



1ª FASE Disciplina: MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS CARGA HORÁRIA: 36 HORAS
HABILIDADES: <ul style="list-style-type: none">- Identificar e utilizar critérios de qualidade de matérias-primas e fornecedores.- Implantar e executar as boas práticas na produção de alimentos.- Identificar e utilizar equipamentos e utensílios do setor de alimentos e bebidas com responsabilidade e segurança.- Aplicar os princípios da ciência e tecnologia de alimentos na produção de alimentos e bebidas.- Reconhecer e diferenciar os principais grupos de microrganismos relacionados à produção de alimentos e bebidas.- Aplicar as boas práticas de produção e os procedimentos operacionais padronizados (POP).
CONHECIMENTOS: <p>Tipos de micro-organismos; Segurança alimentar; Métodos de conservação; Coleta de amostras para análise; Técnicas de detecção dos micro-organismos.</p>
ATITUDES: <p>Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: <p>GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 4 ed. Manole, 2011.</p> <p>LACASSE, D. Introdução à microbiologia alimentar. Instituto Piaget, 1995.</p> <p>TORTORA, G.J.; FUNKE, B.R.; CASE, C.L. Microbiologia. 8 ed. Artmed, 2008.</p>
COMPLEMENTAR: <p>FUNKE, B.R.; CASE, C.L.; TORTORA, G.J. Microbiologia. 6.ed. Ed. Artmed. 2005.</p> <p>FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos, Editora Atheneu, 1996, 182p. (4a reimpressão)</p> <p>RAY, N. Microbiologia de alimentos, 6ª. ed. Porto Alegre: Art Med, 2005.</p>



1ª FASE Disciplina: TURISMO E HOSPITALIDADE CARGA HORÁRIA: 72h
HABILIDADES: <ul style="list-style-type: none">- Identificar a gastronomia na cadeia produtiva do turismo.- Reconhecer as atividades impulsionadoras do turismo, dos serviços de alimentação e do setor de hotelaria.- Utilizar os conceitos de hospitalidade no âmbito da gastronomia.- Compreender a gastronomia como atrativo turístico.
CONHECIMENTOS: <p>Perspectiva histórica da hospitalidade. Conceito e abrangência do turismo e da hospitalidade. Cadeia produtiva do turismo. Roteiros turísticos gastronômicos. Evolução e características dos meios de hospedagem. A hospitalidade nos serviços de alimentação. Caracterização do setor de restauração.</p>
ATITUDES: <p>Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: <p>CAMARGO, Luiz Octávio. Hospitalidade. São Paulo: Aleph, 2004.</p> <p>LOCKWOOD, A; MEDLIK, S. Turismo e hospitalidade no século XXI. Barueri: Manole, 2003.</p> <p>WALKER, John. R. Introdução à Hospitalidade. Barueri: Manole, 2002.</p> COMPLEMENTAR: <p>CAMPOS, José Ruy Veloso. Introdução ao Universo da Hospitalidade. São Paulo: Papirus, 2005.</p> <p>CASTELLI, Geraldo. Hospitalidade: na perspectiva da gastronomia e da hotelaria. São Paulo: Saraiva, 2005.</p> <p>CHON, Kye-Sung & SPARROWE, Raymond T. Hospitalidade: conceitos e aplicações. São Paulo: Pioneira-Thomson, 2003.</p> <p>CAMPOS, José Ruy Veloso. Introdução ao universo da hospitalidade. Campinas, SP: Papirus, 2005. 218 p. (Hospitalidade). Bibliografia: p. [215]-218. ISBN 8530807847 (broch.).</p>



1ª FASE

Disciplina: HABILIDADES DE COZINHA 1

CARGA HORÁRIA: 72h

HABILIDADES:

Selecionar e higienizar as matérias primas.
Utilizar adequadamente os utensílios e equipamentos.
Armazenar de forma adequada os alimentos.
Praticar as técnicas de preparação dos alimentos e as técnicas de base de cocção.
Aplicar tempos e métodos nos processos produtivos.
Aplicar corretamente os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos na produção de alimentos e/ou refeições.

CONHECIMENTOS:

Brigada de cozinha.
Bases de cozinha.
Matérias primas.
Estrutura física e funcional de cozinha.
Corte e porcionamento de legumes e verduras.
Métodos de cocção.
Fundos, molhos e sopas.
Boas práticas de manipulação de alimentos.
Vocabulários técnicos de termos técnicos.
Fichas técnicas e espelhos de custo.
Formas corretas de aquisição, recebimento, armazenamento e conservação de alimentos.
Química aplicada aos alimentos.

ATITUDES:

Trabalhar em equipe.
Respeitar a comunidade escolar.
Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos.
Contribuir para as aulas com interesse e empenho.
Zelar pelo patrimônio escolar.
Demonstrar iniciativa nas aulas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CHEF PROFISSIONAL: Instituto Americano de Culinária. (tradução de Renata Lucia Bottini). São Paulo: Ed. SENAC, 2009.
KÖVESI, Betty. **400G**: Técnicas de cozinha.; Ilustrações de Dado Motta. São Paulo: Nacional, 2010.
THIS, Hervé. **Um cientista na cozinha**. 4. ed. São Paulo: Ática, 2006.

COMPLEMENTAR:

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
DUMAS, Alexandre. **Grande dicionário de culinária**. Tradução de André Telles. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2006.
JAMES, Kenneth. **Escoffier: o rei dos chefs**. Tradução de André Luiz Alvarenga. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2008.
KLIE, Virginia. **Glossário de gastronomia**: português-inglês/ inglês-português. São Paulo: Disal, 2006.
LÉXICO científico-gastronômico: as chaves para entender a cozinha de hoje. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.



1ª FASE Disciplina: SEGURANÇA DE ALIMENTOS CARGA HORÁRIA: 36 HORAS
HABILIDADES: Aplicar os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos nos serviços de alimentação; Selecionar adequadamente as matérias-primas; Aplicar as técnicas de conservação de matérias-primas e de refeições.
CONHECIMENTOS: Segurança alimentar Importância da higiene alimentar Conceito e aplicabilidade dos conceitos de Perigo, Risco, Severidade e Critério na produção de alimentos Microbiologia básica na manipulação dos alimentos Doenças transmitidas por alimentos (DTAs) Higiene pessoal Higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios 8. Higiene na produção de alimentos (seleção de fornecedores, recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, espera; distribuição; sobras).
ATITUDES: Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Portaria nº. 1428 de 23/11/93 . Disponível em: < http://www.anvisa.gov.br >. Acesso em 14/02/14. BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação . Disponível em www.anvisa.gov.br . Acesso em 14/02/06. JAY, J. M. Microbiologia de alimentos . 6 ed., São Paulo: Artmed, 2005.
COMPLEMENTAR: LACASSE, D. Introdução a microbiologia alimentar . Lisboa: Instituto Piaget, 1995. SANTA CATARINA. Decreto Estadual nº. 31.455, de 20 de fevereiro de 1987. Estabelece critérios sobre estabelecimentos que manipulem, comercializem ou transportem alimentos e/ou bebidas . Disponível em www.saudejoinville.sc.gov.br/visa/leiestadual.htm . Acesso em 04/04/07. SILVA JUNIOR, E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos . 6ª edição, São Paulo: Varela, 2005, 624p. ABERC. Associação Brasileira de Empresas de Refeições Coletivas. Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades . 9ª edição. São Paulo: ABERC, 2009. 211p. BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997. Aprova regulamento técnico sobre as condições higiênico sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos . Disponível em www.anvisa.gov.br . Acesso em 17/07/2007. BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Resolução RDC nº. 12, de 2 de janeiro de 2001. Aprova Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para alimentos . Disponível em www.anvisa.gov.br .



1ª FASE Disciplina: SEGURANÇA DO TRABALHO CARGA HORÁRIA: 36h
HABILIDADES: Reconhecer os fatores de risco na operação da cozinha. Prevenir possíveis acidentes na rotina de trabalho. Verificar os controles de riscos ambientais. Realizar técnicas de primeiros socorros.
CONHECIMENTOS: Legislação; O trabalhador e o ambiente de trabalho; Equipamentos de prevenção individual e coletiva; Identificação de riscos de acidentes no ambiente (físico, químico e biológico); Causas de acidentes; Ergonomia; Prevenção de acidentes; Condições de trabalho; Suporte básico de primeiros socorros.
ATITUDES: Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de pessoas : o novo papel dos recursos humanos nas organizações. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. SANTORO, Deyse. Conceição. Situações de Urgência & Emergência : Manual de condutas práticas. Rio de Janeiro: Águia Dourada, 2011. FIGUEIREDO, Luiza Guilherme Buchmann. Higiene e segurança do trabalho : livro didático. Palhoça: UnisulVirtual, 2007. COMPLEMENTAR: MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO M.T.E. Disponível em: < http://portal.mte.gov.br/portal-mte/ >. MORAES, Márcia Vilma Gonçalves de. Atendimento pré-hospitalar : treinamento da brigada de emergência do suporte básico ao avançado. 1 ed. São Paulo: Iátria, 2010. MORAES, Márcia Vilma Gonçalves de. Doenças Ocupacionais – agentes : físico, químico, biológico, ergonômico. São Paulo: Érica, 2010. QUILICI, Ana Paula; TIMERMAN, Sérgio. Suporte básico de vida : primeiro atendimento na emergência para profissionais de saúde. Barueri, São Paulo: Manole, 2011.



