

#### 4.4. COMPONENTES CURRICULARES

##### 4.4.1. COMPONENTES CURRICULARES OBRIGATÓRIOS

<b>Campus: Cabo Frio</b>			
<b>Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia</b>			
<b>Componente Curricular: Habilidades Básicas em Cozinha Profissional</b>		<b>Ano de Implantação: 2018</b>	
<b>Natureza:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
<b>Pré-requisito: Não há</b>			
<b>Correquisito: Não há</b>			
<b>Eixo Formativo: Competência Profissional</b>			
<b>Carga horária: 80 h/a</b>	<b>Aulas por semana: 4</b>	<b>Código: TG.1</b>	<b>Período: 1°</b>
<b>Ementa:</b>			
Métodos de cocção dos alimentos e as técnicas básicas para os cortes hortaliças, carnes, pescados e aves. Preparo de caldos, sopas e molhos mãe através do uso de espessantes e emulsificantes.			
<b>Objetivos:</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>• Dominar as etapas de pré-preparo e os métodos básicos de produção dos alimentos.</li><li>• Auxiliar nos processos de produção de sua área, nos serviços de alimentação,</li><li>• Utilizar adequadamente os utensílios e equipamentos;</li><li>• Selecionar e higienizar as matérias primas;</li><li>• Aplicar técnicas de conservação dos alimentos;</li><li>• Armazenar de forma adequada os alimentos;</li><li>• Praticar as técnicas de preparação dos alimentos e as técnicas de base de cocção;</li><li>• Usar novas tecnologias, novos equipamentos;</li><li>• Trabalhar a capacidade de resistência e ritmo de produção na cozinha;</li><li>• Aplicar tempos e métodos nos processos produtivos.</li></ul>			
<b>Conteúdos Programáticos:</b>			
1) Pesos e medidas; 2) Identificação e manuseio de equipamentos; 3) Identificação e manuseio de utensílios; 4) Identificação de matérias-primas e aplicações; 5) Fundos e bases; 6) Molhos e sopas; 7) Espessantes; 8) Ovos clássicos; 9) Corte e porcionamento de hortaliças, frutas, carnes, aves, pescados e frutos do mar; 10) Métodos de cocção; 11) Vocabulário básico de termos técnicos; 12) Organização funcional da brigada da cozinha; 13) Planejamento físico e funcional da cozinha.			
<b>Referências:</b>			
<b>Bibliografia Básica:</b>			
HILL, S. Facas e cortes – Técnicas para cortar. Editora Publifolha, 2009. LONDRES, H. Técnicas de cozinha profissional. Editora Senac, 2011. TREUILLE, E. Le Cordon Bleu - todas as técnicas culinárias. Editora Marco Zero, 2012.			
<b>Bibliografia Complementar:</b>			
BARRETO, R. Passaporte para o sabor: Tecnologias para elaboração de cardápios. Editora Senac. BOURDAIN, A. Ao ponto. Editora Companhia das letras, 2011. INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. 4. ed. Editora Senac, 2011. MCGEE, H. Dicas para cozinhar bem. Editora Zahar, 2012. STRAWBRIDGE D. J. Feito em casa. Conservas e compotas. Editora Publifolha, 2016. STRAWBRIDGE D. J. Feito em Casa. Legumes e Verduras. Editora Publifolha, 2016.			

<b>Campus: Cabo Frio</b>			
<b>Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia</b>			
<b>Componente Curricular: Atuação do Profissional em Gastronomia</b>			<b>Ano de Implantação: 2022</b>
<b>Natureza:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Obrigatório</b>	<input type="checkbox"/> <b>Optativo</b>	<input type="checkbox"/> <b>Eletivo</b>
<b>Pré-requisito: Não há</b>			
<b>Correquisito: Não há</b>			
<b>Eixo Formativo: Competência Profissional</b>			
<b>Carga horária: 40 h/a</b>	<b>Aulas por semana: 2</b>	<b>Código:</b>	<b>Período: 1º</b>
<b>Ementa:</b>			
<p>Perfil do profissional e suas funções. A cozinha, definição e profissionalização. Vestimentas profissionais. A estreita relação entre o profissional e os serviços prestados por restaurantes, banquetes e grandes eventos. Conhecer e compreender a estrutura física e organizacional de uma cozinha profissional, além de estabelecer as normas de comunicação com relação a rotina e o uso de utensílios e equipamentos do setor.</p>			
<b>Objetivos:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender conceitos e processos relativos às práticas na cozinha profissional.</li> <li>• Desenvolver no aluno o conhecimento quanto a cadeia produtiva a qual está inserido, usufruindo das habilidades básicas de cozinha como ferramenta de transformação do alimento em comida.</li> <li>• Identificar e conhecer uma brigada de cozinha, suas funções, habilidades, assim como o uniforme.</li> <li>• Operar os equipamentos e utensílios.</li> </ul>			
<b>Conteúdos Programáticos:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Matérias primas;</li> <li>2) Estrutura física e funcional da cozinha;</li> <li>3) Vocabulário básico de termos técnicos;</li> <li>4) Formas corretas de aquisição, recebimento, armazenamento e conservação de alimentos.</li> </ol>			
<b>Referências:</b>			
<b>Bibliografia Básica:</b>			
<p>HILL, S. Facas e cortes – Técnicas para cortar. Editora Publifolha, 2009.  LONDRES, H. Técnicas de cozinha profissional. Editora Senac, 2011.  TREUILLE, E. Le Cordon Bleu - todas as técnicas culinárias. Editora Marco Zero, 2012.</p>			
<b>Bibliografia Complementar:</b>			
<p>BARRETO, R. Passaporte para o sabor: Tecnologias para elaboração de cardápios. Editora Senac.  BOURDAIN, A. Ao ponto. Editora Companhia das letras, 2011.  INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. 4. ed. Editora Senac, 2011.  MCGEE, H. Dicas para cozinhar bem. Editora Zahar, 2012.  STRAWBRIDGE D. J. Feito em casa. Conservas e compotas. Editora Publifolha, 2016.  STRAWBRIDGE D. J. Feito em Casa. Legumes e Verduras. Editora Publifolha, 2016.</p>			

<b>Campus: Cabo Frio</b>			
<b>Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia</b>			
<b>Componente Curricular: Primeiros Socorros</b>		<b>Ano de Implantação: 2022</b>	
<b>Natureza:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Obrigatório</b>	<input type="checkbox"/> <b>Optativo</b>	<input type="checkbox"/> <b>Eletivo</b>
<b>Pré-requisito: Não há</b>			
<b>Correquisito: Não há</b>			
<b>Eixo Formativo: Competência Científica</b>			
<b>Carga horária: 40 h/a</b>	<b>Aulas por semana: 2</b>	<b>Código: TG.53</b>	<b>Período: 1º</b>
<b>Ementa:</b>			
<p>Conceitos básicos sobre Segurança no Trabalho e Primeiros Socorros. Legislação e CIPA. Normas Regulamentadoras envolvendo organização dos serviços de saúde ocupacional, proteção individual e coletiva e ergonomia. Prevenção de combate a incêndios. Primeiros Socorros.</p>			
<b>Objetivos:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formar profissionais técnicos com ênfase na atuação em segurança do trabalho e de socorros de urgência;</li> <li>• Identificar as novas tecnologias e equipamentos de proteção individual e de grupo;</li> <li>• Promover a integração e difusão das informações produzidas no campo do saber da saúde e segurança do trabalho e de socorros de urgência;</li> <li>• Analisar e praticar medidas de prevenção e controle de acidentes no trabalho;</li> <li>• Capacitar e desenvolver habilidades para enfrentar situações emergenciais com segurança e de socorros de urgência.</li> </ul>			
<b>Conteúdos Programáticos:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Programa de riscos ambientais Físicos e Químicos. O uso correto de EPIs.</li> <li>2) Programas de Prevenção dos Riscos no Ambiente de Trabalho;</li> <li>3) Ergonomia;</li> <li>4) Compressão cardíaca;</li> <li>5) Obstrução de vias aéreas;</li> <li>6) Lesões osteoarticulares;</li> <li>7) Hemorragias e ferimentos;</li> <li>8) Envenenamento e intoxicação;</li> <li>9) Epilepsia;</li> <li>10) Prevenção e Combate a Incêndios e Desastres (Queimaduras)</li> </ol>			
<b>Referências:</b>			
<b>Bibliografia Básica:</b>			
<p>CAMILO JUNIOR, ABEL BATISTA. Manual de Prevenção e Combate a Incêndios. Editora Senac. 5 ed., 2004.  CARDELLA, B. Segurança no trabalho e prevenção de acidentes: uma abordagem holística: segurança integrada à missão organizacional com produtividade, qualidade, preservação ambiental e desenvolvimento de pessoas. Editora Atlas, 2016.  HAFEN, B. Guia de primeiros socorros para estudantes. Editora Manole, 2002</p>			
<b>Bibliografia Complementar:</b>			
<p>AYRES, D.O.; CORRÊA, J.A.P. Manual de prevenção de acidentes do trabalho: aspectos técnicos e legais. Editora Atlas, 2001. 243 p.  BARSANO, P. R.; BARBOSA, R.P. Segurança do Trabalho - Guia Prático e Didático. Editora Erica, 2018.  BENJAMIN, A. H.V.; MARQUES, C. L.; BESSA, L. R. Manual de Direito do Consumidor. Editora Revista dos Tribunais, 2017. Lei nº 13425 de 2017.  MARTINEZ, R.C.; GARCIA, J.A. Direito E Turismo. Editora Saraiva, 2014.  SEGURANÇA E MEDICINA DO TRABALHO. Normas Regulamentadoras. Editora Atlas - Ed 48.SÉRIE DIDÁTICA. São Paulo, Instituto Butantan, n. 1-8, [s,d].  TAVARES, J.C. Tópicos de administração aplicada à segurança do trabalho. Editora Senac, 2012.  ZOCCHIO, ÁLVARO. Política de Segurança e Saúde no Trabalho: Elaboração, implantação e administração. Editora LTR</p>			

<b>Campus: Cabo Frio</b>			
<b>Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia</b>			
<b>Componente Curricular: Matemática Aplicada</b>		<b>Ano de Implantação: 2018</b>	
<b>Natureza:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
<b>Pré-requisito: Não há</b>			
<b>Correquisito: Não há</b>			
<b>Eixo Formativo: Competência Científica</b>			
<b>Carga horária: 40 h/a</b>	<b>Aulas por semana: 2</b>	<b>Código: TG.3</b>	<b>Período: 1º</b>
<b>Ementa:</b>			
Unidades de Medida; Operações com números reais; Equações polinomiais do primeiro grau; Grandezas diretamente e inversamente proporcionais; Regra de três; Porcentagem; Indicadores de Desempenho; Ficha Técnica; Tabelas e gráficos e Precificação.			
<b>Objetivos:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer as Unidades de medidas e saber fazer transformações com as mesmas;</li> <li>• Resolver equações polinomiais de primeiro grau;</li> <li>• Resolver problemas envolvendo regra de três simples;</li> <li>• Calcular o Fator de Correção dos Alimentos;</li> <li>• Aplicar razões e proporções na preparação de diferentes quantidades de alimentos;</li> <li>• Resolver problemas que envolvam porcentagem;</li> <li>• Compreender e aplicar percentuais dados em informações de fichas nutricionais.</li> <li>• Transformar receitas em porcentagem;</li> <li>• Conhecer e interpretar tabelas e gráficos;</li> </ul>			
<b>Conteúdos Programáticos:</b>			
1) Operações Matemáticas 1.1) Operações Matemáticas: Adição, Subtração, Multiplicação e Divisão 1.2) Operações com Números Decimais e Fracionários 2) Unidades de Medida 2.1) Medidas de Comprimento 2.2) Medidas de Capacidade 2.3) Medidas de Peso 2.4) Medidas de Temperatura 2.5) Densidade 2.6) Sistema Inglês de Unidades 3) Equação Polinomial do Primeiro Grau 4) Regra de Três 4.1) Grandezas Diretamente e Inversamente Proporcionais 4.2) Regra de Três Simples 5) Porcentagem 5.1) Forma Centesimal, Fracionária e Percentual 5.2) Problemas envolvendo Porcentagem 5.3) Porcentagem nas Receitas 6) Indicador de Preparo dos Alimentos 7) Custos e Precificação 8) Ficha Técnica			
<b>Referências:</b>			
<b>Bibliografia Básica:</b>			
DANTE, L.R. Matemática. Volume Único. Editora Ática, 2009. FONSECA, M. T. Tecnologia Gerenciais de Restaurantes. Editora Senac, 2007. IEZZI, G.; D., O. Matemática. Volume Único. Editora Atual, 2009.			
<b>Bibliografia Complementar:</b>			
DANTE, L. R. Matemática: contexto e aplicações. Editora Ática, 2006. FONSECA, J. S. Curso de estatística. Editora Atlas, 1996. MORETTIN, P. A. Estatística básica. Editora Saraiva, 2013. SCHWERTL, S. L. Matemática básica. Editora Edifurb, 2012. DAVIES, C. A. Alimentos e Bebidas. Editora EDUCS, 4 ed. 2010.			

<b>Campus: Cabo Frio</b>			
<b>Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia</b>			
<b>Componente Curricular: Higiene e Segurança Alimentar</b>			<b>Ano de Implantação: 2018</b>
<b>Natureza:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Obrigatório</b>	<input type="checkbox"/> <b>Optativo</b>	<input type="checkbox"/> <b>Eletivo</b>
<b>Pré-requisito: Não há</b>			
<b>Correquisito: Não há</b>			
<b>Eixo Formativo: Competência Científica</b>			
<b>Carga horária: 80 h/a</b>	<b>Aulas por semana: 4</b>	<b>Código: TG.4</b>	<b>Período: 1º</b>
<b>Ementa:</b>			
Importância da segurança alimentar; conceitos fundamentais sobre segurança alimentar; biologia e relação com a segurança alimentar; doenças de origem alimentar; as boas prática para serviços de alimentação.			
<b>Objetivos:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dar noções de microbiologia dos alimentos;</li> <li>• Estudar as Boas Práticas para serviços de alimentação;</li> <li>• Entender a importância dos Procedimentos Operacionais Padronizados;</li> <li>• Controlar os processos envolvendo a manipulação segura dos alimentos;</li> <li>• Estudar as legislações de alimentos;</li> </ul>			
<b>Conteúdos Programáticos:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Microbiologia dos alimentos;</li> <li>2) Doenças Transmitidas por alimentos;</li> <li>3) Perigos alimentares;</li> <li>4) Introdução às boas práticas para serviços de alimentação; Localização, edificações, instalações, equipamentos, utensílios e móveis.</li> <li>5) Controle da qualidade da água; controle de pragas, manejo de resíduos sólidos.</li> <li>6) Saúde do manipulador; higiene pessoal, e comportamento no trabalho.</li> <li>7) Higiene ambiental; higienização de vegetais.</li> <li>8) Controle e fornecedores, seleção de insumos e matérias-primas, transporte e armazenamento.</li> <li>9) Congelamento; refrigeração, descongelamento; e dessalgue.</li> <li>10) Cocção, manutenção a quente ou a frio</li> <li>11) Distribuição, resfriamento e reaquecimento.</li> <li>12) Registros documentais; responsabilidade técnica.</li> <li>13) O POP de higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios.</li> <li>14) O procedimento operacional padrão de controle de pragas e vetores urbanos.</li> <li>15) O procedimento operacional padrão de higienização dos reservatórios de água.</li> <li>16) O procedimento operacional padrão de controle da higiene e saúde dos manipuladores.</li> <li>17) Definições essenciais sobre o processo de higienização</li> <li>18) Detergentes: tipos, mecanismos de ação, resíduos alvo.</li> <li>19) Sanificantes: físicos ou químicos, ação, eficácia.</li> <li>20) Métodos de limpeza e sanitização.</li> <li>21) Métodos de higienização;</li> <li>22) Fabricação de alimentos segundo as normas de higiene e segurança alimentar.</li> </ol>			
<b>Referências:</b>			
<b>Bibliografia Básica:</b>			
ALVES, E.SILVA JR. Manual de controle higiênico sanitário em serviço de alimentação. Editora Varela, 2014. FRANCO, B.D.G.M. Microbiologia dos Alimentos. Editora Ateneu. GRASSI NETO, R. Segurança Alimentar - Da Produção Agrária a proteção do Consumidor. Editora Saraiva, 2013. TONDO, E.C.; BORTZ, S. Microbiologia e sistema de gestão da segurança dos alimentos. Editora Manole, 2014.			
<b>Bibliografia Complementar:</b>			
ASSIS, L. Alimentos seguros: Ferramentas para gestão e controle das produções e distribuições. Editora: Senac, 2017. FIGUEIREDO, R.M. DVAs: guia prático para evitar DVAs: doenças veiculadas por alimentos. Editora: Manole, 2001. FORSYTHE, S. J. Microbiologia da Segurança dos Alimentos. Editora: Artmed, 2013. GERMANO, P.M.L. Higiene e vigilância sanitária dos alimentos. Editora: Manole, 2014. SILVESTRE, A.A.; PACHÁ, M. Comer sem risco 2. Editora Varela, 2009.			

