

ANEXO A – PLANO DE UNIDADE DIDÁTICA (PUD)

SEMESTRE 1

DISCIPLINA: HISTÓRIA DA GASTRONOMIA		
Código:	Carga horária total: 80	Créditos: 4
Nível: Graduação	Semestre: 1	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 80	Teórica: 80h	Prática: 0h
	Presencial: 80h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
A evolução das práticas alimentares da humanidade, desde a pré-história até a atualidade; no mundo e no Brasil, abordando os hábitos alimentares dos povos, as implicações biológicas, afetivas, sociais e culturais do fenômeno alimentar; evolução da manipulação e processamentos alimentares. História e cultura brasileira com base nos povos africanos, indígenas e europeus contemplando os conteúdos exigidos pelas Leis 10.639/03 e 11.645/2008.		
OBJETIVO		
• Identificar a multiplicidade de caminhos a serem percorridos no estudo da alimentação; • Conhecer a história da produção, distribuição, preparo e consumo dos alimentos; • Entender a história da alimentação nos seus significados sociais, políticos, sexuais, éticos, estéticos e religiosos. • Compreender a evolução da manipulação e do processamento de alimentos. • Entender a história brasileira com base nos povos africanos, indígenas e europeus.		
PROGRAMA		
Unidade I - Aspectos econômicos, sociais e culturais da alimentação no mundo. Unidade II - A Alimentação na pré-história. Unidade III - História antiga: Gregos e romanos. Unidade IV - Europa Medieval: bizantinos e árabes. Unidade V - Expansão marítima e as Américas. Unidade VI - Alimentação moderna: Açúcar, álcool, chá, café e chocolate. Unidade VII - O nascimento e expansão da influência francesa Unidade VIII - Alimentação Contemporânea: Industrialização e <i>fast-food</i> . Unidade IX - Aspectos sociais para a formação da gastronomia contemporânea e suas vertentes.		
METODOLOGIA DE ENSINO		
• Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia.		

RECURSOS
▪ Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros; ▪ Projeções de slides, textos e demais recursos audiovisuais; ▪ Acervo bibliográfico; ▪ Utensílios e equipamentos de cozinha.
AValiação
A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados: Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe; Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos; Desempenho cognitivo; Criatividade e uso de recursos diversificados; Domínio de atuação discente (postura e desempenho).
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
CASCUDO, L. da C. História da alimentação no Brasil. 4. ed. Belo Horizonte: Itatiaia, 2011. FLANDRIN, J. L; MONTANARI, M. História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. KIPLE, K. F. Uma História saborosa do mundo. dez milênios de globalização alimentar. Tradução de Margarida Vale de Gato. Cruz Quebrada/Portugal: Casa das Letras, 2008. MONTANARI, M. Comida como cultura. 2. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
ALEXANDRE, P.; L´AULNOIT, B. de. Breve história da gastronomia francesa. Tradução de C. Selvatici. Rio de Janeiro: Ed. Tinta Negra, 2012. ALVES FILHO, Ivan; GIOVANNI, Roberto D. I. Cozinha brasileira com recheio de história. Rio de Janeiro: REVAN, 2000. KELLY, I. Carême: cozinheiro dos reis. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2005. MENASCHE, R.; ALVAREZ, M.; COLLAÇO, J. Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012. ORNELLAS, L. H. A Alimentação através dos tempos. 2. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2000.

PITTE, J. R. **A Gastronomia francesa:** história e geografia de uma paixão. Porto Alegre: L & P M, 1993.

SPANG, R. L. **A Invenção do restaurante.** Tradução de Cynthia Cortes e Paulo Soares. Rio de Janeiro: Record, 2003.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: ESTRUTURA FÍSICA E ORGANIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Graduação	Semestre: 1	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 40h	Prática: 0h
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Princípios básicos de planejamento administrativo e aspectos gerais dos serviços de alimentação. Estruturas organizacionais e direitos humanos dos serviços de alimentação, contemplando a Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012; Aspectos físicos dos serviços de alimentação conforme legislação vigente.		
OBJETIVO		
• Conhecer o funcionamento do serviço de alimentação relativo aos fluxos de operações, em instalações físicas e ambientais adequadas, tipos de equipamentos e utensílios; • Desenvolver um layout de um serviço de alimentação; • Compreender as leis, decretos, normas técnicas e regulamentadoras relacionados a segurança do trabalho; identificar os equipamentos de proteção individual e coletivo adequados à proteção contra riscos de acidentes de trabalho em sua área de atuação.		
PROGRAMA		
Unidade I – Introdução à administração e aspectos gerais em UAN - Definições, conceitos e objetivos da administração. • O processo administrativo em serviços de alimentação. • Conceitos, origem, objetivos, importância e características de UANs. • Tipos de estabelecimentos: comerciais e institucionais. • Tipos de serviços e distribuição.		
Unidade II – Estruturas Organizacionais e caracterização dos Serviços de Alimentação • Aspectos organizacionais das UANs: conceitos, etapas, tipos, departamentalização, estruturação, representação gráfica, literal e direitos humanos. • Organograma e funcionograma. • Recrutamento e seleção de pessoal. • Capacitação/treinamento. • Avaliação de desempenho e motivação.		

- Controle de saúde.
- Contribuição do marketing para as UANs.
- Relação da UAN com o consumidor.
- Funções e operação da brigada de atendimento (restaurante e bar).
- Funções e operação da brigada de produção (cozinha).
- Funções e operação da brigada de apoio.

Unidade III - Aspectos físicos do Serviço de Alimentação

1. Condições estruturais / edificação:

- Áreas externas, localização e configuração geométrica;
- Ambiência: iluminação, ventilação, temperatura e umidade;
- Cor, piso, paredes e divisórias, portas e janelas, forros e tetos;
- Instalações hidráulicas, caixa d'água, abastecimento de água;
- Desenho Universal como fator de acessibilidade;
- Outras condições estruturais

2. Áreas da Unidade de Alimentação e cálculo do dimensionamento da estrutura física:

- Área para recebimento de mercadorias;
- Área de inspeção, pesagem e higienização de mercadorias;
- Área para armazenamento à temperatura ambiente e controlada;
- Área para pré-preparo (alimentos diversos) e cocção;
- Área para higienização das mãos
- Área para expedição e distribuição das preparações;
- Área para higienização dos utensílios usados no processamento;
- Área de refeitório, salão de refeições e sala de administração;
- Área para higienização de bandejas e utensílios de mesa;
- Área para descarte de embalagens e para depósito de lixo e para depósito e higienização do material de limpeza;
- Área para guarda de botijões de gás (GLP) e para instalações sanitárias e vestiários;
- Layout de cozinhas.

3. Equipamentos e utensílios.

Unidade IV - Legislação de Segurança e normas do trabalho no Brasil.

- Tipos de legislação específica, acidentes e doenças do trabalho.
- Interpretação do mapa de risco; SESMT (função e composição) CIPA;
- Ergonomia.
- Equipamentos de proteção individual e coletivo.

METODOLOGIA DE ENSINO

• Aulas expositiva-dialógica com apresentação de slides; • Pesquisa, leitura e discussão de artigos científicos em sala de aula; • Orientação em trabalhos técnicos e de extensão.
RECURSOS
• Material didático-pedagógico: livros-textos, revistas da área e pesquisa na internet; • Recursos audiovisuais: retroprojektor, datashow; • Insumos de laboratórios.
AValiação
A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando o acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão avaliados alguns critérios, como: grau de participação do aluno em atividades individuais e em grupo; planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos; desempenho cognitivo; criatividade e uso de recursos diversificados. E serão utilizados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, como prova escrita, seminário, atividades complementares e atividade de extensão, que será ofertada juntamente com a disciplina de Higiene e Segurança Alimentar.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
ABREU, E. S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 5. ed. rev. e ampl. São Paulo: Metha, 2013. 378 p. BARSANO, P. R.; BARBOSA, R. P. Segurança do trabalho: guia prático e didático. São Paulo: Érica, 2012. 348 p. MEZOMO, I. B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 6. ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2015. 343 p. SANT'ANA, H. M. O. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 288 p.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
BRASIL. M. S. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 10 fev. 2023. BRASIL. M. S. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos

Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 10 fev. 2023.

GERMANO, P. M. L. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos:** qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 4. ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2011. 1034 p.

SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação.** 7. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2014. 704 p.

SONZA, Andréa Poletto. **Acessibilidade e tecnologia assistiva:** pensando a inclusão sociodigital de PNEs. IFRS, 2013.

VIEIRA, M. N. C. M. **Gestão de qualidade na produção de refeições.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan: 2012. (Nutrição e metabolismo).

Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____
---	---

DISCIPLINA: LÍNGUA PORTUGUESA		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Graduação	Semestre: 1	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 36h	Prática: 0h
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 4h	
EMENTA		
Leitura e produção dos tipos narrativo, argumentativo e expositivo, em diversos gêneros. Elementos de coesão e coerência textuais. Estudo da norma culta, enfocando os aspectos morfosintáticos, semânticos e pragmático-discursivos da Língua e das influências das línguas africanas e indígenas no português brasileiro.		
OBJETIVO		
- Compreender e usar os sistemas simbólicos das diferentes linguagens de modo a organizar cognitivamente a realidade; - Analisar e interpretar os recursos expressivos da linguagem, verbal ou não verbal, de modo a relacionar o texto ao contexto sociocomunicativo, tendo em vista sua organização e sua função; - Vivenciar opiniões e os mais diversos pontos de vistas, levando em consideração a linguagem verbal; - Desenvolver o uso efetivo da língua portuguesa nas diversas situações comunicativas, tendo em vista as condições de produção e recepção de cada gênero; - Compreender as origens de vocabulários inseridos na modalidade oral e escrita que são derivadas de línguas africanas e indígenas. - Reconhecer os tipos narrativo, expositivo e argumentativo, em diversos gêneros textuais, tidos como práticas sociais, e produzi-los.		
PROGRAMA		
Unidade I- A sequência expositiva: ● Características formais e linguísticas; As fases da sequência: constatação inicial, problematização, resolução e conclusão-avaliação; ● O Discurso de Divulgação Científica: aspectos funcionais e pragmático-discursivos; ● A noção de suporte e os seus condicionamentos sobre a produção e recepção		

do texto;

- A relação entre o autor e o leitor/ouvinte.

Unidade II- A sequência argumentativa:

- Características formais e linguísticas;

As fases da sequência: premissas, argumentos, contra-argumentos e conclusão (nova tese);

Tipos de evidências: fatos, exemplos, ilustrações, dados estatísticos e testemunho (argumento de autoridade);

- O artigo de opinião, o editorial, o artigo científico: aspectos funcionais e pragmático-discursivos.

Unidade III- A sequência narrativa:

- Características formais e linguísticas:

As fases da sequência: situação inicial, complicação, ações, resolução, situação final, avaliação e moral;

- Tipos de narrador:

Autor X narrador/ enunciador;

- A noção de primeiro e segundo plano: a construção do relevo discursivo:

Uso dos tempos verbais: presente, pretérito perfeito e imperfeito;

- Tipos de discurso: direto, indireto e indireto livre:

A (não)marcação tipográfica desses discursos: os sinais de pontuação;

- Expressões capacitistas.

Unidade IV- Leitura e Produção textual:

- Estratégias de leitura: inferências, indícios contextuais, predições etc;
- Processo de produção: planejamento, escrita e revisão:
- Elementos de construção do sentido.

METODOLOGIA DE ENSINO
Exposições dialogadas dos diversos tópicos; Atividades de leitura de diversos gêneros e análise de textos onde predominam as sequências já mencionadas; Seminários; Debates; Atividades de produção textual. trabalhos e exercícios em grupo, leituras de artigos científicos, elaboração de relatórios de atividades de pesquisas que tratarão da criação de rótulos de alimentos e bebidas voltados para o vocabulário regional com enfoque bibliográfico. Realização de um dia de evento com 8 horas de duração que reflita sobre as influências das línguas africanas e indígenas na culinária regional e brasileira, apresentando vocábulos de uso comum na área de Gastronomia se suas variações linguísticas ao longo do tempo.
RECURSOS
O material didático utilizado para leituras e produções textuais poderá ser encontrado nos diversos meios de recursos disponíveis nas plataformas de ensino existentes na instituição como: Plataforma de gerenciamento de conteúdo na forma remota, Moodle, Q-acadêmico, e-mails institucionais, equipamentos de multimídia e cópias digitais.
AValiação
A avaliação da disciplina de Língua Portuguesa ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados: ▪ Leitura individual de textos e produções escritas que enfoquem estruturas coesivas e de coerência, obedecendo às normas linguísticas vigentes e considerando as peculiaridades da norma culta. ▪ Realização de produção escrita em grupos que observem o estilo, a interpretação e a construção de textos coletivos, observando a percepção leitora dos envolvidos nas atividades. ▪ Criatividade e uso de gêneros textuais de uso comum e de cunho científico. As avaliações de desempenho levam em consideração o desempenho do aluno em sala de aula e em atividades solicitadas fora do espaço escolar. ▪ Participação no evento que trata da regionalização dos vocábulos na Gastronomia regional, nacional e internacional que trazem influência direta e indiretamente da cultura africana e indígena.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
ANTUNES, Irandé. Lutar com palavras: coesão e coerência . São Paulo: Parábola Editorial, 2018.
CUNHA, Celso. Nova gramática do português contemporâneo . Rio de Janeiro: Lexikon. 2017.
ELIAS, Vanda Maria. Ler e compreender: os sentidos do texto . São Paulo: Contexto, 2018.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia de acessibilidade comunicacional**. Rio de Janeiro: Fio Cruz, [s. d.].

BRONCKART, J. P. **Atividade de linguagem, textos e discursos**. por um interacionismo sócio discursivo. 2. ed. Porto Alegre: Educ, 2007.

CEARÁ. Secretaria da Cultura. **Cartilha de formação em acessibilidade comunicacional**. [Fortaleza]: Instituto Dragão do Mar, [s. d.].

FIORIN, José Luiz; PETTER, Margarida (org.). **África no Brasil**: a formação da língua portuguesa. São Paulo: Contexto, 2008.

GARCEZ, LUCÍLIA H. do C. **Técnica de redação**: o que é preciso saber para bem escrever. São Paulo: Martins Fontes, 2012.

GARCIA, Othon M. **Comunicação em prosa moderna**: aprenda a escrever, aprendendo a pensar. 27. ed. Rio de Janeiro: FGV, 2010. 548 p.

MARCUSCHI, Luiz Antônio. **Produção textual**: análise de gêneros e compreensão. São Paulo: Parábola, 2008.

WEG, Rosana Moraes Virgínia; JESUS, Antunes de. **A Língua como expressão e criação - vol. 2** - português na prática. Contexto. E-book. (130 p.). ISBN 9788572446198.

Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____
---	---

DISCIPLINA: HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 4
Nível: Graduação	Semestre: 1	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 80h	Teórica: 64h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 80h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 8h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 8h	
EMENTA		
Qualidade e alimentos seguros; Segurança Alimentar e Nutricional e Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), contemplando a Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012; Fundamentos microbiológicos para a segurança dos alimentos; Doenças transmitidas por alimentos; Higiene em serviços de alimentação; Manejo dos resíduos, controle de água e educação ambiental em serviços de alimentação, contemplando a Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012; Legislação sanitária para alimentos com ênfase nos procedimentos operacionais padronizados (POP) e nas boas práticas de fabricação de alimentos (BPF); Sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC).		
OBJETIVO		
● Refletir a dimensão da qualidade e segurança dos alimentos; ● Compreender a abrangência e importância da microbiologia de alimentos; ● Caracterizar os principais microrganismos de interesse em alimentos, sua ação e os fatores que controlam o seu desenvolvimento nos alimentos; ● Caracterizar as principais doenças de origem alimentar e aprender os procedimentos para investigação de surtos; ● Identificar os métodos de higienização e as funções e modo de ação dos principais agentes químicos utilizados; ● Aplicar as legislações sanitárias vigentes para alimentos; ● Compreender e aplicar os procedimentos operacionais padronizados para serviços de alimentação, os requisitos de boas práticas.		
PROGRAMA		

Unidade I - Qualidade e segurança dos alimentos:

- Fatores que compõem a qualidade dos alimentos;
- Segurança alimentar x segurança dos alimentos;
- Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA);
- Perigos nos alimentos; - Introdução à gestão da qualidade na área de alimentos.

Unidade II - Fundamentos microbiológicos para a segurança dos alimentos:

- Histórico, abrangência e importância da microbiologia;
- Características, classificação, identificação e cultivo de microrganismos de interesse em alimentos;
- Fontes de contaminação dos alimentos;
- Vias de transmissão de microrganismos aos alimentos;
- Microrganismos indicadores;
- Fatores que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos.

Unidade III - Doenças transmitidas por alimentos:

- Conceituação, importância e classificação;
- Características dos microrganismos patogênicos e das doenças por eles provocadas;
- Investigação de surtos.

Unidade IV - Higiene em serviços de alimentação:

- Higiene ambiental, dos manipuladores e dos alimentos;
- Princípios gerais de higienização;
- Manejo dos resíduos e educação ambiental;
- Controle integrado e vetores de pragas urbanas;
- Abastecimento e controle de água potável.

Unidade V - Legislação sanitária para alimentos:

- Rotulagem para alimentos embalados;
- Inspeção sanitária de alimentos;
- Procedimentos operacionais padronizados (POP) para serviços de alimentação;

- Boas práticas de fabricação de alimentos (BPF). Unidade VI - Sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC): - Histórico e abrangência; - Termos e definições; - Princípios do sistema. O plano APPCC.
METODOLOGIA DE ENSINO
- Aulas expositiva-dialógica com apresentação de slides; - Pesquisa, leitura e discussão de artigos científicos em sala de aula; - Orientação em atividades práticas individuais e/ou em grupo; - Aulas práticas, trabalhos técnicos e de extensão (oficinas e capacitações em boas práticas de fabricação de alimentos).
RECURSOS
Material didático-pedagógico: - Livros-textos, revistas da área e pesquisa na internet; - Recursos audiovisuais: retroprojektor, datashow; - Insumos de laboratórios.
AVALIAÇÃO
A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão avaliados alguns critérios, como: grau de participação do aluno em atividades individuais e em grupo; planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos; desempenho cognitivo; criatividade e uso de recursos diversificados. E serão utilizados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, como prova escrita, seminário, atividades complementares e atividades de extensão, que serão ofertadas juntamente com a disciplina de Estrutura Física e Organização do Serviço de Alimentação.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
ALMEIDA-MURADIAN, L. B.; PENTEADO, M. V. C. Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. FRANCO, B. D. G. M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.

182 p.

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança dos alimentos**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.

GERMANO, P. M. L. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 5. ed. rev. e atual. Barueri, SP: Manole, 2015.

SILVA JÚNIOR., E. A. **Manual de controle higiênico e sanitário em alimentos**. 7. ed. São Paulo: Varela, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOAS práticas de fabricação (BPF) para restaurante, lanchonetes e outros serviços de alimentação. Viçosa, MG: Editora UFV, 2011. 68 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 10 fev. 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução nº 275, de 21 de outubro de 2002**. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 10 fev. 2023.

JAY, J. M. **Microbiologia dos alimentos**. 6. ed. São Paulo: Editora Artmed, 2005.

MADEIRA, M.; FERRÃO, M. E. **Alimentos conforme a lei**. São Paulo: Manole, 2002.

VIEIRA, M. N. C. **Gestão de qualidade na produção de refeições**: Série Nutrição e Metabolismo. São Paulo: Guanabara Koogan, 2012.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: HABILIDADES E TÉCNICAS CULINÁRIAS I		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 4
Nível: Graduação	Semestre: 1	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 80h	Teórica: 40h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial:80h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 40h	
	Atividades não presenciais: 80h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Funções na brigada de cozinha clássica e contemporânea. Organização do trabalho em cozinhas profissionais. <i>Mise en Place</i> e ficha técnica. Considerações sobre os equipamentos e utensílios de trabalho. Conhecimentos teóricos e práticos sobre as habilidades e técnicas culinárias aplicadas a insumos de origem vegetal. Conhecimentos das bases de cozinha. Ervas, especiarias e aromáticos. Princípios de cocção. Classificação e preparo de fundos, molhos e sopas. As diferentes formas de otimizar o aproveitamento dos insumos já utilizados, contemplando os conteúdos exigidos pela Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012.		
OBJETIVO		
• Conhecer as diferentes funções na brigada de cozinha; • Compreender a importância da ficha técnica no fluxo das ações da cozinha profissional; • Perceber a variedade de equipamentos e utensílios que podem ser utilizados na cozinha profissional; • Aprender as características de insumos como frutas, hortaliças, leguminosas, cereais, ovos e leite e sua aplicação nas produções culinárias; • Entender as transformações científicas decorrentes dos princípios e métodos de cocção sobre as frutas, hortaliças, leguminosas, cereais; • Conhecer os diversos tipos de ervas, especiarias e aromáticos e sua aplicabilidade na cozinha profissional; • Produzir preparações utilizando insumos de origem vegetal. Aplicar técnicas de corte e de cocção em insumos de origem vegetal; • Elaborar técnicas para otimizar o aproveitamento de insumos.		
PROGRAMA		

Unidade I – Introdução

- Conceitos, termos e objetivos
- Equipamentos e utensílios indispensáveis
- Princípios de cocção

Unidade II – Ingredientes: pesos e medidas

- Medidas equivalentes

Unidade III – Bases de cozinha

- Acompanhamentos aromáticos
- Fundos
- Agentes espessantes
- Ervas e especiarias

Unidade IV – Molhos e sopas

- Molhos mãe
- Molhos derivados e compostos
- Molhos contemporâneos
- Sopas claras
- Sopas espessas

Unidade V - Frutas e hortaliças

- Classificação/tipos
- Aquisição/armazenamento

Unidade VI - Cereais, grãos, tubérculos e leguminosas

- Arroz, milho
- Mandioca
- Feijão
- Batatas

METODOLOGIA DE ENSINO

- Metade da carga horária da disciplina corresponderá a aulas expositivas/dialógicas, fazendo-se uso de debates, dinâmicas de grupo, leitura e análise de textos e revistas;
- A outra metade da carga horária é destinada às aulas práticas, aplicadas no laboratório de cozinha quente, utilizando a estrutura laboratorial e os utensílios e equipamentos que se farão necessários.
- Quando possível haverá visitas técnicas.

