



Universidade Presbiteriana

Mackenzie

Centro de Ciências Biológicas e da Saúde – Curso de Tecnologia em Gastronomia

Componente Curricular: Exclusivo de Curso <input checked="" type="checkbox"/>		Eixo Comum <input type="checkbox"/>	Eixo Universal <input type="checkbox"/>
Curso: Tecnologia em Gastronomia		Núcleo Temático: Cultura e Eventos	
Nome do Componente Curricular: Bebidas		Código do Componente Curricular: ENEX50080	
Professor (es): Rodrigo Libbos		DRT: 114893-0	
Carga horária: Crédito Semanal: 4h	<input type="checkbox"/> Sala de aula	<input checked="" type="checkbox"/> Laboratório	<input type="checkbox"/> EaD
Etapa: 4ª			
Ementa: Compreensão das Bebidas no universo da Gastronomia. O estudo das bebidas alcoólicas e não alcoólicas em seu contexto histórico e social gastronômico. Caracterização das principais técnicas de produção e armazenamento de bebidas. Demonstração e experimentação de processos de harmonização de bebidas com alimentos. Estudo dos diversos tipos negócios de bebidas e de suas contribuições no mercado de gastronomia.			
Objetivos Conceituais Saber conceitualizar a palavra bebida; Identificar os principais tipos de bebidas desenvolvidas pelo ser humano ao longo da história; Desenvolver e/ou degustar as mais populares bebidas do mundo; Elaborar e desenvolver bebidas de coquetelaria/mixologia a partir do conhecimento adquirido.	Objetivos Procedimentais e Habilidades Identificar e elaborar produções com bebidas frias e quentes. Preparar as produções de acordo com o tema da aula. Harmonização de bebidas e alimentos.	Objetivos Atitudinais e Valores Identificar e elaborar produções com bebidas frias e quentes. Preparar as produções de acordo com o tema da aula. Harmonização de bebidas e alimentos.	
Conteúdo Programático Definição de bebidas, bar e a indústria de bebidas; Refrescos; Fermentados; Enologia; Destilados; O Café ; Chás e Infusões; Coquetelaria/Mixologia; Noções de harmonização de bebidas alcoólicas e não alcoólicas com produções gastronômicas.			

Metodologia

Aulas teóricas, preparo e degustações em aulas práticas e teóricas.

Critério de Avaliação

De acordo com o Ato A-RE-27/2020 de 12 de agosto de 2020 e posterior adequação do CONSU 001/2021 de 20 de janeiro de 2021, o aluno será considerado aprovado:

Da Avaliação do Rendimento Escolar

Art. 48. A avaliação do rendimento escolar deve ser composta por eventos avaliativos planejados de acordo com a proposta de aprendizagem do componente curricular. Esses eventos avaliativos devem ser operacionalizados pelo uso de múltiplos eventos avaliativos, tais como: provas, projetos, portfólios, relatórios, seminários, participações em atividades síncronas ou assíncronas no ambiente virtual de aprendizagem e outras formas de acompanhamento da progressão da aprendizagem dos alunos, em conformidade com o Projeto Pedagógico e o Plano de Ensino, contemplando as funções diagnóstica, formativa e somativa. Deve-se evitar o uso de apenas um único instrumento avaliativo para os diversos eventos definidos pelo docente para aferir a aprendizagem dos alunos naquele componente curricular.

Art. 49. A avaliação do rendimento escolar, realizada por aferição contínua, é composta por:

I - Avaliações Intermediárias: realizadas ao longo do semestre, compondo as notas intermediárias NI1 e NI2, sendo que:

- A composição de cada nota intermediária é resultante de 2 até 5 (cinco) eventos avaliativos;

II - Nota de Participação (NP): graduada de 0 (zero) a 1 (um), que poderá ser atribuída pelo docente, por sua opção e critério, acrescida apenas à Média Semestral; e

III – Nota de Avaliação Final: a avaliação final deve ser oferecida aos discentes que não obtiverem média semestral mínima para aprovação, e seu formato fica a cargo do docente, em acordo com seus objetivos educacionais.

Notas Intermediárias e Final: graduadas de 0 (zero) a 10 (dez) e realizadas em Calendário Acadêmico estabelecido pela Reitoria.

Art. 50. A avaliação do rendimento escolar será calculada da seguinte forma:

Média Semestral: corresponde à média das Notas Intermediárias (NI1 e NI2), ponderadas pelos respectivos pesos de soma 10 (dez), à qual pode ser acrescida a Nota de participação (NP), a saber:

a. com NP: $MS = [(NI1 \times \text{PesoNI1} + NI2 \times \text{PesoNI2}) / 10] + NP$, sendo NP = 0 a 1; e:

Média Final (MF): reflete o resultado final referente ao rendimento escolar, sendo:

- a. a mesma Média Semestral, quando esta for igual ou superior a 6,0 (seis); ou
- b. a média aritmética da Média Semestral e da Nota de Avaliação Final, quando a MS for menor que 6,0 (seis).

Critério de Avaliação do presente componente curricular para o semestre vigente:

NI1: (AA1 x 5) + (PA x 5)

AA1: Atividade Avaliativa 1

PA 1: Participação em aula 1

NI2: (AP1 x 5) + (AP2 x 5)

AP1: Atividade Prática 1

AP2: Atividade Prática 2

MS (Média Semestral) = ((NI1 x Peso NI1) + (NI2 x Peso N2)) / 2 + NP Ou

MF = MS + Nota Avaliação Final / 2 (média aritmética)

Art. 51.