<b>Campus: Cabo Frio</b>			
<b>Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia</b>			
<b>Componente Curricular: Ciência dos Alimentos</b>		<b>Ano de Implantação: 2018</b>	
<b>Natureza:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Obrigatório</b>	<input type="checkbox"/> <b>Optativo</b>	<input type="checkbox"/> <b>Eletivo</b>
<b>Pré-requisito: Não há</b>			
<b>Correquisito: Não há</b>			
<b>Eixo Formativo: Competência Científica</b>			
<b>Carga horária: 80 h/a</b>	<b>Aulas por semana: 4</b>	<b>Código: TG.5</b>	<b>Período: 1°</b>
<b>Ementa:</b>			
Formar profissionais que irão entender e aplicar os princípios da química dos alimentos ao prepararem seus pratos. Elaboração de diferentes pratos e suas combinações com enfoque na gastronomia molecular.			
<b>Objetivos:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer a química dos alimentos;</li> <li>• Aplicar técnicas de preparação seguindo o embasamento da química dos alimentos;</li> <li>• Aplicar técnicas de cocção seguindo o embasamento da química dos alimentos;</li> <li>• Aplicar técnicas da cozinha contemporânea seguindo o embasamento da gastronomia molecular</li> </ul>			
<b>Conteúdos Programáticos:</b>			
<p>1) Água</p> <p>1.1) Molécula de água,</p> <p>1.2) Água nos alimentos,</p> <p>1.3) Estrutura da água líquida e estrutura do gelo,</p> <p>1.4) Interações água-soluto,</p> <p>1.5) Atividade de água, isoterma de sorção de água e histerese;</p> <p>1.6) PH dos alimentos e a interação com a água;</p> <p>1.7) Aplicação das isotermas de sorção na tecnologia de alimentos;</p> <p>2) Aminoácidos e proteínas</p> <p>2.1) Definição, configuração e classificação,</p> <p>2.2) Propriedades físicas e funcionais,</p> <p>2.3) Proteínas importantes em alimentos;</p> <p>2.4) Monossacarídeos, oligossacarídeos e polissacarídeos;</p> <p>2.5) Configuração, propriedades, reações, estrutura,</p> <p>2.6) Nomenclatura e compostos mais encontrados na natureza;</p> <p>2.7) Oligossacarídeos e polissacarídeos;</p> <p>2.8) Ciclo dextrinas, substâncias pécticas, ágar, alginato, carragena e gomas;</p> <p>3) Lipídeos</p> <p>3.1) Classificação, estrutura e propriedades em relação aos alimentos.</p> <p>3.2) Componentes lipídicos, modificação de gorduras, funcionalidade, deterioração, hidrólise e oxidação;</p> <p>4) Pigmentos naturais</p> <p>4.1) Classificação, estrutura e propriedades em relação aos alimentos.</p> <p>4.2) Clorofilas, carotenóides, flavonóides, betalaínas, taninos, quinonas e xantonas;</p> <p>4.3) Sabor e aroma: definição, flavor, sabores básicos, compostos voláteis e não• voláteis;</p> <p>5) Enzimas em Alimentos;</p> <p>6) Aditivos em alimentos;</p> <p>7) Aulas práticas de ciência tecnológica de: leite, frutas, carnes, frutos do mar e outros.</p>			
<b>Referências:</b>			
<b>Bibliografia Básica:</b>			
<p>ARAUJO, J. M. A. Química de alimentos: teoria e prática. Editora UFV, 2011.</p> <p>DAMODARAN, S. Química dos Alimentos de Fennema. Editora Artmed. Ano: n/d.</p> <p>RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. Química de alimentos. 2 ed. Revidado. Editora Blücher.</p>			
<b>Bibliografia Complementar:</b>			
<p>CANELLA. R.S. Espessantes na confeitaria: texturas e sabores. Editora Senac, 2018.</p> <p>DAVIES, C.A. Alimentos e bebidas. Editora EDUCS, 2010.</p> <p>GISSLEN, W. Panificação e confeitaria profissionais. Editora Manole, 2011.</p> <p>OLIVEIRA, D. Dos cadernos de receitas as receitas de latinha. Editora Senac, 2013.</p> <p>DEPARTAMENTO NACIONAL. O mundo da cozinha: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. Editora Senac, 2001.</p>			

<b>Campus: Cabo Frio</b>			
<b>Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia</b>			
<b>Componente Curricular: Tendências e Inovações em Gastronomia</b>			<b>Ano de Implantação: 2022</b>
<b>Natureza:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Obrigatório</b>	<input type="checkbox"/> <b>Optativo</b>	<input type="checkbox"/> <b>Eletivo</b>
<b>Pré-requisito: Não há</b>			
<b>Correquisito: Não há</b>			
<b>Eixo Formativo: Competência Profissional</b>			
<b>Carga horária: 60 h/a</b>	<b>Aulas por semana: 3</b>	<b>Código:</b>	<b>Período: 2°</b>
<b>Ementa:</b>			
<p>Conceito holístico e visão sistêmica da gastronomia. Os efeitos desta sobre a saúde e sua relação com homem, meio ambiente, sociedade e economia. Inovações tecnológicas na cadeia produtiva. Evento Extencionista.</p>			
<b>Objetivos:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer as tendências da gastronomia e as temáticas mais atuais;</li> <li>• Compreender os componentes da cadeia alimentar: produção, colheita, preservação;</li> <li>• Armazenamento, transporte, processamento, embalagem, comércio, distribuição;</li> <li>• Preparação, composição e consumo de alimentos, bem como a eliminação de resíduos</li> </ul>			
<b>Conteúdos Programáticos:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Nutrição e Evolução</li> <li>2) O Processo da Nutrição e a Alimentação Ocidental</li> <li>3) Influência da dieta Vegetariana</li> <li>4) Agricultura e a Civilização</li> <li>5) Cadeia de Suprimentos Produção Sistêmica de Alimentos e Sustentabilidade</li> <li>6) Industrialização e Sistema Global de Produção de Alimentos</li> <li>7) Suficiência de Alimentos e Necessidades Nutricionais</li> <li>8) Inovação na Produção de Alimentos</li> <li>9) Cidadão ou Consumidor;</li> <li>10) Movimentos Culturais e Alimentação: SlowFood; Local Food;</li> <li>11) Confort Food;</li> <li>12) Eco gastronomia;</li> <li>13) Gastronomia hospitalar.</li> </ol>			
<b>Referências:</b>			
<b>Bibliografia Básica:</b>			
<p>CURVO, J. Alquimia dos sabores – culinária funcional. Editora: Rocco, 2006.  PERULLO, N. O gosto como experiência. Editora Senac, 2013.  PETRINI, C. Comida e liberdade – Slowfood. História da gastronomia para a libertação. Editora Senac, 2014</p>			
<b>Bibliografia Complementar:</b>			
<p>KINUPP, V.F. Plantas alimentícias não convencionais no Brasil (PANC). Editora Plantarum, 2014.  MCGEE, H. Comida e Cozinha. Ciência e Cultura da Culinária. Editora WMF, 2014.  ROCHA, H.L. 200 receitas sem glúten. Editora Allprint, 2013.  RUHLAM, M. Elementos da culinária de A a Z: Técnicas, ingredientes e utensílios. Editora Zahar, 2009.  TOZZO, C. Cozinha funcional. Editora Aut Catarinense, 2016</p>			

<b>Campus: Cabo Frio</b>			
<b>Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia</b>			
<b>Componente Curricular: Cozinha Fria/Garde Manger</b>		<b>Ano de Implantação: 2022</b>	
<b>Natureza:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Obrigatório</b>	<input type="checkbox"/> <b>Optativo</b>	<input type="checkbox"/> <b>Eletivo</b>
<b>Pré-requisito: Não há</b>			
<b>Correquisito: Não há</b>			
<b>Eixo Formativo: Competência Profissional</b>			
<b>Carga horária: 60 h/a</b>	<b>Aulas por semana: 3</b>	<b>Código:</b>	<b>Período: 2º</b>
<b>Ementa:</b>			
Introdução a Cozinha Fria, técnicas clássicas de recheios, gelatina, galantines, ballotines e terrines. Molhos frios, saladas, antepastos, patês, finger food, canapés, curas secas e úmidas e salgas. Buffets frios e happy hour. Evento Extencionista.			
<b>Objetivos:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desenvolver conhecimentos em cozinha fria</li> <li>• Compreender métodos, técnicas, ingredientes, preparações e funções clássicas, tradicionais e contemporâneas.</li> <li>• Aplicar técnicas clássicas de garde manger.</li> <li>• Operacionalizar as práticas do setor de garde manger.</li> <li>• Valorizar o trabalho em equipe na montagem de Buffet frio, canapés, sanduíches e outras preparações.</li> <li>• Aplicar conhecimentos de métodos de cocção.</li> <li>• Desenvolver preparações (finger foods, saladas, canapés, mousses salgados e terrinas);</li> </ul>			
<b>Conteúdos Programáticos:</b>			
<p>Unidade I – Introdução a Cozinha Fria e Emulsões</p> <p>1) Introdução à Cozinha fria em geral (a profissão e suas funções);</p> <p>2) Importância dos vegetais na alimentação humana;</p> <p>3) Azeite seus benefícios e uso;</p> <p>4) Preparações culinárias como vinagretes, maioneses e azeites.</p> <p>Unidade II – Saladas</p> <p>1) Qualidade das hortaliças em geral. Compras e armazenagem de hortaliças.</p> <p>2) Introdução às saladas clássicas e contemporâneas.</p> <p>3) Preparações culinárias de saladas clássicas e contemporâneas.</p> <p>Unidade III – Entradas, Sopas Frias, Antepastos e Conservas</p> <p>1) Origem e histórico de antepastos e conservas;</p> <p>2) Preparações culinárias de antepastos e conservas.</p> <p>3) Preparações culinárias de sopas frias;</p> <p>Unidade IV – Carnes e Peixes</p> <p>1) A origem e histórico de produções clássicas com carnes e peixes na cozinha fria;</p> <p>2) Elaboraões culinárias de roast beef, lulas a provençal, carpaccio, ceviche, gravlax.</p> <p>Unidade V – Mousses, Patês, Terrines e Galantines</p> <p>1) Origem e história de mousses, patês, terrines e galantines;</p> <p>2) Técnicas de uso de gelatina;</p> <p>3) Elaboraões culinárias como mousse de alho, pepino, patê campanha, galantine de frango e terrine de jambom</p> <p>Unidade VI – Finger Foods e Canapés</p> <p>1) Origem e história;</p> <p>2) Mini quiches; Brusquetas; Timbales; Canapés</p>			
<b>Referências:</b>			
<b>Bibliografia Básica:</b>			
<p>TREUILLE, E. Le Cordon Bleu - todas as técnicas culinárias. Editora Marco Zero, 2012.</p> <p>LONDRES, H. Técnicas de cozinha profissional. Editora Senac, 2011.</p> <p>INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Garde Manger - A arte e o ofício da cozinha fria. Editora Senac, 2014.</p>			
<b>Bibliografia Complementar:</b>			
<p>INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. 4. ed. Editora Senac, 2011.</p> <p>MCGEE, H. Comida e Cozinha. Ciência e Cultura da Culinária. Editora WMF, 2014.</p> <p>MONTEIRO, R. Z. Cozinhas Profissionais. Editora Senac, 2017.</p> <p>RUHLAM, M. Elementos da culinária de A a Z: Técnicas, ingredientes e utensílios. Editora Zahar, 2009.</p> <p>TREUILLE, E.; BOTTMANN, E. Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias : frango, ovos e outras aves. Editora Marco Zero, 2016.</p>			



<b>Campus: Cabo Frio</b>			
<b>Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia</b>			
<b>Componente Curricular: Planejamento de Cardápio</b>		<b>Ano de Implantação: 2018</b>	
<b>Natureza:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
<b>Pré-requisito: Não há</b>			
<b>Correquisito: Não há</b>			
<b>Eixo Formativo: Competência Profissional</b>			
<b>Carga horária: 40 h/a</b>	<b>Aulas por semana: 2</b>	<b>Código: TG.8</b>	<b>Período: 2º</b>
<b>Ementa:</b>			
Identificação e planejamento de cardápios para empreendimentos gastronômicos			
<b>Objetivos:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adequar cardápios de acordo com a necessidade do estabelecimento;</li> <li>• Analisar custos, arte visual do cardápio;</li> <li>• Elaborar cardápios com equilíbrio de formas, texturas, cores, aromas e sabores.</li> </ul>			
<b>Conteúdos Programáticos:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Conceituação de menu e cardápio;</li> <li>2) Técnicas para a elaboração de cardápios;</li> <li>3) Cardápios temáticos e com restrições;</li> <li>4) Sistemas de distribuição;</li> <li>5) Fatores de influência e estratégias de giro</li> <li>6) Engenharia de cardápio;</li> <li>7) Sazonalidade de produtos;</li> <li>8) Análise de custos de pratos e cardápios;</li> <li>9) Análise do cardápio como ferramenta de marketing;</li> </ol>			
<b>Referências:</b>			
<b>Bibliografia Básica:</b>			
<p>SILVA, S.M.C. Cardápio: Guia prático para elaboração. Editora Roca, 2014.</p> <p>TEICHMANN, I.T. M. Cardápios: técnicas e criatividade. 7 ed. Editora EDUCS, 2009.</p> <p>VASCONCELLOS, F.; CAVALCANTI, E.; BARBOSA, L. Menu: como montar um cardápio eficiente. Editora Roca, 2002.</p>			
<b>Bibliografia Complementar:</b>			
<p>DAVIES, C. A. Alimentos e Bebidas. Editora EDUCS, 4 ed. 2010.</p> <p>BARRETO, R. Passaporte para o sabor: Tecnologias para elaboração de cardápios. Editora Senac, 2011.</p> <p>FERRETI, C.J. Novas tecnologias, trabalho e educação: um debate multidisciplinar. Editora Vozes, 2012.</p> <p>REGGIOLLI, M.R. Planejamento estratégico de cardápios: para gestão de negócios em alimentação. Editora Atheneu, 2010.</p> <p>SAVARIN, B. A fisiologia do gosto. Editora Companhia da Mesa, 2017.</p>			

<b>Campus: Cabo Frio</b>			
<b>Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia</b>			
<b>Componente Curricular: Tecnologia dos Alimentos</b>		<b>Ano de Implantação: 2018</b>	
<b>Natureza:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Obrigatório</b>	<input type="checkbox"/> <b>Optativo</b>	<input type="checkbox"/> <b>Eletivo</b>
<b>Pré-requisito: Não há</b>			
<b>Correquisito: Não há</b>			
<b>Eixo Formativo: Competência Científica</b>			
<b>Carga horária: 80 h/a</b>	<b>Aulas por semana: 4</b>	<b>Código: TG.11</b>	<b>Período: 2°</b>
<b>Ementa:</b>			
Conservação de alimentos pelo uso do calor (pasteurização, esterilização e secagem). Conservação de alimentos pelo uso do frio (refrigeração, congelamento, liofilização). Novas tecnologias de conservação dos alimentos: altas pressões, irradiação, extrusão, ultrafiltração. Principais alterações causadas nos alimentos em função da tecnologia de conservação utilizada.			
<b>Objetivos:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender os processos envolvidos na conservação de frutas, hortaliças e carnes, assim como a utilização de seus subprodutos;</li> <li>• Aplicar técnicas físicas para o pré-processamento, processamento e conservação de alimentos</li> </ul>			
<b>Conteúdos Programáticos:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Noções de higiene e segurança alimentar para elaboração de produtos;</li> <li>3) Explicação das técnicas</li> <li>3) Elaboração de produtos artesanais de carnes;</li> <li>4) Elaboração de produtos artesanais de vegetais;</li> <li>5) Elaboração de produtos artesanais de frutas;</li> <li>6) Elaboração de produtos artesanais de leite e derivados.</li> <li>7) Elaboração de produtos artesanais de massas.</li> <li>8) Desenvolvimento de novos produtos;</li> <li>9) Elaboração de líquidos aromáticos e corantes naturais.</li> </ol>			
<b>Referências:</b>			
<b>Bibliografia Básica:</b>			
CASAGRANDE, C. O pão na mesa brasileira. Editora Senac. 3 ed., 2012. HENRY, D. Salgado, doce, defumado. Editora Publifolha, 2014. INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Garde Manger - A arte e o ofício da cozinha fria. Editora Senac, 2014.			
<b>Bibliografia Complementar:</b>			
ALVES, E.SILVA JR. Manual de controle higiênico sanitário em serviço de alimentação. Editora Varela, 2014. ARAUJO, J. M. A. Química de alimentos: teoria e prática. Editora UFV, 2011. DAMODARAN, S. Química dos Alimentos de Fennema. Editora Artmed. Grupo, ano: n/d. FRANCO, B.D.G.M. Microbiologia dos Alimentos. Editora Ateneu. MORTON, J. A arte de fazer cerveja: ingredientes, técnicas e receitas para produzir a bebida. Editora Publifolha, 2017. RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. Química de alimentos. Editora Blücher. 2. ed. rev.			

