



Pontifícia Universidade Católica de Goiás
Pró-Reitoria de Graduação
Departamento de Administração

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

Goiânia
2011



Pontifícia Universidade Católica de Goiás
Pró-Reitoria de Graduação
Departamento de Administração

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO SUPERIOR
DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Comissão Elaboradora

Prof^a. Tatiana Evangelista da Silva Rocha

Prof^a. Luçany Bueno

Prof^a. Maria Isabel Dantas de Siqueira

Prof^a. Silvana de Brito Arrais Dias

Prof^a. Tereza Cristina Medeiros

Prof. Ycarim Melgaço Barbosa

Goiânia

2011

ADMINISTRAÇÃO SUPERIOR DA SOCIEDADE GOIANA DE CULTURA

Presidente

Dom Washington Cruz, CP

Vice Presidente

Dom Waldemar Passini Dalbello

Secretário Geral

Monsenhor Luiz Gonzaga Lobo

ADMINISTRAÇÃO SUPERIOR DA PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE GOIÁS

Grão-Chanceler

Dom Washington Cruz, CP

Reitor

Prof. Wolmir Therezio Amado

Vice-Reitora

Prof^a. Olga Izilda Ronchi

Pró-Reitora de Graduação

Prof^a. Sônia Margarida Gomes Sousa

Pró-Reitora de Extensão e Apoio Estudantil

Prof^a. Márcia de Alencar Santana

Pró-Reitora de Pós-Graduação e Pesquisa

Prof^a. Sandra de Faria

Pró-Reitor de Administração

Prof. Daniel Rodrigues Barbosa

Pró-Reitor de Desenvolvimento Institucional

Prof. Helenisa Maria Gomes de Oliveira Neto

Pró-Reitor de Comunicação

Prof. Eduardo Rodrigues da Silva

Pró-Reitor de Saúde

Prof. Sérgio Antônio Machado

Chefe de Gabinete

Prof. Lorenzo Lago

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA
CÓDIGO PUC Goiás 121
MODALIDADE: Tecnologia
TIPO – Presencial
SITUAÇÃO LEGAL Autorização: Resolução N.002/2008 - CEPEA Data de publicação: 04/04/2008
DURAÇÃO:
Nº DE PERÍODOS DO CURSO: 5 semestres
Período mínimo para integralização: 4 semestres
Período máximo para integralização: 8 semestres
TURNOS: Noturno
VAGAS: 90 anuais
CARGA HORÁRIA TOTAL:
Nº. total de créditos – 108
Nº. de horas dos créditos – 1620 horas
Atividades Complementares – 60 horas
Nº Total de horas – 1680 horas
GESTORES:
DIRETOR Prof. Irineu Gomes
COORDENADORA: Prof ^a . Maria Isabel Dantas de Siqueira
LOCALIDADE DE FUNCIONAMENTO: Campus I- Área I, Bloco G, Av. Universitária, Setor Leste Universitário, Goiânia/GO. Campus II- Av. Bela Vista, KM 2, Jardim Olímpico, Goiânia/GO

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO.....	7
APRESENTAÇÃO.....	8
INTRODUÇÃO.....	9
II. OBJETIVOS DO CURSO.....	13
2.1. Objetivo Geral.....	13
2.2. Objetivos Específicos.....	13
III. PERFIL DO EGRESSO.....	14
IV. REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DE UM PERFIL DE FORMAÇÃO.....	16
V. PROPOSTA CURRICULAR.....	17
5.1. Matriz Curricular.....	20
5.2. Ementário.....	21
5.2.1. Módulo I – Fundamentos de Cultura e Gastronomia.....	21
5.2.4. Módulo IV – Gastronomia Internacional.....	36
5.2.5. Módulo V – Tendências e Gestão de Serviços Gastronômicos.....	41
5.3. Estágio Curricular Não-Obrigatório.....	45
5.4. Atividades Complementares.....	46
5.5. Avaliação do Processo de Ensino e Aprendizagem.....	46
5.6. Atividades de Extensão.....	47
VI. FORMAS DE ACESSO AO CURSO.....	48
VII. PROGRAMAS ESPECIAIS	49
7.1. Programa de Acessibilidade	49
7.2. Atividades de Monitoria.....	50
VIII. IDENTIFICAÇÃO DO CORPO DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO. 51	
8.1. Coordenação do Curso.....	51
8.2. Corpo Docente.....	51
8.3. Núcleo Docente Estruturante.....	55
8.4. Colegiado do Curso.....	55
8.5. Corpo Técnico-Administrativo.....	56
IX. AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO	58
X. ACOMPANHAMENTO DE EGRESSOS.....	59
XI. INFRAESTRUTURA.....	60
11.1. Espaço Físico da Área I.....	60
11.1.1. Salas de Aula.....	60
11.1.2. Instalações Administrativas.....	60
11.1.3. Instalações para Docentes.....	60
11.1.4. Instalações para a Coordenação do Curso.....	61
11.1.5. Auditório/sala de Conferência.....	61
11.1.6. Instalações Sanitárias.....	61
11.1.7. Condições de Acesso para Portadores de Deficiência.....	61
11.1.8. Infraestrutura de Segurança.....	61
11.1.9 . Biblioteca	62
11.1.10. Laboratório de Informática - Campus I, Área I.....	62
11.2. Espaço Físico da Área IV.....	62

11.2.1. Laboratório de Nutrição e Dietética- LND.....	63
11.2.2. Instalações Sanitárias.....	63
11.2.3. Condições de Acesso para Portadores de Deficiência.....	63
11.2.4. Infraestrutura de Segurança	64
<u>11.3. Espaço Físico Campus II.....</u>	<u>64</u>
11.3.1. Laboratórios de Cozinha Quente e Fria	64
11.3.2. Laboratório de Análise Sensorial e Bebidas.....	64
11.3.3. Laboratório de Panificação e Confeitaria.....	64
11.3.4. Instalações Sanitárias.....	65
11.3.5. Condições de Acesso para Portadores de Deficiência.....	65
11.3.6. Infraestrutura de Segurança	65
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	66
ANEXOS.....	68
<u>I.2 Anexo 1 Regulamentação das Atividades Complementares.....</u>	<u>68</u>
<u>I.3 Anexo 2 – Lista de materiais do Laboratório de Nutrição e Dietética. .</u>	<u>71</u>
<u>I.4 Anexo 3 – Lista de materiais do Laboratório Cozinha Quente e Cozinha Fria.....</u>	<u>76</u>
<u>I.5 Anexo 4 – Lista de materiais do Laboratório de Análise Sensorial e Bebidas.....</u>	<u>80</u>
<u>I.6 Anexo 5 – Lista de materiais do Laboratório de Panificação e Confeitaria.....</u>	<u>81</u>

LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

Sigla	Significado
ADM	Departamento de Administração
BC	Biblioteca Central
CAE	Coordenação De Assuntos Estudantis
CAS	Coordenação de Avaliação e Supervisão
CES	Conselho de Ensino Superior
CMP	Departamento de Computação
CNE	Conselho Nacional de Educação
CPD	Centro de Processamento de Dados
ENF	Departamento de Enfermagem Nutrição e Fisioterapia
LDB	Lei de Diretrizes e Bases
LET	Departamento de Letras
LND	Laboratório de Nutrição e Dietética
MAF	Departamento de Matemática Física Química e Engenharia de Alimentos
MEC	Ministério da Educação
MF	Média final de cada semestre
N ₁	Nota do primeiro bimestre de cada semestre
N ₂	Nota do segundo bimestre de cada semestre
NDE	Núcleo Docente Estruturante
PAEC	Programa de Acompanhamento dos Egressos da Católica
PDI	Plano de Desenvolvimento Institucional
PEGP	Plano Estratégico de Gestão Participativa da UCG
PP	Projeto Pedagógico
PPC	Projeto Pedagógico do Curso
PROEX	Pró-Reitoria de Extensão e Apoio Estudantil
PROGRAD	Pró-reitoria de Graduação
PSI	Departamento de Psicologia
PUC Goiás	Pontifícia Universidade Católica de Goiás
SAPROGRA	Secretaria de Apoio de Pró-Reitoria de Graduação
Setec	Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
SGC	Sociedade Goiana de Cultura
SINAES	Sistema Nacional de Avaliação do Ensino Superior
TDES	Tempo de Docência no Ensino Superior
UAA	Unidade Acadêmico Administrativa
UCG	Universidade Católica de Goiás

APRESENTAÇÃO

O presente documento, Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, foi elaborado de acordo com a política e diretrizes do ensino de graduação da Pontifícia Universidade Católica de Goiás- PUC Goiás, constantes no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e incorpora as exigências legais do Ministério da Educação para cursos superiores de modo geral e de Tecnologia de modo especial.

A Universidade, como produtora do saber e formadora de intelectuais, docentes, pesquisadores e profissionais contribui para a construção do mundo em sua configuração atual. Em sua amplitude, abrangência organizacional e possibilidade de ação revela-se coerente com o modelo de Estado em que se insere e a política educacional por ele traçada.

A economia brasileira abre-se para o mundo, o que acontece com praticamente todos os países. Este fenômeno, conhecido como globalização, torna imperativa a revisão do perfil dos egressos formados pela universidade, diante das mudanças na sociedade e das exigências do mundo do trabalho no que tange à agilidade, à qualidade e à competência dos profissionais.

Hoje, a PUC Goiás é uma instituição de educação e cultura voltada para o desenvolvimento integrado do ensino, da pesquisa e da extensão, na busca de atuação competente e de formação sempre mais qualificada de profissionais comprometidos com o desenvolvimento do Centro-Oeste e do País.

Prover a capacitação necessária para o atendimento das demandas de profissionais qualificados e para a inovação tecnológica requerida para a manutenção e o incremento da competitividade do setor turístico e comercial brasileiro, foi o grande objetivo da criação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia na PUC Goiás.

Mesmo sendo um curso recente, revela-se importante na realização de mudanças que contribuirão para a formação global do profissional dessa área, que já encontra um amplo mercado de trabalho devido ao desenvolvimento do País, com perspectivas de crescimento no setor turístico em função de eventos esportivos internacionais e do cenário econômico atual, o que tem gerado aumento no nível de

exigência dos consumidores para a melhoria dos produtos alimentícios e, conseqüentemente, dos empregadores, por mão de obra especializada

Certos de que é necessário avaliar periodicamente o Projeto Pedagógico do Curso, conciliando as tendências mercadológicas globalizadas e, atendendo às exigências das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Tecnológico, que concebem a formação de nível superior como um processo contínuo, autônomo e permanente, na atualização do PP do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da PUC Goiás, efetivada no primeiro semestre de 2009, foi realizada revisão dos aspectos: perfil do egresso, estrutura e conteúdo curricular, ementário, bibliografia básica e complementar, laboratórios e infraestrutura de apoio, com vistas a assegurar a qualidade do ensino e aprendizagem

Este Projeto revisado entrou em vigência no segundo semestre de 2009, e sistematiza proposta construída a partir de avaliações e amplas discussões dos segmentos acadêmicos envolvidos no seu processo de avaliação, acompanhamento e consolidação.

INTRODUÇÃO

A história da gastronomia no Brasil começa a partir do momento em que os portugueses chegam ao País e têm os primeiros contatos com os índios que tinham sua própria culinária baseada em frutos da terra como o milho, o feijão, a fava, a mandioca e a goiaba. Durante a colonização do Brasil, a cozinha brasileira foi resultado da mistura de três povos, os portugueses, os africanos e os indígenas. Após a Independência do Brasil, a culinária brasileira começou a ter identidade, devido às matérias-primas e pela miscigenação de culturas e foi se consolidando, buscando detalhes em culturas variadas e se transformou nessa culinária riquíssima de hoje em dia.

A gastronomia atual, devido à globalização e com o advento das multi nacionais com as grandes redes de produtos alimentícios tem uma tendência de se universalizar, levando o mesmo alimento para todas as partes do mundo. Já as cozinhas regionais tentam, mesmo com a globalização, preservar o que lhes é peculiar, pois é exatamente isso que as tornam diferentes do resto do mundo. Desta forma, cada canto do mundo tem sua cozinha regional com suas peculiaridades.

Segundo a Revista Exame, de 31 de janeiro de 2011, no Brasil, a alta gastronomia é um negócio que já movimentava R\$ 180 bilhões por ano e emprega seis milhões de pessoas, mais que o dobro do total de empregados formais na construção civil e o triplo do setor têxtil.

Em 2002, o Brasil tinha apenas cinco cursos superiores em Gastronomia reconhecidos pelo MEC. Em 2008, esse número era superior a 70. Atualmente, existem 117 cursos cadastrados no Sistema eMEC. Mas, apesar desse avanço, a quantidade de profissionais da área ainda não acompanha a demanda. Ainda há muito espaço para os profissionais na gastronomia brasileira. Novos saltos de qualidade dependerão da capacidade do País de formar um contingente crescente de bons profissionais.

Em 2006, a PUC Goiás iniciou o processo de implantação de Cursos Superiores de Tecnologia, e em função da demanda houve a proposta da oferta do Curso Superior de Tecnologia em Gestão em Serviços de Alimentação. Em junho do mesmo ano, o MEC lança a 1ª edição do Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia que

não contemplava curso com essa denominação. Para atender às diretrizes da Setec, o Curso foi transformado em Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia e a sua Matriz adaptada para atender aos requisitos básicos exigidos pelo MEC. Em 2009, foi feita uma revisão geral do Projeto Pedagógico e da Proposta Curricular do Curso que estão consubstanciados neste documento.

O PP do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da PUC Goiás, ao ser reformulado, buscou atender não só às diretrizes do MEC como também à comunidade acadêmica em seu interesse no desenvolvimento de competências e habilidades focadas na cultura e técnicas gastronômicas, que possibilitem a atuação do egresso em unidades de alimentação e nutrição: restaurantes, lanchonetes, empresas de hospedagem, panificadoras, confeitarias, clubes, catering, bufês, entre outras.

Neste processo de reformulação, entre outros documentos, foram utilizados como referência:

A Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, de 20 de dezembro de 1996, que nos artigos 39 a 42, dispõe sobre a Educação Profissional.

Decreto 2208/97, que regulamenta os dispositivos referentes à Educação Profissional que estabelece três níveis desta modalidade de ensino: o básico, o técnico e o tecnológico.

Resolução CNE/CP 3, de 18 de dezembro de 2002, que estabelece que a educação profissional de nível tecnológico, integrada às diferentes formas de educação, ao trabalho, à ciência e à tecnologia, objetiva garantir aos cidadãos o direito à aquisição de competências profissionais que os tornem aptos para a inserção em setores profissionais nos quais haja utilização de tecnologias.

Decreto nº 5.773, de 9 de maio de 2006, que dispõe sobre o exercício das funções de regulação, supervisão e avaliação de instituições de educação superior e cursos superiores de graduação e seqüenciais no sistema federal de ensino.

Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, 2ª edição, 2010, que organiza e orienta a oferta de cursos superiores de tecnologia, inspirado nas Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Tecnológico e em sintonia com a dinâmica do setor produtivo e os requerimentos da sociedade atual,

apresenta as denominações, sumário de perfil do egresso, carga horária mínima e infraestrutura recomendada para as graduações tecnológicas.

Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) da PUC Goiás, documento em que se definem a missão da instituição, as políticas estratégicas para atingir suas metas e objetivos.

Política e Diretrizes do Ensino de Graduação da PUC Goiás, marco referencial que expressa as concepções de ensino e de currículo orientadoras das práticas educativas que concretizam os PP dos cursos de graduação, reconhecendo sua diversidade e preservando sua identidade em consonância com princípios e valores que atribuem sentido à existência da PUC Goiás. Sua proposta de ensino contempla as mudanças que se instauram em decorrência das transformações registradas nas áreas social e produtiva do mundo contemporâneo.

Criado com o objetivo de preparar o profissional para atuar de forma qualificada na área gastronômica, o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da PUC Goiás proporciona ao aluno o entendimento da gastronomia como expressão cultural e histórica, o domínio da arte e da tecnologia da gastronomia, e a capacidade de conceber, planejar, gerenciar e operacionalizar produções culinárias brasileiras e de outros países do mundo em ambientes, eventos e negócios pertinentes.

O mercado de trabalho para o profissional de gastronomia é amplo, pois o setor alimentício ganha força com o crescimento das cidades e com o desenvolvimento da economia, que está em expansão em todas as regiões do País.

Outro fator importante a ser considerado é a diversificação cultural e global da gastronomia que exige profissionais mais competentes e especializados. O setor gastronômico expande-se, pois valoriza a formação de uma cultura a respeito dos alimentos. Goiânia é uma cidade que conta com aproximadamente 1.200.000 habitantes, com pessoas vindas de diversas regiões, inclusive de fora do País, e o mercado tem se tornado bastante exigente em relação à gastronomia. Além disso, a dinâmica social vem exigindo, cada vez mais, que as pessoas se alimentem fora de casa, em função da complexidade da vida urbana. Em consequência desse cenário, restaurantes e similares vêm ocupando esses espaços da cidade e oportunizando, para os profissionais preparados em gastronomia, vastas oportunidades de atuação.

Vale ressaltar que este curso cria para a PUC Goiás a oportunidade de atuar numa área de conhecimento que hoje vem viabilizando o surgimento de grandes experimentos e negócios. Sendo assim, podem surgir projetos na área social que possibilitem à sociedade não só conhecimentos na área da gastronomia e educação alimentar, mas também de conquista e promoção de qualidade de vida da comunidade. Mais do que indicações de tratamentos médicos para problemas de saúde, as pessoas de uma comunidade precisam de conhecimentos que as orientem em relação à alimentação correta e à saúde para um bem viver.

II. OBJETIVOS DO CURSO

2.1. Objetivo Geral

Preparar o profissional para atuar de forma qualificada na área gastronômica, entendendo a gastronomia como expressão cultural e histórica.

2.2. Objetivos Específicos

Proporcionar ao aluno o entendimento da contextualização da gastronomia como expressão cultural e histórica.

Capacitar o aluno para elaboração e apresentação de pratos da culinária brasileira e dos outros países do mundo em ambientes, eventos e negócios pertinentes.

Atender o mercado de trabalho que necessita de profissionais cada vez mais profissionalizados e especializados.

Desenvolver competências para a gestão de negócios na área gastronômica.

