</b>			
FRANCO, Bernadete Dora Gombossy Melo de. & LANDGRAF, M. <b>Microbiologia dos Alimentos</b> . 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2003.			
GERMANO, Pedro Manuel. <b>Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos: qualidade das matérias primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos</b> . São Paulo: Varela, 2001.			
FORTSYTHE, Stephen J. <b>Microbiologia da Segurança Alimentar</b> . Porto Alegre: Artmed, 2002.			
MAY, James. <b>Microbiologia de Alimentos</b> . 6ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 721 p.			
<b>Bibliografia Complementar:</b>			
PELCZAR, Michael Joseph. CHAN, E.C.S.; KRIEG, Noel R. <b>Microbiologia. Conceitos e Aplicações</b> . 2ª ed. São Paulo: Makron Books, 1996.			
RIEDEL, Guenther. <b>Controle Sanitário de Alimentos</b> . 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2005.			
SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. <b>Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação</b> . 6. ed. São Paulo: Varela, 2010. 625 p.			

<b>Unidade Curricular:</b>	<b>Informática Aplicada à Gastronomia</b>		
<b>Período letivo:</b>	<b>1º</b>	<b>Carga Horária:</b>	<b>45 Horas</b>

<b>Pré-requisitos:</b>	<b>Não há</b>
<b>Ementa:</b>	
<b>Bibliografia Básica:</b>	
<b>Bibliografia Complementar:</b>	

<b>Unidade Curricular:</b>	<b>Segurança do Trabalho</b>		
<b>Período letivo:</b>	<b>1º</b>	<b>Carga Horária:</b>	<b>30 Horas</b>
<b>Pré-requisito:</b>	<b>Não há</b>		
<b>Ementa:</b>			
Legislação; O trabalhador e o ambiente de trabalho; Equipamento de prevenção individual e coletiva; Identificação de riscos de acidentes no ambiente; Causas de acidentes; Ergonomia; Prevenção de acidentes; Condições de trabalho; Suporte básico de primeiros socorros; Controle de riscos ambientais; Fatores de risco.			
<b>Bibliografia Básica:</b>			
CORDELLA, B. <b>Segurança no Trabalho e Prevenção de Acidentes: uma Abordagem Holística</b> . São Paulo: Atlas, 1999.			
OLIVEIRA, C. D. A. <b>Passo a Passo da Segurança do Trabalho</b> . São Paulo: LTR, 2000.			
PACHECO JÚNIOR, W. <b>Gestão da Segurança e Higiene do Trabalho</b> . São Paulo: Atlas, 2000.			
SALIBA, T. M. e SALIBA, S. C. R. <b>Legislação de Segurança, Acidente do Trabalho e Saúde do Trabalhador</b> . 2ed. São Paulo: LTR, 2003.			
<b>Bibliografia Complementar:</b>			
DAVIES, Carlos Alberto; <b>Cargos em Hotelaria</b> , Caxias do Sul, Editora Univ. Caxias do Sul, 1997, 343p			
EVANGELISTA, José, <b>Tecnologia de Alimentos</b> , São Paulo, Editora Atheneu, 1998, 652p FUNDACENTRO;			
Mtb. <b>Polícia e Acidente do Trabalho</b> , São Paulo: 1998. 37p.			

<b>Unidade Curricular:</b>	<b>Estatística Aplicada</b>		
<b>Período letivo:</b>	<b>1º</b>	<b>Carga Horária:</b>	<b>45 Horas</b>
<b>Pré-requisitos:</b>	<b>Não há</b>		

**Ementa:**

**Bibliografia Básica:**

**Bibliografia Complementar:**

<b>Unidade Curricular:</b>	<b>Habilidades e Técnicas Culinárias II</b>		
<b>Período letivo:</b>	<b>2º</b>	<b>Carga Horária:</b>	<b>60 Horas</b>
<b>Pré-requisito:</b>	<b>Habilidades e Técnicas Culinárias II</b>		
<p><b>Ementa:</b></p> <p>Peixes e frutos do mar (limpeza, corte, pré-preparo, preparo, armazenamento, beneficiamento). Aves (cortes, pré-preparo, preparo, armazenamento, beneficiamento). Carne bovina (nomenclatura, estrutura, textura, cortes, preparação, armazenamento, beneficiamento). Vitelo. Carne suína (cortes, pré- preparo, preparo, armazenamento, beneficiamento). Caça. Ovino e Caprino (cortes, pré- preparo, preparo, armazenamento, beneficiamento). Marinadas. Nomenclatura.</p>			
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>SEBESS, MARIANA. <b>Técnicas de Cozinha Profissional</b>. São Paulo: SENAC SÃO PAULO, 2009.352p - ISBN 978-85-7458-256-6.</p> <p>TEICHMANN, Ione Mendes. <b>Tecnologia culinária</b>. Caxias do Sul: Educs, 2009. 362 p. (Hotelaria) ISBN 978-85-7061-520-6.</p> <p>SENAC. Departamento Nacional. <b>O mundo da cozinha: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado</b>. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008. 134 p. ISBN 978-85-7458-252-8.</p> <p>WALDEN, L. <b>O Livro dos peixes e frutos do mar</b>. São Paulo: Manole, 1998. 122p.</p> <p>WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. <b>Le Cordon Bleu todas as técnicas culinárias</b>. São Paulo: Marco Zero, c1997. 351 p. ISBN 85-279-0295-8 (enc.).</p>			
<p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <p>BARRETO, Ronaldo L. PONTES. <b>Passaporte para o Sabor. Tecnologias para a elaboração de cardápios</b>. São Paulo: SENAC. 7ª Ed. 2010 - ISBN: 978-85-7359-613-7.</p> <p>BUDGEN, J - <b>O Livro dos Enfeites</b>. São Paulo: Manole, 1993. 120p.</p> <p>ELLIOT, R. <b>101 Dicas Essenciais de Legumes e Verduras</b>. São Paulo: Ediouro, 1998. 72 pág.</p> <p>FREUND, Francisco Tommy. <b>Alimentos e bebidas: uma visão gerencial</b>. Editora Senac Nacional, 2005, 208p - ISBN 978-85-7458-254-2.</p>			

GOMENSORO, Maria Lucia. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Editora Objetiva, 2003, 432p - ISBN 857302237X.

MACKLEY, L. **O Livro das massas**. São Paulo: Manole, 1997. 120 pág.

<b>Unidade Curricular:</b>	<b>Nutrição e Dietética</b>		
<b>Período letivo:</b>	<b>2º</b>	<b>Carga Horária:</b>	<b>45 Horas</b>
<b>Pré-requisito:</b>	<b>Não há</b>		
<p><b>Ementa:</b></p> <p>Conceitos básicos de Nutrição. Nutrientes: classificação, função, fontes alimentares. Proporcionalidade entre nutrientes, deficiência, toxicidade, requerimentos e recomendações. Digestão, absorção e metabolismo dos macronutrientes e micronutrientes. Nutrição e fibras. Água.</p>			
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>DUTRA-DE-OLIVEIRA, J.E. <b>Ciências Nutricionais - Aprendendo a Aprender</b>. 2 ed. São Paulo: Sarvier, 2008.</p> <p>MAHAN, L.K; ESCOTT-STUMP, S. Krause. <b>Alimentos, nutrição e dietoterápica</b>. 13 ed. São Paulo: Roca, 2013.</p> <p>TIRAPEGUI, J. <b>Nutrição: fundamentos e aspectos atuais</b>. 3 ed. São Paulo: Atheneu, 2013.</p> <p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <p>EVANGELISTA, J. <b>Alimentos: um estudo abrangente</b>. São Paulo: Atheneu, 2001.</p> <p>STRINGUETA, Paulo César et al. <b>Alimentos funcionais: conceitos, contextualização e regulamentação</b>. Juiz de Fora: Tempo, 2007.</p> <p>TORRES, E.A.F.S. <b>Alimentos do milênio</b>. São Paulo: Signos, 2002.</p>			

<b>Unidade Curricular:</b>	<b>Higiene na Produção de Alimentos</b>		
<b>Período letivo:</b>	<b>2º</b>	<b>Carga Horária:</b>	<b>30 Horas</b>
<b>Pré-requisito:</b>	<b>Microbiologia dos Alimentos</b>		
<p><b>Ementa:</b></p> <p>Considerações gerais sobre higiene. Princípios básicos da higienização. Elementos de limpeza e sanitização. Perigos biológicos, físicos e químicos. Higiene alimentar, ambiental manipulador, equipamentos e utensílios. Principais leis, decretos e portarias em higiene dos alimentos. Doenças transmitidas por Alimentos (DTAs). Controle de qualidade em serviços de alimentação. Análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC), bem como aos procedimentos e a importância da limpeza e sanitização na indústria de alimentos, serviços de alimentação e estabelecimentos comerciais.</p>			