<b>Campus: Cabo Frio</b>			
<b>Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia</b>			
<b>Componente Curricular: Gestão de Materiais</b>		<b>Ano de Implantação: 2018</b>	
<b>Natureza:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Obrigatório</b>	<input type="checkbox"/> <b>Optativo</b>	<input type="checkbox"/> <b>Eletivo</b>
<b>Pré-requisito: Não há</b>			
<b>Correquisito: Não há</b>			
<b>Eixo Formativo: Competência Empreendedora</b>			
<b>Carga horária: 60 h/a</b>	<b>Aulas por semana: 3</b>	<b>Código: TG.21</b>	<b>Período: 2º</b>
<b>Ementa:</b>			
Gestão e controle de matérias primas, estoque, produção e processos administrativos.			
<b>Objetivos:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entender, planejar e controlar os processos relativos a compras;</li> <li>• Reconhecer o fluxo de materiais e fazer intervenções corretivas;</li> <li>• Aperfeiçoar o processo de compras, recebimento e estocagem;</li> <li>• Conhecer as ferramentas administrativas para gestão de materiais;</li> <li>• Reduzir custos e despesas materiais;</li> <li>• Garantir a qualidade dos produtos</li> </ul>			
<b>Conteúdos Programáticos:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Compras, recebimento, estocagem, produção, vendas, contabilização;</li> <li>2) Documentação do processo, informações e operacionalização dos controles;</li> <li>3) Compras: especificação de compras, cadastro de fornecedores, ficha de cotação de produtos, pedido de compra, ordem de compra, formulário de compra diária ou direta e formulário de teste para novos produtos.</li> <li>4) Identificação da necessidade de compra: estoque mínimo, consumo de aquisição, ponto de pedido, estoque máximo;</li> <li>5) Recebimento: documento do processo de recebimento (ordem de compra, fatura, nota fiscal, boleto bancário, duplicata, relatório diário de recebimento, nota de devolução de mercadoria);</li> <li>6) Estocagem/Almoxarifado: compra adequada de produtos e rotatividade de estoque;</li> <li>7) Documentação do processo de estocagem: ficha de prateleira, ficha de estoque, inventário periódico ou apuração de consumo real, requisição de mercadorias, identificação de mercadoria;</li> <li>8) Produção: ficha técnica e outras comandas, histórico de vendas;</li> <li>9) Curva ABC;</li> <li>10) Vendas/Serviço: comanda, mapa de vendas, mapa de vendas diário;</li> <li>11) Análise das informações: verificação dos volumes de consumo, verificação de movimentação de estoque, verificação dos volumes de compras.</li> <li>12) Sistemas de controle de qualidade</li> </ol>			
<b>Referências:</b>			
<b>Bibliografia Básica:</b>			
DONATO, D.R. Restaurante por quilo: Uma área a ser abordada. Editora Metha, 2009.			
FONSECA, M. T. Tecnologia Gerenciais de Restaurantes. Editora Senac, 2000.			
TEICHMANN, I.T. M. Cardápios: técnicas e criatividade. Editora EDUCS, 7 ed. 2009.			
<b>Bibliografia Complementar:</b>			
ASSIS, L. Alimentos seguros: Ferramentas para gestão e controle das produções e distribuições. Editora Senac, 2017.			
CENTURION, L. Princípios e práticas de revenue management. Gerenciamento de Demanda, receita e de distribuição. Editora Senac, 2015.			
COSTA, N.T. Gestão de Restaurante. Uma abordagem do Investimento até a análise do resultado. Editora Ciência Moderna, 2016.			
DAVIES, C. A. Alimentos e bebidas. Editora EDUCS 4 ed., 2010.			
INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Garde Manger - A arte e o ofício da cozinha fria. Editora Senac, 2014.			

<b>Campus: Cabo Frio</b>			
<b>Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia</b>			
<b>Componente Curricular: Cultura, Arte e Estética na Gastronomia</b>			<b>Ano de Implantação: 2022</b>
<b>Natureza:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Obrigatório</b>	<input type="checkbox"/> <b>Optativo</b>	<input type="checkbox"/> <b>Eletivo</b>
<b>Pré-requisito: Não há</b>			
<b>Correquisito: Não há</b>			
<b>Eixo Formativo: Competência Artístico-cultural</b>			
<b>Carga horária: 40 h/a</b>	<b>Aulas por semana: 2</b>	<b>Código: TG.</b>	<b>Período: 2°</b>
<b>Ementa:</b>			
Culturas e hábitos alimentares regionais e internacionais e sua influência na arte e na estética na produção de alimentos.			
<b>Objetivos:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diferenciar as raízes culturais nas diversas regiões do país;</li> <li>• Identificar as influências históricas e culturais nos hábitos alimentares;</li> <li>• Analisar os impactos da globalização e da industrialização nos hábitos alimentares;</li> <li>• Identificar os principais estilos estéticos e suas influências na gastronomia;</li> <li>• Desenvolver a capacidade de realizar composições estéticas com base na unidade, harmonia, proporção, equilíbrio e a utilização e combinação das cores.</li> <li>• A importância da história e da cultura afro-brasileira para o enriquecimento da arte</li> </ul>			
<b>Conteúdos Programáticos:</b>			
1) Conceitos de cultura, arte e estética; 1.1) Comida como cultura; 1.2) Cultura alimentar no Brasil e no mundo; 2) Cultura alimentar indígena 3) Cultura alimentar africana 4) Cultura alimentar do oriente 5) Cultura alimentar da Europa 6) Globalização x regionalismo; 7) Conceitos básicos de estética e categorias estéticas; 8) Características estéticas indígena, africana, oriental e europeia. 9) Cores e formas; 10) História da arte e movimentos artísticos; 10.1)Arte indígena 10.2) Arte africana 10.3) Arte oriental 11) Relação da arte e da estética na gastronomia;			
<b>Referências:</b>			
<b>Bibliografia Básica:</b>			
GUALTIERO, M. Mesa posta - História estética da cozinha. Editora Senac, 2010. KIVY, P. Estética: fundamentos e questões de filosofia da arte. Editora: Paulus, 2008. MONTANARI, M. Comida como cultura. Editora: Senac, 2017.			
<b>Bibliografia Complementar:</b>			
HEGEL, G. W. F. Curso de estética: O belo na arte. Editora Martins Fontes, 2009. NOCCACHE, A.; LONGOBARDI, A.C. Criatividade brasileira: Alex Atala, Fernando Humberto Campana, Jum Nakao: gastronomia, design, moda. Editora Manole, 2013. PERULLO, N. O gosto como experiência. Editora Sesi, 2013. STEINBURCH, E.R.; RODRIGUES, A. Brasil: gastronomia, cultura e turismo. Editora Bei, 2010.			

<b>Campus: Cabo Frio</b>			
<b>Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia</b>			
<b>Componente Curricular: História da Gastronomia</b>		<b>Ano de Implantação: 2018</b>	
<b>Natureza:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Obrigatório</b>	<input type="checkbox"/> <b>Optativo</b>	<input type="checkbox"/> <b>Eletivo</b>
<b>Pré-requisito: Não há</b>			
<b>Correquisito: Não há</b>			
<b>Eixo Formativo: Competência Artístico-Cultural</b>			
<b>Carga horária: 80 h/a</b>	<b>Aulas por semana: 4</b>	<b>Código: TG.13</b>	<b>Período: 2º</b>
<b>Ementa:</b>			
História da Gastronomia e os principais movimentos gastronômicos associados com suas influências na atualidade.			
<b>Objetivos:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer os conceitos de Alimentação;</li> <li>• Entender a alimentação na cultura ocidental;</li> <li>• Entender a alimentação na cultura brasileira;</li> <li>• Conhecer os primeiros hábitos alimentares do homem;</li> <li>• Conceituar alimentação, culinária e gastronomia;</li> <li>• Identificar as influências sociais, culturais, históricas, geográficas e religiosas na culinária mundial;</li> <li>• Identificar as influências na culinária brasileira e suas cozinhas regionais</li> <li>• Conceituar a História da gastronomia mundial e brasileira e seus principais representantes;</li> <li>• Conhecer os Movimentos gastronômicos</li> </ul>			
<b>Conteúdos Programáticos:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Conceito de alimentação e de Cultura;</li> <li>2) Consumo de alimentos e sua relação com os sistemas simbólicos, religiosos, rituais, festividades;</li> <li>3) Sistemas alimentares e sistemas culinários;</li> <li>4) Influências da cozinha francesa e da cozinha italiana na cultura alimentar ocidental;</li> <li>5) Influências da cozinha da península ibérica, da cozinha dos ameríndios e da cozinha africana na formação da culinária brasileira;</li> <li>6) A cozinha nacional brasileira e a estruturação das cozinhas regionais;</li> </ol>			
<b>Referências:</b>			
<b>Bibliografia Básica:</b>			
MONTANARI, M.; FLANDRIN, J. L. História da Alimentação. Editora Estação Liberdade, 2003. SAVARIN, B. A fisiologia do gosto. Editora Companhia da Mesa, 2017. TREFZER, R. Clássicos da Literatura Culinária. Editora Senac, 2010.			
<b>Bibliografia Complementar:</b>			
BARBER, DEIRÓ D. A. O terceiro prato. Editora Rocco, 2015. FRANCO, A. De caçador a gourmet: Uma história da gastronomia. Editora Senac, 2010. PETRINI, C. Comida e liberdade – Slow food. Histórias de gastronomia para a libertação. Editora Senac, 2014. REDON, J. A cozinha do pensamento. Editora Senac, 2001. SITWELL, W. História da culinária em 100 receitas. Editora Publifolha, 2013.			

<b>Campus: Cabo Frio</b>			
<b>Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia</b>			
<b>Componente Curricular: Bebidas e Mixologia</b>		<b>Ano de Implantação: 2018</b>	
<b>Natureza:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
<b>Pré-requisito: Não há</b>			
<b>Correquisito: Não há</b>			
<b>Eixo Formativo: Competência Profissional</b>			
<b>Carga horária: 40 h/a</b>	<b>Aulas por semana: 2</b>	<b>Código: TG.16</b>	<b>Período: 3°</b>
<b>Ementa:</b>			
Conhecimento a respeito das diferentes bebidas e mixologia.			
<b>Objetivos:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer os principais termos técnicos para o serviço de bebidas</li> <li>• Conhecer os tipos de bebidas, seus processos de elaboração e fabricação;</li> <li>• Praticar o serviço de harmonização;</li> <li>• Identificar as bebidas nacionais e as principais regiões produtoras de vinhos e cachaças nacionais;</li> <li>• Identificar os principais estilos de cervejas e suas características</li> </ul>			
<b>Conteúdos Programáticos:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Apresentação da disciplina e classificação das bebidas</li> <li>2) Classificação e identificação das bebidas no mundo (vodka e uísque)</li> <li>3) Identificação de bebidas: fermentadas, destiladas e compostas</li> <li>4) Características e degustação de bebidas destiladas e compostas</li> <li>5) Mixologia</li> <li>6) Vinhos</li> <li>7) Cervejas</li> <li>8) Harmonização.</li> <li>9) Cachaça</li> <li>10) Chás</li> <li>11) Cafés</li> <li>12) Águas minerais</li> <li>13) Frappé</li> <li>14) Milk shake</li> <li>15) Vitaminas</li> <li>16) Sucos integrais e néctares</li> </ol>			
<b>Referências:</b>			
<b>Bibliografia Básica:</b>			
<p>BAMFORTH, C. Vinho versus cervejas: uma comparação histórica, tecnológica e social. Editora Senac, 2011.</p> <p>HUGH, J. Enciclopédia do vinho. Editora Senac, 2012.</p> <p>PACHECO, A. O. Iniciação à Enologia. 6 ed. Editora Senac, 2009.</p>			
<b>Bibliografia Complementar:</b>			
<p>DREDGE, M. Cerveja e gastronomia: harmonização das melhores cervejas do mundo com pratos deliciosos. Editora Publifolha, 2016.</p> <p>HAMPSON, T. O grande livro da cerveja. Editora Publifolha, 2014.</p> <p>PACHECO, A. O Manual do bar. 7. ed. São Paulo: Ed. SENAC, 2010. TEICHMANN, I.T. M. Cardápios: técnicas e criatividade. 7. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.</p> <p>PIVOT, B. Dicionário dos apaixonados pelo vinho. Editora Manole, 2015.</p> <p>TEICHMANN, I.T. M. Cardápios: técnicas e criatividade. 7. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.</p>			

<b>Campus: Cabo Frio</b>			
<b>Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia</b>			
<b>Componente Curricular: Técnicas de Serviço na Gastronomia</b>			<b>Ano de Implantação: 2018</b>
<b>Natureza:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
<b>Pré-requisito: Não há</b>			
<b>Correquisito: Não há</b>			
<b>Eixo Formativo: Competência Profissional</b>			
<b>Carga horária: 40 h/a</b>	<b>Aulas por semana: 2</b>	<b>Código: TG.17</b>	<b>Período: 3º</b>
<b>Ementa:</b>			
Hospitalidade comercial; Tipologia de serviços de alimentação e bebidas; Serviço; Atendimento; Etiqueta; Comensalidade.			
<b>Objetivos:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Desenvolver conhecimentos de planejamento e da operacionalização de espaços, equipes e atividades da área de alimentos e bebidas (restaurante, bar, banquetes, copa, stewarding), a partir da identificação dos problemas e apresentação de soluções para A&amp;B.</li> </ul>			
<b>Conteúdos Programáticos:</b>			
1) Conceitos de hospitalidade (privada, comercial e social); 2) Conceito de etiqueta; 3) Conceito de comensalidade; 4) Utensílios e arrumação da mesa 4.1) Composição da mesa 4.2) Posição dos utensílios 4.3) Prática de montagem de mesas 5) Tipologia de serviços à mesa 6) Técnicas de serviço e atendimento 7) Práticas e adequação de tipos de serviços em restaurantes; 8) Técnicas de serviço e etiqueta 8.1) Procedimentos de serviço 8.2) Regras básicas de etiqueta 9) Arrumação e mise en place de salão e bar 9.1) Práticas e rotinas de serviço 10) Técnicas de atendimento e serviço 10.1) Perfil de clientes 10.2) Particularidades no atendimento 11) Planejamento físico e funcional do salão e do bar; 12) Projeção de utensílios para salão e bar. 13) Modalidade de serviço e atendimento.			
<b>Referências:</b>			
<b>Bibliografia Básica:</b>			
CÂNDIDO, Í. Restaurante: administração e operacionalização. Editora EDUCS, 2010. FURTADO, E. Copos de bar e mesa. Editora Senac, 2013. MARQUES, J. A. Manual de restaurante e bar. Editora Thex, 2002.			
<b>Bibliografia Complementar:</b>			
CARVALHO, M. A. A arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes. Editora Roca, 2004. DAVIES, C. A. Alimentos e bebidas. Editora EDUCS 4 ed. 2010. LASHLEY, C.; MORRISON, A.; SZLAK, C.D. Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado. Editora Manole, 2004. OLIVER, G. A mesa do mestre cervejeiro. Editora Senac, 2012. PACHECO, A. O. Manual de serviço do garçom. Editora Senac, 1998.			

<b>Campus: Cabo Frio</b>			
<b>Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia</b>			
<b>Componente Curricular: Cozinha da Região dos Lagos</b>		<b>Ano de Implantação: 2018</b>	
<b>Natureza:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Obrigatório</b>	<input type="checkbox"/> <b>Optativo</b>	<input type="checkbox"/> <b>Eletivo</b>
<b>Pré-requisito: Não há</b>			
<b>Correquisito: Não há</b>			
<b>Eixo Formativo: Competência Profissional</b>			
<b>Carga horária: 60 h/a</b>	<b>Aulas por semana: 3</b>	<b>Código: TG.36</b>	<b>Período: 3º</b>
<b>Ementa:</b>			
Bases da cozinha local. Métodos e técnicas de preparo de pratos da culinária da Região dos Lagos. Identificação de ingredientes e pratos originários da região. Possibilidades e potencialidades de uso dos ingredientes locais na gastronomia. Evento Extencionista.			
<b>Objetivos:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar as diversas influências culturais na região;</li> <li>• Conhecer a evolução da formação do território dos municípios que compõe a Região dos Lagos;</li> <li>• Identificar os recursos naturais provenientes do mar, da laguna e da restinga;</li> <li>• Reconhecer os pratos típicos e suas alterações e adaptações ao longo do tempo;</li> <li>• Estimular a elaboração de novos pratos e produtos com base nos ingredientes nativos</li> </ul>			
<b>Conteúdos Programáticos:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) História da região e formação do território;</li> <li>2) Conceito de turismo da região dos lagos;</li> <li>3) Influências culturais (ameríndias, portuguesas e afro descendentes);</li> <li>4) Recursos naturais do mar e da laguna (peixes – carapeba, carapicu, perubeba; crustáceos e moluscos);</li> <li>5) Sazonalidade do pescado;</li> <li>6) Recursos naturais da restinga;</li> <li>7) Principais ingredientes usados na culinária local – pimenta rosa, guriri, bajuru e pitanga;</li> <li>8) Identidade gastronômica da região dos lagos;</li> <li>9) Importância da culinária local na preservação da cultura e no desenvolvimento econômico sustentável da região.</li> <li>10) Utilização do sal na culinária da região;</li> <li>11) Utilização da farinha na culinária da região;</li> </ol>			
<b>Referências:</b>			
<b>Bibliografia Básica:</b>			
DOLABELA, F. O segredo de Luísa: Uma ideia, uma paixão e plano de negócios. Editora Sextante, 2008. FERNANDES, C. Viagem gastronômica através do Brasil. Editora Senac. 10 ed. JUNIOR, C. Roteiros do Sabor do Estado do Rio de Janeiro. Editora Senac.			
<b>Bibliografia Complementar:</b>			
HENRY, D. Salgado, doce, defumado. Editora Publifolha, 2014. SENAC. O pão na mesa brasileira. Editora Senac, 2012. LOCKWOOD, A; MEDLIK. Turismo e hospitalidade no século XXI. Editora Manole, 2003. MARQUES, J. Manual de restaurante e bar. Editora Thex, 2002. THIS, H. Um cientista na cozinha. Editora Ática, 2007.			