1ª FASE Disciplina: INTRODUÇÃO A ADMINISTRAÇÃO CARGA HORÁRIA: 72 HORAS
HABILIDADES: Identificar e utilizar critérios das teorias para melhor o desempenho organizacional. Desenvolver soluções na gestão de empreendimento na gastronomia, com base nas teorias administrativas e organizacionais. Desenvolver visão sistêmica dos empreendimentos na área da gastronomia
CONHECIMENTOS: Principais teorias da administração: ideias fundamentais e tendências contemporâneas. Fundamentos e conceitos básicos da administração. Processo administrativo e suas funções: planejamento, organização, direção e controle. Processo decisório e resolução de problemas. Identificar e utilizar critérios de das teorias para melhor o desempenho organizacional. Identificar os conceitos básicos da Administração na realidade dos empreendimentos gastronômicos.
ATITUDES: Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: CASTELLI, G. Hospitalidade: na perspectiva da gastronomia hoteleira. São Paulo: Saraiva, 2005. CHIAVENATO, Idalberto. Teoria Geral da Administração. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. SILVA, Reinaldo Oliveira. Teorias da administração. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2001. COMPLEMENTAR: CASTELLI, G. Gestão hoteleira. São Paulo: Saraiva, 2006. CASTELLI, G. Administração hoteleira. Caxias do Sul: EDUCS, 2003. LACOMBE, J. M.; HEILBORN, Gilberto. Administração: princípios e tendências. São Paulo: Saraiva, 2003. MAXIMIANO Antonio Cesar Amaru. Introdução à Administração. São Paulo: Atlas, 2011.



1ª FASE Disciplina: FUNDAMENTOS DO TRABALHO ACADÊMICO CARGA HORÁRIA: 36 HORAS
HABILIDADES: Desenvolver a habilidade teórico-metodológico necessário à elaboração de trabalhos acadêmicos. Desenvolver trabalhos e pesquisas com temas relacionados à tecnologia em gastronomia.
CONHECIMENTOS: Formas de conhecimento, ciência e pesquisa; Aspectos do “estudar”, “ler” e “escrever”; Estrutura básica do trabalho acadêmico: introdução, desenvolvimento e conclusão; Tipos de trabalho acadêmico: resumo, resenha, relatório, artigo e monografia; Tipos de pesquisa científica: empírica, bibliográfica, estudo de caso, qualitativa, quantitativa; Estrutura básica do projeto de pesquisa; Normatização de textos científicos: citações, referências e apresentação.
ATITUDES: Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 10520 – Informação e documentação – Citações em documentos – Apresentação . Rio de Janeiro: ABNT, ago. 2002a. _____. NBR 6023 – Informação e documentação – Referências – Elaboração . Rio de Janeiro: ABNT, ago. 2002b. _____. NBR 14724 – Informação e documentação – Trabalhos acadêmicos – apresentação . 2. ed. Rio de Janeiro: ABNT, dez. 2005. COMPLEMENTAR: GIL, Antônio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa . 5 ed. São Paulo: Atlas, 2010. KOCHE, José Carlos. Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa . 22. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2004. DEMO, Pedro. Introdução à metodologia da ciência . 2 ed. São Paulo: Atlas, 1987. GALLIANO, Guilherme. O método científico: teoria e prática . São Paulo: Harba, 1985. GONSALVEZ, Eliza Pereira. Conversas sobre iniciação à pesquisa científica . 3ª ed. Campinas, SP: Alínea, 2003. GRESSLER, Lori Alice. Introdução à pesquisa: projetos e relatórios . São Paulo: Edições Loyola, 2003. JACOBINI, Maria Letícia de Paiva. Metodologia do trabalho acadêmico . 3ª ed. Campinas, SP: Alínea, 2006. NORTHEDGE, Andrew. Técnicas para estudar com sucesso . Florianópolis: Ed. da UFSC/The Open University, 1998.



2ª FASE Disciplina: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS CARGA HORÁRIA: 72 HORAS
HABILIDADES: <ul style="list-style-type: none">- Identificar e utilizar critérios de qualidade de matérias-primas e fornecedores.- Selecionar as matérias primas para produção de alimentos e bebidas.- Preparar a mise-en-place da produção de alimentos e bebidas.- Implantar e executar as boas práticas na produção de alimentos.- Identificar e utilizar equipamentos e utensílios do setor de alimentos e bebidas com responsabilidade e segurança.- Aplicar técnicas de pré-preparo, preparo, montagem e apresentação de alimentos e bebidas.- Aplicar os princípios da ciência e tecnologia de alimentos na produção de alimentos e bebidas.
CONHECIMENTOS: <p>Química dos alimentos: carboidratos, proteínas, lipídios, água, vitaminas, sais minerais e pigmentos. Normas de laboratório. Métodos de análise de alimentos. Matérias primas de origem vegetal e animal. Tecnologia de produtos de origem vegetal. Tecnologia de produtos lácteos. Tecnologia de produtos cárneos. Métodos de conservação de alimentos: calor, frio, açúcar, sal, defumação, fermentação, irradiação, aditivos.</p>
ATITUDES: <ul style="list-style-type: none">-Trabalhar em equipe.-Respeitar a comunidade escolar.-Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos.-Contribuir para as aulas com interesse e empenho.-Zelar pelo patrimônio escolar.-Demonstrar iniciativa nas aulas.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: <p>ARAÚJO, W.M.C.; MONTEBELLO, N. di P.; BOTELHO, R.B.A.; BORGO, L.A. Alquimia dos alimentos. Brasília: Senac - DF, 2009.</p> <p>OETTERER, M.; REGITANO-D´ARCE, M.A.B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006.</p> <p>THIS, H. Um cientista na cozinha. 4 ed. São Paulo: Ática, 2006.</p>
COMPLEMENTAR: <p>FELOOWS, P.J. Tecnologia do Processamento de Alimentos - Princípios e Prática. 2 ed. Artmed. 2006.</p> <p>LOVATEL, J.L. Processamento de frutas e hortaliças. 1 ed. EDCS. 2004.</p> <p>MACEDO, G.A.; Pastore, G. M.; Sato, H. H.; Park, Y. G. Bioquímica Experimental de Alimentos. 1 ed. Editora Varela. 2005.</p> <p>RIBEIRO, E.P. Química dos alimentos. 2 ed. SP: Blucher, 2007.</p> <p>MORETTI, C. Manual de Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças. Embrapa. 1 ed. 2007.</p>



2ª FASE Disciplina: SOCIEDADE E TRABALHO CARGA HORÁRIA: 36 HORAS
HABILIDADES: <ul style="list-style-type: none">- Analisar as situações de mercado relacionadas à formação e empregabilidade do gastrônomo no contexto regional, nacional e internacional.- Analisar as variáveis econômicas e sociais envolvidas na expansão do mercado de Gastronomia no Brasil.- Avaliar as perspectivas da formação profissional em Gastronomia do ponto de vista científico e tecnológico.
CONHECIMENTOS: <ul style="list-style-type: none">- A formação em Gastronomia em outros países: o exemplo espanhol e francês.- O interesse da indústria de alimentos na concepção de alimentação saudável: o caso da “gordura trans”.- O mercado de trabalho em Gastronomia e Turismo em Florianópolis: relato de egressos de cursos técnicos do IFSC.- Perfil Profissional de Tralhadores, Proprietários e Gestores em Empresas de Alimentação Fora do Lar no Litoral Central de Santa Catarina.- A comida como símbolo e como mercadoria: perspectivas teóricas.- O caráter artístico, científico, técnico e tecnológico da profissão Gastrônomo.
ATITUDES: <ul style="list-style-type: none">-Trabalhar em equipe.-Respeitar a comunidade escolar.-Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos.-Contribuir para as aulas com interesse e empenho.-Zelar pelo patrimônio escolar.-Demonstrar iniciativa nas aulas.
BÁSICA: <p>CARNEIRO, H. Comida e Sociedade:uma história da alimentação. 6d. Rio de Janeiro: Campus, 2003, 185p.</p> <p>CHAUÍ, M. Convite à Filosofia. São Paulo: Ática, 2000. 440p.</p> <p>ROCHA, Fernando G. Avaliação do Mercado de Trabalho em Turismo no Município de Florianópolis por Egressos de Cursos Técnicos. Campus Florianópolis-Continente: Educação profissional em Turismo com Responsabilidade Sociambiental.01 ed. Florianópolis: Publicações do IFSC, 2013, v.1, p.48-64.</p> COMPLEMENTAR: <p>BLAKE, A. , ARBACHE, J. S., SINCLAIR, M.T., TELES, V. K. Tourism and poverty relief. Textos para discussão. Escola de Economia de São Paulo da Fundação Getúlio Vargas, n. 237, 25p. São Paulo, out., 2009.</p> <p>BOTTOMORE, T. B. DICIONARIO do pensamento marxista. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001.</p> <p>DAMATTA, Roberto. O que faz o brasil, Brasil? Rio de Janeiro: Rocco, 1986.126p.</p> <p>INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Economia do Turismo: uma perspectiva macroeconômica 2000-2005. Rio de Janeiro, IBGE, 2008.</p>



2ª FASE

Disciplina: GESTÃO DA SUSTENTABILIDADE

CARGA HORÁRIA: 36 HORAS

HABILIDADES:

- Incorporar princípios de responsabilidade socioambiental na concepção e gerenciamento de negócios na área de alimentos e bebidas.
- Planejar e adotar medidas de gestão ambiental que possam melhorar o espaço de trabalho e reduzir o impacto da atividade sobre o meio ambiente em geral.

CONHECIMENTOS:

Introdução à questão ambiental.
Dimensões e princípios da sustentabilidade.
Consumismo e meio ambiente.
Impactos ambientais ligados ao setor de alimentos e bebidas.
Medidas de racionalização do consumo de recursos e de redução e/ou destinação adequada dos resíduos.
Sistemas de gestão, normatização e certificação ambiental.

ATITUDES:

Trabalhar em equipe.
Respeitar a comunidade escolar.
Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos.
Contribuir para as aulas com interesse e empenho.
Zelar pelo patrimônio escolar.
Demonstrar iniciativa nas aulas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DIAS, R. **Gestão ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade**. São Paulo: Atlas, 2010. 196p.

SEIFFERT, M.E.B. **ISO 14001 – Sistemas de Gestão Ambiental: implantação objetiva e econômica**. São Paulo: Atlas, 2009. 258p.

VILELA JÚNIOR, A. DEMAJOROVIC, J. **Modelos e Ferramentas de Gestão Ambiental: desafios e perspectivas para as organizações**. São Paulo: SENAC, 2006. 396p

COMPLEMENTAR:

BALDISSARELLI, A. **Considerando mais o lixo**. Florianópolis: Copiart, 2009. 90p.