RECURSOS

- Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros;
- Projetor de slides, textos e demais recursos audiovisuais;
- Utensílios e equipamentos de cozinha;
- Cozinha didáticas;
- Insumos para as atividades práticas;

● Acervo bibliográfico.
AValiação
A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando o acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados: ● Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe; ● Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico pedagógicos e científicos adquiridos; ● Desempenho cognitivo; ● Criatividade e uso de recursos diversificados; Domínio de atuação discente (postura e desempenho). Nas aulas práticas os alunos também serão avaliados em relação ao desempenho e postura dentro do laboratório, sendo analisados aspectos como: interesse, desempenho técnico e comportamento.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
CHEF profissional. Tradução de Renata Lucia Bottini. 4. ed. rev. São Paulo: Senac Editoras, 2011. 1235 p. KOVESI, Betty <i>et al.</i> 400g: técnicas de cozinha. 2. ed. São Paulo: Companhia Editorial Nacional, 2020. 399 p. WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2013. 351 p..
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
CAMARGO, Erika Barbosa; BOTELHO, Raquel Assunção (ed). Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos: manual de laboratório. São Paulo: Atheneu, 2010. 167p. FARROW, Joanna. Escola de chefs: técnicas passo a passo para a culinária sem segredos. Barueri: Manole, 2009. 256 p. LE CORDON Bleu: técnicas culinárias essenciais. Tradução de Eni Carmo de Oliveira Rodrigues. São Paulo: Marco Zero, 2010. 256 p. SEBESS, Mariana. Técnicas de cozinha profissional. 3. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: Senac DN, 2014. 359 p.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Tecnologia culinária**. 2. ed. Caxias do Sul: EducS, 2009. 362 p. (Hotelaria).

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

SEMESTRE 2

DISCIPLINA: ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS E BEBIDAS		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Graduação	Semestre: 2	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 28h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 40 aulas (50min)	Distância: 0h
	Prática Profissional: 12h	
	Atividades não presenciais: 8 aulas (50 min)	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Conceitos básicos, evolução e aplicação da análise sensorial de alimentos e bebidas; Descrição dos princípios da fisiologia sensorial; Estudo dos principais métodos de avaliação sensorial e das técnicas experimentais em análise sensorial; Montagem, delineamento, organização e operação de um programa de avaliação sensorial; Características sensoriais importantes na aceitação do produto. Análise e interpretação dos dados sensoriais. Análise sensorial como ferramenta para o desenvolvimento de novos produtos e processos, com ênfase no emprego dos diferentes tipos de preparos culinários e apresentação das amostras. Conceitos das bases do desenvolvimento sustentável dentro da área de alimentos, conforme Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental (Resolução CNE/CP N° 2, de 15 de junho de 2012).		
OBJETIVO		
1. Identificar a importância e aplicação da análise sensorial na gastronomia; 2. Identificar as características sensoriais relevantes na aceitação dos alimentos; 3. Aprender sobre o ambiente dos testes; 4. Identificar os fatores importantes a serem considerados na condução dos testes sensoriais; 5. Aplicar os principais métodos discriminativos e afetivos e identificar o seu emprego em diferentes atividades; 6. Identificar o delineamento e a aplicação para cada teste sensorial; 7. Interpretar os resultados obtidos nos testes sensoriais. 8. Aplicar a análise sensorial no desenvolvimento e aperfeiçoamento de alimentos e bebidas. Utilizar as bases do desenvolvimento sustentável dentro da área de alimentos.		
PROGRAMA		

Unidade 1- Importância da análise sensorial na gastronomia. Unidade 2-Órgãos de percepção sensorial. Unidade 3- Atributos sensoriais e sentidos sensoriais Unidade 4- A fisiologia do gosto. Unidade 5-Condições para os testes sensoriais. Unidade 6-Equipe sensorial treinada e não treinada. Unidade 7-Ambiente, amostras, procedimentos e seleção da equipe sensorial Unidade 8- Testes sensoriais 8.1-Testes Discriminativos 8.2- Testes Descritivos 8.3- Testes Afetivos Unidade 9- Atualidade sobre análise sensorial com potencial de aplicação na gastronomia. Unidade 10-Análise sensorial, gastronomia, alimentos alternativos e economia circular
METODOLOGIA DE ENSINO
A disciplina poderá utilizar, dentro da realidade e condição de cada semestre, as seguintes metodologias: Aulas expositivo-dialogadas; Exercícios teóricos e práticos; Apresentação de seminários; Aulas práticas em laboratório; Projeto de elaboração de novos produtos, com aplicação de teste sensorial; Estudo de artigos científicos; Realização de eventos; uso de audiovisual, aula síncrona ou assíncronas, quiz, atividades didáticas por meio digital, blogs, Vlogs e rede social na divulgação de conteúdo. Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas.
RECURSOS
Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros; Utilização de recurso audiovisual. Alimentos para aula prática e projetos Utensílios e equipamentos de laboratório necessários para execução da aula Utilização dos laboratórios para aulas e exercícios práticos. Atividade didática por meio digital (Quiz, ,Kahoot, aulas síncrona e assíncronas, etc) Atividade síncrona ou assíncrona Acervo bibliográfico e acesso a plataforma de artigos científicos
AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno.

A avaliação será permanente e processual, envolvendo produção escrita (provas, trabalhos individuais e em grupos, relatórios) debates, participação em aula prática-teórica, Organização e execução de evento (palestra, oficina e outra atividade pertinente) projetos e seminários.

Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos;

Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos;

Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes com os devidos encaminhamentos de atividade para os discentes;

Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. 4. ed. rev. e ampl. Curitiba: Champagnat, 2013. 531p.

OLIVEIRA, M. A. B. **Análise sensorial de alimentos** - práticas e experimentos. Cachoeiro do Itapemirim: Noryam Editora, 2009.

MINIM, V. P. R. (org.). **Análise sensorial: estudos com consumidores**. 2. ed. rev. e ampl. Viçosa: Editora UFV, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A Fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia da Letras, 1995.

DENBURY, J.; HOBDA, C. **Segredo da apresentação de pratos**. Marco Zero: São Paulo, 2010. 176p.

MEILGAARD, M.; CIVILLE, G.V.; CARR, B.T. **Sensory evaluation techniques**. 3. ed. CRC Press, 1999. 281p.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: GASTROTECNIA		
Código:	Carga horária total:	Créditos: x
Nível: Graduação	Semestre: 2	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: xh	Teórica: 40h	Prática: 0h
	Presencial: 40 aulas (50min)	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 8 aulas (50min)	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Aspectos químicos e funcionalidade dos componentes químicos dos alimentos: água, proteínas e enzimas, carboidratos, lipídios. Composição química de alguns grupos de alimentos. Transformações ocasionadas pelos processos culinários e/ou de preservação nos diversos grupos alimentares. Métodos e indicadores culinários.		
OBJETIVO		
• Conhecer e distinguir as principais substâncias químicas presentes nos alimentos; • Conhecer e compreender a funcionalidade de componentes químicos dos alimentos; • Conhecer a composição química e funcionalidade dos principais grupos de alimentos; • Compreender as transformações observadas nos vários grupos alimentares antes, durante e após os processos culinários e/ou de preservação. • Compreender os principais métodos e indicadores culinários.		
PROGRAMA		
Unidade I - Aspectos químicos e funcionalidade das principais substâncias químicas presentes nos alimentos a) Água - A molécula; - Propriedades físicas; - Ligações ou pontes de hidrogênio; - Interação água-soluto. b) Proteínas - Estruturas e classificação; - Desnaturação proteica ou enzimática; - Funcionalidade (propriedades hidrofílicas, interfásicas e intermoleculares). c) Carboidratos		

- Simples: Classificação, caramelização e reação de Maillard (pardeamento); - Complexos (polissacarídeos): Funcionalidade; - Amido: gelatinização e retrogradação; - Pectina; - Goma. d) Lipídios - Classificação; - Composição e estrutura; - Emulsificantes; - Decomposição dos lipídios (hidrólise e oxidação); - Lipídios nos alimentos. Unidade II - Composição química e alterações ocasionadas pela transformação dos alimentos a) Carnes b) Ovos c) Leite e laticínios d) Cereais e derivados e) Leguminosas f) Frutas, hortaliças, cogumelos e algas g) Óleos e gorduras alimentares h) Açúcares, açucarados e edulcorantes Unidade III - Métodos e indicadores culinários a) Transferência de Calor; b) Constituição química de panelas e utensílios e suas influências; c) Métodos Clássicos de Cocção e visão da gastrotecnia; d) Fator de correção, fator de cocção
METODOLOGIA DE ENSINO
▪ Aulas expositivo-dialogadas (utilização de data show, quadro branco, pincel); ▪ Exercícios teóricos e práticos; ▪ Estudos dirigidos e atividades de pesquisa não presenciais (7 h); ▪ Apresentação de seminários; ▪ Recuperação de aprendizagem através de atendimento pessoal aos alunos; ▪ Visitas Técnicas.
RECURSOS
• Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros; • Projeções de slides, textos e demais recursos audiovisuais, modelos moleculares.
AValiação

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados: Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe; Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos; Desempenho cognitivo; Criatividade e uso de recursos diversificados; Domínio de atuação discente (postura e desempenho). As notas das etapas serão tomadas através de: provas escritas, participação em sala de aula, apresentação de seminários e trabalhos de pesquisa. A avaliação final será através de prova escrita sobre todos os conteúdos teóricos da unidade curricular.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARAÚJO, W. M. C. *et al.* (org.). **Alquimia dos alimentos**. 2. ed. Brasília: Senac, 2011. v. 2. 496 p.

TEICHMANN, I. M. **Tecnologia culinária**. 2. ed. Porto Alegre: Editora EDUCS, 2009.

THIS, H. **Um Cientista na cozinha**. 4. ed. São Paulo: Editora Ática, 2007. 240 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARAÚJO, J. M. A. **Química de alimentos: teoria e prática**. 5. ed. Viçosa: UFV, 2011.

CHEFS DE LE CORDON BLEU. **Fundamentos culinários**: ss chefs de Le Cordon Bleu. Delmar Cengage Learning, 2011.

ORDONEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal**. São Paulo: Artmed, 2005. v. 2.

THIS, H.; MONCHICOURT, M. **Herança culinária e as bases da gastronomia molecular**. São Paulo: Editora Senac, 2009.

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

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: HABILIDADES E TÉCNICAS CULINÁRIAS II		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 4
Nível: Graduação	Semestre: 2	Pré-requisitos: HTC I/ Higiene e Segurança Alimentar
CARGA HORÁRIA: 8h	Teórica: 40h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 80 aulas (50min)	Distância: 0h
	Prática Profissional: 40h	
	Atividades não presenciais: 16 aulas (50min)	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Composição e características dos diversos tipos de carnes. Principais cortes, dos mais simples aos mais nobres. A importância dos animais de carne branca e vermelha, como: aves e seus derivados, pescados, carne bovina, suína, caprina e ovina. Métodos de cocção de carnes nas culturas ancestrais, africanas e afrodescendentes. Métodos de cocção e técnicas de preparação dos diferentes tipos de proteína animal e elaboração de pratos utilizando os mesmos. Práticas sustentáveis na manipulação e preparo de pratos com proteína animal.		
OBJETIVO		
• Conhecer aspectos teóricos e práticos sobre as características específicas de proteínas de origem animal, bem como habilidades e técnicas culinárias aplicadas aos diferentes produtos cárneos. • Identificar as características dos diversos tipos de cortes de carnes de diferentes origens, enfatizando as principais preparações a que se destinam. • Executar técnicas de pré-preparo, cortes e preparo com cortes de carnes de diferentes origens. • Identificar qual o melhor método de cocção para os diversos tipos de carnes e seus cortes. • Elaborar pratos utilizando diferentes cortes de carnes e seus derivados. • Praticar as técnicas de preparo de pratos à base de ovos.		
PROGRAMA		
Unidade I – Carnes		
- Definição de carnes segundo a legislação pertinente; - Constituição química; valor nutricional de cada tipo de carne; - Fatores que afetam a qualidade da carne; - Aquisição, armazenamento e pré-preparo; - Abate de bovinos, suínos e aves;		

- Corte primários e secundários dos diferentes tipos de carne.

Unidade II – Técnicas de cortes e preparo de produtos de origem animal.

- As carnes vermelhas: Os tipos de cortes, principais métodos de cocção, preparações diversas com carne bovina e derivados: cozido, assado, frito, braseado, recheado, salteado, guisado, ensopado;
- A carne suína: As diversas preparações com carne suína e derivados: cozido, assado, frito, braseado, guisado, salteado, ensopado, recheado;
- As carnes de caprinos e ovinos: As diversas preparações com carne caprina e ovina e derivados: cozido, assado, frito, recheado, braseado, guisado, salteado, ensopado;
- As carnes brancas: Aves e derivados, os tipos de cortes, principais métodos de cocção, enfatizando as preparações de pratos diversos, as diversas preparações de aves como: cozido, assado, frito, empanado, guisado, braseado, salteado, confitado, chapeado, frito por imersão, recheado.
- As técnicas de preparo de ovos, os pontos de cozimento, ovos mexidos, omeletes; ovos pochê;
- As diversas técnicas de preparações com peixes e frutos do mar: cru, marinado, escalfado, cozido, assado, frito, recheado, no vapor, papillote, ensopado, defumado.

METODOLOGIA DE ENSINO

Metade da carga horária da disciplina corresponderá a aulas expositivas/ dialogadas, fazendo-se uso de debates, aulas de campo, entre outros. Parte dessas aulas será dada de forma não presencial, conforme cabeçalho do PUD, quando serão realizadas as seguintes atividades:

- Leitura de capítulos de livros com resumo;
- Estudo dirigido;
- Trabalhos de pesquisa;
- Exercícios.
- Quando possível haverá visitas técnicas;
- As aulas práticas corresponderão a outra metade da carga horária da disciplina com a execução das preparações de pratos com proteína animal, correlacionadas ao que foi visto na teoria e acontecerão nos laboratórios de cozinha.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Acervo bibliográfico
- Recursos audiovisuais.
- Utensílios de laboratórios (cozinhas pedagógicas).
- Insumos para as aulas práticas.

AValiação

As avaliações da disciplina de Habilidades Técnicas Culinárias II ocorrerão em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. As avaliações terão caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, e ocorrerão através de:

- Avaliações escritas podendo conter múltipla escolha, questões abertas, análise e associação de conhecimentos, tendo como modelo as questões do ENADE;
- Seminários expositivos (individuais e em grupo);
- Avaliação prática do desempenho individual no trabalho em grupo: organização, limpeza, interação, foco e técnica;
- Avaliação prática de elaboração de produto espontâneo ou dirigido de pratos com proteína animal.

As atividades realizadas de forma não presencial serão avaliadas individualmente ou em grupo e poderão gerar pontos que se somarão às outras notas das avaliações das etapas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

LE CORDON BLEU. **Le cordon bleu:** técnicas culinárias essenciais. Editora: Marco Zero, 2010.

FARROW, Joanna. **Escola de chefs:** técnicas passo a passo para a culinária sem segredos. Barueri: Manole, 2009. 256 p.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional.** 4. ed. Editora: Senac nacional, 2011.

KOVESI, B.; SIFFERT, C.; CREMA, C.; MARTINOLI, G. **400g:** técnicas de cozinha. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

HOBDAV, Cara. **Segredos da apresentação de pratos:** food styling passo a passo. Editora: Marco Zero, 2010.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional.** 3. ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2014.

TROTTER, Charlie *et al.* **Facas e cortes:** técnicas para cortar, trincar, picar e filetar legumes, peixes, carnes e frutas. São Paulo: Publifolha, 2015. 224 p.

VIEIRA, S; FREUND, F. T.; ZUANETTI, R. **O Mundo da cozinha:** perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. 2. ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2014.

WRIGHT, J.; TREUILLE, E. **Le Cordon bleu:** todas as técnicas culinárias. 10. ed. São Paulo: Marco Zero Editora, 2013.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: GESTÃO DE CUSTOS		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 4
Nível: Graduação	Semestre: 2	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 80h	Teórica: 80h	Prática: 0h
	Presencial: 80 aulas (50min)	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 16 aulas (50min)	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Conceitos iniciais de receita, gasto e resultado e nomenclatura dos gastos e custos. Diferenças entre custos e despesas fixas e variáveis e seus impactos na gestão de custos. Principais indicadores da gestão de custos, tais como lucratividade, rentabilidade, prazo de retorno do investimento e ponto de equilíbrio contábil, financeiro e econômico. Precificação de produtos ou serviços a partir da determinação da margem de contribuição e do mark up. Aplicação do tripé da análise financeira de custos, através da análise do balanço patrimonial, do demonstrativo do resultado do exercício e do fluxo de caixa. Desenvolvimento de habilidades para tomar decisões estratégicas a partir da análise dos indicadores financeiros relevantes para a gestão de custos.		
OBJETIVO		
• Compreender os conceitos iniciais de receita, gasto e resultado, e a nomenclatura dos gastos e custos. • Discutir e aplicar as diferenças entre custos e despesas fixas e variáveis, bem como seus impactos na gestão de custos. • Analisar e interpretar os principais indicadores da gestão de custos, tais como lucratividade, rentabilidade, prazo de retorno do investimento e ponto de equilíbrio contábil, financeiro e econômico. • Aprender a determinar a margem de contribuição e o mark up, para a precificação de produtos ou serviços. • Aplicar o tripé da análise financeira de custos, através da análise do balanço patrimonial, do demonstrativo do resultado do exercício e do fluxo de caixa. • Desenvolver habilidades para tomar decisões estratégicas, a partir da análise dos indicadores financeiros relevantes para a gestão de custos.		
PROGRAMA		

Unidade I – Introdução, Importância da gestão de custos para as empresas, Finalidade e objetivos da elaboração dos relatórios financeiros. Unidade II - Conceitos iniciais, Receita, Gasto e Resultado, Nomenclatura dos Gastos e Custos, Custos e Despesas Fixas e Variáveis. Unidade III - Tripé da análise financeira de custos, Conceito e estrutura do Balanço Patrimonial, Classificação dos ativos e passivos e Patrimônio Líquido, Conceito e estrutura da Demonstração do Resultado do Exercício, Análise da performance da empresa através da DRE, Interpretação dos principais indicadores financeiros obtidos a partir da DRE, Fluxo de Caixa. Unidade IV - Principais indicadores da gestão de custos, Cálculo da Lucratividade e Rentabilidade, Identificação dos custos fixos e variáveis de produção, Cálculo da Margem de Contribuição, Cálculo do Mark Up, Pontos de Equilíbrio Contábil, Financeiro e Econômico.
METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas Expositivas: O professor inicia cada aula apresentando os conceitos teóricos relevantes, apoiado em slides ou outras ferramentas visuais. Aula dinâmica, com discussões em grupo e perguntas e respostas com os alunos. Lista de Exercícios: A lista de exercícios é distribuída aos alunos após cada aula, com o objetivo de aplicar os conceitos teóricos aprendidos em situações práticas. A lista deve incluir questões que permitam o desenvolvimento de habilidades em análise financeira, precificação e gestão de custos. Correção e Revisão: Após a entrega da lista de exercícios, é corrigida e apresentada as respostas para a turma, discutindo pontos relevantes e possíveis dúvidas. Esta revisão é uma excelente oportunidade para os alunos aprofundarem seus conhecimentos e para o professor avaliar o desempenho da turma.
RECURSOS
• Quadro Branco, Pincel colorido, Apagador.
AValiação
A avaliação se dará por provas escritas que objetive avaliar o conhecimento do aluno na disciplina, podendo ser aplicadas de forma individual ou em grupo. Será definido claramente o escopo da prova, incluindo o número de questões, tempo e distribuição de pontos. É importante fornecer exemplos de questões anteriores e material de estudo para que os alunos possam se preparar adequadamente.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA

IUBÍDICUS, S.; MARION, J. C. **Curso de contabilidade para não contadores:** para áreas de administração, economia, direito e engenharia. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2018.

MARTINS, E. **Contabilidade de custos.** 11. ed. São Paulo: Atlas, 2018.

MARTINS, E.; ROCHA, W. **Contabilidade de custos:** livro de exercícios. 11. ed. São Paulo: Atlas, 2017.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CRUZ, J. A. W. **Gestão financeira moderna:** uma abordagem prática. Curitiba: InterSaberes, 2013.

GITMAN, L. J.; MADURA, J. **Administração financeira:** uma abordagem gerencial. São Paulo: Pearson, 2003.

GITMAN, L. J.; ZUTTER, C. J. **Princípios de administração financeira.** 14. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2017.

MACEDO, J. J; CORBARI, E. C. **Análise de projeto e orçamento empresarial.** Curitiba: InterSaberes, 2014.

MEGLIORINI, E.; VALLIM, M. A. **Administração financeira:** uma abordagem brasileira. São Paulo: Pearson Prentice Hall., 2009.

Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____
---	---

DISCIPLINA: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Graduação	Semestre: 2	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 36h	Prática: 0h
	Presencial: 40 aulas (50min)	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 8 aulas (50min)	
	Extensão: 4h	
EMENTA		
Introdução sobre Alimentação e Nutrição. Grupos de alimentos segundo suas características nutricionais. Alimentos funcionais. Guias alimentares. Alimentação não convencional e seus tipos. Estratégias dietéticas para os diversos grupos populacionais.		
OBJETIVO		
- Compreender os princípios básicos da alimentação e nutrição humana e sua importância na manutenção da saúde; - Conhecer os grupos de alimentos, os tipos e funções dos nutrientes que os compõem, as recomendações nutricionais, e os princípios básicos de alimentação saudável; - Distinguir os compostos bioativos dos alimentos; - Analisar os diferentes guias alimentares existentes; - Definir alimentação não convencional e caracterizar os diversos tipos, incluindo o vegetarianismo; - Conhecer as principais estratégias dietéticas aplicadas a cada ciclo de vida.		
PROGRAMA		
UNIDADE I - Introdução sobre Alimentação e Nutrição: ● Histórico e importância; ● Conceitos básicos; ● Leis da alimentação; ● Classificação geral dos nutrientes segundo a função. ● Tipos e funções dos nutrientes (carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas e minerais).		
UNIDADE II - Grupos de alimentos segundo as características nutricionais: ● Cereais, pães e massas; ● Verduras e legumes;		

- Frutas;
- Leite e derivados;
- Carnes e ovos;
- Leguminosas e oleaginosas;
- Óleos e gorduras;
- Açúcares e doces.

UNIDADE III -Alimentos funcionais:

- Histórico, Conceitos e Atributos;
- Alimentos e compostos bioativos com propriedades funcionais;
- Legislação Brasileira sobre Alimentos funcionais..