<b>Campus: Cabo Frio</b>			
<b>Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia</b>			
<b>Componente Curricular: Cozinha Brasileira</b>		<b>Ano de Implantação: 2018</b>	
<b>Natureza:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
<b>Pré-requisito: Não há</b>			
<b>Correquisito: Não há</b>			
<b>Eixo Formativo: Competência Profissional</b>			
<b>Carga horária: 80 h/a</b>	<b>Aulas por semana: 4</b>	<b>Código: TG.19</b>	<b>Período: 3º</b>
<b>Ementa:</b>			
Cozinha nacional brasileira; A formação da cozinha brasileira; Culinária regional brasileira; Cozinha da região nordeste; cozinha da região norte, cozinha da região sudeste, cozinha da região centro-oeste e cozinha da região sul; Estudo da biodiversidade brasileira;Evento Extencionista.			
<b>Objetivos:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entender a formação da cozinha brasileira;</li> <li>• Conhecer a culinária de alguns períodos históricos;</li> <li>• Identificar as influências indígenas, portuguesas e africanas na culinária brasileira.</li> <li>• Identificar as contribuições italiana, alemã, japonesa, árabe e francesa para a cozinha brasileira</li> </ul>			
<b>Conteúdos Programáticos:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) História e influência da cultura afro-brasileira, ameríndia e portuguesa na culinária brasileira</li> <li>2) Identificação de ingredientes autóctones brasileiros;</li> <li>3) Técnicas culinárias brasileiras;</li> <li>4) Identificação de utensílios da culinária brasileira;</li> <li>5) Patrimônio cultural imaterial brasileiro.</li> <li>6) Cozinha regional brasileira;</li> <li>7) Cozinha da região nordeste: biodiversidade, técnicas culinárias e utensílios;</li> <li>8) Cozinha da região norte: biodiversidade, técnicas culinárias e utensílios;</li> <li>9) Cozinha da região sudeste: biodiversidade, técnicas culinárias e utensílios;</li> <li>10) Cozinha da região centro-oeste: biodiversidade, técnicas culinárias e utensílios;</li> <li>11) Cozinha da região sul: biodiversidade, técnicas culinárias e utensílios;</li> </ol>			
<b>Referências:</b>			
<b>Bibliografia Básica:</b>			
ALVES, I. Cozinha Brasileira – Com recheio de história. Editora Revan, 2009. ARAUJO, W. ; TENSER, C. Gastronomia: cortes e recortes. Editora Senac, 2006. CAVALCANTI, P. A pátria nas panelas: histórias e receitas da cozinha brasileira. Editora Senac, 2007. REIS, R. 1000 Receitas da culinária brasileira. Editora Girassol, 2004. SENAC. DN. Culinária amazônica: o sabor da natureza. Editora Senac 3 ed., 2011. SENRA, R. Quitandas de Minas: receitas de família e histórias. Editora Gutenberg, 2008.			
<b>Bibliografia Complementar:</b>			
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES. Caminhos do sabor: a rota dos tropeiros. Editora Gutenberg, 2005. CHRISTO, M. S. Fogão a lenha: Quitandas e quitutes de Minas Gerais. Editora Garamond, 2006. COSTA, D. Cozinha da roça: delícias do Brasil interiorano. Editora Nova Alexandria, 1998. LODY, R. A virtude da gula: pensando a cozinha brasileira. Editora Senac, 2014. MENDONÇA, A. C.O Brasil bem temperado: nordeste. Editora Gaia/Boccato, 2007. QUERINO, M. A arte culinária na Bahia. Prefácio de Bernardino de Souza; apresentação e notas Raul Lody. Editora Martins Fontes, 2011. SALLES, M. Ambiências: história e receitas do Brasil. Editora DBA, 2011. SENAC. DN. Culinária Nordestina: encontro do mar e sertão. Editora Arthur Bosisio Junior, 3 ed., 2010. STEINBRUCH, E. Brasil: gastronomia, cultura e turismo. Editora BEI, 2010.			

<b>Campus: Cabo Frio</b>			
<b>Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia</b>			
<b>Componente Curricular: Fundamentos do Trabalho Acadêmico</b>			<b>Ano de Implantação: 2018</b>
<b>Natureza:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
<b>Pré-requisito: Não há</b>			
<b>Correquisito: Não há</b>			
<b>Eixo Formativo: Competência Científica</b>			
<b>Carga horária: 40 h/a</b>	<b>Aulas por semana: 2</b>	<b>Código: TG.6</b>	<b>Período: 3º</b>
<b>Ementa:</b>			
As diferentes formas de conhecimento. O conhecimento científico. Métodos. O processo de pesquisa. Metodologia de estudos. Trabalhos científicos.			
<b>Objetivos:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer e correlacionar os fundamentos, os métodos e as técnicas de análise presentes na produção do conhecimento científico.</li> <li>• Compreender as diversas fases de elaboração e desenvolvimento de pesquisas e trabalhos acadêmicos.</li> <li>• Elaborar e desenvolver pesquisas e trabalhos científicos na área de gastronomia obedecendo às orientações e normas vigentes nas Instituições de Ensino e Pesquisa no Brasil e na Associação Brasileira de Normas Técnicas</li> </ul>			
<b>Conteúdos Programáticos:</b>			
<p>1) Níveis de Conhecimento:</p> <p>1.1) Senso Comum;</p> <p>1.2) Filosófico</p> <p>1.3) Teológico</p> <p>1.4) Científico;</p> <p>2) Método Científico e Metodologia;</p> <p>3) A pesquisa e a Iniciação Científica;</p> <p>3.1) Ética;</p> <p>3.2) Tipologia da pesquisa;</p> <p>3.3) Classificação da pesquisa;</p> <p>3.4) Definindo projeto de pesquisa;</p> <p>3.5) Estrutura do Projeto de Pesquisa.</p> <p>4) O tema da pesquisa;</p> <p>4.1) Pesquisa documental, pesquisa bibliográfica e contatos diretos;</p> <p>4.2) Organização do Trabalho Científico: fichamento, resumo e resenha.</p> <p>5) O objeto de pesquisa;</p> <p>5.1) O referencial teórico;</p> <p>5.2) A delimitação da questão;</p> <p>5.3) A elaboração da hipótese;</p> <p>5.4) Os objetivos da pesquisa;</p> <p>5.5) A justificativa</p> <p>6) O percurso metodológico;</p> <p>6.1) Tipos de pesquisa;</p> <p>6.2) Os sujeitos da pesquisa;</p> <p>6.3) O espaço da pesquisa;</p> <p>6.4) A produção dos dados;</p> <p>6.5) Cronograma</p> <p>7) Projeto de pesquisa;</p> <p>7.1) Estrutura do Projeto e Normas Técnicas;</p> <p>7.1.1) Tema;</p> <p>7.1.2) Introdução;</p> <p>7.1.3) Objetivo geral;</p> <p>7.1.4) Objetivos específicos;</p> <p>7.1.5) Justificativa;</p> <p>7.1.6) Problema;</p> <p>7.1.7) Fundamentação teórica;</p> <p>7.1.8) Metodologia;</p> <p>7.1.9) Cronograma;</p> <p>7.1.10) Bibliografia</p>			

**Referências:****Bibliografia Básica:**

ANDRADE, M. M. DE. Como preparar trabalhos para curso de pós-graduação. 7ed. Atlas, 2008.  
CERVO, A. L. Metodologia Científica. 6 ed. Editora Pearson Education, 2007.  
MACHADO, A. R.; LOUSADA, E. G.; ABREU T. L. S. Planejar gêneros acadêmicos. 3 ed. Editora Parábola, 2005.

**Bibliografia Complementar:**

ANDRADE, M. M. Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação. 9 ed. Atlas, 2009.  
KOCHE, J.C. Fundamentos da metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa. 32 ed. Editora Vozes, 2012.  
LAKATOS, E. M. Fundamentos da metodologia científica. Editora Atlas, 2010.  
MACHADO, A. R. Trabalhos de pesquisa: diários de leitura para revisão bibliográfica. 2 ed. Editora Parábola, 2007.  
SEVERINO, A.J. Metodologia do trabalho científico. Editora Cortez, 2007.

<b>Campus: Cabo Frio</b>			
<b>Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia</b>			
<b>Componente Curricular: Gestão Financeira</b>		<b>Ano de Implantação: 2018</b>	
<b>Natureza:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Obrigatório</b>	<input type="checkbox"/> <b>Optativo</b>	<input type="checkbox"/> <b>Eletivo</b>
<b>Pré-requisito: Não há</b>			
<b>Correquisito: Não há</b>			
<b>Eixo Formativo: Competência Empreendedora</b>			
<b>Carga horária: 60 h/a</b>	<b>Aulas por semana: 3</b>	<b>Código: TG.27</b>	<b>Período: 3º</b>
<b>Ementa:</b>			
<p>Importância do planejamento e controle da produção de serviços de alimentação; conceitos fundamentais; organização administrativa; controle de ativos em estoque, processos de compras, produção e vendas; análise de desempenho; viabilidade econômica.</p>			
<b>Objetivos:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender a importância do planejamento da produção, integrando todas as etapas de um serviço de alimentação (compras, recebimento, estocagem, produção e vendas) através da elaboração e operacionalização de planilhas de controle financeiro (software);</li> <li>• Aperfeiçoar o desempenho do sistema baseado na análise estatística dos registros;</li> <li>• Aplicar índices operacionais que avaliem a viabilidade econômica do serviço de alimentação</li> </ul>			
<b>Conteúdos Programáticos:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Cálculo do preço de venda (Markup; Prime Coast) – Métodos Formais e Informais;</li> <li>2) Rotatividade de Estoque;</li> <li>3) Ticket médio e Couvert Médio;</li> <li>4) Custo fixo e Variável;</li> <li>5) Gastos (investimento inicial, custos e despesas);</li> <li>6) Aplicação de técnicas para apuração de custos, preço, lucro e quantidade a produzir;</li> <li>7) Margem de contribuição;</li> <li>8) Demonstrativo de resultado de exercício (receitas e despesas);</li> <li>9) Ponto de equilíbrio e retorno do investimento;</li> <li>10) Apuração dos custos e preços de eventos gastronômicos;</li> <li>11) Alavancagem operacional.</li> </ol>			
<b>Referências:</b>			
<b>Bibliografia Básica:</b>			
<p>CASTELLI, G. Gestão Hoteleira. Editora Saraiva, 2016.  CENTURION, L. Princípios e práticas de revenue management. Gerenciamento de Demanda, receita e de distribuição. Editora Senac, 2015.  FONSECA, M. T. Tecnologia Gerenciais de Restaurantes. Editora Senac, 2000.</p>			
<b>Bibliografia Complementar:</b>			
<p>BARRETO, R. Passaporte para o sabor: Tecnologias para elaboração de cardápios. Editora Senac, 2011.  DAVIES, C. A. Alimentos e Bebidas. Editora EDUCS, 4 ed. 2010.  RAMOS, R. Gerenciamento de projetos: ênfase na indústria do petróleo. Editora Interciência, 2006.  TEIXEIRA, S.M.; FERREIRA, G.S.; TEIXEIRA, M.F.G. Administração aplicada à unidade de alimentação e nutrição. Editora Atheneu, 2007.  ZANELLA, L.C. Administração de custos em hotelaria. Editora EDUCS, 4 ed. 2010.</p>			

<b>Campus: Cabo Frio</b>			
<b>Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia</b>			
<b>Componente Curricular: Cozinha Internacional I</b>		<b>Ano de Implantação: 2022</b>	
<b>Natureza:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Obrigatório</b>	<input type="checkbox"/> <b>Optativo</b>	<input type="checkbox"/> <b>Eletivo</b>
<b>Pré-requisito: Não há</b>			
<b>Correquisito: Não há</b>			
<b>Eixo Formativo: Competência Profissional</b>			
<b>Carga horária: 80 h/a</b>	<b>Aulas por semana: 4</b>	<b>Código:</b>	<b>Período: 4°</b>
<b>Ementa:</b>			
<p>Estudo da gastronomia global com ênfase nos principais hábitos alimentares e culturais que influenciaram todo o mundo. Estudo das particularidades e peculiaridades do mundo gastronômico, análise e reflexão dos diversos modos e hábitos alimentares. Evento Extencionista.</p>			
<b>Objetivos:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adquirir enriquecimento e ampliar as habilidades gastronômicas,</li> <li>• Adquirir novos conceitos de gastronomia,</li> <li>• Reconhecer e aplicar as técnicas básicas de cozinha.</li> <li>• Explorar o conhecimento do ingrediente e suas diferenças, buscando extrair o melhor de cada produto.</li> <li>• Entender a importância dos cuidados na execução de cada etapa de produção, desenvolvendo habilidades como observar a si mesmo, ao outro, o ambiente, comparar, interpretar, analisar, criticar e solucionar problemas.</li> <li>• Trabalhar respeitando procedimentos operacionais e padrões de higiene operacional.</li> <li>• Compreender as peculiaridades dos diversos tipos de ingredientes e suas derivações, também compreender os diversos métodos de cocção, as possibilidades de aplicação em diversos ingredientes.</li> <li>• Criar atitudes de reconhecimento e aplicação de técnicas de cozinha.</li> <li>• Ampliar e compreender novos métodos de cocção e produtos.</li> <li>• Desenvolver conhecimento de culturas e padrões voltados à alimentação</li> </ul>			
<b>Conteúdos Programáticos:</b>			
<p>Unidade I – ASIA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecimento cultural alimentar regional, entendendo suas características e costumes,</li> <li>• Conhecimento de ingredientes peculiares específicos para produção de pratos tradicionais da região.</li> </ul> <p>Unidade II – OCEANIA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Situação geográfica regional, história, tradições, religião e filosofias culinárias, os costumes e tradições alimentares,</li> <li>• Principais cidades e suas influências alimentares,</li> <li>• Influências herdadas pelas antigas civilizações.</li> </ul>			
<b>Referências:</b>			
<b>Bibliografia Básica:</b>			
<p>CATÃO, R. O Sushiman: Técnicas, receitas e segredos. Editora Senac, 2017.  BARBER, K. Sushi: técnicas e receitas. Editora Publifolha, 2015.  DANUSIA, B. Nao Hara – Culinária Japonesa, sabores tropicais. Editora Senac, 2009.</p>			
<b>Bibliografia Complementar:</b>			
<p>LACERDA, M.I. Misturando Sabores. Receitas e Harmonização de Ervas e Especiarias. Editora Senac, 2017.  MARTINEZ, V. Lima: Cozinha Peruana Contemporânea. Editora Publifolha, 2016.  MONTANARI, M. Comida como cultura. Editora Senac, 2017.  MORALES, M. Ceviche - Culinária Peruana tradicional e contemporânea. Editora Publifolha.  SEGNIT, N. O dicionário dos sabores. Editora Lua de papel, 2011.</p>			

<b>Campus: Cabo Frio</b>			
<b>Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia</b>			
<b>Componente Curricular: Cozinha Italiana</b>		<b>Ano de Implantação: 2018</b>	
<b>Natureza:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
<b>Pré-requisito: Não há</b>			
<b>Correquisito: Não há</b>			
<b>Eixo Formativo: Competência Profissional</b>			
<b>Carga horária: 80 h/a</b>	<b>Aulas por semana: 4</b>	<b>Código: TG.24</b>	<b>Período: 4º</b>
<b>Ementa:</b>			
Cozinhas das regiões Norte, Centro e Sul da Itália; Influência da cozinha italiana na cozinha brasileira; Fundamentos da cozinha italiana: técnicas, ingredientes e utensílios; A composição de um cardápio italiano; Pasta: a história, a base, os tipos de pasta, molhos clássicos, recheios clássicos. Movimentos gastronômicos na Itália: A Cozinha Futurista e o Slow food. Chefs em evidência. Selos de qualidade de alimentos e bebidas italianos. Evento Extencionista.			
<b>Objetivos:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer as cozinhas das regiões Norte, Centro e Sul da Itália;</li> <li>• Identificar influências da cozinha italiana na cozinha brasileira;</li> <li>• Aprender os fundamentos da cozinha italiana: técnicas culinárias, ingredientes e utensílios;</li> <li>• Aprender os princípios da composição de um cardápio italiano;</li> <li>• Conhecer a pasta: a história, a base, os tipos de pasta, os molhos clássicos, os recheios clássicos.</li> <li>• Conhecer movimentos gastronômicos italianos: A Cozinha Futurista e o Slow Food.</li> <li>• Identificar Chefs italianos em evidência (ex. Massimo Bottura).</li> <li>• Aprender a identificar os Selos de qualidade de alimentos e bebidas italianos.</li> <li>• Executar preparações culinárias da cozinha italiana: antepasto, sopas, pasta seca/fresca/longa/curta/recheada, molhos à base de tomate (método de escalfar e de processador), molhos brancos, molhos à base de manteiga, risoto, polenta, ragú, nhoque, saladas, sobremesas e panificação (panettone, focaccia, pizza).</li> </ul>			
<b>Conteúdos Programáticos:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Cozinhas das regiões Norte, Centro e Sul da Itália;</li> <li>2) Influência da cozinha italiana na cozinha brasileira;</li> <li>3) Fundamentos da cozinha italiana: técnicas, ingredientes e utensílios;</li> <li>4) A composição de um cardápio à Italiana: princípios e exemplos.</li> <li>5) Pasta: a história, a base, os tipos de pasta, os molhos clássicos, os recheios clássicos.</li> <li>6) Movimentos gastronômicos na Itália: A Cozinha Futurista e o Slow Food.</li> <li>7) Chefs em evidência (ex. Massimo Bottura).</li> <li>8) Selos de qualidade de alimentos e bebidas italianos.</li> <li>9) Preparações culinárias da cozinha italiana: antepasto, sopas, pasta seca/fresca/longa/curta/recheada, molhos à base de tomate (método de escalfar e de processador), molhos brancos, molhos à base de manteiga, risoto, polenta, ragú, nhoque, saladas, sobremesas e panificação (panettone, focaccia, pizza).</li> </ol>			
<b>Referências:</b>			
<b>Bibliografia Básica:</b>			
HAZAN, Marcella. Fundamentos da cozinha italiana clássica. Editora Martins Fontes, 1997. MANGOLINI, M. Enciclopédia da gastronomia italiana. Editora Senac, 2015. VILLA, M.G. Doces tentações: 120 receitas da cozinha italiana. Editora Vergara e Riba, 2015.			
<b>Bibliografia Complementar:</b>			
ARAUJO, W. ; TENSER, C. Gastronomia: cortes e recortes. Editora Senac, 2006. CAMARGO, L.A. Pão nosso – Receitas caseiras com Fermento natural. Editora Senac, 2016. DOLABELA, F. O segredo de Luísa: uma ideia, uma paixão e um plano de negócios: como nasce o empreendedor e se cria uma empresa. Editora Sextante, 2008. SENAC. Pão na mesa brasileira. Editora Senac, 2012. SIMÕES, M. Cozinha vegetariana do mediterrâneo. Editora Cultrix, 2012.			