GIACOMINI FILHO, G. **Consumismo e Meio Ambiente**. São Paulo: SENAC, 2008. 254p.

MANO, E.B; PACHECO, E.B.; BONELLI, C.M.C. **Meio Ambiente, poluição e reciclagem**. Edgard Blucher, 2005. 182p.

PEREIRA, A. L. [et al.]. **Logística reversa e sustentabilidade**. São Paulo: Cengage Learning, 2012. 192p.



2ª FASE

Disciplina: HISTÓRIA DA GASTRONOMIA

CARGA HORÁRIA: 36h

HABILIDADES:

- Contextualizar as experiências gastronômicas às respectivas sociedades históricas delimitadas e os períodos históricos correspondentes.
- Relacionar as experiências gastronômicas com os respectivos modos de produzir e de organizar das sociedades humanas no tempo.
- Aplicar os conhecimentos históricos adquiridos em potenciais situações da vida prática profissional.

CONHECIMENTOS:

Experiências gastronômicas significativas na Pré-História, Antiguidade, Idade Média, Idade Moderna e Idade Contemporânea.
Experiências gastronômicas brasileiras nas perspectivas temporal e regional.
Brasil Colônia; Brasil Império; Brasil República.
Regiões Norte, Nordeste, Centro-Oeste; Sudeste; Sul.
Gastronomia catarinense.

ATITUDES:

Trabalhar em equipe.
Respeitar a comunidade escolar.
Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos.
Contribuir para as aulas com interesse e empenho.
Zelar pelo patrimônio escolar.
Demonstrar iniciativa nas aulas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. Global Editora, São Paulo, 2001. (6)

FLANDRIN, J.L. MONTANARI, M. **A história da alimentação**. Ed. Fayard, Paris, 1996.

FRANCO, A. **De caçador a Gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Senac S.P, 2001.

COMPLEMENTAR:

CARVALHO, A.J. **Cozinha típica brasileira**. Ed. Ediouro, Rio de Janeiro, 1998

CHAVES, G.; FREIXA, D. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. 1ºed. São Paulo, SP: SENAC, 2009.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A História da Gastronomia**. Rio de Janeiro. Editora Senac, 1998. (1)

FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. Senac, São Paulo, 2000.

SIMÕES, A. **O Pirão nosso de cada dia**. Ed. Lunardelli. Florianópolis, 1999.



2ª FASE Disciplina: HABILIDADES DE COZINHA 2 CARGA HORÁRIA: 72h Pré-requisito: Habilidades de Cozinha 1 e Segurança de alimentos
HABILIDADES: <ul style="list-style-type: none">- Selecionar e higienizar as matérias primas.- Utilizar adequadamente os utensílios e equipamentos.- Armazenar de forma adequada os alimentos.- Praticar as técnicas de preparação dos alimentos e as técnicas de base de cocção.- Aplicar tempos e métodos nos processos produtivos.- Aplicar corretamente os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos na produção de alimentos e/ou refeições.
CONHECIMENTOS: <p>Bases de cozinha. Matérias primas. Equipamentos e utensílios. Corte e porcionamento de legumes, carnes, pescados e frutos do mar. Métodos de cocção. Técnicas básicas de confeitaria. Boas práticas de manipulação de alimentos. Vocabulário básico de termos técnicos. Formas corretas de aquisição, recebimento, armazenamento e conservação de alimentos.</p>
ATITUDES: <p>Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: <p>ARAÚJO, Wilma M. C. Alquimia dos alimentos. Brasília: Senac - DF, 2009. (12)</p> <p>CHEF PROFISSIONAL: Instituto Americano de Culinária. (tradução de Renata Lucia Bottini). São Paulo: Editora SENAC, 2009.</p> <p>KÖVESI, Betty. 400G: Técnicas de cozinha.; Ilustrações de Dado Motta. São Paulo: Nacional, 2010.</p> COMPLEMENTAR: <p>ESCOFFIER, Auguste. Le guide culinaire: aide - mémoire de cuisine pratique. França: Flammarion, 2009.</p> <p>JAMES, Kenneth. Escoffier: o rei dos chefs. Tradução de André Luiz Alvarenga. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2008.</p> <p>BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. A fisiologia do gosto. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.</p> <p>HELENE, Helen. Dicionário de termos de Gastronomia: Francês/Português. Editora Boccato, 2009.</p>



STEINGARTEN, Jeffrey. **O homem que comeu de tudo**: feitos gastronômicos. Tradução de Henrique W. Leão. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

2ª FASE

Disciplina: PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA 1

CARGA HORÁRIA: 72 HORAS

HABILIDADES:

- Implantar e executar as boas práticas na elaboração de produtos de panificação e confeitaria básica.
- Identificar e utilizar critérios de qualidade de matérias-primas e fornecedores.
- Selecionar as matérias primas do setor de panificação e confeitaria, considerando as características específicas de cada uma.
- Identificar e utilizar equipamentos e utensílios do setor de panificação e confeitaria com responsabilidade e segurança.
- Aplicar técnicas de pré-preparo, preparo, montagem e apresentação de produtos de panificação e confeitaria.
- Aplicar os princípios da ciência e tecnologia de alimentos na produção de produtos de panificação e confeitaria.
- Interpretar as fichas técnicas de produção e formulações de receitas.
- Preparar a *mise-en-place* dos produtos de panificação e confeitaria.
- Desenvolver técnicas de produção dos tipos de massas fermentadas, quebradiças, cremosas, aeradas, cozidas e líquidas.

CONHECIMENTOS:

Matérias primas, utensílios e equipamentos em conformidade com a legislação vigente.
Aspectos nutricionais.
Segurança do trabalho.
Higiene e manipulação.
Fluxograma, arranjo físico e manutenção.
Técnicas de produção: mistura, fermentação, batimento, modelagem, cocção e finalização de produtos.
Tipos de produtos na panificação e confeitaria.
Química dos alimentos.

ATITUDES:

Trabalhar em equipe.
Respeitar a comunidade escolar.
Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos.
Contribuir para as aulas com interesse e empenho.
Zelar pelo patrimônio escolar.
Demonstrar iniciativa nas aulas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CANELLA-RAWL, S. **Pão: arte e ciência**. São Paulo: Editora Senac. 2005.(9)

GISSLEN, W. **Panificação e confeitaria profissionais**. 5 ed. São Paulo: Manole, 2011.

SEBESS, P. **Técnicas de padaria profissional**. Senac, 2011.

COMPLEMENTAR:

BOSISIO, A. J. **O pão na mesa brasileira**. 2ª.ed. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional. 2005.

CAUVAIN, S.P.; YOUNG, L.S. **Tecnologia da Panificação**. 2ª. ed. São Paulo: Editora Manole, 2009.

SEBESS, M. **Técnicas de confeitaria profissional**. 2 ed. Senac, 2009.

SUAS, M. **Panificação e viennoiserie: abordagem profissional**. Cengage Learning, 2012.

2ª FASE

Disciplina: GESTÃO DE PESSOAS

CARGA HORÁRIA: 72 HORAS

HABILIDADES:

- Identificar e reconhecer a importância dos recursos humanos na produtividade e qualidade do trabalho, assim como as funções táticas e estratégicas nas organizações.
- Utilizar teorias relativas às organizações e ao comportamento das pessoas para gerir equipes de trabalho, bem como relacionar-se no ambiente organizacional.
- Gerenciar os processos de agregar, aplicar, recompensar, desenvolver e manter pessoas nas empresas.

CONHECIMENTOS:

- Organizações como sistemas sociais.
- Pessoas como recursos X Pessoas como parceiras da organização
- Mudanças na gestão de pessoas: do operacional para o estratégico
- Novos Papéis na Gestão de Pessoas Funções de recursos humanos
- Comunicação: comunicação humana; barreiras à comunicação; Janela de Johari e o relacionamento interpessoal e grupal.
- Comportamento humano nas organizações: o homem complexo.
- A função de Recursos Humanos e a estrutura organizacional. Terceirização.
- Processos de gestão de pessoas:
- Processo de agregar: recrutamento e seleção de pessoas.
- Processo de aplicar: desenho de cargos; avaliação de desempenho.
- Processo de recompensar: remuneração e benefícios.
- Processo de desenvolver e manter: treinamento e desenvolvimento; administração de conflitos; Qualidade de Vida no Trabalho (QVT).

ATITUDES:

Trabalhar em equipe.
Respeitar a comunidade escolar.
Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos.
Contribuir para as aulas com interesse e empenho.
Zelar pelo patrimônio escolar.
Demonstrar iniciativa nas aulas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CHIAVENATO, Idalberto. **Gestão de pessoas**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.



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

CHIAVENATO, Idalberto. **Recursos Humanos**: fundamentos básicos. São Paulo: Manole, 2009.

COMPLEMENTAR:

MAXIMIANO Antonio Cesar Amaru. **Introdução à Administração**. São Paulo: Atlas, 2011.

GARCIA, Adriana Amadeu; ARAUJO, Luis Cesar G. de. **Gestão de pessoas**: edição compacta. São Paulo: Atlas, 2010.

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

TEIXEIRA, F. R. **Gestão de pessoas**. Florianópolis: CEFET, 2008 (5).

3ª Fase

UNIDADE CURRICULAR: ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS

CARGA HORÁRIA: 36 HORAS

HABILIDADES:

- Identificar e utilizar critérios de qualidade de matérias-primas e fornecedores.
- Selecionar as matérias primas para produção de alimentos e bebidas.
- Implantar e executar as boas práticas na produção de alimentos.
- Identificar e utilizar equipamentos e utensílios do setor de alimentos e bebidas com responsabilidade e segurança.
- Aplicar técnicas de pré-preparo, preparo, montagem e apresentação de alimentos e bebidas.
- Aplicar os princípios da ciência e tecnologia de alimentos na produção de alimentos e bebidas.
- Planejar e executar controles na área de produção.
- Perceber através dos órgãos dos sentidos humanos as características sensoriais de matérias primas e produções gastronômicas.

CONHECIMENTOS:

Introdução a análise sensorial de alimentos.
Conceito e aplicabilidade da análise sensorial.
Órgãos dos sentidos humanos.
Características sensoriais.
Identificação das características de alimentos e bebidas.
Organização das equipes de julgadores de testes.
Preparo de amostras.
Técnicas de análise sensorial.