UNIDADE IV - Guias alimentares:

- Origem e tipos;
- Pirâmide alimentar brasileira.

UNIDADE V -Alimentação não convencional:

- Conceitos e tipos;
- Objetivos e consequências;
- Vegetarianismo.

UNIDADE VI -Estratégias dietéticas e nutricionais para os diversos grupos populacionais.

- Lactentes.
- Pré-escolar e escolar.
- Adolescentes.
- Adultos.
- Idosos.
- Gestantes e nutrizes.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositiva-dialógica com apresentação de slides. Pesquisa, leitura e discussão de artigos científicos em sala de aula. Orientação em atividades práticas individuais e/ou em grupo. Apresentação de vídeos, estudos dirigidos e seminários.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico: livros-textos, revistas da área e pesquisa na internet;
- Recursos audiovisuais: retroprojektor, datashow.

AValiação

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão avaliados alguns critérios, como: grau de participação do aluno em atividades individuais e em grupo; planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos; desempenho cognitivo; criatividade e uso de recursos diversificados; E serão utilizados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, como prova escrita, seminário e atividades complementares.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MAHAM, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13ª edição. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. 1227 p.

PHILIPPI, S.T. **Nutrição e técnica dietética**. 3a Ed. São Paulo: Manole, 2014.

PHILIPPI, S. T. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. 2. ed. rev. Barueri: Manole, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CAMARGO, E.B.; BOTELHO, R.A. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos – Manual de Laboratório**. São Paulo: Atheneu, 2005.

CUPPARI, L. **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. 2ed. Barueri, SP: Manole, 2005.

DOLINSKY, M. **Nutrição funcional**. São Paulo: Roca, 2009.

FRANCO, G.; PINHEIRO, A.B. V. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

PACHECO, M. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos**. 2ª edição. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. 665p.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Graduação	Semestre: 2	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 30h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 40 aulas (50min)	Distância: 0h
	Prática Profissional: 10h	
	Atividades não presenciais: 8 aulas (50min)	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Pesquisa: elementos conceituais, métodos e técnicas de pesquisa; Elaboração de projetos de pesquisa; Estruturação e apresentação do relatório de pesquisa; Produção de artigo e Normas da ABNT.		
OBJETIVO		
● Conhecer os princípios, fundamentos e técnicas da metodologia e da pesquisa científica; compreender as diversas fases de elaboração e desenvolvimento de pesquisas e trabalhos acadêmicos; ● Elaborar trabalhos escolares/relatórios obedecendo às orientações e normas vigentes da ABNT, aplicando metodologia científica. ● Redigir um pré-projeto de pesquisa com a finalidade de observar as construções de um texto científico que exige etapas definidas e que será exigida como etapa.		
PROGRAMA		
Unidade I – Introdução - Metodologia científica: conceituação; importância; aprendizagem da metodologia científica; metodologia científica e Informática.		
Unidade II - O Conhecimento Científico - Níveis de conhecimento: conhecimento empírico, conhecimento filosófico, conhecimento teológico e conhecimento científico, verdade, evidência e certeza.		
Unidade III - A Metodologia Científica - Objetivos de uma pesquisa científica: pesquisa descritiva, pesquisa exploratória e pesquisa explicativa. Tipos de Pesquisas: documental, bibliográfica, descritiva, experimental, experiencial, quantitativa e qualitativa. - Métodos de pesquisas descritivos e exploratórios: métodos analíticos e métodos sistêmicos: levantamento, estudo de casos.		
Unidade IV - Diretrizes para Estruturação e Elaboração de Trabalhos Acadêmicos (fichamentos, resumos, resenhas, relatórios, monografias)		

- Preparação de trabalho científico: planejamento; estrutura do trabalho científico: introdução, desenvolvimento e conclusão; sumário, prefácio e apêndice; bibliografia.

Unidade V - Aspectos Formais da Redação Científica – Referências e Citações

- Bibliográficas – Normas da ABNT;
- Redação científica: linguagem científica e suas características; abreviaturas; ilustrações; citações e notas de pé de página

METODOLOGIA DE ENSINO

- Exposições teóricas dos diversos tópicos;
- Seminários;
- Produção textual: resenhas, resumos e textos dissertativos-argumentativos;
- Utilização de notas de aulas e recursos áudio visuais, plataformas de ensino;
- Elaboração de um pré-projeto de pesquisa obedecendo as normas estabelecidas pelo Manual de Normatização do IFCE.

RECURSOS

O material didático utilizado para leituras e produções textuais poderão ser encontradas nos diversos meios de recursos disponíveis nas plataformas de ensino existentes na instituição como: Moodle, Q-acadêmico, e-mails institucionais, equipamentos de multimídia e cópias digitais.

AValiação

A avaliação da disciplina obedecerá a Política Educacional do IFCE, estabelecendo os aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática - ROD. A avaliação terá caráter formativo, visando o acompanhamento permanente do aluno, desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios.

Critérios a serem avaliados:

- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe.
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos.
- Desempenho cognitivo.
- Criatividade e uso de recursos diversificados.
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).
- As avaliações serão realizadas por meio de textos escritos, orais, observando os critérios de notas estabelecidas pela instituição.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

CERVO, Amado Luiz; BERVIAN, Pedro Salcino; SILVA, Roberto da. **Metodologia**

científica. 6. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. 162 p.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Técnicas de pesquisa:** planejamento e execução de pesquisas, amostragens e técnicas de pesquisa, elaboração, análise e interpretação de dados. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2015. 277 p.

MOREIRA, Etelvina Maria Marques; BRILHANTE, Joselito. **Manual de normalização de trabalhos acadêmicos.** Colaboração de Carlos Henrique da Silva Sousa *et al.* 3. ed. atual. Fortaleza: IFCE, 2020. E-book.

RAMPAZZO, Lino. **Metodologia científica:** para alunos dos cursos de graduação e pós-graduação. São Paulo: Loyola, 2018.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GIL, Antônio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social.** 6. ed. São Paulo: Atlas, 2014. 200 p.

MEDEIROS, João Bosco. **Redação científica:** a prática de fichamentos, resumos, resenhas. 12. ed. São Paulo: Atlas, 2014. 331 p.

MINAYO, Maria Cecília de Souza (org.). **Pesquisa social:** teoria, método e criatividade. 34. ed. Petrópolis: Vozes, 2015. 108 p. (Temas sociais).

Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____
---	---

DISCIPLINA: INGLÊS INSTRUMENTAL		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Graduação	Semestre: 2	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 40h	Prática: 0h
	Presencial: 40 aulas (50min)	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 8 aulas (50min)	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Técnicas de leitura e tradução de textos em língua Inglesa. Aspectos morfossintático, semântico, gramatical e cultural da língua Inglesa.		
OBJETIVO		
- Compreender textos variados em língua inglesa na área de gastronomia e afins; - Conhecer e utilizar corretamente as técnicas de leitura; - Reconhecer o uso das estruturas gramaticais da língua inglesa.		
PROGRAMA		
Unidade 1 – Técnicas de Leitura		
1. Compreensão geral de leitura 2. Leitura Rápida do texto: “Skimming”. 3. Leitura detalhada do texto: “Scanning”. 4. O uso da inferência do conteúdo do texto: “Prediction”. 5. Evidências tipográficas 6. Reconhecimento de palavras cognatas e identificação de falsas cognatas. 7. Palavras chaves para compreensão dos pontos principais do texto: “Key Words”.		
Unidade 2 – Pontos Gramaticais		
8. Formação de palavras: “Word Formation”: afixos: sufixos e prefixos. 9. To Be: formas do “Present Simple” e “Past Simple”. 10. Present Simple: uso, regras e uso de advérbios de frequência. 11. Futuros: will x going to 12. Modal Verbs: will, would, can, could, may, might, must, should, have to. 13. Question Words: what, who, when, where, why, which, whose, how.		
METODOLOGIA DE ENSINO		
Aulas expositivas e interativas através da execução de atividades em grupo, exercícios escritos de compreensão e interpretação textuais e co-elaboração de atividades textuais.		

RECURSOS	
O material didático utilizado para leituras poderá ser encontrado nos diversos meios de recursos disponíveis nas plataformas de ensino existentes na instituição como: biblioteca virtual, Q-acadêmico, e-mails institucionais, equipamentos de multimídia e cópias digitais.	
AValiação	
A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula. A avaliação da disciplina de Inglês Instrumental ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE.	
BIBLIOGRAFIA BASICA	
LOPES, Carolina. Inglês instrumental: leitura e compreensão de textos . Fortaleza: IFCE, 2012.	
MUNHOZ, Rosângela. Inglês instrumental: estratégias de leitura – módulo I . São Paulo: Textonovo, 2004.	
MURPHY, Raymond. Essential grammar in use . Cambridge (England): Cambridge University Press, 2015.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
COLLINS. Dicionário escolar (Inglês-Português/Português-Inglês). São Paulo: Disal, 2010.	
GLENDINNING, Erich H. Basic english for computing SB . 2. ed. [S. l.]: Oxford do Brasil, 2006.	
LOPES, Cecilia (coord.). Minidicionário Rideel: inglês-português-inglês . 3. ed. São Paulo: Rideel, 2011.	
SOUZA, Adriana Grade Fiori <i>et al.</i> Leitura em língua inglesa: uma abordagem instrumental . São Paulo: Disal, 2015.	
LATHAM-KOENIG, Christina; OXENDEN, Clive. American english file . Oxford: Oxford University Press, 2012.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

SEMESTRE 3

DISCIPLINA: PROJETO SOCIAL		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Graduação	Semestre: 3	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 0h	Prática: 0h
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 40h	
EMENTA		
Elementos teórico-conceituais sobre os direitos humanos, cidadania e questões sociais contemporâneas. A importância da segurança alimentar e nutricional aliada à gastronomia como agente transformador de desenvolvimento humano social e sustentável: experiências e estudos de caso. Projetos sociais: métodos e técnicas de pesquisa para a elaboração do projeto social.		
OBJETIVO		
• Compreender os fenômenos econômico-sociais contemporâneos; • Adquirir o conteúdo teórico-conceitual que permita melhor investigar as causalidades e formas de manifestação de um fenômeno econômico-social; • Apropriar-se de instrumentos analítico-conceituais, por meio de discussões e exercícios de produção textual; • Vivência e intervenção propositiva junto à comunidade; • Desenvolver capacidades e habilidades para a execução de projetos sociais por meio da apresentação de métodos e técnicas necessárias à construção de projetos de natureza prático-interventiva.		
PROGRAMA		
Unidade I (Teórica) – Desenvolvimento Humano e Social: • Direitos Humanos, cidadania e sociedade; • Tipos de Solidariedade; • Setores da Sociedade e Organização à Responsabilidade Social e Empresarial; • Problemas Sociais no Brasil e no Mundo.		
Unidade II (Teórica) – Desenvolvimento sustentável do Planeta: • Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUD); • Objetivos do Desenvolvimento Sustentável; • Agenda 2030;		

- Estratégias de Segurança Alimentar e Nutricional para o Desenvolvimento Social.

Unidade III (Prática) – Projetos sociais: experiências e estudos de caso:

- Tipos de Projetos Sociais em geral;
- Apresentação de Experiências em Projetos Sociais em Gastronomia (VIVÊNCIAS);
- Estudo de caso (I): experiência de auto-organização comunitária ou sociedade civil;
- Estudo de caso (II): experiência de Projeto Social de empresa.

Unidade IV (Prática) – Métodos e técnicas de pesquisa e elaboração do Projeto Social:

- Justificativa, objetivo geral e objetivos específicos (metas) do Projeto;
- Metodologia: levantamento das demandas, estratégias de participação e parcerias e perfil das populações (crianças, jovens, adultos, idosos, gestantes, negros, quilombolas, indígenas, e pessoas com necessidades especiais, estratégias de participação e parcerias; em atendimento às Leis 10.639/03 e 11.645/2008);
- Indicadores e formas de monitoramento e avaliação;

Cronograma operacional, fontes de captação e orçamento.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositiva-dialógicas com apresentação de slides, fazendo-se uso de debates e discussão de conteúdo audiovisual;
- Pesquisa, leitura e discussão de artigos científicos, estudos-de-caso e textos em sala de aula;
- Prática: Orientação em atividades práticas através da realização de vivências em Projeto social, visita técnica além de desenvolvimento de projeto social com aplicação na comunidade (20h).

RECURSOS

- Material didático-pedagógico: livros-textos, revistas da área, pesquisa na internet e conteúdo audiovisual
- Recursos: pincel, quadro branco, retroprojektor, projetor de slides.

AValiação

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão avaliados alguns critérios, como: grau de participação do aluno em atividades individuais e em equipe; planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos; desempenho cognitivo; criatividade e uso de recursos diversificados. E serão utilizados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, como resenhas críticas de conteúdo audiovisual ou de textos-base, seminários, elaboração de um projeto de intervenção social, atividades complementares e atividades de extensão com relatórios da intervenção social.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARDIN, L. **Análise do conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 2009.

CARVALHO, J. M. **Cidadania no Brasil: o longo caminho**. 24. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2018. 254 p.

MINAYO, M. C. S. (org.). **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. Rio de Janeiro: Editora Vozes, 2002.

RICHARDON, R. J. **Pesquisa social: métodos e técnicas**. São Paulo: Atlas, 2017.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Tradução de Mayra Fonseca, Barbara Atie Guidalli. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011. 495 p.

DIAS, R. **Gestão ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2017. 234 p.

LEMO, J. J. S. **Mapa da exclusão social no Brasil: radiografia de um país assimetricamente pobre**. 3.ed. rev. atual Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil - BNB, 2012. 256 p. PDF. Disponível em: <https://www.bnb.gov.br/s482-dspace/handle/123456789/694>. Acesso em: 24 a br. 2023.

ORTEGA, A. C.; ALMEIDA F., N. **Desenvolvimento territorial, segurança alimentar e economia solidária**. Campinas: Alínea, 2007. 303 p.

PINSKY, J.; PINSKY, C. B. (org.). **História da cidadania**. 3. ed. São Paulo: Contexto, 2005. 591 p.

SACHS, I. **Caminhos para o desenvolvimento sustentável.** Rio de Janeiro: Garamond, 2009. 95 p.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: ENOLOGIA		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 4
Nível: Graduação	Semestre: 3	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 4h	Teórica: 40h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 40h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Conceitos básicos do mundo do vinho. Introdução ao estudo da viticultura. Elementos e fases da vinificação. Características de vinhos brancos, tintos e rosés. Principais castas viníferas. Estudo de vinhos espumantes. Introdução aos vinhos fortificados e licorosos. Profissionais do vinho. Técnicas de degustação de vinho. Introdução ao serviço de vinho. Noções de harmonização de vinhos e comida. Tipologias de vinho e vitivinicultura com bases do desenvolvimento sustentável, conforme Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental (Resolução CNE/CP N° 2 , de 15 de junho de 2012).		
OBJETIVO		
● Compreender os conceitos básicos pertinentes ao estudo do vinho; ● Diferenciar a tipologia de vinhos existentes no mercado; ● Entender os elementos da uva e da videira que influenciam na fabricação e qualificação do vinho; ● Conhecer os principais métodos de produção de vinho; ● Executar técnicas iniciais de degustação e serviço profissional de vinhos; ● Compreender noções iniciais de harmonização e progressão de vinhos e comida. ● Identificar novas tipologias		
PROGRAMA		
Unidade I - Introdução a enologia e estudo do vinho - Conceitos Básicos do Vinho - Tipologia e Classificação de Vinhos - Introdução à Viticultura e Vinificação - Estudo de <i>Terroir</i> - Profissionais do Vinho Unidade II - Introdução à degustação de vinhos - Análise visual e suas características - Análise olfativa e as famílias de aromas		

- Análise tátil e o instrumental do vinho

- Análise gustativa e estrutural do vinho

Unidade III - Estudo de vinhos brancos, tintos e rosés

- Principais castas viníferas

- Métodos de vinificação de vinhos brancos

- Métodos de vinificação de vinhos tintos

- Métodos de vinificação de vinhos rosés

- Introdução aos principais países produtores mundiais de vinho

- Introdução ao serviço de vinhos brancos, tintos e rosés

Unidade IV - Estudo de vinhos espumantes

- Tipologia de vinhos espumantes

- Métodos de produção de vinhos espumantes

- Introdução aos principais países produtores mundiais de vinho espumante

- Introdução ao serviço de vinhos espumantes

Unidade V - Introdução aos vinhos fortificados e licorosos

- Tipologia de vinhos fortificados

- Métodos de produção de vinhos fortificados

- Introdução aos principais países produtores mundiais de vinhos fortificados

- Tipologia de vinhos licorosos

- Métodos de produção de vinhos licorosos

- Introdução aos principais países produtores mundiais de vinho licorosos

- Introdução ao serviço de vinhos fortificados e licorosos

Unidade VI - Noções da harmonização do vinho e comida

- Principais técnicas de harmonização entre vinho e comida

- Progressão de serviço de vinhos

- Técnicas de precificação e venda de vinhos

Unidade VII - Tipologias de vinho e vitivinicultura com bases do desenvolvimento sustentável

- Vinhos biológicos e orgânicos

- Vinhos naturais e de mínima intervenção

- Vinhos biodinâmicos

METODOLOGIA DE ENSINO

▪ Metade da carga horária da disciplina corresponderá a aulas expositivas/ dialogadas, fazendo-se uso de debates, aulas de campo, entre outros;

▪ Quando possível haverá visitas técnicas;

▪ As aulas práticas corresponderão a outra metade da carga horária da disciplina com a execução dos assuntos explanados no decorrer da disciplina;

▪ As aulas práticas serão aplicadas na sala-bar e, ocasionalmente, no laboratório de cozinha quente e fria, e se necessário, no de confeitaria;

RECURSOS

▪ Material didático-pedagógico. ▪ Acervo bibliográfico ▪ Recursos audiovisuais. ▪ Utensílios de laboratórios (cozinhas pedagógicas e sala bar). ▪ Insumos para as aulas práticas.
AValiação
As avaliações da disciplina ocorrerão em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. As avaliações terão caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, e ocorrerão através de: ▪ Avaliações escritas podendo conter múltipla escolha, questões abertas, análise e associação de conhecimentos, ▪ todos dentro dos modelos avaliativos do ENADE; ▪ Seminários expositivos (individuais e em grupo); ▪ Avaliação prática do desempenho individual no trabalho em grupo: organização, interação, foco, concentração. ▪ As oficinas da extensão, organizadas e executadas pelos alunos, serão avaliadas dentro de quatro quesitos de igual valor: Apresentação (incluindo material de apoio), Conteúdo, Clareza e Domínio, no momento das atividades.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
PACHECO, Aristides de Oliveira. Enologia. 5. ed. rev. e ampl. São Paulo: SENAC, 1989. RABACHINO, Roberto. Harmonização: o equilíbrio entre o vinho e alimento. 2. ed. rev. e atual. Caxias do Sul: Editora da Universidade de Caxias do Sul, 2012. SOMMERS, Brian J. Geografia do vinho. Osasco: Novo Século, 2010. VIANNA JUNIOR, Dirceu; SANTOS, José Ivan; LUCKI, Jorge. Conheça vinhos. 3. ed. rev. e ampl. Editora: Senac São Paulo, 2015.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE. Sommelier: profissão do futuro. Rio de Janeiro: Editora SENAC, 2003. BRAGA, B. <i>et al.</i> Introdução à engenharia ambiental: o desafio do desenvolvimento sustentável. 2. ed. São Paulo: Editora Pearson Prentice Hall, 2005. JOHNSON, Hugh; ROBINSON, Jancis. Atlas mundial do vinho. 7. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Globo Editora, 2014. LE CORDON BLEU. Vinhos: segredos profissionais para comprar, armazenar, servir

e beber vinho. Tradução de Arlete Simille Marques. São Paulo: Marco Zero, 2004.

SANTOS, José Ivan Cardoso dos. **Vinhos**, o essencial. 9. ed. rev. e atual. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: EMPREENDEDORISMO		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Graduação	Semestre: 3	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 30h	Prática: 0h
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 10h	
EMENTA		
Conceitos básicos de Empreendedorismo. Características do comportamento empreendedor. Prospecção e identificação de novas oportunidades. Criação e Gerenciamento de um negócio. Modelagem de negócios. Plano de negócios.		
OBJETIVO		
1. Desenvolver a capacidade empreendedora; 2. Compreender conceitos inerentes à empreendedorismo e inovação; 3. Formular um plano de negócios.		
PROGRAMA		
Unidade 1: Empreendedorismo: 1.1. Conceitos básicos; 1.2. Cultura empreendedora e de inovação; 1.3. Inovação e empreendedorismo; Unidade 2: Características do Comportamento Empreendedor: 2.1. Elementos fundamentais para formação do empreendedor; 2.2. Características do comportamento empreendedor; 2.3. Motivação empreendedora; Unidade 3: Plano de Negócios: 3.1. <i>Business Model Canvas</i> ; 3.2. Sumário executivo e dados gerais do negócio; 3.3. Análise de mercado 3.4. Plano gerencial;		

3.5. Plano de operações;
3.6. Plano de marketing;
3.7. Plano financeiro e Demonstrativo de Resultados;
3.8. Análise de viabilidade e construção de cenários.
METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas expositivo-participativas de conteúdos gerais e específicos. Leitura e produção textual. Pesquisas individuais e em grupo. Grupos de trabalho para apresentação em formato de Seminários e/ou de <i>Elevator Pitch</i> . Visita técnica. Projeção de filmes. Participação em eventos. Realização de estudo dirigido.
RECURSOS
Material didático-pedagógico; Recursos audiovisuais; Artigos de autores nacionais e internacionais; Redes sociais e plataformas virtuais; Quadro branco, pincel e apagador.
AVALIAÇÃO
A avaliação será contínua e cumulativa, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e do resultado ao longo do período sobre as eventuais avaliações finais. Tem função diagnóstica de caráter continuado e formativo, utilizando-se de recursos tais como: Prova escrita; Relatórios; Resumos; Trabalhos; Seminários; Rodas de conversas; Realização e participação em eventos; Auto avaliação.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
DORNELAS, José. Empreendedorismo : transformando ideias em negócios. 7. ed. São Paulo: Empreende, 2018. 267 p.
LEITE, Emanuel. O Fenômeno do empreendedorismo . São Paulo: Saraiva, 2012. 361 p.
SALIM, Cesar Simões. Construindo planos de empreendimentos : negócios lucrativos, ações sociais e desenvolvimento local. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
CABRAL, Arnaldo Souza; YONEYAMA, Takashi. Economia digital : uma perspectiva estratégica para negócios. São Paulo: Atlas, 2001. 244 p.
CAVALCANTI, Glauco. Empreendedorismo : decolando para o futuro. Rio de Janeiro: Elsevier: SEBRAE/RJ, 2011. 152 p.
DE MASI, Domenico. O Ócio criativo . 10. ed. Rio de Janeiro: Sextante, 2000. 336 p.
ESCARLATE, Luiz Felipe. Aprender a empreender . Rio de Janeiro: Fundação Roberto Marinho: Sebrae, 2010. 176 p.

