

### PLANO DE ENSINO

| CURSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                  | PROFESSOR                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                     | DISCIPLINA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| GASTRONOMIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                  | RODRIGO RAFAEL TÁBOAS                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                     | FUNDAMENTOS DA GASTRONOMIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |
| REGIME<br>(ANUAL / SEMESTRAL)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | ANO/TURMA        | CARGA HORÁRIA<br>SALA DE AULA<br>(H)                                                                                                                                                                                                                                                         | CARGA<br>HORÁRIA A<br>DISTÂNCIA (H) | CARGA HORÁRIA<br>TOTAL (H)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |
| Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2015/1º semestre | 70 horas                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Não se aplica                       | 70 horas/aula                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| EMENTA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
| Definição de gastronomia, apresentação da cozinha, uniformes, regras gerais e funcionamentos dos laboratórios. Estudo do fluxo da cozinha. Cargos, funções e atribuições do setor de cozinha. Identificação dos diversos tipos de equipamentos e utensílios desenvolvendo suas habilidades. Técnicas de pré-preparo (mise en place). Identificação de matérias primas (vegetais e frutas). Habilidades práticas nos cortes de vegetais e frutas. Conhecimentos, classificação e preparação de sopas, fundos, caldos, molhos e seus derivados. Preparo de massas alimentícias (técnicas e classificação). Preparo de grão (análise sensorial, classificação e preparação).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
| PERFIL DO EGRESSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
| O Tecnólogo em Gastronomia é um profissional capacitado para atuar nos diversos segmentos da área gastronômica, com foco em planejamento estratégico, gerenciamento de equipes e operacionalização de produções culinárias. Além disso, esse profissional estará apto em desenvolver a criatividade, despertando o seu espírito empreendedor, levando em conta aspectos culturais, econômicos e socioambientais.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
| COMPETÊNCIAS E HABILIDADES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
| Possuir conhecimento sobre o setor gastronômico e ter uma visão geral da situação da gastronomia no Brasil e no mundo;<br>Ter conhecimento sobre os vários setores de uma estrutura gastronômica completa, incluindo: cozinha, confeitaria e padaria, e serviço;<br>Conhecer a estrutura e funcionamento dos equipamentos de uma cozinha e do funcionamento de todos os serviços que envolvem o setor gastronômico;<br>Identificar a importância do conhecimento dos tipos de frutas, vegetais e legumes em território como fator de desenvolvimento da gastronomia e potencialidades turísticas;<br>Saber integrar os conhecimentos tecnológicos com: a prática de serviços e de cozinha, aos gêneros alimentícios de produção local, nacional e internacional, as relações de mercado, a ciência da alimentação aos princípios nutricionais de alimentos e a cultura geral das regiões estudadas e das etnias que a formam;<br>Desenvolver formação cultural e tecnológica, aprimorando habilidades profissionais que o capacite a absorver e desenvolver novas tecnologias, estimulando sua atuação crítica e criativa na identificação e solução de problemas, considerando seus aspectos políticos, econômicos, sociais, ambientais e culturais, com visão ética e humanística, em atendimento às demandas da sociedade. |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
| ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-METODOLÓGICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
| REGIME<br>Anual/Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | BIM.             | CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                     | METODOLOGIAS DE ENSINO-<br>APRENDIZAGEM PREVISTAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
| Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1º               | - Apresentação do plano de ensino e da disciplina;<br>- Definição de gastronomia;<br>- Apresentação dos laboratórios assim como normas de apresentação (uniformes) e funcionamentos dos laboratórios;<br>- Análise, compreensão e elaboração de receitas (conhecimentos em pesos e medidas); |                                     | - A utilização dos recursos operacionais específicos do ambiente de aula/cozinha leva o aluno ao contato com os mais variados tipos de equipamentos e utensílios utilizados na profissão.<br>- Aulas teóricas discursivas e práticas, onde o aluno entrará em contato com o ambiente da cozinha e poderá executar os experimentos, utilizando os |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |    | - Estrutura física e funcional da cozinha (fluxo de cozinha, cargos, funções e atribuições de cada setor);<br>- Identificação de equipamentos e utensílios da cozinha profissional.<br>- Facas e técnicas de afiação.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | conhecimentos adquiridos em todas as disciplinas do curso.<br>- Aulas expositivas, aulas práticas, visitas técnicas e pesquisa bibliográfica.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2º | - Mise-en-place e técnicas de trabalho no pré-preparo de vegetais e frutas (análise sensorial, classificação, pré-preparo e habilidades práticas no corte de vegetais e frutas);<br>- Conhecimentos, classificação e preparação de sopas, fundos, caldos, molhos e seus derivados (pré-preparo e preparo);<br>- Pré-preparo e preparo de massas alimentícias (técnicas, recheios, molhos e finalizações);<br>- Pré-preparo e preparo de grãos (classificação, técnicas e tipos de cocções para o preparo dos mesmos). | - Cortar e porcionar com técnica;<br>- Preparar os alimentos utilizando os métodos de cocção adequados;<br>- Preparar bases de cozinha;<br>- Conhecer e aplicar vocabulário básico e termos técnicos da área;<br>- Aplicar as técnicas de recebimento, armazenamento, conservação, cortes, cocção dos diversos tipos de matérias primas utilizadas na cozinha;<br>- Compreender as etapas de pré-preparo e os métodos básicos de produção dos alimentos. |
| <b>AVALIAÇÃO - INSTRUMENTOS E CRITÉRIOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>1º Bim</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Prova teórica (prova individual com o valor de (8,0) oito pontos).</li> <li>Participação das atividades em sala de aula (discussões, trabalhos, exercícios reflexivos solicitados com o valor de (2,0) dois pontos).</li> <li>Nota final = Nota 1 + Nota 2</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>2º Bim</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Prova teórica (prova individual com o valor de (6,0) seis pontos).</li> <li>Prova prática (Prova prática em grupo realizada no laboratório com o valor de (8,0) oito pontos).</li> <li>Participação das atividades em sala de aula (discussões, trabalhos, exercícios reflexivos solicitados, entregas de atividades no prazo estabelecido com o valor de (2,0) dois pontos).</li> <li>Avaliação diária (critérios de apresentação pessoal conforme regras do laboratório com o valor de (2,0) dois pontos).</li> <li>Nota final: soma de todas as notas dividindo por 2.</li> </ul> |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Critérios:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Será aprovado o aluno que obter 75% das presenças e nota igual ou superior a 7,0 (sete)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| SEBESS, Mariana G. Técnicas de Cozinha Profissional. São Paulo: SENAC, 2007.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| CHEF PROFISSIONAL. Instituto Americano de Culinária. São Paulo; Senac Editoras, 2009.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| NORMAN, Jill. Chefs, Segredos e Receitas. São Paulo. Editora Melhoramentos, 2007.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| WERLE, Loukie; COX, Jill. Ingredientes. Könemann, 1998                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| HÉRME, Pierre. Larousse das Sobremesas. São Paulo: Larousse do Brasil, 2005.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |



**Centro Universitário UNIVEL**

Av. Tito Muffato, 2317 – Bairro Santa Cruz 858806-080 – Cascavel – PR

Fone: (45) 3036-3636 - Fax: (45) 3036-3638

<http://www.univel.br>

NOMAN, Jil. Ervas & especiarias. São Paulo: Publifolha, 2012.

SEBESS, Paulo. Técnicas de Padaria Profissional. São Paulo: Senac .

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric; BOTTMANN, Eleonora; CAPUTO, Vera. Le cordonbleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2000



Documento assinado eletronicamente por NEIVA JANETE FINKEN FACHINELLO,  
Secretária Geral, em 19/08/2021 às 12:10, conforme horário oficial de Brasília.

Para verificar a autenticidade deste documento acesse: [www.univel.br/certificador](http://www.univel.br/certificador) e insira o código verificador: 08840acb-fb4b-4cfb-bb4c-b4ed838fc307

**PLANO DE ENSINO**

| CURSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  | PROFESSOR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                  | DISCIPLINA                                                                                                                                                                                                         |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                  | CARLA ADAMS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                  | PANIFICAÇÃO                                                                                                                                                                                                        |  |
| REGIME<br>(ANUAL / SEMESTRAL)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ANO/TURMA        | CARGA HORÁRIA<br>SALA DE AULA<br>(H)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | CARGA HORÁRIA A<br>DISTÂNCIA (H) | CARGA HORÁRIA<br>TOTAL (H)                                                                                                                                                                                         |  |
| Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2015/1º semestre | 70 horas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Não se aplica                    | 70 horas/aula                                                                                                                                                                                                      |  |
| EMENTA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                  |                                                                                                                                                                                                                    |  |
| Conhecer as etapas de produção e as principais matérias-primas. Preparar produtos de panificação, pizzas, massas fermentadas, folhadas, semi folhadas, à choux, amanteigadas, batidas, de fritar e outras massas. Conhecer as técnicas de preparo de salgadinhos, preparo e produção de pães e os variados tipos de recheios.                                                                                    |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                  |                                                                                                                                                                                                                    |  |
| PERFIL DO EGRESSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                  |                                                                                                                                                                                                                    |  |
| O Tecnólogo em Gastronomia é um profissional capacitado para atuar nos diversos segmentos da área gastronômica, com foco em planejamento estratégico, gerenciamento de equipes e operacionalização de produções culinárias. Além disso, esse profissional estará apto em desenvolver a criatividade, despertando o seu espírito empreendedor, levando em conta aspectos culturais, econômicos e socioambientais. |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                  |                                                                                                                                                                                                                    |  |
| COMPETÊNCIAS E HABILIDADES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                  |                                                                                                                                                                                                                    |  |
| Ter conhecimento sobre os vários setores de uma estrutura gastronômica completa, incluindo: cozinha, confeitaria, padaria e serviços.                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                  |                                                                                                                                                                                                                    |  |
| ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-METODOLÓGICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                  |                                                                                                                                                                                                                    |  |
| REGIME<br>(Anual/<br>Semestral)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | BIM.             | CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                  | METODOLOGIAS DE<br>ENSINO-APRENDIZAGEM<br>PREVISTAS                                                                                                                                                                |  |
| Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1º               | História da panificação<br>Teoria da panificação<br>Farinha de trigo (tecnologia e qualidade) e farinhas de outros grãos;<br>Absorção, qualidade e temperatura da água na panificação;<br>Função e aplicação de ingredientes básicos;<br>Fermentação na panificação;<br>Fluxo de processo na panificação<br>Tipos de massas (básicas, doces, azedas)<br>Preparo de pães básicos: salgados, doces, francês, de leite.<br>Preparo de pães enriquecidos: de batata, de cenoura e de cereais. |                                  | Aulas teóricas dialogadas, práticas e aulas show possibilitando o aluno a entrar em contato com o ambiente da cozinha e executar os experimentos, utilizando os conhecimentos e técnicas adquiridos na disciplina. |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2º               | Panificação internacional<br>Tecnologia de produção de biscoitos, diferentes produtos e processos;<br>Preparo de pães brasileiros<br>Preparo de massa folhadas e semi-folhada<br>Preparo de salgados: empadas, esfihas, coxinha e tortas salgadas.<br>Preparo de recheios                                                                                                                                                                                                                 |                                  | Aulas teóricas dialogadas, práticas e aulas show possibilitando o aluno a entrar em contato com o ambiente da cozinha e executar os experimentos, utilizando os conhecimentos e técnicas adquiridos na disciplina. |  |
| AVALIAÇÃO - INSTRUMENTOS E CRITÉRIOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                  |                                                                                                                                                                                                                    |  |
| 1º Bim                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                  |                                                                                                                                                                                                                    |  |



**Centro Universitário UNIVEL**  
Av. Tito Muffato, 2317 – Bairro Santa Cruz 858806-  
080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3636 - Fax: (45) 3036-3638  
<http://www.univel.br>

Para avaliação das disciplinas serão utilizados os seguintes instrumentos: prova teórica, trabalhos individuais, trabalhos em grupo, provas práticas.

Conforme esquema abaixo:

NOTA 1 ☐ Prova bimestral (teórica)

NOTA 2 ☐ Entrega de trabalhos.

NOTA 3 ☐ Atividades em sala de aula

NOTA FINAL = (NOTA 1) + (NOTA 2) + (NOTA 3)

#### 2º Bim

Para avaliação da disciplina serão utilizados os seguintes instrumentos: prova teórica, trabalhos individuais e provas práticas.

Conforme esquema abaixo:

NOTA 1 ☐ Prova bimestral (teórica)

NOTA 2 ☐ Entrega de trabalhos.

NOTA 3 ☐ Prova prática.

NOTA FINAL = (NOTA 1) + (NOTA 2) + (NOTA 3)

#### Critérios:

Será aprovado o aluno que obter 75% das presenças e nota igual ou superior a 7,0 (sete)

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SEBESS, Mariana G. Técnicas de Cozinha Profissional. São Paulo: SENAC, 2007.

SEBESS, Paulo. Técnicas de Padaria Profissional. São Paulo: SENAC, 2011.

SEBESS, Mariana. Técnicas de Confeitaria Profissional. São Paulo: SENAC, 2011.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

WERLE, Loukie; COX, Jill. Ingredientes. Könemann, 1998

NORMAN, Jill. Chefs, Segredos e Receitas. São Paulo. Editora Melhoramentos, 2007

CHEF PROFISSIONAL. Instituto Americano de Culinária. São Paulo; Senac Editoras, 2009

NORMAN, Jil. Ervas aromáticas e especiarias: a referência do cozinheiro. Civilização Editores, Porto. 2006.



Documento assinado eletronicamente por NEIVA JANETE FINKEN FACHINELLO,  
Secretária Geral, em 19/08/2021 às 12:10, conforme horário oficial de Brasília.

Para verificar a autenticidade deste documento acesse: [www.univel.br/certificador](http://www.univel.br/certificador) e insira o código verificador: 08840acb-fb4b-4c7b-bb4c-b4ed838fc307

### PLANO DE ENSINO

| CURSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | PROFESSOR                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | DISCIPLINA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Tecnologia em Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Thais Cesar Mariotto Cezar /<br>Raquel Goreti Eckert |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Higiene e Segurança na produção de alimentos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                            |
| REGIME<br>(ANUAL /<br>SEMESTRAL)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | ANO/TURMA                                            | CARGA<br>HORÁRIA<br>SALA DE AULA<br>(H)                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | CARGA<br>HORÁRIA A<br>DISTÂNCIA (H)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | CARGA HORÁRIA<br>TOTAL (H) |
| Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2015/1º semestre                                     | 70 horas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Não se aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 70 horas/aula              |
| EMENTA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                            |
| Legislação Sanitária e Normas de Segurança em Gastronomia. A responsabilidade profissional pela qualidade do alimento, sua conservação e armazenamento, os principais contaminantes e seus riscos. Preservação, reciclagem e tratamento de resíduos. Vestuário, higiene cuidados na manipulação dos alimentos. Boas práticas de manipulação de ovos, leite, carnes, cereais, leguminosas, frutas e hortaliças. Procedimentos Operacionais Padrões (POP's). Treinamento de manipuladores de alimentos. Educação ambiental (Lei n.º 9795/1999 e Decreto n.º 4281/2002).                                                                                                                                                              |                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                            |
| PERFIL DO EGRESSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                            |
| O Tecnólogo em Gastronomia é um profissional capacitado para atuar nos diversos segmentos da área gastronômica, com foco em planejamento estratégico, gerenciamento de equipes e operacionalização de produções culinárias. Além disso, esse profissional estará apto em desenvolver a criatividade, despertando o seu espírito empreendedor, levando em conta aspectos culturais, econômicos e socioambientais.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                            |
| COMPETÊNCIAS E HABILIDADES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Exercer funções técnicas, com habilidades de coordenação e agilidade na tomada de decisões, em cozinhas, em todos os seus níveis (planejamento de cardápios, compras, produção, treinamento de pessoal, serviço de sala e formação de preços), em cozinhas de complexos de lazer e recreação, hotéis, buffets, linhas aéreas, restaurantes variados, fast-food, e áreas correlatas ao conhecimento;</li> <li>Dominar os conhecimentos sobre a higiene e segurança do trabalho e os aspectos legais que envolvem a seleção, contratação e gestão de pessoas, buscando o desenvolvimento humano e profissional através da prática de atividades salutaras no ambiente de trabalho.</li> </ul> |                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                            |
| ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-METODOLÓGICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                            |
| REGIME<br>(Anual/Semestral)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | BIM.                                                 | CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | METODOLOGIAS DE ENSINO-<br>APRENDIZAGEM PREVISTAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                            |
| Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1º                                                   | Leis da alimentação e nutrição;<br>Fatores que modificam os alimentos;<br>Principais contaminantes químicos, físicos e biológicos;<br>Toxicologia de alimentos;<br>Doenças transmitidas por alimentos contaminados (DTA's);<br>Higiene Pessoal;<br>Higiene dos alimentos;<br>Higiene de utensílios;<br>Higiene do ambiente de trabalho. | Aulas teóricas dialogadas;<br>Aulas expositivas auxiliadas ou não por recursos audiovisuais;<br>Pesquisa bibliográfica, análise de artigos e/ou textos que traduzam os avanços e tendências de eventos, em especial na gastronomia.<br>Análise de textos atuais de periódicos, revistas da área e Internet;<br>Estudo de casos;<br>Discussão e trabalhos em grupo e individual. |                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2º                                                   | Preservação, reciclagem e tratamento de resíduos;<br>Legislação sanitária dos alimentos, RDC 216 – Normas de segurança                                                                                                                                                                                                                  | Aulas teóricas dialogadas;<br>Aulas expositivas auxiliadas ou não por recursos audiovisuais;<br>Pesquisa bibliográfica, análise de artigos e/ou textos que traduzam os                                                                                                                                                                                                          |                            |



**Centro Universitário UNIVEL**  
Av. Tito Muffato, 2317 – Bairro Santa Cruz 858806-080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3636 - Fax: (45) 3036-3638  
<http://www.univel.br>

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  | na produção de alimentos (Boas práticas de fabricação);<br>Programas operacionais padronizados – POP's;<br>Método APPCC- Mantendo a Qualidade dos alimentos. | avanços e tendências de eventos, em especial na gastronomia.<br>Análise de textos atuais de periódicos, revistas da área e Internet;<br>Estudo de casos;<br>Discussão e trabalhos em grupo e individual. |
| <b>AValiação - Instrumentos e Critérios</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                          |
| <b>1º Bim</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                          |
| NOTA 1 → Prova bimestral individual, com valor 6,0 (seis) pontos.<br>NOTA 2 → Participação em sala de aula (nas discussões, trabalhos e exercícios práticos, com valor 2,0 (dois) pontos.<br>NOTA 3 → Trabalho extraclasse com valor 2,0 (dois) pontos.<br>NOTA FINAL = (NOTA 1) + (NOTA 2) +(NOTA 3).                                                                                                                                                                                                                                                            |  |                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                          |
| <b>2º Bim</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                          |
| NOTA 1 → Prova bimestral individual, com valor 6,0 (seis) pontos.<br>NOTA 2 → Participação em sala de aula (nas discussões, trabalhos e exercícios práticos, com valor 2,0 (dois) pontos.<br>NOTA 3 → Trabalho extraclasse com valor 2,0 (dois) pontos.<br>NOTA FINAL = (NOTA 1) + (NOTA 2) +(NOTA 3).                                                                                                                                                                                                                                                            |  |                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Critérios:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                          |
| Será aprovado o aluno que obter 75% das presenças e nota igual ou superior a 7,0 (sete)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                          |
| <b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                          |
| FIGUEIREDO, Roberto Martins. <u>Guia prático para evitar DVAs: Como não comer fungos, bactérias e outros bichos que fazem mal</u> . Barueri: Manole, 2009.<br>ORNELAS, L. H. <u>Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos</u> . 7 ed. São Paulo: Atheneu, 2007<br>PHILIPPI, S. T. <u>Nutrição e técnica dietética</u> . Barueri: Manole, 2008.                                                                                                                                                                                                            |  |                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                          |
| <b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                          |
| SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. <u>Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de Alimentação</u> . São Paulo: Varela, 2008.<br>TEICHMANN, Ione Mendes. <u>Tecnologia culinária</u> . São Paulo: Ícone, 2009.<br>ARAUJO Wilma MC. <u>Alquimia dos alimentos</u> . V.2. São Paulo: Senac, 2009.<br>JUNIOR, Cleber Jucene dos Santos. <u>Manual de BPF, POPs e registros em estabelecimentos alimentícios</u> . São Paulo: Rubio,2012.<br>BRIGITTE BERTIN, Fátima Mendes. <u>Segurança de Alimentos no comércio- Atacado e varejo</u> . São Paulo: Metha, 2011. |  |                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                          |



Documento assinado eletronicamente por NEIVA JANETE FINKEN FACHINELLO,  
Secretária Geral, em 19/08/2021 às 12:10, conforme horário oficial de Brasília.

Para verificar a autenticidade deste documento acesse: [www.univel.br/certificador](http://www.univel.br/certificador) e insira o código verificador: 08840acb-fb4b-4cfb-bb4c-b4ed838fc307

### PLANO DE ENSINO

| CURSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                  | PROFESSOR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | DISCIPLINA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| GASTRONOMIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                  | GABRIELA GUEDES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | GARDE MANGER (COZINHA FRIA)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                         |
| REGIME<br>(ANUAL / SEMESTRAL)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | ANO/TURMA        | CARGA HORÁRIA<br>SALA DE AULA<br>(H)                                                                                                                                                                                                                                                                                             | CARGA HORÁRIA A DISTÂNCIA (H)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | CARGA HORÁRIA TOTAL (H) |
| Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2015/1º semestre | 70 horas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Não se aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 70 horas/aula           |
| EMENTA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                         |
| Saladas: higienização e preparação de saladas clássicas e contemporâneas. Emulsões e molhos clássicos: temporários, semi-permanentes e permanentes, com elaboração de vinagretes variadas, maionese, aioli, chutney, mostarda, entre outros. Preparação de conservas, vinagre e óleos aromatizados, rillettes e pickles, mousseline, quenelle, galantine e balontine, confit e geléias. Apresentação de itens da charcutaria, preparo de curas (seca e úmida), defumação, desidratação. Noções básicas de alimentos orgânicos e sustentabilidade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                         |
| PERFIL DO EGRESSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                         |
| O Tecnólogo em Gastronomia é um profissional capacitado para atuar nos diversos segmentos da área gastronômica, com foco em planejamento estratégico, gerenciamento de equipes e operacionalização de produções culinárias. Além disso, esse profissional estará apto em desenvolver a criatividade, despertando o seu espírito empreendedor, levando em conta aspectos culturais, econômicos e socioambientais.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                         |
| COMPETÊNCIAS E HABILIDADES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                         |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Possuir conhecimento sobre o setor gastronômico e ter uma visão geral da situação da gastronomia no Brasil e no mundo;</li><li>• Ter conhecimento sobre os vários setores de uma estrutura gastronômica completa, com foco no setor de Garde Manger;</li><li>• Saber integrar os conhecimentos tecnológicos com: a prática de serviços e de cozinha, aos gêneros alimentícios de produção local, nacional e internacional, as relações de mercado, a ciência da alimentação e a enogastronomia, aos princípios nutricionais de alimentos e a cultura geral das regiões estudadas e das etnias que a formam;</li><li>• Conhecer a estrutura e funcionamento dos equipamentos de uma cozinha e do funcionamento de todos os serviços que envolvem o setor gastronômico;</li><li>• Reconhecer os princípios fisiológicos e químicos envolvidos na análise sensorial de produtos alimentícios;</li><li>• Haver desenvolvido boa capacidade de relações de modo a saber comunicar-se positivamente com os clientes, com outros membros presentes no grupo de trabalho e com outras pessoas que mantiver contato, a fim de haver uma boa capacidade de trabalho.</li></ul> |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                         |
| ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-METODOLÓGICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                         |
| REGIME<br>(Anual/Semestral)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | BIM.             | CONTEÚDOS<br>PROGRAMÁTICOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | METODOLOGIAS DE ENSINO-<br>APRENDIZAGEM PREVISTAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         |
| Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1º               | <ul style="list-style-type: none"><li>- Histórico e conceitos de Garde Manger;</li><li>- Seleção e Higienização de folhas e legumes;</li><li>- Conservação de Hortifrutigranjeiros;</li><li>- Ervas aromáticas e especiarias;</li><li>- Vinagres e óleos aromatizados;</li><li>- Conservas Salgadas e Doces e Confits;</li></ul> | Aulas teóricas dialogadas e aulas práticas, possibilitando o aluno a entrar em contato com o ambiente da cozinha e executar os experimentos, utilizando os conhecimentos e técnicas adquiridos na disciplina. Aulas expositivas com retroprojeto e quadro, pesquisa bibliográfica, análise de artigos e/ou textos que traduzam os avanços e tendências da gastronomia, em especial das funções do Garde Manger. |                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    | - Geléias, Chutney e Relishes;<br>- Saladas, molhos e apresentação.                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2º | - Charcutaria: Embutidos;<br>- Cura e Defumação;<br>- Charcutaria: Terrines, Galantines, nes, Ballotines e Rillettes;<br>- Mousses e Quenelles;<br>- Ceviche e Aspic;<br>- Patês e dip. | Aulas teóricas dialogadas e aulas práticas, possibilitando o aluno a entrar em contato com o ambiente da cozinha e executar os experimentos, utilizando os conhecimentos e técnicas adquiridos na disciplina.<br>Aulas expositivas com retroprojeto e quadro, pesquisa bibliográfica, análise de artigos e/ou textos que traduzam os avanços e tendências da gastronomia, em especial das funções do Garde Manger. |
| <b>AValiação - Instrumentos e Critérios</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>1º Bim</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Avaliação teórica; Trabalhos, pesquisas, seminários (individuais e em grupo); Participação e desempenho nas aulas práticas; Participação nas atividades em sala de aula; Entregas das atividades no prazo estabelecido; Participação e integração do aluno nas atividades propostas.<br>A avaliação da disciplina será:<br>NOTA 1 → Prova bimestral Teórica (Peso 6,0)<br>NOTA 2 → Entrega de trabalho e apresentação (Peso 3,0)<br>NOTA 3 → Aulas práticas e atividade em sala (Peso 1,0)<br>NOTA FINAL = (NOTA 1) + (NOTA 2) + (NOTA 3). |    |                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>2º Bim</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Avaliação teórica; Trabalhos, pesquisas, seminários (individuais e em grupo); Participação e desempenho nas aulas práticas; Participação nas atividades em sala de aula; Entregas das atividades no prazo estabelecido; Participação e integração do aluno nas atividades propostas.<br>A avaliação da disciplina será:<br>NOTA 1 → Prova bimestral Teórica (Peso 5,0)<br>NOTA 2 → Prova Prática (Peso 2,0)<br>NOTA 3 → Trabalho em aula prática (Peso 3,0)<br>NOTA FINAL = (NOTA 1) + (NOTA 2) + (NOTA 3).                                |    |                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Critérios:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Será aprovado o aluno que obter 75% das presenças e nota igual ou superior a 7,0 (sete)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| SEBESS, Mariana G. Técnicas de Cozinha Profissional. São Paulo: SENAC, 2007.<br>CHEF PROFISSIONAL. Instituto Americano de Culinária. São Paulo: Senac Editora, 2009.<br>NORMAN, Jill. Chefs, Segredos e Receitas. São Paulo. Editora Melhoramentos, 2007.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| WRIGT, Jeni; TREUILLE, Eric; BOTTMANN, Eleonora; CAPUTO, Vera. Le cordonbleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2002.<br>LEANDRO, J.J. Queijos do campo à mesa, 10.000 Anos de História e Tradição. Editora Melhoramentos, 2010.<br>KOVESI, B. [et al.]. 400 g: técnicas de cozinha. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007. 576 p.<br>PRINCE, Thane. Conservas e compotas. Editora Publifolha. 2010.<br>WERLE, Loukie; COX, Jill. Ingredientes. Könemann, 1998.                                                   |    |                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

**PLANO DE ENSINO**

| CURSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                  | PROFESSOR                                                                                                                                                                                                                    |                                  | DISCIPLINA                                                                                     |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| GASTRONOMIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                  | CEZAR ROBERTO VERSA                                                                                                                                                                                                          |                                  | COMUNICAÇÃO EMPRESARIAL                                                                        |  |
| REGIME<br>(ANUAL / SEMESTRAL)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | ANO/TURMA        | CARGA HORÁRIA<br>SALA DE AULA<br>(H)                                                                                                                                                                                         | CARGA HORÁRIA A<br>DISTÂNCIA (H) | CARGA HORÁRIA<br>TOTAL (H)                                                                     |  |
| Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2015/1º semestre | 35 horas                                                                                                                                                                                                                     | Não se aplica                    | 35 horas/aula                                                                                  |  |
| EMENTA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                  |                                                                                                                                                                                                                              |                                  |                                                                                                |  |
| Comunicação verbal. Linguística textual. Gêneros Textuais. Noções metodológicas de leitura e interpretação de texto. Produção de textos e exposição oral, voltadas aos textos científicos e técnicos da Gastronomia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  |                                                                                                                                                                                                                              |                                  |                                                                                                |  |
| PERFIL DO EGRESSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                  |                                                                                                                                                                                                                              |                                  |                                                                                                |  |
| O Tecnólogo em Gastronomia é um profissional capacitado para atuar nos diversos segmentos da área gastronômica, com foco em planejamento estratégico, gerenciamento de equipes e operacionalização de produções culinárias. Além disso, esse profissional estará apto em desenvolver a criatividade, despertando o seu espírito empreendedor, levando em conta aspectos culturais, econômicos e socioambientais.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                  |                                                                                                                                                                                                                              |                                  |                                                                                                |  |
| COMPETÊNCIAS E HABILIDADES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                  |                                                                                                                                                                                                                              |                                  |                                                                                                |  |
| a) Saber conciliar o desenvolvimento profissional individual com o trabalho em equipe, visando o crescimento da empresa e o desenvolvimento humano coletivo, tendo consciência da necessidade da relação interpessoal como fator inerente a eficiência e eficácia dos trabalhos realizados;<br>b) Saber reconhecer a importância dos clientes do setor de alimentação como sujeito ativo e formador de opinião, reconhecendo e satisfazendo as crescentes e variadas necessidades dos consumidores;<br>c) Haver desenvolvido boa capacidade de relações de modo a saber comunicar-se positivamente com os clientes, com outros membros presentes no grupo de trabalho e com outras pessoas que mantiver contato, a fim de haver uma boa capacidade de trabalho; |                  |                                                                                                                                                                                                                              |                                  |                                                                                                |  |
| ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-METODOLÓGICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                  |                                                                                                                                                                                                                              |                                  |                                                                                                |  |
| REGIME<br>(Anual/Semestral)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | BIM.             | CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS                                                                                                                                                                                                      |                                  | METODOLOGIAS DE ENSINO-<br>APRENDIZAGEM PREVISTAS                                              |  |
| Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1º               | 1. Linguagens e a comunicação verbal;<br>2. Língua e variantes linguísticas;<br>3.Revisão de Normas Gramaticais;<br>4. Linguística textual, conceitos e aplicações;<br>5. Coesão Textual;<br>6. Coerência Textual.           |                                  | - Aulas expositivas.<br>- Sala de Aula Invertida.<br>Leitura Dirigida.<br>- Produção de Texto. |  |
| Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2º               | 1. Linguagem científica;<br>2. Gêneros textuais;<br>3. Gêneros textuais aplicados à gastronomia;<br>4. Leitura e interpretação de textos;<br>5. Escrita e apresentação oral de textos técnicos e científicos da gastronomia. |                                  | - Aulas expositivas.<br>- Sala de Aula Invertida.<br>- Produção de Texto.<br>-Seminário.       |  |
| AVALIAÇÃO - INSTRUMENTOS E CRITÉRIOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  |                                                                                                                                                                                                                              |                                  |                                                                                                |  |
| 1º Bim                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                  |                                                                                                                                                                                                                              |                                  |                                                                                                |  |
| Prova Bimestral, com questões objetivas e dissertativas: 6,0<br>Critérios: Assertividade, correção gramatical, estrutura argumentativa, coesão e coerência.<br>Trabalho Dissertativo: 2,0<br>Critérios: Correção gramatical, lógica lexical e semântica, estrutura argumentativa, coesão e coerência.<br>Produção Textual: 2,0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                  |                                                                                                                                                                                                                              |                                  |                                                                                                |  |



**Centro Universitário UNIVEL**  
Av. Tito Muffato, 2317 – Bairro Santa Cruz 858806-  
080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3636 - Fax: (45) 3036-3638  
<http://www.univel.br>

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Critérios: Correção gramatical, lógica lexical e semântica, estrutura argumentativa, coesão e coerência.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 2º Bim                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Prova Bimestral Objetiva: 5,0<br>Critérios: Assertividade e Interpretação.<br>Trabalho de Interpretação de texto: 2,0<br>Critérios: Leitura lógica, produção e efeitos de sentido e inferências.<br>Seminário Temático: 3,0<br>Critérios: Material produzido, material entregue a turma, apresentação e participação nos dias de apresentação.                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Critérios:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Será aprovado o aluno que obter 75% das presenças e nota igual ou superior a 7,0 (sete)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| BIBLIOGRAFIA BÁSICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| GARCIA, Othon Moacyr. <b>Comunicação em prosa moderna</b> : aprenda a escrever aprendendo a pensar. Rio de Janeiro: FGV, 2009.<br>KOCH, Ingedore V. <b>A coesão textual</b> . 21. ed. São Paulo: Contexto, 2007.<br>POLITO, Reinaldo. <b>Como falar de improviso e outras técnicas de apresentação</b> . São Paulo: Saraiva, 2006.                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| BLIKSTEIN, Izidoro. <b>Técnicas de comunicação escrita</b> . São Paulo: Ática, 2006.<br>GIL, Antonio Carlos. <b>Como elaborar projetos de pesquisa</b> . 4. ed. São Paulo: Atlas, 2009.<br>_____. <b>Métodos e técnicas de pesquisa social</b> . 6 ed. São Paulo: Atlas, 2010.<br>KOCH, Ingedore Villaça. <b>Argumentação e linguagem</b> . 13. ed. São Paulo: Cortez, 2011.<br>POLITO, Reinaldo. <b>Vença o medo de falar em público</b> . São Paulo: Saraiva, 2009.<br>VANOYE, Francis. <b>Usos da linguagem</b> : problemas e técnicas na produção oral e escrita. 13. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2007. |



Documento assinado eletronicamente por NEIVA JANETE FINKEN FACHINELLO,  
Secretária Geral, em 19/08/2021 às 12:10, conforme horário oficial de Brasília.