III. PERFIL DO EGRESSO

O profissional em gastronomia, formado pelo Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da PUC Goiás, deverá criar, planejar, coordenar e operacionalizar produções culinárias, atuando nas diversas fases dos serviços de alimentação, considerando os aspectos econômicos, culturais e sociais.

Para esta formação e inserção no mercado de trabalho, o profissional em gastronomia deve ser capaz de:

- planejar, organizar e executar eventos e projetos gastronômicos;
- dimensionar cardápios dentro dos padrões da etiqueta formal, atendendo aos critérios de preparo e decoração de pratos e serviços de mesa;
- gerenciar atividades nos ambientes de cozinha e nos empreendimentos alimentícios;
- desenvolver soluções em gastronomia, projetos ou representação de produtos para alimentação;
- aplicar técnicas para o refinamento gastronômico, respeitando as diversas identidades culturais e regionais, nacionais e internacionais;
- aplicar e reconhecer a importância dos protocolos de higiene pessoal, ambiental e de utensílios na manipulação de alimentos.

As competências gerais a serem desenvolvidas nos Módulos que integram o Curso são as seguintes:

- capacidade para contextualizar a gastronomia como expressão cultural;
- comunicação eficiente nas formas oral e pictórica;
- domínio da arte e tecnologia da gastronomia;
- aplicação dos critérios de higiene e segurança em alimentação;
- postura ética e responsabilidade profissional.
- capacidade para elaboração e apresentação de pratos de culinárias específicas;
- condições para planejar, supervisionar e coordenar serviços gastronômicos;
- condições para gerenciar e operacionalizar eventos gastronômicos;
- capacidade de avaliação do impacto da gastronomia no contexto social e ambiental;
- condições para avaliar a viabilidade econômica de projetos de gastronomia.

Assim sendo, este profissional deverá desenvolver habilidades para o exercício das competências técnicas necessárias, bem como aplicar seus conhecimentos no âmbito de sua vida profissional e cidadã.

IV. REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DE UM PERFIL DE FORMAÇÃO

As linhas, os eixos, os módulos e as disciplinas da matriz curricular se apresentam de forma interdisciplinar (vertical e horizontal), permitindo uma correlação de seus contextos e com as concepções do objeto do curso.

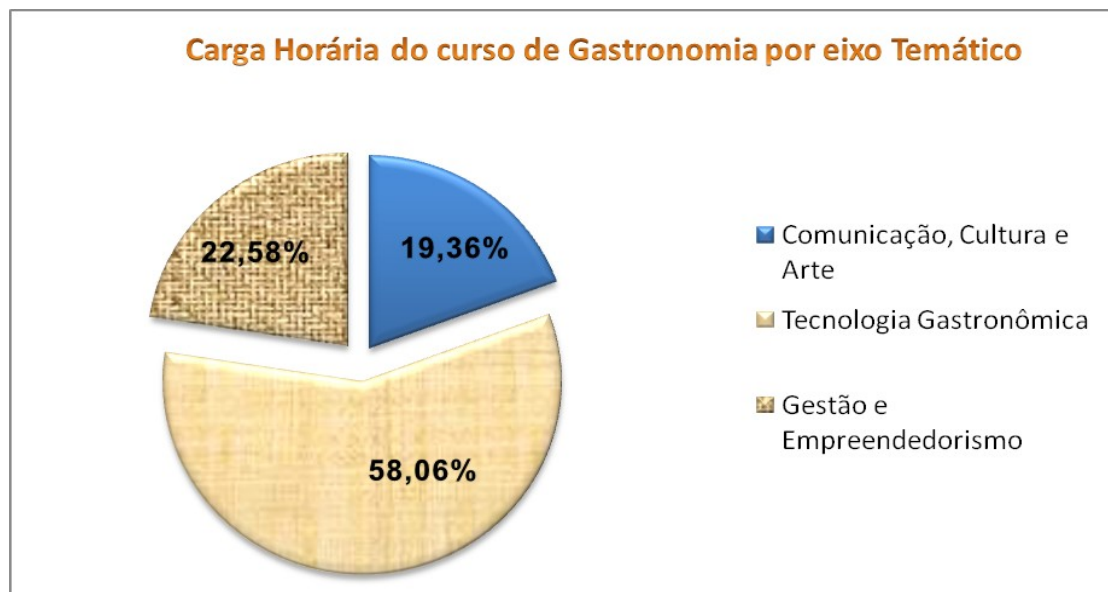


Fig 1 - Carga horária do curso de Gastronomia por eixo temático

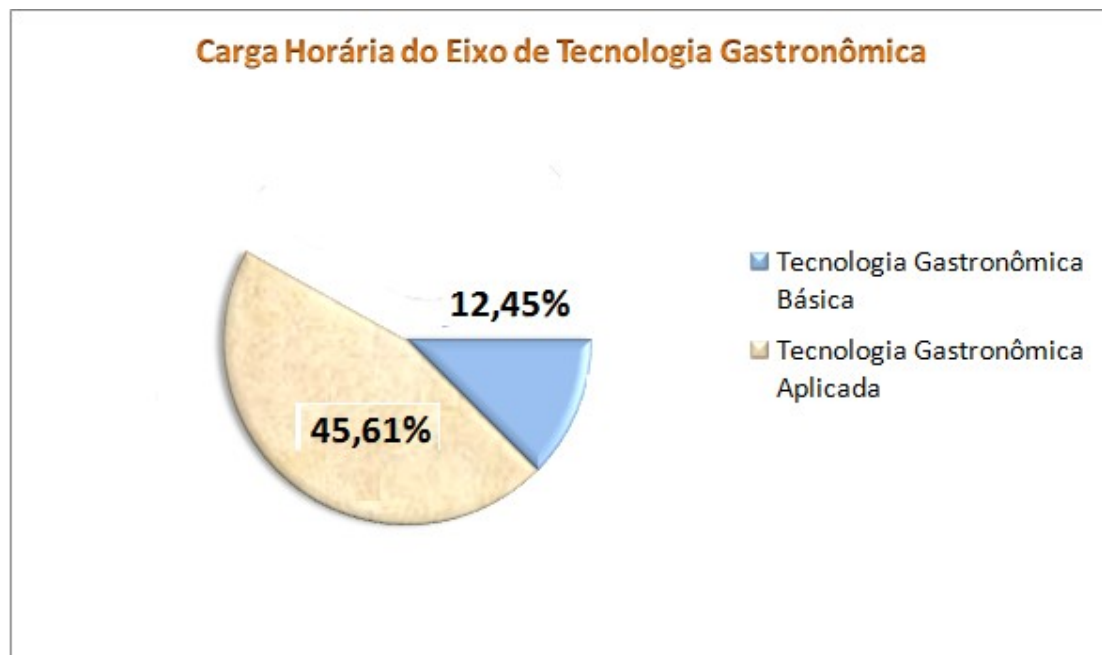


Fig 2 - Carga horária do eixo de Tecnologia Gastronômica

V. PROPOSTA CURRICULAR

A proposta curricular deste curso tem como pressuposto que o currículo não se limita à elaboração de um conjunto de disciplinas, mas expressa a vontade acadêmica-política de formar um profissional qualificado, com capacidade crítica-criativa e domínio de conhecimentos requeridos ao exercício profissional.

Os eixos do currículo explicitam os parâmetros e diretrizes do processo de formação profissional e apresentam-se em módulos cuja fundamentação orienta o desdobramento das disciplinas.

As ementas, conteúdos programáticos e as bibliografias das disciplinas instrumentalizam o aluno, assegurando-lhe o desenvolvimento das dimensões cognitivas e interventivas necessárias à sua formação.

Observa-se, nesta proposta, a presença das seguintes dimensões: Histórica; Teórico-Metodológica; Técnico-Operativa; Ética e Político-Cultural onde:

- **Dimensão Histórica:** refere-se ao processo de profissionalização da gastronomia enquanto uma especialização de trabalho, o estudo da história da arte da alimentação e dietética ao longo da civilização e as expressões particulares das culturas que mais influenciaram o mundo da gastronomia.
- **Dimensão Teórico-Metodológica:** contempla as fontes teóricas que fundamentam, ao longo da história da gastronomia, os modos de pensar, criar e agir nos diferentes contextos do exercício profissional do gastrônomo.
- **Dimensão Técnico-Operativa:** constitui o conjunto de conhecimentos e habilidades que permite ao profissional da gastronomia, conceber, planejar, gerenciar e operacionalizar produções culinárias, atuando nas diferentes fases do serviço de alimentação, considerando os aspectos culturais, econômicos e sociais.
- **Dimensão Ética e Político-Cultural:** refere-se aos conhecimentos relativos à cultura gastronômica dos diversos países, à ética nas relações interpessoais e na atenção à qualidade dos serviços prestados.

A formação dos tecnólogos em gastronomia está expressa nas disciplinas e módulos de sua matriz curricular. O curso é distribuído em 3 eixos temáticos

compreendidos por Tecnologia Gastronômica que totaliza 18 disciplinas do curso; o eixo Comunicação, Cultura e Arte, que compreende um total de 6 disciplinas e o eixo de Gestão e Empreendedorismo, que conta com 7 disciplinas, somando 31 disciplinas num total de 108 créditos.

Com duração de 5 (cinco) semestres, a carga horária do curso é de 1680 horas (um mil seiscentos e oitenta horas), sendo que 30 horas são destinadas a uma disciplina optativa escolhida pelo aluno, de acordo com o seu interesse.

Conforme orientações do Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia, a proposta curricular do curso norteia-se pelas seguintes diretrizes / perfil do egresso :

- habilidade para conceber, planejar, gerenciar e operacionalizar produções culinárias atuando nas diferentes fases dos serviços de alimentação, considerando os aspectos culturais, econômicos e sociais;
- atuação profissional em empresas de hospedagem, restaurantes, clubes, catering, bufês;
- domínio sobre a história dos alimentos, da cultura dos diversos países e da ciência dos ingredientes, além da criatividade e atenção à qualidade são essenciais nessa profissão, onde o alimento é uma arte.

Eixos Temáticos e Unidades Curriculares

*Nas aulas de preleção (P) o numero de alunos é de 60 e nos laboratórios (L) o número de alunos é de 20

Eixo Temático	Módulo I - Fundamentos de Cultura e Gastronomia	Módulo II - Gastronomia Básica e Técnicas Gerenciais	Módulo III - Ciência e Arte Gastronômica	Módulo IV - Gastronomia Internacional	Módulo V - Tendências e Gestão de Serviços Gastronômicos
Tecnologia Gastronômica	Habilidades Básicas de Cozinha – 60 h (P/L) Higiene em Serviços de Alimentação – 30 h (P/L) Análise Sensorial – 30 h (P/L) Matérias Primas Alimentícias – 60 h (P/L)	Cozinha Vegetal - 60 h (P/L) Cozinha de Carnes, Peixes e Frutos do mar – 60 h (P/L) Nutrição e Técnicas Dietéticas – 60 h (P)	Cozinha Brasileira - 90 h (P/L) Panificação – 60 h (P/L) Confeitaria - 60 h (P/L) Cozinha Light e Diet – 30 h (L)	Cozinha Clássica – 60 h (P/L) Cozinha Européia – 60 h (P/L) Cozinha das Américas – 60 h (P/L) Cozinha Fria - 60 h (P/L)	Cozinha Vegetariana e Orgânica – 60 h (P/L) Cozinha de Criação – 60 h (P/L) Cozinha Asiática – 30 h (L)
Comunicação, Cultura e Arte	História e Cultura em Gastronomia – 60 h (P) Língua Portuguesa I – 60 h (P)	Francês Instrumental - 60 h (P)	Optativa - 30 h	Arte e Técnica de Serviços Gastronômicos – 60 h (P/P)	Enogastronomia - 60 h (P/L)
Gestão e Empreendedorismo	Ergonomia e Segurança do Trabalho – 30 h (P)	Planejamento de Cardápio - 30 h (P) Gestão Empresarial e Financeira – 60 h (P)	Gestão de Recursos Humanos – 60 h (P)	Planejamento e Projeto de Unidades de Alimentação – 30 h (P)	Eventos Gastronômicos - 30 h (P) Plano de Negócios e Marketing – 60 h (P)
Carga horária	330	330	330	330	300

Optativas
Educação Ambiental – 30 h (P)
Inglês - 30 h (P)
Italiano - 30 h (P)
Libras - 30 h (P)

Atividades Complementares = 60 h

5.1. Matriz Curricular

Matriz Curricular

Curso Superior de Tecnologia em GASTRONOMIA

Pró-Reitoria de Graduação

Departamento de Administração

Vigência a partir de 2009/2

Período	Código	Turma	Disciplinas	Créditos				Requisitos	
				Prel	Lab	Pra	Total	Pré	Co
1º	ADM1064		Habilidades Básicas de Cozinha	1	3	0	4		
	MAF1177		Higiene em Serviços de Alimentação	1	1	0	2		
	MAF1178		Análise Sensorial	1	1	0	2		
	MAF 1055		Matérias Primas Alimentícias	3	0	1	4		
	ADM1065		História e Cultura em Gastronomia	4	0	0	4		
	LET 4101		Língua Portuguesa I	4	0	0	4		
	ADM1066		Ergonomia e Segurança do Trabalho	2	0	0	2		
			Total de créditos no período	16	5	1	22		
2º	ADM1068		Cozinha Vegetal	1	3	0	4		
	ADM1069		Cozinha de Carnes, Peixes e Frutos do Mar	1	3	0	4		
	ENF1035		Nutrição e Técnicas Dietéticas	4	0	0	4		
	LET 2060		Francês Instrumental	4	0	0	4		
	ADM1071		Gestão Empresarial e Financeira	4	0	0	4		
	ADM1072		Planejamento de cardápios	2	0	0	2		
			Total de créditos no período	16	6	0	22		

3°	ADM1075	Cozinha Brasileira	2	4	0	6		
	ADM1076	Panificação	1	3	0	4		
	ADM1077	Confeitaria	1	3	0	4		
	ADM1078	Cozinha Light e Diet	0	2	0	2		
	ADM1079	Gestão de Recursos Humanos	4	0	0	4		
		Optativa	2	0	0	2		
		Total de créditos no período	10	12	0	22		
4°	ADM1081	Cozinha Clássica	1	3	0	4		
	ADM1082	Cozinha Européia	1	3	0	4		
	ADM1083	Cozinha Fria	1	3	0	4		
	ADM1084	Cozinha das Américas	1	3	0	4		
	ADM1085	Arte e Técnica de Serviços Gastronômicos	2	0	2	4		
	ADM1086	Planejamento e Projeto de Unidades de Alimentação	2	0	0	2		
		Total de créditos no período	08	12	2	22		
5°	ADM1087	Cozinha Vegetariana e Orgânica	1	3	0	4		
	ADM1088	Cozinha Asiática	0	2	0	2		
	ADM1089	Cozinha de Criação	1	3	0	4		
	ADM1091	Enogastronomia	3	0	1	4		
	ADM1092	Eventos Gastronômicos	2	0	0	2		
	ADM1093	Plano de Negócios e Marketing	4	0	0	4		
		Total de créditos no período	11	08	01	20		

5.2. Ementário

5.2.1. Módulo I – Fundamentos de Cultura e Gastronomia

Tem a finalidade de introduzir o aluno no mundo da alimentação e no conhecimento dos fundamentos da formação do profissional em gastronomia

DISCIPLINA: Habilidades Básicas de Cozinha					
CÓDIGO	CRÉDITOS	CH	PERÍODO	CO-REQUISITO	PRÉ-REQUISITO
ADM 1064	4	60h	1°	-	-

Ementa: Os procedimentos de base aplicados ao conjunto de regras, conceitos, métodos e posturas em cozinha profissional: habilidades e técnicas.

Bibliografia Básica:

SEBESS, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional**. 2. ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2009. 345 p.

PAIOTTI, James. **Arte e técnica na cozinha**: glossário multilíngüe, métodos e receitas. São Paulo: Varela, 2004. 203 p

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Le cordon Bleu**: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2010. 351 p.

Bibliografia Complementar:

ATALA, Alex. **Alex Atala, por uma gastronomia brasileira:** para ler. São Paulo: Bei, 2005. 205 p.

ATALA, Alex. **Por uma gastronomia brasileira:** para ver. São Paulo: Bei, 2003.

NOVA enciclopédia mundial de culinária. São Paulo: Letícia 208 p

RODRIGUES, Domingos. **Arte de cozinha:** 1680. Rio de Janeiro: SENAC, 2008. 333 p

DISCIPLINA: História e Cultura em Gastronomia					
CÓDIGO	CRÉDITOS	CH	PERÍODO	CO-REQUISITO	PRÉ-REQUISITO
ADM 1065	4	60h	1º	-	-

Ementa: A gastronomia e a cultura: sua história, seu simbolismo, sua arte e evolução através dos tempos e a importância de seu conhecimento na formação dos profissionais na área gastronômica.

Bibliografia Básica:

HISTÓRIA da gastronomia. Rio de Janeiro: SENAC, 1998. 137 p.

ARAUJO, W.M.C.,BOTELHO,R.A, ARAUJO,H.M.A. **Da alimentação à gastronomia.** Brasília, Distrito Federal: Fundação Universidade de Brasília, 2005. 101 p. (Coleção turismo, hotelaria e gastronomia)

ATALA, A. **Alex Atala, por uma gastronomia brasileira: para ler.** São Paulo: Comunicação, 2005. 205 p.

Bibliografia Complementar:

ALIMENTAÇÃO e cultura popular. Rio de Janeiro: Funarte, 2002. 50 p. (Série Encontros e Estudos)

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet:** uma história da gastronomia. 3 rev e ampl. São Paulo: SENAC, 2001. 285 p

GOMENSORO, Maria Lúcia. **Pequeno dicionário de gastronomia.** Rio de Janeiro: Objetiva, 1999. 432 p.

LANCELLOTTI, Sílvio. **500 anos de gastronomia em terra brasílica.** São Paulo: L&PM, 2000. 123 p.

SCHLÜTER, Regina G. **Gastronomia e turismo.** 2 rev. São Paulo: Aleph, 2006. 94 p. (Coleção ABC do turismo)

DISCIPLINA: Ergonomia e segurança do trabalho					
CÓDIGO	CRÉDITOS	CH	PERÍODO	CO-REQUISITO	PRÉ-REQUISITO
ADM 1066	2	30h	1º	-	-

Ementa: Estudo da ergonomia e da segurança do trabalho relativo à legislação, acidentes de trabalho, diferentes graus de risco, primeiros socorros, equipamentos e materiais de segurança, CIPA, combate a incêndios. Doenças profissionais e doenças do trabalho, benefícios do trabalhador e seguridade social.