**Bibliografia Básica:**

- ANDRADE, N.J., MACÊDO, J.A.B. **Higienização na indústria de alimentos**. São Paulo: Varela, 1996, 181p.
- BRASIL. Ministério da Agricultura. **Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal**. Aprovado pelo Decreto nº. 30691 de 29.3.52, alterado pelo Decreto nº. 1255, de 25.6.62. Brasília, 1980, 166p.
- BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional da Vigilância Sanitária – ANVISA. **Resolução - RDC nº 275**, de 21 de outubro de 2002.
- BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional da Vigilância Sanitária – ANVISA. **Resolução RDC nº 216**, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.
- BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional da Vigilância Sanitária – ANVISA. **Portaria nº 518**, de 25 de março de 2004. Estabelece os Procedimentos e as Responsabilidades relativos ao Controle e Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano e seu Padrão de Portabilidade.
- BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional da Vigilância Sanitária – ANVISA. **Portaria nº 326**, de 30 de julho de 1997. Dispõe o regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/ industrializadores de alimentos.
- BRASIL, **Decreto Municipal nº. 6.235**, de 30 de outubro de 1986. Aprova o Regulamento da Defesa e Proteção da Saúde no tocante a alimentos e à Higiene Habitacional e Ambiental. Rio de Janeiro, 30 de outubro de 1986.
- FIGUEIREDO, R.M. **DVA: guia prático para evitar DVA – Doenças veiculadas por alimentos e recomendações para manipulação segura dos alimentos**. São Paulo: Manole, 2000.
- ICMSF. **APPCC na qualidade e segurança microbiológica de alimentos**. Zaragoza: Acribia, 1997. 378p.

**Bibliografia Complementar:**

- FIGUEIREDO, R.M. **As armadilhas de uma cozinha**. São Paulo: Manole, 2003.
- GERMANO, P.M.L. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. São Paulo: Varela, 2001.
- HAZELWOOD, D., McLEAN, A.C. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**. São Paulo: Varela, 1994. 140p.
- HOBBS, B.C., ROBERTS, D. **Toxinfecções e controle higiênico-sanitário de alimentos**. São Paulo: Varela, 1998, 425p.
- SILVA Jr., E.A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. São Paulo: Varela, 1995. 347p.

<b>Unidade Curricular:</b>	<b>Gestão em Unidades Produtoras de Refeições</b>		
<b>Período letivo:</b>	<b>2º</b>	<b>Carga Horária:</b>	<b>45 Horas</b>
<b>Pré-requisito:</b>	<b>Segurança do Trabalho</b>		

**Ementa:**

Introdução à administração. Funções Administrativas. Unidades Produtoras de Refeições: estrutura organizacional, características, planejamento físico-funcional, recursos humanos, organização e funcionamento dos setores de produtividade. Gestão de recursos materiais e financeiros. Planejamento e controle de produção.

Controle de qualidade nas unidades produtoras de refeições.

**Bibliografia Básica:**

ABREU, E.S.de, SPINELLI, M.G.N., ZANARDI, A.M.P. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição** – Um modo de fazer. São Paulo: Editora Metha, 2011.

BRAGA, R. M.M. **Gestão da Gastronomia**. São Paulo: SENAC, 2008.

CHIAVENATO, I. **Introdução à teoria geral da administração**. 6. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2002.

LOPES, E. A. **Guia para elaboração dos procedimentos operacionais padronizados exigidos pela RDC nº 275 da ANVISA**. São Paulo: Varela, 2004.

MEZOMO, I.F.B. **Os Serviços de Alimentação** – planejamento e administração. 5 ed. São Paulo: Manole, 2002.

TEIXEIRA, S.M.F.G., OLIVEIRA, Z.M.G.de.; REGO, J.C.do., BISCONTINI, T.M.B. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Ed. Atheneu, 2006.

VAZ, C. S. **Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial. Manual prático do gestor de serviços de refeições coletivas**. Brasília, 2003.

ZANELLA, L. C. **Instalação e administração de restaurantes**. São Paulo: Editora Metha, 2007.

**Bibliografia Complementar:**

BASTOS, R. **Gestão da cadeia de suprimentos**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

CHIAVENATO, I. **Introdução à teoria geral da administração**. 6. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2002.

JUNIOR, I. M.; CIERCO, A. A.; ROCHA, A. V.; MOTA, E. B.; LEUSIN, S. **Gestão da Qualidade**. Rio de Janeiro: FGV, 2008.

KIMURA, A.Y. **Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais**. São Paulo: Ed. Varela, 2003.

MEZOMO, I. F. B. **Os Serviços de Alimentação** – planejamento e administração. 4 ed. São Paulo: Manole, 2002.

REGGIOLLI. **Planejamento de cardápios e receitas para as Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Ed. Atheneu. 2002.

<b>Unidade Curricular:</b>	<b>Tecnologia de Serviço e Bar</b>		
<b>Período letivo:</b>	<b>2º</b>	<b>Carga Horária:</b>	<b>45 Horas</b>
<b>Pré-requisito:</b>	<b>Não há</b>		
<b>Ementa:</b>			
Histórico e evolução de bares e restaurantes , tipologia de bares e restaurantes, técnicas de serviço de bebidas, influência histórica de coquetéis e drinks, elaboração de drinks e coquetéis clássicos e contemporâneos, conceitos para criação para novos drinks e coquetéis, noções de higiene no tratamento de bebidas			
<b>Bibliografia Básica:</b>			
PACHECO, A. O. <b>Manual do Bar</b> . São Paulo: Senac SP, 2008.			
PACHECO, A. O. <b>Manual do Maitre d’Hôtel</b> , São Paulo: Senac SP, 2005.			

**Bibliografia Complementar:**

BECK, H et al. **Arte e Ciência do Serviço**. São Paulo: Anhembi Morumbi, 2005.

FONSECA, M. T. **Técnicas Gerenciais de Restaurantes**. São Paulo: Senac SP, 1999.

FREUND, F. T.; PESSOA, A. **Garçon: Perfil Profissional, técnicas de trabalho e mercado**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008. .

<b>Unidade Curricular:</b>	<b>Química Culinária</b>		
<b>Período letivo:</b>	<b>2º</b>	<b>Carga Horária</b>	<b>45 Horas</b>
<b>Pré-requisito:</b>	<b>Não há</b>		

**Ementa:**

Propriedades físico-químicas da água. Água na composição dos alimentos. Macro e micronutrientes e suas possíveis interações no processo preparo e acondicionamento das preparações. Transformações ocasionadas por ação enzimática, resfriamento, congelamento e cocção. Oxidação, escurecimento enzimático e não enzimático. Pigmentos e corantes. Aditivos alimentares e sua interação com os nutrientes.

**Bibliografia Básica:**

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS. Official methods of analysis of the Association of Official Analytical Chemists. 16.ed. Arlington: AOAC, 1998.

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.

CAMPUS, M.A.P. **A Ciência dos Alimentos**. Introdução à Química Bromatológica, Rio de Janeiro, 1969.

CARVALHO, H. H.; JONG, E. V.; BELLÓ, R. M.; SOUZA, R. B.; TERRA, M. F. **Alimentos: métodos físicos e químicos de análise**. 1º ed. Porto Alegre: UFGRS, 2002.

CECCHI, H.M.; **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2ª ed. São Paulo: Editora da UNICAMP, 2003.

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

EVANGELISTA, J. **Alimentos, um estudo abrangente**. Rio de Janeiro: Atheneu, 1992.

**Bibliografia Complementar:**

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

BOBBIO, P.; BOBBIO, A. **Manual de laboratório de química**. 3º ed. São Paulo: Varela, 2003.

SILVA, Dirceu Jorge. **Análise de alimentos (métodos químicos e biológicos)**. 2º ed. Viçosa: UFV-MG, 1990.