Será considerado aprovado o discente do curso presencial que obtiver:

- I. Frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária total do componente curricular, e
- II. Média Final igual ou superior a 6,0 (seis).

Da Avaliação Substitutiva das Avaliações Intermediárias

Art. 53. As avaliações intermediárias serão realizadas por diferentes eventos avaliativos, no decorrer do semestre, com peso e forma estabelecidos de acordo com o Plano de Ensino e observado o disposto neste regulamento.

Será aplicada após o encerramento de todo o conteúdo programático referente ao conteúdo curricular

Art. 56. O discente que se ausentar de algum evento avaliativo que compõe a NI1 ou a NI2 poderá realizar a Avaliação Substitutiva.

Obs.: No caso do aluno ter se ausentado de mais de um evento avaliativo, será substituída a avaliação de maior peso. A avaliação será realizada no final do semestre em um único evento por componente curricular, contemplando todo seu conteúdo programático.

Da Avaliação Final



Art. 58. A Avaliação Final será realizada por meio de instrumento avaliativo, contemplando todo o conteúdo programático de todo o Componente Curricular, exceto nos componentes curriculares projetuais.

Bibliografia Básica

FREUND, F.T. Alimentos e bebidas: uma visão gerencial. Rio de Janeiro: SENAC, 2005.
PACHECO, A.O. Manual do Bar. 7. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2010.
PACHECO, Aristides de Oliveira. Iniciação à enologia. 5a. Ed. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2012.
RICCETTO, L.N. AeB DE A a Z: entendendo o setor de alimentos & bebidas. Brasília: SENAC, 2013.
SANTOS, José Ivan; SANTANA, José Maria. Comida e Vinho: harmonização essencial. 3ed. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2012

Bibliografia Complementar

ANDREOTTI, C.A. Chefs Café. São Paulo: Melhoramentos, 2012.
DUTCOSKY, S.D. Análise sensorial de alimentos. 2. ed. Curitiba, PR: Champagnat, 2007.
FREUND, F.T. Festas e recepções: gastronomia, organização e cerimonial. 2. ed. Rio de Janeiro: Ed. SENAC São Paulo, 2014.
NASSIF, W.; ROSSI, G.B. Segmento do mercado de cafeteria: sua influência no consumo do café. 2004. 140 f. Dissertação (Mestrado) - Universidade Presbiteriana Mackenzie, São Paulo, 2004.
SANTOS, Sérgio de Paula. Memórias de adega e cozinha. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2007.
YOKOYA, F. Fabricação da aguardente de cana. v. 2 Campinas: FTPT André Tosello, 1995.

Bibliografia Adicional



Componente Curricular: Exclusivo de Curso <input checked="" type="checkbox"/>		Eixo Comum <input type="checkbox"/>	Eixo Universal <input type="checkbox"/>
Curso: Tecnologia em Gastronomia		Núcleo Temático: Cultura e Eventos	
Nome do Componente Curricular: Cozinha Brasileira		Código do Componente Curricular: ENEX50193	
Professor (es): Marcelo Neri Belculfine		DRT: 115824-4	
Carga horária: 95 h/a	<input type="checkbox"/> Sala de aula	<input checked="" type="checkbox"/> Laboratório	<input checked="" type="checkbox"/> EaD
Crédito Semanal: 5h			Etapa: 4ª
Ementa: Fundamentos de técnicas básicas e avançadas de cozinha. Estudo dos contextos históricos, geográficos e culturais da formação da cozinha brasileira. Interferência do movimento civilizatório presente nos biomas brasileiros. Aplicação das técnicas clássicas de preparo de cada bioma nas cozinhas experimentais. Identificação e aplicação dos principais gêneros alimentares do Brasil nas produções gastronômicas locais. Evolução do estudo da cozinha brasileira no Brasil e no mundo.			
Objetivos Conceituais Identificar as características formativas das diferentes cozinhas das regiões do Brasil, além de seus produtos e suas técnicas; Conhecer os momentos históricos importantes na constituição da identidade alimentar dos brasileiros; Situar e relacionar os períodos históricos estudados e as heranças culturais às características alimentares de cada região; Analisar as variações e inovações consequentes das modificações das novas gerações; Interpretar as produções tradicionais e suas variações de acordo com o gosto de cada grupo ao qual pertence; Aplicar o conceito na vivência do cotidiano.	Objetivos Procedimentais e Habilidades Desenvolver habilidades técnicas relacionadas aos conceitos trabalhados; Executar as produções em cozinha pedagógica; Testar possibilidades de variações em relação à utilização de técnicas e ingredientes; Utilizar produtos regionais nessas elaborações para melhor conhecer suas características; Analisar nesses produtos suas características sensoriais; Observar os procedimentos técnicos de escolha dos insumos e de elaboração dos pratos; Aprimorar as habilidades técnicas no trabalho em cozinha.	Objetivos Atitudinais e Valores Comportar-se adequadamente em uma cozinha profissional; Respeitar a hierarquia da cozinha; Desenvolver as habilidades no trabalho em equipe; Tolerar as diferenças culturais e sociais dentro da cozinha; Desenvolver a postura profissional mediante as situações vividas no cotidiano; Interessar-se por seu aprendizado e desenvolvimento; Ponderar atitudes relacionadas às dificuldades e perceber que faz parte do conjunto de uma cozinha; Apreciar e desenvolver um sentimento de identidade ao conteúdo ministrado.	

