



**UNIVERSIDADE CEUMA - UNICEUMA**  
**REITORIA**  
**COORDENADORIA DO CURSO SUPERIOR DE**  
**TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**



## **CST EM GASTRONOMIA**

São Luís  
2018



## 1 OBJETIVOS DO CURSO

### 1.1 Objetivo Geral

O objetivo geral do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNIVERSIDADE CEUMA - UNICEUMA é formar gastrônomos com competência e ética profissional para atuar diante das necessidades dos indivíduos, grupos sociais e comunidade em relação ao gerenciamento na área de alimentos e bebidas e à concepção de boas práticas de higiene, elaboração de cardápios, sustentabilidade e da alimentação como fonte de prazer e saúde, buscando a elevação da qualidade de vida da sociedade.

### 1.2 Objetivos Específicos

Os objetivos específicos do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNIVERSIDADE CEUMA são:

- Propiciar formação profissional para a área de alimentação, enfatizando-se a atuação em restaurantes, bares, hotéis e similares, assim como em outros setores coadjuvantes como nutrição, saúde alimentar, administração de estabelecimentos voltados a alimentos e bebidas e consultoria gastronômica;
- Qualificar profissionais capazes para o exercício pleno das funções de chefe de cozinha, de gestor de serviços de alimentos e bebidas, bem como promotores de eventos em gastronomia e em operações afins, numa perspectiva humanística, empreendedora e socioambientalmente responsável;
- Formar profissionais tecnicamente capacitados para atuar nas diversas praças de cozinha e em todos os segmentos gastronômicos, atentando para as normas de boas práticas e de segurança, utilização adequada de equipamentos e utensílios e respeito à matéria prima;
- Preparar o indivíduo para uma atuação que valorize as raízes étnico-culturais brasileiras, com a utilização de produtos regionais e técnicas de preparo locais, sem excluir a nossa história contemporânea;
- Capacitar profissionais para atuarem no gerenciamento de segmentos gastronômicos diversos, utilizando conhecimentos de administração e logística,

empreendedorismo e marketing, gestão de pessoas e gestão de qualidade, atendimento ao cliente e ética profissional;

- Qualificar indivíduos para o mercado de trabalho atentos às questões sócio-político-ambientais e com preocupação com a sustentabilidade, economia local e desenvolvimento e preservação ambiental;

- Estimular a criatividade e a capacidade de elaboração e combinação de comidas e bebidas, fazendo uma interseção entre as diversas nuances da gastronomia internacional, aproveitando conhecimentos adquiridos nas cozinhas dos diversos países, criação em gastronomia e harmonização de vinhos e coquetéis;

- Desenvolver profissionais com espírito crítico, capazes de desenvolver pesquisas científicas na área, elaborar projetos gastronômicos e atuar em consultoria e formação de capital humano especializado.

## **2 PERFIL DO EGRESSO**

Levando em consideração as Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos Superiores de Tecnologia e do Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, a UNICEUMA vem aprimorando o Projeto Pedagógico do seu Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia visando permitir que seus egressos possam acompanhar, no exercício de sua profissão, as mudanças socioeconômicas e tecnológicas por que passam a economia mundial. O mercado de trabalho é amplo e encontra-se em contínua expansão e mudança.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNICEUMA apresenta como perfil do egresso o gastrônomo, com formação generalista, humanista, crítica e reflexiva, para atuar com rigor técnico e científico no exercício de atividades referentes ao planejamento, gerenciamento, operacionalização e supervisão de serviços e empreendimentos na área de alimentos e bebidas, considerando os aspectos culturais, econômicos e sociais, estando apto a trabalhar em equipe e se adaptar às novas tecnologias e aos novos caminhos impostos pela dinâmica do ambiente de mercado de alimentos e bebidas.

O profissional formado no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNICEUMA é capacitado para, além de estar apto, podendo trabalhar como *chef* de cozinha em restaurantes, bistrôs, *buffets*, navios, restaurantes industriais, indústrias alimentícias, empresas de hospedagem, empresas de eventos, padarias,

confeitarias e restaurantes de coletividade, atuando ainda nos setores de vinhos, crítica gastronômica e na gestão de empresas. Este amplo leque de atividades é possível a partir de uma matriz curricular multidisciplinar. Também há a possibilidade de atuação ministrando aulas em instituições de ensino ou ateliês gastronômicos.

O curso permite formar um profissional que tem competências e habilidades para ampliar a perspectiva de realizar, programar e gerenciar seu próprio negócio ou participar de parcerias com empresas e empreendimentos, administrando a criação e produção de serviços na sua área de atuação, atividades, processos, procedimentos e ações por meio da aplicação de métodos, técnicas, ferramentas, normas e critérios mais adequados interagindo em equipes multidisciplinares de forma crítica e criativa.

Desta forma, o perfil profissional do egresso exposto neste PPC expressa de forma excelente às competências profissionais tecnológicas do egresso do curso, por meio das competências e habilidades propostas e desenvolvidas.

### **3 COMPETÊNCIAS E HABILIDADES**

O tecnólogo em gastronomia do UNICEUMA estará apto a conceber, planejar, gerenciar e operacionalizar produções culinárias, atuando nas diferentes fases dos serviços de alimentação, considerando os aspectos culturais, econômicos e sociais, atuando profissionalmente em empresas de hospedagem, restaurantes, clubes, *catering*, bufê entre outras em que o alimento é uma arte.

Além disso, o egresso será capacitado para dominar a história dos alimentos, da cultura dos diversos países e da ciência dos ingredientes, além de incentivar a criatividade e a busca pela qualidade tendo um atento e apurado às demandas do contexto regional.

O profissional gastrônomo estará capacitado para aplicar seus conhecimentos em organizações públicas ou privadas, de pequeno, médio ou grande porte, enfatizando-as como um todo e valorizando a dimensão ética.

Deverá possuir as seguintes habilidades:

- Elaborar políticas com vistas à implementação eficaz das técnicas de elaboração e montagem de cardápios, desde a escolha do produto, safra, valor nutricional, higiene, manuseio, estoque e manipulação;

- Analisar sensorialmente e combinar os alimentos, respeitando a sazonalidade, a matéria prima e os corretos modos de manuseio e cocção;
- Capacitar para integrar harmoniosamente os conhecimentos teóricos com os conhecimentos práticos, visando uma aprendizagem significativa;
- Comunicar-se se utilizando de expressões corretas nos documentos técnicos específicos;
- Criar e elaborar receitas com ingredientes harmonicamente distribuídos, obedecendo aos conhecimentos inerentes;
- Avaliar e estabelecer estratégias de planejamento diante das faces do mercado;
- Utilizar-se de raciocínio lógico, crítico e analítico;
- Definir parâmetros orçamentários, logística em gestão de restaurantes, bares e afins;
- Ampliar o conhecimento do mercado local, com vistas à intervenção positiva dos egressos no desenvolvimento de seu Estado;
- Estimular o empreendedorismo ético, social e ecologicamente responsável.