<b>Unidade Curricular:</b>	<b>Francês Instrumental</b>		
<b>Período letivo:</b>	<b>2º</b>	<b>Carga Horária:</b>	<b>45 Horas</b>
<b>Pré-requisito:</b>	<b>Não há</b>		
<b>Ementa:</b> Estratégias de leitura. Habilidades: escrita e leitura. Pronúncia Gramatical. Textos. Vocabulário técnico.			
<b>Bibliografia Básica:</b> BESCHERELLE. <b>La conjugaison 1200 verbes</b> . Paris: Hatier, 1990. AVOLIO, Jelssa C.; FAURY, Mára L. <b>Minidicionário Michaelis</b> . São Paulo: Melhoramentos, 1998. (Francês-Português/Português-Francês). HELENE, Helen. <b>Dicionário de termos de gastronomia francês-português</b> . São Paulo: Gaia: Boccato, 2006. LE ROBERT DE POCHE 2011. <b>Dictionnaire de la langue française</b> . Paris: Le Robert, 2010. MAROTE, D'Olim. <b>Minidicionário</b> . São Paulo: Ática, 1998. (Francês- Português/Português-Francês). MICHAELIS. <b>Gramática Prática de Francês</b> . São Paulo: Michaelis, 2001.			
<b>Bibliografia Complementar:</b> DICTIONNAIRE DE POCHE. Paris: Larousse, 2012. (Français-portugais/ Portugais-français). GADET, Emmanuelle; LESCURE, Richard; VEY, Pauline. <b>Le nouvel entraînez-vous: Delf A1 avec 150 activités</b> . Paris: Cle, 2011. GALLIER, Thierry. <b>Le nouvel entraînez-vous: vocabulaire avec 450 nouveaux exercices, niveau débutant</b> . Paris: Cle, 2010. GREGOIRE, Maïa; THIEVENAZ, O. <b>Grammaire progressive du français: avec 500 exercices, niveau intermédiaire</b> . Paris: Cle, 1995. MIQUEL, Claire. <b>Vocabulaire progressif du français: avec 280 exercices, niveau débutant</b> . Paris: Cle, 2010. RUBIO, Braulio A. B. <b>Francês para bares e restaurantes</b> . São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2012.			

<b>Unidade Curricular:</b>	<b>Cozinha Fria</b>		
<b>Período letivo:</b>	<b>3º</b>	<b>Carga Horária:</b>	<b>45 Horas</b>
<b>Pré-requisitos:</b>	<b>Habilidades e Técnicas Culinárias II e Higiene na Produção de Alimentos</b>		
<b>Ementa:</b> Técnicas de preparação de saladas clássicas, contemporâneas e seus vinagretes; queijos, charcutaria e seus serviços; molhos e emulsões frias; manteigas compostas; hors-d'oeuvres (entradas); aspics; molhos frios; sopas frias; ligantes, espessantes e emulsionantes.			
<b>Bibliografia Básica:</b> EURODELICES. <b>À Mesa com os Chefes Europeus: Entradas Frias</b> . Rio de Janeiro: Könemann, 2004. EURODELICES. <b>À Mesa com os Chefes Europeus: Entradas Quentes</b> . Rio de Janeiro: Könemann, 2004.			

KÖVESI, B.; SIFFERT, C.; CREMA, C. **400g: Técnicas de Cozinha**. São Paulo: Editora Nacional, 2007.  
SEBESS, M. **Técnicas de Cozinha Profissional**. São Paulo: SENAC SP, 2008.

**Bibliografia Complementar**

SENAC. **Chef Profissional - Instituto Americano de Culinária**. São Paulo: Senac Editora, 2009.  
TREVISANI, BRUNA. **Saladas e Bufês Frios**. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2001.  
SHEASBY, ANNE. **O Grande Livro de Receitas: Molhos**. São Paulo: Publifolha, 2012.

<b>Unidade Curricular:</b>	<b>Cozinha Europeia</b>		
<b>Período letivo:</b>	<b>3º</b>	<b>Carga Horária:</b>	<b>75 Horas</b>
<b>Pré-requisitos:</b>	<b>História da Gastronomia, Habilidades e Técnicas Culinárias II e Higiene na Produção de Alimentos</b>		
<b>Ementa:</b> Aspectos históricos, culturais e alimentares, e suas principais preparações da Cozinha Portuguesa, Espanhola, Francesa, Italiana, Alemã, Grega e Turca.			
<b>Bibliografia Básica:</b> KONEMANN. <b>Culinária: Espanha - Especialidades Espanholas</b> . São Paulo: Konemann Editora, 2008. KONEMANN. <b>Especialidades Francesas</b> . São Paulo: Konemann Editora, 2008. LAROUSSE. <b>Larousse da Cozinha do Mundo - Mediterrâneo e Europa Central</b> . São Paulo: Editora Larousse, 2007. ISBN: 8576350815. LAROUSSE. <b>Larousse da Cozinha do Mundo – Europa e Escandinávia</b> . São Paulo: Editora Larousse, 2007. PIRAS, C.; MEDAGLIANI, E. <b>Culinária Itália</b> . São Paulo: Editora Konemann, 2000. H.F. ULLMANN. <b>Culinária Grécia</b> . Editora Paisagem, 2011. ROMER, J; DITTER, M; DOMINE, A. <b>Especialidades Europeias</b> . São Paulo: Konemann Editora, 2008.			
<b>Bibliografia Complementar:</b> ASSIS, K. <b>Viajando na Cozinha: Dicas, Truques e Receitas</b> . São Paulo: Editora Senac, 2006.			

<b>Unidade Curricular:</b>	<b>Gastronomia Brasileira I</b>		
<b>Período letivo:</b>	<b>3º</b>	<b>Carga Horária:</b>	<b>75 Horas</b>
<b>Pré-requisitos:</b>	<b>História da Gastronomia, Habilidades e Técnicas Culinárias II e Higiene na Produção de Alimentos</b>		
<b>Ementa:</b> Aspectos históricos e culturais. Heranças gastronômicas e culturais dos seus povos formadores. Ingredientes, técnicas e influências absorvidas de imigrantes ao longo de sua			

história. Influências socioeconômicas e religiosas na gastronomia brasileira típica e contemporânea. Cozinha das regiões Centro-Oeste, Sudeste e Sul.

**Bibliografia Básica:**

BOSISIO, Arthur (Coord.). **Do pampa à serra: os sabores da terra gaúcha**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 1999.

BOSISIO, Arthur (Coord.). **Sabores e cores das Minas Gerais**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.

CHAVES, Guta; FRIXA, Dolores. *Larousse da cozinha Brasileira*. São Paulo: Larousse, 2007. 200 p.

FERNANDES, Caloca. *Viagem Gastronômica através do Brasil*. 7 ed. São Paulo: Senac Ed. 2005, 205p.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.

FREYRE, Gilberto. *Açúcar: Uma Sociologia do Doce*, ed. Global, 2007, Rio de Janeiro. 270p.

ZARVOS, Nick; Ditadi, Carlos Augusto Silva (Col.). **Multissabores: a formação da gastronomia brasileira**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2000.

**Bibliografia Complementar:**

ARAÚJO, W. M. C.; TENSER, C. M. R. (Org.). **Gastronomia: cortes e recortes**. Brasília: Senac/DF, 2006.

ATALA, Alex; LIMA, João Gabriel de ; SIMÕES, Edu. Alex Atala: Por uma gastronomia brasileira. São Paulo: Bei, 2005. 2v. ISBN 8586518352CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 3ª ed. São Paulo: Global, 2004.

CAVALCANTI, Pedro. **A pátria das panelas: história e receitas da cozinha brasileira**. São Paulo: Senac São Paulo, 2007.

FERNANDES, Caloca. **A culinária paulista tradicional nos hotéis SENAC São Paulo**. São Paulo: SENAC São Paulo, 1998.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2001.

LEAL, Maria L.de Macedo Soares. **A história da Gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 1998.

LIMA, Claudia. **Tachos e panelas: história da alimentação brasileira**. 3ª ed. Recife: Raízes Brasileiras, 2009.

LODY, Raul. **Vocabulário do açúcar: histórias, culturas e gastronomia da cana sacarina no Brasil**. São Paulo: Senac São Paulo, 2011.

MAZZEI, Celia. **Do jeitinho de Minas: culinária regional/Celia & Celma**. São Paulo: Sena São Paulo, 2006.

MENEZES, Helena Maria. **Pinhão indígena – Culinária do Paraná**. Curitiba: Senac Paraná, 2008.

MONTANARI, Massimo (Org.). **O mundo na cozinha: história, identidade, trocas**. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009.

OLIVEIRA, Raimundo. **Coisas de Minas: a culinária dos velhos cadernos**. Brasília: Senac/DF, 2008.