Bibliografia Básica:

FERREIRA, Deodato. **Prevenção de acidentes do trabalho:** curso de treinamento em prevenção de acidentes para componentes da CIPA. 47 p.

MORAES, Anamaria de; MONT'ALVÃO, Cláudia. **Ergonomia:** conceitos e aplicações. 2 ampl. Rio de Janeiro: 2AB, 2000. 132 p. (Série oficina)

ZOCCHIO, Álvaro. **Prática da prevenção de acidentes:** abc da segurança do trabalho. São Paulo: Atlas, 1965.

Bibliografia Complementar:

CAMPOS, Armando Augusto Martins. **CIPA - Comissão Interna de Prevenção de Acidentes:** uma nova abordagem. 5. ed., rev. e atual. São Paulo: Senac, 2002. 263 p. (Apontamentos saúde; 48)

CHIAVENATO, I. **Gestão de Pessoas. O novo papel dos recursos humanos nas organizações.** Rio de Janeiro: Campus, 1999.457p.

DUL, Jan. **Ergonomia prática.** 10 ed. São Paulo: Edgard Blücher, 1998. 147 p.

LANE, John Cook. **Primeiros socorros:** um manual prático. São Paulo: Moderna, 1997. 47 p.

MICHEL, Oswaldo. **Acidentes do trabalho e doenças ocupacionais.** 2 ampliada. São Paulo: LTr, 2001. 407 p.

DISCIPLINA: Língua Portuguesa I					
CÓDIGO	CRÉDITOS	CH	PERÍODO	CO-REQUISITO	PRÉ-REQUISITO
LET 4101	4	60h	1º	-	-

Ementa: Atividades de textualização: leitura e produção de texto. O texto em suas dimensões de coerência, coesão e correção em suas diversas modalidades. Introdução à elaboração de textos científicos.

Bibliografia Básica:

FINKLER, Pedro. **Comunicar e dialogar:** ou a arte de entender os outros sem mentir para si mesmo. Petrópolis: Vozes, c1996.

HINDLE, Tim. **Como fazer apresentações.** São Paulo: PubliFolha, 1999. 72 p. (Série sucesso profissional: negócios)

POLITO, Reinaldo. **Assim é que se fala:** como organizar a fala e transmitir idéias. 7. ed. São Paulo: Saraiva, 1999.

Bibliografia Complementar:

ANDRADE, Maria Margarida de; HENRIQUES, Antonio. **Língua Portuguesa:** noções básicas para cursos superiores. 6. ed. São Paulo: Atlas, 1999. 217 p.

CEGALLA, Domingos Paschoal. **Dicionário de dificuldades da língua portuguesa.** 2 rev. e ampl. Rio de Janeiro: Lexikon, 2008

SILVA, M. **O novo acordo ortográfico da língua portuguesa:** o que muda, o que não muda. São Paulo: Contexto, 2009

DISCIPLINA: Matérias Primas Alimentícias					
CÓDIGO	CRÉDITOS	CH	PERÍODO	CO-REQUISITO	PRÉ-REQUISITO
MAF 1055	4	60h	1º	-	-

Ementa: Matérias primas de origem animal, vegetal, mineral e sintética: definição, recepção, controle e armazenamento para a aplicações gastronômica.

Bibliografia Básica:

BLEINROTH, E. W. et. al. **Tecnologia de pós-colheita de frutas tropicais.** Campinas: ITAL, 1992.203p.

GERMANO, P.M.L; GERMANO, M.I.S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos:** qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. São Paulo: Varela,2001.629p

GRISWOLD R.M. **Estudo Experimental dos Alimentos.** Trad. Ed. E. Blucher/Ed. USP. SP.1972

Bibliografia Complementar:

BERGEROT, Caroline. **A soja no seu dia-a-dia:** 1002 receitas: hambúrgueres, croquetes, almôndegas, salsichas, maionese, farinha, leite, iogurte, tofu, missô. São Paulo: Cultrix, 2003. 383 p.

NEVES, N. M. A. **Indústria caseiras**: alimentares - não alimentares. 2. ed. Pelotas: Universidade Federal de Pelotas, 1990.

PRICE, J.F.; SCHWEIGERT, B.S. **Ciência de la carne y de los productos cárnicos**. 2. ed. Zaragoza: Acríbia, 1994. 581 p.

SCADE, John. **Cereales**. Zaragoza: Acríbia, c1981. 93 p.

WERLE, Loukie; COX, Jill. **Ingredientes**. Austrália: H. F. Ullmann, 2008. 384 p.

DISCIPLINA: Higiene em Serviços de Alimentação					
CÓDIGO	CRÉDITOS	CH	PERÍODO	CO-REQUISITO	PRÉ-REQUISITO
MAF 1177	2	30h	1º	-	-

Ementa: Práticas de higiene, limpeza e sanitização de alimentos: aspectos microbiológicos relacionados, produtos afins, qualidade da água, resíduos dos alimentos. Métodos de higienização.

Bibliografia Básica:

FUNDAMENTOS da vigilância sanitária. Rio de Janeiro: Fiocruz, c2000. 301 p.

GERMANO, P.M.L.&GERMANO, M.I.S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. São Paulo: Varela, 2001. 629 p.

SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. São Paulo: Varela, 1995. 347 p.

Bibliografia complementar:

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA Resolução RDC 216. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. D.O.U 15 09 2004.

FERREIRA, Sila Mary Rodrigues. **Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I**. São Paulo: Varela, 2002. 161 p.

FIGUEIREDO, Roberto Martins. **As armadilhas de uma cozinha**. Barueri: Manole, 2003. 217 p. (Higiene dos alimentos; 3)

FIGUEIREDO, Roberto Martins. **DVAs**: guia prático para evitar DVAs - Doenças Veiculadas por Alimentos. Barueri: Manole, 2002. 198 p. (Higiene dos alimentos; 2)

SANTOS, Elisângela P. dos; PEREIRA, Larissa R. R.; OLIVEIRA, Tainara Lopes de. **Cartilha do manipulador de alimentos**. Goiânia: Ed. da PUC Goiás, 2010. 58 p.

DISCIPLINA: Análise Sensorial					
CÓDIGO	CRÉDITOS	CH	PERÍODO	CO-REQUISITO	PRÉ-REQUISITO
MAF 1178	2	30h	1º	-	-

Ementa: Definição, histórico, aplicações e métodos da análise sensorial: características sensoriais importantes na aceitação do produto e dos seus receptores. Fatores que influenciam a avaliação sensorial.

Bibliografia Básica:

DUTCOSKY, Silvia Deboni. **Análise sensorial de alimentos**. Curitiba: Champagnat, 1996. 123 p.

FERREIRA, Sila Mary Rodrigues. **Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I**. São Paulo: Varela, 2002. 161 p.

SHIROSE, Issao; MORI, Emília Emico Miya. **Estatística aplicada à análise sensorial**. Campinas: ITAL, 1996. 95 p. (Manual Técnico 13)

Bibliografia complementar:

OTT, Dana B. **Manual de laboratorio de ciencia de los alimentos**. Zaragoza: Acríbia, c1987. 223 p.

SILVA, C. H. O.; MINIM, L. A. **Análise sensorial: estudos com consumidores**. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 2006. 225 p.

5.2.2. Módulo II – Gastronomia Básica e Técnicas Gerenciais

Tem a finalidade de preparar o aluno para a gestão, controle, organização de unidades de alimentação e nutrição em seus diferentes tipos.

DISCIPLINA: Cozinha Vegetal					
CÓDIGO	CRÉDITOS	CH	PERÍODO	CO-REQUISITO	PRÉ-REQUISITO
ADM 1068	4	60h	2º	-	-

Ementa: Conhecimentos e técnicas para os procedimentos de base em cozinha profissional aplicados à manipulação de vegetais como os dos grupos das folhosas, ervas, legumes, grãos, cereais, frutas e fungos comestíveis.

Bibliografia Básica:

KÖVESI, B. et al **400g:técnicas de cozinha**. São Paulo: Nacional, 2007.

SEBESS, M. **Técnicas de cozinha profissional**. Rio de Janeiro: SENAC NACIONAL, 2007.

WRIGHT, J; TREUILLE, E. **Le cordon Bleu**: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2010

Bibliografia Complementar:

ABEN-ATHAR, José Augusto Nicim. **A soja na alimentação e nutrição**: produções culinárias. 1. ed. Goiânia 1983. 114 p.

ALMEIDA, Semíramis Pedrosa de. **Cerrado**: aproveitamento alimentar. Planaltina: Embrapa Cerrados, 1998. 188 p.

CHEF profissional. 2. ed. São Paulo: SENAC, 2009. 1235 p.

ELLIOT, Rose. **Legumes e verduras**. Rio de Janeiro: Ediouro, 1997. 72 p. (Dicas essenciais)

DISCIPLINA: Cozinha de Carnes, Peixes e Frutos do Mar					
CÓDIGO	CRÉDITOS	CH	PERÍODO	CO-REQUISITO	PRÉ-REQUISITO
ADM 1069	4	60h	2º	-	-

Ementa: Conhecimentos e técnicas para os procedimentos de base em cozinha profissional aplicados à manipulação, corte e cocção de carnes de bovinos, suínos, ovinos, aves, peixes, frutos de mar e carnes exóticas.

Bibliografia Básica:

A Bíblia do peixe e do marisco. Portugal: Editora Parragon Books, 2007.

MONTEBELLO, N. P.; ARAUJO, W. M. C. **Carne e Cia**. 2 ed. Brasília: Editora SENAC, 2009. (Série Alimentos e Bebidas).

SEBESS, M. **Técnicas de cozinha profissional**. Rio de Janeiro: SENAC NACIONAL, 2009.

Bibliografia Complementar:

FARROW, Joanna. **Peixes**: 80 das melhores receitas. Barueri: Manole, 2007. 128 p.

GIL, Infante J. **Manual de inspeção sanitária de carnes**. 2. ed. Fundação Calouste Gulbenkian, 2000. 2 v.

GOMENSORO, Maria Lúcia. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999. 432 p

LAZZARINI NETO, Sylvio. **A culinária da carne**. São Paulo: SDF, 1994. 110 p. (Coleção Lucrando com a Pecuária; 5)

TERRA, Nelcindo Nascimento. **Apontamentos de tecnologia de carnes**. São Leopoldo: Ed. UNISINOS, 2005. 216 p.

DISCIPLINA: Gestão empresarial e financeira					
CÓDIGO	CRÉDITOS	CH	PERÍODO	CO-REQUISITO	PRÉ-REQUISITO
ADM 1071	4	60h	2º	-	-

Ementa: Princípios, conceitos, aplicações, processos, controles e metodologias para a administração e a gestão financeira de uma unidade de alimentação e nutrição.

Bibliografia Básica:

ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Metha, 2009. 342 p.

CHIAVENATO, Idalberto. **Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor**. 2rev. e atual. São Paulo: Saraiva, 2008. 279 p.

CASILLAS BUENO, José Carlos. **Gestão da empresa familiar: conceitos, casos e soluções**. São Paulo: Thomson, Thomson Learning, 2007. 270 p.

Bibliografia Complementar:

BRUNI, Adriano Leal; FAMÁ, Rubens. **Gestão de custos e formação de preços: com aplicações na calculadora HP 12C e Excel**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2003. 535 p. (Finanças na prática)

CORRÊA, Henrique Luiz; CAON, Mauro. **Gestão de serviços: lucratividade por meio de operações e de satisfação dos clientes**. São Paulo: Atlas, 2002. 479 p.

HERNANDEZ PEREZ JUNIOR, José; OLIVEIRA, Luís Martins de; COSTA, Rogério Guedes. **Gestão estratégica de custos**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2006. 378 p.

MASAYUKI, Nakagawa. **Gestão estratégica de custos: conceitos, sistema e implementação**. São Paulo: Atlas, 2000. 111 p.

MEZOMO, Iracema F. de Barros. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração**. [5. ed. atual. e rev.]. Barueri: Manole, 2002. xiv, 413 p.

DISCIPLINA: Planejamento de Cardápios					
CÓDIGO	CRÉDITOS	CH	PERÍODO	CO-REQUISITO	PRÉ-REQUISITO
ADM 1072	2	30h	2º	-	-

Ementa: O simbolismo da alimentação projetado nos rituais de refeição e a elaboração de cardápios com técnicas e criatividade.

Bibliografia básica:

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor:** tecnologias para a elaboração de cardápios. 5. ed. São Paulo: SENAC, c1999. 306 p.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Cardápios:** técnicas e criatividade. 5. ed. Caxias do Sul: Educ, 2000. 140 p. (Hotelaria 3)

HAMLIN. **Um milhão de cardápios.** Barueri: Manole, 2006. 300 p.

Bibliografia complementar:

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira.** 9 ed. Caxias do Sul: Educ, 2001. 731 p

DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e bebidas.** 2. ed. Caxias do Sul: Educ, 2001. 240 p. (Coleção Hotelaria)

OLIVER, Jamie. **Revolução na cozinha:** qualquer pessoa pode aprender a cozinhar em 24 horas. São Paulo: Globo, 2009. 358 p.

SILVA, Dely Ferreira. **Cardápios balanceados para saudáveis e obesos:** Cardápios balanceados para saudáveis e obesos. Goiânia: Kelps, 1998. 121 p.

VIEIRA, Elenara Vieira de; CÂNDIDO, Índio. **Glossário técnico-gastronômico, hoteleiro e turístico.** Caxias do Sul: Educ, 2000. 441 p. (Coleção Hotelaria)

DISCIPLINA: Nutrição e Técnicas Dietéticas					
CÓDIGO	CRÉDITOS	CH	PERÍODO	CO-REQUISITO	PRÉ-REQUISITO
ENF 1035	4	60h	2º	-	-

Ementa: Estudo dos grupos de alimentos, cereais, hortaliças, laticínios, frutas, óleos, açúcares que contêm os macronutrientes: carboidratos, proteínas e lipídios e micronutrientes: minerais e vitaminas. Conceitos, funções, alimentos fonte e suas técnicas dietéticas.

Bibliografia Básica:

MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause:** Alimentos, nutrição e dietoterapia. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. xxvi, 1351 p.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética.** 2. ed., rev. e atual. Barueri: Manole, 2006. xx, 402 p.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **Técnica dietética**: seleção e preparo de alimentos. 8. ed., rev. e ampl. São Paulo: Atheneu, [200-]. 276 p.

Bibliografia Complementar:

MONTEBELLO, N. de P.; ARAUJO, W. M. C.; **Alquimia dos alimentos**. Brasília: SENAC, 2009. 557 p. (Série alimentos e bebidas)

BOTELHO, R.A. **Técnica dietética**: seleção e preparo de alimentos: manual de laboratório. São Paulo: Atheneu, 2008. 167 p.

OLIVEIRA, José Eduardo Dutra de. **Ciências nutricionais**: aprendendo a aprender. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2008. 760 p.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional**. 2. ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2009. 345 p.

SHILS, Maurice E.; OLSON, James A.; SHIKE, Mosche; ROSS, C. **Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença**. 9 ed. São Paulo: Manole, 2003. 2122p.

DISCIPLINA: Francês Instrumental					
CÓDIGO	CRÉDITOS	CH	PERÍODO	CO-REQUISITO	PRÉ-REQUISITO
LET 2060	4	60h	2º	-	-

Ementa:

Aquisição de vocabulário básico e específico e de conhecimentos da estrutura da Língua Francesa, visando a expressão oral e escrita e o acesso à cultura da França e de países francófonos.

Bibliografia Básica:

BUECKEN, Francisco J. **Vocabulário técnico**: português, inglês, Francês, Alemão. 5. ed. São Paulo: Melhoramentos, 1977. 600 p.

BURTIN-VINHOLES, S. **Dicionário francês-português, português-francês**. 40. ed. São Paulo: Globo, [2003]. 836 p.

NOUVELLE grammaire française. 1980. 362 p.

Bibliografia Complementar:

FLORENZANO, Éverton. **Dicionário ediouro**: francês-português, português-francês. 19. ed. Rio de Janeiro: Ediouro, 200-?. 353 p.

SIGNER, Rena. **Dicionário brasileiro**: francês-português, português-francês. 2. ed. São Paulo: Oficina de Textos, 1999. 481 p

5.2.3. Módulo III – Ciência e Arte Gastronômica

Propõe-se a estudar o contexto gastronômico nacional, a ciência, a arte e a aplicabilidade dos conceitos de panificação, confeitaria e cozinha fria, a realização de eventos gastronômicos e gestão de recursos humanos.

DISCIPLINA: Cozinha Brasileira					
CÓDIGO	CRÉDITOS	CH	PERÍODO	CO-REQUISITO	PRÉ-REQUISITO
ADM 1075	6	90h	3º	-	-

Ementa: A culinária brasileira como resultante de influências socioculturais, históricas e mundiais; suas características regionais.

Bibliografia Básica:

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

FERNANDES, C. **Viagem Gastronômica através do Brasil**. 8 ed São Paulo: SENAC, 2006.

LANCELLOTTI, Sílvio. **500 anos de gastronomia em terra brasilis**. São Paulo: L&PM, 2000. 123 p.

Bibliografia Complementar:

ALIMENTAÇÃO e cultura popular. Rio de Janeiro: Funarte, 2002. 50 p. (Série Encontros e Estudos)

MORENA, L. **Brasil: ritmos e receitas**. São Paulo: Gaia, 2006

GOMENSORO, Maria Lúcia. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999. 432 p

O CRU e o cozido: cozinha do Brasil. Brasília: Fundação Nacional do Índio, 1990. 18 p.

SANTOS, A.D. **Tempero da Dadá**. Salvador: Corrupio, 2005.

DISCIPLINA: Panificação					
CÓDIGO	CRÉDITOS	CH	PERÍODO	CO-REQUISITO	PRÉ-REQUISITO
ADM 1076	4	60h	3º	-	-

Ementa: O pão como alimento simbólico. A evolução histórica da panificação básica, avançada e internacional. Técnicas de panificação.

Bibliografia básica:

SHEASBY, A. **O grande livro de receitas: pães**. São Paulo: 2008.

QUAGLIA, Giovanni. **Ciencia y tecnología de la panificación**. Zaragoza: Acríbia, 1991. 485 p.