Para verificar a autenticidade deste documento acesse: [www.univel.br/certificador](http://www.univel.br/certificador) e insira o código verificador: 08840acb-fb4b-4cfb-bb4c-b4ed838fc307

### PLANO DE ENSINO

| CURSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           | PROFESSOR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | DISCIPLINA                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           | João Cesar Maciel Valim                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Controle e Custos Aplicados a gastronomia |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| REGIME<br>(ANUAL / SEMESTRAL)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ANO/TURMA | CARGA HORÁRIA<br>SALA DE AULA<br>(H)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | CARGA HORÁRIA A<br>DISTÂNCIA (H)          | CARGA HORÁRIA<br>TOTAL (H)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2015/1º   | 35 horas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Não se aplica                             | 35 horas/aula                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| EMENTA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Conceitos de custos em restaurantes, formação de preços, gerenciamento e planejamento utilizando tabelas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| PERFIL DO EGRESSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| O Tecnólogo em Gastronomia é um profissional capacitado para atuar nos diversos segmentos da área gastronômica, com foco em planejamento estratégico, gerenciamento de equipes e operacionalização de produções culinárias. Além disso, esse profissional estará apto em desenvolver a criatividade, despertando o seu espírito empreendedor, levando em conta aspectos culturais, econômicos e socioambientais.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| COMPETÊNCIAS E HABILIDADES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Exercer funções técnicas, com habilidades de coordenação e agilidade na tomada de decisões, em cozinhas, em todos os seus níveis (planejamento de cardápios, compras, produção, treinamento de pessoal, serviço de sala e formação de preços), em cozinhas de complexos de lazer e recreação, hotéis, buffets, linhas aéreas, restaurantes variados, fast-food, e áreas correlatas ao conhecimento;</li> <li>Saber reconhecer a importância dos clientes do setor de alimentação como sujeito ativo e formador de opinião, reconhecendo e satisfazendo as crescentes e variadas necessidades dos consumidores;</li> <li>Praticar o espírito empreendedor para o planejamento e gestão de empreendimentos gastronômicos, baseado em pensamento prático, que pressupõe capacidade de intervir, nas diversas situações de mercado.</li> </ul> |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-METODOLÓGICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| REGIME<br>(Anual/Semestral)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | BIM.      | CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                           | METODOLOGIAS DE ENSINO-<br>APRENDIZAGEM PREVISTAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1º        | 1. Conceito de custo<br>2. Gastos custos e despesas<br>3. Custo direto e Custo variável<br>4. Margem de contribuição<br>5. Ponto de equilíbrio<br>6. Fator de correção<br>7. Índice de cocção<br>8. Fator de correção total<br>9. Ficha técnica do produtos.<br>10. Custo da aquisição dos insumos<br>11. Tributação em restaurantes<br>12. Gastos com pessoal<br>13. Custos e despesas indiretos e fixos<br>14. Depreciação |                                           | Realizar projetos com trabalho de campo, pesquisas e tabulação de dados. Promover estudos de caso visando orientar o acadêmico no entendimento das relações da estatística. Serão aplicadas atividades em sala de aula além de estimular a leitura de artigos e debates em sala de aula e fora da sala de aula, objetivando ajudar o acadêmico na compreensão e consolidação do conteúdo programático. Serão utilizadas ferramentas auxiliares para cálculos financeiros como: calculadoras e Excel |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2º        | 15. Aspectos que influenciam critérios<br>16. Cálculo do custo total<br>17. Custo unitário de produção<br>18. Custo total do produto<br>19. Formação de preços<br>20. Margem e mark-up                                                                                                                                                                                                                                       |                                           | Aulas práticas e expositivas, com resolução de exercícios provenientes de situações cotidianas, visando orientar o acadêmico no entendimento das relações matemáticas. Trabalhar o conteúdo com base na iniciativa dos                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  | 21. A estrutura do mark-up<br>22. Tabela de mark-up e lucro<br>23. Tabela de preços e margem de contribuição<br>24. Gerenciando o lucro<br>25. Demonstração do resultado<br>26. Cálculo do ponto de equilíbrio<br>27. Análise pela margem de contribuição e simulação do resultado<br>28. Planejando para o lucro | estudantes em resolver problemas que surgem. Serão aplicados trabalhos em sala de aula além de estimular a leitura de artigos e debates em sala de aula e fora da sala de aula, objetivando ajudar o acadêmico na compreensão e consolidação do conteúdo programático. Serão utilizadas ferramentas auxiliares para cálculos financeiros como: calculadoras e Excel. |
| <b>AValiação - Instrumentos e Critérios</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>1º Bim</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| A avaliação será composta de uma prova escrita com peso 7,0 e avaliações continuadas com peso 3,0, onde serão analisados o uso correto da linguagem matemática, a coerência no desenvolvimento e a lógica dos resultados.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>2º Bim</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| A avaliação será composta de uma prova escrita com peso 7,0 e avaliações continuadas com peso 3,0, onde serão analisados o uso correto da linguagem matemática, a coerência no desenvolvimento e a lógica dos resultados.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Critérios:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Será aprovado o aluno que obter 75% das presenças e nota igual ou superior a 7,0 (sete)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| ABRÃO, M.; SILVA, F. C. M. e. <b>Matemática básica para decisões administrativas</b> . 2. ed. São Paulo: Atlas, 2008.<br>BRAGA, M. M. Roberto. <b>Gestão da gastronomia</b> . 3. Edição. Ed. São Paulo: Senac, 2010.<br>GOMES, J. M.; MATHIAS, W. F. <b>Matemática financeira: com mais de 600 exercícios resolvidos e propostos</b> . 6. ed. São Paulo: Atlas, 2010.                                                                                                                                                                                                                        |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| PAIVA, M. R. <b>Matemática: volumes 1, 2 e 3</b> . São Paulo: Moderna, 1995.<br>CESAR, B. <b>Matemática básica</b> . Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.<br>HOJI, M. <b>Administração financeira e orçamentária: matemática financeira aplicada, estratégias financeiras, orçamento empresarial</b> . 7. ed. São Paulo: Atlas, 2008.<br>MORGADO, A. C.; CESAR, B. <b>Matemática básica: teoria e mais de 800 questões</b> . 4. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2009.<br>SILVA, E. M. da; SILVA, E. M. da; SILVA, S. M. da; <b>Matemática básica para cursos superiores</b> . São Paulo: Atlas, 2009. |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

### PLANO DE ENSINO

| CURSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                   | PROFESSOR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | DISCIPLINA                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tecnologia em Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                   | Gabriela Guedes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Projeto Experimental – Tendências gastronômicas |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| REGIME<br>(ANUAL / SEMESTRAL)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ANO/TURMA                                         | CARGA HORÁRIA<br>SALA DE AULA<br>(H)                                                                                                                                                                                                                                                                                             | CARGA HORÁRIA A<br>DISTÂNCIA (H)                | CARGA HORÁRIA<br>TOTAL (H)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2015/1º                                           | 20 horas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 50 horas                                        | 70 horas/aula                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>EMENTA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Conceito de Gastronomia, o mercado e as tendências gastronômicas do momento: Gastronomia Sustentável – Alimentos orgânicos, Estrutura sustentável, Reaproveitamento de alimentos e redução de desperdícios; Gastronomia Fit e Funcional: Lacfree e Glutenfree; Gastronomia em Food Trucks; Gastronomia de vanguarda; Slow Food e pesquisas de novos equipamentos na gastronomia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>PERFIL DO EGRESSO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| O Tecnólogo em Gastronomia é um profissional capacitado para atuar nos diversos segmentos da área gastronômica, com foco em planejamento estratégico, gerenciamento de equipes e operacionalização de produções culinárias. Além disso, esse profissional estará apto em desenvolver a criatividade, despertando o seu espírito empreendedor, levando em conta aspectos culturais, econômicos e socioambientais.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>COMPETÊNCIAS E HABILIDADES</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Possuir conhecimento sobre o setor gastronômico e ter uma visão geral da situação da gastronomia no Brasil e no mundo;</li> <li>• Ter conhecimento sobre os vários setores de uma estrutura gastronômica completa;</li> <li>• Saber integrar os conhecimentos tecnológicos com: a prática de serviços e de cozinha, aos gêneros alimentícios de produção local, nacional e internacional, as relações de mercado, a ciência da alimentação e a enogastronomia, aos princípios nutricionais de alimentos e a cultura geral das regiões estudadas e das etnias que a formam;</li> <li>• Conhecer a estrutura e funcionamento dos equipamentos de uma cozinha e do funcionamento de todos os serviços que envolvem o setor gastronômico;</li> <li>• Reconhecer os princípios fisiológicos e químicos envolvidos na análise sensorial de produtos alimentícios;</li> <li>• Haver desenvolvido boa capacidade de relações de modo a saber comunicar-se positivamente com os clientes, com outros membros presentes no grupo de trabalho e com outras pessoas que mantiver contato, a fim de haver uma boa capacidade de trabalho.</li> </ul> |                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-METODOLÓGICA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| REGIME<br>Anual/<br>Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | CH<br>Presencial/<br>Supervisionado               | CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                 | METODOLOGIAS DE ENSINO-<br>APRENDIZAGEM PREVISTAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 20 h presencial<br><br>50h supervisionado/<br>EAD | - Apresentação da disciplina e método de avaliação;<br>- Exposição do tema: Tendências Gastronômicas;<br>- Exposição dos temas a serem trabalhados e discutidos:<br>- Gastronomia sustentável;<br>- Gastronomia Funcional e Fit;<br>- Movimento Slow Food;<br>- Food Trucks;<br>- Cozinha de vanguarda;<br>- Cozinha itinerante; |                                                 | Aulas teóricas dialogadas, exposição dos conteúdos por profissionais convidados.<br>Aulas supervisionadas e a distâncias através da utilização do AVA, com atividades semanais e fóruns de discussão.<br>Utilização de Metodologias ativas para aplicação do conteúdo.<br>Aulas expositivas com retroprojeto e quadro, pesquisa bibliográfica, análise de artigos e/ou textos que traduzam os |



**Centro Universitário UNIVEL**  
Av. Tito Muffato, 2317 – Bairro Santa Cruz 858806-080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3636 - Fax: (45) 3036-3638  
<http://www.univel.br>

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |             |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |             | - Equipamentos modernos na Gastronomia. | avanços e tendências da gastronomia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>AVALIAÇÃO - INSTRUMENTOS E CRITÉRIOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |             |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Avaliação teórica em base de trabalho escrito, pesquisas, seminários (individuais e em grupo); Participação e desempenho nas aulas presenciais e nas atividades aplicadas no AVA; Participação nas atividades em sala de aula; Entregas das atividades no prazo estabelecido; Participação e integração do aluno nas atividades propostas.<br>NOTA 1: Presença e participação nas aulas presenciais: peso 2.<br>NOTA 2: Realização e entrega das atividades propostas: peso 8.<br>NOTA 3: Entrega e apresentação do trabalho final: peso 10.<br>NOTA FINAL: {(nota 1) + (nota 2) + (nota 3)} / 2 |             |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Critérios:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |             |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Será aprovado o aluno que obter 75% das presenças e nota igual ou superior a 7,0 (sete)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |             |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |             |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| FREIXA, Dolores. Gastronomia no Brasil e no mundo. Senac 2009<br>FERNANDES, Caloca. Viagem gastronômica através do Brasil. São Paulo: SENAC, 2001.<br>CHEF PROFISSIONAL. Instituto Americano de Culinária. São Paulo; Senac Editoras, 2009.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |             |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |             |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| ATALA, Alex. <b>D. O. M.</b> : redescobrimos ingredientes brasileiros. São Paulo: Melhoramentos, 2013. 292 p<br>CASE, F.; WALLACE, G. 1001 comidas para provar antes de morrer. Rio de Janeiro: Sextante, 2009. 960 p.<br>CAVALCONTI, Pedro. A pátria nas panelas: História e receitas de cozinha brasileira. São Paulo: SENAC, 2007.<br>DÓRIA, Carlos Alberto. A formação da culinária brasileira. São Paulo: Publifolha, 2009.<br>PETERSON, James. O essencial da cozinha. Nova York: Konemann, 2000.                                                                                          |             |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>LEITURAS COMPLEMENTARES (APROFUNDAMENTO)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |             |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| NUNES, R.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Gastronomia | sustentável.                            | Artigo disponível em:<br><a href="http://www.portalamericas.edu.br/revista/pdf/ed9/art03.pdf">http://www.portalamericas.edu.br/revista/pdf/ed9/art03.pdf</a><br><a href="http://www.slowfoodbrasil.com/">http://www.slowfoodbrasil.com/</a><br><a href="https://gastromotiva.org/a-gastromotiva/">https://gastromotiva.org/a-gastromotiva/</a><br><a href="http://www.gastronomiaverde.com.br/site/">http://www.gastronomiaverde.com.br/site/</a><br>ALLEN, D.; KEARNEY, R. Alimentação Saudável sem glúten. São Paulo: SENAC Editora, 2013.<br>BAILEY, C.; BROHN, P. Culinária funcional – Receitas especiais para pessoas diagnosticadas com câncer. PUBLIFOLHA, 2012.<br>KOPPMANN, M. Manual de Gastronomia Molecular. Espanha: Editora Siglo XXI, 2011.<br>LERRER, S. Gastronomia Sustentável. Livro em pdf disponibilizado: cursos@gastronomiaverde.com.br<br>PETRINI, C. Slow food: Princípios da nova gastronomia. São Paulo: SENAC editora, 2009.<br>SAVIOLI, G.; CALEFFI, R. Escolhas e impactos – Gastronomia Funcional. Editora Loyola, 2011.<br>THIS, H.; MONCHICOURT, M. Herança culinária e as bases da gastronomia molecular. São Paulo, SENAC editora. |



Documento assinado eletronicamente por NEIVA JANETE FINKEN FACHINELLO,  
Secretária Geral, em 19/08/2021 às 12:10, conforme horário oficial de Brasília.

Para verificar a autenticidade deste documento acesse: [www.univel.br/certificador](http://www.univel.br/certificador) e insira o código verificador: 08840acb-fb4b-4cfb-bb4c-b4ed838fc307

### PLANO DE ENSINO

| CURSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | PROFESSOR             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | DISCIPLINA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| GASTRONOMIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | RODRIGO RAFAEL TÁBOAS |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                            |
| EGIME<br>(ANUAL / SEMESTRAL)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | ANO/TURMA             | CARGA HORÁRIA<br>SALA DE AULA<br>(H)                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | CARGA HORÁRIA A<br>DISTÂNCIA (H)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | CARGA HORÁRIA<br>TOTAL (H) |
| Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2015/2º semestre      | 70 horas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Não se aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 70 horas/aula              |
| EMENTA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |
| Reconhecer as principais características e identificar matérias primas de origem animal, assim como aplicar o mise en place para cortes e preparações. (carnes, aves, suínos, caprinos, ovinos, peixes, frutos do mar); Compreender e aplicar os métodos tradicionais de cozimento de alimentos (calor seco, calor úmido, calor misto), as diversas técnicas de cocção no preparo de alimentos (fritar, grelhar, assar, saltear, frigar, ferver, branquear, a vapor, brasear, estufar, poêlar, pochê).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |
| PERFIL DO EGRESSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |
| O Tecnólogo em Gastronomia é um profissional capacitado para atuar nos diversos segmentos da área gastronômica, com foco em planejamento estratégico, gerenciamento de equipes e operacionalização de produções culinárias. Além disso, esse profissional estará apto em desenvolver a criatividade, despertando o seu espírito empreendedor, levando em conta aspectos culturais, econômicos e socioambientais.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |
| COMPETÊNCIAS E HABILIDADES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Possuir conhecimento sobre o setor gastronômico e ter uma visão geral da situação da gastronomia no Brasil e no mundo;</li> <li>• Ter conhecimento sobre os vários setores de uma estrutura gastronômica completa, incluindo: cozinha, confeitaria e padaria, e serviço;</li> <li>• Conhecer a estrutura e funcionamento dos equipamentos de uma cozinha e do funcionamento de todos os serviços que envolvem o setor gastronômico;</li> <li>• Reconhecer as principais características e identificar matérias primas de origem animal, diferentes tipos de cortes.</li> <li>• Saber integrar os conhecimentos tecnológicos com: a prática de serviços e de cozinha, aos gêneros alimentícios de produção local, nacional e internacional, as relações de mercado, a ciência da alimentação aos princípios nutricionais de alimentos e a cultura geral das regiões estudadas e das etnias que a formam;</li> <li>• Desenvolver formação cultural e tecnológica, aprimorando habilidades profissionais que o capacite a absorver e desenvolver novas tecnologias, estimulando sua atuação crítica e criativa na identificação e solução de problemas, considerando seus aspectos políticos, econômicos, sociais, ambientais e culturais, com visão ética e humanística, em atendimento às demandas da sociedade.</li> </ul> |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |
| ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-METODOLÓGICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |
| REGIME<br>(Anual/Semestral)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | BIM.                  | CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | METODOLOGIAS DE ENSINO-<br>APRENDIZAGEM PREVISTAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                            |
| Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1º                    | Apresentação do plano de ensino e da disciplina;<br>Métodos tradicionais de cocção (calor seco, calor misto, calor úmido);<br>Métodos e técnicas de cocção (assar, grelhar, gratinar, fritar, saltear, frigar, ferver, branquear, vapor, brasear, estufar, pochê);<br>Cortes padronizados de carnes;<br>Cortes padronizados de aves; | A utilização dos recursos operacionais específicos do ambiente de aula/cozinha leva o aluno ao contato com os mais variados tipos de equipamentos e utensílios utilizados na profissão. Integrando o aluno o professor e o conhecimento na construção do processo pedagógico, através de aulas teóricas discursivas e práticas, onde o aluno entrará em contato com o ambiente da cozinha e poderá executar os experimentos, utilizando |                            |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    | Cortes padronizados de peixes e frutos do mar;                                                                                                                                                                                     | os conhecimentos adquiridos em todas as disciplinas do curso. Aplicar os métodos tradicionais de cocção juntamente com as técnicas para compreender os tipos de cocção. Aplicar e compreender os diferentes tipos de cortes de origem animal. Aulas expositivas, aulas práticas, visitas técnicas e pesquisa bibliográfica.                |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2º | Cortes padronizados de suínos<br>Cortes padronizados de ovinos e caprinos;<br>Desenvolver técnicas de cortes e criar pratos a partir de uma seleção harmônica de alimentos de diversas origens; (montagem de pratos, apresentação) | Aplicar e compreender os diferentes tipos de cortes de origem animal. Cortar e porcionar com técnica. - Preparar os alimentos utilizando os métodos de cocção adequados. Compreender as etapas de pré-preparo e os métodos básicos de produção dos alimentos. Aulas expositivas, aulas práticas, visitas técnicas e pesquisa bibliográfica |
| <b>AVALIAÇÃO - INSTRUMENTOS E CRITÉRIOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>1º Bim</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prova teórica (prova individual com o valor de (7,0) sete pontos).</li> <li>• Participação das atividades em sala de aula (discussões, trabalhos, exercícios reflexivos solicitados, entregas de atividades no prazo estabelecido com o valor de (3,0) três pontos).</li> <li>• Prova prática (Prova prática em grupo realizada no laboratório com o valor de (8,0) oito pontos).</li> <li>• Avaliação diária (critérios de apresentação pessoal conforme regras do laboratório com o valor de (2,0) dois pontos).</li> <li>• Nota final: soma de todas as notas dividindo por 2.</li> </ul> |    |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>2º Bim</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prova teórica (prova individual com o valor de (7,0) sete pontos).</li> <li>• Participação das atividades em sala de aula (discussões, trabalhos, exercícios reflexivos solicitados, entregas de atividades no prazo estabelecido com o valor de (3,0) três pontos).</li> <li>• Prova prática (Prova prática em grupo realizada no laboratório com o valor de (8,0) oito pontos).</li> <li>• Avaliação diária (critérios de apresentação pessoal conforme regras do laboratório com o valor de (2,0) dois pontos).</li> <li>• Nota final: soma de todas as notas dividindo por 2.</li> </ul> |    |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Critérios:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Será aprovado o aluno que obter 75% das presenças e nota igual ou superior a 7,0 (sete)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| SEBESS, Mariana G. Técnicas de Cozinha Profissional. São Paulo: SENAC, 2012.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| CHEF PROFISSIONAL. Instituto Americano de Culinária. São Paulo; Senac Editoras, 2009.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| NORMAN, Jill. Chefs, Segredos e Receitas. São Paulo. Editora Melhoramentos, 2007.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| WERLE, Loukie; COX, Jill. Ingredientes. Könemann, 2008.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| HÉRME, Pierre. Larousse das Sobremesas. São Paulo: Larousse do Brasil, 2010.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| SEBESS, Paulo. Técnicas de Padaria Profissional. São Paulo: Senac, 2011.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |



**Centro Universitário UNIVEL**

Av. Tito Muffato, 2317 – Bairro Santa Cruz 858806-080 – Cascavel – PR

Fone: (45) 3036-3636 - Fax: (45) 3036-3638

<http://www.univel.br>

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric; BOTTMANN, Eleonora; CAPUTO, Vera. Le cordonbleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2010.

**Alquimia dos alimentos.** Brasília: SENAC, 2009. 560 p.



Documento assinado eletronicamente por NEIVA JANETE FINKEN FACHINELLO,  
Secretária Geral, em 19/08/2021 às 12:10, conforme horário oficial de Brasília.

Para verificar a autenticidade deste documento acesse: [www.univel.br/certificador](http://www.univel.br/certificador) e insira o código verificador: 08840acb-fb4b-4cfb-bb4c-b4ed838fc307

### PLANO DE ENSINO

| CURSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  | PROFESSOR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                               | DISCIPLINA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| GASTRONOMIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                  | SANDRA BORÇOI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                               | CONFEITARIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |
| REGIME<br>(ANUAL / SEMESTRAL)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ANO/TURMA        | CARGA HORÁRIA<br>SALA DE AULA<br>(H)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | CARGA HORÁRIA A DISTÂNCIA (H) | CARGA HORÁRIA TOTAL (H)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2015/2º semestre | 70 horas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Não se aplica                 | 70 horas/aula                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
| MENTA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
| Conceitos, técnicas e preparações de Massas básicas de tortas,bolos, doces artesanais, clássicos e contemporâneos, cremes clássicos, caldas e coberturas. Conhecer os derivados do açúcar, a cadeia produtiva do chocolate até a sua finalização. Identificar as técnicas de modelar, montar e rechear massas de confeitaria. Identificar técnicas de cobrir, abrigar e decorar massas de confeitaria.           |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
| PERFIL DO EGRESSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
| O Tecnólogo em Gastronomia é um profissional capacitado para atuar nos diversos segmentos da área gastronômica, com foco em planejamento estratégico, gerenciamento de equipes e operacionalização de produções culinárias. Além disso, esse profissional estará apto em desenvolver a criatividade, despertando o seu espírito empreendedor, levando em conta aspectos culturais, econômicos e socioambientais. |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
| COMPETÊNCIAS E HABILIDADES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
| Ter conhecimento sobre os vários setores de uma estrutura gastronômica completa, incluindo: cozinha, confeitaria, padaria e serviços.                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
| ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-METODOLÓGICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
| REGIME<br>(Anual/Semestral)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | BIM.             | CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                               | METODOLOGIAS DE ENSINO-APRENDIZAGEM PREVISTAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
| Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1º               | <ul style="list-style-type: none"><li>- História da Confeitaria;</li><li>- Teorias da Confeitaria;</li><li>- Principais matérias-primas na produção de confeitaria;</li><li>- Bases para a confeitaria;</li><li>- Massas básicas (brisée, sucrée, choux, crepes);</li><li>- Pontos de calda;</li><li>- Massas batidas de estrutura cremosa e aerada;</li><li>- Cremes, recheios e mousses.</li></ul>                                                                                |                               | <ul style="list-style-type: none"><li>- Aulas teóricas dialogadas e aulas práticas, possibilitando o aluno a entrar em contato com o ambiente da cozinha e executar os experimentos, utilizando os conhecimentos e técnicas adquiridos na disciplina.</li><li>- Aulas expositivas com retroprojektor e quadro, pesquisa bibliográfica, análise de artigos e/ou textos que traduzam os avanços e tendências da gastronomia.</li></ul> |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2º               | <ul style="list-style-type: none"><li>- Confeitaria Internacional;</li><li>- Confeitaria Brasileira;</li><li>- Preparo e utilização de glacês, coberturas e acabamentos;</li><li>- Técnicas de modelar, montar, rechear e decorar massas de confeitaria;</li><li>- Usos de bicos de confeitar;</li><li>- Caldas de chocolate, caramelo e coulis de frutas;</li><li>- Doces artesanais;</li><li>- Pasta americana;</li><li>- Sobremesas empratadas;</li><li>- Petit fours.</li></ul> |                               | <ul style="list-style-type: none"><li>- Aulas teóricas dialogadas e aulas práticas, possibilitando o aluno a entrar em contato com o ambiente da cozinha e executar os experimentos, utilizando os conhecimentos e técnicas adquiridos na disciplina.</li><li>- Aulas expositivas com retroprojektor e quadro, pesquisa bibliográfica, análise de artigos e/ou textos que traduzam os avanços e tendências da gastronomia.</li></ul> |  |
| AVALIAÇÃO - INSTRUMENTOS E CRITÉRIOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |



**Centro Universitário UNIVEL**  
Av. Tito Muffato, 2317 – Bairro Santa Cruz 858806-  
080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3636 - Fax: (45) 3036-3638  
<http://www.univel.br>

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1º Bim</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Prova teórica (prova individual com o valor de (7,0) sete pontos).</li><li>• Participação das atividades em sala de aula (discussões, trabalhos, exercícios reflexivos solicitados, entregas de atividades no prazo estabelecido com o valor de (3,0) três pontos).</li><li>• Prova prática (Prova prática em grupo realizada no laboratório com o valor de (8,0) oito pontos).</li><li>• Avaliação diária (critérios de apresentação pessoal conforme regras do laboratório com o valor de (2,0) dois pontos).</li><li>• Nota final: soma de todas as notas dividindo por 2.</li></ul> |
| <b>2º Bim</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Prova teórica (prova individual com o valor de (7,0) sete pontos).</li><li>• Participação das atividades em sala de aula (discussões, trabalhos, exercícios reflexivos solicitados, entregas de atividades no prazo estabelecido com o valor de (3,0) três pontos).</li><li>• Prova prática (Prova prática em grupo realizada no laboratório com o valor de (8,0) oito pontos).</li><li>• Avaliação diária (critérios de apresentação pessoal conforme regras do laboratório com o valor de (2,0) dois pontos).</li><li>• Nota final: soma de todas as notas dividindo por 2.</li></ul> |
| <b>Critérios:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Será aprovado o aluno que obter 75% das presenças e nota igual ou superior a 7,0 (sete)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| SEBESS, Mariana G. Técnicas de Cozinha Profissional. São Paulo: SENAC, 2012.<br>CHEF PROFISSIONAL. Instituto Americano de Culinária. São Paulo; Senac Editoras, 2009.<br>NORMAN, Jill. Chefs, Segredos e Receitas. São Paulo. Editora Melhoramentos, 2007.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| WERLE, Loukie; COX, Jill. Ingredientes. Könemann, 2008.<br>HÉRME, Pierre. Larousse das Sobremesas. São Paulo: Larousse do Brasil, 2010.<br>CHEF PROFISSIONAL. Instituto Americano de Culinária. São Paulo; Senac Editoras, 2009.<br>PETERSON, James. O essencial da cozinha. Nova York: Konemann, 2000.<br>WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric; BOTTMANN, Eleonora. Le cordon bleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo, 2010.                                                                                                                                                                                                     |



Documento assinado eletronicamente por NEIVA JANETE FINKEN FACHINELLO,  
Secretária Geral, em 19/08/2021 às 12:10, conforme horário oficial de Brasília.