<b>Unidade Curricular:</b>	<b>Gastrotecnia</b>		
<b>Período letivo:</b>	<b>3º</b>	<b>Carga Horária:</b>	<b>45 Horas</b>
<b>Pré-requisitos:</b>	<b>Nutrição e Dietética, Higiene na Produção de Alimentos e Química Culinária</b>		
<p><b>Ementa:</b></p> <p>Fundamentos da gastrotecnia. Noções de pesos, medidas e equivalência, per capita, fator de correção e fator de cocção. 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.</p>			
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>CAMARGO, E.B.; BOLHETO, R. A. <b>Técnica dietética</b>: seleção e preparo de alimentos. Manual de Laboratório. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2012.</p> <p>ORNELLAS, L.H. <b>Técnica dietética</b>: seleção e preparo de alimentos. 8 ed. São Paulo: Atheneu, 2007.</p> <p>PHLIPPI, S.T. <b>Nutrição e técnica dietética</b>. 2 ed. São Paulo: Manole 2006.</p> <p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <p>ARAÚJO, W. M. C.; BOTELHO, R. B. A.; MONTEBELLO, N. P.; BORGIO, L. A.; <b>Alquimia dos Alimentos</b>. 2 ed. São Paulo: Editora Senac, 2012.</p> <p>DOMENE, S. M. A. <b>Técnica dietética- Teoria e Aplicações</b>. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.</p> <p>LINGUANOTTO NETO, N. <b>Dicionário Gastronômico: Ervas &amp; Especiarias</b>. São Paulo: Bocatto/Gaia, 2006.164p.</p>			

<b>Unidade Curricular:</b>	<b>Métodos de Conservação dos Alimentos</b>		
<b>Período letivo:</b>	<b>3º</b>	<b>Carga Horária:</b>	<b>45 Horas</b>
<b>Pré-requisitos:</b>	<b>Higiene na Produção de Alimentos e Química Culinária</b>		
<p><b>Ementa:</b></p> <p>Importância e utilização da conservação de alimentos na gastronomia. Conservação pelo calor (branqueamento, tindalização, pasteurização, esterilização, apertização e defumação). Conservação pelo frio (refrigeração, congelamento). Secagem e desidratação de alimentos. Concentração de alimentos. Conservação por fermentação. Conservação pelo uso de aditivos. Embalagem de alimentos. Processos não convencionais de aquecimento (aquecimento por micro-ondas, aquecimento ôhmico). Métodos não-térmicos de conservação de alimentos (irradiação, alta pressão). Conservação por métodos combinados/ tecnologia de obstáculos.</p>			
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>BARUFFALDI, R. <b>Fundamentos de tecnologia de alimentos</b>. V.3. Ed. Atheneu, São Paulo, 1998.</p> <p>EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de alimentos</b>. Ed. Atheneu: São Paulo, 1987.</p>			

GAVA, A. J.; SILVA, A. A. B.; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de alimentos: Princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008.

FELLOWS P. J. **Tecnologia de Processamento de Alimentos. Princípios e Práticas**. Ed. Artmed. 2ª Edição. 2006.

HUGHES, C.C. **Guia de aditivos**. Ed. Acríbia S. A. Zaragoza, 1994.

SILVA, João Andrade. **Tópicos de Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 2000.

ORDONEZ, J. A. **Tecnologia de Alimentos: Alimentos de origem animal**. Vo.1 2. 1ª ed. Ed. Artmed: São Paulo, 2004.

**Bibliografia Complementar:**

ARAÚJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. P.; BOTELHO, R. B. A.; BORGIO, L. A. **Alquimia dos alimentos**. v. 2. São Paulo: SENAC, 2007.

FRANCO, B. D. G. M.; LANGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2004.

LAWRIE, R. A. **Ciência da carne**. 6. Ed. Porto Alegre: Artemed, 2005.

LIMA, U. A.; AQUARONE, E. & BOZANI, W. **Noções de Microbiologia e Conservação de Alimentos**. 1ª ed. Ed. UFV. São Paulo, 1980.

ORDONEZ, J. A. **Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos**. vol 1. 1ª ed. Ed. Artmed. São Paulo, 2004.

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

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

<b>Unidade Curricular:</b>	<b>Sociologia da Alimentação</b>		
<b>Período letivo:</b>	<b>3º</b>	<b>Carga Horária:</b>	<b>45 Horas</b>
<b>Pré-requisitos:</b>	<b>História da Gastronomia</b>		
<b>Ementa:</b>			
A Sociologia como ciência – objeto, método e contexto histórico; Conceito de Sociologia da Alimentação; Sociologia à luz do pensamento clássico; A alimentação como atividade social; Principais correntes sócio-antropológicas e suas relações com o “fato alimentar”; A internacionalização da alimentação e as particularidades locais; A industrialização e a reconstrução social dos alimentos; Modernidade, padrões estéticos e medicalização da alimentação cotidiana; Alimentação e a formação da sociedade brasileira.			
<b>Bibliografia Básica:</b>			
CÂMARA C. L. <b>História da Alimentação no Brasil</b> . 3. Ed. São Paulo: Global, 2004.			
FREYRE, G. <b>Açúcar – uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil</b> . 5 ed. São Paulo: Global, 2007.			
LEVY S. C. <b>A Origem dos Modos à Mesa</b> . Ed. São Paulo: Cosac-Naify, 2006.			
POULAIN, J. P. <b>Sociologias da Alimentação</b> , Florianópolis: Editora UFSC, 2004.			

**Bibliografia Complementar:**

BELIK, W. **Perspectivas para segurança alimentar e nutricional no Brasil.** *Saude soc.* [online]. 2003, vol.12, n.1, pp. 12-20.

CARDOSO; S. **Para uma abordagem sociológica dos distúrbios alimentares.** In: IV congresso português de Sociologia. [online].

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

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

MONTEIRO, C. A. **A dimensão da pobreza, da desnutrição e da fome no Brasil.** *Estud. av.* 2003, vol.17, n.48, pp. 7-20. [online].

<b>Unidade Curricular:</b>	<b>Inglês Instrumental</b>		
<b>Período letivo:</b>	<b>3º</b>	<b>Carga Horária:</b>	<b>45 Horas</b>
<b>Pré-requisito:</b>	<b>Não há</b>		

**Ementa:**

Estratégias de leitura. Habilidades: reading, writing, speaking and listening. Gramática. Textos. Vocabulário técnico.

**Bibliografia Básica:**

ALMEIDA, Rubens Queiroz de. **As palavras mais comuns da língua Inglesa.** São Paulo: Novatec, 1999.

LAROUSSE. **Pequeno Dicionário Inglês-Português-Inglês.** São Paulo: Larousse, 2013.

OLIVEIRA, Luciano Amaral. **English for Tourism Students.** São Paulo: editor Roca, 2001.

POHL, Alison. **Test your business English: Hotel and Catering.** São Paulo, Editora: Penguin Books, 1996.

**Bibliografia Complementar:**

Munhoz, Rosângela. **Inglês Instrumental Módulo I.** São Paulo, Editora: Textonovo, 2003.

Munhoz, Rosângela. **Inglês Instrumental Módulo II.** São Paulo, Editora: Textonovo, 2003.

SILVA, Guido Gomez de. **International Dictionary of Gastronomy.** New York: Hippocrene, 1999.

<b>Unidade Curricular:</b>	<b>Panificação</b>		
<b>Período letivo:</b>	<b>4º</b>	<b>Carga Horária:</b>	<b>75 Horas</b>
<b>Pré-requisitos:</b>	<b>Habilidades e Técnicas Culinárias II e Química Culinária</b>		

**Ementa:**

Histórico da panificação. Matérias-primas utilizadas na panificação e suas respectivas funções no setor. Os tipos e partes do grão de trigo. Quadro econômico nacional e as perspectivas de mercado. Legislação e atribuições do

pão como produto. Processos básicos na produção de pães. Métodos de mistura das massas fermentadas. Melhoradores de massa: naturais e químicos. Ingredientes enriquecedores. Líquidos em panificação. O fermento na panificação. Aditivos em produtos de padaria. Produção de pães salgados, rústicos, doces, condimentados, festivos, achatados. Massas laminadas. Produção de pães internacionais. Valorização dos ingredientes locais, agregação nas massas e recheios. Preparações para dietas restritivas.

**Bibliografia Básica:**

- ARAÚJO, Júlio Maria A. **Química de alimentos: teoria e prática** . 5. ed. Viçosa: UFV, 2011. 601 p. ISBN 978-85-7269-404-9.
- ALMEIDA, Daniel Francisco Otero de. **Padeiro e confeitiro**. Canoas: ULBRA, 1998. 200p. (Labor. 4) ISBN 85-85692-46-4.
- BOBBIO, Paulo A; BOBBIO, Florinda Orsatti. **Química do processamento de alimentos**. 3. ed. São Paulo: Varela, 2001. 143 p. ISBN 85-85519-12-6.
- CANELLA-RAWLS, S. **Pão: arte e ciência** . 3. ed. São Paulo: SENAC SÃO PAULO, 2009. 338 p. ISBN 978-85-7359-889-6.
- CAUVAIN, S. P., YOUND, L. S. **Tecnologia da Panificação**. 2ª edição. Editora Manole. São Paulo, 2009.
- GISSLEN, W. **Panificação e Confeitaria Profissionais**. Editora Manole. 800 p. ISBN: 9788520428504.
- JACOB, Heinrich Eduard. **Seis mil anos de pão: a civilização humana através de seu principal alimento** . São Paulo: Nova Alexandria, 2003. 581 p. ISBN 85-7492-095-9.
- KALANTY, M. **Como Assar Pães - As Cinco Famílias de Pães**. Editora: Senac São Paulo. 531p. ISBN: 9788539601820.
- OETTERER, M. ; REGINATO-D'ARCE. Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2006. xx, 612 p. ISBN 852041978X.
- SEBESS, P. **Técnicas de panificação profissional**. 3. ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2011. 320 p. ISBN 978-85-7458-284-9.
- SUAS, M. **Panificação e Viennoiserie - Abordagem Profissional**. Editora: Cengage Learning. 456 p. I.S.B.N.: 9788522110773.