<b>Campus: Cabo Frio</b>			
<b>Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia</b>			
<b>Componente Curricular: Panificação</b>		<b>Ano de Implantação: 2022</b>	
<b>Natureza:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
<b>Pré-requisito: Não há</b>			
<b>Correquisito: Não há</b>			
<b>Eixo Formativo: Competência Profissional</b>			
<b>Carga horária: 80 h/a</b>	<b>Aulas por semana: 4</b>	<b>Código:</b>	<b>Período: 4º</b>
<b>Ementa:</b>			
A história das profissões de padeiro; Identificação das técnicas, dos métodos, dos ingredientes, dos equipamentos e dos utensílios utilizados em panificação; Execução de preparações culinárias clássicas da panificação. Evento Extencionista.			
<b>Objetivos:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer a profissão de padeiro e seu histórico;</li> <li>• Identificar equipamentos de panificação;</li> <li>• Aprender sobre higiene e segurança dos equipamentos;</li> <li>• Conhecer as técnicas, os métodos, os ingredientes e os utensílios utilizados em panificação;</li> <li>• Executar preparações culinárias clássicas da panificação</li> </ul>			
<b>Conteúdos Programáticos:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Breve histórico das profissões de padeiro;</li> <li>2) Equipamentos de panificação;</li> <li>3) Higiene e segurança dos equipamentos; Equipamentos de Grande porte; Panelas, tigelas e formas; Utensílios manuais; utensílios e equipamentos variados.</li> <li>4) Ingredientes – farinha de trigo, açúcares, gorduras, leite e derivados, ovos, agentes de fermentação, sal, especiarias e aromatizantes.</li> <li>5) Princípios básicos de panificação – processo de mistura e desenvolvimento do glúten, processo de assamento, após o assamento.</li> <li>6) Massas levedadas – tipos de produtos levedados; A produção de massas levedadas; métodos para elaboração de massas levedadas; Controle da fermentação; problemas na panificação e suas causas.</li> <li>7) Pães artesanais – Farinha; tipos de pré-fermento; Autólise; Fermentação; Assamento ou forneamento.</li> <li>8) Massas Magras levedadas; fórmulas de pães de casca crocante.</li> <li>9) Pão francês – método direto; Pão francês – método indireto; Pão Italiano; Baguete/fougasse.</li> <li>10) Massas Magras levedadas; fórmulas de pães de casca macia.</li> <li>11) Massas ricas levedadas; Massas doces</li> <li>12) Massas levedadas laminadas</li> <li>13) Pães rápidos – método biscuit, método muffin, método cremoso</li> </ol>			
<b>Referências:</b>			
<b>Bibliografia Básica:</b>			
CANELLA, R.S. Espessantes na confeitaria: texturas e sabores. Editora Senac, 2018. INSTITUTO LE CORDON BLEU. Larousse da Confeitaria. Editora Alaude, 2017. SUAS, M. Panificação e viennoiserie – Abordagem profissional. Editora Cengage Learning, 2011.			
<b>Bibliografia Complementar:</b>			
CAMARGO, L.A. Pão nosso – Receitas caseiras com Fermento natural. Editora Senac, 2016. INSTITUTO LE CORDON BLEU. Larousse da confeitaria - 100 receitas de Chef. Editora Alaude, 2017. KATZ, S.E.; PAQUITA, C. TANGURY, E. A arte da fermentação. Editora Sesi, 2013. GREENBERG, A. Uma breve história da química: da alquimia às ciências moleculares modernas. Editora Blücher, 2009. SUAS, M. Patisserie. Abordagem profissional. Editora Cengage CTP, 2011.			

<b>Campus: Cabo Frio</b>			
<b>Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia</b>			
<b>Componente Curricular: Cozinha das Américas</b>		<b>Ano de Implantação: 2018</b>	
<b>Natureza:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Obrigatório</b>	<input type="checkbox"/> <b>Optativo</b>	<input type="checkbox"/> <b>Eletivo</b>
<b>Pré-requisito: Não há</b>			
<b>Correquisito: Não há</b>			
<b>Eixo Formativo: Competência Profissional</b>			
<b>Carga horária: 60 h/a</b>	<b>Aulas por semana: 3</b>	<b>Código:</b>	<b>Período: 4º</b>
<b>Ementa:</b>			
Conhecimento geográfico dos países pertencentes ao continente das Américas e suas especificidades culturais alimentares. Evento Extencionista.			
<b>Objetivos:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconhecer e diferenciar as diversidades que cada país apresenta, levando em consideração a sua colonização e seu passado ancestral, através de formas de preparos dos ingredientes.</li> <li>• Compreender as diferenças e semelhanças que aproxima as cozinhas dos países americanos</li> </ul>			
<b>Conteúdos Programáticos:</b>			
<p>Unidade I – AMÉRICA DO NORTE</p> <p>Situação geográfica regional, história, tradições, religião e filosofias culinárias, os costumes e tradições alimentares, principais cidades e suas influências alimentares, influências herdadas pelas antigas civilizações.</p> <p>Unidade II – AMÉRICA CENTRAL</p> <p>Situação geográfica regional, história, tradições, religião e filosofias culinárias, os costumes e tradições alimentares, principais cidades e suas influências alimentares, influências herdadas pelas antigas civilizações.</p> <p>Unidade II – AMÉRICA DO SUL</p> <p>Situação geográfica regional, história, tradições, religião e filosofias culinárias, os costumes e tradições alimentares, principais cidades e suas influências alimentares, influências herdadas pelas antigas civilizações.</p>			
<b>Referências:</b>			
<b>Bibliografia Básica:</b>			
MARTINEZ, V. Lima: Cozinha Peruana Contemporânea. Editora Publifolha, 2016. MORALES, M. Ceviche - Culinária Peruana tradicional e contemporânea. Editora Publifolha, 2014. SEGNIT, N. O dicionário dos sabores. Editora Lua de papel, 2011.			
<b>Bibliografia Complementar:</b>			
DAVIES, C. A. Alimentos e bebidas. Editora EDUCS, 2010. FLANDRIN, J.L. História da alimentação. Editora Estação Liberdade, 2013. FREIXA, D. Gastronomia no Brasil e no mundo. Editora Senac, 2017. PAVEZ, A.M. Sabores da América. Editora SM, 2003. RUHLAM, M. Elementos da culinária de A a Z: Técnicas, ingredientes e utensílios. Editora Zahar, 2009.			



<b>Campus: Cabo Frio</b>			
<b>Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia</b>			
<b>Componente Curricular: Marketing de Serviços</b>		<b>Ano de Implantação: 2018</b>	
<b>Natureza:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
<b>Pré-requisito: Não há</b>			
<b>Correquisito: Não há</b>			
<b>Eixo Formativo: Competência Empreendedora</b>			
<b>Carga horária: 60 h/a</b>	<b>Aulas por semana: 3</b>	<b>Código: TG.32</b>	<b>Período: 4º</b>
<b>Ementa:</b>			
Administração de Marketing; Preço, praça, produto e promoção; Marketing de Serviços; Comportamento do consumidor; Economia da Experiência; Escalas de mensuração da qualidade em serviços.			
<b>Objetivos:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender os conceitos básicos de Marketing (Conceitos de Marketing; Administração de Marketing; Marketing de Serviços).</li> <li>• Utilizar as ferramentas de marketing nos processos de gestão.</li> <li>• Identificar as estratégias do marketing de serviços.</li> <li>• Aplicar os conceitos de marketing para desenvolvimento de serviços e relacionamento com o cliente</li> </ul>			
<b>Conteúdos Programáticos:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Conceitos de Marketing. Administração de Marketing. Marketing de Serviços;</li> <li>2) Ferramentas de marketing. Evolução dos conceitos de marketing. Sistema de marketing;</li> <li>3) Perfil do consumidor. Necessidades e Desejos. Demanda e Oferta. Valor para o cliente. Características de bens tangíveis e intangíveis. Ciclo de vida dos produtos. Portfólio de produtos e portfólio de clientes. Estratégias de precificação em marketing;</li> <li>4) Análise do mercado. Segmentação de mercado;</li> <li>5) Planejamento Estratégico de marketing;</li> <li>6) Competitividade. Distribuição;</li> <li>7) Sistema de comunicação integrada em Marketing;</li> <li>8) Marketing de serviços;</li> <li>9) Marketing de relacionamento;</li> <li>10) Economia da Experiência;</li> <li>11) Comércio eletrônico;</li> <li>12) Marketing turístico;</li> <li>13) O plano de marketing;</li> <li>14) Escalas para mensurar qualidade em serviços: SERVQUAL e DINESERV.</li> </ol>			
<b>Referências:</b>			
<b>Bibliografia Básica:</b>			
BRITO, J. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. Editora Aleph, 2006. DURO, J. Desperte o empreendedor em você. Editora Senac, 2001. SILVA, F. B. A psicologia dos serviços em turismo e hotelaria: entender o cliente e atender com eficácia. Editora Pioneira Thomson, 2004.			
<b>Bibliografia Complementar:</b>			
FREIXA, D. Gastronomia no Brasil e no mundo. Editora Senac, 2017. GRONROOS, C. Marketing: Gerenciamento e serviço. Editora: Elsevier, 2009. JUNIOR, C. Roteiros do Sabor do Estado do Rio de Janeiro. Editora Senac. KOTLER, P.; ARMSTRONG, G. Princípios de marketing. Editora Prentice Hall, 2008. SLOAN, D. Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor. Editora Manole, 2005			

<b>Campus: Cabo Frio</b>			
<b>Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia</b>			
<b>Componente Curricular: Gestão de Pessoas</b>		<b>Ano de Implantação: 2018</b>	
<b>Natureza:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
<b>Pré-requisito: Não há</b>			
<b>Correquisito: Não há</b>			
<b>Eixo Formativo: Competência Empreendedora</b>			
<b>Carga horária: 40 h/a</b>	<b>Aulas por semana: 2</b>	<b>Código: TG.31</b>	<b>Período: 4º</b>
<b>Ementa:</b>			
<p>Conceito e natureza de recursos humanos. A organização do setor de Gestão de Pessoas, princípios e funções. Fases evolutivas, a gestão de recursos humanos no século XX e as questões étnicas e raciais. As Modernas Práticas de Gestão de Pessoas. A Gestão de Pessoas em um Ambiente Dinâmico e Competitivo. Planejamento Estratégico de Gestão de Pessoas. Recrutamento, Seleção e treinamento de Pessoas. Cultura Organizacional e Socialização Organizacional. Modelagem do Trabalho. Avaliação do Desempenho, pesquisa de clima organizacional.</p>			
<b>Objetivos:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Propiciar ao aluno os conhecimentos necessários para a gestão de pessoas nas organizações contemporâneas.</li> <li>• Tornar o aluno apto a planejar estrategicamente a gestão de pessoas, elaborar e executar processos de recrutamento e seleção; modelar a estrutura de cargos e suas respectivas atribuições; elaborar e implementar modelos de avaliação de desempenho</li> </ul>			
<b>Conteúdos Programáticos:</b>			
<p>Unidade I – A Gestão de Pessoas e as organizações</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) A evolução da Gestão de Recursos Humanos no século XX e as questões étnicas- raciais</li> <li>2) Conceitos básicos sobre a GP;</li> <li>3) A evolução das práticas de GP;</li> <li>4) Os desafios do Terceiro Milênio;</li> <li>5) Planejamento estratégico de Recursos Humanos</li> <li>6) Acessibilidade e inclusão social</li> </ol> <p>Unidade II – Recrutamento e Seleção</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) O mercado de trabalho</li> <li>2) O novo perfil do emprego e do empregado;</li> <li>3) Recrutamento interno e externo;</li> <li>4) Técnicas de Recrutamento;</li> <li>5) O processo de seleção;</li> <li>6) Bases técnicas de seleção de pessoas: entrevistas, testes e avaliação de resultados</li> </ol> <p>Unidade III – Modelagem do Trabalho</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Desenho, Descrição e Análise de Cargos</li> <li>2) Métodos de coleta de dados sobre cargos</li> <li>3) Etapas, Usos e Descrição do Processo de Análise de Cargos.</li> <li>4) A inclusão de pessoas com deficiência e o direito ao Mercado de Trabalho.</li> </ol> <p>Unidade IV – Avaliação de Desempenho</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Conceito de Avaliação do Desempenho</li> <li>2) Métodos de Avaliação do Desempenho</li> <li>3) Aplicações da Avaliação do Desempenho</li> </ol>			
<b>Referências:</b>			
<b>Bibliografia Básica:</b>			
<p>BRAGA, N.F. Recursos Humanos: a prática da gestão. Editora Semente Editorial, 2013.          CHIAVENATO, I. Gestão de Pessoas. Editora Campus, 2005.          LASHLEY, C.; MORRISON, A.; SZLAK, C.D. Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado. Editora Manole, 2004.</p>			
<b>Bibliografia Complementar:</b>			
<p>CARRARA, K. Introdução à psicologia da educação: seis abordagens. Editora Avercamp, 2004.          CASTELLI, G. Administração Hoteleira. Editora EDUCS, 2009.          CHIAVENATO, I. Administração de Recursos Humanos. Editora Atlas, 1999.          SILVA, F.B. A psicologia dos serviços em turismo e hotelaria: entender o cliente e atender com eficácia. Editora Pioneira Thompson, 2004.          VERGARA, S. Gestão de Pessoas. Editora Atlas, 2003</p>			

<b>Campus: Cabo Frio</b>			
<b>Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia</b>			
<b>Componente Curricular: TCM I - Pesquisa, Ensino e Extensão</b>			<b>Ano de Implantação: 2022</b>
<b>Natureza:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Obrigatório</b>	<input type="checkbox"/> <b>Optativo</b>	<input type="checkbox"/> <b>Eletivo</b>
<b>Pré-requisito: Não há</b>			
<b>Correquisito: Não há</b>			
<b>Eixo Formativo: Competência Empreendedora</b>			
<b>Carga horária: 20 h/a</b>	<b>Aulas por semana: 1</b>	<b>Código:</b>	<b>Período: 4°</b>
<b>Ementa:</b>			
Metodologias e fundamentos teóricos e práticos para a elaboração de um projeto de pesquisa. Produção de projeto de pesquisa em gastronomia. Aspectos ético-legais em pesquisa científica. Recomendações para apresentação de trabalhos científicos conforme a Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT). Elaboração do relatório de pesquisa.			
<b>Objetivos:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desenvolver a pesquisa planejada;</li> <li>• Analisar, interpretar e discutir os resultados da pesquisa;</li> <li>• Redigir um Projetos de pesquisa, ensino e extensão sobre o tema desenvolvido, conforme as normas estabelecidas;</li> <li>• Apresentar o trabalho desenvolvido perante uma banca examinadora;</li> <li>• Contribuir para a formação do aluno/pesquisador</li> </ul>			
<b>Conteúdos Programáticos:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Pesquisa: elementos conceituais, métodos e técnicas de pesquisa;</li> <li>2) Elaboração de projetos de pesquisa, ensino e extensão;</li> <li>3) Estruturação e apresentação do relatório de pesquisa, ensino e extensão;</li> </ol>			
<b>Referências:</b>			
<b>Bibliografia Básica:</b>			
ANDRADE, M. M. Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação. Editora Atlas, 9 ed. 2009. KOCHE, J.C. Fundamentos da metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa. Editora Vozes, 32 ed. 2012. SEVERINO, A.J. Metodologia do trabalho científico. Editora Atual, 2007.			
<b>Bibliografia Complementar:</b>			
ANDRADE, M.M. Como preparar trabalhos para curso de pós-graduação: noções práticas. Editora Atlas, 2008. CERVO, A. L. Metodologia científica. Editora Pearson Prentice Hall, 6 ed. 2007. CHASSOT, A.I. Alfabetização científica: questões e desafios para a educação. Editora Unidui, 2014. MACHADO, A.R.; LOUSADA, E.G.; ABREU-TARDELLI, L.S. Planejar gêneros acadêmicos. Editora Parábola, 2005. POPPER, K.R.S. A lógica da pesquisa científica. Editora Cultrix, 2013.			