Conteúdo Programático

Apresentação da disciplina e normas de laboratório;
Identificação das mercadorias pertinentes aos conteúdos estudados;
Identificação das técnicas mais utilizadas na cozinha regional;
Identificação das heranças culturais e suas influências na formação da gastronomia nacional;
Identificação dos biomas brasileiros e seus ingredientes de referência;
Região Norte: a cozinha amazônica, seus produtos e preparações.
Região Nordeste: a cozinha sertaneja, seus produtos e preparações.
A Cozinha da Bahia.
Região Centro Oeste: a cozinha do Cerrado Brasileiro, seus produtos e preparações.
Região Sudeste: Produtos regionais e utilizações;
A Cozinha Mineira
A Cozinha Capixaba
Cozinha do Rio de Janeiro
Região Sul: Pratos tradicionais da região Sul do Brasil
Os peixes e frutos do mar do litoral Sul do Brasil;
Os pampas gaúchos;
As heranças europeias na Cozinha Sulista;

Metodologia

Aulas teóricas EAD e aulas teórico-práticas.

Critério de Avaliação

De acordo com o Ato A-RE-27/2020 de 12 de agosto de 2020 e posterior adequação do CONSU 001/2021 de 20 de janeiro de 2021, o aluno será considerado aprovado:

Da Avaliação do Rendimento Escolar

Art. 48. A avaliação do rendimento escolar deve ser composta por eventos avaliativos planejados de acordo com a proposta de aprendizagem do componente curricular. Esses eventos avaliativos devem ser operacionalizados pelo uso de múltiplos eventos avaliativos, tais como: provas, projetos, portfólios, relatórios, seminários, participações em atividades síncronas ou assíncronas no ambiente virtual de aprendizagem e outras formas de acompanhamento da progressão da aprendizagem dos alunos, em conformidade com o Projeto Pedagógico e o Plano de Ensino, contemplando as funções diagnóstica, formativa e somativa. Deve-se evitar o uso de apenas um único instrumento avaliativo para os diversos eventos definidos pelo docente para aferir a aprendizagem dos alunos naquele componente curricular.

Art. 49. A avaliação do rendimento escolar, realizada por aferição contínua, é composta por:

I - Avaliações Intermediárias: realizadas ao longo do semestre, compondo as notas intermediárias NI1 e NI2, sendo que:

- A composição de cada nota intermediária é resultante de 2 até 5 (cinco) eventos avaliativos;
II - Nota de Participação (NP): graduada de 0 (zero) a 1 (um), que poderá ser atribuída pelo docente, por sua opção e critério, acrescida apenas à Média Semestral; e
III – Nota de Avaliação Final: a avaliação final deve ser oferecida aos discentes que não obtiverem média semestral mínima para aprovação, e seu formato fica a cargo do docente, em acordo com seus objetivos educacionais.

Notas Intermediárias e Final: graduadas de 0 (zero) a 10 (dez) e realizadas em Calendário Acadêmico estabelecido pela Reitoria.

Art. 50. A avaliação do rendimento escolar será calculada da seguinte forma:

Média Semestral: corresponde à média das Notas Intermediárias (NI1 e NI2), ponderadas pelos respectivos pesos de soma 10 (dez), à qual pode ser acrescida a Nota de participação (NP), a saber:

a. com NP: $MS = [(NI1 \times \text{Peso}NI1 + NI2 \times \text{Peso}NI2) / 10] + NP$, sendo NP = 0 a 1; e:

Média Final (MF): reflete o resultado final referente ao rendimento escolar, sendo:

- a mesma Média Semestral, quando esta for igual ou superior a 6,0 (seis); ou
- a média aritmética da Média Semestral e da Nota de Avaliação Final, quando a MS for menor que 6,0 (seis).

Critério de Avaliação do presente componente curricular para o semestre vigente:

NI1

NI1: $((AA \times 4) + (PR \times 6)) / 10$

AA: Atividade Avaliativas semanais NI1 - Peso 4

PR: Prova NI1 – Peso 6

NI2

NI2: $((AA \times 4) + (PR \times 3) + (CC \times 3)) / 10$

AA: Atividade Avaliativas semanais NI2 - Peso 4

PR: Prova NI2 – Peso 3

CC: Cardápios de criação – Peso 3

MS (Média Semestral) = $((NI1 \times \text{Peso} NI1) + (NI2 \times \text{Peso} N2)) / 2 + NP$ Ou

$MF = MS + \text{Nota Avaliação Final} / 2$ (média aritmética)

Art. 51.

Será considerado aprovado o discente do curso presencial que obtiver:

I. Frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária total do componente curricular, e

II. Média Final igual ou superior a 6,0 (seis).

Da Avaliação Substitutiva das Avaliações Intermediárias

Art. 53. As avaliações intermediárias serão realizadas por diferentes eventos avaliativos, no decorrer do semestre, com peso e forma estabelecidos de acordo com o Plano de Ensino e observado o disposto neste regulamento.

Será aplicada após o encerramento de todo o conteúdo programático referente ao conteúdo curricular

Art. 56. O discente que se ausentar de algum evento avaliativo que compõe a NI1 ou a NI2 poderá realizar a Avaliação Substitutiva.

Obs.: No caso do aluno ter se ausentado de mais de um evento avaliativo, será substituída a avaliação de maior peso. A avaliação será realizada no final do semestre em um único evento por componente curricular, contemplando todo seu conteúdo programático.