**Bibliografia Complementar:**

- ARAÚJO, Wilma M. C. (Org.). **Alquimia dos alimentos**. Brasília: SENAC, 2011. 496 p. (Série Alimentos e Bebidas ; v. 2) ISBN 9788562564109
- BRAGA, Paulo. **Pão da paz: 195 receitas de pão de países membros da ONU**, São Paulo: Boccato: SENAC São Paulo, 2006. 237 p. ISBN 85-7555-113-2
- CASAGRANDE, C. SENAC. Departamento Nacional. **O pão na mesa brasileira**. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005. 151 p. (A Formação da culinária brasileira) ISBN 85-7458-151-8
- SALINAS, R. **Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002. 278 p.

<b>Unidade Curricular:</b>	<b>Cozinha das Américas</b>		
<b>Período letivo:</b>	<b>4º</b>	<b>Carga Horária:</b>	<b>60 Horas</b>

<b>Pré-requisitos:</b>	<b>História da Gastronomia e Habilidades e Técnicas Culinárias II</b>		
<b>Ementa:</b> Aspectos históricos, culturais e alimentares, e suas principais técnicas e preparações da Cozinha da América do Norte, América Central e América do Sul (com exceção do Brasil).			
<b>Bibliografia Básica:</b> INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. <b>Chef Profissional</b> . 4 ed. São Paulo: SENAC Editoras, 2011. LAROUSSE. <b>Larousse da Cozinha do Mundo</b> : Américas. São Paulo: Editora Larousse, 2007. BELLUZZO, Rosa. <b>Os sabores da América</b> . São Paulo: SENAC, 2004.			
<b>Bibliografia Complementar:</b> MONTROYA, C. R., ISERLOH, J. <b>A cozinha mexicana</b> . São Paulo : Larousse, 2008. ABRIL. Coleção Cozinhas do Mundo – México. São Paulo: Editora Abril, 2010. ABRIL. Coleção Cozinhas do Mundo – Estados Unidos. São Paulo: Editora Abril, 2010. ABRIL. Coleção Cozinhas do Mundo – Argentina. São Paulo: Editora Abril, 2010. ABRIL. Coleção Cozinhas do Mundo – Países Andinos. São Paulo: Editora Abril, 2010. ABRIL. Coleção Cozinhas do Mundo – Caribe. São Paulo: Editora Abril, 2010.			

<b>Unidade Curricular:</b>	<b>Gastronomia Brasileira II</b>		
<b>Período letivo:</b>	<b>4º</b>	<b>Carga Horária:</b>	<b>75 Horas</b>
<b>Pré-requisitos:</b>	<b>Gastronomia Brasileira I</b>		
<b>Ementa:</b> Aspectos históricos e culturais. Heranças gastronômicas e culturais dos seus povos formadores. Ingredientes, técnicas e influências absorvidas de imigrantes ao longo de sua história. Influências socioeconômicas e religiosas na gastronomia brasileira típica e contemporânea. Cozinha das regiões Norte e Nordeste.			
<b>Bibliografia Básica:</b> CHAVES, Guta; FRIXA, Dolores. <b>Larousse da Cozinha Brasileira</b> . São Paulo: Larousse, 2007. 200p. FERNANDES, Caloca. <b>Viagem Gastronômica Através do Brasil</b> . 7 ed. São Paulo: Senac, 2005, 205p. FREYRE, Gilberto. <b>Açúcar: Uma Sociologia do Doce</b> . Rio de Janeiro: Global, 2007. 270p FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. <b>Gastronomia no Brasil e no mundo</b> . Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008. LODY, Raul (Org.). <b>À mesa com Gilberto Freyre</b> . Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2004. LODY, Raul (Org.). <b>Dendê: símbolo e sabor da Bahia</b> . São Paulo: Senac São Paulo, 2009. ZARVOS, Nick; Ditadi, Carlos Augusto Silva (Col.). <b>Multissabores: a formação da gastronomia brasileira</b> . Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2000.			

**Bibliografia Complementar:**

- ALBERTIM, Bruno. **Recife – guia prático, histórico e sentimental da cozinha de tradição**. Recife: Editor Bruno Albertim, 2008.
- ARAÚJO, W. M. C.; TENSER, C. M. R. (Org.). **Gastronomia: cortes e recortes**. Brasília: Senac/DF, 2006.
- BOSISIO JÚNIOR, A. (Coord.). **Culinária caprina: do alto sertão à alta gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 3ª ed. São Paulo: Global, 2004.
- CAVALCANTI, Maria Letícia Monteiro. **História dos Sabores Pernambucanos**. Fortaleza: Ed FGF, 2010.
- CAVALCANTI, Pedro. **A pátria das panelas: história e receitas da cozinha brasileira**. São Paulo: Senac São Paulo, 2007.
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2001.
- FRAZAO, Ana Cláudia. **Comedoria Popular: Receitas, Engenhos e Fazendas de Pernambuco**. Pernambuco: Ana Cláudia Frazão, 2011.
- LEAL, Maria L.de Macedo Soares. **A história da Gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 1998.
- LIMA, Claudia. **Tachos e panelas: história da alimentação brasileira**. 3ª ed. Recife: Raízes Brasileiras, 2009.
- LODY, Raul. **Brasil Bom de Boca: Temas da Antropologia d alimentação**. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.
- LODY, Raul. **Farinha de Mandioca: O sabor Brasileiro e as Receitas da Bahia**. São Paulo: Senac São Paulo, 2013.
- LODY, Raul. **Vocabulário do açúcar: histórias, culturas e gastronomia da cana sacarina no Brasil**. São Paulo: Senac São Paulo, 2011.
- RADEL, Guilherme. **A cozinha Africana na Bahia**. Editora Própria, 2012.
- SUASSUNA, Ana Rita Dantas. **Gastronomia Sertaneja: Receitas que contam Histórias**. São Paulo: Ed Melhoramentos, 2010.

<b>Unidade Curricular:</b>	<b>Planejamento de Cardápios</b>		
<b>Período letivo:</b>	<b>4º</b>	<b>Carga Horária:</b>	<b>45 Horas</b>
<b>Pré-requisitos:</b>	<b>Nutrição e Dietética e Gestão em Unidades Produtoras de Refeições</b>		
<b>Ementa:</b>			
Técnicas de elaboração de cardápios, Conhecimento das necessidades diárias de nutrientes, avaliação da aceitabilidade do cardápio proposto, cardápio vegetariano e macrobiótico, utilização total do alimento, engenharia de cardápios, métodos de elaboração de custos e análise de rentabilidade do cardápio elaborado.			
<b>Bibliografia Básica:</b>			

DUBOIS, A.; KULPA, L.; SOUZA, L. E. **Gestão de custos e formação de Preços: Conceitos, modelos e instrumento: Abordagem do capital de giro e da margem de competitividade.** São Paulo: Atlas, 2008.

FONSECA, M. T. **Técnicas pra elaboração de cardápio.** Caxias do Sul: EDUCS, 2001.

SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. **Cardápio: Guia prático para elaboração.** São Paulo: Rocca, 2008.

TEICHMANN, I. M. **Cardápios: Técnicas e Criatividades.** Caxias do Sul: EDUCS, 2007.

**Bibliografia Complementar:**

DAVIES, C. A. **Alimentos e Bebidas.** Caxias do Sul: EDUCS, 2007.

BARRETO, R. L. P. **Passaporte para o sabor.** São Paulo: SENAC, 2000.

<b>Unidade Curricular:</b>	<b>Análise Sensorial de Alimentos</b>		
<b>Período letivo:</b>	<b>4º</b>	<b>Carga Horária:</b>	<b>45 Horas</b>
<b>Pré-requisito:</b>	<b>Estatística Aplicada</b>		
<b>Ementa:</b>			
Análise Sensorial de Alimentos – histórico, definição e aplicações. Os receptores sensoriais - elementos de avaliação sensorial. Métodos sensoriais: condições para degustação, amostra e seu preparo, seleção e treinamento da equipe. Estimativa de vida de prateleira.			
<b>Bibliografia Básica:</b>			
DUTCOSKY, S. D. <b>Análise Sensorial de Alimentos.</b> 3 ed. Curitiba: Editora Universitária Champagnat. 2011.			
FARIA, E. V. <b>Técnicas de Análise Sensorial.</b> 2 ed. Campinas: ITAL, 2008.			
MINIM, V. P. R. <b>Análise Sensorial:</b> estudo com consumidores. Viçosa: Ed. UFV, 2006.			
<b>Bibliografia Complementar:</b>			
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. <b>Análise sensorial dos alimentos e bebidas: terminologia.</b> 1993. 8 p.			
INSTITUTO ADOLFO LUTZ. <b>Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos.</b> Capítulo VI. 4 ed. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008.			