#### 4 ESTRUTURA CURRICULAR

<b>1° PERÍODO</b>	<b>CH</b>
História e Introdução da Gastronomia	60
Leitura e Produção Textual	60
Equipamentos, Utensílios e Matérias Primas	60
Glossário Gastronômico	60
Preparo Prévio e Técnicas de Cozinha	80
<b>TOTAL</b>	<b>320</b>
<b>2° PERÍODO</b>	<b>CH</b>
Gestão da Qualidade e Atendimento ao Cliente	60
Nutrição, Higiene e Legislação de Alimentos	60
Cozinha Fria	60
Cozinha Diet e Light	60
Cozinha Brasileira Norte-Nordeste	80
<b>TOTAL</b>	<b>320</b>
<b>3° PERÍODO</b>	<b>CH</b>
Organização de Eventos, Etiqueta e Cerimonial	60
Administração e Logística	60
Panificação	80

Cozinha Francesa	60
Cozinha Brasileira Sul, Sudeste e Centro-Oeste	80
<b>TOTAL</b>	<b>340h</b>
<b>4° PERÍODO</b>	<b>CH</b>
Confeitaria	80
Gestão de Pessoas	60
Enologia	80
Ética	60
Cozinha Oriental	60
<b>TOTAL</b>	<b>340</b>
<b>5° PERÍODO</b>	<b>CH</b>
Bebidas e Bares	60
Cozinha das Américas	60
Cozinha Mediterrânea	60
Empreendedorismo e Marketing	60
Criação em Gastronomia	80
<b>TOTAL</b>	<b>320</b>
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO</b>	<b>1640</b>
<b>DISCIPLINA OPTATIVA</b>	
LIBRAS	60

## 5 EMENTÁRIO E BIBLIOGRAFIA

### 1° PERÍODO

#### DISCIPLINA: HISTÓRIA E INTRODUÇÃO DA GASTRONOMIA CH: 60 h

##### EMENTA

História da gastronomia no mundo. História da gastronomia no Brasil. Relações étnicas raciais. História e cultura afro-brasileira, africana e indígena. Comida e civilização. Gastronomia e o fenômeno da globalização. Tendências contemporâneas. Histórico da restauração. Tipos de estabelecimento. Classificação dos restaurantes. Tipos e técnicas de serviços.

##### BIBLIOGRAFIA

###### BÁSICA

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **História da Gastronomia no Brasil e no Mundo**. 2. ed. São Paulo: SENAC Nacional, 2011.

LE CORDON BLEU. **Le Cordon Bleu Técnicas culinárias essenciais**. São Paulo: Marco Zero, 2010.

TREFZER, Rudolf. **Clássicos da Literatura Culinária**. São Paulo: SENAC Nacional, 2010.

**COMPLEMENTAR**

CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

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

SANTOS, A. M.; GOMES, F. F.; BARRETO, R. L. P. **Gastronomia e História**. São Paulo: SENAC Nacional, 2005.

SCHWARCZ, Lilia Moritz. **Nem Preto Nem Branco Muito pelo Contrário: Cor e Raça na Sociedade**. São Paulo: Claro Enigma, 2012.

SITWELL, William. **A História da Culinária em 100 Receitas**. São Paulo: Publifolha, 2014.

**DISCIPLINA: LEITURA E PRODUÇÃO TEXTUAL**

**CH: 60 h**

**EMENTA**

Texto. Textualidade. Produção textual. Ortografia. Sintaxe. Coesão. Coerência.

**BIBLIOGRAFIA****BÁSICA**

LIMA, Carlos Henrique da Rocha. **Gramática Normativa da Língua Portuguesa**. Rio de Janeiro: J. Olympio, 2012.

MARTINO, Agnaldo. **Português esquematizado**. São Paulo: Saraiva, 2015.

NADÓLSKIS, Hêndricas. **Normas de comunicação em língua portuguesa**. São Paulo: Saraiva, 2013.

**COMPLEMENTAR**

BECHARA, Evanildo. **Lições de Português pela análise sintática**. São Paulo: Nova Fronteira, 2014.

GUIMARÃES, Thelma de Carvalho. **Leitura e produção textual**. São Paulo: Pearson, 2013.

LIMA, Carlos Henrique da Rocha. **Gramática normativa da língua portuguesa**. Rio de Janeiro: J. Olympio, 2010.

POLITO, Reinaldo. **Como falar corretamente e sem inibições**. São Paulo: Saraiva, 2012.

SENA, Décio. **Gramática aplicada para concursos**. São Paulo: Impetus, 2014.

**DISCIPLINA: EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E MATÉRIAS PRIMAS**

**CH: 60 h**

**EMENTA**

Arranjo físico da cozinha, equipamentos e manuseio. Os utensílios das diferentes praças da cozinha. Fluxo dos serviços. Seleção de fornecedores. Recebimento de



mercadorias. Sazonalidade e custo. Ingredientes orgânicos. Sustentabilidade. Manejo dos tipos de matérias primas. Transporte. Armazenamento. Conservação. Distribuição. Controle de qualidade dos alimentos. Conservação: tempo de vida de prateleira.

## **BIBLIOGRAFIA**

### **BÁSICA**

CATUREGLI, Maria Jenny. **Gastronomia de A a Z**. São Paulo: Aleph, 2011.  
 GISSLEN, Wayne. **Culinária Profissional**. 6. ed. São Paulo: Manole, 2012.  
 SEBESS, Mariana G. **Técnicas de Cozinha Profissional**. 3. ed. São Paulo: SENAC Nacional, 2010.

### **COMPLEMENTAR**

EVANGELISTA, José. **Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005.  
 FRANCO, G. **Tabela de Composição Química dos Alimentos**. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.  
 FREUND, F. T. **Alimentos e bebidas: Uma visão gerencial**. São Paulo: SENAC Nacional, 2009.  
 KRAUSE, M. V.; MAHAN, L. K. **Krause, Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. São Paulo: Elsevier, 2014.  
 WERLE, L.; COX, J. **Ingredientes**. Colônia, 2008.