ATITUDES:

Trabalhar em equipe.
Respeitar a comunidade escolar.
Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos.
Contribuir para as aulas com interesse e empenho.
Zelar pelo patrimônio escolar.
Demonstrar iniciativa nas aulas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. 2 ed. Curitiba: Champagnat, 2007.

ARAUJO, W.M.C.; MONTEBELLO, N.P; BOTELHO, R.B.B.; BORGO, L.A. **Alquimia dos Ali-**

mentos. 2ed., Editora Senac, 2008.

COMPLEMENTAR:

ALMEIDA-SANTOS; DAMASIO, A.R.; HOUGH, S.; SILVA, M.V.; Avanços em Análise Sensorial. 1ºed. 1999.

ANDRADE, E. Análise de alimentos. 3ºed. 2009.

QUEIROZ, M. I.; TREPTOW, R. O. Análise sensorial para avaliação da qualidade dos alimentos. Rio Grande do Sul. Editora da FURG, 2006, 268 p.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. NBR 12994. Métodos de análise sensorial de alimentos e bebidas. Classificação. São Paulo: ABNT, 1993.

FARIA, E. V. de; KATUME, Y. Técnicas de análise sensorial. Campinas, ITAL/LAFISE, 2002, 116 p.

3ª FASE

Disciplina: HABILIDADES DE COZINHA 3

CARGA HORÁRIA: 36h

Pré-requisito: Habilidades de Cozinha 1 e Segurança de alimentos

HABILIDADES:

Identificação e critérios de qualidades para aves;
Cortes básicos aplicados a aves, desossas e porcionamentos;
Formas de condimentação de aves;
Métodos de cocção aplicáveis a aves: úmidos, secos e combinados;
Molhos básicos, derivados e contemporâneos aplicáveis ao produto;
Produções gastronômicas: frango, galeto, pato, perdiz e codorna.

CONHECIMENTOS:

Compreender e aplicar técnicas de preparo de aves como forma de desenvolvimento das habilidades básicas de cozinha.
Seguir as normas de higiene e inocuidade alimentar na manipulação de produtos cárneos;
Aplicar os conceitos de responsabilidade ambiental inerentes às práticas de cozinha.
Aplicar os conhecimentos básicos do gastrônomo o preparo correto de aves, uma vez que este produto é amplamente difundido na cultura alimentar nacional e mundial
Bases de cozinha.
Matérias primas.
Equipamentos e utensílios.
Corte e porcionamento de legumes, carnes, pescados e frutos do mar.
Métodos de cocção.
Técnicas básicas de confeitaria.
Boas práticas de manipulação de alimentos.
Vocabulário básico de termos técnicos.
Formas corretas de aquisição, recebimento, armazenamento e conservação de alimentos.

ATITUDES:

Trabalhar em equipe.
Respeitar a comunidade escolar.
Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos.
Contribuir para as aulas com interesse e empenho.
Zelar pelo patrimônio escolar.
Demonstrar iniciativa nas aulas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Chef profissional: Instituto Americano de Culinária. (tradução de Renata Lucia Bottini). São Paulo: Editora SENAC, 2009

Wright, J; Truille. Le cordon Bleu: Todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 1997.

COMPLEMENTAR:

BARRETO, Ronaldo Lopes Ponte. Passaporte para o sabor. São Paulo: SENAC, 2003
SEBESS, Mariana G. Técnicas de cozinha profissional. 3ª Ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2010.

LAROUSSE. Le grand Larousse Gastronomique. Paris: Larousse, 2007.
NETO, Nelson de Castro; LOPES, Thiago Henrique. Habilidades Básicas de Cozinha. Curitiba: Editora LT, 2011.

3ª Fase

Disciplina: PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA 2

CARGA HORÁRIA: 72 HORAS

Pré- Requisito: Panificação e Confeitaria 1

HABILIDADES:

- Implantar e executar as boas práticas na elaboração de produtos de panificação e confeitaria.
- Identificar e utilizar critérios de qualidade de matérias-primas e fornecedores.
- Selecionar as matérias primas do setor de panificação e confeitaria, considerando as características específicas de cada uma.
- Identificar e utilizar equipamentos e utensílios do setor de panificação e confeitaria com responsabilidade e segurança.
- Identificar produções e interpretar fichas técnicas relacionadas à confeitaria.
- Aplicar os princípios da ciência e tecnologia de alimentos na produção de panificação e confeitaria.
- Preparar a mise-en-place dos produtos de panificação e confeitaria.
- Desenvolver técnicas de produção de massas cozidas, massas laminadas, merengadas e de sobremesas à base de mousses.

CONHECIMENTOS:

Matérias primas, utensílios e equipamentos em conformidade com a legislação vigente;
Aspectos nutricionais;
Segurança do trabalho;
Higiene e manipulação;
Fluxograma, arranjo físico e manutenção;
Técnicas de produção: mistura, laminação, batimento, modelagem, cocção e finalização de produtos;
Tipos de produtos na panificação e confeitaria.
Química dos alimentos.

ATITUDES:

Trabalhar em equipe.
Respeitar a comunidade escolar.
Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos.
Contribuir para as aulas com interesse e empenho.
Zelar pelo patrimônio escolar.

Demonstrar iniciativa nas aulas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CANELLA-RAWL, S. **Pão: arte e ciência**. São Paulo: Editora Senac. 2005.

GISSLEN, W. **Panificação e confeitaria profissionais**. 5 ed. São Paulo: Manole, 2011.

SEBESS, P. **Técnicas de padaria profissional**. Senac, 2011.

COMPLEMENTAR:

CAUVAIN, S.P.; YOUNG, L.S. **Tecnologia da Panificação**. 2ª. ed. São Paulo: Editora Manole, 2009.

DUCHENE, L; JONES, B. **Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas**. Editora Marco Zero. 1ª.ed. 1999.

SEBESS, M. **Técnicas de confeitaria profissional**. 2 ed. Senac, 2009.

SUAS, M. **Panificação e viennoiserie: abordagem profissional**. Cengage Learning, 2012.

3ª Fase

Disciplina: NUTRIÇÃO E RESTRIÇÕES ALIMENTARES

CARGA HORÁRIA: 72 HORAS

HABILIDADES:

- Identificar e preparar alimentos e bebidas nutricionalmente equilibrados.
- Identificar e preparar alimentos e bebidas adequados para pessoas com restrições alimentares.

CONHECIMENTOS:

Conceito e importância da alimentação saudável

Guias e grupos alimentares

Micro e macronutrientes: funções e fontes alimentares

Aplicabilidades dos diferentes tipos de lipídios na gastronomia

Alimentos funcionais, antioxidantes e fitoquímicos: relevância na gastronomia.

Efeitos das principais técnicas de cocção sobre os alimentos.

Rotulagem Nutricional.

Alimentos diet e light: conceitos e aplicações práticas.

Tipos de edulcorantes e aplicabilidade.

Restrições alimentares: conceito, sintomas e evolução das doenças (diabetes mellitus; hipertensão arterial sistêmica; doença celíaca; obesidade; dislipidemia, intolerância à lactose, alergia alimentar).

Princípios da alimentação adequada e preparo de alimentos apropriados para pessoas com restrições alimentares.

ATITUDES:

Trabalhar em equipe.

Respeitar a comunidade escolar.

Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos.

Contribuir para as aulas com interesse e empenho.

Zelar pelo patrimônio escolar.

Demonstrar iniciativa nas aulas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria e Atenção à Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia Alimentar para a População Brasileira: promovendo a alimentação saudável**. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.

VI diretrizes brasileiras de Hipertensão. **Revista Brasileira de hipertensão**, v.17, n.1, jan./mar., 2010 SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA. Departamento de Aterosclerose.

V Diretriz Brasileira De Dislipidemias e prevenção da aterosclerose. **Arquivos Brasileiros Cardiologia**, v. 101, n.4 (suplemento I), 2013.

Sociedade Brasileira de Diabetes. E-book: Diabetes na Prática Clínica. Módulo 3 - Tratamento do diabetes: abordagens educacionais e alterações no estilo de vida. Disponível em: www.diabetesebook.org.br

COMPLEMENTAR:

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2001.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 2.ed. São Paulo: Manole, 2006.

PHILIPPI, S. T. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. São Paulo; Manole. 2008.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES. **Atualizações brasileiras sobre o diabetes**. Rio de Janeiro: Diagraphic Editora, 2009

VALENZI, Margarida. **Receitas com baixo colesterol**. São Paulo: Marco zero, Protecor, 1998.

VALENZI, Margarida. **Receitas leves para problemas digestivos**. São Paulo: Marco Zero, 1998

VALENZI, Margarida. **Receitas para diabéticos**. São Paulo: Marco zero, ANAD, 1998.

SHERWOOD, Alice. **Viva sem alergia**. São Paulo: Publifolha, 2008.

LEÃO, L. S. C. de S.; GOMES, M. C. R. **Manual de nutrição clínica: para atendimento ambulatorial do adulto**. São Paulo: Vozes, 2009.

MARCHINI, J S; DUTRA DE OLIVEIRA, J.E. **Ciências Nutricionais**. São Paulo: Savier, 1998.

ANGELIS, R. C. De; TIRAPGUI, J. **Fisiologia da nutrição humana: aspectos básicos aplicados e funcionais**. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2007. (6 cópias)

CUPPARI, L. **Nutrição clínica no adulto**. 2.ed. São Paulo: Manole

FARIAS, F. F.; FAGUNDES NETO, U. Intolerância aos carboidratos. **The Electronic Journal of Pediatric Gastroenterology, Nutrition and Liver Diseases**. Disponível em <http://e-gastroped.com.br/dec04/intolerancia.htm>, 04/05/08. on line, livre

MAHAN, L.K., ESCOTT-STUMP, S. Krause: **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 9.ed. São Paulo: Roca. 1998.