ARAÚJO, Mauro S. **A panificação: sua tecnologia e suas receitas**. São Paulo: Ed. do Autor, 1979. 209 p

Bibliografia Complementar:

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA Disponível em <<http://www.abip.org.br/>>

BEZERRA, Valéria Saldanha. **Farinhas de mandioca seca e mista**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2006. 44 p. (Coleção Agroindústria familiar)

CANELLA, R.S. **Pão, Arte e Ciência**. São Paulo: Senac, 2007.

SCADE, John. **Cereales**. Zaragoza: Acríbia, 1981. 93 p.

DISCIPLINA: Confeitaria					
CÓDIGO	CRÉDITOS	CH	PERÍODO	CO-REQUISITO	PRÉ-REQUISITO
ADM 1077	4	60h	3º	-	-

Ementa: As técnicas da confeitaria profissional e sua correta aplicação na execução de sobremesas: métodos de preparo, cocção e apresentação.

Bibliografia básica:

BLASHFORD-SNELL, V. **Cooking segredos e receitas**. São Paulo: Melhoramentos, 2009

SEBESS, M. **Técnicas de confeitaria profissional**. Rio de Janeiro: SENAC. 2007.

MAGNIER-MORENO, M. **Confeitaria: 70 receitas ilustradas passo a passo**. São Paulo: Larousse Brasil, 2008. Coleção Cozinha Passo a Passo.

Bibliografia Complementar:

HERMÉ, Pierre. **Larousse das sobremesas**. 2. ed. São Paulo: Larousse do Brasil, 2010. 239 p. ISBN 9788576357728 (broch.).

FABRICACIÓN y utilización industrial del chocolate. Zaragoza: Acríbia, 1994. 432 p.

SOLER, Márcia Paisano; VEIGA, Pricila Greco. **Sorvetes**. São Paulo: ITAL, 2001. 63 p. (Série publicações técnicas do Centro de Informação em Alimentos; 1)

DISCIPLINA: Cozinha Light e Diet					
CÓDIGO	CRÉDITOS	CH	PERÍODO	CO-REQUISITO	PRÉ-REQUISITO
ADM 1078	2	30h	3º	-	-

Ementa: Alimentação light e diet: conceitos, modalidades, práticas, cardápios especiais. A aplicação de técnicas culinárias e conceitos alimentares.

Bibliografia Básica:

ABICAIR, M. **Banquetes Diet**, São Paulo, Ed Gaia. 2006.

FERNANDES, Imar Crisógno. **Obesidade e suas múltiplas conseqüências**. Goiânia: Ed. da UCG, 2007. 257 p.

ROSSI, R. **Saude e sabor com equilíbrio** - receitas diet e light. São Paulo: Equilibrio Nutricional, 2008.

Bibliografia Complementar:

BERGEROT, Caroline. **A soja no seu dia-a-dia: 1002 receitas: hambúrgueres, croquetes, almôndegas, salsichas, maionese, farinha, leite, iogurte, tofu, missô, etc.** São Paulo: Cultrix, 2003. 383 p.

BIAZZI, Eliza M. S. **Viva natural**. 26. ed. Tatuí: Casa Publicadora Brasileira, 1996. 255 p.

GOMENSORO, Maria Lúcia. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999. 432 p

LIMA, Maria das Graças Marinho. **Receitas: alimentação alternativa produtos caseiros**. Salvador: Empresa Baiana de Desenvolvimento Agrícola, 2000. 58 p.

RECEITAS de baixo teor de gordura e colesterol: um guia essencial para você controlar o seu nível de colesterol. Rio de Janeiro: Marques-Saraiva, 1989. 332 p.

DISCIPLINA: Gestão de Recursos Humanos					
CÓDIGO	CRÉDITOS	CH	PERÍODO	CO-REQUISITO	PRÉ-REQUISITO
ADM 1079	4	60h	3º	-	-

Ementa: O profissional da gastronomia e sua inserção nos diferentes setores de atuação: ética profissional, relações interpessoais, equipes de trabalho, avaliação de desempenho, e aspectos administrativos do desenvolvimento de pessoas.

Bibliografia Básica

CHIAVENATO, Idalberto. **Gestão de pessoas**. 3. ed. São Paulo: Elsevier, c2010. 579 p.

MILKOVICH, George T. **Administração de recursos humanos**. São Paulo: Atlas, 2000. 534 p.

VERGARA, Sylvia Constant. **Gestão de pessoas**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 213 p.

Bibliografia Complementar

CHIAVENATO, Idalberto. **Administração de recursos humanos: fundamentos básicos**. 7. ed. rev. e atual. São Paulo: manole, 2009. 308 p. (Série recursos humanos)

GIL, Antonio Carlos. **Gestão de pessoas: enfoque nos papéis profissionais**. São Paulo: Atlas, 2001. 307 p.

5.2.4. Disciplinas Optativas

DISCIPLINA: Libras					
CÓDIGO	CRÉDITOS	CH	PERÍODO	CO-REQUISITO	PRÉ-REQUISITO
FON 1190	2	30h	3º	-	-

Ementa: Bases teóricas e práticas para a aprendizagem da Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS)

Bibliografia Básica

BRASIL, MEC. Libras em contexto. Brasília, 2000.

CICCONE, Marta. **Comunicação total: introdução - estratégias**. A pessoa surda. 2. ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 1996. 176 p.

RABELO, Annete Scotti. **Português sinalizado: comunicação total**. Goiânia: Ed. da UCG, 1992. 326 p. (Educação Especial)

Bibliografia Complementar:

CAPOVILLA, F. C.; RAPHAEL, W. D. **Enciclopédia da Língua de Sinais Brasileira: o mundo do surdo em LIBRAS**. São Paulo: USP, 2004.

Dicionário de LIBRAS Ilustrado. Produção do Governo do Estado de São Paulo. São Paulo: Imprensa oficial. Sd. CD Rom.

FONSECA, V. **Educação especial**. Porto Alegre: Artes Médica, 1999.

DISCIPLINA: Educação Ambiental					
CÓDIGO	CRÉDITOS	CH	PERÍODO	CO-REQUISITO	PRÉ-REQUISITO
ADM1097	2	30h	3º	-	-

Ementa: Princípios éticos fundamentais para a formação em educação ambiental e utilização estratégica de recursos naturais em uma unidade de alimentação e nutrição.

Bibliografia Básica

ALMEIDA, Josimar Ribeiro de; CAVALCANTI, Yara; MELLO, Cláudia dos S. **Gestão ambiental: planejamento, avaliação, implantação, operação e verificação.** Rio de Janeiro: Thex, 2001. 259 p.

GESTÃO ambiental no Brasil: experiência e sucesso. 3. ed. Rio de Janeiro: Univer, 2000. 377 p.

REIS, Luis Filipe Sanches de Sousa Dias; QUEIROZ, Sandra Mara Pereira de. **Gestão ambiental: em pequenas e médias empresas.** Rio de Janeiro: Qualitymark, 2002. 123 p.

Bibliografia Complementar

DIAS, Reinaldo. **Gestão ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade.** 2. ed. rev.aum. São Paulo: Atlas, 2011. x; 220 p.

DONAIRE, Denis. **Gestão ambiental na empresa.** 2. ed. São Paulo: Atlas, 1999. 169 p.

FERNANDES, Paulo Victor. **Impacto ambiental: doutrina e jurisprudência.** São Paulo: Revista dos Tribunais, 2005. 216 p.

MEIO ambiente, desenvolvimento e cidadania: desafios para as ciências sociais. 3 ed. São Paulo: Cortez, 2001. 220 p.

DISCIPLINA: Inglês					
CÓDIGO	CRÉDITOS	CH	PERÍODO	CO-REQUISITO	PRÉ-REQUISITO
LET	2	30h	3º	-	-

Ementa: Vocabulário básico, específico e conhecimentos da estrutura da língua inglesa. Expressão oral, escrita e o acesso à cultura Inglesa.

Bibliografia Básica

KLIE, Virginia. **Glossário de gastronomia: português - inglês / inglês - português.** São Paulo: Disal, 2006. 189 p. (Série easy way)

MUNHOZ, Rosângela. **Inglês Instrumental: estratégias de leitura.** São Paulo: Textonovo, 2003. 134 p.

CATUREGLI, Maria Genny. **Dicionário inglês-português: turismo, hotelaria & comércio exterior.** 3 ampl. São Paulo: Aleph, 2000. 251 p.

Bibliografia Complementar

INGLÊS para viagem. Oxford: Berlitz, 1987. 193 p.

DICIONÁRIO inglês-português. Nova ed. Rio de Janeiro: Record, 2002. 928 p

5.2.4. Módulo IV – Gastronomia Internacional

Propõe-se a estudar o contexto gastronômico internacional, habilitando o aluno na arte e técnica dos serviços gastronômicos e no planejamento de unidades de alimentação e nutrição.

DISCIPLINA: Cozinha Clássica					
CÓDIGO	CRÉDITOS	CH	PERÍODO	CO-REQUISITO	PRÉ-REQUISITO
ADM 1081	4	60h	4º	-	-

Ementa: A evolução da cozinha clássica (francesa e italiana) e sua influência no contexto sociocultural mundial. Técnicas de preparação básica e finalização de pratos.

Bibliografia Básica:

A GRANDE cozinha: massas. São Paulo: Abril, 2007. 176 p. (Abril coleções)

CHEF profissional. 2 ed. São Paulo: SENAC, 2009. 1235 p.

NOVA enciclopédia mundial de culinária. São Paulo: Letícia 208 p.

Bibliografia Complementar

CULINÁRIA ilustrada passo a passo: massas. São Paulo: PubliFolha, 1992. 125 p

ELLIOT, Rose. **Legumes e verduras**. Rio de Janeiro: Ediouro, c1997. 72 p. (Dicas essenciais)

FARROW, Joanna. **Peixes: 80 das melhores receitas**. Barueri: Manole, 2007. 128 p.

GOODMAN, Naomi. **Receitas inspiradas da bíblia**: recriações a partir de citações bíblicas. São Paulo: Melhoramentos, 1996. 96 p.

DISCIPLINA: Cozinha Européia					
CÓDIGO	CRÉDITOS	CH	PERÍODO	CO-REQUISITO	PRÉ-REQUISITO
ADM 1082	4	60h	4º	-	-

Ementa: A Europa como um mosaico de povos e culturas com suas especialidades culinárias. A internacionalização da gastronomia. Ingredientes, técnicas e particularidade de preparação

Bibliografia Básica

MONTEBELLO, N. de P.; ARAUJO, W. M. C.; **ALQUIMIA dos alimentos**. Brasília: SENAC, 2009. 557 p. (Série alimentos e bebidas)

BLASHFORD-SNELL, V. **Cooking segredos e receitas**. São Paulo: Melhoramentos, 2009

OLIVER, J. O **Chef sem mistério**. São Paulo, Globo, 2005

Bibliografia Complementar

RAMSAY, G. **Segredos de Gordon Ramsay**. São Paulo, Globo, 2007.

NOVA enciclopédia mundial de culinária. São Paulo: Letícia 208 p.

GOODMAN, Naomi. **Receitas inspiradas da bíblia**: recriações a partir de citações bíblicas. São Paulo: Melhoramentos, 1996. 96 p.

A GASTRONOMIA espanhola. 2. ed. Madrid: Turespaña, 2002. 38 p

DISCIPLINA: Cozinha Fria					
CÓDIGO	CRÉDITOS	CH	PERÍODO	CO-REQUISITO	PRÉ-REQUISITO
ADM 1083	4	60h	4º	-	-

Ementa: Origem, evolução e uso contemporâneo das produções da cozinha fria (*garde manger*), seus critérios, técnicas e particularidades.

Bibliografia Básica:

BESSE, C. **A arte culinária de Christophe Besse**. São Paulo: AW, 2004.

LAROUSSE **Saladas**. Trad: Carmem Cacciacarro Coleção: 100% Prazer São Paulo: Larousse do Brasil.

ALZUGARAY, D.; ALZUGARAY, C. **Drinques, coquetéis e salgadinhos**. São Paulo: Três Ltda, 2002.

Bibliografia Complementar:

CAMPBELL, A.; GARLOUGH, R. **Modern Garde Manager**, 2006.

NEVES, Neila Maria de Araújo. **Preparo de alimentos**: nutritivos e saborosos. 3 ed. Pelotas: Universidade Federal de Pelotas, 1988. 231 p.

SMITH, Jeff. **Frugal gourmet para toda a família**: receitas e reflexões para a vida contemporânea. Rio de Janeiro: Ediouro, 2000. 383 p.

SOUZA, Nádya Isabel de. **Aliment' arte**: uma nova visão sobre o alimento e sua produção. São Paulo: Varela, 2001.

DISCIPLINA: Cozinha das Américas					
CÓDIGO	CRÉDITOS	CH	PERÍODO	CO-REQUISITO	PRÉ-REQUISITO
ADM 1084	4	60h	4º	-	-

Ementa: O continente americano, sua diversidade geográfica e cultural e as manifestações gastronômicas da mestiçagem indígena, espanhola, portuguesa, inglesa e de outras nacionalidades. Ingredientes, técnicas e particularidades

Bibliografia Básica:

NOVA enciclopédia mundial de culinária. São Paulo: Letícia 208 p.

OLIVER, J. **Jamie's America**, Londres:Penguim Books, 2009

ISERLOH, J.; MONTOYA, C. R. **A cozinha mexicana** São Paulo: Ed. Larousse Brasil 2009. Coleção Cozinha das famílias

Bibliografia Complementar:

MONTEBELLO, N. de P.; ARAUJO, W. M. C.; **ALQUIMIA dos alimentos**. Brasília: SENAC, 2009. 557 p. (Série alimentos e bebidas)

UM OLHAR sobre o passado: história das ciências na América Latina. Campinas: Ed. Unicamp, 2000. 282 p.

A GASTRONOMIA espanhola. 2 ed. Madrid: Turespaña, 2002. 38 p

DISCIPLINA: Arte e Técnica de Serviços Gastronômicos					
CÓDIGO	CRÉDITOS	CH	PERÍODO	CO-REQUISITO	PRÉ-REQUISITO
ADM 1085	4	60h	4º	-	-

Ementa: Os vários tipos de serviços gastronômicos e suas exigências: princípios, etiqueta, padrões de serviços, performance no atendimento, formação de funcionários, conhecimentos dos hábitos e costumes multiculturais, relação entre tipos e técnicas de serviço gastronômico e o tipo de comida servida.

Bibliografia Básica

ARTE e ciência do serviço. São Paulo: Anhembi, 2005. 409 p.

GIACAGLIA, Maria Cecília. **Organização de eventos**: teoria e prática. São Paulo: Thomson, 2008. 256 p.

MARTIN, Vanessa. **Manual prático de eventos: planejamento e operacionalização**. São Paulo: Atlas, 2007. 277 p.

CASTELLI, Geraldo. **Hospitalidade: na perspectiva da gastronomia e da hotelaria**. São Paulo: Saraiva, 2005. 223 p.

Bibliografia Complementar

LEÃO, Célia Pereira de Souza. **Boas maneiras de A a Z: algumas dicas básicas para um comportamento social adequado**. 18 ed. São Paulo: STS, 2000. 160 p.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **A origem dos modos à mesa**. São Paulo: Cosacnaify, 2006. 523 p. (Mitológicas; 3)

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de organização de banquetes**. 3 ed., rev. e atual. São Paulo: SENAC, 2004. 132 p.

RIBEIRO, Celia. **Etiqueta na prática: um guia moderno para as boas maneiras**. Porto Alegre: L&PM, 1992. 209 p. (L&PM pocket; 226)

RIBEIRO, Celia. **Manual de sobrevivência do anfitrião inexperiente**. 2. ed. Porto Alegre: L&PM, 1995. 200 p.

SALTER, Brian. **Como organizar um evento de sucesso**. São Paulo: Planeta do Brasil, 2005. 95 p. (Gestão 2000)

SOARES, Esther Proença; FALCÃO, Maria Felícia da Câmara. **A mesa: arranjo e etiqueta : anfitriões e convidados, casa e restaurantes**. 4. ed., rev. e ampl. São Paulo: Escrituras, 2001. 108 p.

WALKER, John R. **Introdução à hospitalidade**. 2. ed. Barueri: Manole, 2002. 508 p.

DISCIPLINA: Planejamento e Projeto de Unidades de Alimentação					
CÓDIGO	CRÉDITOS	CH	PERÍODO	CO-REQUISITO	PRÉ-REQUISITO
ADM 1086	2	30h	4º	-	-

Ementa: Tipos e finalidades de unidade de alimentação e nutrição. Planejamento, organização, instalação e gerenciamento de uma unidade de alimentação e nutrição coletiva.

Bibliografia Básica:

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

MEZOMO, Iracema F. de Barros. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração**. [5. ed. atual. e rev.]. Barueri: Manole, 2002. xiv, 413 p.

TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2010. 219 p.

Bibliografia Complementar:

DAYAN, Elie I. **Restaurante**: técnicas de serviço. 4 ed. Caxias do Sul: Educus, 1995. 164 p.

MARICATO, Percival. **Como montar e administrar bares e restaurantes**. 3 ed. São Paulo: SENAC, 2001. 204 p.

VAZ, Célia Silvério. **Alimentação de coletividade**: uma abordagem gerencial. 2 ed. Brasília: Metha, 2003. 206 p.

5.2.5. Módulo V – Tendências e Gestão de Serviços Gastronômicos

Conhecimentos e conceitos que visam sedimentar a visão contemporânea geral do curso para as futuras concepções de negócio em gastronomia.

DISCIPLINA: Cozinha Vegetariana e Orgânica					
CÓDIGO	CRÉDITOS	CH	PERÍODO	CO-REQUISITO	PRÉ-REQUISITO
ADM 1087	4	60h	5º	-	-

Ementa: A culinária vegetariana e orgânica: os hábitos alimentares através da evolução humana, conceitos, tipos, regras, hábitos, benefícios e nutrição. As culturas e etnias de hábitos vegetarianos. Ingredientes e técnicas de preparo

Bibliografia Básica:

BRANDÃO, Clara Takaki; BRANDÃO, Rubens Franco. **Alimentação alternativa**. Brasília: Fundação Banco do Brasil, 1996. 95 p.

LIMA, Maria das Graças Marinho. **Receitas: alimentação alternativa produtos caseiros**. Salvador: Empresa Baiana de Desenvolvimento Agrícola, 2000. 58 p.