GAUTHIER, Fernando Álvaro Ostuni. **Empreendedorismo**. Curitiba: Livro Técnico, 2010. 120 p.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: PANIFICAÇÃO		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 4
Nível: Graduação	Semestre: 3	Pré-requisitos: Gastrotecnia
CARGA HORÁRIA: 80h	Teórica: 40h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 80h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 40h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Estudo de matérias-primas, ingredientes e suas funções na elaboração dos produtos de panificação. Métodos, equipamentos e utensílios utilizados em panificação. Fabricação de produtos de panificação tais como massa crocante, massa doce, massa suave e fermentação natural, incluindo desenho, preparação e decoração. Receitas clássicas e tradicionais: elaboração, processamento e conservação. Determinação da quantidade de ingredientes, segundo as características desejadas para o produto. Cálculo de rendimento, correção de tempo de fermentação e controle de produção. Conceitos das bases do desenvolvimento sustentável dentro da área de alimentos, conforme Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental (Resolução CNE/CP N° 2 , de 15 de junho de 2012).		
OBJETIVO		
● Identificar a função das principais matérias-primas utilizadas em panificação; ● Identificar as propriedades químicas e interações químicas entre os constituintes das matérias-primas; ● Empregar o balanceamento e cálculos de receitas de panificação; ● Empregar o funcionamento dos equipamentos utilizados em panificação; ● Identificar cada etapa do processo industrial; ● Planejar a produção de pães; ● Conhecer as características de qualidade dos produtos de panificação; ● Utilizar as bases do desenvolvimento sustentável dentro da área de alimentos.		
PROGRAMA		
Unidade I – História, ingredientes da panificação e interação química entre os constituintes das matérias-primas - Farinha, água, sal, fermentos químicos e biológicos, açúcares, leite, ovos, gorduras, amidos, chocolates, corantes, essências, melhoradores, pré-misturas e conservadores.		
Unidade II - Máquinas, equipamentos e utensílios de panificação - Tipos e características de Máquinas, Equipamentos e Utensílios: Balança, modeladora, câmara de fermentação, masseira, laminadora, câmara fria, cilindro, fatiador, forno, batedeira, utensílios diversos, divisora, fogão, resfriador de		

água, outros equipamentos.

Unidade III – Etapas do processamento de pães

- Pesagem; Amassamento; Divisão; Boleamento; Descanso; Modelagem; Fermentação; Cocção; Esfriamento; Embalagem; Congelamento

Unidade IV – Métodos de panificação

- Método direto convencional;
- Método direto rápido (AFA);
- Método ultrarrápido (*Chorleywood Bakin Process*);
- Método indireto;
- Pré-fermentação (fermentação natural);
- Massas Crocantes, Suaves e Doces;

METODOLOGIA DE ENSINO

A disciplina poderá utilizar, dentro da realidade e condição de cada semestre, as seguintes metodologias:

- Aulas expositivo-dialogadas;
- Exercícios teóricos e práticos;
- Apresentação de seminários;
- Aulas práticas em laboratório;
- Realização de projetos;
- Construção de artigos;
- Recuperação de aprendizagem através de atendimento pessoal aos alunos;
- Visitas Técnicas;

Realização de eventos, abertos ao público externo, com realização de oficinas, expondo os produtos elaborados.

RECURSOS

- Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros;
- Projeções de slides, textos e demais recursos audiovisuais;
- Utilização dos laboratórios para aulas e exercícios práticos;
- Equipamentos, utensílios e insumos relacionados à panificação.

AValiação

A avaliação da disciplina de panificação ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática - ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando o acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão utilizados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação:

A N1 será dividida da seguinte forma: A primeira avaliação será uma prova escrita, abordando a função das principais matérias-primas utilizadas em panificação, as propriedades químicas e interações químicas entre os constituintes das matérias-primas. A segunda avaliação será uma prova escrita, abordando os equipamentos e cálculos de panificação. Cada avaliação escrita valerá até 10 pontos, onde serão avaliados os seguintes critérios: Planejamento, organização e coerência de ideias e clareza na elaboração das respostas, domínio do conhecimento, desenvolvimento das competências e habilidades desenvolvidas pelos discentes; desenvolvimento

cognitivo;

A N2 será composta da seguinte forma: A primeira avaliação será uma prova prática, abordando a elaboração de massas crocantes e suaves. A segunda avaliação também será uma prova prática, abordando a elaboração de massas doces. Cada avaliação prática será realizada em equipe de 5 alunos, valendo até 10 pontos, onde serão avaliados os seguintes critérios: grau de participação do aluno na elaboração das massas de panificação, domínio de atuação do discente (postura e desempenho).

Para ajudar na composição das notas da N1 e da N2 poderão ser realizados:

- Trabalhos e exercícios teóricos e práticos;
- Seminários em forma individual ou em grupo;
- Planejamento, organização e execução de eventos temáticos.

Durante as aulas práticas serão avaliados os seguintes critérios de comportamento dos discentes: postura, adequação às normas de laboratório, grau de envolvimento nas equipes de trabalho.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. **Tecnologia da panificação**. Barueri, SP: Manole, 2009.

GISSLEN, W. **Panificação e confeitaria profissionais**. 5. ed. Barueri, SP: Manole, 2012.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. 4. ed. rev. Tradução de Renata Lucia Bottini. São Paulo: Senac Editora, 2009

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRAGA, B. *et al.* **Introdução à engenharia ambiental**: o desafio do desenvolvimento sustentável. 2. ed. São Paulo: Editora Pearson Prentice Hall., 2005.

CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. **Fabricación de pan**. Zaragoza, Espanha: Acribia Espanha, 2002.

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

SEBESS, M. G. **Técnicas de confeitaria profissional**. 3. ed. Rio de Janeiro: Senac Editoras, 2010.

SEBESS, P. **Técnicas de padaria profissional**. Rio de Janeiro: Senac Editoras, 2010.

SEBESS, P. **Técnicas de Padaria Profissional**. 2. ed. ampl. Rio de Janeiro: Senac, 2013.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Graduação	Semestre: 3	Pré-requisitos: Nutrição e Dietética
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 32h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 8h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Princípios básicos de elaboração de cardápios a partir da compreensão dos fatores associados ao seu planejamento. Tipologia de cardápios: cardápios comerciais; cardápios típicos; festas temáticas; cardápios institucionais; Regras gerais de elaboração de cardápios; Elaboração de receita culinária, ficha técnica padronizada e indicadores de desperdícios de alimentos, contemplando os conteúdos exigidos pela Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012.		
OBJETIVO		
• Entender os procedimentos técnicos científicos adequados e harmônicos da elaboração de cardápios; • Compreender a importância da regionalidade, disponibilidade de alimentos e da definição dos per capitas para o uso em cardápios; • Desenvolver uma ficha técnica de preparo de alimentos, utilizando os princípios teóricos abordados na sala de aula; • Calcular os indicadores culinários para facilitar o controle do desperdício alimentar em um Serviço de Alimentação; • Elaborar cardápios comerciais e institucionais, levando em consideração todos os fatores de influenciam seu planejamento, execução e avaliação.		
PROGRAMA		
Unidade I - Regras gerais de elaboração de cardápios: - Objetivos no planejamento de cardápios; - Atividades anteriores à produção de refeições; - Definição dos padrões dos cardápios, “per capita”, política de abastecimento, critérios para avaliação do funcionamento do serviço pela clientela; - Estimativa das necessidades nutricionais da clientela, número de refeições e custos; - Elaboração dos cardápios do período programado, previsão de compras, solicitação ao fornecedor, recepção e armazenamento de mercadorias e requisição ao almoxarifado; - Atividades durante a produção e distribuição de refeições; - Atividades subsequentes à produção e distribuição de refeições;		

- Avaliação do número de refeições, adequação nutricional, custo, sobras, aceitação e funcionamento do serviço com base na opinião da clientela;
- Manuais e rotina.

Unidade II - Elaboração de receita culinária e ficha técnica padronizada;

- Padronização de receitas: fichas técnicas, unidade de medidas, listas de substituição;
- Índices de correção dos alimentos e fatores de desperdício relacionados: per capita, fator de correção e fator de cocção;
- Ingredientes, métodos e técnicas culinárias de pré-preparo e preparo.

Unidade III- Estrutura e layout de cardápios;

- Composição e rotatividade de cardápios: cíclico, rotativo e fixo;
- Formato e desenvolvimento de cartas;
- Redação e nome dos pratos;
- Cuidados a observar no menu;
- Cardápios acessíveis.

Unidade IV- Planejamento e elaboração de cardápios comerciais e institucionais;

- Tendências e aspectos que interferem no planejamento de cardápios;
- Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE: pré-escolares e escolares;
- Programa Nacional de Alimentação Escolar – PAT: programa de alimentação do trabalhador.

Unidade V- Planejamento e elaboração de cardápios típicos de datas comemorativas e festas temáticas.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositiva-dialógica com apresentação de slides;
- Pesquisa, leitura e discussão de artigos científicos em sala de aula;
- Orientação em atividades práticas individuais e/ou em grupo;
- Aulas práticas, trabalhos técnicos e de extensão.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico: livros-textos, revistas da área e pesquisa na internet;
- Recursos audiovisuais: retroprojektor, datashow;
- Insumos de laboratórios.

AValiação

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão avaliados alguns critérios, como: grau de participação do aluno em atividades individuais e em grupo; planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos; desempenho cognitivo; criatividade e uso de recursos diversificados; pontualidade e adoção de boas práticas de manipulação dos alimentos nas aulas práticas. E serão utilizados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, como prova escrita, seminário, atividades complementares, relatório de aula prática e elaboração de um artigo.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTRO, F. A. F.; QUEIROZ, V. M. V. **Cardápios**: planejamento e etiqueta. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2007. 97 p. (Série soluções).

DOMENE, S. M. A. D. **Técnica dietética**: teoria e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015.

SILVA, S. M. C. S.; MARTINEZ, S. **Cardápio**: guia prático para a elaboração. 3. ed. São Paulo: Roca, 2017. 430 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ABREU, E. S.; SPINELI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. P. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição**: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003.

BRASIL. **Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005**: Regulamenta a Lei no 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei no 10.098, de 19 de dezembro de 2000. p. 28. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2005/decreto/d5626.htm. Acesso em: 10 ago 2023.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Especial. **Grafia braille para a língua portuguesa**. Brasília: SEESP, 2006.

FRANCO, G. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

MEZOMO, I. B. **Os Serviços de alimentação**: planejamento e administração. 6. ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2015.

TEICHMANN, I. M. **Cardápios**: técnicas e criatividade. Porto Alegre: EDUCS, 2000.

TEICHMANN, I. M. **Cardápios**: técnicas e criatividade. 7. ed. rev. e atual. Caxias do Sul: EducS, 2009. 151 p. (Hotelaria).

TRAJANO, A. L. Cardápios do Brasil : receitas, ingredientes, processos. São Paulo: Senac SP, 2013.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

DISCIPLINA: COZINHA FRIA		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Graduação	Semestre: 3	Pré-requisitos: HTC II
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 20h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 20h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Participação na brigada de cozinha como: Boucher, Poissonnier, Légumier e Garde-manger. Saladas: higienização e preparação de saladas clássicas e contemporâneas. Emulsões e molhos clássicos: temporários, semi-permanentes e permanentes, com elaboração de vinagretes variadas, maionese, aioli, chutney, mostarda e preparo de canapés. As diferentes formas de otimizar o aproveitamento dos insumos já utilizados, contemplando os conteúdos exigidos pela Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012.		
OBJETIVO		
● Conhecer e elaborar preparações frias a serem seguidas no cardápio; ● Executar as técnicas de preparo e apresentação de saladas, molhos frios, sopas, sanduíches, produtos de charcutaria, terrines, patês, galantines, roulandes, queijos, aperitivos e hors d’oeuvres, saladas, sopas frias; ● Elaborar saladas, molhos frios e suas variações, e mousses frias. ● Identificar técnicas para a otimização do aproveitamento de insumos.		
PROGRAMA		
Unidade I - A profissão de Garde Manger - A história do <i>Garde Manger</i> - O sucesso do profissional de <i>Garde Manger</i> - Oportunidades do <i>Garde Manger</i>		
Unidade II - Saladas - Saladas verdes - Saladas compostas e quentes - Saladas de batata e leguminosas - Saladas de frutas - Aproveitamento de insumos		
Unidade III - Molhos Frios, Emulsões e Sopas Frias - Vinagrete - Maionese - Molhos de maionese clássicos - Molhos frios feitos de vegetais e frutas - Molhos contemporâneos de maionese - Sopas frias		
Unidade IV - Sanduíches		

- Sanduíches frios

Unidade V - Terrines, patês, galantines e roulandes

- Tipos de patês e terrines
- Galantines
- Roulandes

Unidade VI - Queijos

- Tipos de queijos
- Produção de queijos frescos
- Serviço de queijos

Unidade VII - Aperitivos e Hors d'oeuvre

- Tipos de Hors d'oeuvre
- Canapés

Unidade VIII - Conservas

Unidade IX - Apresentação de buffet

- Montagem, apresentação e decoração de tábuas de frios.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Metade da carga horária da disciplina corresponderá a aulas expositivas/ dialogadas, fazendo-se uso de debates, aulas de campo, entre outros;
- Quando possível haverá visitas técnicas;
- As aulas práticas corresponderão a outra metade da carga horária da disciplina com a execução dos serviços explanados no decorrer da disciplina, podendo ser necessário a utilização dos laboratórios.

RECURSOS

- Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros;
- Projeções de slides, textos e demais recursos audiovisuais;
- Acervo bibliográfico;
- Utensílios e equipamentos de cozinha;
- Cozinha didáticas;
- Insumos para as atividades práticas;
- Recursos logísticos e financeiros para a realização de visitas técnicas.

AValiação

As avaliações da disciplina de Serviços de Alimentos e Bebidas ocorrerão em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. As avaliações terão caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, e ocorrerão através de:

- Avaliações escritas podendo conter múltipla escolha, questões abertas, análise e associação de conhecimentos, todos dentro dos modelos avaliativos do ENADE;
- Seminários expositivos (individuais e em grupo);
- Avaliação prática do desempenho individual no trabalho em grupo: organização, interação, foco, concentração;
- Avaliação prática de preparações relacionadas à disciplina de Cozinha Fria, utilizando utensílios e equipamentos disponíveis no laboratório.
- As oficinas da extensão, organizadas e executadas pelos alunos, serão avaliadas dentro de quatro quesitos de igual valor: Apresentação (incluindo material de apoio),

Conteúdo, Clareza e Domínio, no momento das atividades.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. 4. ed. rev. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011.

WERLE, Loukie; COX, Jill. **Ingredientes**. [S.l.]: Editora Könemann, 2005.

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Le Cordon bleu** - todas as técnicas culinárias. 6. ed. São Paulo: Editora Marco Zero, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

COELHO, Maria Auxiliadora Santa Cruz (coord.). **Receitas para todos**: economia doméstica em tempos de crise: bagaços, cascas, folhas, sementes, sobras e talos. São Paulo: Atheneu, 2009. 183 p.

COSTA N. M. B.; ROSA, C. O. B. **Alimentos funcionais**: componentes bioativos e efeitos fisiológicos. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2010.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Garde manger**: a arte e o ofício da cozinha fria. 4. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014.

MAROUKIAN, Francine. **Segredos de chefs**. São Paulo: Editora Publifolha, 2006.

MCFADDEN, Christine. **O Livro do cozinheiro**. Lisboa: Editora Estampa, 2000.

PAIOTTI, James. **Arte e técnica na cozinha**. São Paulo: Editora Varela, 2004.

PETERSON, James. **O Essencial da cozinha**. [S.l.]: Editora Könemann, 2000.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: COZINHA ALTERNATIVA		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Graduação	Semestre: 3	Pré-requisitos: HTC II
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 16h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 16h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 8h	
EMENTA		
As diversas culinárias alternativas existentes: aproveitamento integral de alimentos; culinária light e diet; culinária vegetariana; macrobiótica; cardápios funcionais e com restrições alimentares; Slow Food. Utilização racional do alimento e direito humano à alimentação. Aplicação de práticas sustentáveis na preparação de alimentos e no descarte de resíduos orgânicos e sólidos.		
OBJETIVO		
• Conhecer a alimentação alternativa, o aproveitamento integral de alimentos e as diversas culinárias não usuais existentes: culinária vegetariana, culinária macrobiótica, culinária <i>diet</i> e <i>light</i> dentre outras. • Conhecer a importância de uma alimentação balanceada, estimulando assim a produção de alternativas alimentares nutricionalmente eficientes, com sabor agradável.		
PROGRAMA		
Unidade I – Introdução à alimentação alternativa - Uso de alimentação alternativa para combate à fome e desnutrição; - Aproveitamento integral de alimentos para sustentabilidade ambiental e redução de desperdício.		
Unidade II – Tipos de culinárias alternativas - Culinária diet e light: conceitos, ingredientes utilizados, elaboração de cardápios light e diet; - Culinária vegetariana: conceito, fundamentos da dieta, técnicas de preparação de vegetais, elaboração de cardápios vegetarianos; - Alimentação Macrobiótica: conceito, princípio, tipos de alimentos Yin e Yang.		
Unidade III – Alimentos, estilos de vida e restrições alimentares ligadas à saúde - Alimentos funcionais; - Slow Food; - Restrições alimentares: glúten, lactose e sal; - Utilização de Plantas Alimentícias não Convencionais (PANC)		
METODOLOGIA DE ENSINO		

▪ Aulas expositivo-dialogadas e práticas com problematização; ▪ Apresentação de seminários; ▪ Análise e interpretação de textos e artigos, revistas, sites e jornais; ▪ Aulas expositivas com utilização de projetor de multimídia, quadro, pincel, projeção de filmes; ▪ Aulas práticas, visitas técnicas e trabalhos técnicos. ▪ Evento de extensão aberto à comunidade (8h).
RECURSOS
▪ Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros; ▪ Projeções de slides, textos e demais recursos audiovisuais; ▪ Acervo bibliográfico; ▪ Utensílios e equipamentos de cozinha; ▪ Cozinha didáticas; ▪ Insumos para as atividades práticas; ▪ Recursos logísticos e financeiros para a realização de evento de extensão.
AValiação
A avaliação de aproveitamento acadêmico do aluno será feita de forma processual, mediante acompanhamento contínuo, por meio de atividades diversas somadas às avaliações individuais. As notas das etapas serão tomadas através de: provas escritas, participação em sala de aula, apresentação de seminários, trabalhos de pesquisa, relatório de aulas práticas, participação e desempenho nas aulas práticas e no evento de extensão. Avaliação prática com preparação de pratos no laboratório. A avaliação final será através de prova escrita sobre todos os conteúdos teóricos da unidade curricular.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
ABICAIR, Myrian; Baccarin, Filipe. Alta gastronomia diet e light. Editora: Senac São Paulo, 2015. COSTA, Neuza Maria Brunoro; ROSA, Carla de Oliveira Barbosa (ed.). Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos. Rio de Janeiro: Rubio, 2010. 536 p. MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia; RAYMOND, Janice L. Krause. Alimentos, nutrição e dietoterapia. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. 1228 p.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
COSTA N. M. B.; ROSA, C. O. B. Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2010. CURVO, João. A Alquimia dos sabores: a culinária funcional. São Paulo: Ed. Rocco, 2011. PETRINI, Carlo. Slow food: princípios da nova gastronomia. São Paulo: Senac, 2009. 245 p.

VALENZI, M. **Receitas para vegetarianos**. São Paulo: Ed. Marco Zero, 2005.

VILLARD, R. **A Dieta do chef**: alta gastronomia de baixa caloria. Rio de Janeiro: Senac RJ, 2009.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

SEMESTRE 4

DISCIPLINA: CONFEITARIA		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 4
Nível: Graduação	Semestre: 4	Pré-requisitos: Panificação
CARGA HORÁRIA: 80h	Teórica: 32h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 80 aulas (50min)	Distância: 0h
	Prática Profissional: 40h	
	Atividades não presenciais: 16 aulas (50min)	
	Extensão: 08h	
EMENTA		
Estudo de matérias-primas, ingredientes e suas funções na elaboração dos produtos de confeitaria. Métodos, equipamentos e utensílios utilizados em confeitaria. Fabricação de produtos de confeitaria tais como bolos, tortas, doces, sobremesas, salgados, canapés, biscoitos, folhados, incluindo desenho, preparação, decoração e montagem. Receitas clássicas e tradicionais: elaboração, processamento e conservação.		
OBJETIVO		
Compreender a confeitaria, suas matérias-primas e ingredientes, seus fluxos, métodos e processos, os tipos de massa e suas formulações e receitas mais tradicionais. Identificar utensílios e equipamentos adequados ao preparo dos produtos de confeitaria. Criar e reproduzir preparações culinárias da área de confeitaria.		
PROGRAMA		
Unidade I – Conhecendo a confeitaria - Breve histórico da confeitaria - Conhecendo as diferentes confeitarias - Principais utensílios e equipamentos Unidade II – Massas clássicas - Brisée - Sablée - Sucrée - Choux - Folhada Unidade III – Cremes, recheios e coberturas - Creme diplomata - Creme pâtissière (creme de confeiteiro) - Creme chantilly (leite batido) - Ganache - Fondant - Caramelo - Merengues - Curd		

Unidade IV – Custards, crêpes, soufflés e mousses

- Crème brûlée
- Soufflé
- Crêpes
- Pudins
- Mousses

Unidade V – Métodos de preparo para bolos e tortas

- Princípios básicos na preparação de massas doces
- Método direto
- Método cremoso
- Método espumoso

Unidade VI – Decoração de produtos

- Preparo e utilização de glacês, coberturas e acabamentos
- Técnicas de modelagem, montagem, recheio e decoração
- Uso de bicos de confeitar

Unidade VII – Chocolate

- Tipos de chocolate
- Derretimento
- Pré-cristalização - Temperagem
- Produtos à base de chocolate:
- Ovos de Páscoa
- Bombons de molde
- Bombons com recheio
- Trufas
- Decoração com chocolate

METODOLOGIA DE ENSINO

- Metade da carga horária da disciplina corresponderá a aulas expositivas/ dialogadas, fazendo-se uso de debates, aulas de campo, entre outros;
- Quando possível haverá visitas técnicas;
- As aulas práticas corresponderão a outra metade da carga horária da disciplina com a execução dos assuntos explanados no decorrer da disciplina;
- As aulas práticas serão aplicadas no laboratório de panificação e confeitaria e se necessário no laboratório de cozinha quente e fria e sala bar;
- Das 80h de aula prática, 8h serão destinadas às atividades de extensão, correspondendo a 10% da carga horária total da disciplina.
- Oficina de doçaria "Resgate dos Sabores da Serra", focada em bolos, doces e licores com frutas da serra da Ibiapaba .