## **DISCIPLINA: GLOSSÁRIO GASTRONÔMICO**

**CH: 60h**

### **EMENTA**

A Gastronomia. A Culinária. Culinária Francesa, Italiana e Brasileira. Glossário Gastronômico Nacional e Internacional. Ambiências: A Casa: copa, cozinha e salas. Restaurantes: tipos e especificidades. Refeições. Cardápios. Pratos e ingredientes. Entradas. Saladas. Omeletes. Sopas. Peixes e frutos do mar. Carnes. Aves e Caça. Legumes. Molhos. Condimentos. Queijos. Massas. Frutas. Bebidas alcoólicas e não alcoólicas.

## **BIBLIOGRAFIA**

### **BÁSICA**

CASE, Frances. **1001 Comidas para provar antes de morrer**. Rio de Janeiro: Sextante, 2009.  
 CATUREGLI, Maria Jenny. **Gastronomia de A a Z**. São Paulo: Aleph, 2011.  
 KERNDTLER, Fritz Dr. **Vocabulário prático de culinária internacional**. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2010.

### **COMPLEMENTAR**

DUMAS, Alexandre. **Grande Dicionário de Culinária**. São Paulo: Jorge Zahar, 2006.

GOMENSORO, Maria Lúcia. **Pequeno Dicionário da Gastronomia**. São Paulo: Objetiva, 1999.

HELENE, H. **Dicionário de Termos de Gastronomia**. Francês – Português. São Paulo: Boccato, 2006.

NEGRAES, P. **Guias A-Z de Plantas e Condimentos**. São Paulo: Bei Comunicação, 2003.

PELT, J. M. **Especiarias e Ervas Aromáticas**. História, Botânica e Culinária. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003.

## **DISCIPLINA: PREPARO PRÉVIO E TÉCNICAS DE COZINHA**

**CH: 80 h**

### **EMENTA**

Cozinha como unidade de produção. Organização da cozinha. Importância do cozinheiro, função e descrição. Divisão espacial da cozinha. Equipe de trabalho e organograma. Segurança do trabalho. Organização do material a ser usado: Principais tipos de equipamentos e utensílios. Diferentes tipos de corte em carnes, aves, frutas, legumes, verduras e suas técnicas operacionais. Técnicas para desossar aves, peixes e carnes. Como trincar. Como trabalhar com moluscos, crustáceos e mariscos. A coerência e delicadeza ao decorar pratos.

### **BIBLIOGRAFIA**

#### **BÁSICA**

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef Profissional**. São Paulo: SENAC, 2012.

LE CORDON BLEU. **Le Cordon Bleu Técnicas culinárias essenciais**. São Paulo: Marco Zero, 2010.

RIPPINGTON, Neil. **Curso Introdutório de Chef Profissional**. São Paulo: Manole, 2014.

#### **COMPLEMENTAR**

ASSIS, Kitty. **Viajando na cozinha: Dicas, truques e receitas**. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2008.

BARRETO, R. L. P. **Passaporte para o sabor**. São Paulo: SENAC, 2010.

CASE, Frances. **1001 Comidas para provar antes de morrer**. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2009.

TEICHMANN, I. **Tecnologia Culinária**. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2009.

WALKE, R. L. **O que Einstein disse a seu Cozinheiro**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.

<b>2º PERÍODO</b>
-------------------

**DISCIPLINA: GESTÃO DA QUALIDADE E ATENDIMENTO AO CLIENTE**

**CH: 60 h**

**EMENTA**

Escopo e histórico da qualidade. Indicadores de desempenho. Ciclo PDCA. Qualidade em serviço. ISO 9000:2000. Ferramentas da Qualidade. Técnicas japonesas. Custos da qualidade. Sustentabilidade.

**BIBLIOGRAFIA**

**BÁSICA**

CARPINETTI, Luiz César. **Ribeiro-Gestão da Qualidade**. Conceitos e Técnicas. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

LIMA, Agnaldo. **Como conquistar, fidelizar e recuperar clientes: Gestão do relacionamento**. São Paulo: Atlas, 2013.

MANCUSSI, Ana Cristina. **Gestão da Qualidade e Processos**. São Paulo: FGV Management, 2012.

**COMPLEMENTAR**

AUN, Michael A. **É o cliente que importa: 34 dicas para garantir a satisfação dos clientes e o sucesso dos negócios**. São Paulo: Sextante, 2012.

GALLO, S. **Ética e cidadania**. São Paulo: Papirus, 1997.

HOLOVKO, Bogdan Igor. **O grande desafio do bom atendimento-face a face com clientes que reclamam**. São Paulo: Rg editores, 2013.

LAS CASAS, Alexandre Luzzi. **Excelência em Atendimento ao cliente como fator estratégico e diferencial competitivo**. São Paulo: M. Books, 2012.

PALADINI, Edson Pacheco; BRIDI, Eduardo. **Avaliação Estratégica da Qualidade**. São Paulo: Atlas, 2013.

SÁ, Antônio Lopes de. **Ética profissional**. São Paulo: Atlas, 2007.

**DISCIPLINA: NUTRIÇÃO, HIGIENE E LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS.**

**CH: 60h**

**EMENTA**

Estudo dos conceitos básicos da Ciência da Nutrição. Classificação dos alimentos. Guias alimentares. Educação Ambiental. Higiene: pessoal, ambiental, equipamentos, utensílios e de alimentos. Procedimento Operacional Padronizado. Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos. Doença Transmitida por Alimento (DTA). Tipos de dietas. Legislação na área de alimentos.

**BIBLIOGRAFIA**

**BÁSICA**

BATISTA FILHO, Malaquias; MIGLIOLI, Teresa Cristina. **Alimentação e Nutrição no Nordeste do Brasil**. Recife: IMIP, 2013.

GERMANO, Pedro Manuel Leal. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. São Paulo: Yendis, 2014.

MONTEIRO, Vitor. **Higiene, Segurança, Conservação e Congelamento de Alimentos**. 4. ed. São Paulo: Lidel, 2012.

#### **COMPLEMENTAR**

AMARAL, Atanásio Alves do. **Controle e normas sanitárias**. São Paulo: Do Livro Técnico, 2012.

CARELLE, Ana Cláudia; CANDIDO, Cynthia Cavalini. **Manipulação e higiene dos alimentos**. São Paulo: Érica, 2014.