<b>Unidade Curricular:</b>	<b>Ética no Trabalho</b>		
<b>Período letivo:</b>	<b>4º</b>	<b>Carga Horária:</b>	<b>30 Horas</b>
<b>Pré-requisito:</b>	<b>Sociologia Aplicada a Gastronomia</b>		
<b>Ementa:</b>			
Fundamentos de ética geral. Ética e moral. A ética profissional. A ética e a virtude.			
<b>Bibliografia Básica:</b>			
AMOEDO, Sebastião. <b>Ética do trabalho.</b> Rio de Janeiro: Qualitymark, 1997.			

CAMARGO, Marculino. Fundamentos de ética geral e profissional. 3. ed. Petrópolis: Ed. Vozes, 1999.  
COELHO, José Washington. Ética profissional. Curitiba: CRC-PR, 1990.

**Bibliografia Complementar:**

SÁ, Antonio Lopes de. Ética profissional. São Paulo: Atlas, 1996.  
TOFFLER, Bárbara Ley. Ética no trabalho. São Paulo: Makson Books, 1993.

<b>Unidade Curricular:</b>	<b>Educação Ambiental</b>		
<b>Período letivo:</b>	<b>4º</b>	<b>Carga Horária:</b>	<b>30 Horas</b>
<b>Pré-requisito:</b>	<b>Gestão em Unidades Produtoras de Refeições</b>		

**Ementa:**

O homem e o meio ambiente. Noções de Educação Ambiental. Princípios de Gestão Ambiental. Gastronomia Sustentável. Expansão da Gastronomia Sustentável.

**Bibliografia Básica:**

BRAUNE, Renata; Franco, Sílvia. **O Que Gastronomia**. São Paulo; Brasiliense, 2012. Coleção Primeiros Passos.  
REIGOTA, Marcos. **O que é Educação Ambiental**. São Paulo: Brasiliense, 2012. Coleção Primeiros Passos.  
DONAIRE, Denis - **Gestão Ambiental na Empresa** / Denis Donaire. – 2. Ed. São Paulo. Atlas 1999.  
C.ME.D. **Nosso futuro comum**. São Paulo: Fundação Getúlio Vargas, 1989.

**Bibliografia Complementar:**

POLIZELLI, Demerval Luiz - **Meio ambiente e gestão do conhecimento: dos higienistas à sociedade da informação**/ Demerval Luiz Polizelli- 1. Ed. São Paulo. Almedina, 2011  
SLOAN, Donald. **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor**. Trad. Sônia Bidutte, Barueri: Manole, 2005.  
REIGOTA, Marcos. **Verde Cotidiano: o meio ambiente em discussão**. Petrópolis: DP7 ALLI. 2008.

<b>Unidade Curricular:</b>	<b>Confeitaria</b>		
<b>Período letivo:</b>	<b>5º</b>	<b>Carga Horária:</b>	<b>75 Horas</b>
<b>Pré-requisito:</b>	<b>Panificação</b>		

**Ementa:**

Histórico da Confeitaria. Matérias-primas utilizadas na confeitaria e suas respectivas funções no setor. Massas quebradiças. Massas secas. Massas líquidas. Massa de bomba. Massas aeradas. Bolos de estrutura cremosa. Montagem de tortas. Merengues. Musses e *Soufflés*. Cremes. Técnicas com açúcar. Técnicas com chocolate. Emprego de frutas. Preparações geladas. Preparações dietas restritivas: diet, light, isenta de glúten.

**Bibliografia Básica:**

ALMEIDA, Daniel Francisco Otero de. **Padeiro e confeitiro**. Canoas: ULBRA, 1998. 200p. (Labor. 4) ISBN 85-85692-46-4.

ARAÚJO, Wilma M. C. (Org.). **Alquimia dos alimentos**. Brasília: SENAC, 2011. 496 p. (Série Alimentos e Bebidas ; v. 2) ISBN 9788562564109.

ARAÚJO, Júlio Maria A. **Química de alimentos: teoria e prática**. 5. ed. Viçosa: UFV, 2011. 601 p. ISBN 978-85-7269-404-9.

BOBBIO, Paulo A; BOBBIO, Florinda Orsatti. **Química do processamento de alimentos**. 3. ed. São Paulo: Varela, 2001. 143 p. ISBN 85-85519-12-6.

BRAGA, Lenita Rezende Santos. **Bolos artísticos e confeitaria: receitas do mundo todo e delícias da culinária brasileira**. 2. ed. Petrópolis: Catedral das Letras; EPUB, 2005. 227 p. ISBN 85-87098-58-6.

DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. **Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas**. São Paulo: Marco Zero, 2010. 224 p. ISBN 978-85-279-0334-9.

FARIAS, L. **Confeitaria Nacional - Conceitos - Receitas – Tendências**. Editora: Lm Editora e Distribuidora Ltda. 175 p. I.S.B.N.: 9788564610002.

GISSLEN, W. **Panificação e Confeitaria Profissionais**. Editora Manole. ISBN: 9788520428504

HERMÉ, Pierre. **Larousse das sobremesas**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2005. 239 p. ISBN. 85-7635-091-2 (enc.).

ROUX, Michel. **Receitas de massas: doces e salgados**. São Paulo: Larousse Do Brasil, 2010. 304 p. ISBN 978-85-7635-720-9.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de confeitaria profissional**. 3. ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2010. 379 p. ISBN 978-85-7458-287-0.

SUAS, M. **Pâtisserie - Abordagem Profissional**. Editora: Cengage Learning. 712 p. ISBN: 9788522110780.

**Bibliografia Complementar:**

BONFANTE, Rosely; FEIJO, Ateneia. **Bolos: preparo e confeito**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009. 150 p. ISBN 85-7458-132-1.

QUEIROZ, Marina. **Curso básico de panificação**. Viçosa: CPT, [20--]. DVD (77 min.): son. color.; 1 livro de receitas (Panificação e confeitaria).

MORGAN, **Tortas – Receitas Doces e Salgadas**. Editora Manole. 128 p. ISBN: 8520423442.

SILVA, Avelino. **Delícias da confeitaria**. São Paulo: Melhoramentos, 2003. 128 p. ISBN 85-06-04014-0.

<b>Unidade Curricular:</b>	<b>Cozinha Piauiense</b>		
<b>Período letivo:</b>	<b>5º</b>	<b>Carga horária:</b>	<b>75 Horas</b>
<b>Pré-requisito:</b>	<b>Gastronomia Brasileira II</b>		

**Ementa:**

Aspectos históricos da cultura piauiense e sua influência na gastronomia local. Contribuição de técnicas e ingredientes, influências socioeconômicas e religiosas de cada uma destas culturas na culinária piauiense atual. Crendices e curiosidades. Cozinha dos municípios piauienses. Preparações, degustação, “contemporização” de receitas clássicas.

**Bibliografia Básica:**

BARROS, E. R. **Piauí: Viagens, guia turístico cultural**. Teresina: Parla comunicação e consultoria Ltda., 1996.

CHAVES, Guta; FRIXA, Dolores. **Larousse da Cozinha Brasileira**. São Paulo: Larousse, 2007. 200p.

FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil**. 7. ed. São Paulo SENAC Ed. Estúdio Sonia Robatto 2005 255 p.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.

LEAL, M. L. M. S. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: SENAC, 1998.

ROCHA, Luiz Francisco da. **Coisas piauienses na visão cabocla**. Teresina. Fundação cultural Monsenhor Chaves, 1995.

ZARVOS, Nick; Ditadi, Carlos Augusto Silva (Col.). **Multissabores: a formação da gastronomia brasileira**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2000.

**Bibliografia Complementar:**

BOSISIO JÚNIOR, A. (Coord.). **Culinária Caprina: do alto sertão à alta gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005.

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

GUIA DO PIAUÍ. **Turístico, Cultural e Histórico**. Teresina: Digitex Ltda. 2001.

LEAL, Maria L.de Macedo Soares. **A história da Gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 1998.

LIMA, Claudia. **Tachos e panelas: história da alimentação brasileira**. 3ª ed. Recife: Raízes Brasileiras, 2009.

LODY, Raul. **Brasil Bom de Boca: Temas da Antropologia da alimentação**. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.

SUASSUNA, Ana Rita Dantas. **Gastronomia Sertaneja: Receitas que contam Histórias**. São Paulo: Ed Melhoramentos, 2010.