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Acervo bibliográfico
- Recursos audiovisuais.
- Utensílios de laboratórios (cozinhas pedagógicas e sala bar).
- Insumos para as aulas práticas.

AValiação

As avaliações da disciplina ocorrerão em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. As avaliações terão caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, e ocorrerão através de:

- Avaliações escritas podendo conter múltipla escolha, questões abertas, análise e associação de conhecimentos,
- todos dentro dos modelos avaliativos do ENADE;
- Seminários expositivos (individuais e em grupo);
- Avaliação prática do desempenho individual no trabalho em grupo: organização, interação, foco, concentração.
- As oficinas da extensão, organizadas e executadas pelos alunos, serão avaliadas dentro de quatro quesitos de igual valor: Apresentação (incluindo material de apoio), Conteúdo, Clareza e Domínio, no momento das atividades.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CANELLA-RAWLS, S. **Espessantes na confeitaria**: texturas e sabores. 2. ed. São Paulo: Editora Senac, 2018.

DUCHENE, L.; JONES, B. **Le cordon bleu**: sobremesas e suas técnicas. Barueri: Editora Marco Zero, 2016.

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FREYRE, G. **Açúcar**. São Paulo: Editora Global, 2007.

LEAL, M. L. M. S. **A História da gastronomia**. Rio de Janeiro: Editora Senac, 2008.

PERRELLA, A. S; PERRELLA, M. C. **Receitas históricas da confeitaria mundial**. São Paulo: Editora Senac, 2016.

SEBESS, M. **Técnicas de confeitaria profissional**. 3. ed. São Paulo: Editora Senac, 2013.

WRIGHT, J; TREUILLE, E. **Le cordon bleu**: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Editora Marco Zero, 2013.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: COZINHA BRASILEIRA		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 4
Nível: Graduação	Semestre: 4	Pré-requisitos: HTC II
CARGA HORÁRIA: 80h	Teórica: 40h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 80 aulas (50 min)	Distância: 0h
	Prática Profissional: 40h	
	Atividades não presenciais: 16 aulas (50min)	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Influências gastronômicas das diferentes etnias formadoras da população brasileira. A utilização de ingredientes de origem africana e suas influências em outras culturas. A cultura dos afrodescendentes através das panelas e as mudanças que provocaram na gastronomia brasileira. Cultura Afro-Brasileira e Indígena (Lei n.11.645 de 10/03/2008; Resolução CNE/CP n.01 de 17 de junho de 2004). A cozinha brasileira: Norte, Nordeste, Centro Oeste, Sudeste e Sul. Técnicas de identificação e preparo de produções culinárias regionais típicas brasileiras. Comparação das diferentes técnicas e alimentos utilizados pelas diferentes regiões, assim como suas possíveis formas de aproveitamento, contemplando os conteúdos exigidos pela Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012. As peculiaridades da cozinha brasileira.		
OBJETIVO		
● Conhecer a culinária local e as influências recebidas; ● Identificar os ingredientes típicos, os pratos tradicionais regionais; ● Compreender a culinária contemporânea brasileira e sua atualização; ● Identificar formas de reaproveitamento de alimentos utilizados na culinária brasileira. ● Ver as diversas técnicas de preparo, combinações de ingredientes, cores e sabores da culinária das regiões central, sul e sudeste do Brasil.		
PROGRAMA		
Unidade I - História e Influências - Influências indígenas, africanas, européias e outros povos na gastronomia do Brasil. - A utilização de ingredientes de origem africana e suas influências em outras culturas (Cardápio Africano e Dieta Africana) - A cultura dos afrodescendentes através das panelas e as mudanças que provocaram na gastronomia brasileira (Elementos Básicos e Técnicas Culinárias). - Cozinha Brasileira: Heranças, Colônias, Impérios, Século XX, Regionalidade.		
Unidade II - Culinária do Norte - Estudo da Culinária do Norte (Amazonas, Roraima, Pará, Acre, Amapá, Roraima, Tocantins). - Elaboração de pratos típicos da Culinária do Norte.		
Unidade III - Culinária do Centro Oeste		

- Estudo da Culinária do Centro Oeste (Goiás, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul e o Distrito Federal).

- Elaboração de pratos típicos da Culinária do Centro Oeste.

Unidade IV - Culinária do Sudeste

- Estudo da Culinária do Sudeste (Espírito Santo, Minas Gerais, Rio de Janeiro e São Paulo).

- Elaboração de pratos típicos da Culinária do Sudeste.

Unidade V - Culinária do Sul

- Estudo da Culinária do Sul (Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul).

- Elaboração de pratos típicos da Culinária do Sul.

METODOLOGIA DE ENSINO

▪ Metade da carga horária da disciplina corresponderá a aulas expositivas/ dialogadas, fazendo-se uso de debates, aulas de campo, entre outros. Parte dessas aulas será dada de forma não presencial, conforme cabeçalho do PUD, quando serão realizadas as seguintes atividades:

- Leitura de capítulos de livros com resumo;
- Estudo dirigido;
- Trabalhos de pesquisa;
- Exercícios.

▪ Quando possível haverá visitas técnicas;

▪ As aulas práticas corresponderão a outra metade da carga horária da disciplina com a execução de preparações de pratos correspondentes às regiões brasileiras, correlacionadas ao que foi visto na teoria.

RECURSOS

- Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros;
- Projetor de slides e demais recursos audiovisuais;
- Acervo bibliográfico;
- Utensílios e equipamentos de cozinha;
- Cozinha didáticas;
- Insumos para as atividades práticas.

AValiação

As avaliações da disciplina de Cozinha Brasileira ocorrerão em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. As avaliações terão caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, e ocorrerão através de:

- Avaliações escritas podendo conter múltipla escolha, questões abertas, análise e associação de conhecimentos, tendo como modelo as questões do ENADE;
- Seminários expositivos (individuais e em grupo);
- Avaliação prática do desempenho individual no trabalho em grupo: organização, limpeza, interação, foco e técnica;
- As atividades realizadas de forma não presencial serão avaliadas individualmente ou em grupo e poderão gerar pontos que se somarão às outras notas das avaliações das etapas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALVES FILHO, I.; DI GIOVANNI, R. **Cozinha brasileira com recheio de história**. Rio de Janeiro: Editora Revan, 2000.

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

CAVALCANTI, P. **A Pátria nas panelas: história e receitas da cozinha brasileira**. São Paulo: Senac SP, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASTANHO, T. **Cozinha de origem**. São Paulo: Publifolha, 2014.

FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. 11. ed. São Paulo: Senac; Estúdio Sonia Robatto, 2005.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 2. ed. Rio de Janeiro: Editora Senac, 2013.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. 4. ed. Editora: Senac nacional, 2011.

TRAJANO, A. L. **Cardápios do Brasil: receitas, ingredientes, processos**. São Paulo: Senac; 2013.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: COZINHA EUROPEIA		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 4
Nível: Graduação	Semestre: 4	Pré-requisitos: HTC II
CARGA HORÁRIA: 80h	Teórica: 36h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 80 aulas (50min)	Distância: 0h
	Prática Profissional: 36h	
	Atividades não presenciais: 16 aulas (50min)	
	Extensão: 08h	
EMENTA		
Estudo cultural, teórico e prático, da culinária das principais nações europeias; formação histórica e cultural de cada país; tradições, influências e práticas alimentares; conhecimento técnico dessas cozinhas; trocas alimentares entre as culturas europeias e as culturas ameríndias, africanas e asiáticas; seleção e estudo de insumos, utensílios, técnicas e reprodução de preparações que expressem a essência dessas gastronomias; aplicação de práticas sustentáveis na elaboração de preparações das cozinhas europeias.		
OBJETIVO		
● Estudar a culinária típica da Itália, França, Portugal, Espanha, Alemanha, Inglaterra, Grécia e de alguns países do Mediterrâneo, abrangendo a influência de outras culturas, fatores econômicos, geográficos e políticos na formação gastronômica destes países; ● Relacionar a formação histórica desses países com o desenvolvimento de suas cozinhas; ● Conhecer e analisar os principais ingredientes alimentícios característicos da culinária de cada país; ● Analisar as técnicas culinárias específicas utilizadas nas diversas preparações dos referidos países; ● Executar as técnicas culinárias específicas apresentadas no estudo de cada cozinha enfocada.		
PROGRAMA		
Unidade I - A Europa e o Mediterrâneo - Características, culinária e gastronomia.		
Unidade II - França - Aspectos regionais; produtos e ingredientes utilizados e elaboração e preparação de pratos típicos por região.		
Unidade III - Portugal - Aspectos regionais; produtos e ingredientes utilizados e elaboração e preparação de pratos típicos por região.		
Unidade IV – Espanha - Aspectos regionais; produtos e ingredientes utilizados e elaboração e preparação de pratos típicos por região.		
Unidade V – Itália - Aspectos regionais; produtos e ingredientes utilizados e elaboração e preparação de pratos típicos por região.		
Unidade VI - Alemanha - Aspectos regionais; produtos e ingredientes utilizados e elaboração e preparação de		

pratos típicos por região.

Unidade VII - Inglaterra

- Aspectos regionais; produtos e ingredientes utilizados e elaboração e preparação de pratos típicos por região.

Unidade VIII - Grécia

- Aspectos regionais; produtos e ingredientes utilizados e elaboração e preparação de pratos típicos por região.

METODOLOGIA DE ENSINO

▪ Metade da carga horária da disciplina corresponderá a aulas expositivas/ dialogadas, fazendo-se uso de debates, aulas de campo, entre outros. Parte dessas aulas será dada de forma não presencial, conforme cabeçalho do PUD, quando serão realizadas as seguintes atividades:

- Leitura de capítulos de livros com resumo;
- Estudo dirigido;
- Trabalhos de pesquisa;
- Exercícios.

▪ Quando possível haverá visitas técnicas;

▪ As aulas práticas corresponderão a outra metade da carga horária da disciplina com a execução de preparações de pratos correspondentes aos países europeus, correlacionadas ao que foi visto na teoria e acontecerão nos laboratórios de cozinha.

- Parte da carga horária prática e teórica é destinada ao planejamento e execução de um evento de extensão aberto à comunidade.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Acervo bibliográfico
- Recursos audiovisuais.
- Utensílios de laboratórios (cozinhas pedagógicas).
- Insumos para as aulas práticas.

AValiação

As avaliações da disciplina de Cozinha Europeia ocorrerão em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. As avaliações terão caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, que serão aplicados também nas atividades de extensão e ocorrerão através de:

- Avaliações escritas podendo conter múltipla escolha, questões abertas, análise e associação de conhecimentos, todos dentro dos modelos avaliativos do ENADE;
- Seminários expositivos (individuais e em grupo), Relatórios, Fichamentos;
- Avaliação prática do desempenho individual no trabalho em grupo: organização, limpeza, interação, foco, concentração;
- Avaliação prática de elaboração de preparações de pratos espontâneos ou dirigidos dos países europeus estudados no decorrer da disciplina.
- As atividades realizadas de forma não presencial serão avaliadas individualmente ou em grupo e poderão gerar pontos que se somarão às outras notas das avaliações das etapas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. São

Paulo: Editora Senac São Paulo, 2017. 320 p.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. 4. ed. Editora: Senac nacional, 2011.

LANCELOTTI, S. **O Livro da cozinha clássica**. Porto Alegre: L&PM Pocket, 1999.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DUMAS, Alexandre; TELLES, André. **Grande dicionário de culinária**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (dir.). **História da alimentação**. 7. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A História da gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional**. 3. ed. São Paulo: SENAC SÃO PAULO, 2014.

VIEIRA, S.; FREUND, F. T.; ZUANETTI, R. **O Mundo da cozinha**: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. 2. ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2014.

WRIGHT, J.; TREUILLE, E. **Le Cordon bleu** - todas as técnicas culinárias. 10. ed. São Paulo: Marco Zero Editora, 2013.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: GESTÃO DE BARES E RESTAURANTES		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 4
Nível: Graduação	Semestre: 4	Pré-requisitos: Gestão de Custos
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 30h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 40 aulas (50min)	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 08 aulas (50min)	
	Extensão: 10h	
EMENTA		
Aspectos introdutórios de gestão, estrutura e estratégia organizacional e planejamento estratégico. Gestão de compras, estoques e fornecedores em bares e restaurantes. Gestão de pessoas. Marketing aplicado ao segmento de A&B. Gerenciamento de vendas e relacionamento com os clientes.		
OBJETIVO		
• Compreender conceitos de planejamento, organização, execução e gerenciamento de serviços de A&B em diversos segmentos de mercado; • Planejar compras e gerenciar estoques e fornecedores no segmento de bares e restaurantes; • Compreender como recrutar, selecionar, avaliar, treinar e desenvolver pessoas; • Aplicar conceitos de marketing e vendas em bares e restaurantes.		
PROGRAMA		
Unidade I - Unidade I. Estrutura e estratégia organizacional - Processo Administrativo - Estruturas administrativas do salão e da cozinha: funções e atribuições - Planejamento estratégico		
Unidade II. Gestão de compras, estoques e fornecedores - Compras: política de compras, planejamento de compras e processo de compra - Seleção e negociação com fornecedores - Gestão de estoques		
Unidade III. Gestão de pessoas - Recrutamento e seleção - Avaliação de desempenho - Treinamento e Desenvolvimento - Lei de cotas para pessoas com deficiência no mercado de trabalho - Promoção da acessibilidade na relação com os clientes		
Unidade IV. Marketing aplicado ao segmento de A&B - Marcas, publicidade e propaganda - Papel das mídias, dos guias e dos críticos gastronômicos - Composto de marketing		

- Segmentação e posicionamento Unidade V. Gerenciamento de vendas e relacionamento com clientes - Processo de vendas em bares e restaurantes - Promoção e incentivo de vendas - Método ABC de vendas - Estratégia de relacionamento com clientes
METODOLOGIA DE ENSINO
• Aulas expositivas; • Seminários; • Análise de textos; • Estudos de caso, com visita técnica ou relatos; • Atividades não presenciais realizadas por meio de leituras complementares, estudos dirigidos e pesquisas; • Atividades de extensão diversas como consultorias, palestras, oficinas, entre outras realizadas diretamente pelos discentes.
RECURSOS
• Material didático-pedagógico; • Acervo bibliográfico; • Recursos audiovisuais; • Recursos de softwares diversos (apresentações eletrônicas, planilhas eletrônicas, processadores de texto); • Recursos materiais diversos para atividades de extensão;
AValiação
As avaliações da disciplina de Gestão de Bares e Restaurantes terão caráter formativo, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e visando o acompanhamento permanente do aluno. Além disso, conforme o princípio da indissociabilidade entre pesquisa, ensino e extensão, a avaliação também contemplará as ações extensionistas desenvolvidas pelos próprios alunos no escopo da disciplina. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, e ocorrerão por meio de: • Seminários expositivos (individuais e em grupo); • Provas escritas; • Relatórios; • Resumos; • Trabalhos de pesquisa diversos; • Exercícios; • Atividades de extensão.
BIBLIOGRAFIA BASICA
ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 7. ed. São Paulo: Metha, 2019. CHIAVENATO, I. Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. 5. ed. São Paulo: Manole, 2014. DIAS, M. A. P. Introdução à logística – fundamentos, prática e integração. São Paulo: Atlas, 2017.

JACOBS, R. F.; CHASE, R. B. **Administração da produção e de operações: o essencial**. Porto Alegre: Bookman, 2009.

TEIXEIRA, S.; MILET, Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T. M. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. **Lei nº 8.213 de 24 de julho de 1991**. Dispõe sobre planos de benefícios da previdência social e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8213cons.htm. Acesso em: 10 ago. 2023.

BRASIL. **Lei nº 13.146 de 6 de julho de 2015**. Institui a Lei brasileira de inclusão da pessoa com deficiência. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2015/lei/l13146.htm. Acesso em: 10 ago. 2023.

DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e bebidas**. Caxias do Sul: Editora Educs, 2010. E-book.

LAS CASAS, A. L. **Marketing: conceitos, exercícios, casos**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2014.

LEME, R. **Aplicação prática de gestão de pessoas por competências: mapeamento, treinamento, seleção, avaliação e mensuração de resultados de treinamento**. 2. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2015.

ROBBINS, S. P.; JUDGE, T. A.; SOBRAL, F. **Comportamento organizacional – teoria e prática no contexto brasileiro**. 14. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010.

SENAC. **Qualidade em prestação de serviços**. atual. e ampl. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2014.

CHOPRA, S.; MEINDL, P. **Gestão da cadeia de suprimentos: estratégia, planejamento e operações**. 6. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2016.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: SERVIÇO DE ALIMENTOS E BEBIDAS		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 4
Nível: Graduação	Semestre: 4	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 20h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 40 aulas (50min)	Distância: 0h
	Prática Profissional: 10h	
	Atividades não presenciais: 08 aulas (50min)	
	Extensão: 10h	
EMENTA		
Introdução ao Serviço de Alimentos e Bebidas; conceitos Básicos em Serviços de Alimentos e Bebidas; tipologia de Serviços de Alimentos e Bebidas; progressão do Serviço de Alimentos e Bebidas; mise-en-place de Salão; instrumental e técnicas em Serviços de Alimentos e Bebidas.		
OBJETIVO		
● Compreender os conceitos básicos pertinentes ao Serviço de Alimentos e Bebidas; ● Conhecer o funcionamento do departamento de A&B; ● Identificar os cargos e funções em A&B; ● Relacionar os tipos de técnicas de serviços; ● Reconhecer as técnicas da mise-en-place; ● Conhecer o setor em seu processo de operacionalização e organização; ● Realizar práticas de mise-en-place e tipos de serviços de A&B.		
PROGRAMA		
Unidade I - Introdução ao Serviço de Alimentos e Bebidas - Conceitos Básicos em Serviços de Alimentos e Bebidas; - Contextualização e evolução histórica dos Serviços de Alimentos e Bebidas, passando pelo surgimento do restaurante e sua tipologia; - Características Básicas dos Serviços em diferentes movimentos gastronômicos; - Estrutura organizacional de Serviços de Alimentos e Bebidas (característica, objetivos e organograma); - Ajudas técnicas ou tecnologias assistivas e acessibilidade no serviço de alimentos e bebidas; - Audiodescrição.		
Unidade II - Tipologia de Serviços de Alimentos e Bebidas abrangendo o instrumental e suas técnicas de uso - Serviço à Francesa e à Russa; - Serviço à Inglesa e à Americana; - Serviço à la carte e de Menu; - Menu Table d'hôte e Menu Degustação; - Self-service, Buffet e Rodízio.		
Unidade III - Progressão do Serviço de Alimentos e Bebidas - Características da Progressão em Alimentos - Características da Progressão em Bebidas		

Unidade IV - Mise-en-Place

- O que é mise-en-place;
- Mise-en-place das mesas;
- Mise-en-place dos equipamentos e utensílios (copos, talheres, pratos, toalhas, guardanapos);
- Transporte de bandejas, copos, garrafas.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Metade da carga horária da disciplina corresponderá a aulas expositivas/ dialogadas, fazendo-se uso de debates, aulas de campo, entre outros;
- Quando possível haverá visitas técnicas;
- As aulas práticas corresponderão a outra metade da carga horária da disciplina com a execução dos serviços explanados no decorrer da disciplina, podendo ser necessário a utilização dos laboratórios e carga horária de 4h (quatro aulas) de atividades de extensão.
- Das 40 horas da disciplina, 10h serão destinadas às atividades de extensão.
- A extensão se dará mediante atividades como palestras, oficinas e/ou eventos.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Acervo bibliográfico
- Recursos audiovisuais.
- Utensílios de laboratórios (cozinhas pedagógicas e sala bar).
- Insumos para as aulas práticas.

AValiação

As avaliações da disciplina de Serviços de Alimentos e Bebidas ocorrerão em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. As avaliações terão caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, e ocorrerão através de:

- Avaliações escritas podendo conter múltipla escolha, questões abertas, análise e associação de conhecimentos, todos dentro dos modelos avaliativos do ENADE;
- Seminários expositivos (individuais e em grupo);
- Avaliação prática do desempenho individual no trabalho em grupo: organização, interação, foco, concentração;
- Avaliação prática de mise-en-place (salão, mesas e utensílios) e tipos de serviços utilizando utensílios e equipamentos disponíveis no laboratório.
- As palestras da extensão, organizadas e executadas pelos alunos, serão avaliadas dentro de quatro quesitos de igual valor: Apresentação (incluindo material de apoio), Conteúdo, Clareza e Domínio, no momento das atividades.

BIBLIOGRAFIA BASICA

CANDIDO, Índio. **Restaurante**: administração e operacionalização. Caxias do Sul: Educ, 2010.

ELEUTÉRIO, Hélio. **Serviços de alimentação e bebidas**. Editora Érica, 2014.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de Serviço do garçom**. 12. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CHON, Kye-Sung; SPARROWE, Raymond T. Thomson. **Hospitalidade: conceitos e aplicações**. São Paulo: Pioneira, 2003.

DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e bebidas**. 4. ed. Editora: EDUCS, 2010.

FURTADO, Silvana; CHIMIRRA, Vanessa; GOMES, Fábio; MIRANDA, Ubiratan. **A&B em diferentes eventos: entre gestão e receitas**. Editora: LCTE, 2010.

MOTTA, Livia Maria Villela de Mello. **Audiodescrição na escola: abrindo caminhos para leitura de mundo**. Campinas, SP: Pontes Editores, 2016.

RICCETTO, Luli Neri. **A&B de A a Z: entendendo o setor de alimentos e bebidas**. Editora: Senac, 2013.

SONZA, Andréa Poletto. **Acessibilidade e tecnologia assistiva: pensando a inclusão sociodigital de PNEs**. IFRS, 2013.