CURI, Denise. **Gestão da Qualidade: Educação Ambiental, Auditoria e Certificação Ambiental**. São Paulo: Pearson, 2013.

KRAUSE, M. V.; MAHAN, L. K. **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. São Paulo: Elsevier, 2014.

SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. atual. São Paulo: Varela, 2014.

### **DISCIPLINA: COZINHA FRIA**

**CH: 60h**

#### **EMENTA**

Prática de *garde manger*, saladas e suas variantes, composição de folhosos, leguminosas, carboidratos, proteínas e ovos e laticínios. Molhos frios e seus derivados. Entradas frias, canapés frios, tábuas de queijos e frios, sobremesas frias, Ideias de decoração, montagem de bufes frios.

#### **BIBLIOGRAFIA**

##### **BÁSICA**

CARVALHO, Robson de. **Cozinha fria: Da ornamentação a execução do cardápio**. São Paulo: Erica, 2014.

FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil**. 9. ed. São Paulo: SENAC, 2009.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Garde Manger: A arte e o ofício da cozinha fria**. São Paulo: SENAC Nacional, 2014.

#### **COMPLEMENTAR**

BARBARA, Danúsia. **Le Saint Honoré: Receitas originais**. Rio de Janeiro: SENAC, 2005.

BARRETO, R. L. P. **Passaporte para o sabor**. São Paulo: SENAC Nacional, 2010.

COTE, David; GALLANT, Mathieu. **Essencial: A arte da gastronomia sem fogão**. Alade, 2013.

KIME, Tom. **Comidinhas de rua - deliciosas receitas: Com os sabores mais autênticos do mundo**. São Paulo: Publifolha, 2008.

PELT, J. M. **Especiarias e ervas aromáticas**: História, botânica e culinária. Jorge Zahar, 2003.

### **DISCIPLINA: COZINHA DIET E LIGHT**

**CH: 60 h**

#### **EMENTA**

Princípios científicos para a preparação dos alimentos. Conceitos de light e diet. Estudo dos procedimentos para utilização dos alimentos, as modificações ocorridas durante seu processamento, visando à preservação do valor nutritivo e à obtenção das características sensoriais desejadas. Além disso, estudar os conceitos da análise sensorial de alimentos e preparações e os termos técnicos utilizados em gastronomia.

#### **BIBLIOGRAFIA**

##### **BÁSICA**

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Garde Manger**: A arte e o ofício da cozinha fria. São Paulo: SENAC Nacional, 2014.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Tabela de composição de alimentos**: Suporte para decisão nutricional. 4. ed. rev. atual. Barueri, SP: Manole, 2013.

QUARESMA, Laura Sampaio; LETHIAIS, Harold. **Nutrição, dietética e boa cozinha**. São Paulo: SENAC Nacional, 2013.

##### **COMPLEMENTAR**

CEU, Maria do. **Cozinha Natural no dia a dia**. São Paulo: SENAC, 2000.

FREITAS, S. M. L. **Alimentos com alegação diet ou light**: Definições, legislação e orientação para consumo. São Paulo: Atheneu, 2005.

HOBDAY, C. **200 Receitas com baixo teor de gordura**. São Paulo: Metha, 2009.

ORNELLAS, L. H. **Técnica Dietética**: Seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2007.

VILLARD, Roland. **A dieta do chef**. Alta Gastronomia de baixa caloria. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2010.

### **DISCIPLINA: COZINHA BRASILEIRA N-NE**

**CH: 80 h**

#### **EMENTA**

A história da gastronomia no Brasil. O estudo da culinária brasileira por regiões, regiões norte e nordeste e suas influências. A gastronomia no mundo de hoje. O fenômeno da globalização. A influência da gastronomia internacional na culinária regional brasileira. Tabus alimentares.

**BIBLIOGRAFIA****BÁSICA**

ATALA, Alex. D. O. M. **Redescobrimo Ingredientes Brasileiros**. São Paulo: Melhoramentos, 2013.

MCGEE, Harold. **Comida e cozinha: Ciência e cultura da culinária**. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2014.

TRAJANO, Ana Luísa. **Cardápios do Brasil**. São Paulo: SENAC, 2013.

**COMPLEMENTAR**

ARROYO, Leonardo; BELLUZZO, Rosa. **Arte da cozinha brasileira**. São Paulo: UNESP, 2013.

CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2011.

FERNANDES, Caloca. **Viagem Gastronômica através do Brasil**. 9. ed. São Paulo: SENAC, 2009.

GOMES, P. **Fruticultura Brasileira**. Rio de Janeiro: Nobel, 2007.

VÁRIOS AUTORES. **Culinária nordestina**. Encontro de mar e sertão. São Paulo: SENAC, 2010.

**3º PERÍODO****DISCIPLINA: ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS, ETIQUETA E CERIMONIAL****CH: 60 h****EMENTA**

Noções básicas de etiqueta, protocolo e cerimonial. Apresentação pessoal. Comportamento em sociedade. Boas maneiras. Etiqueta à mesa. Etiqueta nas festas. Formas de tratamento no ambiente de trabalho e no ambiente acadêmico. A informação no mundo da gastronomia. Redação de Gastronomia na mídia audiovisual e impressa. Relação do Cliente Gastrônomo com agências de notícias e assessorias de comunicação. As relações do profissional da Gastronomia com a mídia. O evento em Gastronomia: criar, projetar, divulgar. A crítica gastronômica.

**BIBLIOGRAFIA****BÁSICA**

EGGER-MOELLWALD, Lícia; EGGGER-MOELLWALD, Duncan. **Etiqueta, cerimonial e protocolo**. São Paulo: Cengage Learning, 2014.

ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de organização de eventos**. Planejamento e operacionalização. São Paulo: Atlas, 2010.

ZITTA, Carmem. **Organização de eventos**. Da ideia à realidade. 5. ed. São Paulo: SENAC, 2013.

**COMPLEMENTAR**

CESCA, Cleuza G. Gimenes. **Organização de eventos**. Manual para planejamento e execução. 10. ed. São Paulo: Summus, 2008.

MATIAS, Marlene. **Organização de eventos**. Procedimentos e técnicas. São Paulo: Manole, 2001.

MCDONNELL, Ian. **Organização e gestão de eventos**. São Paulo: Campus, 2007.

MENDONÇA, Maria José Alves. **Planejamento e organização de eventos**. São Paulo: SENAC Nacional, 2014.

SOARES, Esther Proença. **A Mesa**. Arranjo e etiqueta. São Paulo: Escrituras, 2008.

## **DISCIPLINA: ADMINISTRAÇÃO E LOGÍSTICA**

**CH: 60h**

### **EMENTA**

Gestão das relações com os clientes. Gestão do serviço ao cliente. Gestão da demanda. Atendimento dos pedidos. Gestão do fluxo de produção. Gestão das relações com fornecedores. Desenvolvimento do produto e comercialização. Gestão dos retornos.

### **BIBLIOGRAFIA**

#### **BÁSICA**

BARNEY, J. B.; HESTERLY, W. S. **Administração estratégica e vantagem competitiva**. São Paulo: Pearson Education, 2011.

MASIERO, Gilmar. **Administração de Empresas**. São Paulo: Saraiva, 2012

OSTERWALDER, Alexandre. **Bussines Model Generation - Inovação em Modelos de Negócios**. São Paulo: Atlas, 2014.

#### **COMPLEMENTAR**

BRAGA, Roberto M. M. **Gestão da Gastronomia: Custos, formação de preços, gerenciamento e Planejamento do Lucro**. São Paulo: SENAC Nacional, 2012.

FERNANDES, Bruno Henrique Rocha. **Administração Estratégica da Competência Empreendedora à Avaliação de Desempenho**. São Paulo: Atlas, 2012.

FITZSIMMONS, James A. **Administração de serviços**. São Paulo: Bookman, 2010.

MARICATO, Percival. **Como montar e administrar bares e restaurantes**. São Paulo: Melhoramentos, 2010.

NOVAES, Antônio Galvão. **Logística e Gerenciamento da Cadeia de Distribuição**. São Paulo: Campus, 2014.

## **DISCIPLINA: PANIFICAÇÃO**

**CH: 80 h**

### **EMENTA**

O Pão. Histórico e Atualidades. Os Pães durante as refeições..Utensílios em Panificação. Ingredientes em Panificação. As Técnicas de Preparo. Noções Básicas, Receitas Básicas. O Cardápio dos Pães Tipos de Pães Nacionais Tipos de Pães Internacionais. Como enriquecer um cardápio com pães A produção. Estoque e

Armazenamento. A Produção Industrial em larga escala. (Fábricas, Hotéis, Restaurantes) .

## **BIBLIOGRAFIA**

### **BÁSICA**

CANELLA – RAWLS, SANDRA. **Pão Arte e Ciencia**. São Paulo: SENAC, 2012.

GISSLEN, Wayne. **Panificação e Confeitaria profissionais**. São Paulo: Manole, 2012.

SUAS, Michel. **Panificação e Viennoiserie**. Abordagem profissional. São Paulo: Cengage, 2011.

### **COMPLEMENTAR**

CAUVAIN, Stanley. **Tecnologia da Panificação**. São Paulo: Manole, 2009.

GISSLEN, Wayne. **Culinária Profissional**. São Paulo. HOTECH, 2012.

LE CORDON BLEU. **Le Cordon Bleu Técnicas culinárias essenciais**. São Paulo: Marco Zero, 2010.

RIBEIRO, Carlos Manoel Almeida. **Panificação**. São Paulo: HOTECH, 2006.

SABBES, Paulo. **Técnicas de Padaria Profissional**. São Paulo: SENAC Nacional, 2010.

## **DISCIPLINA: COZINHA FRANCESA**

**CH: 60 h**

### **EMENTA**

A história da culinária francesa. Particularidade da culinária nas diferentes regiões. A cozinha de bistrô e a cozinha regional. Culinária típica conhecida mundialmente. Ritual na confecção culinária. Singularidade das sobremesas francesas. Tipos de entradas, maneira formal de receber à francesa. Organograma de um serviço à francesa.

## **BIBLIOGRAFIA**

### **BÁSICA**

LAULNOIT, Béatrix de; ALEXANDRE, Philippe. **Breve História da Gastronomia Francesa**. São Paulo: Tinta Negra, 2012.

TROISGROS, Claude. **Jantares do que maravilha**. São Paulo: Globo Estilo, 2013.

VILLARD, Roland. **A dieta do chef**. Alta Gastronomia de baixa caloria. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2010.

### **COMPLEMENTAR**

BOCUSE, P. **A Cozinha de Paul Bocuse**. São Paulo: Ediouro, 2009.

LAGRANTI, M. **Pequeno Dicionário da Gula**. 2. ed. Rio de Janeiro: Record, 2004.

LAROUSSE. **Larousse da Cozinha do Mundo: Europa e Escandinávia**. Prefácio de Claude Troisgrois. São Paulo: Larousse do Brasil, 2006.



LEBERT, Nilu; CORDERON, Yann. **Bistro e Trattoria** - Cozinha da alma. São Paulo: Melhoramentos, 2010.

PAIOTTI, J. **Arte e técnica da cozinha**. Glossário Multilíngue de Termos Gastronômicos. São Paulo: Varela, 2004.

### **DISCIPLINA: COZINHA BRASILEIRA S-SE-CO**

**CH: 80 h**

#### **EMENTA**

A história da gastronomia no Brasil. O estudo da culinária brasileira por regiões, regiões centro oeste, sul e sudeste e suas influências. A gastronomia no mundo de hoje. O fenômeno da globalização. A influência da gastronomia internacional na culinária regional brasileira. Tabus alimentares.

#### **BIBLIOGRAFIA**

##### **BÁSICA**

ATALA, Alex. D. O. M. **Redescobrimo ingredientes brasileiros**. São Paulo: Melhoramentos, 2013.

CAVALCANTI, Pedro. **A pátria nas panelas**: História e receitas da cozinha brasileira. São Paulo: SENAC, 2010.

TRAJANO, Ana Luísa. **Cardápios do Brasil**. São Paulo: SENAC Nacional, 2013.

##### **COMPLEMENTAR**

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

GABRIEL, C. **O sabor do churrasco**. São Paulo: Melhoramentos, 2005.

GOMES, P. **Fruticultura brasileira**. Rio de Janeiro: Nobel, 2007.

WEISS, M. T. **As melhores receitas de Maria Tereza Weiss**. 4. ed. Rio de Janeiro: Record, 2005.

WESSEL, Istwan. **Churrasco**. São Paulo: Nacional, 2012.

### **4º PERÍODO**

### **DISCIPLINA: CONFEITARIA**

**CH: 80 h**

#### **EMENTA**

Receitas e técnicas de preparos de doces, com vários tipos de massas e recheios, processamento de doces em pasta, geleias e doces cristalizados. Balas, bombons, caramelos, caldas, chocolates e produtos de confeitaria. Xaropes, melado e produtos semelhantes, e adoçantes alternativos. A História da Gastronomia em confeitaria. Tipos de bolos tradicionais confeccionados em padarias. Bolos típicos de regiões. Bolos para datas festivas, confeitos e decorações para bolos. Bolos artísticos e suas técnicas.

**BIBLIOGRAFIA****BÁSICA**

BAU Frédéric. **Enciclopédia do chocolate**. São Paulo: SENAC, 2012.

GISSLEN, Wayne. **Panificação e confeitaria profissionais**. São Paulo: Manole, 2012.

RODRIGUES, Eni. **Confeitaria**. Vale das Letras, 2014

**COMPLEMENTAR**

ATALA, Alex. D. O. M. **Redescobrimo ingredientes brasileiros**. São Paulo: Melhoramentos, 2013.

GALVES, Mariana De Castro Pareja. **Técnicas de confeitaria**. São Paulo: Érica, 2014.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de confeitaria profissional**. São Paulo: SENAC Nacional, 2008.

SUAS, Michel. **Pâtisserie: Abordagem profissional**. São Paulo: Cengage Learning, 2011.

TRAJANO, Ana Luísa. **Cardápios do Brasil**. São Paulo: SENAC Nacional, 2013.

**DISCIPLINA: GESTÃO DE PESSOAS****CH: 60h****EMENTA**

Introdução ao estudo da Gestão de pessoas, Subsistema da gestão de pessoas: Provisão, aplicação, Recompensar, Desenvolver Monitorar pessoas.

Reconhecimento dos profissionais dos serviços da gastronomia e sua inserção nos diferentes setores. Relações interpessoais de trabalho e de atendimento em conformidade com a ética profissional e relacionamento interpessoal entre os setores de uma empresa (restaurante, bares, hotel, cozinha industrial, etc.). Relação entre a equipe de trabalho e os gestores do empreendimento.

**BIBLIOGRAFIA****BÁSICA**

ARAÚJO, Luís César G. de; MARTINES, Simone. **Gestão de pessoas**. São Paulo: Atlas, 2011.

FERREIRA, Victor Claudio Paradela. **Gestão de Pessoas**. São Paulo: FGV Management, 2012.

MARRAS, Jean Pierre. **Gestão estratégica de pessoas: Conceitos e tendências**. São Paulo: Saraiva, 2011.

**COMPLEMENTAR**

ACADEMIA PEARSON. **Gestão de pessoas**. São Paulo: Pearson, 2013.

LACOMBE, Francisco. **Recursos humanos: Princípios e tendências**. São Paulo: Saraiva: 2011.

LIMONGI-FRANÇA, Ana Cristina. **Psicologia do Trabalho: Psicossomática, valores e práticas organizacionais**. São Paulo: Atlas, 2008.

MAGDALENA, Gustavo G. **Manual de treinamento e desenvolvimento: Gestão estratégica**. São Paulo: Pearson, 2006.

MATTAR NETO, João Augusto. **Remuneração estratégica**. São Paulo: Pearson, 2013.

## DISCIPLINA: ENOLOGIA

CH: 80 h

### EMENTA

Histórico dos vinhos. Tipos. Vinificação. Classificação Linguagem do vinho. Benefícios do vinho. Etiqueta do vinho. Degustação. Vinho x refeições. Harmonização. Como armazenar vinhos.

### BIBLIOGRAFIA

#### BÁSICA

ALZER, C.; BRAGA, D. **Falando de vinhos: A Arte de Escolher um Bom Vinho**. São Paulo: SENAC Nacional, 2010.

AMARANTE, José Oswaldo Albano do. **Os segredos do vinho**. Para Iniciantes e Iniciados. 3. ed. São Paulo: Summus, 2010.

ROBINSON, Jancis. **Atlas Mundial do Vinho**. São Paulo: Globo Estilo: 2014.

#### COMPLEMENTAR

BECKETT, Neil. **1001 Vinhos para beber antes de morrer**. Rio de Janeiro: Sextante, 2011.

BERNARDO, Enrico. **A arte de degustar o vinho**. São Paulo: IBEP, 2006.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Iniciação à Enologia**. São Paulo: SENAC Nacional, 1995.

PINTO, Daniel. **Manual didático do vinho**. São Paulo: Anhembi Morumbi, 2008.

SALDANHA, Roberta Malta. **Minidicionário de enologia em seis idiomas**. Rio de Janeiro: SENAC Rio, 2013.

## DISCIPLINA: ÉTICA

CH: 60 h

### EMENTA

O valor como atitude diante do mundo, ética e valores, Ética profissional, Ética e responsabilidade social. Educação Ambiental. Ética do profissional de gastronomia frente ao mercado de trabalho. Liberdade e privacidade. Proteção legal do profissional e da profissão de gastronomia. Responsabilidades administrativas, civil e penal do profissional de gastronomia. Noções básicas de Direitos Civil, Comercial e do Trabalho. Noções básicas do Código de Defesa do Consumidor. Noções de Lei de Propriedade Industrial e Lei do Autor. Legislação social – noções trabalhistas,

Convenção coletiva da categoria, Legislação comercial – noções de contrato, Responsabilidade Civil, Direito fundamental à vida e à saúde – noções básicas.

## **BIBLIOGRAFIA**

### **BÁSICA**

MATTAR NETO, João Augusto. **Filosofia e Ética na Administração**. São Paulo: Saraiva, 2010.

NALINI, José Renato. **Ética geral e profissional**. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2014.

SÁ, Antônio Lopes de. **Ética profissional**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

### **COMPLEMENTAR**

ALENCASTRO, Mário Sérgio Cunha. **Ética empresarial**. IBPEX, 2010.

BARBIERI, José C.; CAJAZEIRA, Jorge Reis. **Responsabilidade social empresarial e empresa sustentável**. São Paulo: Saraiva, 2009.

DIAS, Generaldo Freire. **Educação ambiental: Princípios e práticas**. São Paulo: Global, 2010.

FUNARI, Pedro Paulo. **A temática indígena**. São Paulo: Contexto, 2011.

SROUR, Robert Henry. **Ética empresarial**. São Paulo: Campus, 2000.

VASQUEZ, Adolfo Sanchez. **Ética**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2004.

## **DISCIPLINA: COZINHA ORIENTAL**

**CH: 60 h**

### **EMENTA**

Contextualização histórica, étnica e cultural da gastronomia Oriental. Glossário técnico. Ingredientes, utensílios e equipamentos da cozinha oriental. Métodos e técnicas de preparações culinárias oriental. Cardápios e pratos com enfoque nas cozinhas: japonesa, chinesa, tailandesa, indiana. Cozinha Oriental no mundo. Influência na Cozinha Brasileira. A História da Culinária Árabe/Libanesa.

## **BIBLIOGRAFIA**

### **BÁSICA**

ATHAYDE, Beril Eraydin. **Os temperos da cozinha turca**. São Paulo: Addresses, 2012.

MARANHÃO, Ricardo. **A influência Árabe na culinária brasileira**. São Paulo: Boccato, 2011.

PLAM, Mai. **Sabores do Oriente**. Receitas da China, Cingapura, Coreia, Índia, Japão, Tailândia e Vietnã. São Paulo: Publifolha, 2011.

### **COMPLEMENTAR**

ANDERSEN, M. C. **Cozinha Árabe**. São Paulo: Melhoramentos, 2005.

KANASHIRO, Adriano. **Larousse da Cozinha do Mundo**. Cozinha Ásia e Oceania. São Paulo: Larousse do Brasil, 2006.

PELT, J. M. **Especiarias e Ervas Aromáticas**. História, Botânica e Culinária. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003.

WRIGHT, J.; TREUILLLE, E. **Le Cordon Bleu Cooking Techniques**. Todas as técnicas culinárias. Marco Zero, 2010.

YAMAMOTO, K.; HICKS, R. **O livro do sushi**. São Paulo: Marco Zero, 2008.

## 5º PERÍODO

### DISCIPLINA: BEBIDAS E BARES

CH: 60 h

#### EMENTA

Técnicas profissionais para atuar como barman ou bartender, barlady ou barwoman, garçom, e gerentes em restaurantes, bares, bufês e empresas. Importância dos equipamentos, utensílios e serviços de diferentes tipos de bares, coffee breaks. drinks batidos e mexidos, frios e quentes, curtos e longos. Tipos de bebidas alcoólicas e não alcoólicas. Tipos de copos e taças. Coquetéis, criação e elaboração. Fichas técnicas.

#### BIBLIOGRAFIA

##### BÁSICA

ALZER, C.; BRAGA, D. **Falando de vinhos: A Arte de Escolher um Bom Vinho**. São Paulo: SENAC Nacional, 2010.

BRIAN, Lucas. **Coquetéis: 365 drinques deliciosos para todas as ocasiões**. São Paulo: Publifolha, 2012.

FURTADO, Edmundo. **Copos de Bar e Mesa**. História. Serviços, Vinhos e Coquetéis. São Paulo: SENAC Nacional, 2014.

##### COMPLEMENTAR

AMARANTE, José Oswaldo Albano do. **Os segredos do vinho**. Para iniciantes e iniciados. 3. ed. São Paulo: Summus, 2010.

FREUND, Francisco Tommy. **Alimentos e Bebidas: Uma Visão Gerencial**. Rio de Janeiro: SENAC, 2008.

MELHORAMENTOS. **Drinks, famosos coquetéis internacionais**. São Paulo: Melhoramentos, 2006.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual do bar**. São Paulo: SENAC Nacional, 1996.

VENTURINI FILHO, Waldemar Gastroni. **Tecnologia de bebidas**. São Paulo: Edgard Blucher, 2005.

## COZINHA DAS AMÉRICAS

CH: 60h

### EMENTA

A cozinha do novo mundo. Especialidades Americanas. A cozinha Latino Americana. Peru, Chile, Argentina, Venezuela. Cuba. O churrasco americano. Barbecue. Cozinha Norte Americana. Especialidades Canadenses. A diversidade da Cozinha Mexicana. Cozinha Americana Fúzion. Tex-Mex.

### BIBLIOGRAFIA

#### BÁSICA

GUEDES, Edu. **Sabores do mundo**. São Paulo: Planeta, 2014.

LIMA, Urgel de Almeida. **Matérias-primas dos alimentos**. São Paulo: Blucher, 2010.

MONTANARI, Máximo (Org.). **O mundo na cozinha: História, identidade, trocas**. São Paulo: Estação Liberdade, 2009.

#### COMPLEMENTAR

BARRETO, R. L. P. **Passaporte para o sabor**. São Paulo: SENAC Nacional, 2010.

BELLUZZO, Rosa. **Os sabores da América: Cuba, Jamaica, Martinica, México**. 2. ed. São Paulo: SENAC Nacional, 2004.

FRANKEMOLLE, G.; WINNEWISSER. **América**. São Paulo: Dinalivro Edições, 2009.

KANASHIRO, Adriano. **Larousse da cozinha do mundo**. Cozinha das Américas. São Paulo: Larousse do Brasil, 2006.

WRIGHT, J.; TREUILLLE, E. **Le Cordon Bleu Cooking Techniques**. Todas as técnicas culinárias. Marco Zero, 2010.

## DISCIPLINA: COZINHA MEDITERRÂNEA

CH: 60 HORAS

### EMENTA

História da gastronomia do mediterrâneo. Costumes e influências. Ervas, condimentos e especiarias usadas nessa cozinha. O azeite e o alho. Peixes e frutos do mar.. Pratos da cozinha mediterrânea da Itália, França, Grécia, Marrocos, Norte da África, Egito, Israel, Líbano e Síria. As influências na gastronomia Portuguesa e Espanhola.

### BIBLIOGRAFIA

#### BÁSICA

AUTORES DIVERSOS. **O Guia da Cozinha Mediterrânea**. São Paulo: Caracter, 2011.

NICOLA, Alessandro. **Portal Mediterrâneo**. São Paulo: SBS, 2011.

SFORZA, Valentina. **500 Receitas Mediterrâneas**. São Paulo: Marco Zero, 2012.

**COMPLEMENTAR**

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho *et al.* **Da alimentação à Gastronomia**. Brasília: UNB, 2005.

MACKEY, Lesley. **Comida Mediterrânea**. São Paulo: Manole, 2009.

MUSACCHIO, Alberto; SIMOES, Malu. **Cozinha Vegetariana do Mediterrâneo**. São Paulo: Cultrix, 2012.

PARRAGON. **Cozinha Mediterrânea**. São Paulo: Patagon, 2008.