SCHNEIDER, Ernest. **A cura e a saúde pelos alimentos**. São Paulo: Casa 507 p.

TEEGUARDEN, Iona. **Liberdade através da alimentação: introdução à cozinha natural**. 6. ed. São Paulo: Ground, 1983.

Bibliografia Complementar:

ABEN-ATHAR, José Augusto Nicim. **A soja na alimentação e nutrição: produções culinárias**. 1. ed. Goiânia 1983. 114 p.

BERGEROT, Caroline. **A soja no seu dia-a-dia: 1002 receitas: hambúrgueres, croquetes, almôndegas, salsichas, maionese, farinha, leite, iogurte, tofu, missô, etc**. São Paulo: Cultrix, 2003. 383 p.

BIAZZI, Eliza M. S. **Viva natural**. 26 ed. Tatuí: Casa Publicadora Brasileira, 1996. 255 p.

CARVALHO, A.J. **Bem Comer: Alimentação Orgânica**. Rio de Janeiro: Ed. Nova Fronteira, 1988.

EUROPA, Ed. **Biblioteca Vegetarianos: Delicias Vegetarianas, Pratos Salgados**. São Paulo: Ed. Europa, 2008.

KORDICH, Jay. **O poder dos sucos**. 11 ed. São Paulo: Ática, 1995. 217 p.

RECEITAS de baixo teor de gordura e colesterol: um guia essencial para você controlar o seu nível de colesterol. Rio de Janeiro: Marques-Saraiva, 1989. 332 p.

DISCIPLINA: Cozinha Asiática					
CÓDIGO	CRÉDITOS	CH	PERÍODO	CO-REQUISITO	PRÉ-REQUISITO
ADM 1088	2	30h	5º	-	-

Ementa: A cozinha asiática: estética, refinamento e sofisticação. Rituais e tradições da culinária.

Bibliografia Básica:

KANASHIRO, A. **Larousse da Cozinha do Mundo: Ásia e Oceania**. São Paulo: Larousse, 2005.

RODRIGUES, M; WEBER, T (Coord). **O livro essencial da cozinha asiática**. São Paulo: Paisagem, 2008.

TANT, T. **A cozinha asiática**. Portugal: Ed. Estampa, 2007.

Bibliografia Complementar:

CHUN, Hui-jung. **Guía de comida coreana**: en español. Korea Foundation, 2007. 156 p.

CWIERTKA, J. K. **Moderna cozinha japonesa – comida, poder e identidade nacional**, São Paulo. Ed Senac, 2008

KAHRS, K. **Cozinha tailandesa**. São Paulo: Ed. Lisma, 2005. Coleção Mundo da culinária.

LOMBARDI, Julio Vicenti; LOBÃO, Vera Lúcia. **Receitas culinárias com o camarão gigante da Malásia**. São Paulo: Governo do Estado de São Paulo, 1992. 34 p. (Boletim técnico 15)

NOVA enciclopédia mundial de culinária. São Paulo: Letícia 208 p.

TU, Xi. **Cien recetas de comida China**. Beijing: Ediciones en Lenguas Extranjeras, 1981. 237p.

DISCIPLINA: Cozinha de criação					
CÓDIGO	CRÉDITOS	CH	PERÍODO	CO-REQUISITO	PRÉ-REQUISITO
ADM 1089	4	60h	5º	-	-

Ementa: Os fundamentos e os conceitos de uma cozinha inventiva: as bases clássicas, as formatações e as técnicas para a harmonia de cores, sabores, texturas e aromas da cozinha criativa.

Bibliografia Básica

KANASHIRO, A. **Larousse da Cozinha do Mundo: Ásia e Oceania**. São Paulo: Larousse, 2005.

YOUSSEF, L. M. **Larousse da Cozinha do Mundo: Oriente Médio, África e Índico**. São Paulo: Larousse, 2005.

TROISGROS, C. **Larousse da Cozinha do Mundo: Europa e Escandinávia**. São Paulo: Larousse, 2005.

SOUZA, Nádia Isabel de. **Aliment' arte: uma nova visão sobre o alimento e sua produção**. São Paulo: Varela, 2001. 46

Bibliografia Complementar:

ALMEIDA, Semíramis Pedrosa de. **Cerrado: aproveitamento alimentar**. Planaltina: Embrapa Cerrados, 1998. 188 p.

GOODMAN, Naomi. **Receitas inspiradas da bíblia: recriações a partir de citações bíblicas**. São Paulo: Melhoramentos, 1996. 96 p.

NOVA enciclopédia mundial de culinária. São Paulo: Letícia 208 p.

ORTÊNCIO, Waldomiro Bariani. **A cozinha goiana: estudo, receituário**. Rio de Janeiro: Brasilart, 1967. 346 p.

ZIZI, Dona. **Meu lar, minha arte**. São Paulo: Rideel 221 p.

DISCIPLINA: Enogastronomia					
CÓDIGO	CRÉDITOS	CH	PERÍODO	CO-REQUISITO	PRÉ-REQUISITO
ADM 1092	4	60h	5º	-	-

Ementa: O desenvolvimento da cultura do vinho e as técnicas de harmonização com a gastronomia.

Bibliografia Básica:

ALZUGARAY, D.; ALZUGARAY, C. **Drinques, coquetéis e salgadinhos**. São Paulo: Três Ltda, 2002

GASNIER, V. **O livro do vinho**. São Paulo: Publifolha. 2008.

MELO, Josimar. **Vinhos: um guia básico**. São Paulo: PubliFolha, 1999. 31 p.

JOHNSOM, H. **A história do vinho**. São Paulo: CMS. 2009

VINHOS do mundo todo. Rio de Janeiro: Zahar, 2006. 688 p.

Bibliografia Complementar:

CABRAL, C. **Presença do vinho no Brasil**. São Paulo: Cultural Editora Associados, 2004

CATALUÑA, E. **As uvas e os vinhos**. 3 ed. São Paulo: Editora Globo, 1991.

HASHIZUME, Takuo. **Fabricação de vinhos de frutas**. Campinas: ITAL, 1991. 9 p. (Manual prático 1)

MACNEIL, K. **A bíblia do vinho**. Rio de Janeiro: Ediouro, 2008.

DISCIPLINA: Eventos Gastronômicos					
CÓDIGO	CRÉDITOS	CH	PERÍODO	CO-REQUISITO	PRÉ-REQUISITO
ADM 1093	2	30h	5º	-	-

Ementa: Conhecer os diferentes tipos de eventos, e as etapas que constituem um evento: planejamento, organização, finalização, atendimento, serviço.

Bibliografia Básica:

CESCA, Cleuza Gertrude Gimenes. **Organização de eventos:** manual para planejamento e execução. São Paulo: Summus, 1997. 166 p

GIACAGLIA, Maria Cecília. **Organização de eventos:** teoria e prática. São Paulo: Thomson, 2008. 256 p.

MATIAS, Marlene. **Organização de eventos:** procedimentos e técnicas. 5. ed. Barueri: Manole, 2010. 195 p.

Bibliografia Complementar:

RICHERO, Alicia. **Eventos:** guía práctica para su planeación y ejecución. Ciudad de México: Trillas, c1993. 70 p. (Série Trillas Turismo)

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da. **Cardápio:** guia prático para a elaboração. 2. ed. São Paulo: Roca, 2008. 279 p.

DISCIPLINA: Plano de Negócios e Marketing					
CÓDIGO	CRÉDITOS	CH	PERÍODO	CO-REQUISITO	PRÉ-REQUISITO
ADM 1093	4	60h	5º	-	-

Ementa: Os fundamentos, os conceitos e aplicação de estratégias em criação de negócio para unidades de alimentação e nutrição.

Bibliografia Básica

GARCIA, Ester. **Marketing na saúde: humanismo e lucratividade**. Goiânia: AB, 2005. 160 p.

KOTLER, Philip. **Introdução ao marketing**. 4. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2000. 371 p.

KOTLER, Philip. **Marketing de A a Z: 80 conceitos que todo profissional precisa saber**. 11. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. 251 p.

KOTLER, Philip. **Princípios de marketing**. 7. ed. Rio de Janeiro: LTC, c1995. 527 p.

Bibliografia Complementar:

FISHER, William P. **Marketing creativo: para el servicio de comidas**. Ciudad de México: Trillas, 1999. 259 p. (Trillas turismo)

FONTES, Miguel. **Marketing social**. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2008. 210 p.

HOYLE JR., Leonard H. **Marketing de eventos: como promover com sucesso eventos, festivais, convenções e exposições**. São Paulo: Atlas, 2003. 222 p.

LEENDERS, Michiel R. **Marketing reverso: um novo conceito no relacionamento comprador-vendedor**. São Paulo: Makron, 1991. 247 p.

MATARAZZO, Claudia. **Negócios negócios: etiqueta faz parte**. São Paulo: Melhoramentos, 2003. 216 p.

PERREAULT JR., William D. **Princípios de marketing**. 13. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2002. 542 p.

5.3. Estágio Curricular Não-Obrigatório

Segundo a Política e Regulamento de Estágio da UCG, 2004

“O estágio é um componente curricular do processo de formação acadêmica, constituído e constituinte das dimensões do ensino, pesquisa e extensão. É desenvolvido em campos de atuação profissional com vistas à construção e socialização do conhecimento, enquanto processo social, coletivo e histórico. Espaço político-pedagógico privilegiado de construção da práxis, possibilita a inserção do estudante no mundo laboral e na prática social, como processo de participação/ intervenção nas relações entre a universidade e demais segmentos sociais”(Política e Regulamento de Estágio da UCG, 2004)

O estágio curricular não-obrigatório é uma atividade opcional, subordinada às exigências curriculares dos cursos, que contribui com a formação acadêmico-profissional. Essa modalidade de estágio compõe a vida acadêmica, enriquecendo a formação humana e profissional do estudante e se efetivará de acordo com os critérios estabelecidos pelo curso e pela Política de Estágio vigente na Instituição (Política e Regulamento de Estágio da UCG, 2004)

O estágio tem como objetivos:

“Proporcionar ao aluno mediante contato com o campo real do exercício de sua profissão, aquisição de conhecimentos e desenvolvimento de habilidades e competências técnico-científicas e éticas, complementando a formação recebida no curso acadêmico, visando uma melhor qualificação teórico-prática do futuro profissional;
Vivência no campo profissional e de relacionamento interpessoal, contato com o ambiente de trabalho e com a realidade das relações de trabalho
Promover a integração entre a PUC Goiás com o meio empresarial e a comunidade” (Política e Regulamento de Estágio da UCG, 2004).

5.4. Atividades Complementares

As Atividades Complementares (AC) constituem uma forma de enriquecer o currículo do aluno. Elas somam 60 horas e devem ser realizadas ao longo do curso. Na PUC Goiás, elas estão regulamentadas pelo Documento Regulamentação das Atividades Complementares (Anexo 1).

5.5. Avaliação do Processo de Ensino e Aprendizagem

A avaliação discente segue as normas estabelecidas para todos os cursos da PUC Goiás. É realizada de forma contínua, por meio de exercícios escolares, trabalhos práticos, projetos, relatórios, painéis, seminários, pesquisas bibliográficas e de campo, estudos de caso, entrevistas, provas e outras atividades previstas no Projeto Pedagógico do curso, de modo a garantir a avaliação dos processos de ensino e aprendizagem. São realizadas, no mínimo, quatro avaliações para determinação da nota final de cada disciplina e reservados momentos para comunicação e discussão com os alunos, da sistemática e dos resultados das avaliações. Esses momentos são entendidos como espaços de aprendizado.

Os instrumentos de avaliação são devolvidos aos alunos no prazo máximo de 15 (quinze) dias letivos após sua aplicação, devidamente corrigidos respeitados o término do período letivo previsto no calendário acadêmico.

A avaliação é expressa em graus numéricos de zero a dez, computados até a primeira casa decimal. A média final (MF) resultada do somatório da N1 (nota resultante do primeiro conjunto de avaliações), com peso 0,4 e a N2 (nota resultante do segundo conjunto de avaliações), com peso 0,6.

Será considerado aprovado em uma disciplina o aluno que obtiver a frequência mínima legal (75%) e Média final igual ou superior a 5,0 (cinco).

A concepção que orienta o processo avaliativo considera o aprendizado como resultado da construção do conhecimento e de um comportamento social e ético, mediado pela articulação dos aspectos teórico-práticos na internalização de conhecimentos específicos, no desenvolvimento de habilidades e atitudes com vistas à formação profissional de qualidade.

5.6. Atividades de Extensão

Além das atividades acadêmicas habituais de ensino, a PUC Goiás mantém diversos programas de extensão., entre as quais o curso tem inserção

Como atividades de extensão, as ações desenvolvidas pelo curso são:

- Semana de Cultura e Cidadania com a Estação Gourmet Cora Coralina;
- Exposição Agropecuária de Goiânia.
- Semana Científica Pedagógica com a Jornada do Curso de Gastronomia.

VI. FORMAS DE ACESSO AO CURSO

O acesso ao curso ocorre mediante processo seletivo discente – Vestibular realizado semestralmente. O Curso de Tecnologia em Gastronomia oferece 45 vagas a cada semestre.

Vagas remanescentes do Concurso Vestibular são preenchidas por candidatos selecionados via processos de transferência de outras instituições, reopção de curso e portadores de diploma de nível superior.

Essas modalidades de ingresso têm período de inscrição e de seleção previstos no calendário acadêmico da instituição.

VII. PROGRAMAS ESPECIAIS

7.1. Programa de Acessibilidade

A Pontifícia Universidade Católica de Goiás cumprindo seu papel social, mantém sua opção histórica por uma política inclusiva, buscando viabilizar iniciativas que resultem no sucesso acadêmico dos alunos com necessidades especiais.

Sob a coordenação da PROGRAD, o Programa de Acessibilidade propõe ações que garantam a integração de pessoas com deficiência à vida acadêmica procurando eliminar barreiras arquitetônicas, comportamentais, pedagógicas, de comunicação.

O Programa de Acessibilidade da PUC Goiás dispõe de uma Comissão composta por um coordenador e quatro consultores para deficiências: visual, física, auditiva e múltipla. Além de contar com um quadro maior de professores comprometidos com a acessibilidade, o Programa trabalha em parceria com as várias esferas de atendimento ao estudante, quais sejam: a Coordenação de Assuntos Estudantis (CAE), o Centro de Estudos, Pesquisas e Práticas Psicológicas (Cepsi), a Clínica Escola Vida e a Clínica de Fonoaudiologia, além do Diretório Central dos Estudantes (DCE) e dos Centros Acadêmicos.

As ações não se limitam à eliminação das barreiras arquitetônicas e adequação dos espaços físicos que são considerados obstáculos visíveis, mas também, ao assessoramento e orientação aos professores e aos alunos em relação ao currículo e das práticas pedagógicas, bem como às famílias em relação às dificuldades apresentadas. O Programa consiste na criação de condições para utilização, com segurança e autonomia, de espaços, mobiliário, equipamentos urbanos, edificações, transportes, instalações, equipamentos esportivos e de metodologias de ensino e meios de comunicação especiais para os alunos.

Atenção especial a alunos e professores

A coordenação do Programa de Acessibilidade orienta, a cada semestre, aqueles professores que têm em suas turmas alunos com necessidades especiais. A orientação não se limita a uma atitude de observação, mas amplia-se para a redefinição de objetivos da disciplina, ou até mesmo do Projeto Pedagógico, em função das especificidades inerentes às necessidades desses alunos.

Em função disso, há todo um planejamento para reconfiguração de cargas-horárias para que os docentes possam atender a estas demandas. Com estas ações, a PUC Goiás propicia condições mais adequadas para que os professores possam desenvolver metodologias específicas às necessidades desses alunos.

7.2. Atividades de Monitoria

A Monitoria integra o processo de ensino e de aprendizagem que contribui com a qualidade e excelência do ensino na graduação, pois implementa os espaços científicos, educativos e acadêmicos que configuram a prática pedagógica, empreendidas por professores junto aos alunos e em meio à complexidade da dinâmica curricular, vivenciada em um contexto universitário e social em constante mudança.

A atividade de Monitoria tem como finalidade: possibilitar que o aluno aprimore seus estudos; aprofunde conhecimentos; implemente sua formação profissional; e contribua com os estudos dos demais alunos.

Na PUC Goiás a Monitoria segue a Política de Monitoria aprovada pelo CEPEA em 9/1 /2001.

VIII. IDENTIFICAÇÃO DO CORPO DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

8.1. Coordenação do Curso

A coordenação do Curso de Tecnologia em Gastronomia é conduzida pela professora Maria Isabel Dantas de Siqueira que é Mestre em Ciências dos Alimentos pela Universidade Federal de Viçosa - UFV e Bacharel Engenharia de Alimentos pela Universidade Federal de Viçosa.

O coordenador do curso é o mediador entre a direção da Unidade Acadêmico-Administrativa, os professores, os alunos e os funcionários. Compete-lhe coordenar e supervisionar a implementação do Projeto Pedagógico do curso nas deliberações, decisões tomadas e encaminhamentos, assistidos pelo NDE.

8.2. Corpo Docente

A política de composição do quadro docente guarda estreita relação com os compromissos assumidos pela PUC Goiás, tendo em vista a melhoria do ensino, sua responsabilidade social e com o projeto de formação de profissionais conforme as exigências do mundo do trabalho. Pela identidade do curso com o Projeto de Desenvolvimento Institucional (PDI), os docentes do curso priorizam um ensino que busca assegurar a articulação formação geral e específica, teoria e prática, dimensão técnica e dimensão humana.

O corpo docente do curso é constituído por professores que, além da necessária habilitação e titulação na área de conhecimentos da disciplina, possuem experiências acadêmica e profissional e que, preferencialmente, desenvolvem projetos na área de Gastronomia.

São professores efetivos pertencentes ao quadro da Pontifícia Universidade Católica de Goiás. Caso seja necessário, poderão ser contratados novos docentes, de acordo com os procedimentos do processo de admissão docente (concurso público) da PUC Goiás, com titularidade de doutor, mestre ou especialista.

Em alguns casos específicos, na oferta de disciplinas profissionalizantes, podem ser contratados professores com experiência profissional requerida pela disciplina de

forma a atender suas especificidades visando qualificar o processo de formação do aluno.