WALKER, John R. **Introdução à hospitalidade**. 2. ed. São Paulo: Manole, 2002.

Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____
---	---

SEMESTRE 5

DISCIPLINA: COZINHA DAS AMÉRICAS		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 4
Nível: Graduação	Semestre: 5	Pré-requisitos: HTC II
CARGA HORÁRIA: 80h	Teórica: 40h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 80h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 36h	
	Atividades não presenciais: 0 aulas	
	Extensão: 04h	
EMENTA		
A culinária das Américas do Norte, Sul e Central, incluindo Caribe, através do conhecimento de suas características geográficas, históricas, políticas e culturais, associando o conhecimento de suas técnicas culinárias e utensílios empregados nas preparações. Insumos e preparações nativas, assim como as trocas alimentares com outras culturas. Aspectos culturais dos povos indígenas e africanos e suas influências na gastronomia das Américas. Aplicação de práticas sustentáveis na preparação de alimentos e no descarte de resíduos orgânicos e sólidos.		
OBJETIVO		
• Conhecer a culinária típica dos principais países das Américas do Norte, Sul e Central. • Entender as influências dos povos nativos, dos africanos e dos colonizadores na gastronomia das Américas. • Identificar os principais fatores históricos, geográficos, culturais, econômicos e políticos que determinaram a essência das cozinhas das Américas • Distinguir os insumos originários das Américas daqueles introduzidos por outros povos. • Compreender as técnicas culinárias específicas utilizadas nas diversas preparações dos referidos países • Conhecer os pratos típicos e emblemáticos dos principais países das Américas. • Executar as técnicas culinárias específicas da região para a elaboração de pratos típicos. • Incorporar práticas sustentáveis na preparação de alimentos e no descarte de resíduos.		
PROGRAMA		
Unidade I – Introdução		
- Origem do nome “As Américas”, descobrimento, colonização e estrutura geoeconômica. - Insumos nativos e insumos introduzidos pelos colonizadores - Influência cultural dos povos nativos, dos africanos e dos colonizadores.		
Unidade II - Culinária da América do Sul		
- Sabores da América do Sul: aspectos naturais; história, cultura, insumos e cardápios tradicionais. - Elaboração de pratos típicos dos países da América do Sul: Argentina, Chile,		

Colômbia, Peru, Uruguai, Venezuela, Paraguai, Equador, Suriname e Guianas.
Unidade III - Culinária do Caribe e América Central - Sabores do Caribe e América Central: aspectos naturais; história, cultura, insumos e cardápios tradicionais. - Elaboração de pratos típicos dos países do Caribe e América Central: Cuba, Haiti, Jamaica, Porto Rico, República Dominicana, Martinica, Bahamas, Costa Rica e Panamá. Unidade IV - Culinária da América do Norte - Sabores da América do Norte: aspectos naturais; história, cultura, insumos e cardápios tradicionais. - Elaboração de pratos típicos dos países da América do Norte: Estados Unidos, Canadá e México.
METODOLOGIA DE ENSINO
▪ Metade da carga horária da disciplina corresponderá a aulas expositivas/dialogadas, fazendo-se uso de debates, aulas de campo, entre outros. Como recursos, poderão ser utilizados o projetor de multimídia, quadro branco, pincel e projeção de filmes; ▪ As aulas práticas corresponderão a outra metade da carga horária da disciplina com a execução dos assuntos explanados no decorrer da disciplina; ▪ As aulas práticas serão aplicadas no laboratório de cozinha quente e fria e se necessário no laboratório de panificação e confeitaria e sala bar; ▪ Atividades de extensão de 4 horas, nas quais poderão ser realizados eventos gastronômicos multidisciplinar aberto à comunidade, palestra e/ou oficinas.
RECURSOS
▪ Material didático-pedagógico. ▪ Acervo bibliográfico ▪ Recursos audiovisuais. ▪ Utensílios de laboratórios (cozinhas pedagógicas e sala bar). ▪ Insumos para as aulas práticas.
AValiação
As avaliações da disciplina ocorrerão em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. As avaliações terão caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, e ocorrerão através de: ▪ Avaliações escritas podendo conter múltipla escolha, questões abertas, análise e associação de conhecimentos, todos dentro dos modelos avaliativos do ENADE; ▪ Seminários expositivos (individuais e em grupo); ▪ Avaliação prática do desempenho individual no trabalho em grupo: organização, interação, foco, concentração. ▪ Desempenho individual no evento de extensão.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
BELLUZZO, Rosa. Os Sabores da América: Cuba, Jamaica, Martinica, México. 2. ed. São Paulo: Senac, 2004.

HICKS, ROGER. **Cozinha mexicana**. Editora LISMA, 2005.

MACHIA, Valeria. **Cocina Argentina clásica y moderna**. Argentina: Emece Editores, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CLEMENTS, Carole. **American regional cooking**. Lorenz Books, 2005.

FISHER, Carol. **The American cookbook: a history**. Jefferson, North Carolina: McFarland & Co Inc Pub, 2005.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. 2. ed. . Editora: Senac nacional, 2010.

RABINOVITCH, Daphna. **Canadian living cooks step by step**. Toronto: Random House, 1999.

TORRES, Dagoberto; MOLL, Patrícia. **Ceviche: do pacífico para o mundo**. Editora: Senac, 2013.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: COZINHA ORIENTAL		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 4
Nível: Graduação	Semestre: 5	Pré-requisitos: HTC II
CARGA HORÁRIA: 80h	Teórica: 36h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 80h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 36h	
	Atividades não presenciais: 0 aulas	
	Extensão: 08h	
EMENTA		
A gastronomia das principais culturas alimentares da Ásia, através do conhecimento de suas características geográficas, históricas, políticas e culturais, associando o conhecimento de suas técnicas culinárias e utensílios empregados nessas preparações. Insumos e preparações dos povos de origem, assim como as trocas alimentares com outras culturas. Técnicas culinárias das cozinhas asiáticas, e modo de utilização dos ingredientes. Formas de composição de pratos, textura e finalização. Aplicação de práticas sustentáveis na preparação de alimentos e no descarte de resíduos orgânicos e sólidos.		
OBJETIVO		
• Compreender os principais grupos de alimentos encontrados em cada região, associado ao estudo de comportamentos alimentares que influenciaram a gastronomia asiática; • Identificar os principais fatores históricos, geográficos, culturais, religiosos, econômicos e políticos que determinaram a essência das cozinhas da Ásia; • Desmistificar a culinária oriental ao perceber elementos comuns de aproximação entre as cozinhas do Oriente e do Ocidente; • Distinguir os insumos originários das Ásia daqueles introduzidos por outros povos; • Compreender as técnicas culinárias específicas utilizadas nas diversas preparações dos países asiáticos; • Conhecer os pratos típicos e emblemáticos dos principais países da Ásia; • Executar as técnicas culinárias específicas da região para a elaboração de pratos típicos. • Incorporar práticas sustentáveis na preparação de alimentos e no descarte de resíduos.		
PROGRAMA		
Unidade I - Culinária da Turquia		
- História - Transição entre o Ocidente e o Oriente - Ingredientes e insumos - Pratos típicos		
Unidade II - Culinária Israelense		
- História da culinária Israelense - A lei do kashrut - Culinária das festas judaicas		

- Culinárias sefaradita e ashkenazi
- Pratos típicos

Unidade III - Cozinha Árabe (Oriente Médio)

- História
- Alimentos Halal e as leis alimentares dos muçulmanos
- Ingredientes e insumos
- Pratos típicos

Unidade IV - Culinária Indiana

- História da culinária indiana
- Influências da culinária indiana
- Condimentos – importância e propriedades
- Pratos típicos

Unidade V - Culinária Tailandesa

- A essência da culinária tailandesa
- Ingredientes utilizados na culinária tailandesa
- O tradicional curry tailandês
- Pratos típicos

Unidade VI - Culinária Coreana

- História da culinária Coreana
- “kimchi - O prato indispensável
- Etiqueta coreana
- Pratos típicos

Unidade VII - Culinária Chinesa

- História da culinária chinesa
- A culinária de Xangai
- Alguns pratos famosos
- Os cinco elementos e os cinco sabores na culinária da China
- História de alguns pratos típicos
- Condimentos e Especiarias
- Técnicas de Cozimento e Culinária
- Etiqueta Chinesa
- Pratos típicos

Unidade VIII - Culinária Japonesa

- História e Cultura
- Utensílios
- Ingredientes
- Regras da etiqueta japonesa
- Pequeno glossário japonês
- Arroz, o ingrediente da prosperidade
- A história do sushi
- Pratos típicos

METODOLOGIA DE ENSINO
▪ Aulas expositivo-dialogadas e práticas com problematização; ▪ Apresentação de seminários; ▪ Análise e interpretação de textos e artigos, revistas, sites e jornais; ▪ Aulas expositivas com utilização de projetor de multimídia, quadro, pincel, projeção de filmes; ▪ Debates e dinâmicas de grupo; ▪ Aulas práticas com a execução das preparações típicas dos países estudados no decorrer da disciplina ocorrendo nos laboratórios de cozinha e abrangendo metade da carga horária da disciplina. ▪ Evento de extensão aberto à comunidade (8 h).
RECURSOS
▪ Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros; ▪ Projeções de slides, textos e demais recursos audiovisuais; ▪ Acervo bibliográfico; ▪ Utensílios e equipamentos de cozinha; ▪ Cozinha didáticas; ▪ Insumos para as atividades práticas; ▪ Recursos logísticos e financeiros para a realização de evento de extensão.
AVALIAÇÃO
A avaliação da disciplina de Cozinha Oriental ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados: Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe; Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos; Desempenho cognitivo; Criatividade e uso de recursos diversificados; Domínio de atuação discente (postura e desempenho). As notas das etapas serão tomadas através de: provas escritas, seminários, trabalhos em grupo, participação em sala de aula e desempenho nas aulas práticas e evento, que levará em consideração a postura dentro do laboratório, interesse, criatividade e capacidade técnica. A avaliação final será através de prova escrita sobre todos os conteúdos teóricos da unidade curricular.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
DUMAS, A. Grande dicionário de culinária. São Paulo: Editora Jorge Zahar, 2006. FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (dir.). História da alimentação. 7. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

YAZBEK, M. H. Receitas árabes tradicionais . São Paulo: Editora Revan, 2001.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
ANDERSEN, Maria Cristina. Cozinha árabe . São Paulo: Ed. Melhoramentos, 2005.	
DASI, S. D. Culinária vegetariana com sabor da Índia . 5. ed. São Paulo: Editora Sandra Lage, 2010.	
LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. A História da gastronomia . Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.	
SEBESS, Mariana. Técnicas de cozinha profissional . 3.ed. São Paulo: SENAC SÃO PAULO, 2014.	
WRIGHT, J.; TREUILLE, E. Le Cordon bleu - todas as técnicas culinárias. 10. ed. São Paulo: Marco Zero Editora, 2013.	
Coordenador do Curso 	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: COZINHA REGIONAL NORDESTINA		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 4
Nível: Graduação	Semestre: 5	Pré-requisitos: Cozinha Brasileira
CARGA HORÁRIA: 80h	Teórica: 40h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 80h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 40h	
	Atividades não presenciais: 0 aulas	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
O contexto histórico de constituição das bases formadoras das cozinhas regionais do Nordeste brasileiro: Contribuições das culturas alimentares dos povos ancestrais, das culturas africanas e afro-descentes; dos colonizadores lusitanos e outros povos imigrantes. Aspectos técnicos das cozinhas nordestinas; O instrumental e equipamentos que dão forma e conteúdo aos domínios culinários dessa região; Práticas e costumes culturais que conformam a cultura alimentar dessa região e que se constituem como bases fundamentais para o desenvolvimento de uma gastronomia nordestina.		
OBJETIVO		
● Conhecer as características gerais que aproximam e distanciam as diversas cozinhas do Nordeste. ● Compreender as bases técnicas, os ingredientes mais usuais e as preparações de referência das cozinhas nordestinas ● Entender os elementos comuns e diferenciais entre as diversas cozinhas do Nordeste ● Perceber os movimentos de valorização e inovação das cozinhas regionais nordestinas ● Buscar entender e valorizar a importância das influências das culturas alimentares dos povos ancestrais, das culturas africanas e afro-descentes para a fundamentação da cultura alimentar e das cozinhas do Nordeste do Brasil		
PROGRAMA		
Unidade I - Cozinha do Ceará - Construir conhecimento sobre aspectos históricos, econômicos e culturais do Ceará que influenciaram a formação da cultura alimentar do Estado - Estudo sobre ingredientes típicos, técnicas culinárias e preparações emblemáticas identificando as influências das culturas ancestrais, africanas e afrodescendentes na conjunção da cozinha regional - Cozinha de Sertão, Serra e Mar - Uma nova cozinha cearense		
Unidade II - Cozinha do Piauí		
Unidade III - Cozinha do Maranhão		
Unidade IV - Cozinha de Sergipe		
Unidade V - Cozinha do Rio Grande do Norte		

Unidade VI - Cozinha da Bahia Unidade VII - Cozinha de Pernambuco Unidade VIII - Cozinha da Paraíba Unidade IX - Cozinha de Alagoas
METODOLOGIA DE ENSINO
▪ Metade da carga horária da disciplina corresponderá a aulas expositivas/ dialogadas, fazendo-se uso de debates, aulas de campo, entre outros; ▪ Quando possível haverá visitas técnicas; ▪ As aulas práticas corresponderão a outra metade da carga horária da disciplina com a execução dos assuntos explanados no decorrer da disciplina; ▪ As aulas práticas serão aplicadas no laboratório de cozinha quente e fria, e se necessário, e no de confeitaria e na sala bar;
RECURSOS
▪ Material didático-pedagógico. ▪ Acervo bibliográfico ▪ Recursos audiovisuais. ▪ Utensílios de laboratórios (cozinhas pedagógicas e sala bar). ▪ Insumos para as aulas práticas.
AValiação
As avaliações da disciplina ocorrerão em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. As avaliações terão caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, e ocorrerão através de: ▪ Avaliações escritas podendo conter múltipla escolha, questões abertas, análise e associação de conhecimentos, ▪ todos dentro dos modelos avaliativos do ENADE; ▪ Seminários expositivos (individuais e em grupo); ▪ Avaliação prática do desempenho individual no trabalho em grupo: organização, interação, foco, concentração.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
ABREU, D.; LIMA, M. F. F.; LAENA, V. Além da peixada e do baião: histórias da alimentação no Ceará. Ceará: Editora Senac, 2018. ARTHUR, B. Culinária caprina: do alto sertão à alta gastronomia. São Paulo: Senac Nacional, 2006. CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. 3. ed. São Paulo: Global, 2004
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BEZERRA, J. A. B. **Alimentos tradicionais do Nordeste**: Ceará e Piauí. Edições UFC, 2014.

FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. 11. ed. São Paulo: Senac; Estúdio Sonia Robatto, 2005.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 2. ed. Rio de Janeiro: Editora Senac, 2013.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. 4. ed. Editora: Senac nacional, 2011.

MONTINGELLI, N. M. M. **Culinária com produtos caprinos**: 74 receitas deliciosas - como fazer e saborear. Porto Alegre: Cinco continentes, 2007.

Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____
--	--------------------------------------

DISCIPLINA: ESTUDO DE BEBIDAS E COQUETELARIA		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Graduação	Semestre: 5	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 30h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 10h	
	Atividades não presenciais: 0 aulas	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Conceitos básicos em estudo de bebidas. Introdução ao estudo de bebidas fermentadas e destiladas. Fases e tipologia do processo de fermentação e destilação. Características de bebidas fermentadas. Principais bebidas fermentadas, suas propriedades e uso mercadológico. Estudo de bebidas destiladas. Introdução às principais bebidas destiladas, suas características e uso mercadológico. Introdução à coquetelaria. Técnicas e instrumental de coquetelaria. Noções de coquetéis clássicos. Bebidas à base de café. Conceitos das bases do desenvolvimento sustentável dentro do mercado de bebidas, conforme Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental (Resolução CNE/CP N° 2, de 15 de junho de 2012).		
OBJETIVO		
• Identificar os conceitos básicos pertinentes ao estudo de bebidas; • Diferenciar a tipologia de bebidas fermentadas e destiladas existentes no mercado; • Entender os métodos de produção que influenciam na fabricação e qualificação de bebidas alcoólicas; • Identificar os principais métodos e instrumental de produção de coquetéis; • Executar técnicas básicas de coquetelaria; • Compreender características e componentes de coquetéis clássicos; • Realizar a preparação de algumas bebidas à base de café; • Utilizar as bases do desenvolvimento sustentável dentro do mercado de bebidas.		
PROGRAMA		
Unidade I - Introdução ao estudo de bebidas - Características Básicas e termos técnicos de Bebidas Alcoólicas		
Unidade II - Introdução às bebidas fermentadas - Tipologia de Bebidas Fermentadas - Processo de Fermentação de bebidas - Principais Bebidas Fermentadas e suas características mercadológicas		
Unidade III - Introdução às bebidas destiladas - Tipologia de Bebidas Destiladas - Processo de Destilação de bebidas - Principais Bebidas Destiladas e suas características mercadológicas		
Unidade IV - Introdução à coquetelaria - Tipologia básica de Coquetéis		

- Instrumental e técnicas de Coquetelaria - Coquetéis Clássicos Unidade V - Bebidas à base de café - Tipos comerciais de cafés e suas características - Bebidas à base de café Unidade VI - Bases do desenvolvimento sustentável no mercado de bebidas - Tópicos de sustentabilidade aplicados ao mercado de bebidas.
METODOLOGIA DE ENSINO
A disciplina poderá utilizar, dentro da realidade e condição de cada semestre, as seguintes metodologias: ▪ Aulas expositivo-dialogadas; ▪ Exercícios teóricos e práticos; ▪ Apresentação de seminários; ▪ Aulas práticas em laboratório; ▪ Degustações guiadas; ▪ Práticas em serviço e instrumental em bebidas e coquetelaria; ▪ Recuperação de aprendizagem através de atendimento pessoal aos alunos; ▪ Visitas Técnicas; ▪ Realização de eventos.
RECURSOS
▪ Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros; ▪ Projeções de slides, textos e demais recursos audiovisuais; ▪ Utilização dos laboratórios para aulas e exercícios práticos; ▪ Equipamentos, utensílios e insumos relacionados ao estudo de bebidas e coquetelaria.
AValiação
A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados: Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe; Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos; Desempenho cognitivo; Criatividade e uso de recursos diversificados; Domínio de atuação discente (postura e desempenho). As notas das etapas serão tomadas através de: provas escritas, participação em sala de aula, apresentação de seminários, trabalhos de pesquisa, relatório de aulas práticas, participação e desempenho nas aulas práticas. Avaliação prática com preparação de pratos no laboratório. A avaliação final será através de prova escrita sobre todos os conteúdos teóricos da unidade curricular.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. Porto Alegre: EDUCS, 1999. VENTURINI FILHO, W.G. Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia. São Paulo:

Blucher, 2010. 461 p. v. 1. (Bebidas, 1).	
VENTURINI FILHO, W. G. Bebidas não alcoólicas : ciência e tecnologia. São Paulo: Blucher, 2010. 385 p. v. 2. (Bebidas, 2).	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
BRAGA, B. <i>et al.</i> Introdução à engenharia ambiental : o desafio do desenvolvimento sustentável. 2. ed. São Paulo: Editora Pearson Prentice Hall, 2005.	
JOHNSON, Hugh. Enciclopédia do vinho : vinhos, vinhedos e vinícolas. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011.	
PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do bar . São Paulo: SENAC, 1996.	
SANTI, L. U. Serviço de sala e bar . São Paulo: Pearsion Eduication, 2017. E-book.	
SANTOS, José Ivan. Comida e vinho : harmonização essencial. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.	
VENTURINI FILHO, W. G. Bebidas não alcoólicas : ciência e tecnologia. São Paulo, Blucher, 2010. E-book.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

DISCIPLINA: PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Graduação	Semestre: 5	Pré-requisitos: Planejamento de Cardápios
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 0h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 0h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0 aulas	
	Extensão: 40h	
EMENTA		
As origens históricas dos eventos; tendências dos eventos; conceitos básicos; tipologia e características dos eventos; planejamento e organização; noções sobre cerimonial e protocolo; diferentes tipos de eventos gastronômicos e sociais; operacionalização de eventos e recursos necessários; festivais gastronômicos; cozinha para eventos; gerenciamento de resíduos em eventos; rituais e práticas de origem afro-brasileiro-indígena.		
OBJETIVO		
• Construir o planejamento e a organização de eventos gastronômicos e sociais. • Aplicar as regras de cerimonial e protocolo. • Correlacionar conceito e imagem de um evento, prever as consequências práticas das escolhas adotadas. • Compreender os eventos como atividade econômica. • Aplicar os conceitos apresentados nos eventos a serem realizados no decorrer da disciplina.		
PROGRAMA		
histórica, conceitos, classificação, tipologia e captação de eventos: - Evolução histórica dos eventos; - Conceito e expressão dos eventos; - Classificação em relação ao público, área de interesse e número de participantes; - Eventos comerciais, culturais, sociais, artísticos, gastronômicos, esportivos, políticos, históricos, religiosos e científicos. - Associações e empresas promotoras e estratégias para o desenvolvimento de eventos.		
Unidade II - Cerimonial e protocolo para eventos em geral: Regras para servir: serviços à francesa, à inglesa, à inglesa direto, à inglesa indireto, à russa, empratado, buffet americano; - Relação de per capita de alimentos e bebidas em diferentes tipos de eventos; - Comportamento de anfitrião e convidados; - Cozinha para eventos.		
Aspectos teóricos e práticos do planejamento e organização de eventos: - Instalações e condições ambientais do local do evento; concepção; planejamento, coordenação e controle; secretaria executiva; recepção e atendimento; Marketing e		

vendas; publicidade e comunicação; avaliação e encerramento; - Protocolo de acessibilidade; - Desenho universal na organização de eventos.
METODOLOGIA DE ENSINO
• A disciplina tem carga horária total de atividades de extensão, sendo parte dessa carga horária destinada ao preparo dos alunos, inclusive em aspectos teóricos, e o restante dedicado ao pré-preparo, execução e atividades posteriores a evento gastronômico aberto ao público geral que visa estreitar vínculos com a comunidade; • Parte dessa carga horária concerne a ações que visam preparar os alunos ao disponibilizar o conteúdo programático necessário para realizar eventos e incluem debates, aulas de campo, seminários, oficinas, exposições teóricas, entre outros; • O restante da carga horária será dedicada a execução dos eventos definidos no decorrer da disciplina, podendo ser necessário a utilização dos laboratórios.
RECURSOS
• Material didático-pedagógico; • Acervo bibliográfico; • Recursos audiovisuais; • Utensílios de laboratórios (Cozinhas pedagógicas e Sala Bar); • Insumos para atividades práticas;
AValiação
As avaliações da disciplina de Planejamento e Organização de Eventos ocorrerão em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. As avaliações terão caráter formativo, visando o acompanhamento permanente do aluno e, conforme o princípio da indissociabilidade entre pesquisa, ensino e extensão, terão foco nas ações extensionistas desenvolvidas pelos próprios alunos no escopo da disciplina. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, e ocorrerão através de: • Seminários expositivos (individuais e em grupo); • Avaliação prática do desempenho individual no trabalho em grupo: organização, limpeza, interação, foco, concentração, conteúdo programático; • Avaliação prática de elaboração de um evento espontâneo ou dirigido.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
ANDRADE, R. B. Manual de eventos. 4. ed. Caxias do Sul: Educs, 2013. FURTADO, S.; CHIMIRRA, V.; GOMES, F. F.; MIRANDA, U. A. A e B em diferentes eventos: entre gestão e receitas. São Paulo: LCTE Editora, 2010. RICCETTO, Luli Neri. A e B de A a Z: entendendo o setor de alimentos e bebidas. Brasília: Senac Distrito Federal, 2013. 164 p.