Da Avaliação Final

Art. 58. A Avaliação Final será realizada por meio de instrumento avaliativo, contemplando todo o conteúdo programático de todo o Componente Curricular, exceto nos componentes curriculares projetuais.

Bibliografia Básica

CHRISTO, M.S.L. Fogão de Lenha: quitandas e quitutes de Minas Gerais. 12. ed. Rio de Janeiro: Garamond, 2006.

TRAJANO, A.L. Cardápios do Brasil: receitas, ingredientes, processos. São Paulo: SENAC, 2013.

WRIGHT, J.; TREUILLE, E. Le cordon bleu: todas as técnicas culinárias: mais de 200 receitas básicas da mais famosa escola de culinária do mundo. 7. reimpr. São Paulo: Marco Zero, 2008

Bibliografia Complementar

CASCUDO, L.C. **História da Alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2014.

CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. **Chef profissional**. 4. ed. reimpr. São Paulo: SENAC, 2011.

PERNAMBUCO, C. **Carlota**: balaio de sabores. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2006.

ROMIO, E. **Brasil 1500/2000**: 500 anos de sabor. São Paulo: ER Comunicações, 2000.

SANDRINI, V. **Ciência e arte dos sabores**. São Paulo: Scortecci, 2004.

Bibliografia Adicional



Componente Curricular: Exclusivo de Curso <input checked="" type="checkbox"/>		Eixo Comum <input type="checkbox"/>	Eixo Universal <input type="checkbox"/>
Curso: Tecnologia em Gastronomia		Núcleo Temático: Cultura e Eventos	
Nome do Componente Curricular: Cozinha das Américas		Código do Componente Curricular: ENEX50197	
Professor: Daniel Marcus Martins		DRT: 115942-4	
Carga horária: 95h	<input type="checkbox"/> Sala de aula	<input checked="" type="checkbox"/> Laboratório	<input checked="" type="checkbox"/> EaD
Crédito Semanal: 5h			Etapa: 4ª
Ementa: Fundamentos de técnicas básicas e avançadas de cozinha. Estudo dos contextos históricos, geográficos e culturais das cozinhas do continente americano. Interferência do movimento civilizatório presente nas cozinhas da América. Aplicação das técnicas clássicas de preparo do continente americano nas cozinhas experimentais. Identificação e aplicação dos principais gêneros alimentares da América nas produções gastronômicas. Evolução do estudo das cozinhas da América no Brasil e no mundo.			
Objetivos Conceituais Interpretar a cultura alimentar através dos modos e fazeres e dos principais ingredientes disponíveis nas cozinhas das Américas. Distinguir as técnicas e métodos de cocção utilizados na preparação de produções culinárias encontradas nos países que formam o continente americano.	Objetivos Procedimentais e Habilidades Observar a identificação de ingredientes utilizados por estas cozinhas; Elaborar produções culinárias características destas cozinhas; Coletar subsídios, por meio da gastronomia, que levam à compreensão da evolução das cozinhas das Américas. Compreender sobre o processamento de alimentos marinhos e terrestres dentro do mercado paulistano.	Objetivos Atitudinais e Valores Estimular o aluno a comparar e criticar produções clássicas das cozinhas das Américas, com seus traços de influências, possibilitando uma análise sobre sua adoção em diferentes contextos.	
Conteúdo Programático Contexto histórico e cultural do continente americano; principais heranças e influências; identificação dos principais ingredientes e reprodução - nos laboratórios experimentais da UPM - das produções clássicas das cozinhas das Américas a seguir: <ul style="list-style-type: none">• Cuba			



- Jamaica
- Martinica
- México
- Peru
- Chile
- Argentina
- Colômbia
- Estados Unidos da América

Metodologia

Aulas teóricas EAD e aulas teórico-práticas realizadas na cozinha experimental.

Critério de Avaliação

De acordo com o Ato A-RE-27/2020 de 12 de agosto de 2020 e posterior adequação do CONSU 001/2021 de 20 de janeiro de 2021, o aluno será considerado aprovado:

Da Avaliação do Rendimento Escolar

Art. 48. A avaliação do rendimento escolar deve ser composta por eventos avaliativos planejados de acordo com a proposta de aprendizagem do componente curricular. Esses eventos avaliativos devem ser operacionalizados pelo uso de múltiplos eventos avaliativos, tais como: provas, projetos, portfólios, relatórios, seminários, participações em atividades síncronas ou assíncronas no ambiente virtual de aprendizagem e outras formas de acompanhamento da progressão da aprendizagem dos alunos, em conformidade com o Projeto Pedagógico e o Plano de Ensino, contemplando as funções diagnóstica, formativa e somativa. Deve-se evitar o uso de apenas um único instrumento avaliativo para os diversos eventos definidos pelo docente para aferir a aprendizagem dos alunos naquele componente curricular.

Art. 49. A avaliação do rendimento escolar, realizada por aferição contínua, é composta por:

I - Avaliações Intermediárias: realizadas ao longo do semestre, compoendo as notas intermediárias NI1 e NI2, sendo que:

- A composição de cada nota intermediária é resultante de 2 até 5 (cinco) eventos avaliativos;

II - Nota de Participação (NP): graduada de 0 (zero) a 1 (um), que poderá ser atribuída pelo docente, por sua opção e critério, acrescida apenas à Média Semestral; e

III – Nota de Avaliação Final: a avaliação final deve ser oferecida aos discentes que não obtiverem média semestral mínima para aprovação, e seu formato fica a cargo do docente, em acordo com seus objetivos educacionais.