Além da formação em nível de pós-graduação *Stricto* e *Lato sensu* os critérios de seleção de docente incluem a natureza da experiência profissional desenvolvida, a qualidade social de sua produção a compreensão da atividade docente como mediação do aluno com o conhecimento, com a cultura e com o pensamento.

Nome	Titulação	Qualificação Profissional	*TDES (Anos)	CH (horas)	Regime de trabalho	Disciplinas
Ana Clara Silva Martins	Mestre	Nutrição	5	20	Parcial	Planejamento de cardápios, Nutrição e Técnicas Dietéticas Planejamento e Projeto de Unidades de Alimentação
Andrea Marquez Belo	Especialista	Letras	3	4	Horista	Frances Instrumental I
Camila Carvalho Lima Baroza	Especialista	Engenharia de Alimentos	1	10	Horista	Análise Sensorial Cozinha Vegetariana e Orgânica
Carlos Stuart Coronel Palma	Doutor	Médico Veterinário	30	40	Integral	Matérias-Primas Alimentícias
Carla Baylão de Carvalho	Mestre	Hotelaria e Turismo	12	40	Integral	Arte e Técnica de Serviços Gastronômicos Eventos Gastronômicos
Cyl Miquelina Batista Carvalho Gedda	Especialista	Letras	1	14	Horista	Língua Portuguesa I
Daniella Andrade Guimarães	Especialista	Gastronomia	6	10	Horista	Cozinha Vegetal Cozinha Asiática Confeitaria Cozinha Europeia
Divina Pinto Paiva	Mestre	Letras	16	40	Integral	Língua Portuguesa I
Eliane Lopes Brenner	Doutora	Ciências Biológicas	21	40	Integral	História e Cultura em Gastronomia
Fernando Aarão Melo	Especialista	Administração de Empresas	8	8	Horista	Plano de Negócios e Marketing
Irene Reis	Mestre	Administração	8	10	Horista	Ergonomia e Segurança do Trabalho
Jeferson de Castro Vieira	Doutor	Ciências Econômicas	25	40	Integral	Gestão Empresarial e Financeira
Juliana Souza e Silva	Especialista	Engenharia de Alimentos	2	6	Horista	Higiene em Serviços de Alimentação
Kátia Barbosa Macedo	Doutora	Psicologia	21	40	Integral	Gestão de Recursos Humanos
Kelma Lemos Freire	Especialista	Hotelaria e Gestão de Empresas de Turismo	4	10	Horista	Arte e Técnica de Serviços Gastronômicos Eventos gastronômicos
Larissa Silva Barbosa	Doutora	Nutrição	3	20	Parcial	Nutrição e Técnicas Dietéticas Higiene em Serviços de Alimentação
Leila Miguel Fraga	Mestre	Ciências sociais	28	40	Integral	História e Cultura em Gastronomia

*TDES – Tempo de Docência no Ensino Superior

Nome	Titulação	Qualificação Profissional	*TDES (Anos)	CH (horas)	Regime de trabalho	Disciplinas
Luçany Silva Bueno	Mestre	Administração	14	40	Integral	Cozinha Fria, Cozinha das Américas Enogastronomia
Maria Isabel Dantas de Siqueira	Mestre	Engenharia de Alimentos	13	40	Integral	Matérias-primas Alimentícias Higiene em Serviços de Alimentação
Renato Ribeiro	Especialista	Administração de Empresas	2	8	Horista	Gestão Empresarial e Financeira
Ricardo Luiz Machado	Doutor	Engenharia civil	14	40	Integral	Ergonomia e Segurança do Trabalho
Silvana de Brito Arrais Dias	Doutora	Administração	21	40	Integral	Gestão em Educação Ambiental Gestão Empresarial e Financeira
Simone Cordeiro Alves	Especialista	Gastronomia	1	8	Horista	Habilidades básicas de cozinha Cozinha Clássica Cozinha de criação
Tereza Cristina Medeiros Pinheiro de Lima	Doutora	Psicologia	27	40	Integral	Gestão de Recursos Humanos
Thaísa Anders Carvalho Souza	Mestre	Nutrição	3	18	Horista	Nutrição e Técnicas Dietéticas Planejamento e Projeto de Unidades de Alimentação
Thaísa Borges Rocha	Mestre	Nutrição	4	20	Parcial	Planejamento de cardápios Nutrição e Técnicas Dietéticas
Willian Fernando Schwartz	Especialista	Gastronomia	2	16	Horista	Panificação, Cozinha Brasileira Cozinha Diet light Cozinha de carnes, peixes e frutos do mar
Ycarim Melgaço Barbosa	Doutor	Direito	20	40	Integral	História e Cultura em Gastronomia Gestão em Educação Ambiental

*TDES – Tempo de Docência no Ensino Superior

8.3. Núcleo Docente Estruturante

O NDE do curso é composto por 6 docentes, sendo que destes, 6 (100%) possuem titulação acadêmica obtida em programas de pós-graduação *Stricto sensu* e 50% atuam ininterruptamente no curso desde a sua criação.

Nome	Titulação	Regime de trabalho
Maria Isabel D. de Siqueira	Mestre	Integral
Luçany Silva Bueno	Mestre	Integral
Ana Clara Silva Martins	Mestre	Parcial
Silvana de Brito Arrais Dias	Doutora	Integral
Tereza Cristina Medeiros	Doutora	Integral
Ycarim Melgaço Barbosa	Doutor	Integral

8.4. Colegiado do Curso

A PUC Goiás adota o modelo de gestão participativa que tem as Unidades Acadêmico-Administrativas (UAA) como espaços de deliberação e discussão das questões inerentes à qualificação do curso. O objetivo é oferecer um curso de graduação de excelência, que se traduza na pertinência do seu conteúdo, qualificação do corpo docente e condições adequadas de infraestrutura. O curso é gerido pelo diretor e pelo coordenador do curso, assistidos pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE) e por Subcomissões Auxiliares. O acompanhamento do processo de atualização, implementação e avaliação do PPC, em sintonia com a legislação e documentos normativos da PUC Goiás é conduzido pelo NDE em diálogo constante com a direção, o Colegiado e as Subcomissões Auxiliares.

O Colegiado do Curso é constituído pelo Diretor da UAA, pelo Coordenador do Curso, pelo NDE e demais professores que compõem o quadro docente, com representação de alunos e funcionários. O Colegiado é a instância deliberativa do curso.

Como a UAA oferece diversos cursos, a direção conta com o apoio de seis subcomissões, a saber:

- Subcomissão de Atendimento aos Alunos: dela participam de todos os professores do curso, em horários diferenciados, definidos em uma escala de trabalho, que permite o atendimento individual ou coletivo dos alunos em diversos momentos da semana.
- Subcomissão de Planejamento Acadêmico: elabora o planejamento acadêmico semestral das atividades do curso, com a responsabilidade de acompanhar a execução das ações definidas para cada semestre.
- Subcomissão de Avaliação e Acompanhamento Acadêmico: atua em parceria com a coordenação e trabalha com a responsabilidade de acompanhar o desempenho dos alunos, avaliando e analisando suas dificuldades e necessidades para discussão junto ao professor da disciplina e, assim, determinar estratégias pedagógicas para acompanhamento especial do aluno e melhorias do seu desempenho. Também participa no desenvolvimento, programação e acompanhamento de modelos e dinâmicas pedagógicas para a atuação dos professores, bem como avalia e acompanha-os, definindo regras, normas e metodologias para a melhor prática do ensino no curso.
- Subcomissão de Extensão: propõe, planeja e executa atividades acadêmicas com caráter de extensão, as feiras gastronômicas do curso (âmbito interno), participação nos eventos da PUC Goiás como a Semana de Cultura e Cidadania, Semana Científica e Pedagógica do Departamento (âmbito interno), participação em Congressos, Feiras externas entre outros.
- Subcomissão de Pós-graduação: equipe responsável pela elaboração de curso de pós- graduação Lato sensu, junto à PROPE, com o objetivo de atender ao Projeto Pedagógico do curso, os egressos, e os profissionais da área gastronômica graduados em nível.
- Subcomissão Tecnológica: desenvolve e reformula os conteúdos do *website* do curso no site da PUC Goiás.

8.5. Corpo Técnico-Administrativo

O corpo técnico-administrativo do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia conta com 6 funcionários, sendo que 33% com Curso Superior

concluído, 33% com Curso Superior em andamento, 17% com Pós-graduação *Lato sensu* e 17% Curso técnico.

IDENTIFICAÇÃO DO CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO		
Nome	CPF	Tempo de Trabalho
Sandro Medeiros	591.813.891-91	6 anos
Sérgio Gomes de Souza	771.997.311-91	9 anos
Iane Reis Spalado Almeida	982.714.231-34	7 anos
Dirce de Fátima Gurgel da Fonseca	124.283.101-00	4 anos
Renata Klícia Mendes Caetano	017.270.501-00	5 anos
Neusivaldo Ribeiro da Fonseca	252.259.102-97	10 anos

IX. AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO

A avaliação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia responde às diretrizes gerais da PUC Goiás estabelecidas em sua política para o ensino de graduação que, em síntese, “procura construir permanentemente a excelência acadêmica do ensino nos cursos de graduação, a fim de consolidar o ensino de graduação com profunda inserção na história local, regional, nacional” (UCG. Política e Diretrizes do Ensino de Graduação, p.17, 2007)

O curso é submetido a dois processos de autoavaliação, coordenados pela Pró-Reitoria de Graduação (Prograd) e Comissão Própria de Avaliação (CPA) e conduzidos pelo NDE. Na primeira avaliação, realiza-se, junto aos alunos, uma pesquisa quantitativa, *online*, para aferição do desempenho didático dos docentes, conteúdos do curso e projeto acadêmico; na segunda é realizada uma avaliação qualitativa desenvolvida pelo Conselho de Professores e Alunos, avaliando-se os processos de ensino e aprendizagem. Além disso, são espaços de avaliação as reuniões do NDE e Colegiado, bem como a realização sistemática de reuniões com a presença da coordenação do curso, dos coordenadores de núcleos das disciplinas, com a equipe de professores, para avaliar os conteúdos das disciplinas, a didática de ensino, a relação aluno-professor, o sistema de avaliação discente, o desempenho de alunos e professores, os recursos materiais disponíveis, a participação dos alunos, e as questões pertinentes ao desenvolvimento do curso com qualidade técnica, teórica, prática e humana.

Outros espaços de avaliação são as reuniões periódicas da coordenação do curso com representantes de turmas e monitores, com o objetivo de avaliar as condições de ensino e a promoção de encontro com egressos do curso.

Os resultados da autoavaliação, somados aos da avaliação externa (Enade) são utilizados na gestão pedagógica e administrativa do curso, tendo em vista a qualificação do ensino e da aprendizagem.

X. ACOMPANHAMENTO DE EGRESSOS

Com a finalidade de buscar elementos para subsidiar o processo de aperfeiçoamento continuado da proposta curricular do curso, a Instituição desenvolve o Programa de Acompanhamento dos Egressos da Católica- PAEC, coordenado pela Coordenação de Assuntos Estudantis – CAE, vinculada à Pró-Reitoria de Extensão e Apoio Estudantil PROEX.

Este, entre outras ações, promove encontros anuais com os egressos do curso, nos quais são realizadas palestras, depoimentos, troca de experiências e momentos de confraternização, com a participação do corpo docente e discente. Tal como tem sido a prática de eventos semelhantes em outros cursos da Instituição, a oportunidade enseja uma pesquisa com a finalidade de diagnosticar a situação atual dos egressos, suas críticas e sugestões para o aprimoramento do Curso.

XI. INFRAESTRUTURA

As instalações administrativas e salas de aulas teóricas do Curso de Tecnologia em Gastronomia estão situadas no Campus I Área I da PUC Goiás; na Área IV do mesmo Campus encontra-se o Laboratório de Nutrição e Dietéticas, onde são ministradas aulas práticas. No Campus II da PUC Goiás encontram-se instalados os Laboratórios de Cozinha Quente e Cozinha Fria, de Análise Sensorial e bebidas e de Panificação e Confeitaria. As instalações do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da PUC Goiás atendem aos requisitos do Catálogo Nacional de Cursos Tecnológicos.

11.1. Espaço Físico da Área I

11.1.1. Salas de Aula

O curso de Tecnologia em Gastronomia conta com salas na área I da Pontifícia Universidade Católica de Goiás, com capacidade para 60 alunos, com ventilador de teto, carteiras para destros e canhotos, mesa e cadeira para o professor, lixeira, quadro negro e magnético, limpeza nos 3 turnos, iluminação e ventilação natural, iluminação artificial com lâmpada fluorescente luz do dia.

11.1.2. Instalações Administrativas

A Secretaria da UAA possui: computadores, ar-condicionado, persianas, mesas, armários com prateleiras e portas, cadeiras almofadadas, lixeiras, limpeza nos três turnos, iluminação e ventilação natural, iluminação artificial com lâmpada fluorescente luz do dia.

11.1.3. Instalações para Docentes

Os professores do Curso Tecnológico em Gastronomia utilizam a mesma sala destinada aos professores dos demais cursos do Departamento de Administração. A sala dos professores é situada na área 1, bloco G, 1º andar, sendo equipada com:

- Escaninhos individuais para cada professor
- Armário pessoal para cada professor
- 02 mesas de apoio
- 01 mesa redonda de reunião

- 10 cadeiras almofadadas
- 01 purificador de água europa
- 02 quadros-mural.

11.1.4. Instalações para a Coordenação do Curso

A sala de coordenação possui computador, mesa, cadeira almofadada, armário com prateleiras e portas, lixeira, iluminação e ventilação natural, iluminação artificial com lâmpada fluorescente.

Na sala de reuniões possui mesas de reuniões, cadeiras almofadadas, lixeira, iluminação e ventilação natural, iluminação artificial com lâmpada fluorescente.

11.1.5. Auditório/sala de Conferência

Na área I da PUC Goiás existem 02 auditórios com capacidade de 100 alunos, tela de projeção retrátil, ar condicionado, persianas, mesa e cadeira para professor, carteiras almofadadas, lixeira, iluminação e ventilação natural, iluminação artificial com lâmpada fluorescente.

11.1.6. Instalações Sanitárias

Os Blocos de salas de aula da Área I identificados como F e G, possuem instalações sanitárias masculina e feminina em cada andar, azulejados até o teto, bancadas em granito, piso em cerâmica, espelhos, toalheiro, saboneteira, vasos sanitários, mantidos limpos com manutenção nos três turnos.

11.1.7. Condições de Acesso para Portadores de Deficiência

Toda área externa e acessos ao interior possuem rampas com piso antiderrapante. Para acesso aos pavimentos superiores, todos os blocos possuem elevadores. As portas das salas de aula e laboratórios são de 90 cm de largura permitindo o acesso de deficientes cadeirantes.

11.1.8. Infraestrutura de Segurança

O prédio dispõe de posto de segurança. A vigilância é terceirizada, atuando 24 horas.

11.1.9 . Biblioteca

O Curso de Tecnologia em Gastronomia é atendido pelo Sistema de Bibliotecas da PUC Goiás, com cerca de 30.000 títulos. A busca e renovação de empréstimos podem ser realizadas in loco ou via online.

A Biblioteca Central, situada na Área I do Campus I conta com acervo atualizado disponível, tanto em relação às obras de formação geral como específica, atendendo às demandas dos cursos.

O acervo de livros existentes na Biblioteca Central da PUC Goiás atende ao Curso de Tecnologia em Gastronomia, possuindo obras nas áreas de gastronomia, culinária, química, saúde, alimentos, bebidas, receitas, nutrição, cozinha, análise sensorial, gestão ambiental, gestão de pessoas e gestão empresarial.

A Biblioteca Central possui 05 pavimentos, com área total de 4339,10m², servida por dois elevadores, 01 conjunto de sanitários masculino e feminino com box adaptado para deficientes.

O acervo geral ocupa uma área de 931,09m², sendo 171,23m² para o acervo de referência, 49,44m² para o acervo de reserva. As instalações para estudo compreendem 209,40m² para o estudo individual, 369,00m² para o estudo coletivo, 42,00m² para o estudo em grupo, 86,29m² para laboratório para Internet, 170,30m² para sala de multimídia, 81,97m² para sala de projeções.

11.1.10. Laboratório de Informática - Campus I, Área I

O Curso de Tecnologia em Gastronomia, conta com 2 Laboratórios de Informática, com 20 computadores cada, localizados no Campus I, Área I, Bloco G, Salas 507 e 509. São laboratórios utilizados para aulas, pesquisas em ambiente virtual, digitação e impressão de trabalhos, pré-matrículas, e-mail, avaliações institucionais entre outros fins acadêmicos. Funcionam nos períodos matutino, vespertino e noturno.

11.2. Espaço Físico da Área IV

Na área IV do Campus I, no, Bloco E, Sala 104 encontra-se o Laboratório de Nutrição e Dietética – LND.

11.2.1. Laboratório de Nutrição e Dietética- LND

O LND possui 92,95m² dividido nas áreas:

- Área de processamento com 4 módulos box instalados nos moldes de uma cozinha doméstica, com capacidade para 5 alunos por box/ aula. Cada módulo é provido de bancada de trabalho em granito, com pia em cuba inox, fogão doméstico com 4 queimadores, depurador, armários em fórmica.
- Área para exposições teóricas, demonstrações e análise sensorial, com quadro branco, mesa de demonstração, 3 cabines para análise sensorial externa, bancos para 20 alunos/ aula, 6 cadeiras, armários em aço para armazenamento de utensílios medidores de volume.
- Área de equipamentos de uso comum, de linha comercial e/ ou doméstica: microondas, 2 fornos elétricos, 1 mufla, 1 autoclave, 1 bebedouro elétrico, armários em fórmica para armazenamento de utensílios;
- Setor de higienização de ambiente: dotado de um tanque (área externa);
- Despensa/ depósito de gêneros e material descartável com 2 armários de aço inoxidável, uma geladeira, um freezer, 2 armários em fórmica para armazenamento de equipamentos e utensílios de menor uso e de maior valor.
- Área para higiene das mãos com lavatório para mãos na entrada do LND, dotado de saboneteira, suporte para papel toalha, pia de aço inoxidável, armários em fórmica para armazenamento de objetos pessoais dos alunos durante as aulas práticas.

No Anexo 2 encontra-se a listagem de utensílios e equipamentos do LND

11.2.2. Instalações Sanitárias

O Bloco E da área IV, possui instalações sanitárias masculinas e femininas, azulejados, bancadas em granito, piso em cerâmica, espelhos, toalheiro, saboneteira, vasos sanitários, mantidos limpos com manutenção nos três turnos.