ZANELLA, L. C. **Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DAVIES, C. A. **Alimentos e bebidas**. 4. ed. Caxias do Sul: Educs, 2010.

ELEUTÉRIO, Hélio. **Serviços de alimentação e bebidas**. São Paulo: Érica, 2014. 120 p.

MEZOMO, Iracema de Barros. **Os Serviços de alimentação: planejamento e administração**. 6. ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2015. 343 p.

SCHULUTER, R. **Gastronomia e turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

SONZA, Andréa Poletto. **Acessibilidade e tecnologia assistiva: pensando a inclusão sociodigital de PNEs**. IFRS, 2013.

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

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINAS OPTATIVAS

DISCIPLINA: ALIMENTO, SOCIEDADE E CULTURA		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Graduação	Semestre: Optativa	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 40h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0 aulas	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Alimentação e cultura; Alimentação e Sociedade; O comportamento alimentar: componentes culturais, afetivos e situacionais; Abordagens para mudança de comportamento; Os diferentes instrumentos da ação informativa e educativa na área da alimentação; A reflexão sobre a influência dos componentes culturais e sociais na prática alimentar aplicada no âmbito individual e coletivo.		
OBJETIVO		
● Compreender as interfaces da alimentação inserida no contexto sociocultural. ● Identificar os principais fatores culturais e sociais que influenciam na escolha dos alimentos. ● Conhecer as principais tendências sociais na escolha dos alimentos. ● Conhecer as diferenças regionais na alimentação do brasileiro.		
PROGRAMA		
Unidade I - O Significado Simbólico do Alimento - A Humanidade e o Alimento; - Natureza e Cultura, Cru e Cozido, Alimento e Comida; - A Influência da Cultura na Alimentação; - Escolhas, Prescrições e Proscrições Alimentares: o Lugar da Cultura.		
Unidade II - Hábitos e Práticas Regionais na Alimentação - Influências na Alimentação Brasileira; - A Alimentação nas Diferentes Regiões do Brasil; - Os Pratos Típicos Regionais; - Dimensão Sociocultural dos Hábitos e Práticas Alimentares; - Alimentação, Cultura e Poder;		
Unidade III - Alimentação na Sociedade Contemporânea - Conduta Alimentar e Sociedades; - Da Alimentação à Gastronomia; - Tendências na Gastronomia; - A Ansiedade Urbana Contemporânea Diante da Comida; - Comida, Corpo e Saúde.		
METODOLOGIA DE ENSINO		

▪ Aulas expositivo-dialogadas e práticas com problematização; ▪ Apresentação de seminários; ▪ Análise e interpretação de textos e artigos, revistas, sites e jornais; ▪ Aulas expositivas com utilização de projetor de multimídia, quadro, pincel, projeção de filmes; ▪ Rodas de discussão.
RECURSOS
▪ Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros; ▪ Projeções de slides, textos e demais recursos áudio-visuais; ▪ Acervo bibliográfico.
AValiação
A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados: ▪ Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe; ▪ Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos; ▪ Desempenho cognitivo; ▪ Criatividade e uso de recursos diversificados; ▪ Domínio de atuação discente (postura e desempenho). ▪ As notas das etapas serão tomadas através de: provas escritas, participação em sala de aula, apresentação de seminários e trabalhos de pesquisa. A avaliação final será através de prova escrita sobre todos os conteúdos teóricos da unidade curricular.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
CASCUDO, Luis da Camara. Antologia da alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2008, 304 p. CONTRERAS, Jesus; GRACIA, Mabel. Alimentação, sociedade e cultura. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011. 496p. MONTANARI, Massimo. Comida como cultura. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
ALVES FILHO, Ivan; GIOVANNI, Roberto D. I. Cozinha brasileira com recheio de história. Rio de Janeiro: REVAN, 2000. BARBOSA, Livia; CAMPBELL, Collin. O estudo do consumo nas ciências sociais contemporâneas. In: BARBOSA, Livia; CAMPBELL, Collin. Cultura, consumo e identidade. Rio de Janeiro: FGV, 2007.

CASTRO, Josué de. **Geografia da fome, o dilema do brasileiro: pão ou aço**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003.

ORNELLAS, L. H. **A Alimentação através dos tempos**. 4. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2008.

SANTOS, Ligia Amparo. Reflexões sobre a tríade corpo, comer e comida. *In*: SANTOS, Ligia Amparo. **O Corpo, o comer e a comida**: um estudo sobre as práticas corporais e alimentares no mundo contemporâneo. Salvador: EDUFBA, 2008.

Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____
---	---

DISCIPLINA: GASTRONOMIA HOSPITALAR		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Graduação	Semestre: Optativa	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 32h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 08h	
	Atividades não presenciais: 0 aulas	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Conceito, história e evolução da gastronomia hospitalar. A gastronomia como parte do processo de educação alimentar e a recuperação da saúde nas unidades hospitalares. A aplicação dos princípios da gastronomia nos serviços da área de saúde.		
OBJETIVO		
• Compreender a história e a evolução da gastronomia hospitalar; • Conhecer os princípios de aplicação da nutrição clínica e dietética no tratamento das doenças agudas e crônicas; • Identificar as características das dietas de rotina (geral, branda, pastosa, semilíquida e líquida); • Conhecer as principais estratégias dietéticas aplicadas para o tratamento da desnutrição, obesidade, doenças do trato gastrointestinal, diabetes, hipertensão, doença cardiovascular e câncer;		
PROGRAMA		
Unidade I - Conceito, história, evolução e tendências da gastronomia hospitalar - Gastronomia hospitalar: definição, conceitos e funcionamento da cozinha hospitalar. - Alimentação no ambiente hospitalar. - Fatores que influenciam na palatabilidade em pacientes hospitalizados.		
Unidade II - A gastronomia hospitalar como instrumento de humanização - A humanização na assistência à saúde e gastronomia hospitalar humanizada - Indicadores de qualidade em Gastronomia Hospitalar. - A alimentação hospitalar e recuperação do paciente.		
Unidade III - Introdução a nutrição clínica e dietética nas fisiopatologias das doenças agudas e crônicas - Nutrição clínica e dietética na fisiopatologia das doenças agudas; - Nutrição clínica e dietética na fisiopatologia das doenças crônicas.		
Unidade IV - Cardápios para dietas especiais: desnutrição, obesidade, doenças do trato gastrointestinal, diabetes, hipertensão, doença cardiovascular e câncer - Estratégias dietéticas e elaboração do cardápio para o tratamento da desnutrição e obesidade.		

- Estratégias dietéticas e elaboração do cardápio para o tratamento das doenças do trato gastrointestinal; - Estratégias dietéticas e elaboração do cardápio para o tratamento das doenças crônicas (diabetes, hipertensão, doença cardiovascular); - Estratégias dietéticas e elaboração do cardápio para o tratamento do câncer. Unidade V - Cardápios para dietas de rotina: dieta branda, pastosa, semilíquidas e líquidas - Características e indicações das dietas de rotina. - Alimentos recomendados e que devem ser evitados nas dietas de rotina. Unidade VI - Práticas de dietas de rotinas e/ou dietas especiais com alimentos de acordo com a prescrição dietética - Indicações e uso de suplementos nutricionais orais. Unidade VII - Design, montagem e finalização de pratos - Alimentação lúdica hospitalar
METODOLOGIA DE ENSINO
▪ Aulas expositiva-dialógica com apresentação de slides; ▪ Pesquisa, leitura e discussão de artigos científicos em sala de aula; ▪ Orientação em atividades práticas individuais e/ou em grupo; ▪ Aulas práticas e trabalhos técnicos.
RECURSOS
▪ Material didático-pedagógico: livros-textos, revistas da área e pesquisa na internet; ▪ Recursos audiovisuais: retroprojektor, datashow; ▪ Insumos de laboratórios.
AValiação
A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão avaliados alguns critérios, como: grau de participação do aluno em atividades individuais e em grupo; planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos; desempenho cognitivo; criatividade e uso de recursos diversificados; pontualidade e adoção de boas práticas de manipulação dos alimentos nas aulas práticas. E serão utilizados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, como prova escrita, seminário, atividades complementares e relatório de aula prática.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
MAHAM, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. 1227 p. PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. 3. ed. São Paulo: Manole, 2014. PHILIPPI, S. T. Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição. 2. ed. rev.

Barueri: Manole, 2014.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
BOEGER, M. Hotelaria hospitalar: gestão em hospitalidade e humanização. 2. ed. rev. São Paulo: Senac SP, 2012. 147 p.	
CAMARGO, E. B.; BOTELHO, R. A. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos – manual de laboratório. São Paulo: Atheneu, 2005.	
CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2005.	
DOLINSKY, M. Nutrição funcional. São Paulo: Roca, 2009.	
FRANCO, G.; PINHEIRO, A. B. V. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.	
PACHECO, M. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.	
Coordenador do Curso 	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: INGLÊS INSTRUMENTAL		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Graduação	Semestre: Optativa	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 40h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0 aulas	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Técnicas de leitura e tradução de textos em língua Inglesa. Aspectos morfossintático, semântico, gramatical e cultural da língua Inglesa.		
OBJETIVO		
- Compreender textos variados em língua inglesa na área de gastronomia e afins; - Conhecer e utilizar corretamente as técnicas de leitura; - Reconhecer o uso das estruturas gramaticais da língua inglesa.		
PROGRAMA		
Unidade 1 – Técnicas de Leitura		
1. Compreensão geral de leitura		
2. Leitura Rápida do texto: “Skimming”.		
3. Leitura detalhada do texto: “Scanning”.		
4. O uso da inferência do conteúdo do texto: “Prediction”.		
5. Evidências tipográficas		
6. Reconhecimento de palavras cognatas e identificação de falsas cognatas.		
7. Palavras chaves para compreensão dos pontos principais do texto: “Key Words”.		
Unidade 2 – Pontos Gramaticais		
8. Formação de palavras: “Word Formation”: afixos: sufixos e prefixos.		
9. To Be: formas do “Present Simple” e “Past Simple”.		
10. Present Simple: uso, regras e uso de advérbios de frequência.		
11. Futuros: will x going to		
12. Modal Verbs: will, would, can, could, may, might, must, should, have to.		
13. Question Words: what, who, when, where, why, which, whose, how.		
METODOLOGIA DE ENSINO		

Aulas expositivas e interativas através da execução de atividades em grupo, exercícios escritos de compreensão e interpretação textuais e co-elaboração de atividades textuais.	
RECURSOS	
O material didático utilizado para leituras poderá ser encontrado nos diversos meios de recursos disponíveis nas plataformas de ensino existentes na instituição como: biblioteca virtual, Q-acadêmico, e-mails institucionais, equipamentos de multimídia e cópias digitais.	
AValiação	
A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula. A avaliação da disciplina de Inglês Instrumental ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
LOPES, Carolina. Inglês instrumental : leitura e compreensão de textos. Fortaleza: IFCE, 2012.	
MUNHOZ, Rosângela. Inglês instrumental : estratégias de leitura – módulo I. São Paulo: Textonovo, 2004.	
MURPHY, Raymond. Essential grammar in use . Cambridge (England): Cambridge University Press, 2015.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
COLLINS. Dicionário escolar (Inglês-Português/Português-Inglês). São Paulo: Disal, 2010.	
GLEDINNING, Erich H. Basic english for computing SB . 2. ed. [S. l.]: Oxford do Brasil, 2006.	
LOPES, Cecilia (coord.). Minidicionário Rideel : inglês-português-inglês. 3. ed. São Paulo: Rideel, 2011.	
SOUZA, Adriana Grade Fiori <i>et al.</i> Leitura em língua inglesa : uma abordagem instrumental. São Paulo: Disal, 2015.	
LATHAM-KOENIG, Christina; OXENDEN, Clive. American english file . Oxford: Oxford University Press, 2012.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO À LIBRAS		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Graduação	Semestre: 1 ao 5	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 20h	Prática: 20h
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0 aulas	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Questões culturais, identitárias e linguísticas dos sujeitos surdos e da comunidade surda; Questões linguísticas da Libras; Como iniciar uma conversa; Apresentar-se, apresentar amigos e família; Marcar compromissos; Descrever o cotidiano; Descrever e perguntar sobre assuntos do domínio privado; Uso da Libras como fator de acessibilidade na Gastronomia.		
OBJETIVO		
1. Compreender as questões culturais, identitárias e linguística dos sujeitos surdos e da comunidade surda e suas interseções com a Gastronomia; 2. Compreender as questões linguísticas da Libras; 3. Reconhecer palavras (sinais) e expressões simples, de uso corrente, relacionadas ao domínio privado; 4. Utilizar expressões simples e frases simples relacionadas ao domínio privado; 5. Compreender palavras (sinais), nomes e frases simples escritas em signwriting; 6. Escrever palavras (sinais), nomes e frases simples escritas em signwriting. 7. Comunicar-se de forma simples, perguntar e responder de forma simples sobre temas conhecidos;		
PROGRAMA		
1. Unidade I – A Língua de Sinais Brasileira e a constituição linguística do sujeito surdo: 1.1. Breve introdução aos aspectos clínicos, educacionais e sócio antropológicos da surdez; 1.2. Escrita de Sinais: a escrita da Libras; 1.3. Introdução a Libras: alfabeto manual ou datilológico, numerais; 1.4. Nomeação de pessoas e de lugares em Libras: sinais topônimos; 1.5. Pronomes pessoais e possessivos; 1.6. Prática introdutória de Libras: alfabeto manual ou datilológico, numerais e diálogo; estratégias de comunicação inicial (pedir para repetir, pedir para sinalizar devagar, pedir para dar exemplo, pedir “o nome”, a tradução Libras/Português, pedir “o sinal”, tradução Português/Libras); 1.7. Uso da Libras como fator de acessibilidade na Gastronomia. 2. Unidade II – Características fonológicas e morfológicas da Libras 2.1. Parâmetros primários da Libras; 2.2. Parâmetros secundários da Libras; 2.3. Cultura e Comunidade Surda;		

2.4. 2.5. 2.6. 2.7. 2.8. 2.9. 2.10. 3. 3.1. 3.2. 3.3. 3.4. 3.5. 3.6. 3.7. 4. 4.1. 4.2. 4.3. 4.4. 4.5. 4.6. 4.7. 4.8.	- Verbos simples; - Vocabulário básico: sinais referentes aos dias da semana, materiais escolares; - Aspectos morfológicos da Libras: gênero, número e quantificação, grau, pessoa, tempo e aspecto; - A interrogação em Libras; - Escrita de Sinais: sistema <i>SignWriting</i>; - Prática introdutória de Libras: diálogo e conversação com frases simples; - Prática de escrita e leitura de sinais escritos: Apresentando-se e apresentando o outro (dizer o nome, sinal, idade, onde mora, com quem mora; e apresentar o outro e/ou perguntar as mesmas informações). Unidade III – Características sintáticas da Libras - A sintaxe e incorporação de funções gramaticais; - O aspecto sintático: a estrutura gramatical do léxico em Libras; - Verbos direcionais ou flexionados; - A negação em Libras; - Vocabulário básico: adjetivos, advérbios de lugar; - Prática introdutória de Libras: diálogo e conversação com frases simples; Falando sobre si e sobre o outro (família, amigos...): descrever, informar ou perguntar sobre características físicas e/ou psicológicas (manias, personalidade), como: cor da pele, dos olhos, cabelo, formato desses; estatura física, marcas características, vestimenta, manias, personalidade, sentimentos. - Prática de escrita e leitura de sinais escritos. Unidade IV – Variações linguísticas na Libras - Noções básicas de variação; - Características da língua, seu uso e variações regionais; - Classificadores da Libras; - A norma, o erro e o conceito de variação; - Tipos de variação linguística em Libras; - A exclamação em Libras; - Prática introdutória de Libras: registro videográfico de sinais; Marcando um compromisso: marcar, informar ou perguntar sobre um compromisso, horário, distância, quantidade de horas de duração do evento e para chegar ao local, data e quem estará presente, tipo de evento (passeio, festa, reunião, encontro...); - Prática de escrita e leitura de sinais escritos.
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas teóricas e práticas, expositivas e dialogadas, que permitam a produção e compreensão de discursos em Libras sejam sinalizados ou escritos, utilizando das tecnologias de informação e comunicação para tal, seja para fazer registros de uso da língua ou para ver exemplos ou ter acesso ao material didático utilizado nas aulas, envolvendo pesquisa e produção em Libras de forma ativa.	
RECURSOS	

Os seguintes recursos poderão ser utilizados: quadro branco e pincéis; projetor de multimídia, material impresso, ambiente virtual de aprendizagem e mídias digitais.

AValiação

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados:

- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe.
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos.
- Desempenho cognitivo.
- Criatividade e uso de recursos diversificados.
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).
- Desempenho afetivo.
- Desempenho psicomotor.
- Competência lexical.
- Competência gramatical.
- Competência semântica.
- Competência fonológica.
- Competência ortográfica.
- Competência ortoépica.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAPOVILLA, Fernando César *et al.* **Dicionário da Língua de Sinais do Brasil: a Libras em suas mãos.** São Paulo: Edusp, 2017. Vol. 1, 2 e 3.

GESSER, Audrei. **Libras?** que língua é essa? crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda. São Paulo: Parábola, 2009.

QUADROS, Ronice Muller de. **Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos.** Porto Alegre: Artmed, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GESSER, Audrei. **O ouvinte e a surdez:** sobre ensinar e aprender a LIBRAS. São Paulo: Parábola Editorial, 2012. 187 p. (Estratégias de ensino, 35).

LOPES, Maura Corcini. **Surdez & educação.** 2. ed. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2011. 104 p. (Temas & educação, 5).

RAMOS, Clelia Renia. **Olhar surdo:** orientações iniciais para estudantes de Libras. Rio de Janeiro: Arara Azul, 2014.

SACKS, Oliver W. **Vendo vozes:** uma viagem ao mundo dos surdos. São Paulo: Companhia de Bolso, 2010. 216 p.