<b>Unidade Curricular:</b>	<b>Cozinha Oriental</b>		
<b>Período letivo:</b>	<b>5º</b>	<b>Carga horária:</b>	<b>60 Horas</b>
<b>Pré-requisitos:</b>	<b>História da Gastronomia e Habilidades e Técnicas Culinárias II</b>		

**Ementa:**

Aspectos históricos, culturais e alimentares, e suas principais técnicas e preparações da Cozinha da Asiática (Japão, China, Índia, Tailândia e Coreia do Norte e Sul) e do Oriente Médio (países de religião muçumana e Judaica).

**Bibliografia Básica:**

BARBER, K. TAKEMURA, H. **Sushi - técnicas e receitas**. Editora Publifolha, 2008

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef Profissional**. 4 ed. São Paulo: SENAC Editoras, 2011.

LAROUSSE. **Larousse da Cozinha do Mundo: Ásia e Oceania**. São Paulo: Editora Larousse, 2007.

LAROUSSE. **Larousse da Cozinha do Mundo: Oriente Médio, África e Índico**. São Paulo: Editora Larousse, 2007.

LAROUSSE. **Larousse da Cozinha do Mundo - Mediterrâneo e Europa Central**. São Paulo: Editora Larousse, 2007. ISBN: 8576350815

WILSON, A. **Cozinha Japonesa e Coreana**. São Paulo: Editora Konemann, 2007.

**Bibliografia Complementar:**

PAISAGEM. **O livro essencial da cozinha asiática**. São Paulo: Editora Paisagem, 2008.

<b>Unidade Curricular:</b>	<b>Enogastronomia</b>		
<b>Período letivo:</b>	<b>5º</b>	<b>Carga Horária:</b>	<b>45 Horas</b>
<b>Pré-requisitos:</b>	<b>História da Gastronomia e Química Culinária</b>		

**Ementa:**

Histórico e influência dos vinhos; tipos e classificação de vinhos e espumantes, cepas de uvas, processo de vinificação de vinhos e espumantes, regiões produtoras de vinhos, conceitos de terroir, rotulagem de vinhos; serviço de vinho, degustação de vinhos, harmonização de vinho e alimentos.

**Bibliografia Básica:**

ADAMS, G. **Vinhos do Mundo todo: Guia Ilustrado Zahar**. Zahar, 2008

AMARANTE, J. O. A. **Os segredos do vinho: para iniciantes e iniciados**. São Paulo: Mescla, 2005.

LAROUSSE, **Larousse do Vinho**. Larousse do Brasil, 2007.

SANTOS, J. I., **Vinhos: O Essencial**. São Paulo: Senac, 2008.

BORGES, E. P. **Harmonização: O Livro definitivo do casamento do vinho com a comida**. Rio de Janeiro: Mauad, 2007.

**Bibliografia Complementar:**

DOMINE, A. **Vinhos**, Köneman, 2006.

PACHECO, A. O. **Iniciação à Enologia**. São Paulo: Senac SP, 1998.

<b>Unidade Curricular:</b>	<b>Eventos, Cerimonial e Etiqueta</b>		
<b>Período letivo:</b>	<b>5º</b>	<b>Carga Horária:</b>	<b>45 Horas</b>
<b>Pré-requisitos:</b>	<b>Gestão em Unidades Produtoras de Refeições, Tecnologia de Serviço e Bar e Planejamento de Cardápios</b>		
<b>Ementa:</b>			
Histórico, classificação e tipologias dos eventos. Planejamento de eventos e desenvolvimento do tema. Gestão financeira aplicada a eventos. Estruturação e organização de eventos. Elaboração de cardápio para eventos. Etiqueta Social. Cerimonial para eventos de gastronomia. Coordenação.			
<b>Bibliografia Básica:</b>			
ALLEN, Jonny & Tal. <b>Organização e gestão de eventos</b> . Rio de Janeiro: Elsevier. 2008.			
DAVIES, Carlos Alberto. <b>Alimentos e Bebidas</b> . Caxias do Sul. EDUCS, 2003			
HAASE FILHO Pedro. <b>Gastronomia: cardápios especiais</b> . Porto Alegre: RBS, 2003.			
CHULUTER, Regina. <b>Gastronomia e Turismo</b> . São Paulo: Aleph, 2003.			
Fleury, Gilda. <b>Eventos: seu negócio, seu sucesso</b> . Ibradep. 2005.			
FREUND, F. T. <b>Festas e Recepções: Gastronomia Cerimonial e Etiqueta</b> . Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2007.			
Luz, O. R. <b>Cerimonial: Protocolo e Etiqueta</b> . Rio de Janeiro: Saraiva, 2005.			
MIRANDA, Luiza. <b>Negócios e festas.- cerimonial e etiqueta em eventos</b> . Belo Horizonte: Autêntica, 2001.			
<b>Bibliografia Complementar:</b>			
CARPINELLI, Vivian Marcassa. <b>Cerimonial, Etiqueta, protocolo e eventos</b> . Curitiba: Hellograff, 2002.			
BETTEGA, Maria Lúcia. <b>Eventos e Cerimonial: simplificações e ações</b> . 4. Ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2006.			
LUKOWER, Ana. <b>Cerimonial e Protocolo</b> . São Paulo: Contexto, 2003.			
LINS, Augusto. <b>Etiqueta protocolar e cerimonial</b> . 2. Ed. Brasília, DF: Linha Gráfica Editora.			
BECK, H et al. <b>Arte e Ciência do Serviço</b> . São Paulo: Anhembi Morumbi, 2005.			
NETO, F. P. D. <b>Marketing de Eventos</b> . Ed. Sprint, 2003.			
PACHECO, A. O. <b>Manual de Organização de Banquetes</b> . São Paulo: Senac SP, 2004.			
STRONG, R. <b>Banquete</b> . Rio de Janeiro: Ed. Jorge Zahar, 2004.			

<b>Unidade Curricular:</b>	<b>Empreendedorismo</b>		
<b>Período letivo:</b>	<b>5º</b>	<b>Carga Horária</b>	<b>30 Horas</b>
<b>Pré-requisitos:</b>	<b>Gestão em Unidades Produtoras de Refeição e Ética no Trabalho</b>		
<b>Ementa:</b>			
Empreendedorismo. Perfil Empreendedor. Mercado e as oportunidades de trabalho. Explorando Novas Ideias de Oportunidades de Negócios. Plano de Negócio Simplificado com Ênfase em Análise de Negócios em Gastronomia.			

**Bibliografia Básica:**

ANGELO, Eduardo Bom. **Empreendedor Corporativo: a nova postura de quem faz a diferença**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CHIAVENATO, Idalberto. **Empreendedorismo, dando asas ao espírito empreendedor**. 3ª edição. São Paulo: Saraiva, 2008.

CHURCHILL, J,R; ;PETER, J.P. **Marketing: criando valor para os clientes**. São Paulo:Saraiva.2000.

DORNELLAS, J. C.A. **Empreendedorismo: transformando ideias e negócios**. Rio de Janeiro: Elsevier. 2004.

DOOPER, C; FLETCHER, J; S GILBERT, SHEPERD, R: **Turismo: princípios e práticas**. Porto Alegre: Bookman, 2001.

**Bibliografia Complementar**

CASAROTTO FILHO, Nelson. **Projeto de negócio: estratégias e estudos de viabilidade: redes de empresas, engenharia simultânea, plano de negócio**. São Paulo: Atlas, 2002.

DOLABELA, Fernando. **Oficina do Empreendedor**. São Paulo: Editora de Cultura, 1999.

DOLLABELA, Fernando. **O segredo de Luisa**. São Paulo: Cultura Editores Associados, 1999.

<b>Unidade Curricular:</b>	<b>Trabalho de Conclusão de Curso 1 (TCC 1)</b>		
<b>Período letivo:</b>	<b>5º</b>	<b>Carga Horária:</b>	<b>45 Horas</b>
<b>Pré-requisitos:</b>	<b>Metodologia da Pesquisa e Ética no Trabalho</b>		

**Ementa:**

Pesquisa científica: conceitos e métodos. Ética em pesquisa. Estrutura do projeto de pesquisa científica. Elaboração e formatação do projeto de monografia. O processo de orientação. Monografia: estrutura e redação.

**Bibliografia Básica:**

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 14724**. Informação e documentação – trabalhos acadêmicos – apresentação. Rio de Janeiro, 2005.

\_\_\_\_\_. **NBR 6023**. Referências bibliográficas. Rio de Janeiro, 2002.

\_\_\_\_\_. **NBR 6027**. Informação e documentação: sumário – apresentação. Rio de Janeiro, 2003.

\_\_\_\_\_. **NBR 15287**. Projeto de pesquisa. Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2005.

\_\_\_\_\_. **NBR 12225**. Informação e documentação: lombada – apresentação. Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2004.