Para verificar a autenticidade deste documento acesse: [www.univel.br/certificador](http://www.univel.br/certificador) e insira o código verificador: 08840acb-fb4b-4c7b-bb4c-b4ed838fc307

**PLANO DE ENSINO**

| CURSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                  | PROFESSOR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                               | DISCIPLINA                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| GASTRONOMIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                  | SIMONE FREDERICO TONDING                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                               | NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DOS ALIMENTOS                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |
| REGIME<br>(ANUAL / SEMESTRAL)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | ANO/TURMA        | CARGA HORÁRIA<br>SALA DE AULA<br>(H)                                                                                                                                                                                                                                                                                       | CARGA HORÁRIA A DISTÂNCIA (H) | CARGA HORÁRIA TOTAL (H)                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
| Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2015/2º semestre | 70h/aula                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Não se aplica                 | 70h/aula                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| EMENTA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| Características físicas e composição química dos alimentos (cereais, frutas, hortaliças, leguminosas, carnes e ovos, leite, açúcares e gorduras). Aspectos referentes aos métodos de cocção, fator de correção/desperdício/valor nutritivo/índice de conversão dos alimentos e uso das gorduras nos processos culinários. Noções de nutrição para o planejamento de refeições. Gastronomia hospitalar. Dietas hospitalares. Educação em direitos humanos (Parecer CNE/CP n.º 8/2012 e Resolução CNE/CP n.º 1/2012).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| PERFIL DO EGRESSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| O Tecnólogo em Gastronomia é um profissional capacitado para atuar nos diversos segmentos da área gastronômica, com foco em planejamento estratégico, gerenciamento de equipes e operacionalização de produções culinárias. Além disso, esse profissional estará apto em desenvolver a criatividade, despertando o seu espírito empreendedor, levando em conta aspectos culturais, econômicos e socioambientais.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| COMPETÊNCIAS E HABILIDADES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Possuir conhecimento sobre o setor gastronômico e ter uma visão geral da situação da gastronomia no Brasil e no mundo;</li><li>• Ter conhecimento sobre os vários setores de uma estrutura gastronômica completa com foco na composição dos alimentos;</li><li>• Saber integrar os conhecimentos tecnológicos com: a prática de serviços e de cozinha, aos gêneros alimentícios de produção local, nacional e internacional, as relações de mercado, a ciência da alimentação e a enogastronomia, aos princípios nutricionais de alimentos e a cultura geral das regiões estudadas e das etnias que a formam;</li><li>• Conhecer a estrutura e funcionamento dos equipamentos de uma cozinha e do funcionamento de todos os serviços que envolvem o setor gastronômico;</li><li>• Reconhecer os princípios fisiológicos e químicos envolvidos na análise sensorial de produtos alimentícios;</li><li>• Haver desenvolvido boa capacidade de relações de modo a saber comunicar-se positivamente com os clientes, com outros membros presentes no grupo de trabalho e com outras pessoas que mantiver contato a fim de haver uma boa capacidade de trabalho.</li></ul> |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-METODOLÓGICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| REGIME<br>(Anual /Semestral)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | BIM.             | CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                               | METODOLOGIAS DE ENSINO-APRENDIZAGEM PREVISTAS                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
| Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1º               | Conceituação: Alimentos;<br>Tipos de alimentos: Convencional, orgânico, hidropônico, funcional, transgênico, diet, light e enriquecido;<br>Objetivos – Nutricionais, higiênicos, digestivos, sensoriais, econômicos;<br>Leis da alimentação e nutrição;<br>Considerações gerais sobre alimentação para coletividade sadia; |                               | Aulas teóricas dialogadas;<br>Aulas expositivas auxiliadas ou não por recursos audiovisuais;<br>Pesquisa bibliográfica, análise de artigos e/ou textos que traduzam os avanços e tendências de eventos, em especial na gastronomia.<br>Análise de textos atuais de periódicos, revistas da área e Internet; |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    | Pirâmide dos alimentos: Representação dos grupos;<br>Grupo leite e derivados, carnes e ovos;<br>Grupo das gorduras;<br>Grupo das hortaliças;<br>Grupo das frutas;<br>Grupo dos cereais e leguminosas;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Estudo de casos;<br>Discussão e trabalhos em grupo e individual.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2º | Métodos de cocção (calor seco, úmido e misto);<br>Fontes de calor usadas na cozinha: O calor, a cocção e o preparo de alimentos;<br>Aula prática de pesos e medidas<br>Noções básicas para o planejamento de cardápios;<br>Valor nutricional dos alimentos;<br>Análise da composição química dos alimentos;<br>Fator de correção e fator de cocção;<br>Reaproveitamento de sobras e resíduos com agregado valor nutricional;<br>Uso das gorduras nos processos culinários;<br>Métodos de conservação dos alimentos;<br>Formulação de rótulos: Informação nutricional e RDC n.360;<br>Gastronomia hospitalar. | Aulas teóricas dialogadas;<br>Aulas expositivas auxiliadas ou não por recursos audiovisuais;<br>Pesquisa bibliográfica, análise de artigos e/ou textos que traduzam os avanços e tendências de eventos, em especial na gastronomia.<br>Análise de textos atuais de periódicos, revistas da área e Internet;<br>Estudo de casos;<br>Discussão e trabalhos em grupo e individual. |
| <b>AVALIAÇÃO- INSTRUMENTOS E CRITÉRIOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>1º Bim</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prova escrita;</li> <li>- Trabalhos, pesquisas, seminários (individuais e em grupo);</li> <li>- Participação nas atividades em sala de aula.</li> <li>- Cumprimento do prazo estabelecido para a entrega das atividades propostas;</li> <li>- Disciplina, pontualidade e ética.</li> </ul> <p>A avaliação da disciplina será feita mediante:</p> <p>Primeiro Bimestre</p> <p>NOTA 1: Prova bimestral individual, com valor 5,0 (cinco) pontos.</p> <p>NOTA 2: Participação em sala de aula (nas discussões, trabalhos e exercícios práticos, com valor 3,0 (três) pontos.</p> <p>NOTA 3: Trabalho extraclasse com valor 2,0 (dois) pontos.</p> <p>NOTA FINAL = (NOTA 1) + (NOTA 2) +(NOTA 3).</p> |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>2º Bim</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prova escrita;</li> <li>- Trabalhos, pesquisas, seminários (individuais e em grupo);</li> <li>- Participação nas atividades em sala de aula.</li> <li>- Cumprimento do prazo estabelecido para a entrega das atividades propostas;</li> <li>- Disciplina, pontualidade e ética.</li> </ul> <p>Segundo Bimestre</p> <p>NOTA 1: Prova bimestral individual, com valor 4,0 (seis) pontos.</p> <p>NOTA 2: Participação em sala de aula (nas discussões, trabalhos e exercícios práticos, com valor 2,5 (dois e meio) pontos.</p> <p>NOTA 3: Trabalho extraclasse com valor 1,5 (um e meio) pontos.</p> <p>NOTA 4: Prova Integradora com valor 2 (dois) pontos</p>                                     |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |



**Centro Universitário UNIVEL**  
Av. Tito Muffato, 2317 – Bairro Santa Cruz 858806-  
080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3636 - Fax: (45) 3036-3638  
<http://www.univel.br>

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NOTA FINAL = (NOTA 1) + (NOTA 2) +(NOTA 3) +(NOTA 4).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Critérios:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Será aprovado o aluno que obter 75% das presenças e nota igual ou superior a 7,0 (sete)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| FIGUEIREDO, Roberto Martins. Guia prático para evitar DVAs: Como não comer fungos, bactérias e outros bichos que fazem mal. Barueri: Manole, 2010.<br>ORNELAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 7 ed. São Paulo: Atheneu, 2007<br>INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA; BOTTINI, Renata Lucia. <b>Chef profissional</b> . 3. ed. São Paulo: SENAC, 2009. 1235 p.                                                                                  |
| <b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. Barueri: Manole, 2006.<br>TEICHMANN, Ione Mendes. Tecnologia culinária. São Paulo: Ícone, 2009<br>ARAUJO Wilma MC. Alquimia dos alimentos. V.2. São Paulo: Senac, 2009.<br>JUNIOR, Cleber Jucene dos Santos. Manual de BPF, POPs e registros em estabelecimentos alimentícios. São Paulo: Rubio, 2011.<br>BRIGITTE BERTIN, Fátima Mendes. Segurança de Alimentos no comércio- Atacado e varejo. São Paulo: Metha, 2001. |



Documento assinado eletronicamente por NEIVA JANETE FINKEN FACHINELLO,  
Secretária Geral, em 19/08/2021 às 12:10, conforme horário oficial de Brasília.

Para verificar a autenticidade deste documento acesse: [www.univel.br/certificador](http://www.univel.br/certificador) e insira o código verificador: 08840acb-fb4b-4c7b-bb4c-b4ed838fc307

### PLANO DE ENSINO

| CURSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                  | PROFESSOR                                                                                                                                                                                                    | DISCIPLINA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| GASTRONOMIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                  | GABRIELA GUEDES                                                                                                                                                                                              | LANCHES E FINGER FOODS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                            |
| REGIME<br>(ANUAL / SEMESTRAL)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ANO/TURMA        | CARGA HORÁRIA<br>SALA DE AULA (H)                                                                                                                                                                            | CARGA HORÁRIA<br>A DISTÂNCIA (H)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | CARGA HORÁRIA<br>TOTAL (H) |
| Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2015/2º semestre | 70 horas                                                                                                                                                                                                     | Não se aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 70 horas/aula              |
| <b>EMENTA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                  |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                            |
| Conhecimento de queijos e montagem de tábuas. Preparo de itens de Café da Manhã Continental e temáticos e eventos como café colonial e brunch. Preparo de sanduíches e lanches. Conceitos de montagem de canapés, bandejas, molhos contemporâneos. Conhecimentos sobre sopas frias e carpaccio de carnes, frutas e verduras. Preparos de itens de Finger Food, canapés, sticks, verrines, composição e montagem de mesas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                  |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                            |
| <b>PERFIL DO EGRESSO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                  |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                            |
| O Tecnólogo em Gastronomia é um profissional capacitado para atuar nos diversos segmentos da área gastronômica, com foco em planejamento estratégico, gerenciamento de equipes e operacionalização de produções culinárias. Além disso, esse profissional estará apto em desenvolver a criatividade, despertando o seu espírito empreendedor, levando em conta aspectos culturais, econômicos e socioambientais.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                  |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                            |
| <b>COMPETÊNCIAS E HABILIDADES</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                  |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Possuir conhecimento sobre o setor gastronômico e ter uma visão geral da situação da gastronomia no Brasil e no mundo;</li> <li>• Ter conhecimento sobre os vários setores de uma estrutura gastronômica completa, com foco no setor de Garde Manger e no preparo de Cafés da manhã e Finger Foods;</li> <li>• Saber integrar os conhecimentos tecnológicos com: a prática de serviços e de cozinha, aos gêneros alimentícios de produção local, nacional e internacional, as relações de mercado, a ciência da alimentação e a enogastronomia, aos princípios nutricionais de alimentos e a cultura geral das regiões estudadas e das etnias que a formam;</li> <li>• Conhecer a estrutura e funcionamento dos equipamentos de uma cozinha e do funcionamento de todos os serviços que envolvem o setor gastronômico;</li> <li>• Reconhecer os princípios fisiológicos e químicos envolvidos na análise sensorial de produtos alimentícios;</li> <li>• Haver desenvolvido boa capacidade de relações de modo a saber comunicar-se positivamente com os clientes, com outros membros presentes no grupo de trabalho e com outras pessoas que mantiver contato, a fim de haver uma boa capacidade de trabalho.</li> </ul> |                  |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                            |
| <b>ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-METODOLÓGICA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                  |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                            |
| REGIME<br>(Anual/Semestral)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | BIM.             | CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS                                                                                                                                                                                      | METODOLOGIAS DE ENSINO-<br>APRENDIZAGEM PREVISTAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                            |
| Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1º               | - Queijos e derivados;<br>- Cafés da manhã;<br>- Chá das cinco, ceia, brunch e café colonial;<br>- Café e Chá;<br>- Sanduíches clássicos e contemporâneos;<br>- Hambúrgueres;<br>- Lanches e sucos naturais. | Aulas teóricas dialogadas e aulas práticas, possibilitando o aluno a entrar em contato com o ambiente da cozinha e executar os experimentos, utilizando os conhecimentos e técnicas adquiridos na disciplina.<br>Aulas expositivas com retroprojeto e quadro, pesquisa bibliográfica, análise de artigos e/ou textos que traduzam os avanços e tendências da gastronomia, em especial dos preparos de lanches e sanduíches. |                            |
| Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2º               | - Sopas frias;<br>- Carpaccio e Tartar;<br>- Canapés;                                                                                                                                                        | Aulas teóricas dialogadas e aulas práticas, possibilitando o aluno a entrar em contato com o ambiente da cozinha e executar os                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                            |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  | - Finger Food;<br>- Montagem de mesa de finger food | experimentos, utilizando os conhecimentos e técnicas adquiridos na disciplina.<br>Aulas expositivas com retroprojeto e quadro, pesquisa bibliográfica, análise de artigos e/ou textos que traduzam os avanços e tendências da gastronomia, em especial das funções do Garde Manger. |
| <b>AVALIAÇÃO - INSTRUMENTOS E CRITÉRIOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>1º Bim</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Avaliação teórica; Trabalhos, pesquisas, seminários (individuais e em grupo); Participação e desempenho nas aulas práticas; Participação nas atividades em sala de aula; Entregas das atividades no prazo estabelecido; Participação e integração do aluno nas atividades propostas.<br>A avaliação da disciplina será:<br>NOTA 1 → Prova bimestral Teórica (Peso 6,0)<br>NOTA 2 → Entrega de trabalho e apresentação (Peso 3,0)<br>NOTA 3 → Aulas práticas e atividade em sala (Peso 1,0)<br>NOTA FINAL = (NOTA 1) + (NOTA 2) + (NOTA 3). |  |                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>2º Bim</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Avaliação teórica; Trabalhos, pesquisas, seminários (individuais e em grupo); Participação e desempenho nas aulas práticas; Participação nas atividades em sala de aula; Entregas das atividades no prazo estabelecido; Participação e integração do aluno nas atividades propostas.<br>A avaliação da disciplina será:<br>NOTA 1 → Prova bimestral Teórica (Peso 5,0)<br>NOTA 2 → Trabalho em aula prática (Peso 3,0)<br>NOTA 3 → Avaliação integradora (Peso 2,0)<br>NOTA FINAL = (NOTA 1) + (NOTA 2) + (NOTA 3).                        |  |                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Crítérios:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Será aprovado o aluno que obter 75% das presenças e nota igual ou superior a 7,0 (sete)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| CHEF PROFISSIONAL. Instituto Americano de Culinária. São Paulo; Senac Editoras, 2009.<br>NORMAN, Jill. Chefs, Segredos e Receitas. São Paulo. Editora Melhoramentos, 2007.<br>Chefs: segredos e receitas, os melhores chefs do mundo ensinam receitas e técnicas passo a passo para você fazer sucesso na cozinha. São Paulo: Melhoramentos, 2007. 647 p                                                                                                                                                                                   |  |                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| WRIGT, Jeni; TREUILLE, Eric; BOTTMANN, Eleonora; CAPUTO, Vera. Le cordonbleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2010.<br>LEANDRO, J.J. Queijos do campo à mesa, 10.000 Anos de História e Tradição. Editora Melhoramentos, 2008.<br>KOVESI, B. [et al.]. 400 g: técnicas de cozinha. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007. 576 p.<br>PRINCE, Thane. Conservas e compotas. Editora Publifolha. 2009.<br>WERLE, Loukie; COX, Jill. Ingredientes. Könemann, 2008.                                                   |  |                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

### PLANO DE ENSINO

| CURSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           | PROFESSOR                                                                                                                                                                                                    |                                  | DISCIPLINA                                                                                       |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| GASTRONOMIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           | CEZAR ROBERTO VERSA                                                                                                                                                                                          |                                  | FRANCÊS APLICADO À GASTRONOMIA                                                                   |  |
| REGIME<br>(ANUAL / SEMESTRAL)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ANO/TURMA | CARGA HORÁRIA<br>SALA DE AULA (H)                                                                                                                                                                            | CARGA HORÁRIA<br>A DISTÂNCIA (H) | CARGA HORÁRIA<br>TOTAL (H)                                                                       |  |
| Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2015/2º   | 35 h                                                                                                                                                                                                         | Não se aplica                    | 35 h                                                                                             |  |
| MENTA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |                                                                                                                                                                                                              |                                  |                                                                                                  |  |
| História da língua francesa; Fonética básica do francês; Gramática Básica do Francês; Francês Instrumental; Vocabulário técnico em Gastronomia.                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |                                                                                                                                                                                                              |                                  |                                                                                                  |  |
| PERFIL DO EGRESSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |                                                                                                                                                                                                              |                                  |                                                                                                  |  |
| O Tecnólogo em Gastronomia é um profissional capacitado para atuar nos diversos segmentos da área gastronômica, com foco em planejamento estratégico, gerenciamento de equipes e operacionalização de produções culinárias. Além disso, esse profissional estará apto em desenvolver a criatividade, despertando o seu espírito empreendedor, levando em conta aspectos culturais, econômicos e socioambientais. |           |                                                                                                                                                                                                              |                                  |                                                                                                  |  |
| COMPETÊNCIAS E HABILIDADES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |                                                                                                                                                                                                              |                                  |                                                                                                  |  |
| a) Saber conciliar o desenvolvimento profissional individual com o trabalho em equipe, visando o crescimento da empresa e o desenvolvimento humano coletivo, tendo consciência da necessidade da relação interpessoal como fator inerente a eficiência e eficácia dos trabalhos realizados;                                                                                                                      |           |                                                                                                                                                                                                              |                                  |                                                                                                  |  |
| b) Saber reconhecer a importância dos clientes do setor de alimentação como sujeito ativo e formador de opinião, reconhecendo e satisfazendo as crescentes e variadas necessidades dos consumidores;                                                                                                                                                                                                             |           |                                                                                                                                                                                                              |                                  |                                                                                                  |  |
| c) Haver desenvolvido boa capacidade de relações de modo a saber comunicar-se positivamente com os clientes, com outros membros presentes no grupo de trabalho e com outras pessoas que mantiver contato, a fim de haver uma boa capacidade de trabalho;                                                                                                                                                         |           |                                                                                                                                                                                                              |                                  |                                                                                                  |  |
| ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-METODOLÓGICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |                                                                                                                                                                                                              |                                  |                                                                                                  |  |
| REGIME<br>(Anual/Semestral)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | BIM.      | CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS                                                                                                                                                                                      |                                  | METODOLOGIAS DE ENSINO-<br>APRENDIZAGEM PREVISTAS                                                |  |
| Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1º        | - Origem e base etimológica da língua francesa.<br>- Fonética básica da língua francesa.<br>- Gramática básica da língua francesa.<br>- Técnicas e estratégias de leitura.                                   |                                  | - Aulas expositivas.<br>- Sala de Aula Invertida.<br>- Seminário.                                |  |
| Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2º        | - Formação lexical e vocabular da língua francesa direcionada à área de gastronomia<br>- Leitura e interpretação de textos teóricos e técnicos da gastronomia.<br>- Tradução de textos da área gastronômica. |                                  | - Aulas expositivas.<br>- Sala de Aula Invertida.<br>- Leitura Dirigida.<br>- Produção de Texto. |  |
| AVALIAÇÃO - INSTRUMENTOS E CRITÉRIOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |                                                                                                                                                                                                              |                                  |                                                                                                  |  |
| 1º Bim                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |                                                                                                                                                                                                              |                                  |                                                                                                  |  |
| Prova Bimestral, com questões objetivas e dissertativas: 6,0<br>Critérios: Assertividade, correção gramatical, estrutura argumentativa, coesão e coerência.<br>Seminário: 4,0<br>Critérios: Material produzido, material entregue a turma, apresentação e participação nos dias de apresentação.                                                                                                                 |           |                                                                                                                                                                                                              |                                  |                                                                                                  |  |
| 2º Bim                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |                                                                                                                                                                                                              |                                  |                                                                                                  |  |
| Prova Bimestral Objetiva: 5.0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |                                                                                                                                                                                                              |                                  |                                                                                                  |  |



**Centro Universitário UNIVEL**  
Av. Tito Muffato, 2317 – Bairro Santa Cruz 858806-  
080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3636 - Fax: (45) 3036-3638  
<http://www.univel.br>

Critérios: Assertividade e Interpretação.

Formação de glossário técnico: 2,0

Critérios: Leitura lógica, produção e efeitos de sentido e inferências.

Traduções e Interpretação de textos: 3,0

Critérios: Correção gramatical, lógica lexical e semântica, estrutura argumentativa, coesão e coerência.

Critérios:

Será aprovado o aluno que obter 75% das presenças e nota igual ou superior a 7,0 (sete)

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BESCHERELLE. **La Grammaire pour tous**. Paris: Hatier, 2006.

GÁLVEZ, José A. **Oui**: Dicionário Larousse Francês-português / Português-francês. São Paulo: Larousse do Brasil Participações LTDA, 2008.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AVOLIO, Jelssa Ciardi; FAURY, Mara Lucia. **Michaelis Francês**: Dicionário escolar – Francês/Português. São Paulo: Melhoramentos, 2010.

BACCUS, Nathalie. **Orthographe française**. Paris: J'ai Lu, 2003.

BASSOLEIL, Emmanuel. **Os sabores da Borgonha**. 3. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2011. 259 p.

CORBEAU, Sophie et al. **Hôtellerie-restauration.com: livre de l'élève**. Paris: CLE international, 2011.

PIERINI, Fábio Lucas. **Avangardix**: Avancez votre français. 2012. Disponível em: <http://avangardix.ueuo.com/>.

Acesso em: 12 de dez. 2014.



Documento assinado eletronicamente por NEIVA JANETE FINKEN FACHINELLO,  
Secretária Geral, em 19/08/2021 às 12:10, conforme horário oficial de Brasília.

Para verificar a autenticidade deste documento acesse: [www.univel.br/certificador](http://www.univel.br/certificador) e insira o código verificador: 08840acb-fb4b-4c7b-bb4c-b4ed838fc307

### PLANO DE ENSINO

| CURSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                  | PROFESSOR                                                                                                                                                      |                                     | DISCIPLINA                                                                                                                                                                     |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| GASTRONOMIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                  | CEZAR ROBERTO VERSA                                                                                                                                            |                                     | GESTÃO DE EQUIPES E LIDERANÇA                                                                                                                                                  |  |
| REGIME<br>(ANUAL / SEMESTRAL)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | ANO/TURMA        | CARGA HORÁRIA<br>SALA DE AULA (H)                                                                                                                              | CARGA<br>HORÁRIA A<br>DISTÂNCIA (H) | CARGA HORÁRIA<br>TOTAL (H)                                                                                                                                                     |  |
| Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2015/2º semestre | 35 h                                                                                                                                                           | Não se aplica.                      | 35 h                                                                                                                                                                           |  |
| EMENTA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                  |                                                                                                                                                                |                                     |                                                                                                                                                                                |  |
| Evolução da gestão de pessoas. Formação de equipe de trabalho e perfil profissional. Seleção de pessoas. Desenvolvimento de pessoas. Relações com os colaboradores. Educação em direitos humanos (Parecer CNE/CP n.º 8/2012 e Resolução CNE/CP n.º 1/2012). Proteção dos direitos da pessoa com transtorno do espectro autista (Lei n.º 12764/2012).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  |                                                                                                                                                                |                                     |                                                                                                                                                                                |  |
| PERFIL DO EGRESSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                  |                                                                                                                                                                |                                     |                                                                                                                                                                                |  |
| O Tecnólogo em Gastronomia é um profissional capacitado para atuar nos diversos segmentos da área gastronômica, com foco em planejamento estratégico, gerenciamento de equipes e operacionalização de produções culinárias. Além disso, esse profissional estará apto em desenvolver a criatividade, despertando o seu espírito empreendedor, levando em conta aspectos culturais, econômicos e socioambientais.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                  |                                                                                                                                                                |                                     |                                                                                                                                                                                |  |
| COMPETÊNCIAS E HABILIDADES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                  |                                                                                                                                                                |                                     |                                                                                                                                                                                |  |
| a) Saber conciliar o desenvolvimento profissional individual com o trabalho em equipe, visando o crescimento da empresa e o desenvolvimento humano coletivo, tendo consciência da necessidade da relação interpessoal como fator inerente a eficiência e eficácia dos trabalhos realizados;<br>b) Saber reconhecer a importância dos clientes do setor de alimentação como sujeito ativo e formador de opinião, reconhecendo e satisfazendo as crescentes e variadas necessidades dos consumidores;<br>c) Haver desenvolvido boa capacidade de relações de modo a saber comunicar-se positivamente com os clientes, com outros membros presentes no grupo de trabalho e com outras pessoas que mantiver contato, a fim de haver uma boa capacidade de trabalho; |                  |                                                                                                                                                                |                                     |                                                                                                                                                                                |  |
| ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-METODOLÓGICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                  |                                                                                                                                                                |                                     |                                                                                                                                                                                |  |
| REGIME<br>(Anual/Semestral)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | BIM.             | CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS                                                                                                                                        |                                     | METODOLOGIAS DE ENSINO-<br>APRENDIZAGEM PREVISTAS                                                                                                                              |  |
| Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1º               | - Grandes eras do conhecimento e os modelos de gestão.<br>- Formação de Equipes de trabalho.<br>- Importância do perfil profissional.<br>- Tipos de liderança. |                                     | - Aulas expositivas.<br>- Sala de Aula Invertida com a criação de grupos de trabalho a partir da ideia de uma empresa gastronômica a ser criada.<br>- Trabalhos dissertativos. |  |
| Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2º               | - Técnicas de recrutamento e seleção.<br>-Estratégias de desenvolvimento de pessoal.<br>- O papel do líder e a motivação.<br>- Relações com os colaboradores.  |                                     | - Aulas expositivas.<br>- Seminário sobre a empresa e seu modelo de liderança e gestão de equipe.                                                                              |  |
| AVALIAÇÃO - INSTRUMENTOS E CRITÉRIOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  |                                                                                                                                                                |                                     |                                                                                                                                                                                |  |
| 1º Bim                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                  |                                                                                                                                                                |                                     |                                                                                                                                                                                |  |
| Prova Bimestral, com questões objetivas: 6,0<br>Critérios: Assertividade e interpretação.<br>Trabalhos dissertativos da criação da empresa e atividades de sala de aula invertida: 4,0<br>Critérios: Material produzido, Correção gramatical, lógica lexical e semântica, estrutura argumentativa, coesão e coerência, participação das atividades.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                  |                                                                                                                                                                |                                     |                                                                                                                                                                                |  |
| 2º Bim                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                  |                                                                                                                                                                |                                     |                                                                                                                                                                                |  |



**Centro Universitário UNIVEL**  
Av. Tito Muffato, 2317 – Bairro Santa Cruz 858806-  
080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3636 - Fax: (45) 3036-3638  
<http://www.univel.br>

Prova Bimestral, com questões objetivas e dissertativas: 5,0

Critérios: Assertividade, Interpretação, Correção gramatical, lógica lexical e semântica, estrutura argumentativa, coesão e coerência

Seminário de Apresentação sobre a empresa e seu modelo de liderança e gestão de equipe: 5,0

Critérios: Apresentação, material produzido e gestão do grupo.

**Critérios:**

Será aprovado o aluno que obter 75% das presenças e nota igual ou superior a 7,0 (sete)

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. 17. ed. Rio de Janeiro: Campus/Elsevier, 2010. 457 p. ISBN 85-352-0427-X.

MAXWELL, John C. **As 21 irrefutáveis leis da liderança**: uma receita comprovada para desenvolver o líder que existe em você. Rio de Janeiro: Thomas Nelson Brasil, 2007.

ROBBINS, Stephen Paul; JUDGE, Timothy A.; SOBRAL, Filipe. Comportamento organizacional: teoria e prática no contexto brasileiro. 14. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010. 633 p. ISBN 9788576055693

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

DEJOURS, Cristophe. O fator humano. Rio de Janeiro: FGV, 1997. 101 p. ISBN 85.225.0221-8

KOTTER, John P. et al. **Liderança e gestão de pessoas**. São Paulo: Publifolha, 2002. 199 p.

MARRAS, JEAN PIERRE. Administração de recursos humanos: do operacional ao estratégico. 13. ed. São Paulo: Saraiva, 2009. 332 p. ISBN 85-7413-026-5

MINICUCCI, Agostinho. Relações humanas: psicologia das relações interpessoais. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2001. 239 p. ISBN 85-224-2984-7.

SPECTOR, Paul E.. Psicologia nas organizações. São Paulo: Saraiva, 2006.



Documento assinado eletronicamente por NEIVA JANETE FINKEN FACHINELLO,  
Secretária Geral, em 19/08/2021 às 12:10, conforme horário oficial de Brasília.

Para verificar a autenticidade deste documento acesse: [www.univel.br/certificador](http://www.univel.br/certificador) e insira o código verificador: 08840acb-fb4b-4cfb-bb4c-b4ed838fc307

### PLANO DE ENSINO

| CURSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           | PROFESSOR                                                                                                                                                                                                              |                               | DISCIPLINA                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Tecnologia em Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           | Rodrigo Cardoso                                                                                                                                                                                                        |                               | Projeto Experimental – Eventos gastronômicos                                                                                                                                                                                                                                                            |  |
| REGIME<br>(ANUAL / SEMESTRAL)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | ANO/TURMA | CARGA HORÁRIA<br>SALA DE AULA<br>(H)                                                                                                                                                                                   | CARGA HORÁRIA A DISTÂNCIA (H) | CARGA HORÁRIA TOTAL (H)                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
| Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2015/2    | 70 horas                                                                                                                                                                                                               | Não se aplica                 | 70 horas/aula                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
| EMENTA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |                                                                                                                                                                                                                        |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
| Estudar a tipologia de eventos. Estudar todas as fases que compõem um evento. Desenvolver um pequeno evento aplicando na prática todos os conceitos teorizados em sala de aula.                                                                                                                                                                                                                                                              |           |                                                                                                                                                                                                                        |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
| PERFIL DO EGRESSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |                                                                                                                                                                                                                        |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
| O Tecnólogo em Gastronomia é um profissional capacitado para atuar nos diversos segmentos da área gastronômica, com foco em planejamento estratégico, gerenciamento de equipes e operacionalização de produções culinárias. Além disso, esse profissional estará apto em desenvolver a criatividade, despertando o seu espírito empreendedor, levando em conta aspectos culturais, econômicos e socioambientais.                             |           |                                                                                                                                                                                                                        |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
| COMPETÊNCIAS E HABILIDADES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |                                                                                                                                                                                                                        |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Desenvolver formação cultural e tecnológica, aprimorando habilidades profissionais que o capacite a absorver e desenvolver novas tecnologias, estimulando sua atuação crítica e criativa na identificação e solução de problemas, considerando seus aspectos políticos, econômicos, sociais, ambientais e culturais, com visão ética e humanística, em atendimento às demandas da sociedade.</li></ul> |           |                                                                                                                                                                                                                        |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
| ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-METODOLÓGICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |                                                                                                                                                                                                                        |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
| REGIME<br>(Anual/Semestral)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | BIM.      | CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS                                                                                                                                                                                                |                               | METODOLOGIAS DE ENSINO-APRENDIZAGEM PREVISTAS                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
| Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1º        | - Introdução ao conteúdo de eventos: conceitos, tipos, mercado de eventos;<br>- Pesquisa sobre os tipos de eventos e cases reais sobre organização de eventos em gastronomia;<br>- Planejamento e execução de eventos; |                               | Aulas teóricas dialogadas;<br>Aulas expositivas auxiliadas ou não por recursos audiovisuais;<br>Pesquisa bibliográfica, análise de artigos e/ou textos que traduzam os avanços e tendências de eventos, em especial na gastronomia.<br>Estudo de casos;<br>Discussão e trabalhos em grupo e individual. |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2º        | - Check list pré-evento;<br>- Execução do evento (caso real);<br>- Fechamento e check list pós-evento.                                                                                                                 |                               | Aulas teóricas dialogadas;<br>Aulas expositivas auxiliadas ou não por recursos audiovisuais;<br>Pesquisa bibliográfica, análise de artigos e/ou textos que traduzam os avanços e tendências de eventos, em especial na gastronomia.<br>Estudo de casos;<br>Discussão e trabalhos em grupo e individual. |  |
| AVALIAÇÃO - INSTRUMENTOS E CRITÉRIOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |                                                                                                                                                                                                                        |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
| 1º Bim                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |                                                                                                                                                                                                                        |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Participação nas atividades em sala de aula;</li><li>Cumprimento do prazo estabelecido para a entrega das atividades propostas;</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                              |           |                                                                                                                                                                                                                        |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |



**Centro Universitário UNIVEL**  
Av. Tito Muffato, 2317 – Bairro Santa Cruz 858806-  
080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3636 - Fax: (45) 3036-3638  
<http://www.univel.br>

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Disciplina, pontualidade e ética;</li><li>- Check list pré evento.</li></ul> <p>A avaliação da disciplina será feita mediante:<br/>NOTA 1: Check list pré-evento, com valor de 9,0 (nove) pontos;<br/>NOTA 2: Participação em sala de aula (nas discussões, trabalhos e exercícios práticos, com valor 2,0 (dois) pontos.<br/>NOTA FINAL = (NOTA 1) + (NOTA 2)</p>                                                                                                                                      |
| 2º Bim                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Participação nas atividades em sala de aula;</li><li>- Cumprimento do prazo estabelecido para a entrega das atividades propostas;</li><li>- Disciplina, pontualidade e ética;</li><li>- Execução do evento</li></ul> <p>A avaliação da disciplina será feita mediante:<br/>NOTA 1: Execução do evento, com valor de 9,0 (nove) pontos;<br/>NOTA 2: Participação em sala de aula (nas discussões, trabalhos e exercícios práticos, com valor 2,0 (dois) pontos.<br/>NOTA FINAL = (NOTA 1) + (NOTA 2)</p> |
| <b>Critérios:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Será aprovado o aluno que obter 75% das presenças e nota igual ou superior a 7,0 (sete)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. São Paulo: Atlas, 2012.<br>PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de organização de banquetes. 4. ed. São Paulo: Senac, 2010.<br>GIACAGLIA, Maria Cecília. Eventos: como criar, estruturar e captar recursos. Thomson, 2011.                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| ALLEN, Johnny. Organização e gestão de eventos. Rio de Janeiro: Campus, 2008.<br>ANDRADE, Renato Brenol. Manual de eventos. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.<br>MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas. Barueri - SP: Manole, 2010.<br>CÂNDIDO, Índio. Restaurante, administração e operacionalização. EducS, 2010.<br>GARÇOM: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. Senac, 2010.                                                                                                                          |



Documento assinado eletronicamente por NEIVA JANETE FINKEN FACHINELLO,  
Secretária Geral, em 19/08/2021 às 12:10, conforme horário oficial de Brasília.

Para verificar a autenticidade deste documento acesse: [www.univel.br/certificador](http://www.univel.br/certificador) e insira o código verificador: 08840acb-fb4b-4cfb-bb4c-b4ed838fc307

### PLANO DE ENSINO

| CURSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                 | PROFESSOR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                     | DISCIPLINA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Tecnologia em Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                 | Diogo Carlos Schneider                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                     | Cozinha Brasileira e Regional                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
| REGIME<br>(ANUAL / SEMESTRAL)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ANO/TURMA       | CARGA HORÁRIA<br>SALA DE AULA<br>(H)                                                                                                                                                                                                                                                                                     | CARGA<br>HORÁRIA A<br>DISTÂNCIA (H) | CARGA HORÁRIA<br>TOTAL (H)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
| Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2016/1 semestre | 62h                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 8h                                  | 70h                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
| EMENTA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| Formação histórica e os fundamentos da cozinha brasileira e técnicas culinárias utilizadas. Os imigrantes e a influência que exerceram na alimentação local. As lendas e folclores das regiões brasileiras e sua influência na gastronomia, aspectos históricos acerca da influência indígena e africana. As cozinhas regionais brasileiras com enfoque na cozinha paranaense. Relações étnico-raciais (Lei n.º 10.639/2003 e n.º 11.645/2008; Resolução CNE/CP n.º 1/2004 e CNE/CP n.º 3/2004). |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| PERFIL DO EGRESSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| O Tecnólogo em Gastronomia é um profissional capacitado para atuar nos diversos segmentos da área gastronômica, com foco em planejamento estratégico, gerenciamento de equipes e operacionalização de produções culinárias. Além disso, esse profissional estará apto em desenvolver a criatividade, despertando o seu espírito empreendedor, levando em conta aspectos culturais, econômicos e socioambientais.                                                                                 |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| COMPETÊNCIAS E HABILIDADES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Caracterizar as diferentes formações gastronômicas nas regiões brasileiras.</li><li>• Capacitar o aluno a desenvolver receitas regionais típicas do Brasil.</li><li>• Estender ao aluno a capacidade de diferenciação e classificar matérias-primas;</li><li>• Aplicar métodos de preparo adequados aos ingredientes, considerando os aspectos culturais, nutricionais e sensoriais.</li></ul>                                                           |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-METODOLÓGICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| REGIME<br>(Anual/Semestral)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | BIM.            | CONTEÚDOS<br>PROGRAMÁTICOS                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                     | METODOLOGIAS DE ENSINO-<br>APRENDIZAGEM PREVISTAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
| SEMESTRAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1º              | <ul style="list-style-type: none"><li>• Apresentação e contextualização da cozinha brasileira</li><li>• Cozinha Indígena Conceitos</li><li>• Cozinha do Brasil Colônia</li><li>• Cozinha da monarquia e Republica</li><li>• Cozinha Paranaense</li><li>• Atividade EAD, Raízes Paranaenses</li></ul> Avaliação Bimestral |                                     | Aulas expositivas sobre os conteúdos do programa da disciplina. Seguidas de debates, questionamentos e exercícios de fixação. Reflexão sobre conteúdos da disciplina em grupos. Apresentações orais feitas pelos alunos, seminários. Prática dos conteúdos apresentados através de exercícios escritos. Guia de estudo dirigido. Análise de estudo (pesquisa em artigos e cases) dirigida. Conteúdo Multimídia, associado aos textos e materiais didáticos da disciplina, o uso de conteúdo audiovisual interativo, como são: slidecasts, animações, filmes, podcasts, etc. |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2º              | <ul style="list-style-type: none"><li>• Cozinha do Sudeste</li><li>• Cozinha do Sul</li><li>• Cozinha do Nordeste</li><li>• Cozinha do Centro-Oeste</li><li>• Cozinha do Norte</li><li>• Atividade EAD, Regiões Brasileiras</li><li>• Avaliação Pratica</li></ul> Avaliação Bimestral                                    |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| AVALIAÇÃO - INSTRUMENTOS E CRITÉRIOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| 1º Bim.<br>Instrumentos: Peso Prova escrita - Individual 7,0 - Trabalhos Acadêmicos individuais e/ou grupo De até 3,0<br>Estrutura de apresentação da Média (1ºBimestre). Serão realizadas duas atividades avaliativas:                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |



**Centro Universitário UNIVEL**  
Av. Tito Muffato, 2317 – Bairro Santa Cruz 858806-  
080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3636 - Fax: (45) 3036-3638  
<http://www.univel.br>

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prova Escrita - PE (peso 7,0)<br>1. Trabalho Escrito - TE (peso 3,0)<br><b>Nota Final= PE (7,0) + TE (3,0) = 10</b><br>Observações Gerais: a) Os trabalhos devem ser entregues em sala de aula. b) Trabalhos em atraso serão recebidos somente até a aula seguinte a data estipulada para entrega, com redução de 50% do valor original. c) Trabalhos nos quais forem identificados sinais de cópia receberão conceito zero. As atividades em grupo serão comunicados pelos seus autores em sala de aula. Os alunos que não estiverem presentes para a apresentação serão avaliados pela nota do trabalho escrito, dividido por 2 (dois). d) Prova do Bimestre com questões nos moldes do Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 2º Bim.<br>Instrumentos: Peso Prova escrita - Individual (8,0) – Participação em sala de aula e em aulas práticas (8,0) – Prova prática – em grupo (8,0).<br>Avaliação integradora conforme:<br>Alunos que acertarem 60% ou mais da avaliação integradora receberá 2,0 pontos<br>Alunos que acertarem entre 40% a 59,9% receberão 1,5 pontos<br>Alunos que acertarem entre 20% e 39,9% receberão 1,0 pontos<br>Alunos que acertarem menos que 20% receberão 0,5 pontos<br>Estrutura de apresentação da Média (2º Bimestre). Serão realizadas três atividades avaliativas:<br>1. Prova Escrita + Prova Prática + Participação ÷ 3= PE (8,0) + PP (8,0) + P (8,0) = Somatória e média (peso 8,0).<br>2. Avaliação Integradora - AI (peso 2,0)<br>3. <b>Nota Final= PE + PP + P (24,0) ÷ 3 = (8,0) + AI (2,0) = 10</b><br>Observações Gerais: a) Os trabalhos devem ser entregues em sala de aula. b) Trabalhos em atraso serão recebidos somente até a aula seguinte a data estipulada para entrega, com redução de 50% do valor original. c) Trabalhos nos quais forem identificados sinais de cópia receberão conceito zero. As atividades em grupo serão comunicados pelos seus autores em sala de aula. Os alunos que não estiverem presentes para a apresentação serão avaliados pela nota do trabalho escrito, dividido por 2 (dois). d) Prova do Bimestre com questões nos moldes do Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE). A avaliação integradora não prevê 2ª chamada. |
| <b>Critérios:</b><br>Será aprovado o aluno que obter 75% das presenças e nota igual ou superior a 7,0 (sete)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b><br>FREIXA, Dolores. Gastronomia no Brasil e no mundo. Senac 2009<br>FERNANDES, Caloca. Viagem gastronômica através do Brasil. São Paulo: SENAC, 2009.<br>CHEF PROFISSIONAL. Instituto Americano de Culinária. São Paulo; Senac Editoras, 2009.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b><br>ATALA, A. Redescobrimos ingredientes brasileiros. Editora Melhoramentos, 2013.<br>DÓRIA, Carlos Alberto. A formação da culinária brasileira. São Paulo: Publifolha, 2009.<br>CASE, F.; WALLACE, G. 1001 comidas para provar antes de morrer. Rio de Janeiro: Sextante, 2009. 960 p.<br>CAVALCONTI, Pedro. A pátria nas panelas: História e receitas de cozinha brasileira. São Paulo: SENAC, 2007.<br>DOMINE, André. Culinária: especialidades europeias. Nova York: Konemann, 2001.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>LEITURAS COMPLEMENTARES (APROFUNDAMENTO)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |



Documento assinado eletronicamente por NEIVA JANETE FINKEN FACHINELLO,  
Secretária Geral, em 19/08/2021 às 12:10, conforme horário oficial de Brasília.



**Centro Universitário UNIVEL**

Av. Tito Muffato, 2317 – Bairro Santa Cruz 858806-080 – Cascavel – PR

Fone: (45) 3036-3636 - Fax: (45) 3036-3638

<http://www.univel.br>

**STEINBRUCH, EVA RIBENBOIM. BRASIL. Gastronomia, Cultura e Turismo. São Paulo: BEI Comunicação, 2010.**

**DONA BRAZI. Cozinha Tradicional Amazônica. São Paulo: BEI Comunicação, 2013.**



Documento assinado eletronicamente por NEIVA JANETE FINKEN FACHINELLO,  
Secretária Geral, em 19/08/2021 às 12:10, conforme horário oficial de Brasília.

Para verificar a autenticidade deste documento acesse: [www.univel.br/certificador](http://www.univel.br/certificador) e insira o código verificador: 08840acb-fb4b-4cfb-bb4c-b4ed838fc307

### PLANO DE ENSINO

| CURSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                 | PROFESSOR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                  | DISCIPLINA                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                 | SANDRA MARIA BORÇOI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                  | COZINHA CLÁSSICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
| REGIME<br>(ANUAL / SEMESTRAL)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ANO/TURMA       | CARGA HORÁRIA<br>SALA DE AULA (H)                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | CARGA HORÁRIA<br>A DISTÂNCIA (H) | CARGA HORÁRIA<br>TOTAL (H)                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |
| Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2016/1ºsemestre | 62h                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 08h                              | 70h                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| EMENTA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
| Compreender o conceito da cozinha clássica, tendo como base a França e Itália, estudando suas tradições, cultura, regiões, principais ingredientes e receitas clássicas e regionais. Estendendo o conteúdo para outros países europeus que se consagraram na gastronomia clássica.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
| PERFIL DO EGRESSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
| O Tecnólogo em Gastronomia é um profissional capacitado para atuar nos diversos segmentos da área gastronômica, com foco em planejamento estratégico, gerenciamento de equipes e operacionalização de produções culinárias. Além disso, esse profissional estará apto em desenvolver a criatividade, despertando o seu espírito empreendedor, levando em conta aspectos culturais, econômicos e socioambientais.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
| COMPETÊNCIAS E HABILIDADES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
| Reconhecer, utilizar e identificar técnicas, conceitos e aplicação correta de métodos clássicos dentro de uma cozinha profissional;<br>Desenvolver senso crítico quanto a importância da base clássica bem dominada;<br>Capacitar ‘a pesquisa de conceitos e receitas em livros, sites da internet, e no dia a dia, buscando sempre o aprendizado;<br>Aperfeiçoar as habilidades básicas de cortes e confecção de molhos métodos de cocção necessários para a perfeita execução da cozinha clássica;<br>Introduzir o aluno ao contexto da gastronomia mundial clássica, os aproximando dos fatos históricos através da prática alinhada ao conhecimento teórico;<br>Desenvolver no aluno a busca por conteúdo e promover a integração no contexto da gastronomia clássica, entendendo suas fases e suas transformações;<br>Caracterizar a cozinha clássica europeia com conceitos e técnicas;<br>Reproduzir receitas regionais da cultura e tradição francesa e italiana;<br>Reproduzir as principais receitas da cozinha clássica com maestria. |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
| ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-METODOLÓGICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
| REGIME<br>(Semestral)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | BIM.            | CONTEÚDOS<br>PROGRAMÁTICOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                  | METODOLOGIAS DE ENSINO-<br>APRENDIZAGEM PREVISTAS                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
| SEMESTRAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1º              | Cozinha Regional Francesa: Conteúdo teórico e prático sobre a cultura regional francesa (Regiões Noroeste, Nordeste, Sudoeste e Sudeste).<br>Fundamentos da Cozinha Clássica Francesa: Conteúdo teórico e prático utilizando os principais conceitos, técnicas e receitas que caracterizem o conceito da cozinha francesa burguesa. |                                  | Aulas expositivas sobre os conteúdos do programa da disciplina. Seguidas de debates, questionamentos e exercícios de fixação. Reflexão sobre conteúdos da disciplina em grupos. Apresentações orais feitas pelos alunos.<br>Compreensão dos temas citados em metodologia ativa no método sala de aula invertida. |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2º              | Cozinha Regional Italiana: Conteúdo teórico e prático sobre a cultura regional italiana (Norte, Centro, Sul).<br>Fundamentos da Cozinha Clássica Italiana: Conteúdo teórico e prático utilizando os                                                                                                                                 |                                  | Prática dos conteúdos apresentados através de receitas passadas na cozinha pedagógica.<br>Pesquisas e desenvolvimento da                                                                                                                                                                                         |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  | principais conceitos técnicas e receitas que caracterizam o conceito da cozinha italiana tradicional. | criatividade através de interatividade com a internet.<br>Conteúdo Multimídia, associado aos textos e materiais didáticos da disciplina, o uso de conteúdo audiovisual interativo, como são: filmes, podcasts, etc. |
| <b>AValiação - Instrumentos e Critérios</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>1º Bim.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                     |
| Instrumentos: Prova escrita - Individual - Trabalhos Acadêmicos em grupo - Prova Prática – Grupo<br>Estrutura de apresentação da Média (1ºBimestre). Serão realizadas duas atividades avaliativas:<br>Prova Escrita - PE (peso 4,0)<br>Trabalho - T (peso 2,0)<br>Prova Prática – PP (peso 4,0)<br><b>Nota Final= PE (4,0) + PP (4,0) + T(2,0) = 10</b><br>Observações Gerais: a) Os trabalhos devem ser entregues em sala de aula. b) Trabalhos em atraso serão recebidos somente até a aula seguinte a data estipulada para entrega, com redução de 50% do valor original. c) Trabalhos nos quais forem identificados sinais de cópia receberão conceito zero. As atividades em grupo serão comunicados pelos seus autores em sala de aula. Os alunos que não estiverem presentes para a apresentação serão avaliados pela nota do trabalho escrito, dividido por 2 (dois). d) Prova do Bimestre com questões nos moldes do Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE).e)Na prova prática só receberá nota o aluno que estiver presente no horário estipulado para a mesma; f) Não será tolerado atraso em dia de prova, bem como o aluno que não estiver com o uniforme de cozinha completo conforme as normas estipuladas para assistir as aulas práticas em laboratório não poderá fazer.                                                                     |  |                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>2º Bim.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                     |
| Instrumentos: Prova escrita - Individual - Trabalhos Acadêmicos em grupo - Prova Prática – Grupo<br>Estrutura de apresentação da Média (2ºBimestre), além da prova integradora. Serão realizadas duas atividades avaliativas:<br>Prova Escrita - PE (peso 3,0)<br>Trabalho - T (peso 2,0)<br>Prova Prática – PP (peso 3,0)<br>Prova Integradora – PI (2,0)<br><b>Nota Final= PE (3,0) + PP (3,0) + T(2,0)+ PI(2,0) = 10</b><br>Observações Gerais: a) Os trabalhos devem ser entregues em sala de aula. b) Trabalhos em atraso serão recebidos somente até a aula seguinte a data estipulada para entrega, com redução de 50% do valor original. c) Trabalhos nos quais forem identificados sinais de cópia receberão conceito zero. As atividades em grupo serão comunicados pelos seus autores em sala de aula. Os alunos que não estiverem presentes para a apresentação serão avaliados pela nota do trabalho escrito, dividido por 2 (dois). d) Prova do Bimestre com questões nos moldes do Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE).e)Na prova prática só receberá nota o aluno que estiver presente no horário estipulado para a mesma; f) Não será tolerado atraso em dia de prova, bem como o aluno que não estiver com o uniforme de cozinha completo conforme as normas estipuladas para assistir as aulas práticas em laboratório não poderá fazer. |  |                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Critérios:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                     |
| Será aprovado o aluno que obter 75% das presenças e nota igual ou superior a 7,0 (sete)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                     |
| CHEF PROFISSIONAL. Instituto Americano de Culinária. São Paulo; Senac Editoras, 2009.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                     |
| FREIXA, D.; CHAVES, G. <i>Gastronomia no Brasil e no mundo</i> . Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                     |



**Centro Universitário UNIVEL**  
Av. Tito Muffato, 2317 – Bairro Santa Cruz 858806-  
080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3636 - Fax: (45) 3036-3638  
<http://www.univel.br>

NORMAN, J. CHEFS: segredos e receitas dos maiores chefs do mundo. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2007.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GALMICHE, D. A Autêntica Culinária Francesa. São Paulo: Pubifolha, 2012. 207 p.  
ITÁLIA: o país e sua cozinha. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2013. 511 p.  
KOVESI, B. [et al.]. 400 g: técnicas de cozinha. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007. 576 p.  
PIRAS, Claudia. Culinária Itália: Especialidades Italianas. Postdam, Alemanha: h.f.ullmann, 496 p.  
BASSOLEIL, E. Os sabores da Borgonha. 3 ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo 2007. 259 p.

#### LEITURAS COMPLEMENTARES (APROFUNDAMENTO)

WASHBURN, L. Culinária francesa: bistrô clássico. Rio de Janeiro: Ediouro, 2012. 160 p.  
BOUÉ, Vicent; DELORME, Hubert. Enciclopédia da Gastronomia Francesa. Rio de Janeiro: Ediouro, 2010. 511p.  
CLARK, Maxine. Culinária Italiana: Tratoria Clássica. Rio de Janeiro: Ediouro, 2012. 160p.  
DAVID, E. Cozinha Francesa Regional. São Paulo: Cia. Das Letras, 2000.  
FESTA de Babette, A. Direção: Gabriel Axel. Just Betzer BO Christensen. Dinamarca, 1987. 1 DVD (103min), color.  
FRANCO, A. De Caçador a gourmet: uma história da gastronomia. 5 ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo 2001. 287 p.  
FREEDMAN, P. A história do sabor. São Paulo: Editora Senac São Paulo 2009. 368 p.  
HAZAN, Marcella. Fundamentos da cozinha italiana clássica. 2.ed. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2013.  
MURDOCH BOOK; LE CORDON BLEU. Culinária Clássica. Potsdam, Alemanha: h.f.ullmann. 543 p.



Documento assinado eletronicamente por NEIVA JANETE FINKEN FACHINELLO,  
Secretária Geral, em 19/08/2021 às 12:10, conforme horário oficial de Brasília.

Para verificar a autenticidade deste documento acesse: [www.univel.br/certificador](http://www.univel.br/certificador) e insira o código verificador: 08840acb-fb4b-4cfb-bb4c-b4ed838fc307

### PLANO DE ENSINO

| CURSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                 | PROFESSOR                                                                                                                                                                                    |                               | DISCIPLINA                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                 | GUILHERME LOPES BORDUQUI CAVALCANTE                                                                                                                                                          |                               | PLANEJAMENTO DE CARDÁPIO                                                                                                                                                                                                                                           |  |
| REGIME ANUAL/SEMESTRAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ANO/TURMA       | CARGA HORÁRIA SALA DE AULA (H)                                                                                                                                                               | CARGA HORÁRIA A DISTÂNCIA (H) | CARGA HORÁRIA TOTAL (H)                                                                                                                                                                                                                                            |  |
| Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2016/1ºsemestre | 62h                                                                                                                                                                                          | 08h                           | 70h                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
| EMENTA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                 |                                                                                                                                                                                              |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| Planejamento de cardápio (dentro dos conceitos de sazonalidade, harmonia, tematização e funcionalidade quando fixos e também baseado nos conceitos de custos, logística e aplicabilidade).                                                                                                                                                                                                                       |                 |                                                                                                                                                                                              |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| PERFIL DO EGRESSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                 |                                                                                                                                                                                              |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| O Tecnólogo em Gastronomia é um profissional capacitado para atuar nos diversos segmentos da área gastronômica, com foco em planejamento estratégico, gerenciamento de equipes e operacionalização de produções culinárias. Além disso, esse profissional estará apto em desenvolver a criatividade, despertando o seu espírito empreendedor, levando em conta aspectos culturais, econômicos e socioambientais. |                 |                                                                                                                                                                                              |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| COMPETÊNCIAS E HABILIDADES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                 |                                                                                                                                                                                              |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| Desenvolver conhecimentos gerenciais na área de planejamento de cardápio, para compor diferentes conceitos para a elaboração, estruturação e composição de um cardápio.                                                                                                                                                                                                                                          |                 |                                                                                                                                                                                              |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-METODOLÓGICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                 |                                                                                                                                                                                              |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| REGIME (Anual/Semestral)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | BIM.            | CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS                                                                                                                                                                      |                               | METODOLOGIAS DE ENSINO-APRENDIZAGEM PREVISTAS                                                                                                                                                                                                                      |  |
| SEMESTRAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1º              | • Apresentação do plano de ensino;<br>• História, conceitos e objetivos de cardápios;<br>• Harmonia entre ingredientes;<br>• Formação de preço e ficha técnica;<br>• Tipologia de cardápios; |                               | Aulas expositivas e práticas sobre os conteúdos do programa da disciplina. Exercícios de fixação individual e seminários em grupo. Construção de portfólio. Análise de estudo (pesquisa em artigos e cases) dirigida. Metodologia ativa utilizando sala invertida. |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2º              | • Apresentação visual de cardápio;<br>• Tipologia de restaurantes (aula invertida).<br>• Estrutura, elaboração e composição de cardápios.<br>• Execução de cardápio (prática).               |                               | <b>Conteúdo Multimídia, associado</b> aos textos e materiais didáticos da disciplina, o uso de conteúdo audiovisual interativo, como são: slidecasts, animações, filmes, podcasts, etc.                                                                            |  |
| AVALIAÇÃO- INSTRUMENTOS E CRITÉRIOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                 |                                                                                                                                                                                              |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| 1º Bim.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |                                                                                                                                                                                              |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| Instrumentos: Peso Prova teórica - Individual 5,0 - Trabalho acadêmico em grupo 3,0 – Avaliação individual (presença, pontualidade e desenvolvimento técnico) 2,0.                                                                                                                                                                                                                                               |                 |                                                                                                                                                                                              |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| Estrutura de apresentação da Média (1ºBimestre). Serão realizadas duas atividades avaliativas:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                 |                                                                                                                                                                                              |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| Prova Escrita - PE (peso 5,0)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                 |                                                                                                                                                                                              |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| 2. Trabalho Escrito - TE (peso 3,0)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                 |                                                                                                                                                                                              |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| 3. Avaliação individual – AIN (peso 2,0)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                 |                                                                                                                                                                                              |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| <b>Nota Final= PE (5,0) + TE (3,0) + AIN (2,0) = 10.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                 |                                                                                                                                                                                              |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| Observações Gerais: a) Os trabalhos devem ser entregues em sala de aula. b) Trabalhos em atraso serão recebidos somente até a aula seguinte a data estipulada para entrega, com redução de 50% do valor original.                                                                                                                                                                                                |                 |                                                                                                                                                                                              |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| c) Trabalhos nos quais forem identificados sinais de cópia receberão conceito zero. As atividades em grupo serão comunicados pelos seus autores em sala de aula. Os alunos que não estiverem presentes para a apresentação                                                                                                                                                                                       |                 |                                                                                                                                                                                              |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |



**Centro Universitário UNIVEL**  
Av. Tito Muffato, 2317 – Bairro Santa Cruz 858806-  
080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3636 - Fax: (45) 3036-3638  
<http://www.univel.br>

serão avaliados pela nota do trabalho escrito, dividido por 2 (dois). d) Prova do Bimestre com questões nos moldes do Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE).

2º Bim.

Instrumentos: Peso Prova prática em grupo 6,0 – Avaliação individual (presença, pontualidade e desenvolvimento técnico) 2,0. – Portfolio 10,0 -Avaliação integradora conforme:

Alunos que acertarem 60% ou mais da avaliação integradora receberá 2,0 pontos

Alunos que acertarem entre 40% a 59,9% receberão 1,5 pontos

Alunos que acertarem entre 20% e 39,9% receberão 1,0 pontos

Alunos que acertarem menos que 20% receberão 0,5 pontos

Estrutura de apresentação da Média (2º Bimestre). Serão realizadas três atividades avaliativas:

4. Prova Prática - PP (peso 6,0).

5. Avaliação Individual - AI (peso 2,0)

6. Avaliação Integradora - AI (peso 2,0)

7. Portfolio – PO (peso 10)

**Nota Final= PP (6,0) + T (1,0) + AIN (2,0) + AI (2,0) = 10 + PO (10) / 2 (média) = 10.**

Observações Gerais: a) Os trabalhos devem ser entregues em sala de aula. b) Trabalhos em atraso serão recebidos somente até a aula seguinte a data estipulada para entrega, com redução de 50% do valor original. c) Trabalhos nos quais forem identificados sinais de cópia receberão conceito zero. As atividades em grupo serão comunicados pelos seus autores em sala de aula. Os alunos que não estiverem presentes para a apresentação serão avaliados pela nota do trabalho escrito, dividido por 2 (dois). d) Prova do Bimestre com questões nos moldes do Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE). A avaliação integradora não prevê 2ª chamada.

**Critérios:**

Será aprovado o aluno que obter 75% das presenças e nota igual ou superior a 7,0 (sete)

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SEBESS, Mariana G. Técnicas de Cozinha Profissional. São Paulo: SENAC, 2012.

Chef Profissional / Instituto Americano de Culinária; Tradução Renata Lucia Bottini – São Paulo; Senac editoras, 2009.

NORMAN, Jill. Chefs: segredos e receitas dos maiores chefs do mundo. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2007.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurante – São Paulo : Editora Senac São Paulo, 2011.

GARÇOM: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. Senac 2010.

HOBDAY, Cara. Segredos da apresentação de pratos: foodstyling passo a passo. São Paulo; Marco Zero, 2010.

MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas. Barueri - SP: Manole, 2002.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de serviço do garçon**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

#### LEITURAS COMPLEMENTARES (APROFUNDAMENTO)

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor: tecnologias para elaboração de cardápios**. São Paulo: Senac, 1999.

CÂNDIDO, Índio; ZANELLA, Luiz Carlos. **Restaurante: administração e operacionalização**. Caxias do Sul: EDUCS, 2002.



Documento assinado eletronicamente por NEIVA JANETE FINKEN FACHINELLO,  
Secretária Geral, em 19/08/2021 às 12:10, conforme horário oficial de Brasília.

Para verificar a autenticidade deste documento acesse: [www.univel.br/certificador](http://www.univel.br/certificador) e insira o código verificador: 08840acb-fb4b-4cfb-bb4c-b4ed838fc307



**Centro Universitário UNIVEL**

Av. Tito Muffato, 2317 – Bairro Santa Cruz 858806-

080 – Cascavel – PR

Fone: (45) 3036-3636 - Fax: (45) 3036-3638

<http://www.univel.br>

MARQUES, J. Albano. **Manual de restaurante e bar** – Rio de Janeiro: Thex Ed., 2002.

MATIAS, Marlene. **Organização de eventos: procedimentos e técnicas**. Barueri – SP: Manole, 2002. VAZ,

Célia Silvério. **Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros**. BRASÍLIA: LGE, 2006

VASCONCELLOS, Frederico; CAVALCANTI, Eudemar; BARBOSA, Lourdes **Menu: como montar um cardápio eficiente**. São Paulo: Roca, 2002.



Documento assinado eletronicamente por NEIVA JANETE FINKEN FACHINELLO,  
Secretária Geral, em 19/08/2021 às 12:10, conforme horário oficial de Brasília.

Para verificar a autenticidade deste documento acesse: [www.univel.br/certificador](http://www.univel.br/certificador) e insira o código verificador: 08840acb-fb4b-4cfb-bb4c-b4ed838fc307

### PLANO DE ENSINO

| CURSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                 | PROFESSOR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                               | DISCIPLINA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| GASTRONOMIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                 | DIOGO CARLOS SCHNEIDER                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                               | CERIMONIAL, PROTOCOLO E ETIQUETA                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |
| REGIME<br>(ANUAL / SEMESTRAL)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ANO/TURMA       | CARGA HORÁRIA<br>SALA DE AULA (H)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | CARGA HORÁRIA A DISTÂNCIA (H) | CARGA HORÁRIA TOTAL (H)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
| Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2016/1 semestre | 31h                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 4h                            | 35h                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |
| EMENTA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
| Cerimonial e protocolo, histórico, conceito, importância e aplicação. Critérios e ordem de precedência. Leis que regulamentam as precedências. Símbolos Nacionais: bandeiras e hinos. Regras de etiqueta. Tipos de trajes para diferentes ocasiões.                                                                                                                                                              |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
| PERFIL DO EGRESSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
| O Tecnólogo em Gastronomia é um profissional capacitado para atuar nos diversos segmentos da área gastronômica, com foco em planejamento estratégico, gerenciamento de equipes e operacionalização de produções culinárias. Além disso, esse profissional estará apto em desenvolver a criatividade, despertando o seu espírito empreendedor, levando em conta aspectos culturais, econômicos e socioambientais. |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
| COMPETÊNCIAS E HABILIDADES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
| Estabelecer a precedência nos diversos eventos. Distinguir as diferentes solenidades, a fim de organizar cerimonial e protocolo.<br>Conhecer as regras de etiqueta;<br>Relacionar a importância do protocolo, cerimonial, etiqueta na produção de eventos;                                                                                                                                                       |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
| ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-METODOLÓGICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
| REGIME<br>(Anual/Semestral)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | BIM             | CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                               | METODOLOGIAS DE ENSINO-APRENDIZAGEM PREVISTAS                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| SEMESTRAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1º              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Introdução ao assunto Eventos.</li> <li>Conceito, definições e históricos de Eventos Gastronômicos.</li> <li>Classificações, modalidades e tipologia dos eventos.</li> <li>Planejamento e organização de eventos gastronômicos. Concepção, Pré-Evento, Evento e Pós-Evento.</li> <li>Atividade AVA/EAD. Eventos.</li> </ul>                          |                               | Aulas expositivas sobre os conteúdos do programa da disciplina. Seguidas de debates, questionamentos e exercícios de fixação. Reflexão sobre conteúdos da disciplina em grupos. Apresentações orais feitas pelos alunos, seminários.                                                                                                      |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2º              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Protocolo</li> <li>Cerimonial</li> <li>Etiqueta</li> <li>Ordem Geral de Precedência (Normas do Cerimonial público federal, estadual e municipal).</li> <li>Precedência de mesas;</li> <li>Disposição das bandeiras;</li> <li>Símbolos Nacionais;</li> <li>Trajes ou vestuário para eventos;</li> <li>Atividade AVA/EAD – Etiqueta à Mesa.</li> </ul> |                               | Prática dos conteúdos apresentados através de exercícios escritos. Guia de estudo dirigido. Análise de estudo (pesquisa em artigos e cases) dirigida.<br>Conteúdo Multimídia, associado aos textos e materiais didáticos da disciplina, o uso de conteúdo audiovisual interativo, como são: slidecasts, animações, filmes, podcasts, etc. |  |
| AVALIAÇÃO - INSTRUMENTOS E CRITÉRIOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
| 1º Bim.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |



**Centro Universitário UNIVEL**  
Av. Tito Muffato, 2317 – Bairro Santa Cruz 858806-  
080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3636 - Fax: (45) 3036-3638  
<http://www.univel.br>

Instrumentos: Peso Prova escrita - Individual 7,0 - Trabalhos Acadêmicos individuais e/ou grupo De até 2,0 – Participação em aulas e atividades previstas em classe 1,0.

Estrutura de apresentação da Média (1º Bimestre). Serão realizadas duas atividades avaliativas:

4. Prova Escrita - PE (peso 7,0)

5. Trabalho Escrito - TE (peso 2,0)

6. Participação em sala de aula – PA (peso 1,0)

**Nota Final= PE (7,0) + TE (2,0) + PA (1,0) = 10**

Observações Gerais: a) Os trabalhos devem ser entregues em sala de aula. b) Trabalhos em atraso serão recebidos somente até a aula seguinte a data estipulada para entrega, com redução de 50% do valor original.

c) Trabalhos nos quais forem identificados sinais de cópia receberão conceito zero. As atividades em grupo serão comunicados pelos seus autores em sala de aula. Os alunos que não estiverem presentes para a apresentação serão avaliados pela nota do trabalho escrito, dividido por 2 (dois). d) Prova do Bimestre com questões nos moldes do Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE).

2º Bim.

Instrumentos: Peso Prova escrita - Individual (6,0) - Trabalhos Acadêmicos individuais e/ou grupo De até (1,0) – Avaliação integradora conforme:

Alunos que acertarem 60% ou mais da avaliação integradora receberá 2,0 pontos

Alunos que acertarem entre 40% a 59,9% receberão 1,5 pontos

Alunos que acertarem entre 20% e 39,9% receberão 1,0 pontos

Alunos que acertarem menos que 20% receberão 0,5 pontos

Estrutura de apresentação da Média (2º Bimestre). Serão realizadas três atividades avaliativas:

8. Prova Escrita - PE (peso 6,0).

9. Trabalho Escrito - TE (peso 1,0)

10. Participação em sala de aula – PA (peso 1,0)

11. Avaliação Integradora - AI (peso 2,0)

**12. Nota Final= PE (6,0) + TE (1,0) + PA (1,0) + AI (2,0) = 10**

Observações Gerais: a) Os trabalhos devem ser entregues em sala de aula. b) Trabalhos em atraso serão recebidos somente até a aula seguinte a data estipulada para entrega, com redução de 50% do valor original. c)

Trabalhos nos quais forem identificados sinais de cópia receberão conceito zero. As atividades em grupo serão comunicados pelos seus autores em sala de aula. Os alunos que não estiverem presentes para a apresentação serão avaliados pela nota do trabalho escrito, dividido por 2 (dois). d) Prova do Bimestre com questões nos moldes do Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE). A avaliação integradora não prevê 2ª chamada.

**CrITÉRIOS:**

Será aprovado o aluno que obter 75% das presenças e nota igual ou superior a 7,0 (sete)

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. São Paulo: Atlas, 2012.

PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de organização de banquetes. 4. ed. São Paulo: Senac, 2010.

GIACAGLIA, Maria Cecília. Eventos: como criar, estruturar e captar recursos. Thomson.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALLEN, Johnny. Organização e gestão de eventos. Rio de Janeiro: Campus, 2008.

ANDRADE, Renato Brenol. Manual de eventos. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.

MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas. Barueri - SP: Manole, 2010.

CÂNDIDO, Índio. Restaurante, administração e operacionalização. EducS 2010.



Documento assinado eletronicamente por NEIVA JANETE FINKEN FACHINELLO,  
Secretária Geral, em 19/08/2021 às 12:10, conforme horário oficial de Brasília.



**Centro Universitário UNIVEL**  
Av. Tito Muffato, 2317 – Bairro Santa Cruz 858806-  
080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3636 - Fax: (45) 3036-3638  
<http://www.univel.br>

GARÇOM: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. Senac 2010.

**LEITURAS COMPLEMENTARES (APROFUNDAMENTO)**

MEIRELLES, Gilda Fleury. Protocolo e Cerimonial: normas, ritos e pompas. São Paulo: Editora STS Publicações e Serviços LTDA, 2002.

SCHNEIDER, Sérgio Paulo. Cerimonial e protocolo. Porto Alegre: Sulina, 1985.



Documento assinado eletronicamente por NEIVA JANETE FINKEN FACHINELLO,  
Secretária Geral, em 19/08/2021 às 12:10, conforme horário oficial de Brasília.

Para verificar a autenticidade deste documento acesse: [www.univel.br/certificador](http://www.univel.br/certificador) e insira o código verificador: 08840acb-fb4b-4cfb-bb4c-b4ed838fc307

### PLANO DE ENSINO

| CURSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | PROFESSOR         | DISCIPLINA                                 |                                     |                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------|
| Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Hélio da Siqueira | História da Gastronomia: Antiga e Medieval |                                     |                            |
| REGIME<br>(ANUAL /<br>SEMESTRAL)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ANO/TURMA         | CARGA<br>HORÁRIA<br>SALA DE AULA<br>(H)    | CARGA<br>HORÁRIA A<br>DISTÂNCIA (H) | CARGA HORÁRIA<br>TOTAL (H) |
| Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2016/1 semestre   | 31 h                                       | 4 h                                 | 35 h                       |
| <b>EMENTA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                   |                                            |                                     |                            |
| História da Gastronomia: papel do alimento no processo da evolução do homem e o desenvolvimento social, resultante da postura humana mediante o dilema da obtenção da comida. Resgate das tradições culinárias, a evolução da gastronomia, servindo como subsidio para uma postura mais crítica sobre a profissão e da importância da cultura.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                   |                                            |                                     |                            |
| <b>PERFIL DO EGRESSO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                   |                                            |                                     |                            |
| O tecnólogo em Gastronomia é um profissional capacitado para atuar nos diversos segmentos da área gastronômica, com foco em planejamento estratégico, gerenciamento de equipes e operacionalização de produções culinárias. Além disso, esse profissional estará apto em desenvolver a criatividade, despertando o seu espírito empreendedor, levando em conta aspectos culturais, econômicos e socioambientais.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                   |                                            |                                     |                            |
| <b>COMPETÊNCIAS E HABILIDADES</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                   |                                            |                                     |                            |
| I- Possuir conhecimento sobre o setor gastronômico e ter uma visão geral da situação da gastronomia no Brasil e no mundo;<br>II – Compreender, analisar e interpretar a importância atual dos fenômenos gastronômicos, conhecendo a sua evolução na vida cultural, social e econômica do país, e as diversidades de desenvolvimento que possuem a nível local, regional e internacional, podendo então prever as consequências dos impactos do desenvolvimento do setor gastronômico;<br>III – Conhecer sobre os fenômenos turísticos e pelo setor gastronômico ter uma visão geral da situação da gastronomia no Brasil e no mundo, relacionando os aspectos gastronômicos com o desenvolvimento turístico das regiões, levando em conta os produtos típicos e a elaboração de roteiros turísticos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                   |                                            |                                     |                            |
| <b>OBJETIVOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                   |                                            |                                     |                            |
| Analisar a conceituação da Gastronomia, bem como seus aspectos culturais que a caracteriza e a diferencia de uma região para a outra desde os primórdios da humanidade;<br>Perceber como os mecanismos de subsistência do homem pré-histórico tais como, a caça, pesca a descoberta do fogo e do comércio influenciaram no seu processo de desenvolvimento;<br>Compreender como e quando o hábito alimentar dos homens modernos se distanciou e diferenciou tão profundamente do modelo ancestral;<br>Conhecer o universo gastronômico do oriente, em especial Índia e China e a influência do Islamismo no consumo de bebidas alcoólicas e o grande consumo de café;<br>Considerar a cultura gastronomia grega, sua vasta confeitaria, o papel dos escravos no preparo das refeições e o aperfeiçoamento dos utensílios de cozinha;<br>Conhecer a refinada gastronomia romana, seus hábitos alimentares e o surgimento dos famosos banquetes e a figura de destaque do chefe de cozinha;<br>Analisar como se dava alimentação nos castelos e feudos medievais e o papel dos monges no desenvolvimento da arte da cozinha, a preparação dos alimentos e a produção de doces<br>Realizar um estudo minucioso do Le Viandier, o primeiro livro medieval de culinária, analisando sua história complexa e toda a problemática que se une ao contexto medieval, assim como seus ritos e preceitos.<br>Entender como a Renascença contribuiu para a história da gastronomia italiana, bem como o rompimento com as convicções teológicas medievais com relação ao pecado da gula; |                   |                                            |                                     |                            |

Analisar a colonização do território americano como um fator determinante para o surgimento de novas especiarias nas regiões tropicais da América e conhecer as principais iguarias usadas durante a expansão marítima.

**ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-METODOLÓGICA**

| REGIME Semestral | BIM. | CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | METODOLOGIAS DE ENSINO-APRENDIZAGEM PREVISTAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| BIMESTRE         | 1º   | Gastronomia no processo de evolução da sociedade ocidental.<br>- O que é Gastronomia.<br>Gastronomia e o paladar na história antiga.<br>- Povos do oriente: Índia, China, e a arte e o equilíbrio à mesa.<br>- A cultura Grega e a sua Gastronomia.<br>- Decadência do Império romano e a referência gastronômica.                                                         | <b>METODOLOGIAS</b><br>Aulas expositivas;<br>Aulas dialogadas;<br>Discussões/Debates;<br>Seminários;<br>Trabalhos em grupo/individuais;<br>Leitura de artigos e capítulos de livros;<br>Arco de Magueres (Problematização);<br>Brainstorming;<br>PBL - Aprendizagem Baseada em Problemas;<br>Sala de aula invertida;<br><b>FERRAMENTAS</b><br>Quadro branco/Pincel;<br>Slides;<br>Textos teóricos (capítulos de livros ou artigos);<br>Laboratório de Informática. |
|                  | 2º   | - Europa medieval árabe e bizantina: e a vida cotidiana medieval.<br>- Características da alimentação medieval: Mosteiros, Castelos e feudos.<br>LE VIANDIER: O primeiro livro medieval de culinária.<br>- Renascença e a contribuição italiana.<br>- O nascimento da cozinha regional.<br>- Expansão marítima e a América.<br>Reis Absolutista seus hábitos e seus Chefs. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

**AValiação - INSTRUMENTOS E CRITÉRIOS**

**1º Bim.**

Prova Bimestral, com questões objetivas e dissertativas: 6,0

Crêterios: Assertividade, correção gramatical, estrutura argumentativa, coesão e coerência.

Trabalho Dissertativo: 2,0

Crêterios: Correção gramatical, lógica lexical e semântica, estrutura argumentativa, coesão e coerência.

Trabalho Dissertativo: 2,0

Crêterios: Correção gramatical, lógica lexical e semântica, estrutura argumentativa, coesão e coerência.

**2º Bim**

Prova Bimestral, com questões objetivas e dissertativas: 6,0

Crêterios: Assertividade, correção gramatical, estrutura argumentativa, coesão e coerência.

Trabalho de Leitura Dirigida: 4,0

Crêterios: Material produzido, material entregue a turma, apresentação e participação nos dias de apresentação.

Avaliação integradora 2,0

**Crêterios:**

Uma avaliação no formato de prova por bimestre, correspondendo ao peso maior das avaliações bimestrais. No início de cada período escolar, tal peso será definido. Esta avaliação deverá ser no molde de prova objetiva, ou ainda, dissertativa, podendo conter também as duas categorias simultaneamente neste instrumento de aferição.



**Centro Universitário UNIVEL**  
Av. Tito Muffato, 2317 – Bairro Santa Cruz 858806-  
080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3636 - Fax: (45) 3036-3638  
<http://www.univel.br>

Trabalhos de discussão e redação realizados em sala de aula ou em casa com data pré-definida, relacionados aos conteúdos abordados nas aulas e nos textos disponibilizados, corresponderão à nota restante para a complementação da nota bimestral em relação à avaliação de maior peso.

Toda e qualquer avaliação da disciplina considera os seguintes critérios:

- Cumprimento de prazos;
- Correção gramatical;
- Qualidade de redação dos textos;
- Atendimento às exigências de conteúdo do trabalho.

No início de cada bimestre, o aluno recebe um cronograma com todas as datas, conteúdos e avaliações a serem realizadas, com o escopo de respaldar tanto o labor docente quanto o discente.

Deve-se destacar ainda que:

- a) As provas bimestrais terão 40% de questões nos moldes do Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE).
- b) Os trabalhos devem ser entregues em sala de aula e, em hipótese alguma, via e-mail ou redes sociais;
- c) Trabalhos em atraso serão recebidos somente até a aula seguinte a data estipulada para entrega, com redução de 50% do valor original.
- d) Trabalhos nos quais forem identificados sinais de cópia receberão conceito zero.
- e) Trabalhos em grupo, com apresentação oral em sala de aula, não terão data transferida. Os alunos que não estiverem presentes para a apresentação serão avaliados pela nota do trabalho escrito/audiovisual, dividido por 2 (dois).

Será aprovado o aluno que obter 75% das presenças e nota igual ou superior a 7,0 (sete).

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. Gastronomia do Brasil e no mundo. Rio de Janeiro: SENAC, 2012.

MONTANARI, Massimo. O mundo na cozinha: História, identidade, trocas. São Paulo: Senac, 2009.

FLANDRIN, Jean-Luiz e MONTANARI, M. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade. 2001.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FREEDMAN, Paul. A história do sabor. São Paulo: Editora Senac, 2009.

CASCUDO, Luiz da Câmara. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2011.

CARNEIRO, Henrique. Comida e Sociedade: Uma história da Alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

FRANCO, Ariovaldo. De caçador a Gourmet: Uma história da Gastronomia. São Paulo: Editora, SENAC, 2001.

KLADSTRUP, Don; Kladstrup, Petie. Vinho e Guerra. Rio de Janeiro: Zangar, 2002.



Documento assinado eletronicamente por NEIVA JANETE FINKEN FACHINELLO,  
Secretária Geral, em 19/08/2021 às 12:10, conforme horário oficial de Brasília.

Para verificar a autenticidade deste documento acesse: [www.univel.br/certificador](http://www.univel.br/certificador) e insira o código verificador: 08840acb-fb4b-4c7b-bb4c-b4ed838fc307

### PLANO DE ENSINO

| CURSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           | PROFESSOR                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                      | DISCIPLINA                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           | SANDRA ZOTTIS                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                      | ENOLOGIA                   |
| REGIME<br>(ANUAL / SEMESTRAL)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ANO/TURMA | CARGA HORÁRIA<br>SALA DE AULA (H)                                                                                                                                                                                                                          | CARGA HORÁRIA A<br>DISTÂNCIA (H)                                                                                                                                                     | CARGA HORÁRIA<br>TOTAL (H) |
| Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2016/1    | 35h                                                                                                                                                                                                                                                        | 0h                                                                                                                                                                                   | 35h                        |
| Produção e classificação das bebidas alcoólicas e não alcoólicas, principais bases da produção e classificação de vinhos, o serviço, a análise sensorial.                                                                                                                                                                                                                                                        |           |                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                      |                            |
| PERFIL DO EGRESSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                      |                            |
| O Tecnólogo em Gastronomia é um profissional capacitado para atuar nos diversos segmentos da área gastronômica, com foco em planejamento estratégico, gerenciamento de equipes e operacionalização de produções culinárias. Além disso, esse profissional estará apto em desenvolver a criatividade, despertando o seu espírito empreendedor, levando em conta aspectos culturais, econômicos e socioambientais. |           |                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                      |                            |
| COMPETÊNCIAS E HABILIDADES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                      |                            |
| • Ter conhecimento a respeito da Cultura do Vinho e sua importância na Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                      |                            |
| ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-METODOLÓGICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                      |                            |
| REGIME<br>(Anual/Semestral)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | BIM.      | CONTEÚDOS<br>PROGRAMÁTICOS                                                                                                                                                                                                                                 | METODOLOGIAS DE ENSINO-<br>APRENDIZAGEM PREVISTAS                                                                                                                                    |                            |
| SEMESTRAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1º        | Histórico da Vitivinicultura Aspectos gerais sobre uvas<br>Sistemas de condução<br>Elaboração de Vinhos Brancos, Rosados e Tintos<br>Elaboração de Frisantes, Espumantes e Champagnes<br>Serviço do Vinho<br>Fichas de degustação<br>Vinhos Doces Naturais | • Aulas teóricas dialogadas e expositivas auxiliadas por recursos audiovisuais como mapas, vídeos;<br>• Aulas práticas de degustação de vinhos, espumantes.<br>• Trabalhos em grupo; |                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2º        | Países Produtores Mundiais:<br>América do Sul: Brasil, Uruguai e Argentina, Chile<br>Novo Mundo: Austrália, Nova Zelândia, África do Sul<br>Velho Mundo: Portugal, Espanha, Itália e França                                                                |                                                                                                                                                                                      |                            |
| AVALIAÇÃO - INSTRUMENTOS E CRITÉRIOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                      |                            |
| 1º Bim.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                      |                            |
| Instrumentos: Peso Prova escrita - Individual 7,0 - Trabalhos Acadêmicos individuais e/ou grupo De até 3,0                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                      |                            |
| Estrutura de apresentação da Média (1ºBimestre). Serão realizadas duas atividades avaliativas:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                      |                            |
| Prova Escrita - PE (peso 7,0)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                      |                            |
| 7. Trabalho Escrito - TE (peso 3,0)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                      |                            |
| Nota Final= PE (7,0) + TE (3,0) = 10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                      |                            |
| Observações Gerais: a) Os trabalhos devem ser entregues em sala de aula. b) Trabalhos em atraso serão recebidos somente até a aula seguinte a data estipulada para entrega, com redução de 50% do valor original.                                                                                                                                                                                                |           |                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                      |                            |
| c) Trabalhos nos quais forem identificados sinais de cópia receberão conceito zero. As atividades em grupo serão comunicados pelos seus autores em sala de aula. Os alunos que não estiverem presentes para a apresentação serão avaliados pela nota do trabalho escrito, dividido por 2 (dois). d) Prova do Bimestre com questões nos moldes do Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE).             |           |                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                      |                            |



**Centro Universitário UNIVEL**  
Av. Tito Muffato, 2317 – Bairro Santa Cruz 858806-  
080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3636 - Fax: (45) 3036-3638  
<http://www.univel.br>

2º Bim.

Instrumentos: Peso Prova escrita - Individual (7,0) - Trabalhos Acadêmicos individuais e/ou grupo De até (1,0) – Avaliação integradora conforme:

Alunos que acertarem 60% ou mais da avaliação integradora receberá 2,0 pontos

Alunos que acertarem entre 40% a 59,9% receberão 1,5 pontos

Alunos que acertarem entre 20% e 39,9% receberão 1,0 pontos

Alunos que acertarem menos que 20% receberão 0,5 pontos

Estrutura de apresentação da Média (2º Bimestre). Serão realizadas três atividades avaliativas:

13. Prova Escrita - PE (peso 7,0).

14. Trabalho Escrito - TE (peso 1,0)

15. Avaliação Integradora - AI (peso 2,0)

16. **Nota Final= PE (7,0) + TE (1,0) + AI (2,0) = 10**

Observações Gerais: a) Os trabalhos devem ser entregues em sala de aula. b) Trabalhos em atraso serão recebidos somente até a aula seguinte a data estipulada para entrega, com redução de 50% do valor original. c) Trabalhos nos quais forem identificados sinais de cópia receberão conceito zero. As atividades em grupo serão comunicados pelos seus autores em sala de aula. Os alunos que não estiverem presentes para a apresentação serão avaliados pela nota do trabalho escrito, dividido por 2 (dois). d) Prova do Bimestre com questões nos moldes do Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE). A avaliação integradora não prevê 2ª chamada.

**Critérios:**

Será aprovado o aluno que obter 75% das presenças e nota igual ou superior a 7,0 (sete)

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

KEEVIL, Susan; NICOLAY, Paulo; ALFARO, Carolina. Guia ilustrado zahar: vinhos do mundo todo. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.

PACHECO, Aristides de Oliveira. Iniciação a enologia. São Paulo: SENAC, 1996.

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

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ROBINSON, Jancis – Como Degustar Vinhos, Ed. Globo, 2010.

NOVAKOSKI, Deise – Enogastronomia: a Arte de Harmonizar Cardápios e Vinhos – Ed. Senac, 2012.

GASNIER, Vicent. O livro do vinho: tudo o que você precisa saber para escolher e apreciar vinhos tintos e brancos e espumantes. 2. ed. São Paulo: Publifolha, 2009.

ROBINSON, Jancis; JOHNSON, Hugh. Atlas mundial do vinho. 7 ed. Globo editora, 2014.

**EITURAS COMPLEMENTARES**

PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de serviço do garçon. São Paulo: Senac, 2010.

Instituto Brasileiro do Vinho [www.ibravin.org.br](http://www.ibravin.org.br)

Revista Adega – [www.revistaadega.uol.com.br](http://www.revistaadega.uol.com.br)

Revista Bon Vivant - [www.bonvivant.com.br](http://www.bonvivant.com.br)



Documento assinado eletronicamente por NEIVA JANETE FINKEN FACHINELLO,  
Secretária Geral, em 19/08/2021 às 12:10, conforme horário oficial de Brasília.

### PLANO DE ENSINO

| CURSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | PROFESSOR                   |                                                                                                                                                                                                                                                                               | DISCIPLINA                                                                                                                                                                        |                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Raquel Goreti Eckert Dreher |                                                                                                                                                                                                                                                                               | Tópicos Integradores em Gastronomia                                                                                                                                               |                            |
| REGIME<br>(ANUAL /<br>SEMESTRAL)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ANO/TURMA                   | CARGA<br>HORÁRIA<br>SALA DE AULA<br>(H)                                                                                                                                                                                                                                       | CARGA<br>HORÁRIA A<br>DISTÂNCIA (H)                                                                                                                                               | CARGA HORÁRIA<br>TOTAL (H) |
| Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2016/semestre               | 35 h                                                                                                                                                                                                                                                                          | 0h                                                                                                                                                                                | 35 h                       |
| EMENTA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                   |                            |
| Pães funcionais, Mercado hoteleiro, Confeitaria hoteleira, Cozinha Internacional, Cozinha Brasileira, Culinária saudável, Criação/Releitura de preparações tradicionais.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                   |                            |
| PERFIL DO EGRESSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                   |                            |
| O Tecnólogo em Gastronomia é um profissional capacitado para atuar nos diversos segmentos da área gastronômica, com foco em planejamento estratégico, gerenciamento de equipes e operacionalização de produções culinárias. Além disso, esse profissional estará apto em desenvolver a criatividade, despertando o seu espírito empreendedor, levando em conta aspectos culturais, econômicos e socioambientais.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                   |                            |
| COMPETÊNCIAS E HABILIDADES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                   |                            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Possuir conhecimento sobre o setor gastronômico e ter uma visão geral da situação da gastronomia no Brasil e no mundo;</li> <li>• Ter conhecimento sobre os vários setores de uma estrutura gastronômica completa, incluindo: cozinha, confeitaria e padaria, e serviço;</li> <li>• Conhecer a estrutura e funcionamento dos equipamentos de uma cozinha e do funcionamento de todos os serviços que envolvem o setor gastronômico;</li> <li>• Identificar a importância do conhecimento dos tipos de frutas, vegetais e legumes em território como fator de desenvolvimento da gastronomia e potencialidades turísticas;</li> <li>• Saber integrar os conhecimentos tecnológicos com a prática de serviços e de cozinha, aos gêneros alimentícios de produção local, nacional e internacional, as relações de mercado, a ciência da alimentação aos princípios nutricionais de alimentos e a cultura geral das regiões estudadas e das etnias que a formam;</li> <li>• Desenvolver formação cultural e tecnológica, aprimorando habilidades profissionais que o capacite a absorver e desenvolver novas tecnologias, estimulando sua atuação crítica e criativa na identificação e solução de problemas, considerando seus aspectos políticos, econômicos, sociais, ambientais e culturais, com visão ética e humanística, em atendimento às demandas da sociedade.</li> </ul> |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                   |                            |
| ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-METODOLÓGICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                   |                            |
| REGIME<br>(Anual/Semestral)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | BIM.                        | CONTEÚDOS<br>PROGRAMÁTICOS                                                                                                                                                                                                                                                    | METODOLOGIAS DE ENSINO-<br>APRENDIZAGEM PREVISTAS                                                                                                                                 |                            |
| SEMESTRAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1º                          | Aula prática: professor Carlos Mancuzo / Tema: Pães funcionais;<br>* Aula prática: professor Frederico Lacerda / Tema: Mercado de hotelaria ligado a confeitaria;<br>* Aula prática: professor André Porto / Tema: Cozinha Internacional.                                     | Aulas práticas, possibilitando o aluno a entrar em contato com o ambiente da cozinha e executar os experimentos, utilizando os conhecimentos e técnicas adquiridos na disciplina. |                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2º                          | * Aula prática: professor Enzo Ambrosetti / Tema: Cozinha Italiana, Piemonte;<br>* Aula prática: professor Asdrubal Vieira Senra / Tema: A culinária do Norte – sabores amazônicos e suas lendas;<br>* Aula prática: professora Iracema Bertoco / Tema: Gastronomia saudável; |                                                                                                                                                                                   |                            |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |                                                                           |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------|--|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  | * Aula prática: professor Jimmy McManis /<br>Tema: Construção de sabores. |  |
| <b>AVALIAÇÃO - INSTRUMENTOS E CRITÉRIOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |                                                                           |  |
| 1º Bim.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |                                                                           |  |
| Instrumentos: Peso 7,0 (Relatório em modelo científico) + Peso 3,0 (Frequência e participação nas aulas práticas)<br>Estrutura de apresentação da Média (1ºBimestre). Serão realizadas duas atividades avaliativas:<br>Relatório - RE (peso 7,0)<br>Frequência - FR (peso 3,0)<br><b>Nota Final= RE (7,0) + FR (3,0) = 10</b><br>Observações Gerais: a) Os trabalhos devem ser entregues em sala de aula. b) Trabalhos em atraso serão recebidos somente até a aula seguinte a data estipulada para entrega, com redução de 50% do valor original.<br>c) Trabalhos nos quais forem identificados sinais de cópia receberão conceito zero. As atividades em grupo serão comunicados pelos seus autores em sala de aula. Os alunos que não estiverem presentes para a apresentação serão avaliados pela nota do trabalho escrito, dividido por 2 (dois). d) Prova do Bimestre com questões nos moldes do Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE). |  |                                                                           |  |
| 2º Bim.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |                                                                           |  |
| Instrumentos: Peso 7,0 (Relatório em modelo científico) + Peso 3,0 (Frequência e participação nas aulas práticas)<br>Estrutura de apresentação da Média (2ºBimestre). Serão realizadas duas atividades avaliativas:<br>Relatório - RE (peso 7,0)<br>Frequência - FR (peso 3,0)<br><b>Nota Final= RE (7,0) + FR (3,0) = 10</b><br>Observações Gerais: a) Os trabalhos devem ser entregues em sala de aula. b) Trabalhos em atraso serão recebidos somente até a aula seguinte a data estipulada para entrega, com redução de 50% do valor original.<br>c) Trabalhos nos quais forem identificados sinais de cópia receberão conceito zero. As atividades em grupo serão comunicados pelos seus autores em sala de aula. Os alunos que não estiverem presentes para a apresentação serão avaliados pela nota do trabalho escrito, dividido por 2 (dois). d) Prova do Bimestre com questões nos moldes do Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE). |  |                                                                           |  |
| <b>Critérios:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |                                                                           |  |
| Será aprovado o aluno que obter 75% das presenças e nota igual ou superior a 7,0 (sete).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |                                                                           |  |
| <b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |                                                                           |  |
| CHEF PROFISSIONAL. Instituto Americano de Culinária. São Paulo; Senac Editoras, 2009.<br>NORMAN, Jill. Chefs, Segredos e Receitas. São Paulo. Editora Melhoramentos, 2007.<br>SEBESS, Mariana G. Técnicas de Cozinha Profissional. São Paulo: SENAC, 2007.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |                                                                           |  |
| <b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |                                                                           |  |
| HÉRME, Pierre. Larousse das Sobremesas. São Paulo: Larousse do Brasil, 2005.<br>KOVES, B. [et al.]. 400 g: técnicas de cozinha. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.<br>NOMAN, Jil. Ervas & especiarias. São Paulo: Publifolha, 2012.<br>WERLE, Loukie; COX, Jill. Ingredientes. São Paulo: Könemann, 2008.<br>WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric; BOTTMANN, Eleonora; CAPUTO, Vera. Le cordonbleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2000.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |                                                                           |  |
| <b>LEITURAS COMPLEMENTARES (APROFUNDAMENTO)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |                                                                           |  |
| ALVES, Ivan. Cozinha brasileira (com recheio de história). São Paulo: Revan, 2000.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |                                                                           |  |



**Centro Universitário UNIVEL**

Av. Tito Muffato, 2317 – Bairro Santa Cruz 858806-080 – Cascavel – PR

Fone: (45) 3036-3636 - Fax: (45) 3036-3638

<http://www.univel.br>

GRAZIA, Mario; VILLA, Maria Grazia. A arte da cozinha italiana. São Paulo: V&R, 2014. JEANNE, Margarete. Receitas funcionais – pães e bolos. São Paulo: Coquetel, 2015.  
KIRSTEN, Hartvig. O grande livro de receitas – pratos rápidos e saudáveis. São Paulo: Publifolha, 2008.  
VALASTRO, Buddy. A confeitaria de Cake Boss – 100 melhores receitas e segredos de Buddy Valastro. São Paulo: Benvirá, 2015.