ULLMANN, H. F. **Livro Essencial da Cozinha Mediterrânea**. São Paulo: H. F. Ullmann, 2008.

**DISCIPLINA: EMPREENDEDORISMO E MARKETING****CH: 60 h****EMENTA**

Conceitos básicos de marketing. Os princípios de marketing para a aplicação em estratégias de marketing em empreendimentos gastronômicos. O composto mercadológico dos produtos gastronômicos. Conceitos básicos de empreendedor e empreendedorismo. O processo empreendedor. Perfil do empreendedor. O empreendimento legal de constituição da empresa. Plano de negócios. Estratégias empresariais na área da gastronomia. Posicionamento, mercado-alvo e segmentação. Vantagem competitiva. Identificação e avaliação de oportunidades no mercado da gastronomia.

**BIBLIOGRAFIA****BÁSICA**

DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo**: Transformando ideias em negócios. São Paulo: LTC, 2013.

LAS CASAS, Alexandre Luzzi. **Marketing**: Conceitos, exercícios, casos. São Paulo: Atlas, 2009.

MARICATO, Percival. **Marketing para bares e restaurantes**. São Paulo: SENAC Nacional, 2009.

**COMPLEMENTAR**

FARAH, Osvaldo Elias *et al.* **Empreendedorismo**: Estratégias de sobrevivência para pequenas empresas. São Paulo: Saraiva, 2012.

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. São Paulo: SENAC Nacional, 2014.

KOTLER, Philip. **Administração de marketing**. São Paulo: Pearson, 2006.

MAXIMIANO, Antônio Cesar Amaru. **Administração para empreendedores**. São Paulo: Pearson Education, 2011.

PEREIRA, Maurício Fernandes; ZENARO, Marcelo. **Marketing estratégico para organizações e empreendedores**: Guia prático e ações passo a passo. São Paulo: Atlas, 2013.

## DISCIPLINA: CRIAÇÃO EM GASTRONOMIA

CH: 80 h

### EMENTA

Criação e elaboração de pratos. Combinações entre os ingredientes. Utilização de especiarias e condimentos, ervas, proteínas, carboidratos, produtos hortifrutigranjeiros. Noções de valores nutricionais na combinação de alimentos. Métodos de cocção. Mistura de diferenças na gastronomia mundial, a cozinha *fusion*. Arte. Métodos sensoriais. Visão e olfato. Percepção dos sabores na degustação. Propriedades organolépticas.

### BIBLIOGRAFIA

#### BÁSICA

POLLAN, Michael. **Cozinhar** - Uma história natural da transformação. São Paulo: Intrínseca, 2014.

SALDANHA, Roberta Malta. **Histórias, lendas e curiosidades da gastronomia**. Rio de Janeiro: SENAC, 2011.

SILVA, Sandra M. Chemin S. da; MARTINEZ, Sílvia. **Cardápio**: Guia prático para elaboração. São Paulo: Rocca, 2008.

#### COMPLEMENTAR

CANDIDO, Índio. **Restaurante**: Administração e operacionalização. EDUCS, 2009.

NACCACHE, Andreia. **Criatividade brasileira**. Gastronomia. Design e Moda. São Paulo: Manole, 2013.

NOVAROSKI, Deise. **Enogastronomia**: A arte de harmonizar cardápios e vinhos. São Paulo: SENAC Nacional, 2005.

WERLE, L.; COX, J. **Ingredientes**. São Paulo: Colônia, 2008.

WRIGHT, J.; TREUILLLE E. **Le Cordon Bleu Cooking Techniques**, Todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2010.

## DISCIPLINA OPTATIVA: LIBRAS

CH: 60h

### EMENTA

Conceituação e Caracterização da Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS como forma de comunicação e expressão do Surdo. Trajetória Histórica dessa língua. Libras como fator de inclusão da pessoa surda. LIBRAS no contexto da legislação educacional. Uso da LIBRAS na comunicação professor e aluno surdo, contribuindo para o reconhecimento dos seus direitos e competências como sujeito e cidadão.

### BIBLIOGRAFIA

#### BÁSICA

ALMEIDA, Elizabeth Crepaldi de. **Atividades Ilustradas em Sinais de LIBRAS**. São Paulo: Revinter, 2013.

SACKS, Oliver W. **Vendo Vozes**: Uma viagem ao mundo dos surdos. São Paulo: Companhia das Letras, 2014.



SANTANA, Ana Paulo. **Surdez e Linguagem**: Aspectos e implicações neurolinguísticas. São Paulo: Summus, 2007.

#### **COMPLEMENTAR**

CAPOVILA, Fernando César. **Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilingue da Língua de Sinais Brasileira**. V. 2. São Paulo: EDUSP, 2009.

FERNANDES, Sueli. **Especialização em Educação Especial**: Educação de surdos. IPBEX, 2007.

GESSER, Audrei. **LIBRAS**: Que língua é essa. São Paulo: Parábola, 2009.

PEREIRA, Maria Cristina da Cunha. **LIBRAS** - Conhecimento além dos sinais. São Paulo: Academia, 2011.

PEREIRA, Raquel de Carvalho. **Surdez**: Aquisição de Linguagem e Inclusão Social. São Paulo: Revinter, 2008.

Gastronomy is the study of the relationship between food and culture, the art of preparing and serving rich or delicate and appetizing food, the cooking styles of particular regions, and the science of good eating. One who is well versed in gastronomy is called a gastronome, while a gastronomist is one who unites theory and practice in the study of gastronomy. Practical gastronomy is associated with the practice and study of the preparation, production, and service of the various foods and beverages 2 CST em Gastronomia. Annotations: Clique no link para ver o video: <https://www.youtube.com/watch?v=kh1HhiDD7nI>. 3 CST em GestÃ£o PÃblica. Annotations: Clique no link e veja o video: <https://www.youtube.com/watch?v=Lr5boRPjPhk>. 10 CST em GestÃ£o de Recursos Humanos. Annotations: Clique no link para ver o video: [https://www.youtube.com/watch?v=y06JW\\_\\_dMzg](https://www.youtube.com/watch?v=y06JW__dMzg). CST Studio Suite® is a high-performance 3D EM analysis software package for designing, analyzing and optimizing electromagnetic (EM) components and systems. Electromagnetic field solvers for applications across the EM spectrum are contained within a single user interface in CST Studio Suite. The solvers can be coupled to perform hybrid simulations, giving engineers the flexibility to analyze whole systems made up of multiple components in an efficient and straightforward way.