\_\_\_\_\_. **NBR 6024**. Informação e documentação: numeração progressiva das seções de um documento escrito - apresentação. Rio de Janeiro, 2003.

\_\_\_\_\_. **NBR 6028**. Informação e documentação: resumo – apresentação. Rio de Janeiro, 2003.

\_\_\_\_\_. **NBR 10520**. Informação e documentação: citações em documentos – apresentação. Rio de Janeiro, 2002.

\_\_\_\_\_. **NBR 6032**. Abreviação de títulos de periódicos e publicações seriadas. Rio de Janeiro, 1989.

- BRASIL. CONSELHO NACIONAL DE SAÚDE. Resolução nº 196 de 10 de outubro de 1996. Versão 2012. Disponível em: <conselho.saude.gov.br/Web\_comissoes/conep/aquivos/resolucoes/resolucoes.htm> Acesso em 28/04/2013.
- BRASIL. CONSELHO NACIONAL DE SAÚDE. Resolução nº 446, de 11 de agosto de 2011. Comissão Nacional de Ética em Pesquisa. Regimento Interno. Disponível em: <conselho.saude.gov.br/Web\_comissoes/conep/aquivos/resolucoes/resolucoes.htm> Acesso em 28/04/2013.
- ECO, Umberto. **Como se faz uma tese**. 20. ed. São Paulo: Perspectiva, 2005.
- HEBBEL, Ingrid Schmidt. Pesquisa acadêmico-científica nos cursos superiores de Gastronomia no Brasil. In: TOMIMATSU, Carlos Eiji (Coord.); FURTADO, Silvana Mello (Coord.). **Formação em Gastronomia: aprendizagem e ensino**. São Paulo: Boccato, 2011.
- GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.
- KÖCHE, José Carlos. **Fundamentos de metodologia científica**. 26. ed. Porto Alegre: Vozes, 2009.
- LAKATOS, Eva Maria & MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.
- PINTO, Anna Florência de Carvalho Martins. **Projeto de Monografia: Estrutura, elaboração e apresentação**. Belo Horizonte, 2011. Mimeografado.
- SANTOS, Luiz Henrique Lopes dos. **Sobre a integridade ética da pesquisa**. Disponível em: <<http://www.fapesp.br/6566>>. Acesso em 28/04/2013.
- SCHLÜTER, Regina G. **Metodologia da pesquisa em turismo e hotelaria**. Tradução de Tereza Jardini. São Paulo: Aleph, 2003.
- SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. 23. ed. São Paulo: Cortez, 2007.

#### **Bibliografia Complementar:**

- ANDRADE, Maria Margarida. **Introdução à metodologia do trabalho científico**. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2010.
- BARROS, Aidil Jesus da Silveira & LEHFELD, Neide Aparecida de Souza. **Fundamentos de metodologia científica**. 3. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.
- BOAVENTURA, Edivaldo M. **Metodologia da Pesquisa: monografia, dissertação, tese**. São Paulo: Atlas, 2007.
- GALLIANO, A. Guilherme. **O método científico: teoria e prática**. São Paulo: Harbra, 2000.
- GONSALVES, Elisa Pereira. **Conversas sobre iniciação à pesquisa científica**. 4ed. Campinas-SP: Editora Alínea, 2007.
- LAKATOS, Eva Maria & MARCONI, Marina de Andrade. **Metodologia do trabalho científico**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2008.
- MAGALHÃES, Gildo. **Introdução à metodologia científica: caminho da ciência e da tecnologia**. São Paulo: Ática, 2005.
- RUDIO, Franz Victor. **Introdução ao projeto de pesquisa científica**. 36. ed. Petrópolis-RJ: Vozes, 2009.
- SANTOS, Antonio Raimundo dos. **Metodologia científica: a construção do conhecimento**. 6ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2004.
- TEIXEIRA, Elisabeth. **As três metodologias: acadêmica, da ciência e da pesquisa**. 7. Ed. Petrópolis-RJ: Vozes,

2010.

<b>Unidade Curricular:</b>	<b>Trabalho de Conclusão de Curso 2 (TCC2)</b>		
<b>Período letivo:</b>	<b>6º</b>	<b>Carga Horária:</b>	<b>45 Horas</b>
<b>Pré-requisito:</b>	<b>TCC 1</b>		
<b>Ementa:</b> Desenvolvimento, acompanhamento e apresentação do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).			
<b>Bibliografia Básica:</b> ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. <b>NBR 14724</b> . Informação e documentação – trabalhos acadêmicos – apresentação. Rio de Janeiro, 2005. _____. <b>NBR 6023</b> . Referências bibliográficas. Rio de Janeiro, 2002. _____. <b>NBR 6027</b> . Informação e documentação: sumário – apresentação. Rio de Janeiro, 2003. _____. <b>NBR 15287</b> . Projeto de pesquisa. Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2005. _____. <b>NBR 12225</b> . Informação e documentação: lombada – apresentação. Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2004. _____. <b>NBR 6024</b> . Informação e documentação: numeração progressiva das seções de um documento escrito - apresentação. Rio de Janeiro, 2003. _____. <b>NBR 6028</b> . Informação e documentação: resumo – apresentação. Rio de Janeiro, 2003. _____. <b>NBR 10520</b> . Informação e documentação: citações em documentos – apresentação. Rio de Janeiro, 2002. _____. <b>NBR 6032</b> . Abreviação de títulos de periódicos e publicações seriadas. Rio de Janeiro, 1989. BRASIL. CONSELHO NACIONAL DE SAÚDE. Resolução nº 196 de 10 de outubro de 1996. Versão 2012. Disponível em: <conselho.saude.gov.br/Web_comissoes/conep/aquivos/resolucoes/resolucoes.htm> Acesso em 28/04/2013. BRASIL. CONSELHO NACIONAL DE SAÚDE. Resolução nº 446, de 11 de agosto de 2011. Comissão Nacional de Ética em Pesquisa. Regimento Interno. Disponível em: <conselho.saude.gov.br/Web_comissoes/conep/aquivos/resolucoes/resolucoes.htm> Acesso em 28/04/2013. ECO, Umberto. <b>Como se faz uma tese</b> . 20. ed. São Paulo: Perspectiva, 2005. HEBBEL, Ingrid Schmidt. Pesquisa acadêmico-científica nos cursos superiores de Gastronomia no Brasil. In: TOMIMATSU, Carlos Eiji (Coord.); FURTADO, Silvana Mello (Coord.). <b>Formação em Gastronomia: aprendizagem e ensino</b> . São Paulo: Boccato, 2011. GIL, Antônio Carlos. <b>Como elaborar projetos de pesquisa</b> . 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010. KÖCHE, José Carlos. <b>Fundamentos de metodologia científica</b> . 26. ed. Porto Alegre: Vozes, 2009. LAKATOS, Eva Maria & MARCONI, Marina de Andrade. <b>Fundamentos de metodologia científica</b> . 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.			

PINTO, Anna Florência de Carvalho Martins. **Projeto de Monografia: Estrutura, elaboração e apresentação**. Belo Horizonte, 2011. Mimeografado.

SANTOS, Luiz Henrique Lopes dos. **Sobre a integridade ética da pesquisa**. Disponível em:

<<http://www.fapesp.br/6566>>. Acesso em 28/04/2013.

SCHLÜTER, Regina G. **Metodologia da pesquisa em turismo e hotelaria**. Tradução de Tereza Jardini. São Paulo: Aleph, 2003.

SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. 23. ed. São Paulo: Cortez, 2007.

#### **Bibliografia Complementar:**

ANDRADE, Maria Margarida. **Introdução à metodologia do trabalho científico**. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

BARROS, Aidil Jesus da Silveira & LEHFELD, Neide Aparecida de Souza. **Fundamentos de metodologia científica**. 3. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

BOAVENTURA, Edivaldo M. **Metodologia da Pesquisa: monografia, dissertação, tese**. São Paulo: Atlas, 2007.

GALLIANO, A. Guilherme. **O método científico: teoria e prática**. São Paulo: Harbra, 2000.

GONSALVES, Elisa Pereira. **Conversas sobre iniciação à pesquisa científica**. 4ed. Campinas-SP: Editora Alínea, 2007.

LAKATOS, Eva Maria & MARCONI, Marina de Andrade. **Metodologia do trabalho científico**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

MAGALHÃES, Gildo. **Introdução à metodologia científica: caminho da ciência e da tecnologia**. São Paulo: Ática, 2005.

RUDIO, Franz Victor. **Introdução ao projeto de pesquisa científica**. 36. ed. Petrópolis-RJ: Vozes, 2009.

SANTOS, Antonio Raimundo dos. **Metodologia científica: a construção do conhecimento**. 6ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2004.

TEIXEIRA, Elisabeth. **As três metodologias: acadêmica, da ciência e da pesquisa**. 7. Ed. Petrópolis-RJ: Vozes, 2010.