Documento assinado eletronicamente por NEIVA JANETE FINKEN FACHINELLO, Secretária Geral, em 19/08/2021 às 12:10, conforme horário oficial de Brasília.

Para verificar a autenticidade deste documento acesse: [www.univel.br/certificador](http://www.univel.br/certificador) e insira o código verificador: 08840acb-fb4b-4cfb-bb4c-b4ed838fc307

### PLANO DE ENSINO

| CURSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           | PROFESSOR                                                                                                                                                                                                                                                          |                               | DISCIPLINA                                                                                                                                                 |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Tecnologia em Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           | Raquel Goreti Eckert Dreher                                                                                                                                                                                                                                        |                               | Projeto experimental – Cozinha Brasileira                                                                                                                  |  |
| REGIME<br>(ANUAL / SEMESTRAL)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | ANO/TURMA | CARGA HORÁRIA<br>SALA DE AULA<br>(H)                                                                                                                                                                                                                               | CARGA HORÁRIA A DISTÂNCIA (H) | CARGA HORÁRIA TOTAL (H)                                                                                                                                    |  |
| Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2016/1    | 20 h                                                                                                                                                                                                                                                               | 50 h                          | 70 h                                                                                                                                                       |  |
| EMENTA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                                                                                                                                                                                                                                                                    |                               |                                                                                                                                                            |  |
| Formação histórica e os fundamentos da cozinha brasileira e técnicas culinárias utilizadas. Os imigrantes e a influência que exerceram na alimentação local. As lendas e folclores das regiões brasileiras e sua influência na gastronomia, aspectos históricos acerca da influência indígena e africana. As cozinhas regionais brasileiras com enfoque na cozinha paranaense. Relações étnico-raciais (Lei n.º 10.639/2003 e n.º 11.645/2008; Resolução CNE/CP n.º 1/2004 e CNE/CP n.º 3/2004).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |                                                                                                                                                                                                                                                                    |                               |                                                                                                                                                            |  |
| PERFIL DO EGRESSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |                                                                                                                                                                                                                                                                    |                               |                                                                                                                                                            |  |
| O Tecnólogo em Gastronomia é um profissional capacitado para atuar nos diversos segmentos da área gastronômica, com foco em planejamento estratégico, gerenciamento de equipes e operacionalização de produções culinárias. Além disso, esse profissional estará apto em desenvolver a criatividade, despertando o seu espírito empreendedor, levando em conta aspectos culturais, econômicos e socioambientais.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |                                                                                                                                                                                                                                                                    |                               |                                                                                                                                                            |  |
| COMPETÊNCIAS E HABILIDADES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |                                                                                                                                                                                                                                                                    |                               |                                                                                                                                                            |  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Possuir conhecimento sobre o setor gastronômico e ter uma visão geral da situação da gastronomia no Brasil e no mundo;</li><li>• Compreender, analisar e interpretar a importância atual dos fenômenos gastronômicos, conhecendo a sua evolução na vida cultural, social e econômica do país, e as diversidades de desenvolvimento que possuem a nível local, regional e internacional, podendo então prever as consequências dos impactos do desenvolvimento do setor gastronômico;</li><li>• Conhecer sobre os fenômenos turísticos e pelo setor gastronômico e ter uma visão geral da situação da gastronomia no Brasil e no mundo, relacionando os aspectos gastronômicos com o desenvolvimento turísticos das regiões, levando em conta os produtos típicos e a elaboração de roteiros turísticos;</li><li>• Saber integrar os conhecimentos tecnológicos com: a prática de serviços e de cozinha, aos gêneros alimentícios de produção local, nacional e internacional, as relações de mercado, a ciência da alimentação e a enogastronomia, aos princípios nutricionais de alimentos e a cultura geral das regiões estudadas e das etnias que a formam;</li><li>• Relacionar os aspectos gastronômicos com o desenvolvimento turístico das regiões, levando em conta os produtos típicos e a elaboração de roteiros turísticos;</li><li>• Saber conciliar o desenvolvimento profissional individual com o trabalho em equipe, visando o crescimento da empresa e o desenvolvimento humano coletivo, tendo consciência da necessidade da relação interpessoal como fator inerente a eficiência e eficácia dos trabalhos realizados;</li></ul> |           |                                                                                                                                                                                                                                                                    |                               |                                                                                                                                                            |  |
| ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-METODOLÓGICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |                                                                                                                                                                                                                                                                    |                               |                                                                                                                                                            |  |
| REGIME<br>(Anual/Semestral)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | BIM.      | CONTEÚDOS<br>PROGRAMÁTICOS                                                                                                                                                                                                                                         |                               | METODOLOGIAS DE ENSINO-<br>APRENDIZAGEM PREVISTAS                                                                                                          |  |
| SEMESTRAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1º        | <ul style="list-style-type: none"><li>• Uma atividade por semana AVA (7 atividades)</li><li>• 1 aula presencial 27/02</li><li>• 1 aula presencial 19/03</li><li>• 1 aula presencial 30/04 (Desenvolver uma receita com ingredientes típicos do Paraná) –</li></ul> |                               | Aulas teóricas dialogadas e aulas práticas, possibilitando o aluno a entrar em contato com o ambiente da cozinha e executar os experimentos, utilizando os |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    | 60% avaliação de dois egressos (sensorial + arguição) + 40% avaliação jurados (Univel)                                                                                                                                                                                                      | conhecimentos e técnicas adquiridos na disciplina. |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2º | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uma atividade por semana AVA (7 atividades)</li> <li>• 1 aula presencial 21/05</li> <li>• 1 aula presencial 25/06 (Releitura de um prato típico do Brasil) – 60% avaliação técnica dois egressos + 40% avaliação jurados (3 familiares)</li> </ul> |                                                    |
| <b>AVALIAÇÃO - INSTRUMENTOS E CRITÉRIOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                    |
| <p>1º Bim.</p> <p>Instrumentos: Peso 7,0 (Atividades semanais AVA) + Peso 3,0 (Frequência e participação nas aulas presenciais) + Peso 10,0 (Prova prática, sendo 60% juri técnico e 40% júri amador)</p> <p>Estrutura de apresentação da Média (1ºBimestre). Serão realizadas três atividades avaliativas:</p> <p>Atividades EAD - (peso 7,0)</p> <p>Frequência - FR (peso 3,0)</p> <p>Prova prática – PP (peso 10,0)</p> <p><b>Nota Final= <math>\frac{EAD + FR + PP}{2}</math></b></p> <p>Observações Gerais: a) Os trabalhos devem ser entregues em sala de aula. b) Trabalhos em atraso serão recebidos somente até a aula seguinte a data estipulada para entrega, com redução de 50% do valor original. c) Trabalhos nos quais forem identificados sinais de cópia receberão conceito zero. As atividades em grupo serão comunicados pelos seus autores em sala de aula. Os alunos que não estiverem presentes para a apresentação serão avaliados pela nota do trabalho escrito, dividido por 2 (dois). d) Prova do Bimestre com questões nos moldes do Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE).</p> |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                    |
| <p>2º Bim.</p> <p>Instrumentos: Peso 7,0 (Atividades semanais AVA) + Peso 3,0 (Frequência e participação nas aulas presenciais) + Peso 10,0 (Prova prática, sendo 60% juri técnico e 40% júri amador)</p> <p>Estrutura de apresentação da Média (1ºBimestre). Serão realizadas três atividades avaliativas:</p> <p>Atividades EAD - (peso 7,0)</p> <p>Frequência - FR (peso 3,0)</p> <p>Prova prática – PP (peso 10,0)</p> <p><b>Nota Final= <math>\frac{EAD + FR + PP}{2}</math></b></p> <p>Observações Gerais: a) Os trabalhos devem ser entregues em sala de aula. b) Trabalhos em atraso serão recebidos somente até a aula seguinte a data estipulada para entrega, com redução de 50% do valor original. c) Trabalhos nos quais forem identificados sinais de cópia receberão conceito zero. As atividades em grupo serão comunicados pelos seus autores em sala de aula. Os alunos que não estiverem presentes para a apresentação serão avaliados pela nota do trabalho escrito, dividido por 2 (dois). d) Prova do Bimestre com questões nos moldes do Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE).</p> |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                    |
| <b>Critérios:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                    |
| Será aprovado o aluno que obter 75% das presenças e nota igual ou superior a 7,0 (sete)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                    |
| <b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                    |
| FREIXA, Dolores. Gastronomia no Brasil e no mundo. Senac 2009.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                    |
| FERNANDES, Caloca. Viagem gastronômica através do Brasil. São Paulo: SENAC, 2001.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                    |
| CHEF PROFISSIONAL. Instituto Americano de Culinária. São Paulo; Senac Editoras, 2009.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                    |
| <b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                    |



**Centro Universitário UNIVEL**

Av. Tito Muffato, 2317 – Bairro Santa Cruz 858806-

080 – Cascavel – PR

Fone: (45) 3036-3636 - Fax: (45) 3036-3638

<http://www.univel.br>

ATALA, Alex. Redescobrimos ingredientes brasileiros. São Paulo: Melhoramentos, 2013.

CASE, F.; WALLACE, G. *1001 comidas para provar antes de morrer*. Rio de Janeiro: Sextante, 2009. 960 p.

CAVALCONTI, Pedro. A pátria nas panelas: História e receitas de cozinha brasileira. São Paulo: SENAC, 2007.

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

PETERSON, James. O essencial da cozinha. Nova York: Konemann, 2000.



Documento assinado eletronicamente por NEIVA JANETE FINKEN FACHINELLO,  
Secretária Geral, em 19/08/2021 às 12:10, conforme horário oficial de Brasília.

Para verificar a autenticidade deste documento acesse: [www.univel.br/certificador](http://www.univel.br/certificador) e insira o código verificador: 08840acb-fb4b-4cfb-bb4c-b4ed838fc307

### PLANO DE ENSINO

| CURSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                 | PROFESSOR                         |                                     | DISCIPLINA                    |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------|--|
| Tecnologia em Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                 | Marcos Vieira                     |                                     | Empreendedorismo Gastronômico |  |
| REGIME<br>(ANUAL / SEMESTRAL)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ANO/TURMA       | CARGA HORÁRIA<br>SALA DE AULA (H) | CARGA<br>HORÁRIA A<br>DISTÂNCIA (H) | CARGA HORÁRIA<br>TOTAL (H)    |  |
| Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2016/1 semestre | 31h                               | 4h                                  | 35h                           |  |
| EMENTA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                 |                                   |                                     |                               |  |
| Gestão de empreendimentos na área de alimentos e bebidas, rotinas administrativas dos setores de produção em restaurantes ou eventos. Como operar as ferramentas tecnológicas no que tange a produção. Procedimentos para as compras, estoques e cálculos de custos. Gestão de negócios em gastronomia, empreendedorismo e Marketing em Gastronomia, como desempenhar projetos de empreendimentos na área de eventos, restaurantes, desenvolvimento de campanhas e vendas de serviços e produtos gastronômicos. Educação ambiental (Lei n.º 9795/1999 e Decreto n.º 4281/2002).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                 |                                   |                                     |                               |  |
| ERFIL DO EGRESSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                 |                                   |                                     |                               |  |
| O tecnólogo em gastronomia é um profissional capacitado para atuar nos diversos segmentos da área gastronômica, com foco em planejamento estratégico, gerenciamento de equipes e operacionalização de produções culinárias. Além disso, esse profissional estará apto em desenvolver a criatividade, despertando o seu espírito empreendedor, levando em conta aspectos culturais, econômicos e socioambientais.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                 |                                   |                                     |                               |  |
| OMPETÊNCIAS E HABILIDADES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                 |                                   |                                     |                               |  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Possuir conhecimento sobre o setor gastronômico e ter uma visão geral da situação da gastronomia no Brasil e no mundo;</li><li>• Ter conhecimento sobre os vários setores de uma estrutura gastronômica completa, incluindo: cozinha, confeitaria e padaria, e serviço;</li><li>• Compreender, analisar e interpretar a importância atual dos fenômenos gastronômicos, conhecendo a sua evolução na vida cultural, social e econômica do país, e as diversidades de desenvolvimento que possuem a nível local, regional e internacional, podendo então prever as consequências dos impactos do desenvolvimento do setor gastronômico;</li><li>• Saber conciliar o desenvolvimento profissional individual com o trabalho em equipe, visando o crescimento da empresa e o desenvolvimento humano coletivo, tendo consciência da necessidade da relação interpessoal como fator inerente a eficiência e eficácia dos trabalhos realizados;</li><li>• Saber reconhecer a importância dos clientes do setor de alimentação como sujeito ativo e formador de opinião, reconhecendo e satisfazendo as crescentes e variadas necessidades dos consumidores;</li><li>• Desenvolver o conhecimento de gestão, utilizado como ferramentas as técnicas de marketing, gestão de pessoas, gestão empreendedora e informática aplicada ao controle;</li><li>• Haver desenvolvido boa capacidade de relações de modo a saber comunicar-se positivamente com os clientes, com outros membros presentes no grupo de trabalho e com outras pessoas que mantiver contato, a fim de haver uma boa capacidade de trabalho;</li><li>• Compreender a importância dos comportamentos e das atitudes adequadas nas profissões da área gastronômica, da necessidade de uma elevada qualificação profissional, para poder contribuir eficazmente e ativamente para o desenvolvimento de uma imagem positiva da empresa;</li><li>• Possuir a capacidade de adaptação e flexibilidade no trabalho, utilizando o conhecimento profissional dos diversos setores de serviço, produção e gestão da área de gastronomia, de modo a construir positivamente o desenvolvimento de sua empresa e poder com rapidez e sucesso inserir-se nos vários setores da gastronomia, sabendo analisar, interpretar, interferir nos processos, modificar e adaptar as diversas situações que ocorram nas estruturas gastronômicas;</li><li>• Praticar o espírito empreendedor para o planejamento e gestão de empreendimentos gastronômicos, baseado em pensamento prático, que pressupõe capacidade de intervir, nas diversas situações de mercado;</li></ul> |                 |                                   |                                     |                               |  |
| ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-METODOLÓGICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                 |                                   |                                     |                               |  |

| REGIME<br>(Anual/Semestral)                                                                                                                                                                                                                                                                          | BIM. | CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | METODOLOGIAS DE ENSINO-<br>APRENDIZAGEM PREVISTAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>semestral</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1º   | <p>(Aula 1 – 4h) EMPREENDEDORISMO:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>O que é e suas especificidades;</li> <li>Empreendedorismo no mundo e no Brasil;</li> <li>Micro e pequeno empreendedor e suas especificidades jurídicas;</li> <li>Vida do produto</li> <li>Retorno de investimento</li> </ul> <p>(Aula 2 – 2h) PLANO DE NEGÓCIOS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>O que é;</li> <li>Planejamento Estratégico;</li> <li>Detalhamento;</li> <li>Primeiro draft</li> </ul> <p>(Aula 3 – 4h) MARKETING</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Marcas e seus símbolos;</li> <li>Apresentação sensorial;</li> <li>Pesquisa de Marketing;</li> </ul>                                                 | <p>Aulas expositivas sobre os conteúdos do programa da disciplina. Seguidas de debates, questionamentos e exercícios de fixação. Reflexão sobre conteúdos da disciplina em grupos. Apresentações orais feitas pelos alunos, seminários. Prática dos conteúdos apresentados através de exercícios escritos. Guia de estudo dirigido. Análise de estudo (pesquisa em artigos e cases) dirigida.</p> <p>Conteúdo Multimídia, associado aos textos e materiais didáticos da disciplina, o uso de conteúdo audiovisual interativo, como são: slidecasts, animações, filmes, podcasts, etc.</p> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2º   | <p>(Aula 4 – 4h) CONSUMIDOR</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fatores que influenciam o comportamento do consumidor</li> <li>Motivação e Valores.</li> <li>Papéis e grupos especiais: a família.</li> <li>Cultura, Etnia e Classe Social.</li> </ul> <p>(Aula 5 – 2h) O EMPREENDEDOR E SUAS COMPETÊNCIAS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Inovação e Tecnologias</li> <li>Pensamento Sistêmico</li> <li>Liderança</li> <li>Analítico</li> <li>Visão Sustentável</li> <li>Humano</li> </ul> <p>(Aula 6 – 4h) OLHAR HOLÍSTICO E PROFUNDO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Globalização</li> <li>Macroeconomia mundial</li> <li>Empreendedorismo Social</li> <li>Leis e consciência</li> </ul> | <p>Aulas expositivas sobre os conteúdos do programa da disciplina. Seguidas de debates, questionamentos e exercícios de fixação. Reflexão sobre conteúdos da disciplina em grupos. Apresentações orais feitas pelos alunos, seminários. Prática dos conteúdos apresentados através de exercícios escritos. Guia de estudo dirigido. Análise de estudo (pesquisa em artigos e cases) dirigida.</p> <p>Conteúdo Multimídia, associado aos textos e materiais didáticos da disciplina, o uso de conteúdo audiovisual interativo, como são: slidecasts, animações, filmes, podcasts, etc.</p> |
| <b>AValiação- INSTRUMENTOS E CRITÉRIOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                           |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>1º Bim</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                        |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <p>Instrumentos: Peso Prova escrita - Individual 7,0 - Trabalhos Acadêmicos individuais e/ou grupo De até 3,0</p> <p>Estrutura de apresentação da Média (1ºBimestre). Serão realizadas duas atividades avaliativas:</p> <p>Prova Escrita - PE (peso 4,0)</p> <p>Trabalho Escrito - TE (peso 6,0)</p> |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |



**Centro Universitário UNIVEL**  
Av. Tito Muffato, 2317 – Bairro Santa Cruz 858806-  
080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3636 - Fax: (45) 3036-3638  
<http://www.univel.br>

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nota Final= PE (4,0) + TE (6,0) = 10<br>Observações Gerais: a) Os trabalhos devem ser entregues em sala de aula. b) Trabalhos em atraso serão recebidos somente até a aula seguinte a data estipulada para entrega, com redução de 50% do valor original. c) Trabalhos nos quais forem identificados sinais de cópia receberão conceito zero. As atividades em grupo serão comunicadas pelos seus autores em sala de aula. Os alunos que não estiverem presentes para a apresentação serão avaliados pela nota do trabalho escrito, dividido por 2 (dois). d) Prova do Bimestre com questões nos moldes do Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 2º Bim                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Instrumentos: Peso Prova escrita - Individual (7,0) - Trabalhos Acadêmicos individuais e/ou grupo De até (1,0) – Avaliação integradora conforme:<br>Alunos que acertarem 60% ou mais da avaliação integradora receberá 2,0 pontos<br>Alunos que acertarem entre 40% a 59,9% receberão 1,5 pontos<br>Alunos que acertarem entre 20% e 39,9% receberão 1,0 pontos<br>Alunos que acertarem menos que 20% receberão 0,5 pontos<br>Estrutura de apresentação da Média (2º Bimestre). Serão realizadas três atividades avaliativas:<br>Prova Escrita - PE (peso 2,0).<br>Trabalho Escrito - TE (peso 6,0)<br>Avaliação Integradora - AI (peso 2,0)<br>Nota Final= PE (2,0) + TE (6,0) + AI (2,0) = 10<br>Observações Gerais: a) Os trabalhos devem ser entregues em sala de aula. b) Trabalhos em atraso serão recebidos somente até a aula seguinte a data estipulada para entrega, com redução de 50% do valor original. c) Trabalhos nos quais forem identificados sinais de cópia receberão conceito zero. As atividades em grupo serão comunicadas pelos seus autores em sala de aula. Os alunos que não estiverem presentes para a apresentação serão avaliados pela nota do trabalho escrito, dividido por 2 (dois). d) Prova do Bimestre com questões nos moldes do Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE). A avaliação integradora não prevê 2ª chamada. |
| <b>CrITÉRIOS:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Será aprovado o aluno que obter 75% das presenças e nota igual ou superior a 7,0 (sete)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| CHIAVENATO, Idalberto. <b>Empreendedorismo</b> : dando asas ao espírito empreendedor. 4. ed. Barueri: Manole, 2012.<br>DORNELAS, José Carlos Assis. <b>Empreendedorismo: transformando ideias em negócios</b> . 2. ed. Rio de Janeiro: Campus/Elsevier, 2005.<br>KOTLER, Philip; KELLER, Kevin L. <b>Administração de Marketing</b> . São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2012.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| DOLABELA, Fernando. <b>Empreendedorismo uma forma de ser</b> : saiba o que são empreendedores individuais e empreendedores coletivos. Brasília: Aed, 2003.<br>ENGEL, J. F; BLACKWELL, R. D; MINIARD, P. W; <b>Comportamento do Consumidor</b> . 9ª Edição. São Paulo: Cengage Learning, 2008.<br>FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. Gastronomia no Brasil e no mundo. 2. ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2012.<br>MIGUELES, Carmem & Organizadores. <b>Antropologia do Consumo</b> : Casos Brasileiros. 1ª Edição. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2007.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |



Documento assinado eletronicamente por NEIVA JANETE FINKEN FACHINELLO,  
Secretária Geral, em 19/08/2021 às 12:10, conforme horário oficial de Brasília.



**Centro Universitário UNIVEL**

Av. Tito Muffato, 2317 – Bairro Santa Cruz 858806-080 – Cascavel – PR

Fone: (45) 3036-3636 - Fax: (45) 3036-3638

<http://www.univel.br>

ZALTMAN, Gerald. **Afinal, o que os clientes querem?** O que os consumidores não contam e os correntes não sabem. 2ª Edição. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.



Documento assinado eletronicamente por NEIVA JANETE FINKEN FACHINELLO,  
Secretária Geral, em 19/08/2021 às 12:10, conforme horário oficial de Brasília.

Para verificar a autenticidade deste documento acesse: [www.univel.br/certificador](http://www.univel.br/certificador) e insira o código verificador: 08840acb-fb4b-4cfb-bb4c-b4ed838fc307

**PLANO DE ENSINO**

| CURSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                       | PROFESSOR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                     | DISCIPLINA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| GASTRONOMIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                       | MARA LUCIA BASSO RAMBO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                     | COZINHA INTERNACIONAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
| EGIME<br>(ANUAL / SEMESTRAL)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ANO/TURMA             | CARGA HORÁRIA<br>SALA DE AULA<br>(H)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | CARGA<br>HORÁRIA A<br>DISTÂNCIA (H) | CARGA HORÁRIA<br>TOTAL (H)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
| Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2016/2                | 62h                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 8h                                  | 70h                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |
| EMENTA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| Trabalhar com a cultura gastronômica de outros países não elencados na disciplina de Gastronomia Clássica dentro do escopo da cozinha internacional e típica com resgate histórico. Fundamentos da cozinha internacional e técnicas culinárias utilizadas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| PERFIL DO EGRESSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| O Tecnólogo em Gastronomia é um profissional capacitado para atuar nos diversos segmentos da área gastronômica, com foco em planejamento estratégico, gerenciamento de equipes e operacionalização de produções culinárias. Além disso, esse profissional estará apto em desenvolver a criatividade, despertando o seu espírito empreendedor, levando em conta aspectos culturais, econômicos e socioambientais.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| COMPETÊNCIAS E HABILIDADES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Este estudo abre ao profissional de gastronomia um leque de conhecimentos de ingredientes, diferentes técnicas de preparos e possibilidades de desenvolvimento de receitas originais.</li><li>• Capacitar o aluno a desenvolver técnicas de preparo específicas dos principais pratos tradicionais dos países ou regiões elencados. Produção de pratos dos países ou regiões elencados.</li><li>• Conhecer os fundamentos históricos e os principais pratos das cozinhas integrantes na disciplina. A utilização de ingredientes, suas técnicas de cocção de preparo, finalização e como servir, interpretação de receitas, criação de novas receitas e cardápios com práticas em laboratório.</li><li>• Estender ao aluno a capacidade de diferenciação e classificar matérias-primas;</li></ul> |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-METODOLÓGICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| REGIME<br>(Anual /Semestral)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | BIM.                  | CONTEÚDOS<br>PROGRAMÁTICOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                     | METODOLOGIAS DE ENSINO-<br>APRENDIZAGEM PREVISTAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |
| SEMESTRAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1º<br>(26/07 a 30/09) | Apresentação da disciplina - 4 horas<br>Cozinha Portuguesa - 4 horas<br>Cozinha Espanhola - 4 horas<br>Cozinha Mexicana – 4 horas<br>Cozinha Mediterrânea – Marrocos e Israel - 4 horas<br>Cozinha Mediterrânea - Síria e Líbano – 4 horas<br>Cozinha das Américas:<br>América do Norte – Canadá e Estados Unidos – 4 horas<br>Prova prática – 4 horas |                                     | Aulas demonstrativas e explicativas sobre os conteúdos do programa da disciplina. Apresentações orais feitas pelos alunos, Prática dos conteúdos apresentados através de aulas práticas, trabalhos, pesquisas e relatórios ou portfólio. Conteúdo Multimídia, associado aos textos e materiais didáticos da disciplina, o uso de conteúdo audiovisual interativo, como: slides, filmes, etc. |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2º<br>(03/10 a 09/12) | América Central – Costa Rica e Cuba – 4 horas<br>América do Sul – Cozinha Andina, Argentina – 4 horas<br>Cozinha Asiática:<br>Sudeste da Ásia – Vietnã e Tailândia - 4 horas                                                                                                                                                                           |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |                                                                                                                                                                                                                |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  | Sul da Ásia – Índia – 4 horas<br>Ásia Oriental – Cozinha Chinesa – 4 horas<br>Ásia Oriental – Cozinha Japonesa – 4 horas<br>Europa Central – Alemanha – 4 horas<br>Prova Prática - 4 horas<br>Exames – 4 horas |  |
| <b>AValiação - Instrumentos e Critérios</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |                                                                                                                                                                                                                |  |
| <p style="text-align: center;">1º Bim.</p> <p>Instrumentos: Trabalho em grupo – peso 7,0 – Apresentação de trabalho individual ou em grupo peso 3,0<br/>         Estrutura de apresentação da Média (1ºBimestre). Serão realizadas duas atividades avaliativas:</p> <p>8. Trabalho Escrito - TE (peso 7,0)<br/>         9. Apresentação do trabalho – AT (peso 3,0)<br/>         10. Prova prática – PP (peso 7,0)<br/>         11. Relatórios e presenças – RP (3,0)</p> <p><b>Nota Final= [TE (7,0) + AT (3,0) + PP (7,0) + RP (3,0)] ÷2</b></p> <p>Observações Gerais:</p> <p>a) Os trabalhos devem ser entregues em sala de aula.<br/>         b) Os trabalhos escritos deverão obedecer as normas da ABNT-UNIVEL<br/>         c) Trabalhos em atraso serão recebidos somente até a aula seguinte a data estipulada para entrega, com redução de 50% do valor original.<br/>         d) Trabalhos nos quais forem identificados sinais de cópia receberão conceito zero. Os alunos que não estiverem presentes para a apresentação serão avaliados pela nota do trabalho escrito, dividido por 2 (dois)</p> |  |                                                                                                                                                                                                                |  |
| <p style="text-align: center;">2º Bim.</p> <p>Instrumentos: Prova prática - grupo peso 7,0 - Trabalhos Acadêmicos individuais(portfólio)peso 3,0<br/>         Estrutura de apresentação da Média (2ºBimestre). Serão realizadas duas atividades avaliativas:</p> <p>1. Prova prática - grupo - PP(peso 7,0)<br/>         2. Entrega de Portfólio – EP (peso 3,0)</p> <p><b>Nota Final= PP (7,0) + EP (3,0) = 10</b></p> <p>Observações Gerais:</p> <p>a) Os Alunos que não fizerem a prova prática por qualquer motivo terão que pedir prova de segunda chamada, a prova será teórica.<br/>         b) Trabalhos nos quais forem identificados sinais de cópia receberão conceito zero.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |                                                                                                                                                                                                                |  |
| <b>Critérios:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |                                                                                                                                                                                                                |  |
| Será aprovado o aluno que obter 75% das presenças e nota igual ou superior a 7,0 (sete)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |                                                                                                                                                                                                                |  |
| <b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |                                                                                                                                                                                                                |  |
| CHEF PROFISSIONAL. Instituto Americano de Culinária. São Paulo; Senac Editoras, 2009.<br>FREIXA, Dolores. Gastronomia no Brasil e no mundo. Senac, 2009 .<br>SEBESS, Mariana G. Técnicas de cozinha profissional. 3 ed. Rio de Janeiro: Senac, 2012.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |                                                                                                                                                                                                                |  |
| <b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |                                                                                                                                                                                                                |  |
| CASE, F.; WALLACE, G. 1001 comidas para provar antes de morrer. Rio de Janeiro: Sextante, 2009.<br>DOMINE, André. Culinária: especialidades europeias. Nova York: Konemann, 2001.<br>HOB DAN, Cara; DENBURY, Jo. <b>Segredos da apresentação de pratos:</b> food styling passo a passo. São Paulo: Marco Zero, 2010. 176 p. ISBN 9788521316596.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |                                                                                                                                                                                                                |  |



**Centro Universitário UNIVEL**  
Av. Tito Muffato, 2317 – Bairro Santa Cruz 858806-  
080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3636 - Fax: (45) 3036-3638  
<http://www.univel.br>

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric; BOTTMANN, Eleonora. Le cordon bleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo: [s.n], 2010.

**100 grandes chefs contemporâneos escolhidos por 10 mestres internacionais.** São Paulo: SENAC, 2010. 439 p. ISBN 9788573599947.

#### EITURAS COMPLEMENTARES (APROFUNDAMENTO)

ABRIL COLEÇÕES - Departamento de Livros de Culinária. Cozinha do mundo: Marrocos. Trad: Celso Vieira Pinto Junior. São Paulo: Abril Coleções. Brasil, 2010. 173 p.

ABRIL COLEÇÕES - Departamento de Livros de Culinária. Cozinha do mundo: Israel. São Paulo: Abril Coleções. Brasil, 2010. 173 p.

ABRIL COLEÇÕES - Departamento de Livros de Culinária. Cozinha do mundo: Síria e Líbano. São Paulo: Abril Coleções. Brasil, 2010. 173 p.

CAMARGO-MORO, Fernanda de. Arqueologias culinárias da Índia. 4.ed. RIO DE JANEIRO: Record, 2009. 480p.

CAVALCANTI, Pedro A pátria nas panelas. SÃO PAULO: SENAC, 2007. 391p.

CHIDIAC, Sandra. Culinária Contemporânea: Culinária Árabe. Balneário Camboriú : Univali, 2009. 60 p. (apostila do curso de Gastronomia).

COSTA, Mara Regina de Oliveira. Culinária Contemp. Internacional: Cozinha Portuguesa. Balneário Camboriú : Univali, 2009/II. 40 p. (apostila do curso de Gastronomia).

CATUREGLI, Maria Genny. Gastronomia de A a Z. SÃO PAULO: ALEPH, 2011. 351p.

Norman, J. (2007). Chefs: Segredos e Receitas. São Paulo: Melhoramentos.

EURO IMPALA EDITORES-Departamento de Livros de Culinária. Gastronomia regional portuguesa: sabores que o tempo não apaga. Dir.: Cristina Rodrigues. Adapt.e rev.: Luciana Albuquerque e Marisa Moreira. Barueri : Impala Brasil, 201?. 240 p.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Cheff profissional. Tradução de Renata Lucia Bottini. 4. ed. rev. São Paulo : Senac, 2011. 1235 p.

LE CORDON BLEU. Técnicas culinárias essenciais. Tradução de Eni Carmo de Oliveira Rodrigues. São Paulo : Nobel, 2010. 256 p. (Título original: Le Cordon Bleu kitchen essentials).

MARANHÃO, Ricardo. Árabes no Brasil. SÃO PAULO: GAIA, 2009. 96p

SENRA, Asdrúbal. Culinária Contemp. Internacional: cozinha espanhola. Balneário Camboriú : Univali, 2009/2. 19 p. (apostila do curso de Gastronomia).

ULLMANN, H. F.. Culinária clássica. POTSDAM: H.F. Hullmann publishing GmbH, [s.d]. 543p



Documento assinado eletronicamente por NEIVA JANETE FINKEN FACHINELLO,  
Secretária Geral, em 19/08/2021 às 12:10, conforme horário oficial de Brasília.

Para verificar a autenticidade deste documento acesse: [www.univel.br/certificador](http://www.univel.br/certificador) e insira o código verificador: 08840acb-fb4b-4cfb-bb4c-b4ed838fc307

### PLANO DE ENSINO

| CURSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                 | PROFESSOR                                                                                                                                                                                                                                                     | DISCIPLINA                                                                                                                                                                                                                                                              |                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| GASTRONOMIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                 | SANDRA MARIA BORÇOI                                                                                                                                                                                                                                           | COZINHA CONTEMPORÂNEA                                                                                                                                                                                                                                                   |                            |
| REGIME<br>(ANUAL / SEMESTRAL)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | ANO/TURMA       | CARGA HORÁRIA<br>SALA DE AULA (H)                                                                                                                                                                                                                             | CARGA<br>HORÁRIA A<br>DISTÂNCIA (H)                                                                                                                                                                                                                                     | CARGA HORÁRIA<br>TOTAL (H) |
| Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2016/2 semestre | 62h                                                                                                                                                                                                                                                           | 08h                                                                                                                                                                                                                                                                     | 70h                        |
| EMENTA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |
| Entender os rumos da profissão no mercado atual e no futuro, surgimento da cozinha internacional clássica hoteleira, declínio da cozinha internacional com base francesa, contextualização dos movimentos: Nuvelle Cuisine e Fusion Food. Os novos movimentos culinários, a cozinha moderna de Ferran Adrià e suas vertentes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                 |                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |
| PERFIL DO EGRESSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                 |                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |
| O Tecnólogo em Gastronomia é um profissional capacitado para atuar nos diversos segmentos da área gastronômica, com foco em planejamento estratégico, gerenciamento de equipes e operacionalização de produções culinárias. Além disso, esse profissional estará apto em desenvolver a criatividade, despertando o seu espírito empreendedor, levando em conta aspectos culturais, econômicos e socioambientais.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                 |                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |
| COMPETÊNCIAS E HABILIDADES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                 |                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |
| Reconhecer, utilizar e identificar técnicas, conceitos e aplicação correta de métodos clássicos dentro de uma cozinha profissional;<br>Desenvolver senso crítico quanto a importância da base clássica bem dominada;<br>Capacitar ‘a pesquisa de conceitos e receitas em livros, sites da internet, e no dia a dia, buscando sempre o aprendizado;<br>Conceituar as tendências gastronômicas contemporâneas, utilizando correntes culinárias desenvolvidas a partir da cozinha clássica e cozinha típica;<br>Reconhecer matérias primas diferenciadas para a preparação de diferentes tipos de direcionamentos culinários;<br>Preparar conscientemente o aluno para o mercado profissional;<br>Habilitar o desenvolvimentos de técnicas de cocção a partir de conceitos culinários desde os mais clássicos até os mais modernos;<br>Instigar a curiosidades, fazendo com que o aluno busque em variadas fontes por respostas e soluções desenvolvendo assim a pesquisa e o conhecimento, através da curiosidade e criatividade. |                 |                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |
| ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-METODOLÓGICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                 |                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |
| REGIME<br>(Semestral)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | BIM.            | CONTEÚDOS<br>PROGRAMÁTICOS                                                                                                                                                                                                                                    | METODOLOGIAS DE ENSINO-<br>APRENDIZAGEM PREVISTAS                                                                                                                                                                                                                       |                            |
| SEMESTRAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1º              | Movimentos culinários contemporâneos<br>Nouvelle Cuisine Francesa – declínio da cozinha da Cozinha Clássica<br>Fusion Food – Conceito e Aplicação<br>Slow Food – Conceito e Aplicação<br>Cuisine de Terroir – Conceito e Aplicação<br>Comfort Food - Conceito | Aulas expositivas sobre os conteúdos do programa da disciplina. Seguidas de debates, questionamentos e exercícios de fixação. Reflexão sobre conteúdos da disciplina em grupos. Apresentações orais feitas pelos alunos.                                                |                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2º              | Princípios e Fundamentos da cozinha moderna seus principais movimentos chefs equipamentos e técnicas (Espumas gelatinas sous vide)<br>Cozinha molecular - Espanha<br>Cozinha de Vanguarda<br>Cozinha de Autor                                                 | Compreensão dos temas citados em metodologia ativa no método sala de aula invertida.<br>Prática dos conteúdos apresentados através de receitas passadas na cozinha pedagógica.<br>Pesquisas e desenvolvimento da criatividade através de interatividade com a internet. |                            |



**Centro Universitário UNIVEL**  
Av. Tito Muffato, 2317 – Bairro Santa Cruz 858806-  
080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3636 - Fax: (45) 3036-3638  
<http://www.univel.br>

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  |                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  | <b>Conteúdo Multimídia, associado</b> aos textos e materiais didáticos da disciplina, o uso de conteúdo audiovisual interativo, como são: filmes, podcasts, etc. |
| <b>AValiação - Instrumentos e Critérios</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |                                                                                                                                                                  |
| <b>1º Bim.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |                                                                                                                                                                  |
| Instrumentos: Prova escrita - Individual - Trabalhos Acadêmicos em grupo - Prova Prática – Grupo<br>Estrutura de apresentação da Média (1ºBimestre). Serão realizadas duas atividades avaliativas:<br>Prova Escrita - PE (peso 4,0)<br>Trabalho - T (peso 2,0)<br>Prova Prática – PP (peso 4,0)<br><b>Nota Final= PE (4,0) + PP (4,0) + T(2,0) = 10</b><br>Observações Gerais: a) Os trabalhos devem ser entregues em sala de aula. b) Trabalhos em atraso serão recebidos somente até a aula seguinte a data estipulada para entrega, com redução de 50% do valor original. c) Trabalhos nos quais forem identificados sinais de cópia receberão conceito zero. As atividades em grupo serão comunicados pelos seus autores em sala de aula. Os alunos que não estiverem presentes para a apresentação serão avaliados pela nota do trabalho escrito, dividido por 2 (dois). d) Prova do Bimestre com questões nos moldes do Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE). e) Na prova prática só receberá nota o aluno que estiver presente no horário estipulado para a mesma; f) Além do desenvolvimento do aluno no dia da prova será levado em conta na nota a presença durante as aulas práticas que valem 30% da nota total da avaliação prática individual; g) Não será tolerado atraso em dia de prova, bem como o aluno que não estiver com o uniforme de cozinha completo conforme as normas estipuladas para assistir as aulas práticas em laboratório não poderá fazer.                                                                     |  |  |                                                                                                                                                                  |
| <b>2º Bim.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |                                                                                                                                                                  |
| Instrumentos: Prova escrita - Individual - Trabalhos Acadêmicos em grupo - Prova Prática – Grupo<br>Estrutura de apresentação da Média (2ºBimestre), além da prova integradora. Serão realizadas duas atividades avaliativas:<br>Prova Escrita - PE (peso 3,0)<br>Trabalho - T (peso 2,0)<br>Prova Prática – PP (peso 3,0)<br>Prova Integradora – PI (2,0)<br><b>Nota Final= PE (3,0) + PP (3,0) + T(2,0)+ PI(2,0) = 10</b><br>Observações Gerais: a) Os trabalhos devem ser entregues em sala de aula. b) Trabalhos em atraso serão recebidos somente até a aula seguinte a data estipulada para entrega, com redução de 50% do valor original. c) Trabalhos nos quais forem identificados sinais de cópia receberão conceito zero. As atividades em grupo serão comunicados pelos seus autores em sala de aula. Os alunos que não estiverem presentes para a apresentação serão avaliados pela nota do trabalho escrito, dividido por 2 (dois). d) Prova do Bimestre com questões nos moldes do Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE). e) Na prova prática só receberá nota o aluno que estiver presente no horário estipulado para a mesma; f) Além do desenvolvimento do aluno no dia da prova será levado em conta na nota a presença durante as aulas práticas que valem 30% da nota total da avaliação prática individual; g) Não será tolerado atraso em dia de prova, bem como o aluno que não estiver com o uniforme de cozinha completo conforme as normas estipuladas para assistir as aulas práticas em laboratório não poderá fazer. |  |  |                                                                                                                                                                  |
| <b>Critérios:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |                                                                                                                                                                  |
| Será aprovado o aluno que obter 75% das presenças e nota igual ou superior a 7,0 (sete)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |  |                                                                                                                                                                  |
| <b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |                                                                                                                                                                  |
| CHEF PROFISSIONAL. Instituto Americano de Culinária. São Paulo; Senac Editoras, 2009.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |                                                                                                                                                                  |



Documento assinado eletronicamente por NEIVA JANETE FINKEN FACHINELLO,  
Secretária Geral, em 19/08/2021 às 12:10, conforme horário oficial de Brasília.

Para verificar a autenticidade deste documento acesse: [www.univel.br/certificador](http://www.univel.br/certificador) e insira o código verificador: 08840acb-fb4b-4cfb-bb4c-b4ed838fc307



**Centro Universitário UNIVEL**  
Av. Tito Muffato, 2317 – Bairro Santa Cruz 858806-  
080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3636 - Fax: (45) 3036-3638  
<http://www.univel.br>

CHEFS : segredos e receitas dos maiores chefs do mundo/ Jill Norman (Org.). São Paulo: Editora Melhoramentos, 2007. 647 p.

FREIXA, D.; CHAVES, G. *Gastronomia no Brasil e no mundo*. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008. 304 p.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

KOVESI, B. [et al.]. *400 g: técnicas de cozinha*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.

PIRAS, Claudia. (Org.) **Culinária Itália**: especialidades italianas. Königswinter: H. F. Ullmann, 2007. 496 p.

PETERSON, James. *O essencial da cozinha*. Nova York: Konemann, 2000.

CASE, F.; WALLACE, G. *1001 comidas para provar antes de morrer*. Rio de Janeiro: Sextante, 2009. 960 p.

WHINNEY, Heather. *Slow Cook: culinária sem pressa*. São Paulo: Publifolha, 2013. 256 p.

#### LEITURAS COMPLEMENTARES (APROFUNDAMENTO)

ATALA, A.; DÓRIA, C. A. *Com unhas, dentes & cuca: prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos*. 2. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2008. 352 p.

ATALA, Alex. *Escoffianas Brasileiras*. Larousse do Brasil, 2008. 532 p.

ATALA, Alex. D.O.M. *Redescobrimdo Ingredientes Brasileiros*. Melhoramentos, 2013. 320 p.

GOURMET & SUSTENTÁVEL: *cozinhando com as partes não convencionais dos alimentos*. São Paulo: Boccato, 2011. 79p.

HOBDAY, Cara. *Segredos da apresentação dos pratos: food styling passo a passo*. São Paulo: Marco Zero, 2010. 176 p.



Documento assinado eletronicamente por NEIVA JANETE FINKEN FACHINELLO,  
Secretária Geral, em 19/08/2021 às 12:10, conforme horário oficial de Brasília.

Para verificar a autenticidade deste documento acesse: [www.univel.br/certificador](http://www.univel.br/certificador) e insira o código verificador: 08840acb-fb4b-4cfb-bb4c-b4ed838fc307

### PLANO DE ENSINO

| CURSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                       | PROFESSOR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                               | DISCIPLINA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Tecnologia em Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                       | Andressa Carla Sulzbach Ebling                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                               | Serviços de Salão                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
| REGIME<br>(ANUAL / SEMESTRAL)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | ANO/TURMA             | CARGA HORÁRIA<br>SALA DE AULA<br>(H)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | CARGA HORÁRIA A DISTÂNCIA (H) | CARGA HORÁRIA TOTAL (H)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
| Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2016/2semestre        | 62h                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 8h                            | 70h                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |
| EMENTA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
| Prática dos conteúdos trabalhados em bases de cozinha e panificação. Entrada fria, entrada quente, primeiro prato, prato principal e sobremesa. Guarnição composta, item principal, “sub-chef” e montagem de pratos. Plano de ataque. Montagem mesas, tipos de serviços (serviço a inglesa direto e indireto, a francesa, Buffet, empratado, serviços de bebidas, serviço de atendimento a clientes nos estabelecimentos gastronômicos).     |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
| PERFIL DO EGRESSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
| O Tecnólogo em Gastronomia é um profissional capacitado para atuar nos diversos segmentos da área gastronômica, com foco em planejamento estratégico, gerenciamento de equipes e operacionalização de produções culinárias. Além disso, esse profissional estará apto em desenvolver a criatividade, despertando o seu espírito empreendedor, levando em conta aspectos culturais, econômicos e socioambientais.                             |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
| COMPETÊNCIAS E HABILIDADES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Caracterizar as diferentes maneiras de serviços gastronômicos.</li><li>• Capacitar o aluno a chefiar um salão de restaurante de qualquer porte e com qualquer tipo de serviço.</li><li>• Caracterizar a forma correta de serviço de bebidas, conforme o aspecto e individualidade de cada uma.</li><li>• Aplicar métodos práticos de diferenciação de serviços de salão no contexto geral.</li></ul> |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
| ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-METODOLÓGICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
| REGIME<br>(Anual/Semestral)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | BIM.                  | CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                               | METODOLOGIAS DE ENSINO-APRENDIZAGEM PREVISTAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| SEMESTRAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1º<br>(26/07 a 30/09) | <ul style="list-style-type: none"><li>- História do restaurante, brigada de trabalho, definição de praças, montagem de mesas, tipos de serviços (serviço a inglesa direto e indireto, a francesa, empratado, serviço de bebidas);</li><li>- Serviço a inglesa direto (prática);</li><li>- Serviço a inglesa indireto (prática);</li><li>- Serviço de empratado: entrada fria, entrada quente, primeiro prato, prato principal e sobremesa (prática);</li><li>- Serviço a francesa com serviço de bebidas.</li></ul> |                               | Aulas teóricas sobre os conteúdos do programa da disciplina, seguidas de debates e questionamentos. Reflexão sobre conteúdos da disciplina em grupos. Apresentações orais feitas pelos alunos. Aulas práticas dos conteúdos realizadas no salão de eventos e na cozinha, para que possam vivenciar tudo aquilo que foi tratado de forma teórica. Guia de estudo dirigido. |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2º<br>(03/10 a 09/12) | <ul style="list-style-type: none"><li>- Serviço de buffet e os tipos de buffet, room service, serviço de atendimento a clientes em estabelecimentos gastronômicos;</li><li>- Serviço Buffet – pratos quentes (prática);</li><li>- Serviço Buffet – café da manhã/finger food (prática);</li><li>- Serviço de rodízio (prática).</li></ul>                                                                                                                                                                           |                               | Conteúdo Multimídia, associado aos textos e materiais didáticos da disciplina, o uso de conteúdo audiovisual interativo, como: slides, filmes, etc.                                                                                                                                                                                                                       |  |
| AVALIAÇÃO - INSTRUMENTOS E CRITÉRIOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
| 1º Bim.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
| Instrumentos: Peso Prova escrita - Individual 6,0 - Trabalhos Acadêmicos individuais e/ou grupo De até 3,0 – Participação em Aula 1.0 – Peso Prova Prática – Individual e/ou grupo 10.0                                                                                                                                                                                                                                                      |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |

Estrutura de apresentação da Média (1º Bimestre). Serão realizadas quatro atividades avaliativas:

- 1- Prova Escrita - PE (peso 6,0)
- 2- Trabalho Escrito - TE (peso 3,0)
- 3- Participação em Aula – PA (peso 1,0)
- 4- Prova Prática – PP (peso 10,0)

**Nota Final=  $\frac{(PE + TE + PA) + PP}{2}$**

Observações Gerais: a) Os trabalhos devem ser entregues em sala de aula. b) Trabalhos em atraso serão recebidos somente até a aula seguinte a data estipulada para entrega, com redução de 50% do valor original. c) Trabalhos nos quais forem identificados sinais de cópia receberão conceito zero. As atividades em grupo serão comunicadas pelos seus autores em sala de aula. Os alunos que não estiverem presentes para a apresentação serão avaliados pela nota do trabalho escrito, dividido por 2 (dois). d) Prova do Bimestre com questões nos moldes do Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE).

2º Bim.

Instrumentos: Peso Prova escrita - Individual 6,0 - Trabalhos Acadêmicos individuais e/ou grupo De até 3,0 – Participação em Aula 1,0 – Peso Prova Prática – Individual e/ou grupo 10,0

Estrutura de apresentação da Média (1º Bimestre). Serão realizadas quatro atividades avaliativas:

- 1- Prova Escrita - PE (peso 6,0)
- 2- Trabalho Escrito - TE (peso 3,0)
- 3- Participação em Aula – PA (peso 1,0)
- 4- Prova Prática – PP (peso 10,0)

**Nota Final=  $\frac{(PE + TE + PA) + PP}{2}$**

Observações Gerais: a) Os trabalhos devem ser entregues em sala de aula. b) Trabalhos em atraso serão recebidos somente até a aula seguinte a data estipulada para entrega, com redução de 50% do valor original. c) Trabalhos nos quais forem identificados sinais de cópia receberão conceito zero. As atividades em grupo serão comunicadas pelos seus autores em sala de aula. Os alunos que não estiverem presentes para a apresentação serão avaliados pela nota do trabalho escrito, dividido por 2 (dois). d) Prova do Bimestre com questões nos moldes do Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE).

**CrITÉRIOS:**

Será aprovado o aluno que obter 75% das presenças e nota igual ou superior a 7,0 (sete)

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SEBESS, Mariana G. Técnicas de Cozinha Profissional. São Paulo: SENAC, 2012.

Chef Profissional / Instituto Americano de Culinária; Tradução Renata Lucia Bottini – São Paulo; Senac editoras, 2009.

NORMAN, Jill. Chefs: segredos e receitas dos maiores chefs do mundo. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2007.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurante – São Paulo : Editora Senac São Paulo, 2011.

GARÇOM: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. São Paulo: Senac, 2010.

HOB DAN, Cara. Segredos da apresentação de pratos: foodstyling passo a passo. São Paulo; Marco Zero, 2010.

MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas. Barueri - SP: Manole, 2002.



**Centro Universitário UNIVEL**

Av. Tito Muffato, 2317 – Bairro Santa Cruz 858806-080 – Cascavel – PR

Fone: (45) 3036-3636 - Fax: (45) 3036-3638

<http://www.univel.br>

PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de serviço do garçom. São Paulo: Senac, 2010.

PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de organização de banquetes. São Paulo: Senac, 1999.

MARICATO, Percival. Como montar e administrar bares e restaurantes. São Paulo: Senac, 1999.



Documento assinado eletronicamente por NEIVA JANETE FINKEN FACHINELLO,  
Secretária Geral, em 19/08/2021 às 12:10, conforme horário oficial de Brasília.

Para verificar a autenticidade deste documento acesse: [www.univel.br/certificador](http://www.univel.br/certificador) e insira o código verificador: 08840acb-fb4b-4cfb-bb4c-b4ed838fc307

### PLANO DE ENSINO

| CURSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | PROFESSOR                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | DISCIPLINA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Raquel Goreti Eckert Dreher |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Produção de eventos gastronômicos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                            |
| REGIME<br>(ANUAL /<br>SEMESTRAL)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | ANO/TURMA                   | CARGA HORÁRIA<br>SALA DE AULA (H)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | CARGA<br>HORÁRIA A<br>DISTÂNCIA (H)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | CARGA HORÁRIA<br>TOTAL (H) |
| Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2016/2 semestre             | 31h                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 4h                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 35h                        |
| EMENTA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                            |
| Estudar a tipologia de eventos. Trabalhar todas as fases que compõem um evento. <i>Briefing</i> . Desenvolver um evento aplicando na prática todos os conceitos teorizados em sala de aula.                                                                                                                                                                                                                      |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                            |
| PERFIL DO EGRESSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                            |
| O Tecnólogo em Gastronomia é um profissional capacitado para atuar nos diversos segmentos da área gastronômica, com foco em planejamento estratégico, gerenciamento de equipes e operacionalização de produções culinárias. Além disso, esse profissional estará apto em desenvolver a criatividade, despertando o seu espírito empreendedor, levando em conta aspectos culturais, econômicos e socioambientais. |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                            |
| COMPETÊNCIAS E HABILIDADES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                            |
| Desenvolver formação cultural e tecnológica, aprimorando habilidades profissionais que o capacite a absorver e desenvolver novas tecnologias, estimulando sua atuação crítica e criativa na identificação e solução de problemas, considerando seus aspectos políticos, econômicos, sociais, ambientais e culturais, com visão ética e humanística, em atendimento às demandas da sociedade.                     |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                            |
| ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-METODOLÓGICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                            |
| REGIME<br>(Anual/Semestral)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | BIM.                        | CONTEÚDOS<br>PROGRAMÁTICOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | METODOLOGIAS DE ENSINO-<br>APRENDIZAGEM PREVISTAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                            |
| SEMESTRAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1º                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apresentação do plano de ensino e disciplina;</li> <li>• Divisão da turma em comissões (secretária, administrativa/financeira, decoração, cardápio, carta de bebidas, cerimonial, convites, estrutura – mesas, cadeiras, louças; iluminação e som);</li> <li>• Apresentação de três possíveis temáticas para o evento; votação e definição (tema e data);</li> <li>• Discussão financeira (saldo em caixa e proposta para captação de recursos). Definição do público alvo e local do evento;</li> <li>• Discussão sobre a decoração, som e luz do local do evento (3 opções);</li> <li>• Apresentação/sugestão do cardápio (3 opções);</li> <li>• Discussão carta de bebidas, layout e tipo de serviço;</li> <li>• Discussão/apresentação do convite e convidados (3 opções);</li> <li>• Elaboração da lista de compras para o teste do menu;</li> <li>• Teste do cardápio proposto (aula prática).</li> </ul> | <p>Aulas expositivas sobre os conteúdos do programa da disciplina. Seguidas de debates, questionamentos e exercícios de fixação. Reflexão sobre conteúdos da disciplina em grupos. Apresentações orais feitas pelos alunos, seminários. Prática dos conteúdos apresentados através de exercícios escritos. Guia de estudo dirigido. Análise de estudo (pesquisa em artigos e cases) dirigida.</p> |                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2º                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apresentação do cerimonial para o evento;</li> <li>• Segundo teste do cardápio (aula prática)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                            |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Discussões gerais sobre o evento e apresentação da ficha de avaliação;</li> <li>• Apresentação das planilhas de receitas e despesas; discussão pós-evento;</li> <li>• Realização do evento gastronômico.</li> </ul> |  |
| <b>AVALIAÇÃO - INSTRUMENTOS E CRITÉRIOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| 1º Bim.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| Instrumentos: Trabalho escrito e Participação em sala/Presença                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| Estrutura de apresentação da Média (1ºBimestre). Serão realizadas duas atividades avaliativas:                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| 12. Trabalho Escrito - TE (peso 7,0)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| 13. Participação em sala de aula nas discussões e Frequência – PA (peso 3,0)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| <b>Nota Final= TE + PA = 10</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| Observações Gerais: a) Os trabalhos devem ser entregues em sala de aula. b) Trabalhos em atraso serão recebidos somente até a aula seguinte a data estipulada para entrega, com redução de 50% do valor original.                                                                                                                                                                                    |  |                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| c) Trabalhos nos quais forem identificados sinais de cópia receberão conceito zero. As atividades em grupo serão comunicados pelos seus autores em sala de aula. Os alunos que não estiverem presentes para a apresentação serão avaliados pela nota do trabalho escrito, dividido por 2 (dois). d) Prova do Bimestre com questões nos moldes do Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE). |  |                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| 2º Bim.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| Instrumentos: Trabalho escrito, Participação em sala/Presença e Avaliação dos jurados no dia do evento                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| Estrutura de apresentação da Média (2ºBimestre). Serão realizadas duas atividades avaliativas:                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| 1. Trabalho Escrito - TE (peso 7,0)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| 2. Participação em sala de aula nas discussões e Frequência – PA (peso 3,0)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| 3. Avaliação de quatro jurados no dia do evento – AJ (peso 10,0)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| <b>Nota Final= (TE + PA) + AJ //2 = 10</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| Observações Gerais: a) Os trabalhos devem ser entregues em sala de aula. b) Trabalhos em atraso serão recebidos somente até a aula seguinte a data estipulada para entrega, com redução de 50% do valor original.                                                                                                                                                                                    |  |                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| c) Trabalhos nos quais forem identificados sinais de cópia receberão conceito zero. As atividades em grupo serão comunicados pelos seus autores em sala de aula. Os alunos que não estiverem presentes para a apresentação serão avaliados pela nota do trabalho escrito, dividido por 2 (dois). d) Prova do Bimestre com questões nos moldes do Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE). |  |                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| <b>Crítérios:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| Será aprovado o aluno que obter 75% das presenças e nota igual ou superior a 7,0 (sete)                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| <b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. São Paulo: Atlas, 2012.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de organização de banquetes. 4. ed. São Paulo: Senac, 2010.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| GIACAGLIA, Maria Cecília. Eventos: como criar, estruturar e captar recursos. Thomson, 2011.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| <b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| ALLEN, Johnny. Organização e gestão de eventos. Rio de Janeiro: Campus, 2008.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| ANDRADE, Renato Brenol. Manual de eventos. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas. Barueri - SP: Manole, 2010.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| CÂNDIDO, Índio. Restaurante, administração e operacionalização. Educ, 2010.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| GARÇOM: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. Senac, 2010.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |                                                                                                                                                                                                                                                              |  |

### PLANO DE ENSINO

| CURSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | PROFESSOR       | DISCIPLINA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Roberta Santana | História da gastronomia – Moderna e Contemporânea                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                            |
| REGIME<br>(ANUAL / SEMESTRAL)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | ANO/TURMA       | CARGA HORÁRIA<br>SALA DE AULA (H)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | CARGA HORÁRIA<br>A DISTÂNCIA (H)                                                                                                                                                                                                                                                         | CARGA HORÁRIA<br>TOTAL (H) |
| Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2016/2 semestre | 35 h                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 0                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 35 h                       |
| EMENTA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                            |
| O Resgate das tradições culinárias e o renascimento gastronômico: contribuições dos principais renascentistas. Expansão marítima: novos alimentos e seus impactos sociais; Reis absolutistas seus hábitos e seus Chefs; o movimento gastronômico francês; de Vatel à Carême. As mudanças históricas e alimentares a partir da revolução industrial: classes sociais e alimentação. Surgimento da sociedade contemporânea e alimentação fast food: impactos alimentares na sociedade atual.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                            |
| PERFIL DO EGRESSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                            |
| O Tecnólogo em Gastronomia é um profissional capacitado para atuar nos diversos segmentos da área gastronômica, com foco em planejamento estratégico, gerenciamento de equipes e operacionalização de produções culinárias. Além disso, esse profissional estará apto em desenvolver a criatividade, despertando o seu espírito empreendedor, levando em conta aspectos culturais, econômicos e socioambientais.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                            |
| COMPETÊNCIAS E HABILIDADES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                            |
| I- Possuir conhecimento sobre o setor gastronômico e ter uma visão geral da situação da gastronomia no Brasil e no mundo;<br>II - Compreender, analisar e interpretar a importância atual dos fenômenos gastronômicos, conhecendo a sua evolução na vida cultural, social e econômica do país, e as diversidades de desenvolvimento que possuem a nível local, regional e internacional, podendo então prever as consequências dos impactos do desenvolvimento do setor gastronômico;<br>III - Conhecer sobre os fenômenos turísticos e pelo setor gastronômico ter uma visão geral da situação da gastronomia no Brasil e no mundo, relacionando os aspectos gastronômicos com o desenvolvimento turístico das regiões, levando em conta os produtos típicos e a elaboração de roteiros turísticos. |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                            |
| ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-METODOLÓGICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                            |
| REGIME<br>(Anual/Semestral)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | BIM.            | CONTEÚDOS<br>PROGRAMÁTICOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | METODOLOGIAS DE ENSINO-<br>APRENDIZAGEM PREVISTAS                                                                                                                                                                                                                                        |                            |
| SEMESTRAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1º              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• A influência da gastronomia francesa</li> <li>• Revolução industrial e impactos ambientais: mudanças alimentares</li> <li>• Vida contemporânea e a gastronomia</li> <li>• O turismo: os primeiros guias de restaurantes</li> <li>• A belle époque européia</li> <li>• Os povos do oriente: descobrindo a culinária japonesa</li> </ul> | Aulas expositivas sobre os conteúdos do programa da disciplina. Seguidas de debates, questionamentos e exercícios de fixação. Reflexão sobre conteúdos da disciplina em grupos. Apresentações orais feitas pelos alunos, seminários.                                                     |                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2º              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gastronomia no Brasil: educação e cultura afro-brasileira.</li> <li>• Brasil e as heranças indígenas, portuguesa e africana: relações étnicas raciais no Brasil.</li> <li>• Brasil e o açúcar</li> <li>• Brasil dos bandeirantes</li> </ul>                                                                                            | Prática dos conteúdos apresentados através de exercícios escritos. Guia de estudo dirigido. Análise de estudo (pesquisa em artigos e cases) dirigida. Conteúdo Multimídia, associado aos textos e materiais didáticos da disciplina, o uso de conteúdo audiovisual interativo, como são: |                            |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |                                                                                                                                                                      |                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brasil e a influencia do café: escravos e imigrantes</li> <li>• A globalização e as tendências atuais da cozinha</li> </ul> | slidecasts, animações, filmes, podcasts, etc. |
| <b>AVALIAÇÃO - INSTRUMENTOS E CRITÉRIOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |                                                                                                                                                                      |                                               |
| <p align="center"><b>1º Bim.</b></p> <p>Instrumentos: Peso Prova escrita - Individual 7,0 - Trabalhos Acadêmicos individuais e/ou grupo De até 3,0<br/>         Estrutura de apresentação da Média (1ºBimestre). Serão realizadas duas atividades avaliativas:<br/>         Prova Escrita - PE (peso 7,0)<br/>         Trabalho Escrito - TE (peso 3,0)<br/> <b>Nota Final= PE (7,0) + TE (3,0) = 10</b><br/>         Observações Gerais: a) Os trabalhos devem ser entregues em sala de aula. b) Trabalhos em atraso serão recebidos somente até a aula seguinte a data estipulada para entrega, com redução de 50% do valor original. c) Trabalhos nos quais forem identificados sinais de cópia receberão conceito zero. As atividades em grupo serão comunicados pelos seus autores em sala de aula. Os alunos que não estiverem presentes para a apresentação serão avaliados pela nota do trabalho escrito, dividido por 2 (dois). d) Prova do Bimestre com questões nos moldes do Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE).</p> |  |                                                                                                                                                                      |                                               |
| <p align="center"><b>2º Bim.</b></p> <p>Instrumentos: Peso Prova escrita - Individual 7,0 - Trabalhos Acadêmicos individuais e/ou grupo De até 3,0<br/>         Estrutura de apresentação da Média (1ºBimestre). Serão realizadas duas atividades avaliativas:<br/>         Prova Escrita - PE (peso 7,0)<br/>         Trabalho Escrito - TE (peso 3,0)<br/> <b>Nota Final= PE (7,0) + TE (3,0) = 10</b><br/>         Observações Gerais: a) Os trabalhos devem ser entregues em sala de aula. b) Trabalhos em atraso serão recebidos somente até a aula seguinte a data estipulada para entrega, com redução de 50% do valor original. c) Trabalhos nos quais forem identificados sinais de cópia receberão conceito zero. As atividades em grupo serão comunicados pelos seus autores em sala de aula. Os alunos que não estiverem presentes para a apresentação serão avaliados pela nota do trabalho escrito, dividido por 2 (dois). d) Prova do Bimestre com questões nos moldes do Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE).</p> |  |                                                                                                                                                                      |                                               |
| <b>Crítérios:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |                                                                                                                                                                      |                                               |
| Será aprovado o aluno que obter 75% das presenças e nota igual ou superior a 7,0 (sete)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |                                                                                                                                                                      |                                               |
| <b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |                                                                                                                                                                      |                                               |
| FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. Gastronomia no Brasil e no mundo. Rio de Janeiro: SENAC, 2009.<br>MONTANARI, Massimo. O mundo na cozinha: História, identidade, trocas. São Paulo: Senac, 2009.<br>FLANDRIN, Jean-Luiz & MONTANARI, M. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 2001.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |                                                                                                                                                                      |                                               |
| <b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |                                                                                                                                                                      |                                               |
| FREEDMAN, Paul. A história do sabor. São Paulo: Editora Senac, 2009.<br>CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2004.<br>CARNEIRO, Henrique. Comida e Sociedade: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.<br>FRANCO, Ariovaldo. De caçador a Gourmet: uma história da Gastronomia. São Paulo: Editora, Senac, 2006.<br>KLADSTRUP, Don; KLADSTRUP, Petie. Vinho e Guerra. Rio de Janeiro: Zahar, 2002.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |                                                                                                                                                                      |                                               |
| <b>LEITURAS COMPLEMENTARES (APROFUNDAMENTO)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |                                                                                                                                                                      |                                               |
| <b>STEINBRUCH, EVA RIBENBOIM. BRASIL. Gastronomia, Cultura e Turismo. São Paulo: BEI Comunicação, 2010.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |                                                                                                                                                                      |                                               |

### PLANO DE ENSINO

| CURSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                 | PROFESSOR                                                                                                                                                                                                                                                                               | DISCIPLINA                                                                                                                                                                                                                            |                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Tecnologia em Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                 | Sandra Zottis                                                                                                                                                                                                                                                                           | Enogastronomia                                                                                                                                                                                                                        |                            |
| REGIME<br>(ANUAL / SEMESTRAL)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ANO/TURMA       | CARGA HORÁRIA<br>SALA DE AULA (H)                                                                                                                                                                                                                                                       | CARGA HORÁRIA A<br>DISTÂNCIA (H)                                                                                                                                                                                                      | CARGA HORÁRIA<br>TOTAL (H) |
| Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2016/2 semestre | 35h                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 0h                                                                                                                                                                                                                                    | 35h                        |
| Importância das regras para a harmonização de alimentos e vinhos, ingredientes, características, forma correta de utilizar o vinho no preparo de alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                       |                            |
| PERFIL DO EGRESSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                       |                            |
| O Tecnólogo em Gastronomia é um profissional capacitado para atuar nos diversos segmentos da área gastronômica, com foco em planejamento estratégico, gerenciamento de equipes e operacionalização de produções culinárias. Além disso, esse profissional estará apto em desenvolver a criatividade, despertando o seu espírito empreendedor, levando em conta aspectos culturais, econômicos e socioambientais.                                                                                                                                                                                           |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                       |                            |
| COMPETÊNCIAS E HABILIDADES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                       |                            |
| • Ter conhecimento a respeito da Cultura do Vinho e sua importância na Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                       |                            |
| ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-METODOLÓGICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                       |                            |
| REGIME<br>(Anual/Semestral)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | BIM.            | CONTEÚDOS<br>PROGRAMÁTICOS                                                                                                                                                                                                                                                              | METODOLOGIAS DE ENSINO-<br>APRENDIZAGEM PREVISTAS                                                                                                                                                                                     |                            |
| SEMESTRAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1º              | Introdução à Enogastronomia<br>Ingredientes difíceis<br>Percepção de alimentos<br>Uso do vinho na elaboração de pratos<br>A Enogastronomia nos Molhos Clássicos<br>A Enogastronomia na Cozinha Clássica<br>A Enogastronomia das Proteínas e a influência das técnicas de cocção         | • Aulas teóricas dialogadas e expositivas auxiliadas por recursos audiovisuais como mapas, vídeos;<br>• Aulas práticas de preparo de alimentos<br>• Aulas práticas de harmonizações de vinhos com alimentos.                          |                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2º              | A Enogastronomia na Cozinha Contemporânea<br>Harmonização de Queijos e Vinhos<br>Refeição harmonizada com vinhos, sequência correta de serviço<br>Seminário sobre Bebidas – fermentadas e destiladas<br>Bebidas e produtos derivados da uva: Cognac, Vinagre, Grappa<br>Azeite de oliva | • Aulas teóricas dialogadas e expositivas auxiliadas por recursos audiovisuais como mapas, vídeos;<br>• Aulas práticas de preparo de alimentos<br>• Aulas práticas de harmonizações de vinhos com alimentos.<br>• Trabalhos em grupos |                            |
| AVALIAÇÃO - INSTRUMENTOS E CRITÉRIOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                       |                            |
| 1º Bim.<br>Instrumentos: Peso Prova escrita - Individual 7,0 - Trabalhos Acadêmicos individuais e/ou grupo De até 3,0<br>Estrutura de apresentação da Média (1ºBimestre). Serão realizadas duas atividades avaliativas:<br>Prova Escrita - PE (peso 8,0)<br>14. Participações/ Discussões em aula + Atividades cozinha - PA (peso 2,0)<br><b>Nota Final= PE (7,0) + PA (2,0) = 10</b><br>Observações Gerais: a) Os trabalhos devem ser entregues em sala de aula. b) Trabalhos em atraso serão recebidos somente até a aula seguinte a data estipulada para entrega, com redução de 50% do valor original. |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                       |                            |



**Centro Universitário UNIVEL**  
Av. Tito Muffato, 2317 – Bairro Santa Cruz 858806-  
080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3636 - Fax: (45) 3036-3638  
<http://www.univel.br>

c) Trabalhos nos quais forem identificados sinais de cópia receberão conceito zero. As atividades em grupo serão comunicados pelos seus autores em sala de aula. Os alunos que não estiverem presentes para a apresentação serão avaliados pela nota do trabalho escrito, dividido por 2 (dois). d) Prova do Bimestre com questões nos moldes do Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE).

**2º Bim.**

Instrumentos: Peso Prova escrita - Individual (7,0) - Trabalhos Acadêmicos individuais e/ou grupo De até (2,0) – Participação nas Atividades de cozinha e discussões em aula (1,0)

Estrutura de apresentação da Média (2º Bimestre). Serão realizadas três atividades avaliativas:

17. Prova Escrita - PE (peso 7,0).

18. Trabalho Escrito - TE (peso 2,0)

19. Participação - P (peso 1,0)

**Nota Final= PE (7,0) + TE (2,0) + P (1,0) = 10**

Observações Gerais: a) Os trabalhos devem ser entregues em sala de aula. b) Trabalhos em atraso serão recebidos somente até a aula seguinte a data estipulada para entrega, com redução de 50% do valor original. c) Trabalhos nos quais forem identificados sinais de cópia receberão conceito zero. As atividades em grupo serão comunicados pelos seus autores em sala de aula. Os alunos que não estiverem presentes para a apresentação serão avaliados pela nota do trabalho escrito, dividido por 2 (dois). d) Prova do Bimestre com questões nos moldes do Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE). A avaliação integradora não prevê 2ª chamada.

**Critérios:**

Será aprovado o aluno que obter 75% das presenças e nota igual ou superior a 7,0 (sete)

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

ALFARO, Carolina. Guia ilustrado Zahar: vinhos do mundo todo. 3 Zahar 2008.

PACHECO, Aristides de Oliveira. Iniciação a enologia. São Paulo: SENAC, 2006.

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

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

FREIRE, Renato; NOVAKOSKI, Deise. Enogastronomia - a arte de harmonizar cardápios e vinhos. Ed. Senac.

ROBINSON, Jancis – Como Degustar Vinhos, Ed. Globo.

GASNIER, Vicent. O livro do vinho. Publi Folha 2008 ISBN 9788574028941.

ROBINSON, Jancis; JOHNSON, Hugh. Atlas Mundial do Vinho.

VIANNA, Dirceu Junior – Conheça Vinhos, Ed. Senac.

**LEITURAS COMPLEMENTARES**

PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de serviço do garçon. São Paulo: Senac, 2010.

Instituto Brasileiro do Vinho [www.ibravin.org.br](http://www.ibravin.org.br)

Revista Adega – [www.revistaadega.uol.com.br](http://www.revistaadega.uol.com.br)

Revista Bon Vivant - [www.bonvivant.com.br](http://www.bonvivant.com.br)



Documento assinado eletronicamente por NEIVA JANETE FINKEN FACHINELLO,  
Secretária Geral, em 19/08/2021 às 12:10, conforme horário oficial de Brasília.

Para verificar a autenticidade deste documento acesse: [www.univel.br/certificador](http://www.univel.br/certificador) e insira o código verificador: 08840acb-fb4b-4cfb-bb4c-b4ed838fc307

### PLANO DE ENSINO

| CURSO                         |                 | PROFESSOR                            |                                  | DISCIPLINA                          |  |
|-------------------------------|-----------------|--------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|--|
| Tecnologia em Gastronomia     |                 | Murilo Alves de Almeida Ito          |                                  | Fotografia de Gastronomia (eletiva) |  |
| REGIME<br>(ANUAL / SEMESTRAL) | ANO/TURMA       | CARGA HORÁRIA<br>SALA DE AULA<br>(H) | CARGA HORÁRIA A<br>DISTÂNCIA (H) | CARGA HORÁRIA<br>TOTAL (H)          |  |
| Semestral                     | 2016/2 semestre | 35 h                                 | 0                                | 35 h                                |  |

| EMENTA                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A Fotografia como meio de expressão. Aspectos estéticos. Elementos da linguagem fotográfica: características compositivas, mecânicas, óticas, químicas, físicas e digitais. Produção fotográfica e tratamento digital. Técnicas para fotografia em Gastronomia. |

| PERFIL DO EGRESSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| O Tecnólogo em Gastronomia é um profissional capacitado para atuar nos diversos segmentos da área gastronômica, com foco em planejamento estratégico, gerenciamento de equipes e operacionalização de produções culinárias. Além disso, esse profissional estará apto em desenvolver a criatividade, despertando o seu espírito empreendedor, levando em conta aspectos culturais, econômicos e socioambientais. |

| COMPETÊNCIAS E HABILIDADES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| a) Posicionar-se de modo ético no exercício da profissão, produzindo fotografias equivalentes ao que realmente a culinária é capaz de produzir;<br>b) Interpretar a demanda do cliente e executar a mesma em imagens gastronômicas efetivas;<br>c) Compreender os fatores envolvidos no <i>design</i> de embalagens, como o <i>Appetite Appeal</i> na produção das fotografias de alimentos;<br>d) Capacitar na produção de imagens de alimentos; |

| ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-METODOLÓGICA |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| REGIME<br>(Anual/Semestral)       | BIM. | CONTEÚDOS<br>PROGRAMÁTICOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | METODOLOGIAS DE ENSINO-<br>APRENDIZAGEM PREVISTAS                                                                                                                                                                                                                                                 |
| SEMESTRAL                         | 1º   | - Os aspectos envolvidos na fotografia (Técnicos, Estéticos Compositivos, Éticos, Perceptivos e Simbólicos).<br>a. O Apelo de Appetite ( <i>Appetite Appeal</i> ) no design de embalagens;<br>- Componentes mecânicos:<br>a. Tipos de câmeras e formatos; formatos e lentes;<br>b. Diafragma, obturador, ISO, fotômetro, lentes e seus efeitos;<br>c. O que tais mecanismos influenciam na linguagem fotográfica;<br>- Regras compositivas: planos, perspectivas, regra dos terços, proporção áurea, molduras, pontos de fuga; | Sala de aula invertida; Aulas expositivas e dialogadas; Atividades em sala e pelo Moodle; Leitura e discussão de textos; Análises de fotografias e Seminários.<br>Recursos: data-show; vídeos; indicações bibliográficas (livros e artigos); material de áudio-visual desenvolvido pelo professor |
|                                   | 2º   | • Os equipamentos do estúdio fotográfico;<br>• Técnicas fotográficas;<br>• Iluminação natural e artificial.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diferenças entre edição, tratamento e manipulação;</li> <li>• O Fluxo moderno: Photoshop e Lightroom – entrada, processamento e saída para diferentes mídias;</li> <li>• Formatos de arquivos, RAW, DNG, JPEG e TIFF e suas aplicações;</li> </ul> |  |
| <b>AVALIAÇÃO - INSTRUMENTOS E CRITÉRIOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| <p>1º Bim.</p> <p>A avaliação consiste em provas teóricas (50% = 5,0 pontos da nota) e atividades práticas (50% = 5,0 pontos da nota), totalizando 10,0 pontos. As atividades práticas envolvem seminários, trabalhos, artigos e exposições fotográficas, realizados dentro e/ou fora da sala de aula, individualmente e/ou em equipe. Os critérios exigem lógica e clareza nas respostas, conforme o conteúdo abordado pelo professor em sala de aula, baseadas nas bibliografias indicadas no plano de ensino. As prova bimestrais têm questões nos moldes do Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE).</p>                         |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| <p>2º Bim.</p> <p>Seguindo e mesma linha, a avaliação consiste em provas teóricas (50% = 5,0 pontos da nota) e atividades práticas (50% = 5,0 pontos da nota), totalizando 10,0 pontos. As atividades práticas envolvem seminários, trabalhos, artigos e exposições fotográficas, realizados dentro e/ou fora da sala de aula, individualmente e/ou em equipe. Os critérios exigem lógica e clareza nas respostas, conforme o conteúdo abordado pelo professor em sala de aula, baseadas nas bibliografias indicadas no plano de ensino. As prova bimestrais têm questões nos moldes do Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE).</p> |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| <b>Critérios:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| Será aprovado o aluno que obter 75% das presenças e nota igual ou superior a 7,0 (sete)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| <b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| <p>ANG, T. <b>Fotografia digital: uma apresentação</b>. São Paulo: Senac, 2007.</p> <p>HEDGE COE, J. <b>O novo manual de fotografia</b>. 4ª. Ed. São Paulo: Senac, 2013.</p> <p>KELBY, Scott. <b>Adobe photoshop lightroom 5 para fotógrafos digitais</b>. Balneário Camboriú: Iphoto, 2014.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| <b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| <p>HOB DAN, Cara. <b>Segredos da apresentação de pratos: foodstyling passo a passo</b>. São Paulo; Marco Zero, 2010.</p> <p>KELBY, Scott. <b>Photoshop para fotografia digital: guia sem mistério</b>. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2005.</p> <p>NORMAN, Jill. <b>Chefs: segredos e receitas dos maiores chefs do mundo</b>. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2007.</p> <p>BENJAMIN, Walter. <b>Mágia e técnica, Arte e política</b>. São Paulo: Brasiliense, 1996.</p> <p>KUBRUSLY, Cláudio Araújo. <b>O que é fotografia</b>. São Paulo: Brasiliense, 1998.</p>                                                                          |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| <b>LEITURAS COMPLEMENTARES (APROFUNDAMENTO)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |



**Centro Universitário UNIVEL**  
Av. Tito Muffato, 2317 – Bairro Santa Cruz 858806-  
080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3636 - Fax: (45) 3036-3638  
<http://www.univel.br>

#### **LIVROS**

MORIN, Edgar. Cultura de massas no século XX / Vol. 1: o espírito do tempo I. 9. ed. Rio de Janeiro: Forense, 1. 1997.

HOPPE, Altair. Adobe photoshop para fotógrafos, designers e operadores digitais / vol. 1. 7. ed. Balneário Camboriú: Iphoto, 1. 2010.

FOLTS, Franklin E.; LOVELL, Ronald P.; C., Zwahlen Junior. Fred. Manual de fotografia. São Paulo: [s.n], 2011.

SODRÉ, Muniz. Televisão e psicanálise. 2. ed. São Paulo: Ática, 2003.

KLOSKOWSKI, Matt. Photoshop: Montagens e fusões criativas. Santa Catarina: Photos, 2012

#### **ARTIGOS**

LAHAM, Rogério Ferreira; LOPES, Dirce Vasconcellos. A premeditação da mensagem na fotografia publicitária.  
<http://www.uel.br/revistas/uel/index.php/discursosfotograficos/article/view/1468/1214>

BARBOSA-DOIRON, Maranúbia Pereira. Conhecimento de mundo e leitura de imagem: um estudo sobre a intertextualidade na fotografia publicitária.  
<http://www.uel.br/revistas/uel/index.php/discursosfotograficos/article/view/5232/7029>

#### **VÍDEOS**

Objetiva Nikon 6mm:

<https://www.youtube.com/watch?v=zIDbw4gjunY>

Objetiva Canon 1200mm:

[https://www.youtube.com/watch?v=U0E-nZOIY\\_k](https://www.youtube.com/watch?v=U0E-nZOIY_k)

Objetiva Canon 5200mm:

<https://www.youtube.com/watch?v=IRq18WpQZC0>



Documento assinado eletronicamente por NEIVA JANETE FINKEN FACHINELLO,  
Secretária Geral, em 19/08/2021 às 12:10, conforme horário oficial de Brasília.

Para verificar a autenticidade deste documento acesse: [www.univel.br/certificador](http://www.univel.br/certificador) e insira o código verificador: 08840acb-fb4b-4cfb-bb4c-b4ed838fc307

### PLANO DE ENSINO

| CURSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                 | PROFESSOR                                                                                                                       |                               | DISCIPLINA                                                                                                                                                                                                                   |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Tecnologia em Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                 | Andressa Carla Sulzbach Ebling                                                                                                  |                               | Projeto experimental – Cozinha Internacional                                                                                                                                                                                 |  |
| REGIME<br>(ANUAL / SEMESTRAL)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ANO/TURMA       | CARGA HORÁRIA<br>SALA DE AULA<br>(H)                                                                                            | CARGA HORÁRIA A DISTÂNCIA (H) | CARGA HORÁRIA TOTAL (H)                                                                                                                                                                                                      |  |
| Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2016/2 semestre | 35 h                                                                                                                            | 35 h                          | 70 h                                                                                                                                                                                                                         |  |
| EMENTA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                 |                                                                                                                                 |                               |                                                                                                                                                                                                                              |  |
| Trabalhar com a cultura gastronômica de outros países não elencados na disciplina de Gastronomia Clássica dentro do escopo da cozinha internacional e típica com resgate histórico. Fundamentos da cozinha internacional e técnicas culinárias utilizadas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                 |                                                                                                                                 |                               |                                                                                                                                                                                                                              |  |
| PERFIL DO EGRESSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                 |                                                                                                                                 |                               |                                                                                                                                                                                                                              |  |
| O Tecnólogo em Gastronomia é um profissional capacitado para atuar nos diversos segmentos da área gastronômica, com foco em planejamento estratégico, gerenciamento de equipes e operacionalização de produções culinárias. Além disso, esse profissional estará apto em desenvolver a criatividade, despertando o seu espírito empreendedor, levando em conta aspectos culturais, econômicos e socioambientais.                                                                                                                                                                                                                                                                         |                 |                                                                                                                                 |                               |                                                                                                                                                                                                                              |  |
| COMPETÊNCIAS E HABILIDADES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                 |                                                                                                                                 |                               |                                                                                                                                                                                                                              |  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Este estudo abre ao profissional de gastronomia um leque de conhecimentos de ingredientes, diferentes técnicas de preparos e possibilidades de desenvolvimento de receitas originais.</li><li>• Capacitar o aluno a diferenciar técnicas de preparo específicas das regiões trabalhadas.</li><li>• Conhecer os principais pratos tradicionais dos países ou regiões elencados, juntamente com sua contextualização histórica.</li><li>• Estender ao aluno a capacidade de diferenciação e classificar matérias-primas internacionais.</li></ul>                                                                                                  |                 |                                                                                                                                 |                               |                                                                                                                                                                                                                              |  |
| ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-METODOLÓGICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                 |                                                                                                                                 |                               |                                                                                                                                                                                                                              |  |
| REGIME<br>(Anual/Semestral)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | BIM.            | CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS                                                                                                         |                               | METODOLOGIAS DE ENSINO-APRENDIZAGEM PREVISTAS                                                                                                                                                                                |  |
| SEMESTRAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1º              | Cozinha Portuguesa; Cozinha Espanhola; Cozinha Mexicana; Cozinha Mediterrânea – Marrocos/Israel/Síria/Líbano; América do Norte. |                               | Aulas teóricas dialogadas, exemplificando as regiões a serem trabalhadas, com contextualização histórica, busca por ingredientes, pratos e bebidas de cada região, para que assim o aluno possa fortalecer seu conhecimento. |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2º              | América Central; América do Sul; Sudeste da Ásia; Sul da Ásia; Cozinha Chinesa; Cozinha Japonesa; Cozinha Alemã.                |                               |                                                                                                                                                                                                                              |  |
| AVALIAÇÃO - INSTRUMENTOS E CRITÉRIOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                 |                                                                                                                                 |                               |                                                                                                                                                                                                                              |  |
| <p>1º Bim.</p> <p>Instrumentos: Peso 7,0 (Atividades semanais EAD) + Peso 3,0 (Frequência e participação nas aulas presenciais) + Peso 10,0 (Prova teórica)</p> <p>Estrutura de apresentação da Média (1ºBimestre). Serão realizadas três atividades avaliativas:</p> <p>Atividades EAD - (peso 7,0)</p> <p>Frequência - FR (peso 3,0)</p> <p>Prova prática – PP (peso 10,0)</p> <p><b>Nota Final= (EAD + FR) + PP</b></p> <p style="text-align: center;">2</p> <p>Observações Gerais: a) Os trabalhos devem ser entregues em sala de aula. b) Trabalhos em atraso serão recebidos somente até a aula seguinte a data estipulada para entrega, com redução de 50% do valor original.</p> |                 |                                                                                                                                 |                               |                                                                                                                                                                                                                              |  |



**Centro Universitário UNIVEL**  
Av. Tito Muffato, 2317 – Bairro Santa Cruz 858806-  
080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3636 - Fax: (45) 3036-3638  
<http://www.univel.br>

c) Trabalhos nos quais forem identificados sinais de cópia receberão conceito zero. As atividades em grupo serão comunicadas pelos seus autores em sala de aula. Os alunos que não estiverem presentes para a apresentação serão avaliados pela nota do trabalho escrito, dividido por 2 (dois). d) Prova do Bimestre com questões nos moldes do Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE).

2º Bim.

Instrumentos: Peso 7,0 (Atividades semanais EAD) + Peso 3,0 (Frequência e participação nas aulas presenciais) + Peso 10,0 (Prova teórica)

Estrutura de apresentação da Média (1º Bimestre). Serão realizadas três atividades avaliativas:

Atividades EAD - (peso 7,0)

Frequência - FR (peso 3,0)

Prova prática – PP (peso 10,0)

**Nota Final=  $\frac{EAD + FR}{2} + PP$**

2

Observações Gerais: a) Os trabalhos devem ser entregues em sala de aula. b) Trabalhos em atraso serão recebidos somente até a aula seguinte a data estipulada para entrega, com redução de 50% do valor original.

c) Trabalhos nos quais forem identificados sinais de cópia receberão conceito zero. As atividades em grupo serão comunicadas pelos seus autores em sala de aula. Os alunos que não estiverem presentes para a apresentação serão avaliados pela nota do trabalho escrito, dividido por 2 (dois). d) Prova do Bimestre com questões nos moldes do Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE).

**Critérios:**

Será aprovado o aluno que obter 75% das presenças e nota igual ou superior a 7,0 (sete)

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

CHEF PROFISSIONAL. Instituto Americano de Culinária. São Paulo; Senac Editoras, 2009.

FREIXA, Dolores. Gastronomia no Brasil e no mundo. Senac, 2009.

SEBESS, Mariana G. Técnicas de cozinha profissional. 3 ed. Rio de Janeiro: Senac, 2012.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

CASE, F.; WALLACE, G. 1001 comidas para provar antes de morrer. Rio de Janeiro: Sextante, 2009.

DOMINE, André. Culinária: especialidades europeias. Nova York: Konemann, 2001.

HOB DAN, Cara; DENBURY, Jo. Segredos da apresentação de pratos: food styling passo a passo. São Paulo: Marco Zero, 2010. 176 p. ISBN 9788521316596.

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric; BOTTMANN, Eleonora. Le cordon bleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo: [s.n], 2010.

100 grandes chefs contemporâneos escolhidos por 10 mestres internacionais. São Paulo: SENAC, 2010. 439 p. ISBN 9788573599947.

#### **LEITURAS COMPLEMENTARES (APROFUNDAMENTO)**

STEINBRUCH, EVA RIBENBOIM. BRASIL. Gastronomia, Cultura e Turismo. São Paulo: BEI Comunicação, 2010.

Cozinhas do Mundo. São Paulo: Abril Coleções, 2010. (Há um livro para cada gastronomia específica).

BOLAFFI, Gabriel. A Saga da Comida – Receitas e Histórias.



Documento assinado eletronicamente por NEIVA JANETE FINKEN FACHINELLO,  
Secretária Geral, em 19/08/2021 às 12:10, conforme horário oficial de Brasília.

Para verificar a autenticidade deste documento acesse: [www.univel.br/certificador](http://www.univel.br/certificador) e insira o código verificador: 08840acb-fb4b-4cfb-bb4c-b4ed838fc307