11.2.3. Condições de Acesso para Portadores de Deficiência

O LND está instalado no andar térreo sendo que a área externa e acessos ao interior do prédio possuem rampas com piso antiderrapante.

11.2.4. Infraestrutura de Segurança

O prédio dispõe de posto de segurança com vigilância terceirizada, atuando 24 horas.

11.3. Espaço Físico Campus II

No Campus II da PUC Goiás, Bloco G encontram-se os seguintes Laboratórios do Curso de Tecnologia em Gastronomia.

11.3.1. Laboratórios de Cozinha Quente e Fria

Com área de 84,08 m², contém lavatório de mãos em cerâmica branca com torneira acionada por sensor, porta toalha, porta sabão, lixeiras, bancadas de granito e aço inoxidável, pia com 2 cubas, bancadas de apoio com armários, fogões industriais, fornos, eletrodomésticos e estufa de secagem.

No Anexo 3, encontra-se a listagem de equipamentos e utensílios do Laboratório de Cozinha Quente e Fria

11.3.2. Laboratório de Análise Sensorial e Bebidas

O Laboratório de Análise Sensorial e Bebidas está instalado em área de 95,11m² possuindo climatização através de ar condicionado central, contém 2 bancadas com cubas em aço inox, armários, cabines individuais para Análise Sensorial, dotadas de bancada, bancos, sistema de iluminação com luz vermelha e branca internamente e luz externa, mesa e cadeiras para degustação de bebidas e quadro, eletrodomésticos e utensílios para preparo das amostras.

No Anexo 4, encontra-se a listagem de utensílios e equipamentos do Laboratório de Análise Sensorial.

11.3.3. Laboratório de Panificação e Confeitaria

O laboratório de Panificação e Confeitaria instalado em área de 113,05 m², contém lavatório de mãos em cerâmica branca com torneira acionada por sensor, porta toalha, porta sabão, lixeiras, bancadas de aço inoxidável, pia com cubas em aço inox, equipamentos e utensílios para o preparo dos produtos. Também é equipado com equipamentos laboratoriais para análise de farinhas.

No Anexo 5, encontra-se a listagem dos equipamentos e utensílios do Laboratório de Panificação e Confeitaria.

11.3.4. Instalações Sanitárias

O Bloco G do Campus II, possui, em cada andar, instalações sanitárias masculinas, femininas, azulejados, bancadas em granito, piso em cerâmica, espelhos, toalheiro, saboneteira, vasos sanitários, mantidos limpos com manutenção nos três turnos.

11.3.5. Condições de Acesso para Portadores de Deficiência

A área de acesso ao interior do prédio (Bloco G) do Campus II da PUC Goiás possui rampas com piso antiderrapante e corrimão. O prédio possui elevador que permite acesso aos pisos superiores. As portas dos laboratórios são de largura igual ou maior que 90 cm.

11.3.6. Infraestrutura de Segurança

O prédio dispõe de posto de segurança com vigilância terceirizada, atuando 24 horas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Ministério da Educação e Cultura Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. **Diário Oficial da União**. Brasília, 23 dez 1996.

BRASIL. Ministério da Educação e Cultura Decreto 2208, de 17 de abril de 1997 . Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 42 da Lei Federal nº 9.394/96, que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional. **Diário Oficial da União**. Brasília, 18 abril 1997.

BRASIL. Ministério da Educação e Cultura Parecer CNE/CES Nº 436 de 5 de abril de 2001 Trata de Cursos Superiores de Tecnologia – Formação de Tecnólogos. **Diário Oficial da União**. Brasília, 6 abr 2001.

BRASIL. Ministério da Educação e Cultura. Resolução CNE/CES 3, de 18 de dezembro de 2002 – Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia. **Diário Oficial da União**. Brasília, 23 dez 2002.

BRASIL. Ministério da Educação e Cultura. **Decreto nº 5.773, de 9 de maio de 2006**. Dispõe sobre o exercício das funções de regulação, supervisão e avaliação de instituições de educação superior e cursos superiores de graduação e seqüenciais no sistema federal de ensino. **Diário Oficial da União**. Brasília, 10 de mai 2006.

DIRETRIZES para o ensino de graduação: o projeto pedagógico da PUC-PR. Curitiba: Champagnat, 2000

FOSTER, M. *et al* **Construindo um processo avaliativo na PUC-RS-1997-1990**. Porto Alegre: Ed. PUCRO, Caderno SEDIPE, n. 2, 1997

LUCKESI, C. et al. **Fazer Universidade**: uma proposta metodológica. São Paulo. Ed. Cortez, 2000.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E CULTURA. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica **Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia**. Brasília: Setec, 2010

SANTOS, M. M. C. **Projeto Pedagógico**: subsídios para elaboração e avaliação. Caxias do Sul: EDUCS, 1999.

UNIVERSIDADE CATÓLICA DE GOIÁS. **Política e Diretrizes do Ensino de Graduação**. 14. Goiânia: Goiânia: Divisão Gráfica e Editorial UCG, 2007. (Série Gestão Universitária)

UNIVERSIDADE CATÓLICA DE GOIÁS. **Regimento Geral**. Goiânia: Goiânia: Divisão Gráfica e Editorial UCG, 2006.

UNIVERSIDADE CATÓLICA DE GOIÁS Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI: atualização. 2ª Versão Goiânia:Divisão Gráfica e Editorial PUC Goiás Dez 2010 (Série Gestão Universitária)

UNIVERSIDADE CATÓLICA DE GOIÁS Programa de Acompanhamento dos Egressos da Católica- PAEC.Goiânia:UCG, 2005

VASCONCELOS, C.S. **Planejamento**: Plano de Ensino-Aprendizagem e Projeto Educativo- elementos metodológicos para elaboração e realização. São Paulo. Ed. Liberdade, 1995.

ANEXOS

I.2 Anexo 1 Regulamentação das Atividades Complementares

Deliberação nº 4 \2004- C6\CEPEA

Art. 1º - As AC, mediante as quais o aluno enriquece e aprofunda sua formação acadêmico-pedagógica em perspectiva multidisciplinar, constituem-se de diferentes atividades de ensino, pesquisa e extensão.

Parágrafo único - O Projeto Pedagógico de cada Curso determina a quantidade de horas de AC necessárias para integralização do Currículo Pleno. As AC devem ser realizadas e comprovadas de acordo com os critérios estabelecidos neste Regulamento.

Art. 2º - As atividades de ensino, pesquisa e extensão, que podem ser realizadas e comprovadas com AC, são as seguintes:

- I – Participação em Eventos Científicos e Culturais, tais como Conferências, Simpósios, Congressos, Seminários, Fóruns, relativos à Área Específica do Curso;
- II – Participação em Eventos Científicos e Culturais, tais como Conferências, Simpósios, Congressos, Seminários, Fóruns, relativos a outras Áreas de conhecimento;
- III – Participação em Cursos de Atualização e Aperfeiçoamento, Programas e Cursos de Extensão Universitária, relativos à Área Específica do Curso;
- IV – Participação em Cursos de Atualização e Aperfeiçoamento, Programas e Cursos de Extensão Universitária, relativos a outras Áreas de Conhecimento;
- V – Participação em apresentações públicas de Monografias, Dissertações, Teses Universitárias, Relatórios de Pesquisas e outros tipos de trabalhos científicos, relacionados à Área Específica do Curso;
- VI – Exercício de Monitoria em disciplinas do Curso;
- VII – Participação em projetos de Iniciação Científica e de Pesquisa, na qualidade de aluno pesquisador, bolsista ou colaborador, realizados sob orientações de docentes, com ou sem apoio financeiro institucional.
- VIII – Cursos livres de idiomas e informática;
- IX – Participação em atividades voluntárias relacionadas às Área Específica do Curso.

§ 1º - Os projetos de pesquisa a que se refere o inciso VII, quando realizados sem o apoio financeiro institucional, devem inserir-se numa das linhas de pesquisa instituídas nos programas de graduação ou pós-graduação da Universidade.

§ 2º - A carga horária, relativas aos incisos I e II, será contabilizada em dobro quando o aluno assumir o papel de apresentador/expositor.

Art. 3º - As atividades apresentadas para cumprimento das horas de AC deverão estar distribuídas em, pelo menos, quatro das categorias elencadas no art.2º deste Regulamento e, pelo menos, 50% destas atividades devem estar relacionadas à Área Específica do Curso.

Art. 4º - Recomenda-se a realização gradativa das AC ao longo da duração do Curso.

Parágrafo Único – Atividades realizadas pelos alunos antes do ingresso no Curso poderão ser aproveitadas, caso atendam às disposições deste Regulamento, até no máximo de 20% das horas de AC previstas no Projeto Pedagógico.

Art.5º - A análise e o aproveitamento das atividades realizadas pelos alunos para as AC, considerados os critérios indicados neste Regulamento, ficam a cargo da Coordenação do Curso.

§ 1º - Em cada semestre, os alunos apresentarão, atendendo ao calendário da Unidade Acadêmica, um requerimento de aproveitamento das AC realizadas no semestre anterior, instruído com documentos comprobatórios de frequência, conteúdo e desempenho, tais como:

- a) Programação do evento, carga horária, relatório;
- b) Atestados, declarações e certificados,

§ 2º - A coordenação do Curso poderá exigir outros documentos, se considerar insuficientemente instruído o requerimento de aproveitamento de que trata o parágrafo anterior.

Art.6º - O aproveitamento das AC será registrado eletronicamente, identificando as atividades e as horas equivalentes, a cada semestre pela secretaria do Curso.

Art.7º - Os casos omissos serão analisados e resolvidos em 1ª instância pela Coordenação do Curso, ouvidas, se necessário, a Direção da Unidade Acadêmico-Administrativa e a Pró-Reitoria de Graduação.

Art.8º - Esta deliberação entra em vigor a partir da presente data.

Art.9º - Registre-se. Cumpra-se. Divulgue-se.

Goiania, 19 de agosto de 2009.

I.3 Anexo 2 – Lista de materiais do Laboratório de Nutrição e Dietética

Nº DE PATRIMÔNIO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE (UND)
INSTALAÇÕES E ELETRODOMÉSTICOS		
024249 a 024252	Armário de aço	4
24442	Purificador de água IBBL	1
S/ patrimônio	Banquetas 51 cm	20
S/ patrimônio	Batedeira doméstica	4
024102 a 024105	Depurador de ar p/ fogão 4 bocas 60cm	4
024106 a 024109	Fogao 4 bocas linha doméstica	4
24378	Fogao industrial 4 bocas	1
024110 e 024111	Forno elétrico 1.75	2
24082	Forno microondas tamanho grande 38 Lt	1
24112	Freezer vertical 1 porta 240 Lt	1
26257	Geladeira duplex 346L mod DF 38 a branca Eletrolux	1
S/ patrimônio	Liquidificador doméstico 3 veloc.	4
S/ patrimônio	Multiprocessador de alimentos	2
UTENSÍLIOS DE COZINHA		
S/ patrimônio	Abridor de lata e garrafa de alumínio	6
S/ patrimônio	Assadeira ret. De alumínio peq 30:20cm	6
S/ patrimônio	Assadeira ret.de teflon md 34:29	6
S/ patrimônio	Assadeira retangular de alumínio gd 42:29cm	6
S/ patrimônio	Assadeira retangular de alumínio md 34:24cm	6
S/ patrimônio	Bacia de plástico (2,5lt)	3
S/ patrimônio	Bacia de plástico (5 lt)	12
S/ patrimônio	Balde de plástico pq 08 lt simples linha doméstica	6
S/ patrimônio	Bandeja de aço inox 40:28cm	6
S/ patrimônio	Bandeja de plástico branca ret. 30:22cm	18
S/ patrimônio	Colher de arroz plástico duro 30cm	1
S/ patrimônio	Colher de café – aço inox	24
S/ patrimônio	Colher de chá – aço inox	24
S/ patrimônio	Colher de sobremesa- aço inox	24
S/ patrimônio	Colher de sopa – aço inox	24
S/ patrimônio	Concha de aço inox md 28 cm	12
S/ patrimônio	Concha de plástico duro 30 cm	06
S/ patrimônio	Conjunto de medidor 6 peças inox	2
S/ patrimônio	Conjunto de panela c/ 7 pç (tam 16-20)	3 JG
S/ patrimônio	Copo americano de vidro pq	24
S/ patrimônio	Copo graduado de plástico 1000 ml	5
S/ patrimônio	Escorredor de arroz alumínio 26cm	4
S/ patrimônio	Escorredor de macarrão alumínio 23cm	4
S/ patrimônio	Escorredor de macarrão (plástico 24cm.)	4
S/ patrimônio	Escorredor plástico p/ louças	4
S/ patrimônio	Escumadeira de alumínio aço inox 19cm	6
S/ patrimônio	Escumadeira de plástico duro 38cm	3
S/ patrimônio	Espátula de borracha peq. (pão duro)	6
S/ patrimônio	Espátula de aço inox c/ cabo madeira	3
UTENSÍLIOS DE COZINHA		

S/ patrimônio	Espremedor de alho aço inox linha doméstica	3
S/ patrimônio	Espremedor de batata aço inox linha doméstica	3
S/ patrimônio	Extrator de ar p/ congelamento	3
S/ patrimônio	Faca com serra md linha doméstica	6
S/ patrimônio	Faca de corte p/ carne cabo branco 23cm	6
S/ patrimônio	Faca de corte p/ carne cabo branco 27cm	6
S/ patrimônio	Faca de corte p/ legumes cabo branco 33cm	6
S/ patrimônio	Faca de mesa aço inox	24
S/ patrimônio	Faca elétrica	2
S/ patrimônio	Faca especial p/ alimento congelado	2
S/ patrimônio	Forma p/ empada alumínio n.06	24
S/ patrimônio	Forma p/ pão caseiro teflon	5
S/ patrimônio	Forma p/ pudim banho-maria 22	6
S/ patrimônio	Funil de plástico linha doméstica	3
S/ patrimônio	Garfo de mesa aço inox	24
S/ patrimônio	Garfo de sobremesa aço inox	24
S/ patrimônio	Jarra de vidro 2 Lt	3
S/ patrimônio	Jogo de colher graduado aço inox 4 peças	6 JG
S/ patrimônio	Jogo de xícara p/ café incolor	12 PÇ
S/ patrimônio	Jogo de xícara p/ chá incolor	12 PÇ
S/ patrimônio	Lixeira p/ reciclagem com pedal 11 Lt	4
S/ patrimônio	Luva térmica	6
S/ patrimônio	Luvas de borracha anti-derrapante med.	6
S/ patrimônio	Mamadeira plástica c/bico 125ml	6
S/ patrimônio	Mamadeira plástica c/bico 240ml	6
S/ patrimônio	Mamadeira plástica c/bico 160ml	6
S/ patrimônio	Omeleteira teflon (2:1)	2
S/ patrimônio	Panela aço inox tipo caldeirão n.24	2
S/ patrimônio	Panela de pressão gd 7 Lt	2
S/ patrimônio	Panela de pressão pq 3 Lt	4
S/ patrimônio	Panela p/ coz. Vapor aço inox (2:1)	2
S/ patrimônio	Pedra p/ afiar faca	2
S/ patrimônio	Pegador de macarrão aço inox	4
S/ patrimônio	Peneira aço inox 18 cm diam.	4
S/ patrimônio	Peneira aço inox 07 cm diam.	4
S/ patrimônio	Peneira aço inox 14 cm diam	4
S/ patrimônio	Porta papel toalha	2
S/ patrimônio	Pote de vidro c/ tampa 1 Lt	6
S/ patrimônio	Pote plástico c/tampa p/ freezer 3 peças	4 JG
S/ patrimônio	Prato fo transp.	24
S/ patrimônio	Prato p/ sobremesa transp. (incolor)	24
S/ patrimônio	Prato raso transp. (incolor)	24
S/ patrimônio	Ralador de aço inox gg	3
S/ patrimônio	Rolo de propileno p/massa 24,5 cm	3
S/ patrimônio	Saboneteira de parede spray	2
S/ patrimônio	Saca rolha c/cabo plástico	3

UTENSÍLIOS DE COZINHA		
S/ patrimônio	Tabua p/ corte de alimentos polipropileno	12

S/ patrimônio	Tesoura p/ trincar frango	2
S/ patrimônio	Travessa de vidro quadrada (15:15cm)	4
S/ patrimônio	Travessa de vidro (retangular 5,5l – 40:24)	4
S/ patrimônio	Travessa de vidro (retangular 2,2 l – 34:20)	4
S/ patrimônio	Travessa de vidro oval (3l 35cm)	2
S/ patrimônio	Vasilha de plástico cap.1Lt com tampa	8
S/ patrimônio	Vasilha de plástico cap.2Lt com tampa	8
S/ patrimônio	Vasilha de plástico cap.5Lt com tampa	8
S/ patrimônio	Batedor de inox (tipo pêra)	6
S/ patrimônio	Copo americano (duplo)	24
S/ patrimônio	Descascador de legumes inox	8
S/ patrimônio	Espremedor de frutas profissional 300 w	2
S/ patrimônio	Lixeira de pedal 10 Lt (aço inox)	2
S/ patrimônio	Lixeira de pedal 30 Lt (aço inox)	2
S/ patrimônio	Lixeira de pedal 50 Lt (aço inox)	1
S/ patrimônio	Tábua de corte vidro temperado (tam-p)	4
S/ patrimônio	Tábua de corte vidro temperado (tam-m)	4
S/ patrimônio	Tesoura de corte (padrão)	4
S/ patrimônio	Tigela refratária de 02 Lt	6
S/ patrimônio	Tigela refratária de 04 Lt	6
S/ patrimônio	Varal sanfonado	1
S/ patrimônio	Batedor de carne de aço inoxidável	4
S/ patrimônio	Garfo p/ fritura 2 dentes inox m.top pratic	4
S/ patrimônio	Taça p/conhaque 325ml	2
S/ patrimônio	Caldeirão alumínio nº 36 (32 L) com tampa	2
S/ patrimônio	Caldeirão alumínio nº 30 (18 L) com tampa	1
S/ patrimônio	Caçarola alumínio nº 40 com tampa	1
S/ patrimônio	Caçarola alumínio nº 34 com tampa	1
S/ patrimônio	Frigideira alumínio nº 36 com tampa	1
S/ patrimônio	Frigideira alumínio nº 30 com tampa	1
S/ patrimônio	Concha 12 longa cabo de madeira	4
S/ patrimônio	Faca mesa de aço inoxidável (estilo fino)	2
S/ patrimônio	Faca sobremesa de aço inoxidável (estilo fino)	2
S/ patrimônio	Colher sobremesa de aço inoxidável (estilo fino)	2
S/ patrimônio	Colher mesa de aço inoxidável (estilo fino)	2
S/ patrimônio	Faca peixe de aço inoxidável (estilo fino)	2
S/ patrimônio	Garfo de mesa de aço inoxidável (estilo fino)	2
S/ patrimônio	Garfo de sobremesa de aço inoxidável (estilo fino)	2
S/ patrimônio	Suosplat pvc	2
S/ patrimônio	Prato jantar grande (estilo fino)	2
S/ patrimônio	Prato jantar raso (estilo fino)	2
S/ patrimônio	Prato jantar fo (estilo fino)	2
S/ patrimônio	Prato sobremesa (estilo fino)	2
S/ patrimônio	Prato de pão (estilo fino)	2
S/ patrimônio	Pulverizador (color guarany)	1