<b>Campus: Cabo Frio</b>			
<b>Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia</b>			
<b>Componente Curricular: Cozinha Internacional II</b>		<b>Ano de Implantação: 2022</b>	
<b>Natureza:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
<b>Pré-requisito: Não há</b>			
<b>Correquisito: Não há</b>			
<b>Eixo Formativo: Competência Profissional</b>			
<b>Carga horária: 80 h/a</b>	<b>Aulas por semana: 4</b>	<b>Código:</b>	<b>Período: 5°</b>
<b>Ementa:</b>			
<p>Estudo da gastronomia global com ênfase nos principais hábitos alimentares e culturais que influenciaram todo o mundo. Estudo das particularidades e peculiaridades do mundo gastronômico, análise e reflexão dos diversos modos e hábitos alimentares. Evento Extencionista.</p>			
<b>Objetivos:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adquirir enriquecimento e ampliar as habilidades gastronômicas,</li> <li>• Adquirir novos conceitos de gastronomia,</li> <li>• Reconhecer e aplicar as técnicas básicas de cozinha.</li> <li>• Explorar o conhecimento do ingrediente e suas diferenças, buscando extrair o melhor de cada produto.</li> <li>• Entender a importância dos cuidados na execução de cada etapa de produção, desenvolvendo habilidades como observar a si mesmo, ao outro, o ambiente, comparar, interpretar, analisar, criticar e solucionar problemas.</li> <li>• Trabalhar respeitando procedimentos operacionais e padrões de higiene operacional.</li> <li>• Compreender as peculiaridades dos diversos tipos de ingredientes e suas derivações, também compreender os diversos métodos de cocção, as possibilidades de aplicação em diversos ingredientes.</li> <li>• Criar atitudes de reconhecimento e aplicação de técnicas de cozinha.</li> <li>• Ampliar e compreender novos métodos de cocção e produtos.</li> <li>• Desenvolver conhecimento de culturas e padrões voltados à alimentação</li> </ul>			
<b>Conteúdos Programáticos:</b>			
<p>Unidade I – EUROPA  Situação geográfica regional, história, tradições, religião e filosofias culinárias, os costumes e tradições alimentares, principais cidades e suas influências alimentares, influências herdadas pelas antigas civilizações.</p> <p>Unidade II – ÁFRICA  Conhecimento cultural alimentar regional, entendendo suas características e costumes, conhecimento de ingredientes peculiares específicos para produção de pratos tradicionais da região.</p>			
<b>Referências:</b>			
<b>Bibliografia Básica:</b>			
<p>TREUILLE, E.; BOTTMANN, E. Le Cordon Bleu, Todas as técnicas culinárias: frango, ovos e outras aves. Editora Marco Zero, 2011.</p> <p>MORALES, M. Ceviche - Culinária Peruana tradicional e contemporânea. Editora Publifolha.</p> <p>SIMÕES, M. Cozinha vegetariana do mediterrâneo. Editora Cultrix, 2012.</p>			
<b>Bibliografia Complementar:</b>			
<p>LACERDA, M.I. Misturando Sabores. Receitas e Harmonização de Ervas e Especiarias. Editora Senac, 2017.</p> <p>MARTINEZ, V. Lima: Cozinha Peruana Contemporânea. Editora Publifolha, 2016.</p> <p>MONTANARI, M. Comida como cultura. Editora Senac, 2017.</p> <p>MORALES, M. Ceviche - Culinária Peruana tradicional e contemporânea. Editora Publifolha.</p> <p>SEGNIT, N. O dicionário dos sabores. Editora Lua de papel, 2011.</p>			

<b>Campus: Cabo Frio</b>			
<b>Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia</b>			
<b>Componente Curricular: Cozinha Francesa</b>		<b>Ano de Implantação: 2018</b>	
<b>Natureza:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Obrigatório</b>	<input type="checkbox"/> <b>Optativo</b>	<input type="checkbox"/> <b>Eletivo</b>
<b>Pré-requisito: Não há</b>			
<b>Correquisito: Não há</b>			
<b>Eixo Formativo: Competência Profissional</b>			
<b>Carga horária: 80 h/a</b>	<b>Aulas por semana: 4</b>	<b>Código: TG.18</b>	<b>Período: 5º</b>
<b>Ementa:</b>			
Culinária nacional francesa; culinária regional francesa; culinária francesa sob os aspectos do patrimônio cultural de natureza imaterial; Cozinha do Terroir; Nouvelle Cuisine. Evento Extencionista.			
<b>Objetivos:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer a cozinha nacional e regional francesa;</li> <li>• Identificar os fundamentos da cozinha francesa: ingredientes, técnicas culinárias e utensílios;</li> <li>• Aprender sobre o patrimônio cultural de natureza imaterial francês;</li> <li>• Conhecer a cozinha do Terroir e selos de qualidade de alimentos e bebidas francesas;</li> <li>• Movimento gastronômico francês: Nouvelle Cuisine</li> </ul>			
<b>Conteúdos Programáticos:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Cozinha nacional e regional francesa;</li> <li>2) Fundamentos da cozinha francesa: ingredientes, técnicas culinárias e utensílios;</li> <li>3) Patrimônio cultural de natureza imaterial francês;</li> <li>4) Cozinha do Terroir e selos de qualidade;</li> <li>5) Nouvelle Cuisine.</li> </ol>			
<b>Referências:</b>			
<b>Bibliografia Básica:</b>			
AULNOIT, A.; PHILIPPE, B. Breve história da gastronomia francesa. Editora Tinta Negra, 2012. INSTITUTO LE CORDON BLEU. Larousse da confeitaria - 100 receitas de Chef. Editora Alaude, 2017. SUAS, M. Patisserie. Abordagem profissional. Editora Cengage CTP, 2011.			
<b>Bibliografia Complementar:</b>			
HILL, S. Facas e cortes – Técnicas para cortar. Editora Publifolha, 2009. LONDRES, H. Técnicas de cozinha profissional. Editora Senac, 2011. MONTEIRO, R. Z. Cozinhas Profissionais. Editora Senac, 2017. TREUILLE, E. Le Cordon Bleu - todas as técnicas culinárias. Editora: Marco Zero, 2016. TREUILLE, E.; BOTTMANN, E. Le Cordon Bleu : todas as técnicas culinárias : frango, ovos e outras aves. Editora Marco Zero, 2016.			

<b>Campus: Cabo Frio</b>			
<b>Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia</b>			
<b>Componente Curricular: Confeitaria</b>		<b>Ano de Implantação: 2022</b>	
<b>Natureza:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
<b>Pré-requisito: Não há</b>			
<b>Correquisito: Não há</b>			
<b>Eixo Formativo: Competência Profissional</b>			
<b>Carga horária: 80 h/a</b>	<b>Aulas por semana: 4</b>	<b>Código:</b>	<b>Período: 5°</b>
<b>Ementa:</b>			
A história das profissões de confeitador; Identificação das técnicas, dos métodos, dos ingredientes, dos equipamentos e dos utensílios utilizados em confeitaria; Execução de preparações culinárias clássicas da confeitaria. Evento Extencionista.			
<b>Objetivos:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer a profissão de confeitador e seu histórico;</li> <li>• Identificar equipamentos de confeitaria;</li> <li>• Aprender sobre higiene e segurança dos equipamentos;</li> <li>• Conhecer as técnicas, os métodos, os ingredientes e os utensílios utilizados em confeitaria;</li> <li>• Executar preparações culinárias clássicas da confeitaria</li> </ul>			
<b>Conteúdos Programáticos:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Breve histórico das profissões de confeitador;</li> <li>2) Equipamentos de confeitaria;</li> <li>3) Higiene e segurança dos equipamentos; Equipamentos de Grande porte; Panelas, tigelas e formas; Utensílios manuais; utensílios e equipamentos variados.</li> <li>4) Ingredientes – farinha de trigo, açúcares, gorduras, leite e derivados, ovos, agentes de fermentação, agentes gelificantes, frutas e oleaginosas, chocolate e cacau, sal, especiarias e aromatizantes.</li> <li>5) Tortas doces</li> <li>6) Bolos</li> <li>7) Biscoitos e cookies</li> <li>8) Macarons</li> <li>9) Doçaria portuguesa</li> <li>10) Chocolate</li> </ol>			
<b>Referências:</b>			
<b>Bibliografia Básica:</b>			
CANELLA, R.S. Espessantes na confeitaria: texturas e sabores. Editora Senac, 2018. INSTITUTO LE CORDON BLEU. Larousse da Confeitaria. Editora Alaude, 2017. SUAS, M. Panificação e viennoiserie – Abordagem profissional. Editora Cengage Learning, 2011.			
<b>Bibliografia Complementar:</b>			
CAMARGO, L.A. Pão nosso – Receitas caseiras com Fermento natural. Editora Senac, 2016. INSTITUTO LE CORDON BLEU. Larousse da confeitaria - 100 receitas de Chef. Editora Alaude, 2017. KATZ, S.E.; PAQUITA, C. TANGURY, E. A arte da fermentação. Editora Sesi, 2013. GREENBERG, A. Uma breve história da química: da alquimia às ciências moleculares modernas. Editora Blücher, 2009. SUAS, M. Patisserie. Abordagem profissional. Editora Cengage CTP, 2011.			

<b>Campus: Cabo Frio</b>			
<b>Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia</b>			
<b>Componente Curricular: Análise Sensorial</b>		<b>Ano de Implantação: 2022</b>	
<b>Natureza:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
<b>Pré-requisito: Não há</b>			
<b>Correquisito: Não há</b>			
<b>Eixo Formativo: Competência Profissional</b>			
<b>Carga horária: 40 h/a</b>	<b>Aulas por semana: 2</b>	<b>Código:</b>	<b>Período: 5º</b>
<b>Ementa:</b>			
<p>Noções básicas sobre a percepção sensorial. Perfil de características sensoriais de um alimento: sabor, odor, cor, textura. Análise comparativa dos atributos sensoriais de um alimento. Aceitabilidade preferencial, equipamentos, seleção e treinamento de degustadores. Organização do painel de testes. Testes mais comuns, técnicas especiais. Apresentação dos resultados, análise estatística dos dados.</p>			
<b>Objetivos:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer e aplicar as diferentes técnicas de análise sensorial de alimentos;</li> <li>• Conhecer as expectativas do mercado consumidor;</li> <li>• Compreender o funcionamento de um laboratório de análise sensorial;</li> <li>• Preparar amostras e realizar testes sensoriais com alimentos;</li> <li>• Avaliar alterações sensoriais que ocorrem em função do tempo e condições de armazenamento, tipo de embalagem, variações no processamento, variações na matéria-prima, entre outros;</li> <li>• Aplicar, analisar e interpretar os testes sensoriais com diferentes tipos de alimentos.</li> </ul>			
<b>Conteúdos Programáticos:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Noções básicas sobre a percepção sensorial. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Importância e aplicação da análise sensorial na indústria e pesquisa científica.</li> <li>• Órgãos dos sentidos e fisiologia.</li> </ul> </li> <li>2. Perfil de características sensoriais de um alimento: sabor, odor, cor, textura. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Órgãos dos sentidos, fisiologia e papel na avaliação sensorial de alimentos (visão, olfação, gustação, tato e audição).</li> </ul> </li> <li>3. Análise comparativa dos atributos sensoriais de um alimento. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diferentes perfis sensoriais de alimentos (produtos idênticos de fabricantes distintos).</li> </ul> </li> <li>4. Aceitabilidade preferencial, equipamentos, seleção e treinamento de degustadores. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Equipamentos utilizados em análise sensorial.</li> <li>• Metodologia de treinamento de degustadores.</li> <li>• Normas da ABNT/ISO.</li> </ul> </li> <li>5. Organização do painel de testes. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laboratório de Análise Sensorial (lay out, planta baixa).</li> </ul> </li> <li>6. Métodos sensoriais: testes mais comuns, técnicas especiais. Apresentação dos resultados. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Discriminativos.</li> <li>• Descritivos.</li> <li>• Afetivos.</li> </ul> </li> <li>7. Noções básicas de Estatística aplicada a Análise Sensorial.</li> <li>8. Testes de sensibilidade. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Limiar absoluto.</li> <li>• Limiar de reconhecimento.</li> <li>• Limiar de diferenças</li> </ul> </li> <li>9. Testes discriminativos <ul style="list-style-type: none"> <li>• Triangular.</li> <li>• Duo-trio.</li> <li>• Pareado simples.</li> <li>• Pareado grau de diferença.</li> <li>• Comparação pareada.</li> <li>• Ordenação.</li> <li>• Diferença do controle.</li> </ul> </li> </ol>			

**Conteúdos Programáticos:**

10. Teste de escalas.

- Amostras múltiplas.
- Perfil de características.
- Escala hedônica.
- Escala Hedônica facial.
- Escala estruturada.
- Escala não estruturada.
- Escala de qualidade.
- Teste de amostra única.

**Referências:****Bibliografia Básica:**

PALERMO, J.R. Análise sensorial – Fundamentos e métodos, editora: Atheneu, ano: 2015.

THIS, H. Um cientista na cozinha, editora: Ática, ano: 2007.

GOES, L. A cozinha de alcobaça: receitas e histórias. Editora Terceiro Nome, 2009.

**Bibliografia Complementar:**

SITWELL, W. A história da culinária em 100 receitas: uma incrível viagem pelos hábitos alimentares ao longo do tempo. Editora Publifolha, 2015

MONTEBELLO, N.P. Carnes & Cia. Editora Senac, 2009.

DUTRA DE OLIVEIRA, J.E. Ciências nutricionais: aprendendo a aprender. Editora Sarvier, 2008.

GUTFILEN, V. Com sabor: sem glúten, sem lactose. Editora Rubio, 2014.

CÂNDIDO, Í. Restaurante: administração e operacionalização. Caxias do Sul: EDUCS, 2010.



<b>Campus: Cabo Frio</b>			
<b>Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia</b>			
<b>Componente Curricular: Implantação de Empreendimentos Gastronômicos</b>		<b>Ano de Implantação: 2018</b>	
<b>Natureza:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
<b>Pré-requisito: Não há</b>			
<b>Correquisito: Não há</b>			
<b>Eixo Formativo: Competência Empreendedora</b>			
<b>Carga horária: 40 h/a</b>	<b>Aulas por semana: 2</b>	<b>Código: TG.33</b>	<b>Período: 5º</b>
<b>Ementa:</b>			
Serviços de alimentação fora do lar; tipologia e planejamento estratégico do empreendimento; tipos de empresas no setor de restauração; restaurantes temáticos.			
<b>Objetivos:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Implantar estabelecimentos de Alimentos e Bebidas.</li> <li>• Capacitar à análise subjetiva de investimentos em produtos de restauração e seus congêneres e sua interação com o ambiente e a sociedade, de acordo com os princípios de ética, cidadania e sustentabilidade.</li> <li>• Desenvolver as competências para o exercício da função de analista de mercados e de projetos da área de hospitalidade</li> </ul>			
<b>Conteúdos Programáticos:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Normas de regulamentação para abertura de empreendimento gastronômico (bombeiro, prefeitura, etc.);</li> <li>2) Segmento de food service;</li> <li>3) Tipologia de bares, restaurantes e similares;</li> <li>4) Planejamento estratégico aplicado a empreendimentos gastronômicos (visão, missão, valores e análise swot – pontos fracos, pontos fortes, oportunidades e ameaças);</li> <li>5) Planejamento físico-funcional de unidades de serviço de alimentação;</li> <li>6) Acessibilidade nas empresas de alimentação;</li> </ol>			
<b>Referências:</b>			
<b>Bibliografia Básica:</b>			
CASTELLI, G. Gestão hoteleira. Editora Saraiva, 2016. DAVIES, C. A. Alimentos e bebidas. Editora EDUCS, 2010. RUTMAN, J. Hotéis, Bares e Restaurantes: Projetos e Detalhes. Editora J. J. Carol, 2016. SCHLUTER, R. G. Gastronomia e turismo. Editora Aleph, 2006			
<b>Bibliografia Complementar:</b>			
DOLABELA, F. O segredo de Luísa: Uma ideia, uma paixão e plano de negócios. Editora Sextante, 2008. MARQUES, J. A. Manual de cozinha e copa. Editora Thex, 2002. MARQUES, J. Manual de restaurante e bar. Editora Thex, 2002. REDON, J. A cozinha do pensamento. Editora Senac, 2001. VAN DER WAGEN, L.; DAVIES, C. Supervisão e liderança em turismo e hotelaria. Editora Contexto, 2 ed., 2005			

<b>Campus: Cabo Frio</b>			
<b>Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia</b>			
<b>Componente Curricular: TCM II - Pesquisa, Ensino e Extensão</b>			<b>Ano de Implantação: 2022</b>
<b>Natureza:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Obrigatório</b>	<input type="checkbox"/> <b>Optativo</b>	<input type="checkbox"/> <b>Eletivo</b>
<b>Pré-requisito: Não há</b>			
<b>Correquisito: Não há</b>			
<b>Eixo Formativo: Competência Profissional</b>			
<b>Carga horária: 20 h/a</b>	<b>Aulas por semana: 1</b>	<b>Código:</b>	<b>Período: 5°</b>
<b>Ementa:</b>			
Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Módulo. Formatação final do TCM: Projetos de pesquisa, ensino e extensão. Apresentação dos trabalhos de conclusão de curso. Submissão de possíveis artigos às revistas científicas.			
<b>Objetivos:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desenvolver a pesquisa planejada;</li> <li>• Analisar, interpretar e discutir os resultados da pesquisa;</li> <li>• Redigir um Projeto de pesquisa, ensino e extensão sobre o tema desenvolvido, conforme as normas estabelecidas;</li> <li>• Apresentar o trabalho desenvolvido perante uma banca examinadora;</li> <li>• Contribuir para a formação do aluno/pesquisador.</li> </ul>			
<b>Conteúdos Programáticos:</b>			
1) Formatação Final dos Projetos de pesquisa e extensão de acordo com as normas da ABNT e normas de periódico científico. 2) Defesa do TCM em Evento Extencionista.			
<b>Referências:</b>			
<b>Bibliografia Básica:</b>			
ANDRADE, M. M. Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação. Editora Atlas, 9 ed. 2009. KOCHE, J.C. Fundamentos da metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa. Editora Vozes, 32 ed. 2012. SEVERINO, A.J. Metodologia do trabalho científico. Editora Atual, 2007.			
<b>Bibliografia Complementar:</b>			
ANDRADE, M.M. Como preparar trabalhos para curso de pós-graduação: noções práticas. Editora Atlas, 2008. CERVO, A. L. Metodologia científica. Editora Pearson Prentice Hall, 6 ed. 2007. CHASSOT, A.I. Alfabetização científica: questões e desafios para a educação. Editora Unidui, 2014. MACHADO, A.R.; LOUSADA, E.G.; ABREU-TARDELLI, L.S. Planejar gêneros acadêmicos. Editora Parábola, 2005. POPPER, K.R.S. A lógica da pesquisa científica. Editora Cultrix, 2013.			