Sites:

Acelbra – Associação dos Celíacos do Brasil – www.acelbra.org.br

Vida sem Glúten e sem Alergias – www.vidasemglutenealergias.com



3ª Fase

Disciplina: GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS

CARGA HORÁRIA: 36 HORAS

Pré-Requisito: Segurança de alimentos

HABILIDADES:

Reconhecer as exigências sanitárias para abertura de um Serviço de Alimentação
Elaborar os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs)
Elaborar Manual de Boas Práticas (MBP).
Identificar princípios básicos do Sistema APPCC nos serviços de alimentação.

CONHECIMENTOS:

Exigências sanitárias para abertura de um Serviço de Alimentação (edificação, alvará sanitário, treinamento / capacitações, atestados de saúde, etc).
Legislação sanitária vigente (federal, estadual e municipal).
Manual de Boas Práticas (MBP).
Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).
Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).
Sistemas de gestão na área de alimentos.

ATITUDES:

Trabalhar em equipe.
Respeitar a comunidade escolar.
Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos.
Contribuir para as aulas com interesse e empenho.
Zelar pelo patrimônio escolar.
Demonstrar iniciativa nas aulas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. **Portaria nº. 1428 de 23/11/93.** Disponível em www.anvisa.gov.br. Acesso em 14/02/06. on line, livre

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. **Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.** Disponível em <http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/4a3b680040bf8cdd8e5dbf1b0133649b/RESOLU%C3%87%C3%83O-RDC+N+216+DE+15+DE+SETEMBRO+DE+2004.pdf?MOD=AJPERES>> Acesso em 04/06/2014.

SANTA CATARINA. **Decreto Estadual nº. 31.455, de 20 de fevereiro de 1987. Estabelece critérios sobre estabelecimentos que manipulem, comercializem ou transportem alimentos e/ou bebidas.** Disponível em <http://server03.pge.sc.gov.br/LegislacaoEstadual/1987/031455-005-0-1987-000.htm>>. Acesso em 04/06/2014.

COMPLEMENTAR:

MANUAL de elementos de apoio para o Sistema APPCC. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2001. 282 p. (Qualidade e Segurança Alimentar). Projeto APPCC Mesa. Convênio CNC/CNI/SEBRAE/ANVISA. Disponível em <http://www.ead.sebrae.com.br/premios/BPSA/5/elementos-apoio-sistema-appcc.pdf>> Acesso

em 04/06/2014.

BRASIL. Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977. Configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l6437.htm> Acesso em 05/06/2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. **Resolução RDC nº. 12, de 2 de janeiro de 2001. Aprova Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para alimentos.** Disponível em <http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/a47bab8047458b909541d53fbc4c6735/RDC_12_2001.pdf?MOD=AJPERES> Acesso em 05/06/2014. on line, livre

FLORIANÓPOLIS. **Lei complementar nº239 de 10/08/06.** Institui o código de vigilância em saúde, dispõe sobre normas relativas à saúde no município de Florianópolis, estabelece penalidades e dá outras providências. Disponível em <<http://cm.jusbrasil.com.br/legislacao/1019895/lei-complementar-239-06>> Acesso em 05/06/2014. on line, livre

FLORIANÓPOLIS. **LEI Nº 5980, de 02/01/02.** Dispõe sobre a obrigatoriedade de treinamento em higiene de alimentos e dá outras providências. Disponível em <<http://www.jusbrasil.com.br/legislacao/992686/lei-5980-02-florianopolis-0>> on line, livre

FLORIANÓPOLIS. **Decreto nº2064 de 28/10/03.** Regulamenta a lei nº 5980 de 02 de janeiro de 2002. Disponível em <<http://www.cmf.sc.gov.br>> on line, livre

SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos.** 6ª edição, São Paulo: Varela, 2005, 624p

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. **Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997.** Aprova regulamento técnico sobre as condições higiênico sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Disponível em <www.anvisa.gov.br> Acesso em 17/07/2007. on line, livre

Trabalhando com segurança na produção de alimentos. Rio de Janeiro: SENAI, 1999. 28p. (2 cópias). Organização Mundial do Turismo. **Manual de qualidade, higiene e inocuidade dos alimentos no setor de turismo : guia de consulta para funcionários, planejadores, empresários e operadores de turismo.** São Paulo: Roca, 2003. (3 cópias)

JAY, J. M. **Microbiologia de alimentos.** 6ª edição, São Paulo: Artmed, 2005. (3 cópias)

LACASSE, D. **Introdução a microbiologia alimentar.** Lisboa: Instituto Piaget, 1995.



3ª Fase

Disciplina: GESTÃO FINANCEIRA

CARGA HORÁRIA: 72 HORAS

HABILIDADES:

- Noções de planilhas eletrônicas.
- Compreender cálculos que envolvam capitalização e descapitalização
- Entender sistemas de amortização de empréstimos
- Avaliar investimentos
- Analisar viabilidade econômica para o negócio.

CONHECIMENTOS:

Matemática Comercial.
Noções de planilhas eletrônicas e calculadora HP-12C.
Fluxo de caixa.
Juros e descontos: simples e compostos.
Anuidades.
Amortização.
Depreciação.
Introdução à análise de investimentos.

ATITUDES:

Trabalhar em equipe.
Respeitar a comunidade escolar.
Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos.
Contribuir para as aulas com interesse e empenho.
Zelar pelo patrimônio escolar.
Demonstrar iniciativa nas aulas.

Bibliografia Básica

MOTTA, Alexandre. Matemática aplicada. IFSC, 2ª Ed. Florianópolis, 2010.

RAYMUNDO, Pedro José; FRANZIN, Narciso Américo. **O valor do dinheiro no tempo:** matemática comercial e financeira. 3ª Ed. Maringá: Clichetec, 2009. Comprar 8

Bibliografia Complementar

AZEVEDO, Gustavo Henrique Wanderley de. **Seguros, matemática atuarial e financeira:** uma abordagem introdutória. São Paulo: Saraiva, 2008.

GITMAN, L.J. **Princípios de administração financeira.** São Paulo: Harbra, 1997.

PUCCINI, Abelardo de Lima. **Matemática financeira objetiva e aplicada.** São Paulo: Saraiva, 2004.

3ª Fase

Disciplina: GESTÃO DE MATERIAIS

CARGA HORÁRIA: 36 HORAS

HABILIDADES:

Efetuar o planejamento, a organização e o controle de estoque.
Planejar e realizar compras.
Operar ferramentas informatizadas de gestão em A&B.

CONHECIMENTOS:

Introdução à Administração de Materiais: Conceitos principais; interfaces organizacionais; relevância e funções dos recursos materiais.
Classificação de Materiais
Tipos de Estoques. Políticas de estoques. Custo de estoque. Planejamento de Estoques.
Análise de Estoques: indicadores (inventário, giro). Classificação ABC.
Dimensionamento de estoques: estoque mínimo, estoque máximo e ponto de pedido.
Compras: Objetivos. Tipos de compras: reativas, pró-ativas. Operacionalização. Fontes de fornecimento. Cadastro de fornecedores. Estratégias.
Utilização de um software de gestão na área de A&B, com enfoque em: estoques, custos e vendas.

ATITUDES:

Trabalhar em equipe.
Respeitar a comunidade escolar.
Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos.
Contribuir para as aulas com interesse e empenho.
Zelar pelo patrimônio escolar.
Demonstrar iniciativa nas aulas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DIAS, Marco Aurélio P.. Administração de materiais: princípios, conceitos e gestão. São Paulo: Atlas, 2008.
FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. São Paulo: Senac, 2009.
VIANA, João José. Administração de materiais: um enfoque prático. São Paulo: Atlas, 2009.

COMPLEMENTAR:

MAGNEE, Henri. Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes. São Paulo: Varela, 2005.
TORRE, F. de La. Administração hoteleira, parte I. : departamentos. São Paulo: Rocca, 2001.
ZANELLA, Luiz C.. Instalação e administração de restaurantes. São Paulo: Metha, 2007.



4ª FASE

Disciplina: GASTRONOMIA CLÁSSICA (ITALIANA E FRANCESA)

CARGA HORÁRIA: 72h

Pré-requisito: Habilidades de Cozinha I e Segurança de alimentos

HABILIDADES:

Praticar as técnicas de preparação dos alimentos e as técnicas de cocção da cozinha clássica.
Relacionar tempos, texturas e métodos aos processos produtivos;
Identificar e elaborar pratos da cozinha clássica internacional;
Identificar os sabores típicos de cada prato através da degustação;
Apresentar os pratos elaborados respeitando o contexto histórico-cultural;
Utilizar as matérias primas específicas de cada prato clássico das cozinhas italiana e francesa.

CONHECIMENTOS:

Matérias primas;
Métodos de pré preparo e preparo de alimentos;
Conceitos da cozinha clássica;
História dos principais pratos e matérias primas da cozinha clássica internacional;
Noções de análise sensorial;
Estilos alimentares que possam caracterizar as várias culturas.

ATITUDES:

Trabalhar em equipe.
Respeitar a comunidade escolar.
Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos.
Contribuir para as aulas com interesse e empenho.
Zelar pelo patrimônio escolar.
Demonstrar iniciativa nas aulas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DOMINÉ, A. **Culinária, especialidades européias**. Ed. Konemann, Colonia, Alemanha, 2001.

FLANDRIN, J.L. MONTANARI, M. **A História da Alimentação**. Ed. Fayard, Paris, 1996.

LANCELOTI, S. **Cozinha Clássica**. Arte Editora, São Paulo, 1991.

COMPLEMENTAR:

BOCUSE, P. **A Cozinha de Paul Bocuse**. Ed. Fayard, Paris, 1996.

GOMENSORO, M. L. **Pequeno dicionário da gastronomia**. Rio de Janeiro: Ed. Objetiva, 1999.

HAZAN, M. **Fundamentos da cozinha italiana clássica**. São Paulo: Martins Fontes, 1997.

WILLIAN, A. **Culinária ilustrada passo a passo: francesa**. São Paulo: Publifolha, 2000.



4ª FASE

Disciplina: GASTRONOMIA BRASILEIRA

CARGA HORÁRIA: 72h

Pré-requisito: Habilidades de Cozinha I e Segurança de alimentos

HABILIDADES:

Receber, distribuir e armazenar as matérias-primas da cozinha brasileira, de acordo com critérios de qualidade;

Aplicar técnicas de pré-preparo, preparo, montagem e apresentação das produções tradicionais brasileiras, observando as questões relacionadas à cultura alimentar de cada região.