UTENSÍLIOS DE COZINHA

S/ patrimônio	Taça para conhaque (estilo fino)	2
S/ patrimônio	Taça para vinho branco(estilo fino)	2

S/ patrimônio	Taça para vinho tinto (estilo fino)	2
S/ patrimônio	Taça para água 300ml (estilo fino)	2
S/ patrimônio	Tigela cereal 500ml (astral)	2
S/ patrimônio	Forro de mesa redondo branco 2,90 diâmet	2
S/ patrimônio	Forro cobre manchas escuro 1,60 diâmet.	2
S/ patrimônio	Panela de barro 30 L com tampa (escurecida)	2
S/ patrimônio	Saca rolha (estilo fino)	2
S/ patrimônio	Cuscuzeira (estilo fino)	2
S/ patrimônio	Faca do chefe 8 polegadas	4
S/ patrimônio	Faca de desossa 6 polegadas	4
S/ patrimônio	Faca peixeira 6 polegadas	4
S/ patrimônio	Faca para legumes	4
S/ patrimônio	Suporte para pedra	1
S/ patrimônio	Panela 16 rasa s/cx tramontina	6
S/ patrimônio	Panela 20 rasa s/cx tramontina	6
S/ patrimônio	Assadeira oval gd marinex	1
S/ patrimônio	Tábua 30x50x1,5	2
S/ patrimônio	Suosplat pvc	2
S/ patrimônio	Tábua 30x50x1, verde	2
S/ patrimônio	Tábua 30x50x1,5 vermelha	2
S/ patrimônio	Tigela cereal astral 500ml	12
S/ patrimônio	Tigela 250ml refratária	12
S/ patrimônio	Forma de fecho 26 a. Ad f. Liso	2
S/ patrimônio	Forma de fecho 22 a. Ad f. Liso	2
S/ patrimônio	Forma de fecho 24 tubo a. Ad f. Ond	2
S/ patrimônio	Colher arroz lion	12
S/ patrimônio	Espagueteira ant/ad c/ cesto	1
S/ patrimônio	Espagueteira 20cm inox	1
S/ patrimônio	Prato bolo treviso 30cm	2
S/ patrimônio	Colher de medidas	4
S/ patrimônio	Jogos medidores	4
S/ patrimônio	Cj. Medid. Inox xícara 4pcs	2
S/ patrimônio	Boleador inox	4
S/ patrimônio	Vac stock 2,3 lts 26x18x8,5	4
S/ patrimônio	Vac stock 8,6 lts 40x27x13	4
S/ patrimônio	Balança eletrônica. Bateria 15kg 5gr	1

EQUIPAMENTOS LABORATORIAIS

S/ patrimônio	Balança analítica c/ 4 casas (0,1mg - 210g)	1
S/ patrimônio	Balança eletrônica p/ 5kg - 0,5g	2
S/ patrimônio	Cadinho porcelana 50 ml	20
S/ patrimônio	Estufa p/ secagem e esterilização	1
24225	Mufla	1
24141	Forno biopar	1
S/ patrimônio	Peso padrão 2kg p/ calibragem de balança	1
S/ patrimônio	Pinça de aço inox p/ cadinho	1
S/ patrimônio	Termômetro c/escala-0° a 300C°	12

EQUIPAMENTOS LABORATORIAIS

S/ patrimônio	Termômetro c/escala-10° a 360C°	24
S/ patrimônio	Termometro Engefood- ct 220	3

S/ patrimônio	Termometro tipo baioneta p/ carne	12
S/ patrimônio	Suporte para tubos de ensaio 4:1	8
S/ patrimônio	Lupa para análise das mod químicas nos alimentos	2

VIDRARIAS

S/ patrimônio	Becker de polipropileno (250ml)	12
S/ patrimônio	Becker de polipropileno (500ml)	12
S/ patrimônio	Becker de vidro (1000ml)	6
S/ patrimônio	Becker de vidro (2000ml)	4
S/ patrimônio	Becker de vidro (250ml)	12
S/ patrimônio	Proveta de vidro-10ml	20
S/ patrimônio	Proveta de vidro-250ml	6
S/ patrimônio	Proveta de vidro-500ml	4
S/ patrimônio	Proveta polipropileno 500ml	6
S/ patrimônio	Tubos de ensaio 150x15mm com tampa e rosca	20
S/ patrimônio	Tubos de ensaio 250x25mm	20

I.4 Anexo 3 – Lista de materiais do Laboratório Cozinha Quente e Cozinha Fria

Nº DE PATRIMÔNIO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE (UND)
INSTALAÇÕES E ELETRODOMÉSTICOS		
S/ patrimônio	Pia com bancada e cuba em aço inoxidável	2
S/ patrimônio	Armário de madeira revestido em fórmica 8 portas com bancada em granito	1
025420	Fogão industrial 6 bocas Venâncio	1
014501	Fogão industrial 4 bocas Dako com forno	1
S/ patrimônio	Coifa em aço inoxidável com exaustor elétrico	1
31503	Mesa em aço inoxidável	1
015872	Bancada em granito com pés em ferro pintado	1
S/ patrimônio	Prateleiras em fórmica	2
S/ patrimônio	Bancada em granito com prateleira	1
S/ patrimônio	Porta papel toalha	1
30958	Geladeira	1
S/ patrimônio	Suporte para galão de água	1
S/ patrimônio	Lixeiras plásticas capacidade 60 L	2
29257	Balança digital C&F Cap 3 Kg	1
S/ patrimônio	Extrator de suco semi industrial Lucre	1
S/ patrimônio	Liquidificador Candence Nero	3
S/ patrimônio	Liquidificador semi industrial em aço inoxidável Skymesen	1
S/ patrimônio	Batedeira Arno Ciranda Classic	1
S/ patrimônio	Batedeira Philips Walita	1
S/ patrimônio	Cilindro massas em aço inoxidável	1
S/ patrimônio	Relógio digital cássio	1
UTENSÍLIOS DE COZINHA		
S/ patrimônio	Bacia plástica grande	4
S/ patrimônio	Bacia plástica média	6
S/ patrimônio	Bacia plástica pequena	2
S/ patrimônio	Balança capacidade 1,5 Kg	1
S/ patrimônio	Travessa pequena retangular cerâmica branca	3
S/ patrimônio	Batedor carne ferro batido	2
S/ patrimônio	Batedor fouet	11
S/ patrimônio	Boleador	1
S/ patrimônio	Bowl inox médio	6
S/ patrimônio	Bowl inox pequeno	3
S/ patrimônio	Colheres inox média	3
S/ patrimônio	Colheres plástico cabo longo 45 cm	6
S/ patrimônio	Concha inox média	1
S/ patrimônio	Concha plástico	2
S/ patrimônio	Escorredor de macarrão grande alumínio	3
S/ patrimônio	Escumadeira inox	1
S/ patrimônio	Escumadeira plástico	5

UTENSÍLIOS DE COZINHA

S/ patrimônio	Espagueteira em aço inoxidável cap 2 ,5L	1
S/ patrimônio	Espátula para cozinha inox	3
S/ patrimônio	Espatula inox cabo madeira	3
S/ patrimônio	Espátulas silicone	15
S/ patrimônio	Espremedor manual limão	1
S/ patrimônio	Facas cabo plastico	11
S/ patrimônio	Forma vidro refratário retangular 5,5 L	2
S/ patrimônio	Forma de alumínio redonda grande	2
S/ patrimônio	Forma de vidro refratário quadrada pequena	1
S/ patrimônio	Forma vidro refratário redonda	2
S/ patrimônio	Formas fundo falso para tortas	6
S/ patrimônio	Frigideira alumínio 22 cm	1
S/ patrimônio	Frigideira antiaderente 18 cm	2
S/ patrimônio	Frigideiras antiaderente 25 cm	4
S/ patrimônio	Frigideiras antiaderente 30 cm	2
S/ patrimônio	Frigideiras ferro batido	2
S/ patrimônio	Garfo carne cabo longo	1
S/ patrimônio	Garfos	9
S/ patrimônio	Jogo panela inox 4 peças	1
S/ patrimônio	Molheiras pequenas cerâmica branca	2
S/ patrimônio	Panela antiaderente com alça C/ tampa 32Cm	2
S/ patrimônio	Panela de cozimento a vapor 3 corpos	1
S/ patrimônio	Panela de pressão 4,5 L	1
S/ patrimônio	Panela ferro batido 80 cm	1
S/ patrimônio	Panela Wok antiaderente com alça C/ tampa 34Cm	2
S/ patrimônio	Panelas ferro batido 25 cm di	2
S/ patrimônio	Panelas ferro batido 30	3
S/ patrimônio	Panelas ferro batido 35	3
S/ patrimônio	Pedra de afiar combinada	2
S/ patrimônio	Pegador inox grande	6
S/ patrimônio	Pegador médio	1
S/ patrimônio	Peneira inox grande fundo conico	1
S/ patrimônio	Peneira inox media	1
S/ patrimônio	Peneira inox media fundo conico	1
S/ patrimônio	Peneira plástica grande	2
S/ patrimônio	Peneira plástica média	5
S/ patrimônio	Peneira plástica pequena	1
S/ patrimônio	Peneiras em metal grande	2
S/ patrimônio	Pinceis	10
S/ patrimônio	Pratos cerâmica branca	5
S/ patrimônio	Pratos de sobremesa cerâmica branca	5
S/ patrimônio	Ralo em aço inoxidável 4 faces	2
S/ patrimônio	Tigela cerâmica branca grande	1
S/ patrimônio	Tigela cerâmica branca média	9
S/ patrimônio	Tigela cerâmica branca pequena	3
S/ patrimônio	Ramekim pequenos	5
S/ patrimônio	Tigela cerâmica	4
S/ patrimônio	Recipiente plástico graduado 2L	2

UTENSÍLIOS DE COZINHA

S/ patrimônio	Recipiente vidro graduado 200 mL	2
S/ patrimônio	Recipiente vidro graduado 300 mL	1
S/ patrimônio	Recipiente vidro graduado 500 mL	1
S/ patrimônio	Recipientes medida	2
S/ patrimônio	Recipientes plásticos com tampa armazenamento	2
S/ patrimônio	Recipientes plásticos com tampa capacidade 2 L	8
S/ patrimônio	Recipientes plásticos com tampa capacidade 5 L	9
S/ patrimônio	Rolo para massa em plástico	6
S/ patrimônio	Serra para pão	1
S/ patrimônio	Tábua plástica para corte branca pequena	2
S/ patrimônio	Tábuas plásticas para corte amarela	1
S/ patrimônio	Tábuas plásticas para corte azul	1
S/ patrimônio	Tábuas plásticas para corte branca	1
S/ patrimônio	Tábuas plásticas para corte vermelha	1
S/ patrimônio	Taças cristal champanhe	12
S/ patrimônio	Taças cristal vinho	12
S/ patrimônio	Taças cristal vinho	6
S/ patrimônio	Tesoura desfiar	1
S/ patrimônio	Travessa redonda rasa cerâmica branca	3
S/ patrimônio	Vidros com tampa metálica cap 2,5 L (porta mantimentos)	6

I.5 Anexo 4 – Lista de materiais do Laboratório de Análise Sensorial e Bebidas

Nº DE PATRIMÔNIO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE (UND)
INSTALAÇÕES E ELETRODOMÉSTICOS		
015458	Bebedouro IBBL	1
S/ patrimônio	Armário de madeira revestido em fórmica 3 portas	2
S/ patrimônio	Pia em aço inoxidável com bancada de granito	1
008605	Fogão com 6 bocas Dako Diplomata	1
S/ patrimônio	Armário de madeira revestido em fórmica 6 portas	1
S/ patrimônio	Pia em aço inox com bancada de granito	1
S/ patrimônio	Porta toalha	1
S/ patrimônio	Purificador de água Europa	1
S/ patrimônio	Armário com 4 portas e 1 gaveteiro	1
S/ patrimônio	Prateleira de formica	1
S/ patrimônio	Bancada em granito com armário em fórmica com 3 portas	1
S/ patrimônio	Armário em fórmica 4 porta vertical	1
36093	Armário em aço 2 portas	1
S/ patrimônio	Lousa branca	1
S/ patrimônio	Lousa branca móvel	1
S/ patrimônio	Cabines com luz branca luz vermelha e luz externa	9
S/ patrimônio	Bancos em madeira	9
26551 a 26559	Bancos em fórmica com pés de ferro	9
23913	Mesa em madeira 4,00mx2,00mx0,90	1
23981 a 23990	Cadeiras pés de ferro almofadadas	10
008607	Forno Fischer elétrico	1
024522	Forno microondas Electrolux	1
S/ patrimônio	Batedeira planetária Arno 5 velocidades	1
S/ patrimônio	Cafeteira Faet coffe	1
S/ patrimônio	Jogo de xícaras em vidro	12
S/ patrimônio	Pratos louça branco	12
S/ patrimônio	Garfos de aço inoxidável com cabo plástico	12
S/ patrimônio	Jarras de vidro	2
S/ patrimônio	Concha inox	3
S/ patrimônio	Escumadeira inox	2
S/ patrimônio	Panelas de ferro	2
S/ patrimônio	Espátula com cabo de madeira	1
S/ patrimônio	Bandejas plásticas	12

I.6 Anexo 5 – Lista de materiais do Laboratório de Panificação e Confeitaria

Nº DE PATRIMÔNIO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
INSTALAÇÕES		
015392	Lavador de botas em aço inoxidável	1
S/ patrimônio	Lavatório de mãos em aço inoxidável, com 3 torneiras acionadas por pedal	1
S/ patrimônio	Lixeira plástica cap 50 L	1
S/ patrimônio	Porta toalha	2
S/ patrimônio	Porta sabonete líquido	2
S/ patrimônio	Lavatório em cerâmica com torneira acionada por sensor	1
S/ patrimônio	Porta toalha de papel	1
S/ patrimônio	Lixeira plástica 1 L	1
S/ patrimônio	Pia em aço inoxidável com bancada de granito	1
S/ patrimônio	Pia e bancada de aço inoxidável	1
EQUIPAMENTOS		
013894	Batedeira planetária com tacho em aço inoxidável capacidade de 20 litros com 3 velocidades e 3 batedores para diferentes texturas de massa- Scheffer	1
015602	Batedeira planetária com bacia em aço inoxidável Marca Lieme, capacidade 1,5 L	
29067	Amassadeira em estrutura de aço com bacia em aço inoxidável, com capacidade para 25 Kg de massa. Acionamento com motor elétrico e sistema de acionamento sem banho de óleo e graxa Scheffer	1
013986	Divisora manual de coluna com capacidade para 30 pedaços de até 100gr	1
013897	Modeladora de pães com capacidade de modelar pães de 20 g a 1200g	1
013898	Câmara climatizada com acabamento interno em aço inoxidável para fermentação com controle através de termômetro, termostato e timer. Com sistema de frio/calor. Venâncio	1
013899	Forno turbo a gás, parte interna em aço inoxidável vertical com capacidade 10 esteiras. Com controle de válvula termostática, com jogos de assadeira para pão francês, pão de hamburger, baguette, pão de forma	1
S/ patrimônio	Armário para crescimento de pães em aço pintado com apoio para 19 bandejas	2
015349	Mesa em aço inoxidável 1,00mx 2,50 mx 1,00m	1
32700	Mesa em aço inoxidável 1,00mx 2,50 mx 1,00m	
015807	Carrinho em estrutura de alumínio com caixa plástica capacidade 100 Litros	1 Un
015351	Bancada de apoio em aço inox 1,00mx 0,60mx0,95m	1
015352 e 015353	Bancada de granito com pés em aço carbono pintado	2
015667	Balança. Toledo Capacidade máxima 15Kg	1
015603	Descascador de tubérculos	1
S/ patrimônio	Lixeira plástica capacidade 100 L	1

UTENSÍLIOS		
S/ patrimônio	Formas em aço inoxidável com fo perfurado para pão tipo baguete	18
S/ patrimônio	Formas em alumínio 0,80mx0,40mx0,10m	8
S/ patrimônio	Formas em latão para pão de forma	8
S/ patrimônio	Formas em alumínio média	2
S/ patrimônio	Formas em alumínio pequenas	3
S/ patrimônio	Forma para alumínio para bolo inglês	1
S/ patrimônio	Espátulas com cabo de madeira	3
S/ patrimônio	Concha de aço inoxidável	3
S/ patrimônio	Colheres de aço inoxidável	6
S/ patrimônio	Luvras térmicas	6
S/ patrimônio	Facas de aço inoxidável com cabo plástico	10
S/ patrimônio	Espátula de silicone	3
S/ patrimônio	Caixas plásticas com tampas capacidade 20 L	3
S/ patrimônio	Bandejas plásticas	5
S/ patrimônio	Baldes de aço inoxidável cap 10 L	2
S/ patrimônio	Peneiras plásticas grandes	2
S/ patrimônio	Peneiras plásticas médias	3
EQUIPAMENTOS LABORATORIAIS		
015805	Determinador de glúten Glutomatic	1
015806	Centrífuga acessório do glutomatic	1
30714	Glutork 2020	1
30715	Falling number	1
015803	Barrilete para armazenamento água destilada	1
015802	Sistema de peneiras para determinação de granulometria	1