Notas Intermediárias e Final: graduadas de 0 (zero) a 10 (dez) e realizadas em Calendário Acadêmico estabelecido pela Reitoria.

Art. 50. A avaliação do rendimento escolar será calculada da seguinte forma:

Média Semestral: corresponde à média das Notas Intermediárias (NI1 e NI2), ponderadas pelos respectivos pesos de soma 10 (dez), à qual pode ser acrescida a Nota de participação (NP), a saber:

a. com NP: $MS = [(NI1 \times \text{PesoNI1} + NI2 \times \text{PesoNI2}) / 10] + NP$, sendo NP = 0 a 1; e:

Média Final (MF): reflete o resultado final referente ao rendimento escolar, sendo:

- a. a mesma Média Semestral, quando esta for igual ou superior a 6,0 (seis); ou
- b. a média aritmética da Média Semestral e da Nota de Avaliação Final, quando a MS for menor que 6,0 (seis).

Critério de Avaliação do presente componente curricular para o semestre vigente:

NI1

NI1: $((A \times 3) + (B \times 7)) / 10$

Nota A: Atividade Avaliativa Teórica NI1 – Peso 3

Nota B: Atividade Avaliativa Prática NI1 – Peso 7

NI2

NI2: $((C \times 3) + (D \times 7)) / 10$

Nota C: Atividade Avaliativa Teórica NI2 – Peso 3

Nota D: Atividade Avaliativa Prática NI2 – Peso 7

Nota de participação: De 0 a 0,5.

MS (Média Semestral) = $((NI1 \times \text{Peso NI1}) + (NI2 \times \text{Peso N2})) / 2 + NP$

Ou

$MF = MS + \text{Nota Avaliação Final} / 2$ (média aritmética)

Art. 51.

Será considerado aprovado o discente do curso presencial que obtiver:

- I. Frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária total do componente curricular.
- II. Média Final igual ou superior a 6,0 (seis).

Da Avaliação Substitutiva das Avaliações Intermediárias

Art. 53. As avaliações intermediárias serão realizadas por diferentes eventos avaliativos, no decorrer do semestre, com peso e forma estabelecidos de acordo com o Plano de Ensino e observado o disposto neste regulamento.

Será aplicada após o encerramento de todo o conteúdo programático referente ao conteúdo curricular

Art. 56. O discente que se ausentar de algum evento avaliativo que compõe a NI1 ou a NI2 poderá realizar a Avaliação Substitutiva.

Obs.: No caso do aluno ter se ausentado de mais de um evento avaliativo, será substituída a avaliação de maior peso. A avaliação será realizada no final do semestre em um único evento por componente curricular, contemplando todo seu conteúdo programático.

Da Avaliação Final

Art. 58. A Avaliação Final será realizada por meio de instrumento avaliativo, contemplando todo o conteúdo programático de todo o Componente Curricular, exceto nos componentes curriculares projetuais.

Bibliografia Básica

BELLUZZO, R. Os Sabores da América: Cuba, Jamaica, Martinica e México. São Paulo: SENAC-SP, 2004.

ALLEN, J.; IGGULDEN, M. Os Alimentos e o mundo. São Paulo: Difusão Cultural do Livro, 2008.

MODESTO, M.L. Cozinha tradicional portuguesa. Lisboa: Verbo, 2005.

Bibliografia Complementar

CUNQUEIRO, A. A cozinha cristã do ocidente. Lisboa: Relógio d'Água, 1993. GISSLEN, W. Culinária profissional. 6. ed. Barueri: Manole, 2012.

BOTTINI, R.L. Chef Profissional – Instituto Americano de Culinária. 3. ed. São Paulo: SENAC. 2010.

BARRETO, R.L.P. Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios. 8. ed. São Paulo: SENAC, 2010

Bibliografia Adicional

MC GEE, Harold. Comida & Cozinha: Ciência e Cultura da Culinária – 2ª ed. Editora WMF Martins Fontes, São Paulo, 2014.



Componente Curricular: Exclusivo de Curso <input checked="" type="checkbox"/>		Eixo Comum <input type="checkbox"/>	Eixo Universal <input type="checkbox"/>
Curso: Tecnologia em Gastronomia		Núcleo Temático: Cultura e Eventos	
Nome do Componente Curricular: Cozinha Paulistana		Código do Componente Curricular: ENEX50194	
Professor (es): Rodrigo Libbos		DRT: 114893-0	
Carga horária: 95h	<input type="checkbox"/> Sala de aula	<input checked="" type="checkbox"/> Laboratório	<input checked="" type="checkbox"/> EaD
Crédito Semanal: 5h			Etapa: 4ª
Ementa: Fundamentos de técnicas básicas e avançadas de cozinha. Estudo dos contextos históricos, geográficos e culturais da formação da cozinha paulistana. Interferência do movimento civilizatório presente na cozinha paulistana. Aplicação das técnicas clássicas de preparo nas cozinhas experimentais. Identificação e aplicação dos principais gêneros alimentares da cidade nas produções gastronômicas. Evolução do estudo da cozinha paulistana na cidade de São Paulo.			
Objetivos Conceituais Objetivos Conceituais Compreender o contexto histórico da formação da culinária paulistana, partindo da Cozinha Guarani e Bandeirante, passando pelo caipira e novos imigrantes até o século XXI e as novas influências e miscigenações. Compreender a importância dos atores acima na identidade cultural paulistana. Identificar os alimentos e técnicas mais comuns utilizados na cidade. Reproduzir as principais técnicas e métodos de cocção dessas cozinhas em laboratórios vivenciais; Estimular o aluno a comparar e criticar produções da cidade, possibilitando uma análise sobre sua adoção em diferentes contextos.	Objetivos Procedimentais e Habilidades Executar técnicas e receitas tradicionais da cidade. Desenvolver novas receitas que possam mostrar a influência dos conceitos abordados.	Objetivos Atitudinais e Valores Preocupar-se com a higiene e conservação dos produtos elaborados. Respeitar a sazonalidade dos produtos.	