Executar as boas práticas na manipulação, produção, conservação de alimentos.

Identificar e utilizar equipamentos e utensílios com responsabilidade e segurança.

Empreender e planejar atividades de produção de alimentos e bebidas com ênfase na construção de sabores e saberes pertinentes à cozinha brasileira.

CONHECIMENTOS:

Abordagem histórico-cultural de construção das elaborações da cozinha brasileira;

Matérias primas utilizadas nas elaborações gastronômicas das cozinhas regionais;

Técnicas regionais de produção de alimentos, construídas com bases nos saberes e fazeres inerentes à cultura local.

Equipamentos e utensílios tradicionais necessários ao desenvolvimento do acervo de técnicas gastronômicas brasileiras.

Vocabulário de termos técnicos da cozinha brasileira, enquanto manifestação cultural.

ATITUDES:

Trabalhar em equipe.

Respeitar a comunidade escolar.

Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos.

Contribuir para as aulas com interesse e empenho.

Zelar pelo patrimônio escolar.

Demonstrar iniciativa nas aulas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ARAÚJO, W.M.C.BOTELHO, R.A. GINANI, V.C. **Da alimentação à gastronomia**. Brasília.

Editora Universidade de Brasília, 2005. - 9 obras

ARATA, Áurea. **O grande livro dos ingredientes** : peixes, carnes, hortaliças, oleaginosas, sementes, condimentos, laticíneos, frutas, grãos, temperos. São Paulo, Publifolha, 2011.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo. Global Editora, 2001.

COMPLEMENTAR:

DÓRIA, Carlos Alberto. **A formação da culinária brasileira**. São Paulo: Publifolha, 2009.

FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. São Paulo. Senac, 2000.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. 4ª ed.rev. - São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2006.

MULLER. S. G. **Avaliação de não-conformidades no preparo e no receituário de pratos da gastronomia de base açoriana servidos em restaurantes de comidas típicas de Florianópolis**. Dissertação de mestrado. UFSC, 2003

MULLER. S.G. **Patrimônio Cultural Gastronômico: Identificação, Sistematização e Disseminação dos Saberes e Fazeres Tradicionais**. Tese doutorado. UFSC, 2012.

SENAC. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional, 1998.

4ª FASE

Disciplina: BEBIDAS E COQUETELARIA

CARGA HORÁRIA: 72h

HABILIDADES:

Executar preparações básicas de bar.
Montar os espaços do bar e utilizar equipamentos e utensílios de serviços para o atendimento ao cliente.
Conhecer os principais termos técnicos, para o serviço de bebidas.
Higienizar e polir os utensílios do bar.
Identificar os métodos de produção, preparar e servir o café e coquetéis à base de café.
Utilizar técnicas de serviço e harmonização de bebidas e alimentos.
Preparar coquetéis.
Organizar as fichas técnicas do setor.
Auxiliar na construção e comercialização da carta de bebidas.
Atender ao cliente.
Trabalhar em equipe.

CONHECIMENTOS:

Cargos e funções do bar.
Mise-en-place do bar.
Tipologia de bar.
Origem e características dos diferentes tipos de bebidas não alcoólicas e alcoólicas.
Copos e utensílios em Coquetelaria.
Técnicas de elaboração de coquetéis e suas apresentações.
Harmonização de bebidas e alimentos.
Ficha Técnica.
Elaboração de carta de bebida.

ATITUDES:

Trabalhar em equipe.
Respeitar a comunidade escolar.
Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos.
Contribuir para as aulas com interesse e empenho.
Zelar pelo patrimônio escolar.
Demonstrar iniciativa nas aulas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

FURTADO Edmundo. **Copos de bar & mesa: história, serviço, vinhos, coquetéis**. São Paulo: Senac São Paulo, 2009.

GARCIA, Marina Petroff (tradução). **Coquetéis**: mais de 200 receitas para os melhores coquetéis! São Paulo: Marco Zero, 2011.

HAMLYN. **200 receitas de coquetéis inesquecíveis**. São Paulo: Publifolha, 2011.

COMPLEMENTAR:

MORADO, Ronaldo. **Larousse de cerveja**. Larousse do Brasil, 2009.

[MURRAY, Jim](#) MURRAY, Jim. **O mundo do whisky**: o mais completo guia internacional do



whisky. São Paulo: Ática, 1997.
PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual do bar**. 6ª Ed. São Paulo: Senac, 2005.
PASCOAL, Luís Norberto. **Aroma de café: guia prático para apreciadores de café**. 2. ed. Campinas, SP: Fundação Educar DPaschoal, 2006.
VALE, Janson. **O mestre dos sucos : mais de 100 deliciosas receitas de sucos e vitaminas**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2008.
VENTURINI FILHO, **Waldemar Gastoni**. **Tecnologia de Bebidas**. EDGARD LUCHER, 2005.
VIEIRA, SILVIA MARTA. **BARMAN-Perfil Profissional, Técnicas de Trabalho**. Senac, 2009
ZIMMER, Susan. **Eu amo café**: mais de 100 bebidas com café deliciosas e fáceis de fazer. Tradução de Amini Rassoul, Fabiana Badra Eid. São Paulo: Prumo, 2009.
CÂNDIDO, Indio; VIERA, Elenara Vieira de. **Maître d'hôtel**: técnicas de serviço – 1. ed. Caxias do Sul: EducS, 2002.
DA CÂMARA TORRES, Marcelo Nóbrega. **Cachaça, prazer brasileiro**. Mauad Editora Ltda, 2004.
MARQUES, J. Albano. **Manual de Restaurante e Bar** – 1. ed. Rio de Janeiro: Thex Ed., 2002.
STANDAGE, Ton. **História do mundo em 6 copos**. São Paulo: Globo, 2005.
MELHORAMENTOS. **210 Coquetéis Essenciais - Um Brinde Aos Drinques Inesquecíveis!** Editora Melhoramentos. 2011.



4ª FASE Disciplina: GESTÃO DE CUSTOS CARGA HORÁRIA: 36 HORAS Pré-requisito: Gestão Financeira
HABILIDADES: Dimensionar gastos operacionais. Analisar custos fixos e variáveis. Definir preço de venda para produtos. Tomar decisões com base na apuração dos custos e demais gastos. Avaliar resultados de micro e pequenas empresas com registros em planilhas eletrônicas.
CONHECIMENTOS: Introdução a custos: Gastos, custos, investimentos e despesas. Composição das receitas e dos custos. Critérios para custeio: custeio direto (variável) e custeio por absorção (rateio). Custos das mercadorias vendidas. Margem de contribuição. Informações para custos: fator de correção dos alimentos. Ficha técnica dos produtos. Custo de aquisição da matéria-prima. Tributação. Gastos com pessoal. Custos fixos e variáveis, diretos e indiretos. Depreciação. Cálculo do custo total: custo unitário e total. Formação de preços: <i>Mark-up</i> e margem de contribuição. Métodos empíricos. Cálculo do ponto de equilíbrio. Engenharia de cardápio. Índices de desempenho: CMV, mão-de-obra e custo primário. Análise da operação do negócio: tíquete médio, disponibilidade de assentos, rotatividade de assentos. Análise de resultados por meio da Demonstração do Resultado do Exercício e Balanço patrimonial.
ATITUDES: Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA MAGNÉE, Henri. Administração simplificada: para pequenos e médios restaurantes . São Paulo: Livraria Velera, 2005. OLIVO, Ana Maria. Contabilidade Geral e Gerencial. Conceitos introdutórios para os cursos superiores de tecnologia . Florianópolis: Publicações do IFSC, 2012. (3 exemplares) e também disponível no endereço: http://www.ifsc.edu.br/images/pesquisa/livros_do_ifsc/miolo/Livro_contabilidade_miolo.pdf ZANELLA, Luiz Carlos. Auditoria interna: rotinas e processos práticos para hotéis, restaurantes e empresas em geral . Caxias do Sul: Educus, 2002.
COMPLEMENTAR POWERS, Tom. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante . São Paulo: Atlas, 2004. VAZ, Célio Silvério. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros . Brasília: LGE Editada Ltda, 2006.



4ª FASE

Disciplina: GESTÃO DE MARKETING

CARGA HORÁRIA: 72 HORAS

HABILIDADES:

Analisar viabilidade mercadológica para o negócio.
Desenvolver ideias e identificar oportunidades de negócios.
Identificar a dimensão ambiental envolvida no processo de produção e consumo de alimentos.
Habilidades das funções administrativas.
Levantar e discutir questões sociais e da realidade contemporânea.
Criar soluções com flexibilidade, adaptabilidade e com inovação.
Selecionar estratégias adequadas de ação visando a atender interesses interpessoais e institucionais.
Propor modelos de gestão inovadores.
Decidir entre alternativas.

CONHECIMENTOS:

Compreender o conceito científico do que é marketing;
Conhecer os conceitos centrais de marketing (necessidade, desejo, demanda, valor);
Identificar pelas ações e estratégias das organizações qual a sua orientação para o mercado (Produção, Produto, Vendas, Marketing e Marketing Societal);
Como monitorar o ambiente (concorrentes, político-legal, economia, ambiente ecológico, tecnologia, consumidores e sociedade);
Compreender a segmentação, seus objetivos e vantagens, e seus critérios;
Conhecer as opções estratégica de segmentação;
Conhecer o que é posicionamento e seu objetivo;
Conhecer as variáveis controláveis: Produto, Preço, Ponto de distribuição e Promoção e Propaganda;
Produto: Níveis, Classificação, Composto de Produto, análise da linha, análise da lucratividade da linha, Ampliação e Complementação da linha, modernização, expurgo e marca e embalagens;
Serviço: Conceitos, Características, Estratégias de Serviço, Qualidade e Produtividade;
Preço: Estabelecimento de Preço, Fatores de Estabelecimento de Preço e Adequação de Preço;
Distribuição: Maximizar as três utilidades (tempo, lugar e posse), tipos de distribuição (direta e indireta), níveis de distribuição (0,1,2 e 3);
Composto Promocional: Identificação do público-alvo, objetivos da comunicação, desenvolvimento da mensagem, e características das ferramentas (Marketing Direto, Relações Públicas, Propaganda, Publicidade, Promoção de vendas, Merchandising, Venda Pessoal e Atendimento).