#### 4.4.2. COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS

<b>Campus: Cabo Frio</b>			
<b>Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia</b>			
<b>Componente Curricular: Introdução à Informática</b>		<b>Ano de Implantação: 2018</b>	
<b>Natureza:</b>	<input type="checkbox"/> Obrigatório	<input checked="" type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
<b>Pré-requisito: Não há</b>			
<b>Correquisito: Não há</b>			
<b>Eixo Formativo: Optativa</b>			
<b>Carga horária: 40 h/a</b>	<b>Aulas por semana: 2</b>	<b>Código:</b>	<b>Período:</b>
<b>Ementa:</b>			
Introdução a Informática. Conceitos básicos. Sistema Operacional e seu funcionamento. Editores de Texto. Formatação Básica. Regras e Normas da ABNT. Planilhas Eletrônicas. Funções Básicas de uma Planilha. Confeção de Planilhas Funcionais.			
<b>Objetivos:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oferecer uma visão geral da informática como ferramenta.</li> <li>• Utilizar editores de texto para elaboração de trabalhos científicos, de acordo com padrões definidos pela ABNT.</li> <li>• Utilizar planilhas eletrônicas para cálculos simples e complexos.</li> <li>• Elaborar planilhas funcionais e de fácil compreensão e análise</li> </ul>			
<b>Conteúdos Programáticos:</b>			
<p>Unidade I: Informática Básica</p> <p>1.1) Hardware X Software</p> <p>1.2) Dispositivos de Entrada X Dispositivos de Saída</p> <p>1.3) Organização Básica do Computador</p> <p>1.4) Sistema Operacional Windows</p> <p>Unidade II: Editores de Texto</p> <p>2.1) Conceitos Básicos do Microsoft Office Word</p> <p>2.2) Formatação Básica de Fonte</p> <p>2.3) Formatação Básica de Parágrafo</p> <p>2.4) Teclas de Atalho</p> <p>2.5) Padrão de Formatação</p> <p>2.6) Regras e Normas da ABNT</p> <p>Unidade III: Planilhas Eletrônicas</p> <p>3.1) Conceitos Básicos do Microsoft Office Excel</p> <p>3.2) Formatação de Células</p> <p>3.3) Criação de Planilhas Elaboradas</p> <p>3.4) Utilização de Funções Básicas para Cálculos</p> <p>3.5) Porcentagem</p> <p>3.6) Funções de Auxílio à Decisão</p> <p>3.7) Formatação Condicional</p> <p>3.8) Gráficos</p>			
<b>Referências:</b>			
<b>Bibliografia Básica:</b>			
<p>ANDRADE, M. M. de. Introdução a Metodologia do Trabalho Científico: Elaboração de Trabalhos na Graduação. Editora Atlas, 2009.</p> <p>LAMBERT, J.; COX, J. Microsoft Word 2013 passo a passo. Editora Bookman, 2014.</p> <p>MARÇULA, M.; FILHO, P. A. B. Informática: Conceitos e Aplicações. Editora Érica, 2008</p>			
<b>Bibliografia Complementar:</b>			
<p>CAPRON, H. L.; JOHNSON, J. A. Introdução à Informática. Editora Pearson Prentice Hall.</p> <p>MILTON, M. Use a cabeça! Excel. Editora Alta Books, 2011.</p> <p>OBRIEN, A. Sistema de informação e as decisões gerenciais na era da internet. Editora Saraiva, 2004.</p> <p>SEVERINO, A. J. Metodologia do Trabalho Científico. Editora Cortez, 2007.</p> <p>VELLOSO, F. C. Informática: Conceitos Básicos. Editora Campus, 2004</p>			

<b>Campus: Cabo Frio</b>			
<b>Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia</b>			
<b>Componente Curricular: Relações Interpessoais e Ética Profissional</b>			<b>Ano de Implantação: 2018</b>
<b>Natureza:</b>	<input type="checkbox"/> Obrigatório	<input checked="" type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
<b>Pré-requisito: Não há</b>			
<b>Correquisito: Não há</b>			
<b>Eixo Formativo: Optativa</b>			
<b>Carga horária: 40 h/a</b>	<b>Aulas por semana: 2</b>	<b>Código:</b>	<b>Período:</b>
<b>Ementa:</b>			
Abordagem das relações interpessoais nas organizações, abrangendo tópicos de organizações, comunicações e dinâmicas interpessoais; relacionamento interpessoal e profissional; a ética profissional e as teorias sobre os princípios éticos e culturais; atuação profissional na gastronomia.			
<b>Objetivos:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Relacionar os conhecimentos adquiridos no curso compreendendo a relação entre responsabilidade e o compromisso sociocultural e ambiental, a partir dos princípios da ética e das relações interpessoais na profissão.</li> </ul>			
<b>Conteúdos Programáticos:</b>			
1) Relações humanas no trabalho <ul style="list-style-type: none"> <li>1.1) O grupo</li> <li>1.2) A hierarquia</li> <li>1.3) A liderança</li> </ul> 2) Teorias das Relações Humanas <ul style="list-style-type: none"> <li>2.1) Organização formal e informal;</li> <li>2.2) Estilos gerenciais;</li> <li>2.3) As questões culturais e as relações interpessoais.</li> </ul> 3) Ética e postura profissional <ul style="list-style-type: none"> <li>3.1) A comunicação nas organizações;</li> <li>3.2) A motivação;</li> <li>3.3) As relações humanas no trabalho.</li> </ul> Os componentes curriculares atenderão à Apreciação às Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena (Lei n.11.645 de 10/03/2008; Resolução CNE/CP n.01 de 17 de junho de 2004).			
<b>Referências:</b>			
<b>Bibliografia Básica:</b>			
FILHO, J.S. Argumentação: A Ferramenta do Filosofar. Editora Martins Fontes, 2010. SEVERINO, A.J. Como ler um texto de filosofia. Editora Paulus, 2008. KANAANE, R. Ética em turismo e hotelaria. Editora Atlas, 2006			
<b>Bibliografia Complementar:</b>			
ABBGNANO, N. Dicionário de filosofia. Editora Martins Fontes, 2009. MARCONDES, D. Textos básicos de ética: de Platão a Foucault. Editora Zahar, 2001. SMILANSKY, S. 10 Paradoxos Morais. Editora Tinta Negra, 2012. QUARESMA, R.A. Ética, direito e cidadania: Brasil sociopolítico e jurídico atual. Editora Jurua, 2008. GALVÃO, P. Filosofia: uma introdução por disciplinas. Editora: Almedina, ano: 2012			

<b>Campus: Cabo Frio</b>			
<b>Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia</b>			
<b>Componente Curricular: História da Fome no Brasil</b>		<b>Ano de Implantação: 2018</b>	
<b>Natureza:</b>	<input type="checkbox"/> Obrigatório	<input checked="" type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
<b>Pré-requisito: Não há</b>			
<b>Correquisito: Não há</b>			
<b>Eixo Formativo: Optativa</b>			
<b>Carga horária: 40 h/a</b>	<b>Aulas por semana: 2</b>	<b>Código:</b>	<b>Período:</b>
<b>Ementa:</b>			
Este componente curricular aborda o flagelo da fome no Brasil numa perspectiva histórica. Analisando, também, a produção e distribuição de alimentos e as políticas públicas de combate à fome e as ações da sociedade civil.			
<b>Objetivos:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Refletir sobre a contradição entre abundância de alimentos produzidos e a existência da fome;</li> <li>• Estudar a produção e distribuição de alimentos no Brasil;</li> <li>• Analisar as políticas de combate à fome</li> </ul>			
<b>Conteúdos Programáticos:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) A fome no Brasil: da colônia a atualidade;</li> <li>2) A produção de alimentos no Brasil;</li> <li>3) Alimentação sociedade;</li> <li>4) Geografias da fome</li> <li>5) Combate a fome no Brasil</li> </ol>			
<b>Referências:</b>			
<b>Bibliografia Básica:</b>			
<p>BARBER, DEIRÓ D. A. O terceiro prato. Editora: Rocco, 2015.</p> <p>BRASIL. MDS. PAA: 10 anos de aquisição de alimentos. Brasília: MDS, 2014.</p> <p>BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Fome Zero: Uma História Brasileira. Brasília, DF: MDS, Assessoria Fome Zero, V. 1, 2 e 3, 2010.</p> <p>BRASIL. Presidência da República. Decreto nº 1946, de 28 de junho de 1996. Cria o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – PRONAF, e dá outras providências. Disponível em: <a href="http://www.pronaf.gov.br">www.pronaf.gov.br</a>.</p> <p>CASCUDO, L.C. Antologia da alimentação no Brasil. Editora Global, São Paulo, 2008.</p> <p>MAGALHÃES, R. Fome: uma (re)leitura de Josué de Castro [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 1997. 92 p. ISBN 85-85676-35-3. Available from SciELO Books <a href="http://books.scielo.org">http://books.scielo.org</a>.</p> <p>MENASCHE, Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine (Orgs.). Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos [recurso eletrônico] Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012.</p> <p>SITWELL, W. A história da culinária em 100 receitas: uma incrível viagem pelos hábitos alimentares ao longo do tempo. Editora Publifolha, 2015</p>			
<b>Bibliografia Complementar:</b>			
<p>ALMEIDA, JAG. Alimentação: um híbrido natureza-cultura [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 1999. 120 p. ISBN: 978-85-85239-17-4.</p> <p>FRANCO, A. De caçador a gourmet: Uma história da gastronomia, editora: Senac SP, ano: 2010</p> <p>LASHLEY, C.; MORRISON, A.; SZLAK, C.D. Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado, editora: Manole, ano: 2004.</p> <p>MONTANARI, M.; FLANDRIN, J. L. História da Alimentação, editora: Estão Liberdade.</p> <p>PICOLOTTO, Everton Lazzaretti. As mãos que alimentam a nação: agricultura familiar, sindicalismo e política. Tese (doutorado) – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Instituto de Ciências Humanas e Sociais, 2011.</p> <p>SAVARIN, B. A fisiologia do gosto, editora: Companhia da Mesa, ano: 2017.</p> <p>SITWELL, W. História da culinária em 100 receitas, editora: Publifolha, ano: 2013</p>			

<b>Campus: Cabo Frio</b>			
<b>Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia</b>			
<b>Componente Curricular: Noções de Direito e Segurança do Trabalho</b>			<b>Ano de Implantação: 2022</b>
<b>Natureza:</b>	<input type="checkbox"/> Obrigatório	<input checked="" type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
<b>Pré-requisito: Não há</b>			
<b>Correquisito: Não há</b>			
<b>Eixo Formativo: Optativa</b>			
<b>Carga horária: 40 h/a</b>	<b>Aulas por semana: 2</b>	<b>Código:</b>	<b>Período:</b>
<b>Ementa:</b>			
Noções Gerais do Direito. Cidadania e Democracia. A legislação e os Direitos Humanos no Brasil. Cultura afro-brasileira e indígena. Políticas de Ações Afirmativas. Noções de Direito do Trabalho. Segurança do Trabalho. Legislação Aplicada. O direito à saúde e segurança no meio ambiente do trabalho. Acidente de Trabalho. Normas Regulamentadoras (NRs), Riscos Ambientais. Noções de Direito do Consumidor. Responsabilidade civil em serviços de alimentação.			
<b>Objetivos:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer e analisar as normas existentes para a formalização de políticas</li> <li>• Reconhecer e valorizar o meio ambiente do trabalho como espaços de transformação das relações sociais.</li> <li>• Reconhecer e compreender os conteúdos básicos da legislação trabalhista</li> <li>• Dominar os principais conceitos da Legislação Trabalhista pertinentes ao dia a dia do trabalhador.</li> <li>• Compreender a regulação básica de um contrato de trabalho</li> <li>• Reconhecer e implementar medidas de prevenção de acidentes de trabalho.</li> <li>• Conhecer as normas vigentes e aplicadas a todos prestadores de serviços, em especial aos de alimentação.</li> <li>• Demonstrar conhecimento do previsto no CDC e aplicá-lo em sua atuação profissional</li> </ul>			
<b>Conteúdos Programáticos:</b>			
<p>Unidade 1. Noções Gerais do Direito. Cidadania e Democracia - Declaração Universal dos Direitos Humanos. A legislação e os Direitos Humanos no Brasil. A inclusão de pessoas com deficiência e o direito à cultura, ao esporte, ao turismo e ao lazer. Acessibilidade e inclusão social. Cultura afro-brasileira e indígena. Políticas de Ações Afirmativas. Estrutura Normativa: Elaboração e aprovação da legislação no Brasil. Constituição Federal, Lei complementar, Lei Ordinária, Lei Delegada, Decreto Legislativo e Medida Provisória.</p> <p>Unidade 2. Noções de Direito do Trabalho. Relação de emprego x Relação de trabalho. Contrato de Trabalho. Empregado. Empregador. Contratos especiais de trabalho. Trabalho temporário. Admissão e registro do empregado. Jornada de Trabalho. Repouso semanal remunerado e férias. Remuneração e Salário. Alteração, suspensão e interrupção do contrato de trabalho. Extinção do Contrato de Trabalho. Tipos de rescisão do contrato de trabalho. Obrigações decorrentes da cessação do contrato. Cálculos Trabalhistas. Aviso prévio. FGTS. Reclamação Trabalhista. Direito Coletivo do Trabalho. Noções sobre Segurança do Trabalho. Legislação Aplicada. Normas Regulamentadoras (NRs). Riscos Ambientais.</p> <p>Unidade 3. Noções da legislação aplicada aos serviços de alimentação. Código de Defesa do Consumidor. Responsabilidade civil em serviços de alimentação. Estudos de casos (processos).</p>			
<b>Referências:</b>			
<b>Bibliografia Básica:</b>			
<p>BARSANO, P. R.; BARBOSA, R.P. Segurança do Trabalho: Guia Prático e Didático. Editora Erica, 2018.</p> <p>BENJAMIN, A. H.V.; MARQUES, C. L.; BESSA, L. R. Manual de Direito do Consumidor. Editora Revista dos Tribunais, 2017.</p> <p>MARTINEZ, R.C.; GARCIA, J.A. Direito e Turismo. Editora Saraiva, 2014</p>			
<b>Bibliografia Complementar:</b>			
<p>ARAÚJO, G. M. Elementos do sistema de gestão de SMSQRS: segurança, meio ambiente, saúde ocupacional, qualidade e responsabilidade social: teoria da vulnerabilidade. Editora Verde, 2009.</p> <p>GOMES, A. M.C. Cidadania e direitos do trabalho. Editora Zahar, 2002.</p> <p>HAFEN, B. Q.; K. K. J.; FRANDSEN, K.J. Guia de primeiros socorros para estudantes. Editora Manole, 2002.</p> <p>MARQUES, C.L.; BENJAMIM, A. H.V.; MIRAGEM, B. Comentários ao código de defesa do consumidor. 4 ed. Editora Revista dos Tribunais, 2013.</p> <p>MARTINS, S.P. Manual De Direito Do Trabalho. Editora Saraiva, 2018.</p>			