Conteúdo Programático

Introdução à disciplina Plano de Ensino e Cronograma Cozinha Guarani pré-sec. XVI.
A Cozinha Bandeirante – Continuidades e rupturas da cozinha guarani A Cozinha Tropeira.
A cozinha Caipira das fazendas de Café.
A cozinha dos imigrantes no sec. XX.

Metodologia

Aula prática no laboratório de gastronomia
Aula demonstrativa
Aula teórica

Critério de Avaliação

De acordo com o Ato A-RE-27/2020 de 12 de agosto de 2020 e posterior adequação do CONSU 001/2021 de 20 de janeiro de 2021, o aluno será considerado aprovado:

Da Avaliação do Rendimento Escolar

Art. 48. A avaliação do rendimento escolar deve ser composta por eventos avaliativos planejados de acordo com a proposta de aprendizagem do componente curricular. Esses eventos avaliativos devem ser operacionalizados pelo uso de múltiplos eventos avaliativos, tais como: provas, projetos, portfólios, relatórios, seminários, participações em atividades síncronas ou assíncronas no ambiente virtual de aprendizagem e outras formas de acompanhamento da progressão da aprendizagem dos alunos, em conformidade com o Projeto Pedagógico e o Plano de Ensino, contemplando as funções diagnóstica, formativa e somativa. Deve-se evitar o uso de apenas um único instrumento avaliativo para os diversos eventos definidos pelo docente para aferir a aprendizagem dos alunos naquele componente curricular.

Art. 49. A avaliação do rendimento escolar, realizada por aferição contínua, é composta por:

I - Avaliações Intermediárias: realizadas ao longo do semestre, compondo as notas intermediárias NI1 e NI2, sendo que:

- A composição de cada nota intermediária é resultante de 2 até 5 (cinco) eventos avaliativos;

II - Nota de Participação (NP): graduada de 0 (zero) a 1 (um), que poderá ser atribuída pelo docente, por sua opção e critério, acrescida apenas à Média Semestral; e

III – Nota de Avaliação Final: a avaliação final deve ser oferecida aos discentes que não obtiverem média semestral mínima para aprovação, e seu formato fica a cargo do docente, em acordo com seus objetivos educacionais.

Notas Intermediárias e Final: graduadas de 0 (zero) a 10 (dez) e realizadas em Calendário Acadêmico estabelecido pela Reitoria.

Art. 50. A avaliação do rendimento escolar será calculada da seguinte forma:

Média Semestral: corresponde à média das Notas Intermediárias (NI1 e NI2), ponderadas pelos respectivos pesos de soma 10 (dez), à qual pode ser acrescida a Nota de participação (NP), a saber:

a. com NP: $MS = [(NI1 \times \text{Peso}NI1 + NI2 \times \text{Peso}NI2) / 10] + NP$, sendo NP = 0 a 1; e:

Média Final (MF): reflete o resultado final referente ao rendimento escolar, sendo:

- a. a mesma Média Semestral, quando esta for igual ou superior a 6,0 (seis); ou
- b. a média aritmética da Média Semestral e da Nota de Avaliação Final, quando a MS for menor que 6,0 (seis).

Critério de Avaliação do presente componente curricular para o semestre vigente:

$$NI1: [(AA1 \times 5) + (PA \times 5)]$$

AA1 = Atividade Avaliativa

PA = Participação em Aula

$$NI2: [(AP1 \times 3) + (AP2 \times 3) + (AP3 \times 4)]$$

AP1 = Atividade Prática 1

AP2 = Atividade Prática 2

AP3 = Atividade Prática 3

MS (Média Semestral) = $((NI1 \times \text{Peso} NI1) + (NI2 \times \text{Peso} N2)) / 2 + NP$ Ou

MF = MS + Nota Avaliação Final / 2 (média aritmética)

Art. 51.

Será considerado aprovado o discente do curso presencial que obtiver:

- I. Frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária total do componente curricular, e
- II. Média Final igual ou superior a 6,0 (seis).

Da Avaliação Substitutiva das Avaliações Intermediárias

Art. 53. As avaliações intermediárias serão realizadas por diferentes eventos avaliativos, no decorrer do semestre, com peso e forma estabelecidos de acordo com o Plano de Ensino e observado o disposto neste regulamento.

Será aplicada após o encerramento de todo o conteúdo programático referente ao conteúdo curricular

Art. 56. O discente que se ausentar de algum evento avaliativo que compõe a NI1 ou a NI2 poderá realizar a Avaliação Substitutiva.

Obs.: No caso do aluno ter se ausentado de mais de um evento avaliativo, será substituída a avaliação de maior peso. A avaliação será realizada no final do semestre em um único evento por componente curricular, contemplando todo seu conteúdo programático.

Da Avaliação Final

Art. 58. A Avaliação Final será realizada por meio de instrumento avaliativo, contemplando todo o conteúdo programático de todo o Componente Curricular, exceto nos componentes curriculares projetuais.