ATITUDES:

Trabalhar em equipe.
Respeitar a comunidade escolar.
Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos.
Contribuir para as aulas com interesse e empenho.
Zelar pelo patrimônio escolar.
Demonstrar iniciativa nas aulas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DIAS, Sérgio Roberto (Coord). **Gestão de Marketing**. São Paulo: Saraiva, 2003. (1)



KOTLER, Philip; KELEER, Kevin Lane. **Administração de Marketing**. 14^a Ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2012.

SANDHUSEN, R. L. **Marketing básico**. 3^a Ed. São Paulo: Saraiva, 2010.

COMPLEMENTAR:

GARDANI, F. **Gestão de Marketing na Hotelaria**. São Paulo: Atlas, 2006.

MARICATO, P. **Marketing para bares e restaurantes**. Rio de Janeiro: Senac, 2009.

SOUKI, O. **Paixão por marketing: o fantástico diferencial dos gênios**. Belo Horizonte: Souki House, 2004.

TAVARES, P. V. **Marketing fundamentos para a administração pública**. Florianópolis: CEFET, 2008.

ZARDO, E. F. **Marketing aplicado ao turismo: ferramentas de marketing para empresas de turismo e destinos turísticos**. Rio de Janeiro: Roca, 2003.

4ª FASE

Disciplina: PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS

CARGA HORÁRIA: 36h

HABILIDADES:

Identificar público-alvo para diferentes tipos de restaurantes e eventos.

Auxiliar na escolha dos produtos que compõem o cardápio.

Descrever os produtos que compõem o cardápio.

Combinar preparações equilibrando e variando texturas, formas, cores, sabores e aromas.

Contribuir para a seleção de alimentos e bebidas mais adequados a diferentes tipos de restaurantes e eventos.

Descrever a carta de bebidas.

CONHECIMENTOS:

Conceitos básicos e tipologia de cardápios e menus.

Critérios a considerar para o planejamento de cardápios: público alvo, política de compras, cores, formas, sabores, aromas, texturas, sazonalidade, regionalidade, variabilidade, aceitação, estrutura física, recursos humanos, equilíbrio nutricional, tendências em gastronomia, tabus e modelos alimentares.

Sistematização das informações pertinentes aos cardápios e menus e precificação para as vendas.

Cardápios para restaurante com serviço de bufê comercial e *à la carte*.

Desenvolvimento do design do cardápio.

ATITUDES:

Trabalhar em equipe.

Respeitar a comunidade escolar.

Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos.

Contribuir para as aulas com interesse e empenho.

Zelar pelo patrimônio escolar.

Demonstrar iniciativa nas aulas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BARRETO, Ronaldo. Passaporte para o sabor: tecnologias para elaboração de cardápios. 7 ed. São Paulo: SENAC, 2008.

TEICHMANN, I. Cardápios: técnicas e criatividade. Caxias do Sul: Educ, 2007

KNIGHT, J.B; KOTSCHKEVAR, L.H. Gestão planejamento e operação de restaurantes. 3 ed. São Paulo: Roca, 2005.

COMPLEMENTAR:

VASCONCELOS, F.; CAVALCANTE E.; BARBOSA L. Menu: como montar um cardápio eficiente. São Paulo: Roca, 2002.

FIGUEIREDO, A.A. Planejamento de cardápios para restaurantes. Gestão de Restaurantes, 2011.

MEZOMO, I.B. Os serviços de alimentação. São Paulo: Manole, 2002. 5.ed.

WALKER, John. R.O restaurante: conceito e operação. Porto Alegre: Bookman, 2003

ZANELLA, L.C. Restaurante: técnicas e processos de administração e operação. Caxias do Sul: EDUCS, 2002.



5ª FASE

Disciplina: ECOGASTRONOMIA

CARGA HORÁRIA: 36 HORAS

HABILIDADES:

Analisar criticamente a relação entre gastronomia, meio ambiente e produção de alimentos.
Reconhecer e promover a utilização de produtos alimentícios que apresentem responsabilidade socioambiental em sua cadeia produtiva.

CONHECIMENTOS:

Sustentabilidade na produção de alimentos.
Agricultura moderna.
Impactos da cadeia produtiva de alimentos.
Agroecologia e agricultura sustentável.
Alimentos transgênicos e orgânicos.
Ética e bem estar animal.
Biodiversidade na produção de alimentos.
Etnobiologia da alimentação.

ATITUDES:

Trabalhar em equipe.
Respeitar a comunidade escolar.
Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos.
Contribuir para as aulas com interesse e empenho.
Zelar pelo patrimônio escolar.
Demonstrar iniciativa nas aulas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BARBIERI, R. L.; STUMPF, E. R. T. **Origem e evolução das espécies cultivadas**. Brasília: Embrapa, 2008.

PETRINI, C. **Slow food: princípios da nova gastronomia**. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2009. 245p.

SMITH, J. M. **Roleta genética: riscos documentados dos alimentos transgênicos sobre a saúde**. São Paulo: João de Barro Editora, 2009. 305p. 909p.

COMPLEMENTAR:

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **Manual de hortaliças não convencionais**. Brasília: MAPA/ACS, 2010. 92p. Disponível em: http://www.agricultura.gov.br/arq_editor/file/vegetal/Qualidade/Qualidade%20dos%20Alimentos/manual%20hortali%C3%A7as_WEB_F.pdf

POLLAN, M. **O dilema do onívoro: uma história natural de quatro refeições**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2007. 479p.

SINGER, P. **Libertação animal**. São Paulo: Lugano, 2004. 357p.



5ª FASE

Disciplina: **GASTRONOMIA CONTEMPORÂNEA**

CARGA HORÁRIA: 36h

Pré-requisito: Habilidades de Cozinha 1 e Segurança de alimentos

HABILIDADES:

Identificar a gastronomia contemporânea, do clássico ao moderno.
Conhecer e empregar técnicas culinárias características da cozinha contemporânea.
Conhecer e empregar diferentes estilos culinários e gastronômicos.
Empregar técnicas contemporâneas de apresentação nas preparações estudadas.
Analisar, selecionar e utilizar as matérias primas na elaboração de pratos da gastronomia contemporânea.
Utilizar os conhecimentos e técnicas de habilidades básicas adquiridos na respectiva unidade curricular, nas preparações da gastronomia contemporânea.

CONHECIMENTOS:

Conceitos da gastronomia contemporânea;
Características geográficas, históricas e culturais da gastronomia contemporânea.
Identificar receitas da cozinha contemporânea;
Redigir e interpretar fichas técnicas;
Desenvolver e produzir produções culinárias com base nas fichas técnicas
Matérias primas;
Principais equipamentos e utensílios;
Química básica dos alimentos;
Vocabulário básico de termos técnicos.

ATITUDES:

Trabalhar em equipe.
Respeitar a comunidade escolar.
Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos.
Contribuir para as aulas com interesse e empenho.
Zelar pelo patrimônio escolar.
Demonstrar iniciativa nas aulas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

LÉXICO científico-gastronômico: as chaves para entender a cozinha de hoje. São Paulo: Senac São Paulo, 2008. – 6 exemplares.

MCGEE, Harold. **Comida & cozinha:** ciência e cultura da culinária. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2011.

SANTAMARIA, S. **A cozinha nu:** uma visão renovadora do mundo da gastronomia. São Paulo: Senac São Paulo, 2009.

COMPLEMENTAR:

SEN, M. **Luzes e sombras do reinado de Ferran Adrià.** Tradução de Sandra Trabucco Valenzuela. São Paulo: Senac São Paulo, 2009.

ADRIÀ, Ferran; SOLER, Julia; ADRIÀ, Albert. **El Bulli 2005.** Espanha: Rba Libros, 2006.

BLUMENTHAL, H. **The big fat duck cookbook.** London: Bloomsbury, 2008.

KELLER, Thomas. **Under pressure:** cooking sous vide. New York: Artisan, 2008.

THIS, H.; MONCHICOURT, M-O. **Herança culinária e as bases da gastronomia molecular.** Tradução de Constacia Egredas. São Paulo: Senac São Paulo, 2009.

SOU cozinheiro: técnicas, informações, tendências, aprimoramento profissional. Rio de Janeiro:

Senac Nacional, 2012.
5ª FASE Disciplina: GASTRONOMIA INTERNACIONAL CARGA HORÁRIA: 36h Pré-requisito: Habilidades de Cozinha 1 e Segurança de alimentos
HABILIDADES: <ul style="list-style-type: none">- Identificar a gastronomia Asiática, das Américas, do Oriente Médio e outras cozinhas Europeias.- Empregar técnicas culinárias características das regiões abordadas.- Relacionar os principais ingredientes e pratos típicos encontrados em cada região.- Analisar, selecionar e utilizar as matérias primas na elaboração de pratos da gastronomia internacional.- Utilizar os conhecimentos e técnicas de habilidades básicas adquiridos na respectiva unidade curricular, nas preparações da cozinha internacional.- Ordenar as atividades à serem realizadas nas aulas.
CONHECIMENTOS: <p>Gastronomia Asiática. Gastronomia das Américas. Gastronomia do Oriente Médio. Gastronomia de outras cozinhas Europeias. Principais utensílios específicos das regiões observadas. Utensílios utilizados nas regiões estudadas. Características geográficas, históricas e culturais da gastronomia internacional.</p>
ATITUDES: <p>Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: <p>ALFARO, M. S. Gastronomía latinoamericana. [S.l.]: Edelsa, 2005.</p> <p>BELLUZZO, R. Os Sabores da América: Cuba, Jamaica, Martinica e México. São Paulo: SENAC-SP, 2004.</p> <p>CWIERTKA, K. J. Moderna Cozinha Japonesa – Comida, Poder e Identidade Nacional. São Paulo: SENAC, 2008.</p>
COMPLEMENTAR: <p>DOMINÉ, A. Culinária, especialidades europeias: Colônia. Alemanha: Konemann, 2001.</p> <p>NEPOMUCENO, R. Viagem ao fabuloso mundo das especiarias: histórias e lendas, origens e caminhos, personagens, remédios, favores e sabores. 2. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 2003.</p> <p>RAMOS A., MORAES M. Beirute: aromas, amores e sabores. Brasília: Senac - DF, 2004.</p> <p>WALDMAN, M. Cozinha espanhola. São Paulo: Melhoramentos, 2005.</p> <p>KASUKO, E. Culinária japonesa: receitas especiais fáceis de fazer. São Paulo:</p>



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA
CAMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE



Priscilla Infâncio Antunes
SIAPE 2284915

Publifolha, 2010.

BOURDAIN, A. **Em busca do prato perfeito:** um cozinheiro em viagem. 2. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2009.



5ª FASE

Disciplina: ENOGASTRONOMIA

CARGA HORÁRIA: 72h

HABILIDADES:

Identificar as regiões produtoras de vinho no Brasil e no Mundo.
Apresentar e servir o vinho.
Utilizar os copos adequados para servir o vinho.
Higienizar e polir os copos de vinho.
Organizar a mise-en-place de mesa para o serviço de vinhos.
Planejar e controlar o estoque de vinhos.
Planejar a carta de vinhos.
Harmonizar comidas e vinhos.
Orientar sua equipe em relação a venda do vinho.

CONHECIMENTOS:

Técnicas de degustação de vinhos.
A videira, tipos de uvas.
Métodos de elaboração dos vinhos.
Diferentes regiões produtoras de vinhos no mundo.
Harmonização de vinho e comida.
Elaboração de carta de vinhos.
Atendimento dos clientes nas mesas.
Venda de vinhos aos clientes.
Utilização de copos adequados aos vinhos.
Sistemas de informações e controle.

ATITUDES:

Trabalhar em equipe.
Respeitar a comunidade escolar.
Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos.
Contribuir para as aulas com interesse e empenho.
Zelar pelo patrimônio escolar.
Demonstrar iniciativa nas aulas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BORGES, Euclides Penedo. Harmonização: o livro definitivo do casamento do vinho com a comida. Rio de Janeiro: Mauad X, 2007.

CALO, Antonio; CERNILLI, Daniele; SABELLICO, Marco. Vinho Manual Do Sommelier. São Paulo: Editora Globo, 2004

JOHNSON, Hugh. A história do vinho: nova edição ilustrada. [2. ed.]. São Paulo: CMS, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE (ASI) SOMMELIER: profissão do futuro. 3. ed. [S.l.]: Senac Rio, 2010.

CABRAL, Carlos; MELLO, Carlos Ernesto Cabral de. Presença do vinho no Brasil: um pouco de história. 2. ed. São Paulo: Cultura, 2007.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA
CAMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE



Priscilla Infância Antunes
SIAPE 2284915

JOHSON, Hugh; ROBINSON, Jancis. Atlas mundial do vinho. Tradução de Fátima Santos, Renato Rezende, Ricardo Rosenbusch. 6. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2008.

KEEVIL, Susan. Vinhos do mundo todo. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006.

LOMBARDO, João Alexandre. Santa Catarina à mesa: a revolução das uvas e do vinho e o renascimento das cervejarias no estado. 2. ed. Florianópolis: Expressão, 2009

LONA, Adolfo Alberto. Vinhos e espumantes: degustação, elaboração e serviço. Porto Alegre: Age, 2009.

MALNIC, Évelyne; PONTILLO, Odile. Um Só Vinho da Entrada à Sobremesa. São Paulo: Larousse, 2008.



5ª FASE

Disciplina: SERVIÇOS DE RESTAURANTE

CARGA HORÁRIA: 72h

HABILIDADES

Executar serviços de qualidade com domínio de técnica,
Funcionamento do setor e utilização de base, nos preceitos de hospitalidade.

CONHECIMENTOS:

Teorias sobre qualidade na prestação de serviços;
Restaurante: tipos, estruturas e funcionamento;
Estrutura organizacional, cargos, funções e fluxos de trabalho no setor de serviços de A&B;
Planos, rotinas e fluxos de trabalho;
Mise-en-place de sala e de mesa;
Etiqueta à mesa;
Tipos e técnicas de serviços de sala;
Produção em copa/cambuza;
Comunicação e técnicas de venda no restaurante;
Controles operacionais e financeiros no setor de serviços;
Hospitalidade nos serviços de restaurante.

ATITUDES:

Respeito;
Cooperação;
Iniciativa;
Interesse e participação;
Zelo pelo patrimônio escolar.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CANDIDO, Indio; VIERA, Elenara Vieira de. **Gestão de hotéis: técnicas, operações e serviços**. Caxias do Sul: Educ, 2003.

INSTITUTO DE CULINARIA DA AMERICA. **A arte de servir**: um guia para conquistar e manter clientes destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes - São Paulo, Rocca, 2004.

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

COMPLEMENTAR:

BECK, Heinz. **Arte e ciência do serviço**. São Paulo: Anhembi Morumbi, 2005.

FONSECA, M. T. **Tecnologia gerenciais de restaurantes** - 5 ed. São Paulo: Senac, 2009.

MEYER, Dany. **Hospitalidade e negócios**: o rei da gastronomia de Nova York conta o segredo do sucesso. São Paulo: Novo Conceito Editora, 2007.

ORNELLAS, Lieselotte H. **Alimentação através dos tempos**. Florianópolis: UFSC, 2008.

SEBESS, Mariana. **Técnicas da cozinha profissional**. 3 ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2010.

ZANELLA, L.C. **Manual de Organização de Eventos**. Planejamento e operacionalização. 3.ed. São Paulo: Atlas, 2006.



5ª FASE

Disciplina: **EVENTOS EM ALIMENTOS E BEBIDAS**

CARGA HORÁRIA: 36h

HABILIDADES:

Planejar e executar eventos em Alimentos e Bebidas.

Comercializar eventos em Alimentos e Bebidas.

Elaborar planos de serviços e supervisionar a rotina de trabalho das equipes de eventos em Alimentos e Bebidas.

CONHECIMENTOS:

Empresas de eventos: eventos sociais na hotelaria e em restaurantes.

Tipologia de eventos; tipologia de serviços em eventos (fluxo operacional).

Planejamento, organização e capacitação de equipes para eventos em Alimentos e bebidas: da concepção ao planejamento do evento: consumidor, preferência regional, localização geográfica, sazonalidade, espaço físico, horário, data, tema, cardápio, número de convidados.

Técnicas de planejamento: *Check list*, ordem de serviço, mapa do salão, escala de trabalho e *outside catering*.

Preparações e produtos dos cardápios (bebidas e comidas) para eventos em Alimentos e Bebidas.

ATITUDES:

Trabalhar em equipe.

Respeitar a comunidade escolar.

Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos.

Contribuir para as aulas com interesse e empenho.

Zelar pelo patrimônio escolar.

Demonstrar iniciativa nas aulas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

FREUND, Francisco Tommy. **Festas e recepções**: Gastronomia, organização e cerimonial – 1. ed.- Rio de Janeiro: Senac, 2002.

MATIAS, Marlene. **Organização de eventos**: procedimentos e técnicas – 3. ed.- São Paulo: Manole, 2004.

ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de organização de eventos**: Planejamento e Operacionalização – 1. ed. - São Paulo: Editora Atlas, 2003.

COMPLEMENTAR:

BORGES, Cecília. **Recebendo com Charme** – 2.ed. - Rio de Janeiro: Senac, 2004.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de Organização de Banquetes** – 2. ed. - São Paulo: Editora Senac, 2000.

VASCONCELOS, F.; CAVALCANTE E.; BARBOSA L. **Menu: como montar um cardápio eficiente**. São Paulo: Roca, 2002.

ZOBARAM, Sérgio. **Evento é assim mesmo!**: do conceito ao brinde – 2. ed.– Rio de Janeiro: Editora Senac, 2008.



5ª FASE

Disciplina: EMPREENDEDORISMO

CARGA HORÁRIA: 72h

CONHECIMENTOS

Surgimento do empreendedorismo. Empreendedorismo no Brasil. Diferenças e similaridades entre o administrador e o empreendedor. Características do empreendedor de sucesso. Fatores ambientais e pessoais. Processo empreendedor. Os estudos do GEM *Global Intrepreneurship Monitor* e de mortalidade de empresas do Sebrae. Ideias e oportunidades de negócios. Oportunidades de negócios utilizando a Internet. Fontes de financiamento. Elaboração de plano de negócios e estudo de viabilidade financeira.

HABILIDADES

Identificar e aplicar os processos necessários para empreender um negócio no âmbito da gastronomia.

Elaborar plano de negócios e realizar estudo de viabilidade financeira.

ATITUDES:

Trabalhar em equipe.

Respeitar a comunidade escolar.

Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos.

Contribuir para as aulas com interesse e empenho.

Zelar pelo patrimônio escolar.

Demonstrar iniciativa nas aulas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo**: transformando ideias em negócios. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo**: transformando ideias em negócios. 3ª Ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

DAVIS, Bernard et al. **Gestão de alimentos e bebidas**. Ed. Compacta. (coleção Eduardo Sanovicz de Turismo). Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

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

COMPLEMENTAR

INSTITUTO EMPREENDER Endeavor. **Como fazer uma empresa dar certo em um país incerto: conselhos de 51 dos empreendedores mais bem sucedidos do Brasil**. Rio de Janeiro: elsevier, 2005.

LENZI, Fernando César. **A nova geração de empreendedores: guia para elaboração de um plano de negócios**. São Paulo: Atlas, 2009.

DORNELAS, José Carlos Assis. **Plano de negócios**: seu guia definitivo. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

DOLABELA, Fernando. **Oficina do empreendedor**: a metodologia de ensino. Rio de Janeiro: Sextante, 2008.

HASHIMOTO, Marcos et al. **Práticas de empreendedorismo**: casos e plano de negócios. Rio de Janeiro: Campus, 2012.