<b>Campus: Cabo Frio</b>			
<b>Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia</b>			
<b>Componente Curricular: Libras</b>		<b>Ano de Implantação: 2018</b>	
<b>Natureza:</b>	<input type="checkbox"/> Obrigatório	<input checked="" type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
<b>Pré-requisito: Não há</b>			
<b>Correquisito: Não há</b>			
<b>Eixo Formativo: Optativa</b>			
<b>Carga horária: 40 h/a</b>	<b>Aulas por semana: 2</b>	<b>Código:</b>	<b>Período:</b>
<b>Ementa:</b>			
<p>História das línguas de sinais. As línguas de sinais como instrumentos de comunicação em contexto educacional dos sujeitos surdos. A língua de sinais na constituição da identidade e cultura surdas. Características da língua, seu uso e variações regionais. Noções básicas da Libras: configurações de mão, movimento, locação, orientação da mão, expressões não manuais. Expressões socioculturais positivas e negativas. Vocabulário básico. Vocabulário específico dos meios de hospedagem. Diálogo e conversação com frases simples. Expressão viso-espacial.</p>			
<b>Objetivos:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender os conceitos básicos da Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS), viabilizando diálogos simples que possam atender as necessidades das pessoas surdas nos meios de hospedagem.</li> <li>• Identificar os parâmetros que compõem a Língua Brasileira de Sinais, reconhecendo sua importância para a consolidação da identidade da pessoa surda.</li> <li>• Compreender e produzir palavras, frases e pequenos diálogos em Libras, construindo situações comunicativas para o acolhimento e atendimento das pessoas surdas nos meios de hospedagem</li> </ul>			
<b>Conteúdos Programáticos:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. A Língua Brasileira de Sinais e a constituição dos sujeitos surdos. <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. História das línguas de sinais.</li> <li>1.2. As línguas de sinais como instrumentos de comunicação em contexto educacional dos sujeitos surdos;</li> <li>1.3. A língua de sinais na constituição da identidade e cultura surdas.</li> </ol> </li> <li>2. Legislação específica: a Lei nº 10.436, de 24/04/2002 e o Decreto nº 5.626, de 22/12/2005.</li> <li>3. Introdução à Libras: <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. Características da língua, seu uso e variações regionais.</li> <li>3.2. Noções básicas da Libras</li> <li>3.3. Vocabulário básico.</li> <li>3.4. Vocabulário específico dos meios de hospedagem.</li> </ol> </li> <li>4. Prática introdutória em Libras: <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1. Diálogo e conversação com frases simples</li> <li>4.2. Expressão viso-espacial</li> </ol> </li> </ol>			
<b>Referências:</b>			
<b>Bibliografia Básica:</b>			
<p>BRASIL. Lei N.º 10.436, de 24 de abril de 2002. Dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais. Disponível em: &lt;<a href="http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2002/l10436.htm">http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2002/l10436.htm</a>&gt;. Acesso em 20 mar. 2017.</p> <p>GESUELI, Zilda Maria. Língua(gem) e identidade: a surdez em questão. Educ. Soc., Campinas, vol. 27, n. 94, p. 277-292, jan./abr. 2006. Disponível em &lt;<a href="http://www.cedes.unicamp.br">http://www.cedes.unicamp.br</a>&gt;. Acesso em 20 mar. 2017.</p> <p>QUADROS, R. M. de &amp; KARNOPP, L. B. Língua de sinais brasileira: Estudos linguísticos. Porto Alegre. Artes Médicas. 2004.</p> <p>VIGOTSKY, L. S. Linguagem, desenvolvimento e aprendizagem. 12ª ed. São Paulo: Ícone Editora. 2012.</p>			
<b>Bibliografia Complementar:</b>			
<p>LODI, A. C. B. (et al). Letramento e minorias. 5. ed. Porto Alegre: Mediação. 2013.</p> <p>ROJO, R. H. R. Letramentos múltiplos, escola e inclusão social. São Paulo: Parábola, 2009.</p> <p>SKLIAR, Carlos (org). A Surdez: um olhar sobre as diferenças. Porto Alegre: Mediação. Porto Alegre.1998.</p> <p>_____. Atualidade da educação bilíngue para surdos: A localização política da educação bilíngue para surdos. Porto Alegre: Mediação, 1999.</p> <p>VIGOTSKY, L. S. Pensamento e linguagem. 4. ed. Rio de Janeiro: Martins Fontes, 2008.</p>			

<b>Campus: Cabo Frio</b>			
<b>Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia</b>			
<b>Componente Curricular: Room Service e Café da Manhã</b>		<b>Ano de Implantação: 2022</b>	
<b>Natureza:</b>	<input type="checkbox"/> Obrigatório	<input checked="" type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
<b>Pré-requisito: Não há</b>			
<b>Correquisito: Não há</b>			
<b>Eixo Formativo: Optativa</b>			
<b>Carga horária: 40 h/a</b>	<b>Aulas por semana: 2</b>	<b>Código:</b>	<b>Período:</b>
<b>Ementa:</b>			
Planejar e operacionalizar e coordenar o serviço de room service e café da manhã. Elaborar rotinas de trabalho durante as etapas de concepção, mise en place e execução.			
<b>Objetivos:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dar ao estudante condições de executar preparações básicas de copa e operacionalizar o room service.</li> <li>• Montar os espaços, preparar as mesas e utilizar equipamentos e utensílios de serviços para o atendimento ao cliente.</li> <li>• Comercializar cardápios em sintonia com o perfil do estabelecimento.</li> <li>• Aprimorar o atendimento ao cliente.</li> <li>• Desenvolver processos de melhoria da qualidade</li> </ul>			
<b>Conteúdos Programáticos:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Estrutura, utensílios e equipamentos;</li> <li>2) Sistemas de serviços utilizados;</li> <li>3) Cargos e funções;</li> <li>4) Mise-en-place das mesas de serviço e do salão;</li> <li>5) Preparo e montagem de café da manhã, brunch e coffee break;</li> <li>6) Tipos e formatos de café da manhã;</li> <li>7) Cardápios de room service;</li> <li>8) Amenities</li> <li>9) Qualidade de atendimento e personalização</li> </ol>			
<b>Referências:</b>			
<b>Bibliografia Básica:</b>			
<p>CÂNDIDO, Índio; VIERA, Elenara Viera de. Gestão de hotéis: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: Educ, 2003.</p> <p>MARQUES, José Albano. Manual de hotelaria: políticas e procedimentos. 2ª ed. Rio de Janeiro: Thex, 2004.</p> <p>RUTHERFORD, Denney G. Hotel: gerenciamento e operações. 2a ed. São Paulo: Roca, 2004.</p>			
<b>Bibliografia Complementar:</b>			
<p>CÂNDIDO, Índio. Maître d'hotel – técnicas de serviço. Caxias do Sul: Educ, 2002.</p> <p>CASTELLI, Geraldo. Gestão Hoteleira. São Paulo: Saraiva, 2016.</p> <p>DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. 4ª ed. Caxias do Sul: Educ, 2010.</p> <p>TEICHMANN, Ione Mendes. Cardápios: técnicas e criatividade. Caxias do Sul: Educ, 2009.</p> <p>VIERA, Elenara Viera de. Qualidade em serviços hoteleiros: a satisfação do cliente é função de todos. Caxias do Sul: Educ, 2004.</p>			



<b>Campus: Cabo Frio</b>			
<b>Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia</b>			
<b>Componente Curricular: História e Cultura afro-brasileira</b>		<b>Ano de Implantação: 2022</b>	
<b>Natureza:</b>	<input type="checkbox"/> Obrigatório	<input checked="" type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
<b>Pré-requisito: Não há</b>			
<b>Correquisito: Não há</b>			
<b>Eixo Formativo: Optativa</b>			
<b>Carga horária: 40 h/a</b>	<b>Aulas por semana: 2</b>	<b>Código:</b>	<b>Período:</b>
<b>Ementa:</b>			
Cultura afro-brasileira e resistência escrava no Brasil escravista. Reflexões sobre os aspectos caracterizadores da formação cultural brasileira: história e memória dos povos afro-brasileiros e indígenas. As diversidades culturais delineadas através das singularidades nas línguas, nas religiões, nos símbolos, nas artes e nas literaturas. O legado dos povos Quilombolas e Guarani.			
<b>Objetivos:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Possibilitar de informações e discussões sobre temas relativos a história afro-brasileira, em especial, a partir dos aspectos econômicos, sociais, culturais e científicos.</li> <li>• Apresentar a abordagem afrocentrada;</li> <li>• Analisar a resistência e o ativismo negro no Brasil;</li> <li>• Discutir o protagonismo da mulher afrodescendente nas história brasileira;</li> <li>• Analisar as interpretações correntes sobre as relações etnico-raciais no Brasil;</li> <li>• Reconhecer os lugares de memória afrodescendente</li> </ul>			
<b>Conteúdos Programáticos:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Afrocentricidade: Notas sobre uma posição disciplinar</li> <li>2) Obras da Escravidão</li> <li>3) Os vadios na resistência ao disciplinamento social</li> <li>4) Racismo Cultural</li> <li>5) Cais do Valongo – Rio de Janeiro (RJ)</li> <li>6) Deslocamentos dos candomblés na Reforma Pereira Passos</li> <li>7) Aranha e o preço de denunciar o racismo no futebol: “Paguei com a minha carreira”</li> <li>8) O negro no futebol brasileiro</li> <li>9) Cozinha da Quebrada</li> <li>10) Transformando mulheres negras em chef's de cozinha</li> <li>11) Derrubada de Estátuas</li> <li>12) As comunidades remanescentes de quilombos</li> </ol>			
<b>Referências:</b>			
<b>Bibliografia Básica:</b>			
ALBERTI, Verena; PEREIRA, Amilcar Araujo (Orgs.). Histórias do movimento negro no Brasil. Rio de Janeiro: Pallas; CPDOC/FGV, 2007			
ACCIOLI, Nilma Teixeira. José Gonçalves da Silva à Nação Brasileira. Disponível em <a href="http://www.bn.br/portal/arquivos/pdf/nilma_accioli_pnap.pdf">http://www.bn.br/portal/arquivos/pdf/nilma_accioli_pnap.pdf</a> Acesso em: 02 de julho, 2019.			
NOGUERA, Renato. O Ensino de Filosofia e a Lei 10.639/03. Rio de Janeiro: CEAP, 2011			
<b>Bibliografia Complementar:</b>			
BRASIL, Lei 12.288/10. Estatuto da Igualdade Racial. Brasília, DF: Presidência da República, 2010.			
FONSECA, Denise P. R. . Resistência e inclusão. História, cultura, educação e cidadania afro-descendentes. 1. ed. Rio de Janeiro: Editora da PUC, 2003.			
MELO, Elisabete e BRAGA, Luciano. História da África e afro-brasileira. Em busca de nossas origens. São Paulo: Selo Negro, 2010.			
NASCIMENTO, E. L. (Org.). Afrocentricidade: uma abordagem epistemológica inovadora. São Paulo: Selo Negro, 2009.			
SANTOS, Jocélio Teles dos. Cotas nas universidades: análises dos processos de decisão. Salvador: Centro de Estudos Afro-Orientais da UFBA, 2012.			

<b>Campus: Cabo Frio</b>			
<b>Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia</b>			
<b>Componente Curricular: Cerimonial, Protocolo e Etiqueta</b>		<b>Ano de Implantação: 2022</b>	
<b>Natureza:</b>	<input type="checkbox"/> Obrigatório	<input checked="" type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
<b>Pré-requisito: Não há</b>			
<b>Correquisito: Não há</b>			
<b>Eixo Formativo: Optativa</b>			
<b>Carga horária: 40 h/a</b>	<b>Aulas por semana: 2</b>	<b>Código:</b>	<b>Período:</b>
<b>Ementa:</b>			
<p>Conceitos – Cerimonial, Etiqueta, protocolo e Ética. Funções do Cerimonial Público. Visão histórica do Cerimonial, Ordem de precedência. Execução e avaliação do Cerimonial. O tratamento, Trajes, Símbolos. Diversas solenidades – especificidades. Eventos Sociais, Étnicos e Culturais.</p>			
<b>Objetivos:</b>			
<p>Proporcionar o estudo e aplicabilidade das ferramentas básicas que permitam o aprendizado e entendimento dos conteúdos relativos à Etiqueta, Protocolo e Cerimonial nos eventos públicos e privados, internacionais e nacionais.</p>			
<b>Conteúdos Programáticos:</b>			
<p>Unidade I: História da etiqueta, etiqueta à mesa, mise en place. Etiqueta em eventos, comportamento e trajes.  Unidade II: Eventos sociais.  Unidade III: Cerimonial e protocolo. Regras protocolares, ordem geral de precedência, organização de cerimonial. Ordem de precedência; Execução e avaliação do Cerimonial; O tratamento; Símbolos Nacionais; diversas solenidades – especificidades</p>			
<b>Referências:</b>			
<b>Bibliografia Básica:</b>			
<p>BORGES, Cecília. Festas: recebendo com charme. 3. Ed. Rio de Janeiro: Senac, 2006.  LUKOWER, Ana. Cerimonial e protocolo. São Paulo: Contexto, 2016.  SOARES, Esther Proença. A mesa: arranjo e etiqueta: anfitriões e convidados: casa e restaurantes. Coautor Maria Felícia da Câmara Falcão. 9. ed. Barueri, SP: Manole, 2010.</p>			
<b>Bibliografia Complementar:</b>			
<p>ALLEN Jonhy, et al. Organização e gestão de eventos. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.  BRITTO, Janaina. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. Coautor Nena Fontes. 2 ampl. [S.l.]: Aleph, 2006.  CESCA, Cleuza G. Gimenes. Organização de eventos: Manual para planejamento e execução. 13. Ed. São Paulo: Summus, 2015.  FREITAG, Bárbara. Escola, Estado e Sociedade. 7 ed. SP: Centauro, 2007.  OLIVEIRA, Iolanda de (org.). Relações Raciais e Educação: Novos Desafios. Rio de Janeiro: DP&amp;A, 2004.</p>			

<b>Campus: Cabo Frio</b>			
<b>Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia</b>			
<b>Componente Curricular: Globalização e Turismo</b>		<b>Ano de Implantação: 2022</b>	
<b>Natureza:</b>	<input type="checkbox"/> Obrigatório	<input checked="" type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
<b>Pré-requisito: Não há</b>			
<b>Correquisito: Não há</b>			
<b>Eixo Formativo: Optativa</b>			
<b>Carga horária: 40 h/a</b>	<b>Aulas por semana: 2</b>	<b>Código:</b>	<b>Período:</b>
<b>Ementa:</b>			
Globalização. Os fluxos globais de comércio, informação e tecnologia. Os atrativos globalizados. Globalização e cultura. Empresas e turistas globalizados			
<b>Objetivos:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analisar o processo de globalização e seus impactos.</li> <li>• Relacionar o turismo com as atividades globalizadas da economia e da produção de informação, tecnologia e produtos.</li> <li>• Identificar os atrativos, serviços turísticos e hoteleiros e sua relação com a padronização de serviços globais.</li> <li>• Compreender a relação do turismo regional com o turismo globalizado.</li> </ul>			
<b>Conteúdos Programáticos:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Globalização</li> <li>2) Cidades Globalizadas</li> <li>3) A sociedade em redes</li> <li>4) Turismo global e regional</li> <li>5) Atrativos e serviços globalizados</li> </ol>			
<b>Referências:</b>			
<b>Bibliografia Básica:</b>			
CASTELLS, Manuel. A sociedade em rede. LASHLEY, Conrad e MORRISON, Alison (org). Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado. PEARCE, Douglas G. Geografia do turismo: fluxos e regiões no mercado de viagens			
<b>Bibliografia Complementar:</b>			
SENE, Eustáquio de. Geografia geral e do Brasil: espaço geográfico e globalização: volume 1. CASTELLS, Manuel. Redes de indignação e esperança: movimentos sociais na era da internet SILVA, Fernando Brasil da. A psicologia dos serviços em turismo e hotelaria: entender o cliente e atender com eficácia. SILVA, Maria da Glória Lanci da. Cidades Turísticas: identidades e cenário de lazer. DIAS, Célia Maria de Moraes (org). Hospitalidade: reflexões e perspectivas. BARBOSA, Luiz Gustavo Medeiros (org). Observatório de Inovação do Turismo.			

<b>Campus: Cabo Frio</b>			
<b>Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia</b>			
<b>Componente Curricular: Gestão de Eventos em Hotelaria</b>		<b>Ano de Implantação: 2022</b>	
<b>Natureza:</b>	<input type="checkbox"/> Obrigatório	<input checked="" type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
<b>Pré-requisito: Não há</b>			
<b>Correquisito: Não há</b>			
<b>Eixo Formativo: Optativa</b>			
<b>Carga horária: 40 h/a</b>	<b>Aulas por semana: 2</b>	<b>Código:</b>	<b>Período:</b>
<b>Ementa:</b>			
Etapas na produção de um evento; tipos e características dos eventos e suas particularidades; organização e dimensionamento de espaço e recursos (pessoal, financeiro, ambiental, cultural); tipos de serviço e supervisão de banquetes em eventos; eventos e cultura brasileira; planejamento de eventos: pesquisa, planejamento, organização, coordenação, controle e implantação de um projeto.			
<b>Objetivos:</b>			
Capacitar profissionais para atuar em eventos, utilizando os recursos de gestão, planejamento e organização, por meio de aplicações de atividades práticas visando à projeção das teorias existentes na área específica de eventos.			
<b>Conteúdos Programáticos:</b>			
Unidade I: Conceituação e Tipologia de Eventos Unidade II: Planejamento e Gestão de Eventos Unidade III: A estrutura da indústria de eventos: logística e agências reguladoras Unidade IV: Eventos culturais e étnicos no Brasil. Unidade V: Captação e patrocínios em eventos.			
<b>Referências:</b>			
<b>Bibliografia Básica:</b>			
ALL N, J; O'TOOL, W; MC ONN L, I; ARIS, R. Organização e gestão de eventos. 3 ed. Rio de Janeiro: Campus, 2008. BRITTO, Janaína; FONTES, Nena. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. 2 ed. São Paulo: Aleph, 2006. PACHECO, Aristides Oliveira. Manual de Organização de Banquetes. Editora Senac. São Paulo, 1999 ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. 4 ed. São Paulo: Atlas, 2008.			
<b>Bibliografia Complementar:</b>			
CÂNDIDO, Índio. Maitre d'hotel – técnicas de serviço. Educs. Caxias do Sul, 2002. DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. 4. Ed. Educs. Caxias do Sul, 2010. TEICHMANN, Ione T. Mendes. Cardápios: técnicas e criatividade. Educs. Caxias do Sul, 2009. VIEIRA, Elenara Vieira de. Recepcionista de eventos: organização e técnicas para eventos. Educs. Caxias do Sul, 2002. RUTHERFORD, Denney G. Hotel: gerenciamento e operações. 2ª ed. Roca. São Paulo, 2004. MARQUES, José Albano. Manual de Hotelaria: políticas e procedimentos. 2ª ed. Thex Ed. Rio, de Janeiro, 2004. GIACAGLIA, M. C. Organização de Eventos: teoria e prática. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.			