Bibliografia Básica

MARANHÃO, R.; PALADAR ESTUDIO. Árabes no Brasil: história e sabor. São Paulo: Gaia, 2009.
FERNANDES, C. Culinária Paulista tradicional nos hotéis Senac São Paulo. 2. ed. SENAC São Paulo, 2011.

CHAVES, G; FREIXA, D. Larousse da cozinha brasileira: raízes culturais da nossa terra. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007.

Bibliografia Complementar

MONTANARI, M. Comida como cultura. São Paulo: SENAC São Paulo, 2008. SANDRINI, V. Ciência e arte dos sabores. São Paulo: Scortecci, 2004.

PESCUMA, D.; CASTILHO, A.P.F. de; LORANDI, P.A. Projeto de pesquisa: o que é? como fazer? um guia para sua elaboração. 7. ed. São Paulo: Olho D'Água, 2011.

Bibliografia Adicional

PUTZ, Cristina. A História da Gastronomia Paulistana. Ed. Guia D Ltda. 2004. BELLUZZO, Rosa. São Paulo: memória e sabor. São Paulo: Editora Unesp, 2008.

SILVA, Paula Pinto. Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial. São Paulo: SENAC SÃO PAULO, 2005.

LOBO, Eulália Maria L. Imigração portuguesa no Brasil. SP, Hucitec, 2001

RURAL, João. No fundo do tacho. Ed. Gráfica Mogiana. São José dos Campos, 2013
CWIERTKA, Katarzyna. Moderna Cozinha Japonesa: comida, poder e identidade nacional. São Paulo: Editora Senac SP. 2008

TRUZZI, Oswaldo Mário Serra. Patrícios: sírios e libaneses em São Paulo. São Paulo: Editora Unesp.2009.

NETO, Sylvio Lazzarini. A Culinária da Carne e o Churrasco Brasileiro. Aprenda Fácil Editora, 2016.
HOLANDA, Sérgio Buarque de. Caminhos e fronteiras. 3. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.



Componente Curricular: Exclusivo de Curso <input checked="" type="checkbox"/> Eixo Comum <input type="checkbox"/> Eixo Universal <input type="checkbox"/>		
Curso: Tecnologia em Gastronomia	Núcleo Temático: Cultura e Eventos	
Nome do Componente Curricular: Eventos Gastronômicos	Código do Componente Curricular: ENEX50362	
Professor (es): Mauricio Marques Lopes Filho	DRT: 1144210	
Carga horária: 38h	<input checked="" type="checkbox"/> Sala de aula <input checked="" type="checkbox"/> Laboratório <input type="checkbox"/> EaD	Etapa: 4ª
Crédito Semanal: 2h		
Ementa: Estudo dos conceitos teóricos e práticos da atuação empreendedora em eventos gastronômicos e serviços em alimentos e bebidas. Construção de saberes no planejamento e na organização de eventos, bem como na tipologia de serviços de salão. Interpretação dos diversos tipos de eventos e banquetes e das tipologias existentes de serviços em alimentos e bebidas. Aplicação das técnicas nas cozinhas experimentais.		
Objetivos Conceituais Conhecer os fundamentos teóricos de uma atuação empreendedora em eventos gastronômicos desde seu planejamento e organização, até seus aspectos gastronômicos. Identifica os diferentes tipos de serviços.	Objetivos Procedimentais e Habilidades Planejar e executar e os diferentes tipos de eventos gastronômicos desde a sua idealização até sua concretização, de forma empreendedora. Aplicar os conhecimentos teóricos na elaboração de eventos e banquetes gastronômicos atendendo todas as formas de serviços de acordo com as aulas ministradas	Objetivos Atitudinais e Valores Comportar-se como um gestor de eventos gastronômicos. Sensibilizar-se para um comportamento de equipe e liderança. Valorizar o evento, seu planejamento e organização como instrumento de trabalho do tecnólogo(a) em Gastronomia, com base na evolução e no crescimento do mercado gastronômico no contexto de eventos, banquetes e serviços
Conteúdo Programático Temática das aulas: Cardápios para eventos; Eventos (definições, tipologia e fases); Serviços em A&B e clientes; <i>Briefing</i> ; Cálculos e proposta; Arrumação de sala e tipos de mesas; <i>Mis-en-place</i> de mesa; Protocolo, precedência e cerimonial; Planejamento e a organização de Eventos Gastronômicos.		

Metodologia

Aulas teóricas expositivas em sala de aula, e aulas práticas em laboratórios dentro dos temas relacionados.

* A Creditação das atividades de extensão (65% da CH) se expressa por meio de vivências extensionistas formativas integradas à disciplina, que colocam o estudante como protagonista de sua formação. Em Eventos Gastronômicos, as atividades visam o pensamento empreendedor e sistêmico na criação e no gerenciamento em eventos gastronômicos. Constrói competências a partir da realização conjunta do trabalho em equipe, da pesquisa sistematizada, do envolvimento do corpo docente, isso com um pensamento fundamentado, criativo e inovador na promoção de eventos no setor e para o mercado gastronômico atual. Possibilita a socialização do conhecimento e a vivência em grupo como mediadores em eventos como um todo do setor, incluindo a comunidade interna e externa (estudantes, pesquisadores, profissionais da área, e público geral).

Critério de Avaliação

De acordo com o Ato A-RE-27/2020 de 12 de agosto de 2020 e posterior adequação do CONSU 001/2021 de 20 de janeiro de 2021, o aluno será considerado aprovado:

Da Avaliação do Rendimento Escolar

Art. 48. A avaliação do rendimento escolar deve ser composta por eventos avaliativos planejados de acordo com a proposta de aprendizagem do componente curricular. Esses eventos avaliativos devem ser operacionalizados pelo uso de múltiplos eventos avaliativos, tais como: provas, projetos, portfólios, relatórios, seminários, participações em atividades síncronas ou assíncronas no ambiente virtual de aprendizagem e outras formas de acompanhamento da progressão da aprendizagem dos alunos, em conformidade com o Projeto Pedagógico e o Plano de Ensino, contemplando as funções diagnóstica, formativa e somativa. Deve-se evitar o uso de apenas um único instrumento avaliativo para os diversos eventos definidos pelo docente para aferir a aprendizagem dos alunos naquele componente curricular.

Art. 49. A avaliação do rendimento escolar, realizada por aferição contínua, é composta por:

I - Avaliações Intermediárias: realizadas ao longo do semestre, compondo as notas intermediárias NI1 e NI2, sendo que:

- A composição de cada nota intermediária é resultante de 2 até 5 (cinco) eventos avaliativos;

II - Nota de Participação (NP): graduada de 0 (zero) a 1 (um), que poderá ser atribuída pelo docente, por sua opção e critério, acrescida apenas à Média Semestral; e

III – Nota de Avaliação Final: a avaliação final deve ser oferecida aos discentes que não obtiverem média semestral mínima para aprovação, e seu formato fica a cargo do docente, em acordo com seus objetivos educacionais.

Notas Intermediárias e Final: graduadas de 0 (zero) a 10 (dez) e realizadas em Calendário Acadêmico estabelecido pela Reitoria.

Art. 50. A avaliação do rendimento escolar será calculada da seguinte forma:

Média Semestral: corresponde à média das Notas Intermediárias (NI1 e NI2), ponderadas pelos respectivos pesos de soma 10 (dez), à qual pode ser acrescida a Nota de participação (NP), a saber:

a. com NP: $MS = [(NI1 \times \text{PesoNI1} + NI2 \times \text{PesoNI2}) / 10] + NP$, sendo NP = 0 a 1; e:

Média Final (MF): reflete o resultado referente ao rendimento escolar, sendo:

- a mesma Média Semestral, quando esta for igual ou superior a 6,0 (seis); ou
- a média aritmética da Média Semestral e da Nota de Avaliação Final, quando a MS for menor que 6,0 (seis).

Critério de Avaliação do presente componente curricular para o semestre vigente:

NI1

NI1: $((AACE \times 3) + (PR \times 7) / 10)$

AACE: Atividade Avaliativas semanais NI1 - Peso 3 → 30% caráter extensionista

PR: Prova NI1 – Peso 7

NI2

NI2: $((Pin \times 5) + (PR \times 4) + (PP \times 1)) / 10)$

Pin: Projeto Integrador – Peso 5 → 30% caráter extensionista

PR: Prova NI2 – Peso 4

PP: – Peso 1

MS (Média Semestral) = $((NI1 \times \text{Peso NI1}) + (NI2 \times \text{Peso N2})) / 2 + NP$ Ou

MF = MS + Nota Avaliação Final / 2 (média aritmética)

Art. 51.

Será considerado aprovado o discente do curso presencial que obtiver:

- Frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária total do componente curricular, e
- Média Final igual ou superior a 6,0 (seis).

Da Avaliação Substitutiva das Avaliações Intermediárias

Art. 53. As avaliações intermediárias serão realizadas por diferentes eventos avaliativos, no decorrer do semestre, com peso e forma estabelecidos de acordo com o Plano de Ensino e observado o disposto neste regulamento.

Será aplicada após o encerramento de todo o conteúdo programático referente ao conteúdo curricular

Art. 56. O discente que se ausentar de algum evento avaliativo que compõe a NI1 ou a NI2 poderá realizar a Avaliação Substitutiva.

Obs.: No caso do aluno ter se ausentado de mais de um evento avaliativo, será substituída a avaliação de maior peso. A avaliação será realizada no final do semestre em um único evento por componente curricular, contemplando todo seu conteúdo programático.

Da Avaliação Final

Art. 58. A Avaliação Final será realizada por meio de instrumento avaliativo, contemplando todo o conteúdo programático de todo o Componente Curricular, exceto nos componentes curriculares projetuais.

Bibliografia Básica

ZITTA, C. **Organização de eventos:** da ideia à realidade. 5. ed. Distrito Federal: SENAC, 2013

REIS, J. **Sou produtor de eventos:** diário de bordo para o aperfeiçoamento profissional. São Paulo: SENAC, 2013.

FREUND, F.T. **Festas & Recepções:** Gastronomia, Organização e Cerimonial. 2. ed. São Paulo: SENAC, 2011.

Bibliografia Complementar

CESCA, C.G.M. **Organização de eventos:** manual para planejamento e execução. 4. ed. São Paulo, SUMMUS, 1997.

GIACAGLIA, M.C. **Organização de Eventos:** teoria e prática. São Paulo: THOMSON, 2003.

ZANELLA, L.C. **Manual de Organização de Eventos:** Planejamento e Operacionalização. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2012.

MONTANARI, M. **O mundo na cozinha:** História, identidade, trocas. São Paulo: SENAC, 2009.

BRAGA, R. **Gestão da gastronomia:** custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. 3. ed. São Paulo: SENAC, 2012.

Bibliografia Adicional