SKLIAR, Carlos (org.). **A surdez:** um olhar sobre as diferenças. 8. ed. Porto Alegre:

Mediação, 2016. 192 p.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

DISCIPLINA: CULTIVO DE MATÉRIAS PRIMAS CULINÁRIAS		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Graduação	Semestre: 2, 3, 4 e 5	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 40h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0 aulas	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Exigências sobre os alimentos vegetais no âmbito empresarial; Grupos de alimentos de origem vegetal (alimentos energéticos, alimentos protéicos, alimentos de ação medicinal, alimentos funcionais); Produção de alimentos em diferentes manejos agrícolas (alimentos convencionais, alimentos orgânicos, alimentos hidropônicos); Alimentos transgênicos; responsabilidade socioambiental no cultivo de alimentos, Aspectos da fisiologia pós-colheita dos vegetais.		
OBJETIVO		
1. Discutir sobre a importância de conhecer e cultivar vegetais em empreendimentos gastronômicos; 2. Aprender os procedimentos e cuidados que devem ser dispensados para a implantação de pequenas hortas e pomares; 3. Saber diferenciar vegetais convencionais, orgânicos, hidropônicos e transgênicos; 4. Conhecer a importância do aproveitamento dos resíduos vegetais na transformação de composto orgânico 5. Aprender as fases do desenvolvimento de um vegetal, sobretudo as que compreendem o ponto de colheita dos vegetais; 6. Entender as alterações que ocorrem na pós-colheita e seus índices de qualidade.		
PROGRAMA		
1. Produção de alimentos 1.1 Produção de alimentos vegetais no mundo 1.2 Exigências sobre os alimentos vegetais no âmbito familiar e empresarial 1.3 Alimentos vegetais traduzidos em cheiros e sabores 2. Sistemas de produção de hortas caseiras 2.1 Cultivo e preparo de horta caseira 2.2 Implantação de canteiros e pomares 3. Grupos de alimentos 3.1 Necessidade da experimentação gastronômica como garantia de mercado 3.2 Grupos de alimentos de origem vegetal (Alimentos energéticos, Alimentos protéicos, alimentos de ação medicinal, Alimentos funcionais) 4. Manejo da produção 4.1 Tipos de alimentos gerados em função do manejo agrícola 4.2 Alimentos tradicionais, alimentos obtidos com a agricultura de precisão, alimentos orgânicos, alimentos hidropônicos e hidropônico-orgânico, alimentos obtidos do plantio direto) 4.3 Alimentos transgênicos		

4.4 Aspectos morfológicos e fisiológicos observados durante a aquisição de alimentos vegetais.
METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas expositivas/dialógicas com auxílio de quadro branco para explicações complementares e recursos audiovisuais para projeção de slides e apresentação de vídeos. Promoção de debates e utilização de exercícios, individuais e grupais, em sala de aula com auxílio de papel ou ferramentas digitais para estimular a compreensão dos temas estudados. Viagens e visitas técnicas para visitação de áreas agrícolas e observação de formas e métodos de produção agrícola.
RECURSOS
Quadro branco, pincel e apagador, computador, projetor multimídia, biblioteca com o auxílio da bibliografia básica e complementar e uso textos autênticos retirados da internet, bem como com a utilização de apresentações com uso slides.
AVALIAÇÃO
A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
COX, J.; MOINE, M. Ervas culinárias - como cultivar, cuidar e armazenar ervas aromáticas, usá-las na cozinha para dar mais sabor aos alimentos. São Paulo: Editora Publifolha, 2010.
KOBLITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias - composição e controle de qualidade. São Paulo: Guanabara Kooga, 2011.
SILVA, Rui Corrêa da. Produção vegetal : processos, técnicas e formas de cultivo. São Paulo: Érica, 2014.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
COSTA, Neuza Maria Brunoro; ROSA, Carla de Oliveira Barbosa (org.). Alimentos funcionais : componentes bioativos e efeitos fisiológicos. 2. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 480p.
SALGADO, J. Alimentos funcionais . São Paulo: Oficina de Textos, 2017.
SZLAK, C. D.; LOPES, M. I. F.; FRAZÃO FILHO, L. E. T. Alimentos : um guia completo para profissionais. 10. ed. Barueri, São Paulo: Manole, 2016.
PENTEADO, S. R. Manual prático de agricultura orgânica . 3. ed. [S. l.]: Editora Via Orgânica, 2010.
PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética . 3. ed. ampl. e atual. Barueri, São

Paulo: Manole, 2014.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: TÓPICOS ESPECIAIS EM COMPORTAMENTO ORGANIZACIONAL		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Graduação	Semestre: Optativa	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 40h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0 aulas	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
A relevância do estudo do comportamento organizacional para a administração contemporânea. O impacto do comportamento individual e em grupo sobre as organizações e a eficácia organizacional. Características dos grupos nas organizações. Liderança. Comportamento individual, traços de personalidade e comportamento em grupo. Motivação. Comportamento e desempenho. Abordagens dos traços, comportamentais, contingenciais, inspirativas e novas tendências na pesquisa em liderança. Tópicos especiais em comportamento organizacional. Cidadania organizacional, diversidade e tolerância no ambiente organizacional.		
OBJETIVO		
1. Compreender o impacto do comportamento individual para as organizações; 2. Compreender a influência do comportamento coletivo sobre o individual; 3. Compreender o processo motivacional e sua influência no desempenho organizacional; 4. Compreender a relevância do estudo dos comportamentos individual e em grupo para a gestão em uma dimensão estratégica;		
PROGRAMA		
1. O campo de estudos do Comportamento Organizacional 1.1. Comportamento Organizacional: conceitos, desafios e oportunidades		
2. Comportamento individual 2.1. Comportamento individual: abordagem geral e processos de aprendizagem; 2.2. Valores, atitudes e satisfação com o trabalho; 2.3. Personalidade, sentimentos e emoções; 2.4. Percepção e processo de tomada de decisão individual; 2.5. Motivação: conceitos, teorias e abordagens práticas		
3. Comportamento em grupo 3.1. Comportamento em grupo: abordagem geral, estrutura do grupo, desafio do trabalho em equipe; 3.2. Liderança: abordagem geral e teorias; 3.3. Poder e política; 3.4. Conflito e suas consequências na organização;		
4. Tópicos especiais em Comportamento Organizacional		

4.1. Mudança e resistência; 4.2. Cultura e clima organizacional; 4.3. Cidadania Organizacional: convivendo com a diversidade e a tolerância nas organizações; 4.4. Qualidade de vida no trabalho
METODOLOGIA DE ENSINO
A disciplina será ministrada por meio de aulas expositivo-dialogadas presenciais, com apoio das ferramentas da plataforma GSuite for Education. As aulas serão distribuídas entre: (i) períodos de exposições, por meio de recursos didáticos diversos (quadro branco, apresentações eletrônicas, projetor, vídeos); (ii) atividades em sala de aula nas quais os discentes terão seu processo de aprendizagem direcionado por meio de conteúdos diversos e atividades, individuais ou em grupo, referentes ao conteúdo programático; (iii) aulas práticas que visam estimular a criatividade e a reflexividade crítica dos discentes por meio de atividades que estimulem o desenvolvimento da capacidade de resolução de problemas e aplicação dos conteúdos teóricos contemplados na disciplina à situações da vida cotidiana. Dentre as principais atividades estão previstos estudos de caso, análises críticas de vídeos e esquetes, seminários em grupo, entre outras. Quanto às aulas práticas estão previstas dinâmicas de grupo, pesquisas aplicadas no próprio campus, oficinas, experimentos ilustrativos, experimentos descritivos, entre outras. Ressalta-se que a entrega de atividades não concluídas em sala de aula terá prazos compatíveis com seu escopo. A disciplina também fará uso de metodologias ativas de ensino durante a abordagem dos conteúdos teóricos, tais como: sala de aula invertida, aprendizagem baseada em problemas e dinâmicas de grupo. Devido ao suporte das ferramentas do GSuite for Education, como o Google Classroom, será preferível a entrega de atividades por meio digital, via plataforma do Google que deverá ser acessada, preferencialmente, por e-mail institucional.
RECURSOS
Como principais recursos didáticos, poderão ser utilizados: Quadro branco e pincel. Computador. Livros impressos e digitais disponíveis na biblioteca do campus e documentos on line de plataforma livre. Projetor. Apresentações eletrônicas. Artigos científicos de acesso aberto (material suplementar). Videoaulas (material suplementar). Todo conteúdo programático ministrado será disponibilizado por meio da plataforma <i>GSuite for Education</i>, especificamente, por meio das ferramentas <i>Google Classroom</i> e <i>Google Drive</i>. As atividades previstas deverão ser entregues, preferencialmente, por meio da plataforma <i>GSuite for Education</i>.
AValiação

A avaliação será de forma progressiva e continuada por meio de atividades em sala, participação em debates, seminários, dinâmicas de grupo e provas teóricas, priorizando componentes qualitativos sobre os quantitativos. As atividades continuadas compreenderão até 80% da nota de cada exercício e a avaliação teórica, escrita ou em formato de seminário, corresponderá a até 70% da nota de cada exercício. A segunda chamada e o exercício final serão avaliações teóricas escritas que comporão 100% da nota. As atividades continuadas previstas são formuladas com base em metodologias ativas que visam permitir que os discentes se tornem protagonistas de seu processo de aprendizagem por integrar os conteúdos teóricos com a realidade prática do dia a dia. Os principais critérios avaliativos e indicadores de aprendizagem estão baseados: (i) no conteúdo acumulado produzido pelos discentes ao longo da disciplina por meio das atividades continuadas; (ii) na capacidade crítica do discente em relacionar o conteúdo programático à realidade a partir dos conhecimentos desenvolvidos relativos aos conteúdos programáticos; (iii) no cumprimento dos prazos, assiduidade, pontualidade, envolvimento na produção das atividades e participação nos fóruns e discussões propostas; (iv) habilidade de trabalhar em equipes e cooperar com o desenvolvimento do conhecimento em uma dimensão coletiva; (v) organização, coerência de ideias, criatividade; (vi) capacidade de usar diferentes recursos para expressar de forma didática seu conhecimento. O controle de assiduidade se dará conforme frequência a ser computada por meio de chamada em sala de aula.

Este Programa de Unidade Didática (PUD), em seus aspectos qualitativos e quantitativos no que tange a avaliação dos alunos e demais elementos sobre os quais versa, respeita e está de acordo com a Regulamentação da Organização Didática (ROD) aprovado pela Resolução Consup nº 35 de 22 de junho de 2015.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARAÚJO, Luis César G. de; GARCIA, Adriana Amadeu. **Gestão de pessoas: estratégias e integração organizacional**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2019. 446 p.

BATEMAN, Thomas S.; SNELL, Scott A. **Administração: liderança e colaboração no mundo competitivo**. São Paulo: McGraw-Hill, 2007. 695 p.

ROBBINS, Stephen P.; JUDGE, Timothy A.; SOBRAL, Filipe. **Comportamento organizacional: teoria e prática no contexto brasileiro**. 14. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010. 633 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOCK, Ana Mercês Bahia; FURTADO, Odair; TEIXEIRA, Maria de Lourdes Trassi. **Psicologias: uma introdução ao estudo de psicologia**. 15. ed. São Paulo: Saraiva, 2018. 448 p.

CHIAVENATO, Idalberto. **Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações**. 4. ed. Barueri: Manole, 2014. 494 p.

COSTA, Érico da Silva. **Gestão de pessoas**. Curitiba: Livro Técnico, 2010. 120 p.

LEME, Rogerio. **Aplicação prática de gestão de pessoas por competências: mapeamento, treinamento, seleção, avaliação e mensuração de resultados de treinamento**. 2. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2015. 204 p.

VERGARA, Sylvia Constant. **Gestão de pessoas**. 16. ed. São Paulo: Atlas, 2016. 213 p.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: TÓPICOS ESPECIAIS EM LOGÍSTICA – GESTÃO DE ARMAZÉNS		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Graduação	Semestre: Optativa	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 40h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0 aulas	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Logística: histórico e conceitos essenciais. Classificação, cadastramento e codificação de materiais. Gestão de compras e fornecedores. Modais de transporte, planejamento e análise de localização. Gestão de armazéns: recebimento, armazenagem, separação e expedição. Gestão de estoques: controle, análise, inventário e valoração dos estoques. Tópicos especiais em logística e gestão de armazéns.		
OBJETIVO		
1. Entender sobre o impacto da gestão da logística para agregar valor à organização; 2. Compreender a logística com ênfase na gestão de armazéns; 3. Saber estruturar e gerir políticas de melhoria contínua do desempenho logístico por meio da compreensão da logística como elemento estratégico para a performance de uma organização.		
PROGRAMA		
1. Logística e administração de materiais 1.1. Logística: conceitos, objetivos e evolução histórica; 1.2. Classificação e cadastramento de materiais;		
2. Compras e fornecedores 2.1. Compras: conceito, processos, modalidades e impacto estratégico; 2.2. Características do comportamento empreendedor; 2.3. Fornecedores: avaliação, classificação e critérios de seleção; 2.4. Planejamento das necessidades de materiais; 2.5. Lote econômico de compras: conceito e métodos de mensuração;		
3. Transporte, localização e gestão de armazéns 3.1. Modais de transporte; 3.2. Gestão de armazéns: recebimento, armazenamento e expedição de materiais; 3.3. Planejamento e análise de localização;		
4. Gestão dos estoques 4.1. Gestão dos estoques: planejamento e controle dos estoques; 4.2. Classificação ABC; 4.3. Análises de estoques: pontos de pedido e ressuprimento, níveis de estoques e variações;		

- 4.4. Inventário;
4.5. Valoração de estoques.

METODOLOGIA DE ENSINO

A disciplina será ministrada por meio de aulas expositivo-dialogadas presenciais, com apoio das ferramentas da plataforma GSuite for Education. As aulas serão distribuídas entre: (i) períodos de exposições, por meio de recursos didáticos diversos (quadro branco, apresentações eletrônicas, projetor, vídeos); (ii) atividades em sala de aula nas quais os discentes terão seu processo de aprendizagem direcionado por meio de conteúdos diversos e atividades, individuais ou em grupo, referentes ao conteúdo programático; (iii) aulas práticas que visam estimular a criatividade e a reflexividade crítica dos discentes por meio de atividades que estimulem o desenvolvimento da capacidade de resolução de problemas e aplicação dos conteúdos teóricos contemplados na disciplina às situações da vida cotidiana. Dentre as principais atividades estão previstos estudos de caso, análises críticas de vídeos e esquetes, seminários em grupo, entre outras. Quanto às aulas práticas estão previstas dinâmicas de grupo, pesquisas aplicadas no próprio campus, oficinas, experimentos ilustrativos, experimentos descritivos, entre outras. Ressalta-se que a entrega de atividades não concluídas em sala de aula terá prazos compatíveis com seu escopo. A disciplina também fará uso de metodologias ativas de ensino durante a abordagem dos conteúdos teóricos, tais como: sala de aula invertida, aprendizagem baseada em problemas e dinâmicas de grupo. Devido ao suporte das ferramentas do GSuite for Education, como o Google Classroom, será preferível a entrega de atividades por meio digital, via plataforma do Google que deverá ser acessada, preferencialmente, por e-mail institucional.

RECURSOS

Como principais recursos didáticos, poderão ser utilizados:

Quadro branco e pincel.

Computador.

Livros impressos e digitais disponíveis na biblioteca do campus e documentos on line de plataforma livre.

Projetor.

Apresentações eletrônicas.

Artigos científicos de acesso aberto (material suplementar).

Videoaulas (material suplementar).

Todo conteúdo programático ministrado será disponibilizado por meio da plataforma *GSuite for Education*, especificamente, por meio das ferramentas *Google Classroom* e *Google Drive*. As atividades previstas deverão ser entregues, preferencialmente, por meio da plataforma *GSuite for Education*.

AValiação

A avaliação será de forma progressiva e continuada por meio de atividades em sala, participação em debates, seminários, dinâmicas de grupo e provas teóricas, priorizando componentes qualitativos sobre os quantitativos. As atividades continuadas compreenderão até 80% da nota de cada exercício e a avaliação teórica, escrita ou em formato de seminário, corresponderá a até 70% da nota de cada exercício. A segunda chamada e o exercício final serão avaliações teóricas escritas que comporão 100% da nota. As atividades continuadas previstas são formuladas com base em metodologias ativas que visam permitir que os discentes se tornem protagonistas de seu processo de aprendizagem por integrar os conteúdos teóricos com a realidade prática do dia a dia. Os principais critérios avaliativos e indicadores de aprendizagem estão baseados: (i) no conteúdo acumulado produzido pelos discentes ao longo da disciplina por meio das atividades continuadas; (ii) na capacidade crítica do discente em relacionar o conteúdo programático à realidade a partir dos conhecimentos desenvolvidos relativos aos conteúdos programáticos; (iii) no cumprimento dos prazos, assiduidade, pontualidade, envolvimento na produção das atividades e participação nos fóruns e discussões propostas; (iv) habilidade de trabalhar em equipes e cooperar com o desenvolvimento do conhecimento em uma dimensão coletiva; (v) organização, coerência de ideias, criatividade; (vi) capacidade de usar diferentes recursos para expressar de forma didática seu conhecimento. O controle de assiduidade se dará conforme frequência a ser computada por meio de chamada em sala de aula.

Este Programa de Unidade Didática (PUD), em seus aspectos qualitativos e quantitativos no que tange a avaliação dos alunos e demais elementos sobre os quais versa, respeita e está de acordo com a Regulamentação da Organização Didática (ROD) aprovado pela Resolução Consup nº 35 de 22 de junho de 2015.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BALLOU, Ronald H. **Gerenciamento da cadeia de suprimentos:** logística empresarial. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2006. 616 p.

CHOPRA, Sunil; MEINDL, Peter. **Gestão da cadeia de suprimentos:** estratégia, planejamento e operações. 6. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2016. 522 p.

DIAS, Marco Aurélio. **Introdução à logística:** fundamentos, práticas e integração. São Paulo: Atlas, 2017. 336 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BALLESTERO-ALVAREZ, Maria Esmeralda. **Gestão de qualidade, produção e operações.** 3. ed. São Paulo: Atlas, 2019. 320 p.

BANZATO, Eduardo. **Tecnologia da informação aplicada à logística.** São Paulo: IMAM, 2005. 201 p.

BAXTER, Mike. **Projeto de produto:** guia prático para o design de novos produtos. 3. ed. São Paulo: Blucher, 2011. 342 p.

JACOBS, F. Robert; CHASE, Richard B. **Administração da produção e de operações:** o essencial. Porto Alegre: Bookman, 2009. 424 p.

JURAN, Joseph M. **A Qualidade desde o projeto:** os novos passos para o planejamento da qualidade em produtos e serviços. São Paulo: Cengage Learning, 1992. 554 p.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: TÓPICOS ESPECIAIS EM GESTÃO DE OPERAÇÕES		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Graduação	Semestre: Optativa	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 40h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0 aulas	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
A relevância do estudo da gestão de operações para a administração contemporânea. O impacto da gestão de operações para as organizações e a eficácia organizacional. Conceitos essenciais em gestão de operações. Planejamento e controle da produção e da capacidade. Tópicos especiais em gestão de operações.		
OBJETIVO		
1. Analisar o impacto da gestão de operações para o resultado organizacional; 2. Compreender a gestão de operações; 3. Conseguir estruturar e gerir políticas de melhoria contínua do desempenho operacional por meio da compreensão da gestão de operações como elemento estratégico para a performance de uma organização.		
PROGRAMA		
1. A gestão de operações 1.1. Gestão de operações: conceitos, objetivos e evolução histórica; 1.2. Competitividade e o papel estratégico da gestão de operações;		
2. Conceitos essenciais em gestão de operações 2.1. Projeto de processos, produtos e serviços; 2.2. Arranjo físico (layout) e fluxo de materiais;		
3. Planejamento e controle da produção 3.1. Planejamento e controle da produção: aspectos gerais; 3.2. Planejamento e controle da capacidade da produção; 3.3. Planejamento e controle das necessidades de materiais; 3.4. Planejamento e controle dos estoques: sistemas de estoques para demanda dependente independente; 3.5. Lote econômico de compras e lote econômico de produção;		
4. Tópicos especiais em Gestão de Operações 4.1. Operações enxutas: Just in Time e sistema Toyota de Produção; 4.2. Gerenciamento de projetos; 4.3. Qualidade: melhoramento da produção e Gestão da Qualidade Total (Total Quality Management); 4.4. Gestão de risco em operações.		
METODOLOGIA DE ENSINO		

A disciplina será ministrada por meio de aulas expositivo-dialogadas presenciais, com apoio das ferramentas da plataforma GSuite for Education. As aulas serão distribuídas entre: (i) períodos de exposições, por meio de recursos didáticos diversos (quadro branco, apresentações eletrônicas, projetor, vídeos); (ii) atividades em sala de aula nas quais os discentes terão seu processo de aprendizagem direcionado por meio de conteúdos diversos e atividades, individuais ou em grupo, referentes ao conteúdo programático; (iii) aulas práticas que visam estimular a criatividade e a reflexividade crítica dos discentes por meio de atividades que estimulem o desenvolvimento da capacidade de resolução de problemas e aplicação dos conteúdos teóricos contemplados na disciplina às situações da vida cotidiana. Dentre as principais atividades estão previstos estudos de caso, análises críticas de vídeos e esquetes, seminários em grupo, entre outras. Quanto às aulas práticas estão previstas dinâmicas de grupo, pesquisas aplicadas no próprio campus, oficinas, experimentos ilustrativos, experimentos descritivos, entre outras. Ressalta-se que a entrega de atividades não concluídas em sala de aula terá prazos compatíveis com seu escopo. A disciplina também fará uso de metodologias ativas de ensino durante a abordagem dos conteúdos teóricos, tais como: sala de aula invertida, aprendizagem baseada em problemas e dinâmicas de grupo. Devido ao suporte das ferramentas do GSuite for Education, como o Google Classroom, será preferível a entrega de atividades por meio digital, via plataforma do Google que deverá ser acessada, preferencialmente, por e-mail institucional.

RECURSOS

Como principais recursos didáticos, poderão ser utilizados:

Quadro branco e pincel.

Computador.

Livros impressos e digitais disponíveis na biblioteca do campus e documentos on line de plataforma livre.

Projetor.

Apresentações eletrônicas.

Artigos científicos de acesso aberto (material suplementar).

Videoaulas (material suplementar).

Todo conteúdo programático ministrado será disponibilizado por meio da plataforma *GSuite for Education*, especificamente, por meio das ferramentas *Google Classroom* e *Google Drive*. As atividades previstas deverão ser entregues, preferencialmente, por meio da plataforma *GSuite for Education*.

AValiação

A avaliação será de forma progressiva e continuada por meio de atividades em sala, participação em debates, seminários, dinâmicas de grupo e provas teóricas, priorizando componentes qualitativos sobre os quantitativos. As atividades continuadas compreenderão até 80% da nota de cada exercício e a avaliação teórica, escrita ou em formato de seminário, corresponderá a até 70% da nota de cada exercício. A segunda chamada e o exercício final serão avaliações teóricas escritas que comporão 100% da nota. As atividades continuadas previstas são formuladas com base em metodologias ativas que visam permitir que os discentes se tornem protagonistas de seu processo de aprendizagem por integrar os conteúdos teóricos com a realidade prática do dia a dia. Os principais critérios avaliativos e indicadores de aprendizagem estão baseados: (i) no conteúdo acumulado produzido pelos discentes ao longo da disciplina por meio das

atividades continuadas; (ii) na capacidade crítica do discente em relacionar o conteúdo programático à realidade a partir dos conhecimentos desenvolvidos relativos aos conteúdos programáticos; (iii) no cumprimento dos prazos, assiduidade, pontualidade, envolvimento na produção das atividades e participação nos fóruns e discussões propostas; (iv) habilidade de trabalhar em equipes e cooperar com o desenvolvimento do conhecimento em uma dimensão coletiva; (v) organização, coerência de ideias, criatividade; (vi) capacidade de usar diferentes recursos para expressar de forma didática seu conhecimento. O controle de assiduidade se dará conforme frequência a ser computada por meio de chamada em sala de aula.

Este Programa de Unidade Didática (PUD), em seus aspectos qualitativos e quantitativos no que tange a avaliação dos alunos e demais elementos sobre os quais versa, respeita e está de acordo com a Regulamentação da Organização Didática (ROD) aprovado pela Resolução Consup nº 35 de 22 de junho de 2015.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BALLESTERO-ALVAREZ, Maria Esmeralda. **Gestão de qualidade, produção e operações**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2019. 320 p.

JACOBS, F. Robert; CHASE, Richard B. **Administração da produção e de operações: o essencial**. Porto Alegre: Bookman, 2009. 424 p.

JURAN, Joseph M. A **Qualidade desde o projeto: os novos passos para o planejamento da qualidade em produtos e serviços**. São Paulo: Cengage Learning, 1992. 554 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BALLOU, Ronald H. **Gerenciamento da cadeia de suprimentos: logística empresarial**. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2006. 616 p.

BAXTER, Mike. **Projeto de produto: guia prático para o design de novos produtos**. 3. ed. São Paulo: Blucher, 2011. 342 p.

CHOPRA, Sunil; MEINDL, Peter. **Gestão da cadeia de suprimentos: estratégia, planejamento e operações**. 6. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2016. 522 p.

COSTA, Antonio Fernando Branco; EPPRECT, Eugenio Kahn; CARPINETTI, Luiz Cesar Ribeiro. **Controle estatístico de qualidade**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 1997. 334 p.

DIAS, Marco Aurélio. **Introdução à logística: fundamentos, práticas e integração**. São Paulo: Atlas, 2017. 336 p.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico