



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
Avenida Senador Mário Werneck, nº 2.590 - Bairro Buritis - Belo Horizonte - Minas Gerais - CEP: 30.575-180
(31) 2513 5161 - proen@ifmg.edu.br

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

OURO PRETO - MG

Março/2018



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
Avenida Senador Mário Werneck, nº 2.590 - Bairro Buritis - Belo Horizonte - Minas Gerais - CEP: 30.575-180
(31) 2513 5161 - proen@ifmg.edu.br

Equipe Gestora:

Reitor: Prof. Kléber Gonçalves Glória

Pró-Reitor de Ensino: Prof. Carlos Bernardes Rosa Júnior

Diretora Geral: Prof^ª. Maria da Glória dos Santos Laia

Diretor de Ensino: Prof. Venilson Luciano Benigno Fonseca

Coordenadora de Curso: Prof^ª. Luanda Batista Demarchi dos Santos

SUMÁRIO

| | |
|---|---|
| 1. DADOS DO CURSO | 5 |
| 2. INTRODUÇÃO..... | 6 |
| 3. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO E DO CAMPUS..... | 6 |
| 3.1. Contextualização da Instituição | 6 |
| 3.2. Contextualização do Campus Ouro Preto | 8 |
| 3.2.1. Área de abrangência | 8 |
| 3.2.2. Histórico do IFMG - Campus Ouro Preto | 10 |
| 3.2.3. Áreas oferecidas no âmbito da graduação | 12 |
| 3.2.4. Número de servidores e de discentes no Campus | 12 |
| 4. CONTEXTO EDUCACIONAL E POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO..... | 12 |
| 4.1. Contexto educacional e justificativa do curso..... | 12 |
| 4.2. Políticas Institucionais no âmbito do curso..... | 12 |
| 5. OBJETIVOS..... | 22 |
| 5.1. Objetivo geral..... | 22 |
| 5.2. Objetivos específicos..... | Erro! Indicador não definido. 22 |
| 6. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO | 23 |
| 6.1. Competências | 23 |
| 6.2. Representação gráfica de um perfil de formação | 23 |
| 7. REQUISITOS E FORMAS DE INGRESSO | 25 |
| 8. ESTRUTURA DO CURSO | 26 |
| 8.1. Organização Curricular | 26 |
| 8.1.1. Matriz Curricular | 26 |
| 8.1.2. Relação de disciplinas optativas (próprias do curso) | 35 |
| 8.1.3. Relação de disciplinas optativas (presentes em outros cursos de graduação) | 36 |
| 8.1.4. Tabela Complementar com informações de disciplinas | 36 |
| 8.1.5. Ementário | 44 |
| 8.1.6. Critérios de aproveitamento | 95 |
| 8.1.6.1. Aproveitamento de estudos | 95 |
| 8.1.6.2. Aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores | 96 |
| 8.1.7. Orientações Metodológicas | 97 |
| 8.1.8. Estágio Supervisionado | 99 |
| 8.1.9. Atividades Complementares | 101 |
| 8.1.10 Trabalho de Conclusão de Curso | 106 |
| 8.2. Apoio ao discente..... | Erro! Indicador não definido. |

| | |
|---|--------------------------------------|
| 8.3. Procedimentos de avaliação | 118 |
| 8.3.1. Aprovação | 118 |
| 8.3.2. Reprovação | 119 |
| 8.4. Infraestrutura..... | Erro! Indicador não definido. |
| 8.4.1. Espaço físico | 121 |
| 8.4.1.1. Laboratórios de informática..... | 121 |
| 8.4.1.2. Laboratórios específicos..... | 121 |
| 8.4.1.3. Biblioteca | 122 |
| 8.4.1.4. Tecnologia da Informação e Comunicação - TICs no processo de ensino-aprendizagem | 124 |
| 8.4.1.5. Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA)..... | 125 |
| 8.4.2. Acessibilidade | 125 |
| 8.5. Gestão do Curso | 127 |
| 8.5.1. Coordenador de Curso | 127 |
| 8.5.2. Colegiado de Curso | 128 |
| 8.5.3. Núcleo Docente Estruturante (NDE) | 129 |
| 8.6. Servidores..... | 129 |
| 8.6.1. Corpo docente | 129 |
| 8.6.2. Corpo técnico-administrativo | 133 |
| 8.7. Comitê de Ética | 133 |
| 8.8. Certificados e diplomas a serem emitidos..... | 133 |
| 9. AVALIAÇÃO DO CURSO | 134 |
| 10. CONSIDERAÇÕES FINAIS | Erro! Indicador não definido. |
| REFERÊNCIAS | 138 |
| APÊNDICES | 143 |
| ANEXOS | 144 |

1. DADOS DO CURSO

| | |
|---|---|
| Denominação do Curso | Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia |
| Título Acadêmico conferido | Tecnólogo em Gastronomia |
| Modalidade do curso | Tecnologia |
| Modalidade de Ensino | Presencial |
| Regime de Matrícula | Semestral |
| Tempo de Integralização | Mínimo: 3 anos (6 períodos letivos) Máximo: 6 anos (12 períodos letivos) |
| Carga Horária Total do curso | 1850 horas |
| Vagas Ofertadas Anualmente | 10 vagas SISU + 10 vagas Processo Seletivo IFMG |
| Turno de Funcionamento | Vespertino/Noturno (alternância de oferta entre processos seletivos anuais. Anos pares no Noturno, anos ímpares no Vespertino) |
| Formas de Ingresso | Processo Seletivo IFMG; SISU; Transferência para mesmo curso ou cursos afins no âmbito do IFMG; Transferência para mesmo curso ou cursos afins de discentes oriundos de outras instituições de ensino; Transferência entre cursos distintos no âmbito do IFMG (reopção); <i>Ex Officio</i> ; Obtenção de Novo Título; |
| Endereço de Funcionamento do Curso | Coordenadoria de Gastronomia (CODAGASTRO). Instituto Federal de Minas Gerais – IFMG Campus Ouro Preto. Rua Pandiá Calógeras, 898, Bairro Bauxita, Ouro Preto, Minas Gerais. CEP 35400-000. |
| Ato autorizativo de criação | Resolução CONSUP IFMG nº 45, de 17 de junho de 2011. |
| Ato autorizativo de funcionamento | Resolução CONSUP IFMG nº 45, de 17 de junho de 2011. |
| Reconhecimento do Curso | Portaria MEC nº 819, 29 de outubro de 2015. |
| Renovação de Reconhecimento do Curso | Portaria MEC nº 271, 03 de abril de 2017. |

2. INTRODUÇÃO

O Projeto Pedagógico de Curso (PPC) é o instrumento norteador da organização e gestão dos cursos, com vistas a garantir o processo formativo.

Este Projeto Pedagógico de Curso foi construído de forma coletiva e democrática, em conformidade com a legislação educacional vigente, com o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e Projeto Pedagógico Institucional (PPI) do IFMG.

O documento apresenta os principais parâmetros para a ação educativa, concepção educacional, organização curricular, práticas pedagógicas e diretrizes metodológicas para o funcionamento do Curso de Tecnologia em Gastronomia do IFMG-*Campus* Ouro Preto.

3. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO E DO CAMPUS

3.1. Contextualização da Instituição

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais (IFMG), criado pela Lei nº 11.892, sancionada em 29 de dezembro de 2008, é uma autarquia formada pela incorporação da Escola Agrotécnica Federal de São João Evangelista, dos Centros Federais de Educação Tecnológica de Bambuí e de Ouro Preto e suas respectivas Unidades de Ensino Descentralizadas de Formiga e Congonhas.

Atualmente, o IFMG é composto por 17 *campi*, instalados em regiões estratégicas do Estado de Minas Gerais e vinculados a uma reitoria sediada em Belo Horizonte. São eles: Arcos, Bambuí, Betim, Congonhas, Conselheiro Lafaiete, Formiga, Governador Valadares, Ipatinga, Itabirito, Ouro Branco, Ouro Preto, Ponte Nova, Piumhi, Ribeirão das Neves, Sabará, Santa Luzia e São João Evangelista.

A Lei nº 11.892 define as finalidades dos Institutos Federais:

- I - ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas à atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional;
- II – desenvolver a educação profissional e tecnológica como processo educativo e investigativo de geração e adaptação de soluções técnicas e tecnológicas às demandas sociais e peculiaridades regionais;
- III – promover a integração e a verticalização da educação básica à educação profissional e educação superior, otimizando a infraestrutura física, os quadros de pessoal e os recursos de gestão;
- IV – orientar sua oferta formativa em benefício da consolidação e fortalecimento dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais, identificados com base no mapeamento das potencialidades de desenvolvimento socioeconômico e cultural no âmbito de atuação do Instituto Federal;
- V – constituir-se em centro de excelência na oferta do ensino de ciências, em geral, e de ciências aplicadas, em particular, estimulando o desenvolvimento de espírito crítico, voltado à investigação empírica;
- VI – qualificar se como centro de referência no apoio à oferta do ensino de ciências nas instituições públicas de ensino, oferecendo capacitação técnica e atualização pedagógica aos docentes das redes públicas de ensino;
- VII – desenvolver programas de extensão e de divulgação científica e tecnológica;
- VIII - realizar e estimular a pesquisa aplicada, a produção cultural, o empreendedorismo, o cooperativismo e o desenvolvimento científico e tecnológico;
- IX - promover a produção, o desenvolvimento e a transferência de tecnologias sociais, notadamente as voltadas à preservação do meio ambiente. (BRASIL, 2008)

Conforme as finalidades acima descritas, o IFMG oferta ensino verticalizado, da formação inicial e continuada à pós-graduação *stricto sensu*, nas seguintes áreas: Ciências Agrárias, Ciências Biológicas, Ciências da Saúde, Ciências Exatas e da Terra, Ciências Humanas, Ciências Sociais e Aplicadas e Engenharias.

Fundamentado nos ideais de excelência acadêmica e de compromisso social, o IFMG estabelece como missão “promover educação básica, profissional e superior, nos diferentes níveis e modalidades, em benefício da sociedade” e como visão “ser reconhecida nacionalmente como instituição promotora de educação de excelência, integrando ensino, pesquisa e extensão” em seu Plano de Desenvolvimento Institucional (IFMG, 2014). O mesmo PDI traz, ainda, como princípios da instituição:

- I - Gestão democrática e transparente;
- II - Compromisso com a justiça social e ética;
- III - Compromisso com a preservação do meio ambiente e patrimônio cultural;
- IV - Compromisso com a educação inclusiva e respeito à diversidade;
- V - Verticalização do ensino;
- VI - Difusão do conhecimento científico e tecnológico;
- VII - Suporte às demandas regionais;
- VIII - Educação pública e gratuita;
- IX - Universalidade do acesso e do conhecimento;
- X - Indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão;

- XI - Compromisso com a melhoria da qualidade de vida dos servidores e estudantes;
- XII - Fomento à cultura da inovação e do empreendedorismo;
- XIII - Compromisso no atendimento aos princípios da administração pública. (IFMG, 2014-a)

Em seu Projeto Pedagógico Institucional, o IFMG elenca, como princípios orientadores das ações acadêmicas, administrativas e socioculturais a priorização da qualidade do ensino, a garantia da qualidade dos programas de ensino, pesquisa e extensão, a responsabilidade social, o respeito aos valores éticos, estéticos e políticos, a articulação com empresas e sociedade em geral e a integridade acadêmica (IFMG, 2014-b).

Para alcançar suas finalidades, objetivos e princípios, o IFMG estabelece, como diretrizes (IFMG, 2014-b):

- a) os Projetos Pedagógicos dos Cursos como expressão dos principais parâmetros da ação educativa;
- b) flexibilidade dos componentes curriculares;
- c) oportunidades diferenciadas de integração curricular;
- d) atividades práticas e estágio;
- e) fomento à adoção de metodologias de ensino inovadoras;
- f) integração da pesquisa, da extensão e do ensino;
- g) incorporação de estratégias de fomento ao desenvolvimento sustentável e ao cooperativismo nos projetos pedagógicos dos cursos.

O IFMG é, pois, uma instituição de educação superior, básica e profissional, pluricurricular e multicampi. Com foco na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, o IFMG busca o desenvolvimento dos recursos humanos nas regiões do estado em que se insere.

3.2. Contextualização do Campus Ouro Preto

3.2.1. Área de abrangência:

O IFMG - Campus Ouro Preto localiza-se na cidade Patrimônio Histórico e Cultural da Humanidade, situada a 100km a sul/sudeste da capital, Belo Horizonte, e

diversas áreas profissionais ligadas aos cursos oferecidos tem sido de fundamental importância para o desenvolvimento da região e do Estado.

A área ficou, assim, delimitada, ao norte, pela cidade de Diamantina, importante centro histórico, turístico e de mineração; a nordeste, pelos municípios de Governador Valadares e Teófilo Otoni, destacados centros gemológicos do Estado; ao sul, abrangendo os municípios de Juiz de Fora, os do circuito das águas e a região industrializada do Sul de Minas; a leste, delimitada pela região de Manhuaçu; e a oeste, pelos municípios de Formiga, Lagoa da Prata e adjacências.

A área de influência direta do IFMG - Ouro Preto está constituída pelo Município de Ouro Preto e pelos inseridos no círculo descrito no item anterior. Entretanto, é importante considerar que as ações do Campus influenciam e sofrem influência do contexto global do Estado de Minas Gerais e do País como um todo. Importante destacar que os alunos egressos do Campus Ouro Preto estão trabalhando em grande quantidade em empresas e instituições de todo o país, especialmente no setor mineiro-metalúrgico, no qual abrigamos cursos técnicos reconhecidos nacionalmente.

3.2.2. Histórico do IFMG-Campus Ouro Preto

A trajetória histórica do Instituto Federal de Minas Gerais, Campus Ouro Preto (IFMG-Ouro Preto) iniciou-se como Escola Técnica de Ouro Preto, instituída através do decreto 4127, de 25 de fevereiro de 1942. Iniciou efetivamente suas atividades em 1944, funcionando anexo à Escola Nacional de Minas e Metalurgia, da Universidade do Brasil, na Praça Tiradentes, em Ouro Preto, Minas Gerais, vinculado à Diretoria do Ensino Industrial, como Curso Técnico de Mineração e Metalurgia, sendo ofertado apenas o de Metalurgia até 1963.

Em 1959, através da Lei 3.352, de 16 de fevereiro de 1959, a Escola foi elevada à condição de Autarquia Federal, ganhando autonomia didática, administrativa, financeira e técnica.

No ano de 1964, foi transferida para as instalações do 10º Batalhão de Caçadores do Exército Brasileiro, nas encostas do Morro do Cruzeiro, em Ouro Preto, onde permanece até a presente data. Esse acontecimento fez com que a Escola ganhasse uma identidade própria e novos horizontes de desenvolvimento.

Recebeu a denominação de Escola Técnica Federal de Ouro Preto através da Lei 4759, de 20 de agosto de 1965. Por força da Lei 8.948, de 08 de dezembro de 1994, foi transformada em Centro Federal de Educação Tecnológica (CEFET Ouro Preto), mas efetivado através de Decreto não numerado, de 13 de novembro de 2002, publicado no Diário Oficial da União em 14 de novembro de 2002, ocasião em que se tornou apta a oferecer cursos superiores de tecnologia.

Em 2008, o CEFET Ouro Preto participou de uma chamada pública do Ministério da Educação (MEC) e através da Lei 11.892, de 29 de dezembro de 2008 transformou-se no Campus Ouro Preto do Instituto Federal de Minas Gerais, ampliando sua área de influência e suas responsabilidades institucionais, com a possibilidade da oferta de novos cursos, incluindo licenciaturas e engenharias, bem como cursos de mestrado e doutorado.

Com a criação do Instituto Federal de Minas Gerais, o Campus Ouro Preto buscou adequar-se a essa nova realidade, ofertando atualmente diversos cursos técnicos, superiores de tecnologia e de licenciaturas, e de pós-graduação *lato sensu*, conforme mostra o quadro abaixo:

QUADRO 1- Cursos/Modalidades oferecidos no IFMG-Campus Ouro Preto

| MODALIDADE | CURSO |
|---|-----------------------|
| Técnico de Nível Médio integrado | Administração |
| | Mineração |
| | Metalurgia |
| | Edificações |
| | Automação Industrial |
| Técnico Subsequente | Mineração |
| | Metalurgia |
| | Edificações |
| | Segurança do Trabalho |
| | Meio Ambiente |
| Técnicos subsequentes Educação a Distância (EaD) | Automação Industrial |
| | Controle Ambiental |
| | Hospedagem |
| | Edificações |

| | |
|--------------------------|---------------------------------------|
| | Metalurgia |
| Graduação | Licenciatura em Geografia |
| | Licenciatura em Física |
| | Tecnologia em Gestão da Qualidade |
| | Tecnologia em Conservação e Restauro |
| | Tecnologia em Gastronomia |
| Pós-Graduação Lato Sensu | Especialização em Educação Matemática |

Fonte: Diretoria de Ensino (2017)

3.2.3. Áreas oferecidas no âmbito da graduação

Na graduação, o IFMG- *Campus* Ouro Preto atua nos seguintes eixos tecnológicos: Gestão e Negócios (Gestão da Qualidade), Produção Cultural e Design (Conservação e Restauro), Hospitalidade e Lazer (Gastronomia), além das Licenciaturas (Geografia e Física).

3.2.4. Números de servidores e de discentes no Campus

Atualmente o IFMG-Campus Ouro Preto possui 334 (trezentos e trinta e quatro) servidores – sendo 171 (cento e setenta e um) docentes e 163 (cento e sessenta e três) técnicos-administrativos – e um total de 2.365 (dois mil trezentos e sessenta e cinco) alunos, distribuídos nos cursos técnicos integrados presenciais (1.229 alunos), nos cursos técnicos subsequentes presenciais (423 alunos), nos cursos de graduação (471 alunos), nos cursos de pós-graduação (8 alunos) e nos cursos técnicos subsequentes em educação à distância (234 alunos).

4. CONTEXTO EDUCACIONAL E POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO

4.1. Contexto educacional e justificativa do curso

No Brasil, a história dos empreendimentos do setor de alimentação pode ser dividida em três fases distintas: a primeira fase, terminando na primeira metade do

século XX, testemunhou a predominância de estabelecimentos com estrutura familiar. A segunda fase coincide com a expansão dos grandes centros urbanos, surgindo as primeiras cadeias ou grupos de lojas. E a terceira fase corresponde às últimas décadas do século XX, caracterizada por um maior profissionalismo na gestão e tecnologia de produção e serviços. Ampliam as redes e estabelecimentos nos mais variados segmentos - churrascaria, comida oriental, fast-foods, contemporânea, típicas e tantas outras variedades.

Atualmente observa-se ainda o crescimento de pequenos meios de restauração, com identidade própria, serviço sofisticado, cardápios diferenciados e serviços extremamente customizados, satisfazendo novos nichos de mercado. Igualmente os elementos regionais, singulares e diferenciados da Gastronomia são cada vez mais pesquisados e valorizados, contribuindo para uma nova e dinâmica economia do setor.

Trata-se de uma das carreiras que mais rapidamente adquiriu status e valorização profissional, sendo das mais globalizadas atualmente. Verificou-se um crescimento do setora faixa de 8% ao ano, configurando um amplo mercado de trabalho, com sua profissionalização adotada em curto espaço de tempo, necessitando grande demanda de profissionais qualificados na área.

O Projeto Pedagógico do Curso de Tecnologia em Gastronomia nasceu da necessidade de aprofundamento dos estudos da produção de alimentos e da gestão de restaurantes e similares na cidade de Ouro Preto, na região, no estado de Minas e no próprio Brasil. O setor está em crescimento no país inteiro também pela vinda da Copa do Mundo de Futebol da FIFA em 2014 e as Olimpíadas em 2016, que trarão enorme quantidade de turistas internacionais, além do fluxo de turistas brasileiros nas cidades sede, sendo uma delas Belo Horizonte, que fica a 90 km de Ouro Preto. Esta proximidade e um acesso fácil da capital, trará parte desse fluxo de turistas para a cidade que é Patrimônio Cultural da Humanidade e importante pedaço da história mineira e brasileira.

Durante a estruturação do Plano Nacional do Turismo, nos anos de 2007 até 2010, 65 cidades foram identificadas como destinos indutores do turismo em suas regiões. O município de Ouro Preto é uma dessas cidades e só por esse fato fica clara a necessidade de aprimoramento ou manutenção dos serviços turísticos prestados, aos quais se incluem os serviços de alimentação ligados à gastronomia.

Um estudo de competitividade turística foi realizado em Ouro Preto e na maioria dos indicadores analisados, a cidade ficou acima da média das cidades não capitais indutoras de turismo. O resultado de Ouro Preto no indicador Restaurantes ficou equivalente à média do grupo de não capitais. Esta variável, que se refere à capacidade dos restaurantes, foi definida pelo destino turístico como uma das de baixa prioridade para o destino, tendo recebido 26,8 pontos.

Assim como os meios de hospedagem, os estabelecimentos de alimentação, bebidas e similares têm papel fundamental na composição da cadeia produtiva do turismo. Vale destacar que os restaurantes não se limitam ao fornecimento de alimentação, mas são responsáveis pela promoção de experiências significativas para os turistas e funcionam como agentes promotores de interação entre os visitantes e a cultura local, realidade mais evidenciada nos estabelecimentos especializados em culinária típica ou regional. A quantidade e a variedade de restaurantes é tão importante quanto a conduta dos estabelecimentos diante de aspectos como higiene e apresentação. A gastronomia pode ser, em muitos casos, o motivo da extensão da permanência do turista ou, ainda, um fator motivacional da escolha do destino.

Os cursos na área de gastronomia na cidade se resumem a cursos de capacitação de nível fundamental, ofertados pelas organizações privadas de turismo como Instituto Estrada Real e Abrasel. No ano de 2010 o IFMG passou a ofertar cursos de capacitação de cozinheiro geral e gerente de alimentos e bebidas na modalidade FIC, cursos estes que tiveram imensa procura, com uma média de relação candidato vaga de 4,2. As turmas de FIC formadas no IFMG foram compostas de 80% de trabalhadores da área de gastronomia da cidade e região, como Mariana e Cachoeira do Campo.

Esses dados mostram a necessidade de cursos de capacitação na área de gastronomia, não apenas na cidade de Ouro Preto, mas em toda a região há falta de cursos na área. Em todo o estado de Minas Gerais existem 8 cursos superiores de gastronomia, ofertados em instituições particulares, situação que se repete na maioria dos cursos técnicos e de capacitação da área. Dos cursos superiores em gastronomia, os mais próximos a Ouro Preto estão localizados em Belo Horizonte, há 90 km, outros 2 ficam em Juiz de Fora que está há 227 km, há também 1 em Machado que está há 460km e um outro em Uberlândia que fica há 600km. Nota-se que na região do quadrilátero ferrífero, não há nenhum curso superior em gastronomia, que além de suprir a necessidade da região, um curso de gastronomia em Ouro Preto pode beneficiar

também moradores da região metropolitana de Belo Horizonte que poderão contar com o único curso público gratuito do estado.

Através das disciplinas específicas da gastronomia e de conhecimento geral, a matriz curricular possibilitará ao aluno uma visão integrada de situações do cotidiano do trabalho e relacioná-las à sociedade em que está inserido, pois a gastronomia é uma área de grande envolvimento interdisciplinar e sendo trabalhada dessa forma ampliará o conhecimento e o campo de atuação, crítica e desenvolvimento tecnológico do aluno contemplando os quatro pilares da educação: aprender a conhecer, aprender a fazer, aprender a conviver e aprender ser. Portanto, o processo de ensino-aprendizagem deverá ensinar a pensar, saber comunicar-se e pesquisar, ter raciocínio lógico, fazer sínteses e elaborações teóricas, ser independente, autônomo e socialmente competente. Construído assim, o curso abre maiores possibilidades para que o currículo seja trabalhado de forma integrada, facilitando o pensar interdisciplinar.

4.2. Políticas Institucionais no âmbito do curso

De acordo com o PDI, o modelo de gestão adotado pelo IFMG busca garantir o controle e a uniformização da qualidade de ensino, pesquisa e extensão ofertados pela Instituição diante da pluralidade de culturas e diversidade de paradigmas existentes entre as suas diversas unidades. Assim, sustentado pelo tripé pessoas, tecnologias e processos, o IFMG busca desde sua criação estreitar as diferenças e distâncias entre suas unidades.

O PDI destaca ser fundamental para a melhoria da qualidade das ações integradas de ensino, pesquisa e extensão, a definição de estratégias para expansão de oferta de vagas, obtenção de uma maior eficácia institucional, efetividade acadêmica e social, além da prática do papel de responsabilidade socioambiental. O IFMG prima por uma organização didático pedagógica da Instituição com base na integração da pesquisa, ensino e extensão, valorizando a participação do estudante em empresas juniores, em incubadoras de empresas, em programas de extensão e em projetos de pesquisa. Os projetos pedagógicos dos cursos do IFMG buscam apresentar as estratégias e atividades voltadas para fomentar a criatividade empreendedora e o desenvolvimento de inovação tecnológica, salientando e fomentando as importantes

questões da iniciativa, autoatualização, motivação, desenvolvimento do espírito de liderança e do empreendedorismo como quesitos essenciais para a formação do egresso.

No que tange as políticas de ensino, o PDI descreve que o IFMG desenvolve estratégias que possibilitam a minimização das graves limitações na formação verificadas nos alunos oriundos das escolas públicas, dado que o IFMG, visando atingir suas finalidades institucionais, adota os níveis máximos das cotas estabelecidas pelas políticas federais de ações afirmativas referentes ao acesso aos cursos ofertados.

A rápida expansão da Instituição, conjugada à consistente política de inclusão, impõe que sejam priorizadas ações que objetivem a manutenção e o aprimoramento da qualidade no ensino em todos os níveis e modalidades. Dentre as ações do PDI destacam-se:

- a) desenvolvimento de políticas de combate à evasão e retenção;
- b) disponibilização e melhoria dos ambientes acadêmicos e dos instrumentos necessários à evolução do processo de ensino-aprendizagem;
- c) expansão e modernização da infraestrutura física das bibliotecas e a otimização dos serviços prestados pelas bibliotecas, expandindo o acesso às informações científicas, tecnológicas, artísticas e culturais;
- d) promoção da Educação a Distância como estratégia para a melhoria do processo de ensino-aprendizagem;
- e) promoção do treinamento e adoção de metodologias modernas e inovadoras de ensino;
- f) fortalecimento e aperfeiçoamento dos programas de monitoria, tutoria e acompanhamento pedagógico, com incorporação de tecnologias digitais e de metodologias de ensino a distância, com a finalidade de minimizar a deficiência dos alunos ingressantes, notadamente daqueles oriundos de escolas públicas e em situação de vulnerabilidade social;
- g) formulação e implementação de um sistema de avaliação interna e externa dos projetos pedagógicos implantados e da qualidade final dos cursos;
- h) formulação, implantação de estratégias de qualificação e avaliação da política de capacitação para o corpo docente e administrativo, alinhando-as com a busca do cumprimento da missão e da visão institucionais;

i) ampliação do número de estudantes que participam de Programas de Mobilidade Acadêmica, nacionais e internacionais.

Cabe ressaltar que os princípios norteadores do IFMG colocam a pesquisa e a extensão no mesmo plano de relevância do ensino. Através da extensão ocorre a difusão, a socialização e a democratização dos conhecimentos acadêmicos e tecnológicos, oportunizando uma relação dialógica com a comunidade. Assim a Extensão é entendida como prática acadêmica que integra as atividades de ensino e de pesquisa, em resposta às demandas da população da região de seu entorno, viabilizando a relação transformadora entre o IFMG e a sociedade. É o espaço privilegiado que possibilita o acesso aos saberes produzidos e experiências acadêmicas, que reconhece os saberes populares e de senso comum, que aprende com a comunidade e que produz novos conhecimentos a partir dessa troca, em prol da formação de um aluno/profissional cidadão, habilitado a buscar a superação de desigualdades sociais.

A pesquisa básica e aplicada do IFMG é desenvolvida de forma indissociável do ensino e extensão na busca de soluções tecnológicas e/ou sociais. Essa política pretende conduzir ao conhecimento, criatividade, raciocínio lógico, iniciativa, responsabilidade e cooperação, respondendo as demandas da sociedade em que os *campi* estão inseridos.

Como política de pesquisa, destaca-se o Programa Institucional de Bolsas de Pesquisa com destinação de bolsa de pesquisa na categorias: PIBIC (Bolsa de Iniciação Científica para alunos dos cursos de graduação); - PIBITI (Bolsa de Desenvolvimento Tecnológico e Inovação para alunos dos cursos de graduação); - PIBIC-Jr (Bolsa de Iniciação Científica para alunos dos cursos técnicos e ensino médio); - PIBITec (Bolsa de Desenvolvimento Tecnológico para alunos dos cursos pós-ensino médio).

A distribuição dessas bolsas se dá por meio de editais lançados pelos *campi* e reitoria, avaliadas pelo Comitê Institucional de Avaliação de Projetos constituído por professores doutores e membros externos. As bolsas são ofertadas aos projetos mais bem classificados. A seleção dos alunos bolsistas é feita criteriosamente pelo coordenador do projeto. O acompanhamento é realizado pelos representantes da pesquisa dos *campi*, por meio de relatórios mensais e apresentação dos resultados na Semana de Ciência e Tecnologia do *campus* e no Seminário de Iniciação Científica do

IFMG e dos *campi*, através de resumo expandido, publicação de Anais, pôster e/ou apresentação oral, aos avaliadores “ad hoc” e pesquisadores do CNPq.

Além disso, cabe destacar que o IFMG disponibiliza anualmente recursos para pesquisa aplicada. O acompanhamento dos projetos se dá através dos representantes da pesquisa, no *campus*, e o setor de pesquisa, na reitoria, com a apresentação de relatório técnico e financeiro parcial e final.

No ano de 2010, foi criado o Núcleo de Inovação Tecnológica (NIT) do IFMG, órgão responsável por gerir a política institucional de estímulo à proteção das criações, licenciamento, inovação e outras formas de transferência de tecnologia. As pesquisas vinculadas ao NIT são submetidas a aprovação do projeto de pesquisa através de editais institucionais. O NIT realiza um diagnóstico de novas tecnologias que estão sendo propostas em cada projeto. A partir da identificação de uma possível patente, o Núcleo acompanha o desenvolvimento do projeto e orienta o pesquisador nos procedimentos para manter em sigilo a tecnologia que está em fase de desenvolvimento. Com o monitoramento do projeto o NIT tem condições de acompanhar e orientar o pesquisador nas diferentes fases para proteção da tecnologia.

O tema inovação e empreendedorismo no curso superior de Gastronomia poderá ser abordado nas disciplinas integrantes à matriz de forma pontual em cada uma delas ou mesmo na oferta de isoladas que contemplem as especificidades de cada tema. Os programas de empreendedorismo e inovação aplicados no ensino tendem a estar orientados para o desenvolvimento de competências de criatividade, de autoconfiança para solucionar problemas, para tomar decisões, para ter iniciativa, para inovar, competências estas exigidas e valorizadas, cada vez mais, no mundo do trabalho. A instituição de ensino, espaço de socialização e formação dos jovens, é determinante na construção dos saberes inerentes a essas novas competências (aprender a empreender). A cultura do empreendedorismo e inovação veiculada no ensino concorre para a incorporação de competências empreendedoras que se pretendem duráveis e são hoje consideradas essenciais ao desenvolvimento profissional e pessoal futuro dos jovens. A Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Econômico (OCDE), no seu Relatório *Fostering Entrepreneurship*, apresenta o empreendedorismo como um dos componentes da fórmula que irá reconciliar o sucesso econômico com a coesão social:

Desenvolver o empreendedorismo não é só um importante imperativo econômico mas também um desafio urgente que tem que ser atingido

para tornar consistentes os objectivos do crescimento económico e da coesão social. Promover o empreendedorismo é assim visto como uma parte da fórmula que irá restituir o sucesso económico com a coesão social (OCDE, 1998, p. 34).

O empreendedorismo é central no funcionamento das economias de mercado porque os empreendedores, ao desempenharem o papel de agentes de mudança e de crescimento, podem agir para acelerar o desenvolvimento através da aplicação de ideias inovadoras. Eles procuram identificar potenciais oportunidades económicas.

Com a falência do paradigma tradicional do crescimento, que ganha expressão na era da globalização das economias, da desregulamentação dos mercados, das mudanças sociais e do desenvolvimento das TICs, as sociedades atuais são confrontadas com problemas de competitividade e crescimento de emprego. Assiste-se ao aparecimento de novas formas de organização de trabalho, que requerem novas competências. Essas competências que os indivíduos devem adquirir para enfrentar a vida e o trabalho compreendem qualificações profissionais e técnicas, bem como aptidões sociais e pessoais. Essa nova realidade apresenta-se como um enorme desafio aos sistemas de educação e formação, que devem incentivar a aquisição de competências por via da utilização de pedagogias inovadoras e criativas capazes de potenciar nos alunos um conjunto integrado e estruturado de saberes, aos quais estes podem recorrer e mobilizar para a resolução de tarefas complexas. Esse leque de saberes é designado de competências que se traduzem em saber-fazer (MALGLAIVE, 1995), saber-aprender e saber-ser (LE BOTERF, 2005).

Atualmente, professores de várias áreas reagem de maneira mais radical, reconhecendo que, se a educação e a escola não abrirem espaço para essas abordagens, elas poderão ter seus espaços definitivamente comprometidos (KAWAMURA, 1998). Para Morgan (1995), a oposição entre os papéis ativo e passivo do aluno frente à aprendizagem é insuficiente. É importante a ênfase à apropriação das estratégias metacognitivas pelo aluno na constante interação aluno/professor/meio ambiente. O mais importante é aprender como aprender, como construir e refinar novos significados. A metacognição pode, assim, ser associada à resolução de problemas, quando, além de refletir sobre a solução, o indivíduo reflete sobre suas próprias abordagens ao problema. Essa reflexão pode gerar estratégias alternativas mais produtivas. O alvo do processo

educativo passa a ser a habilidade de refletividade (CUNNINGHAM *et al.*, 1993) e não o de memorização.

As estratégias de abordagem do empreendedorismo e inovação nesse curso superior poderão seguir nas seguintes linhas:

4.2.1. Ação coordenada com associações de produtores rurais regionais: produtores de café, doces, rosas/bolos, chocolates

Essa atuação poderá ser trabalhada por meio de projetos de pesquisa e/ou extensão, desenvolvidos pelos alunos do curso em parceria com as associações com o intuito de inserir a abordagem empreendedora, verificar viabilidade do negócio e identificação de novos negócios na área de gastronomia ou novas leituras sobre o produto desenvolvido. Nessa atuação cabe também o direcionamento de projetos de pesquisa para análises mais complexas quanto aos produtos desenvolvidos ou propostas de melhoria ou de surgimento de novos produtos e/ou processos.

4.2.2. Levantamento do potencial de Indicações Geográficas – IG – passíveis de proteção na região de Ouro Preto

Essa atividade poderá ser desenvolvida por meio de projetos de extensão em parceria com associações locais ou empresários locais. Ao longo dos anos, algumas cidades ou regiões ganham fama por causa de seus produtos ou serviços. Quando certa qualidade e/ou tradição de determinado produto ou serviço podem ser atribuídos a sua origem, a Indicação Geográfica – IG – surge como fator decisivo para garantir sua proteção e diferenciação no mercado. A IG delimita a área de produção, restringindo seu uso aos produtores da região (em geral, reunidos em entidades representativas), mantendo os padrões locais e impedindo que outras pessoas utilizem o nome da região em produtos ou serviços indevidamente. No Brasil o registro de indicações geográficas foi estabelecido pela Lei 9279/96 – LPI/96 e considera indicação geográfica a indicação de procedência, que se refere ao nome do local que se tornou conhecido por produzir, extrair ou fabricar determinado produto ou prestar determinado serviço, e a denominação de origem, que indica o nome do local que passou a designar produtos ou serviços, cujas qualidades ou características podem ser atribuídas a sua origem geográfica.

4.2.3. Realização de parcerias com empresas fomentando a pesquisa induzida

É interessante que o curso promova a busca de parcerias com empresas locais para que possam desenvolver atividades em conjunto de cunho inovador e empreendedor. Diversas empresas possuem demandas tecnológicas ou de inovação e necessitam de propostas que viabilizem alguma solução.

O curso deve estreitar o seu relacionamento com os APLs a fim de buscar novos parceiros que possam contribuir com a experiência prática. O aluno poderá ter oportunidades para vivenciar o ambiente empresarial bem como propor as soluções demandadas pelas empresas.

4.2.4. Realização de parcerias com outras ICTs fomentando a pesquisa

A realização de parcerias com ICTs que já atuam com pesquisa e geram inovação na área de alimentos/gastronomia poderá ser uma ferramenta interessante para estimular as atividades na própria instituição. Existem estabelecimentos com grande potencial e conhecimento em áreas específicas que a gastronomia aborda como, por exemplo, técnicas de preservação de alimentos ou uso e substituição de insumos e técnicas. Instituições parceiras podem agregar e desenvolver em conjunto projetos de cunho inovador ou que possam ser complementares em seus objetivos dependendo das especificidades de cada área de conhecimento.

4.2.5. Participação efetiva nas Semanas de Ciência e Tecnologia promovidas anualmente no Instituto Federal de Minas Gerais-Ouro Preto

A participação nas Semanas de Ciência e Tecnologia é base para uma interação entre os professores e alunos que atuam diretamente com pesquisa ou que buscam agregar informações ao currículo. Anualmente o Instituto promove o evento que, a partir de um tema previamente definido, contribui para o enriquecimento das atividades extraclasse oportunizando um momento de troca de conhecimentos, networking e debates.

4.2.6. Estratégias de fomento ao desenvolvimento sustentável e ao cooperativismo

Buscando avançar nas discussões históricas sobre as relações escola-empresa e tendo como referência a tendência mundial de apoio financeiro às atividades de ensino e

pesquisa, é positivo considerar a busca de parcerias para a implementação e manutenção de cursos da Instituição. Frente às dificuldades econômicas vividas pelas instituições públicas de ensino, é cada vez maior a consciência que se constrói sobre a necessidade de desenvolvimento de programas sustentáveis, como suporte ao ensino superior. A cooperação técnica interinstitucional e as parcerias com segmentos da iniciativa privada têm sido, na atualidade, instrumentos imprescindíveis à reversão do processo de deterioração da qualidade do ensino e, por consequência, da qualidade da mão de obra em todo país.

5. OBJETIVOS

5.1. Objetivo geral

Formar tecnólogos em Gastronomia com condições de exercer atividade profissional em diferentes setores e segmentos sociais, públicos e privados, nos estabelecimentos e instituições de serviços e produções de alimentos e bebidas.

5.2. Objetivos específicos

- I. Possibilitar ensino de gastronomia com interdisciplinaridade entre os saberes artísticos, científicos e culturais;
- II. Proporcionar o conhecimento de técnicas clássicas de cozinha e serviços, bem como as suas adaptações e regionalismos;
- III. Aprimorar a realização de pesquisas na área de gastronomia para desenvolvimento cultural e inovação tecnológica;
- IV. Estimular a atuação profissional ética, sustentável e criativa em ambientes gastronômicos.

6. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

O Tecnólogo em Gastronomia formado no IFMG – Campus Ouro Preto é o profissional com formação interdisciplinar e apto a conceber, planejar, gerenciar e operacionalizar serviços e produções de alimentos e bebidas. Para tanto, deve considerar os aspectos técnicos, histórico-culturais, econômicos, éticos e socioambientais próprios a sua formação de forma empreendedora, dinâmica e criativa. Será capaz de promover a inovação tecnológica onde atua, sendo no mercado profissional ou acadêmico, desenvolvendo a pesquisa e educação continuada.

6.1. Competências

- Compreender a gastronomia como uma área do conhecimento que envolve saberes científico, artístico, técnico e cultural;
- Atuar em ambientes gastronômicos, considerando os aspectos financeiros, administrativos e organizacionais, sempre levando em conta as especificidades econômicas, sociais e os manejos-produtivos locais;
- Utilizar técnicas de cozinha e serviço, nacionais e internacionais, de forma criativa, com respeito e conhecimento das necessidades regionais;
- Atuar na gastronomia de forma ética, procurando minimizar o desperdício e os resíduos produzidos, bem como os impactos ambientais gerados;
- Realizar a formação continuada através de pesquisa científica, projetos de extensão e desenvolvimento tecnológico em gastronomia.

6.2. Representação gráfica de um perfil de formação

| Curso/Semestre | 1º | 2º | 3º | 4º | 5º | 6º | Optativas |
|--|-------------------------------------|--------------------------------------|---|--|--|--------------------------------------|--|
| Produção e serviços de alimentos e bebidas | Habilidades de Cozinha I (90h/a) | Garde Manger (72h/a) | Panificação e Confeitaria II (72h/a) | Gastronomia Brasileira (108h/a) | Gastronomias Típicas do Mundo (72h/a) | Gastronomia Contemporânea (72h/a) | Técnicas avançadas de confeitaria (36h/a) |
| | Serviços de Sala e Bar (36h/a) | Habilidades de Cozinha II (72h/a) | Gastronomia Clássica (72h/a) | Coquetelaria e Fundamentos do Vinho (90h/a) | Gastronomia Oriental (72h/a) | | |
| | | Panificação e | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|--|---|--|--|---|-------------------|
| | | Confeitaria I (72h/a) | Café da Manhã e Room Service (18h/a) | | | | |
| Sociedade, Cultura e ambiente | História da Gastronomia (36h/a) Fundamentos em Turismo e Hospitalidade (36h/a) | Responsabilidade Social e Ambiental (54h/a) | Alimentação e Identidade Sócio-Espacial (54h/a) | Ética (36h/a) | Aspectos Sócio-Culturais da Culinária Mineira (36h/a) | Gastronomia e Arte (36h/a) | Libras (36h/a) |
| Desenvolvimento científico e tecnológico | Projeto Integrador I (36h/a) | Projeto Integrador II (18h/a) | Projeto Integrador III (18h/a) Análise Sensorial (36h/a) | Projeto Integrador IV (18h/a) Tecnologias de Processamento de Alimentos (36h/a) | Diretrizes para Elaboração de TCC (36h/a) | TCC (36h/a) | |
| Planejamento e gestão | Administração Básica (36h/a) | Tipologia de A&B (18h/a) | Gestão de Cardápios (36h/a) Gestão de Materiais (36h/a) | Marketing em Gastronomia (36h/a) Gestão de Pessoas (36h/a) | Estrutura e Funcionamento em Estabelecimentos de Gastronomia (36h/a) Eventos em Gastronomia (36h/a) Gestão de Empreendimentos Gastronômicos (54h/a) | Gestão de Eventos em Gastronomia (36h/a) | |

| | | | | | | | |
|--|--|-------------------------------------|---------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|---|
| Alimentos: Aspectos, físicos, químicos e biológicos | Higiene e Manipulação em Serviços de Alimentação (60h/a) | Química dos Alimentos (54h/a) | | | | | Gastronomia aplicada à dietas especiais (36h/a) |
| | Nutrição Básica (36h/a) | | | | | | |
| Totais por períodos do curso e CH em optativas | 360 h/a = 300 horas | 360 h/a = 300 horas | 342 h/a = 285 horas | 360 h/a = 300 horas | 342 h/a = 285 horas | 180 h/a = 150 horas | 30 horas de carga horária obrigatória em disciplinas optativas = 36 h/a |
| Carga horária em Atividades Complementares | 200 horas | | | | | | |
| Carga Horária Total do Curso | 2220 h/a = 1850 horas | | | | | | |

7. REQUISITOS E FORMAS DE INGRESSO

O ingresso nos cursos de graduação deve atender aos requisitos e critérios vigentes nas legislações federais e normas internas do IFMG.

Para ingressar no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, o aluno deve ter concluído o Ensino Médio no ato de sua matrícula inicial.

O ingresso nos cursos de graduação ofertados pelo IFMG se dá por meio de processo seletivo ou pelos processos de transferência e obtenção de novo título previstos no Regulamento de Ensino dos Cursos de Graduação, observadas as exigências definidas em edital específico via vagas ociosas.

8. ESTRUTURA DO CURSO

8.1. Organização Curricular

A estrutura curricular do curso foi planejada a partir de áreas do conhecimento, aqui chamadas de eixos, que compõem os vários saberes relacionados à gastronomia. A matriz propõe que ao longo do curso, em todos os semestres, haja uma disciplina de cada eixo principal, possibilitando assim maior interdisciplinaridade e formação com visão geral e sistêmica da gastronomia.

8.1.1. Matriz Curricular

A matriz curricular a partir do primeiro semestre letivo de 2018 será composta pelos componentes curriculares apresentados na tabela que se segue, considerando a hora/aula de 50 minutos, bem como especificidades do curso.

Curso de Tecnologia em Gastronomia:

| 1º período | | | | | | | | |
|------------|--------------|--|------------|---------------------|-------------------|--------|---|-------------------------------------|
| PERÍODO | CÓD. | DISCIPLINA | CH Total | Nº AULAS SEMESTRAIS | Nº AULAS SEMANAIS | CH EAD | PRÉ-REQUISITO | CORREQUISITO |
| 1 | OPTGAST.4564 | ADMINISTRAÇÃO BÁSICA | 30 | 36 | 2 | | | |
| 1 | OPTGAST.4568 | FUNDAMENTOS DO TURISMO E HOSPITALIDADE | 30 | 36 | 2 | | | |
| 1 | OPTGAST.4566 | HABILIDADES DE COZINHA I | 75 | 90 | 5 | | | |
| 1 | OPTGAST.5475 | HIGIENE E MANIPULAÇÃO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO | 45 | 54 | 3 | | | |
| 1 | OPTGAST.4563 | HISTÓRIA DA GASTRONOMIA | 30 | 36 | 2 | | | |
| 1 | OPTGAST.5473 | NUTRIÇÃO BÁSICA | 30 | 36 | 2 | | | |
| 1 | OPTGAST.5474 | PROJETO INTEGRADOR I | 30 | 36 | 2 | | | |
| 1 | OPTGAST.4578 | SERVIÇO DE SALA E BAR | 30 | 36 | 2 | | | |
| | | | 300 | 360 | 20 (20Pre) | | | |
| 2º período | | | | | | | | |
| PERÍODO | CÓD. | DISCIPLINA | CH Total | Nº AULAS SEMESTRAIS | Nº AULAS SEMANAIS | CH EAD | PRÉ-REQUISITO | CORREQUISITO |
| 2 | OPTGAST.4571 | GARDE MANGER | 60 | 72 | 4 | | OPTGAST.4566 - HABILIDADES DE COZINHA I / | OPTGAST.4572 HABILIDADES DE COZINHA |

| | | | | | | | OPTGAST.5475 - HIGIENE E MANIPULAÇÃO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO | II OPTGAST.5476 PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA I |
|-------------------|--------------|--|---------------------|--------------------------------|------------------------------|-------------------|--|--|
| 2 | OPTGAST.4572 | HABILIDADES DE COZINHA II | 60 | 72 | 4 | | OPTGAST.4566 - HABILIDADES DE COZINHA I / OPTGAST.5475 - HIGIENE E MANIPULAÇÃO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO | |
| 2 | OPTGAST.5476 | PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA I | 60 | 72 | 4 | | OPTGAST.5475 - HIGIENE E MANIPULAÇÃO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO | |
| 2 | OPTGAST.4575 | PROJETO INTEGRADOR II | 15 | 18 | 1 | | | |
| 2 | OPTGAST.4573 | QUÍMICA DOS ALIMENTOS | 45 | 54 | 3 | | OPTGAST.5473 - NUTRIÇÃO BÁSICA | |
| 2 | OPTGAST.4576 | RESPONSABILIDADE SOCIAL E AMBIENTAL | 45 | 54 | 3 | | | |
| 2 | OPTGAST.4574 | TIPOLOGIA DE A&B | 15 | 18 | 1 | | | |
| | | | 300 | 360 | 20 (20Pre) | | | |
| 3º período | | | | | | | | |
| PERÍODO | CÓD. | DISCIPLINA | CH Total | Nº AULAS SEMESTRAIS | Nº AULAS SEMANAIS | CH EAD | PRÉ-REQUISITO | CORREQUISITO |
| 3 | OPTGAST.4579 | ALIMENTAÇÃO E IDENTIDADE SÓCIO- ESPACIAL | 45 | 54 | 3 | | | |

| 3 | OPTGAST.4582 | ANÁLISE SENSORIAL | 30 | 36 | 2 | | | |
|-------------------|--------------|-------------------------------------|-----------------|----------------------------|--------------------------|---------------|---|---------------------|
| 3 | OPTGAST.5477 | CAFÉ DA MANHÃ E ROOM SERVICE | 15 | 18 | 1 | | | |
| 3 | OPTGAST.4581 | GASTRONOMIA CLÁSSICA | 60 | 72 | 4 | | OPTGAST.4572 - HABILIDADES DE COZINHA II | |
| 3 | OPTGAST.4584 | GESTÃO DE CARDÁPIOS | 30 | 36 | 2 | | | |
| 3 | OPTGAST.4585 | GESTÃO DE MATERIAIS | 30 | 36 | 2 | | | |
| 3 | OPTGAST.5478 | PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA II | 60 | 72 | 4 | | OPTGAST.5476 - PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA I | |
| 3 | OPTGAST.4583 | PROJETO INTEGRADOR III | 15 | 18 | 1 | | OPTGAST.4575 - PROJETO INTEGRADOR II | |
| | | | 285 | 342 | 19 (19Pre) | | | |
| 4º período | | | | | | | | |
| PERÍODO | CÓD. | DISCIPLINA | CH Total | Nº AULAS SEMESTRAIS | Nº AULAS SEMANAIS | CH EAD | PRÉ-REQUISITO | CORREQUISITO |
| 4 | OPTGAST.4594 | COQUETELARIA E FUNDAMENTOS DO VINHO | 75 | 90 | 5 | | OPTGAST.4578SERVIÇO DE SALA E BAR/ OPTGAST.4581- GASTRONOMIA CLÁSSICA | |
| 4 | OPTGAST.4587 | ÉTICA | 30 | 36 | 2 | | | |
| 4 | OPTGAST.4586 | GASTRONOMIA BRASILEIRA | 90 | 108 | 6 | | OPTGAST.4566 - HABILIDADES DE COZINHA I / OPTGAST.4572 - HABILIDADES DE COZINHA II | |
| 4 | OPTGAST.4591 | GESTÃO DE PESSOAS | 30 | 36 | 2 | | | |

| 4 | OPTGAST.4592 | MARKETING EM GASTRONOMIA | 30 | 36 | 2 | | | |
|-------------------|--------------|---|-----------------|----------------------------|--------------------------|---------------|--|---------------------|
| 4 | OPTGAST.4590 | PROJETO INTEGRADOR IV | 15 | 18 | 1 | | OPTGAST.4583 - PROJETO INTEGRADOR III | |
| 4 | OPTGAST.4589 | TECNOLOGIAS DE PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS | 30 | 36 | 2 | | | |
| | | | 300 | 360 | 20 (20Pre) | | | |
| 5º período | | | | | | | | |
| PERÍODO | CÓD. | DISCIPLINA | CH Total | Nº AULAS SEMESTRAIS | Nº AULAS SEMANAIS | CH EAD | PRÉ-REQUISITO | CORREQUISITO |
| 5 | OPTGAST.4600 | ASPECTOS SÓCIO-CULTURAIS DA CULINÁRIA MINEIRA | 30 | 36 | 2 | | OPTGAST.4563 - HISTÓRIA DA GASTRONOMIA | |
| 5 | OPTGAST.4597 | DIRETRIZES PARA ELABORAÇÃO DE TCC | 30 | 36 | 2 | | OPTGAST.4563 - HISTÓRIA DA GASTRONOMIA / OPTGAST.4564 - ADMINISTRAÇÃO BÁSICA / OPTGAST.4566 - HABILIDADES DE COZINHA I / OPTGAST.4568 - FUNDAMENTOS DO TURISMO E HOSPITALIDADE / OPTGAST.4571 - GARDE MANGER / OPTGAST.4572 - HABILIDADES DE COZINHA II / OPTGAST.4573 - QUÍMICA DOS | |

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|--|
| | | | | | ALIMENTOS / OPTGAST.4574 - TIPOLOGIA DE A&B / OPTGAST.4575 - PROJETO INTEGRADOR II / OPTGAST.4576 - RESPONSABILIDADE SOCIAL E AMBIENTAL / OPTGAST.4578 - SERVIÇO DE SALA E BAR / OPTGAST.4579 - ALIMENTAÇÃO E IDENTIDADE SÓCIO- ESPACIAL / OPTGAST.4581 - GASTRONOMIA CLÁSSICA / OPTGAST.4582 - ANÁLISE SENSORIAL / OPTGAST.4583 - PROJETO INTEGRADOR III / OPTGAST.4584 - GESTÃO DE CARDÁPIOS / OPTGAST.4585 - GESTÃO DE MATERIAIS / OPTGAST.4586 - GASTRONOMIA BRASILEIRA / OPTGAST.4587 - ÉTICA PROFISSIONAL / OPTGAST.4589 - TECNOLOGIAS DE PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS / | |
|--|--|--|--|--|---|--|

| | | | | | | | | |
|---|--------------|--|----|----|---|--|---|--|
| | | | | | | | <p>OPTGAST.4590 - PROJETO INTEGRADOR IV / OPTGAST.4591 - GESTÃO DE PESSOAS / OPTGAST.4592 - MARKETING EM GASTRONOMIA / OPTGAST.4594 - COQUETELARIA E FUNDAMENTOS DO VINHO / OPTGAST.5473 - NUTRIÇÃO BÁSICA / OPTGAST.5474 - PROJETO INTEGRADOR I / OPTGAST.5475 - HIGIENE E MANIPULAÇÃO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO / OPTGAST.5476 - PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA I / OPTGAST.5477 - CAFÉ DA MANHÃ E ROOM SERVICE / OPTGAST.5478 - PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA II</p> | |
| 5 | OPTGAST.4599 | ESTRUTURA E FUNCIONAMENTO EM ESTABELECIMENTOS DE GASTRONOMIA | 30 | 36 | 2 | | | |
| 5 | OPTGAST.4593 | EVENTOS EM GASTRONOMIA | 30 | 36 | 2 | | <p>OPTGAST.4591 - GESTÃO DE PESSOAS / OPTGAST.4592 - MARKETING EM</p> | |

| | | | | | | | GASTRONOMIA | |
|-------------------|--------------|---|------------|---------------------|-------------------|--------|--|--|
| 5 | OPTGAST.4588 | GASTRONOMIA ORIENTAL | 60 | 72 | 4 | | OPTGAST.4566 - HABILIDADES DE COZINHA I / OPTGAST.4572 - HABILIDADES DE COZINHA II | |
| 5 | OPTGAST.4596 | GASTRONOMIAS TÍPICAS DO MUNDO | 60 | 72 | 4 | | OPTGAST.4572 - HABILIDADES DE COZINHA II | |
| 5 | OPTGAST.4602 | GESTÃO DE EMPREENDIMENTOS GASTRONÔMICOS | 45 | 54 | 3 | | OPTGAST.4584 - GESTÃO DE CARDÁPIOS / OPTGAST.4585 - GESTÃO DE MATERIAIS / OPTGAST.4591 - GESTÃO DE PESSOAS / OPTGAST.4592 - MARKETING EM GASTRONOMIA | |
| | | | 285 | 342 | 19 (19Pre) | | | |
| 6º período | | | | | | | | |
| PERÍODO | CÓD. | DISCIPLINA | CH Total | Nº AULAS SEMESTRAIS | Nº AULAS SEMANAIS | CH EAD | PRÉ-REQUISITO | CORREQUISITO |
| 6 | OPTGAST.4601 | GASTRONOMIA CONTEMPORÂNEA | 60 | 72 | 4 | | OPTGAST.4581 - GASTRONOMIA CLÁSSICA / OPTGAST.4596 - GASTRONOMIAS TÍPICAS DO MUNDO | |
| 6 | OPTGAST.4595 | GASTRONOMIA E ARTE | 30 | 36 | 2 | | OPTGAST.4563 - HISTÓRIA DA GASTRONOMIA / | OPTGAST.4601 GASTRONOMIA CONTEMPORÂNEA |

| | | | | | | | | |
|---|--------------|----------------------------------|------------|---------------------------------------|-------------------------------------|--|--|--|
| | | | | | | | OPTGAST.4579 - ALIMENTAÇÃO E IDENTIDADE SÓCIO-ESPACIAL | |
| 6 | OPTGAST.4603 | GESTÃO DE EVENTOS EM GASTRONOMIA | 30 | 36 | 2 | | OPTGAST.4593 - EVENTOS EM GASTRONOMIA | |
| 6 | OPTGAST.4604 | TCC* | 30 | 18 | 1 + orientação (15 horas) | | OPTGAST.4597 - DIRETRIZES PARA ELABORAÇÃO DE TCC | |
| | | | 150 | 162 (exceto CH orientação TCC) | 9 (9Pre) + CH orientação TCC | | | |

| Componentes Curriculares | CH |
|---|------------|
| Atividades Complementares (AC)(Atividades Acadêmico-Científico-Culturais) | 200 |
| Total CH em componentes | 200 |

| Distribuição geral da carga horária | CH |
|--|-------------|
| Carga Horária em Disciplinas Obrigatórias (incluindo disciplinas de TCC) | 1620 |
| Carga Horária Obrigatória em Disciplinas Optativas | 30 |
| Componentes Curriculares Obrigatórios | 200 |
| Carga Horária Total do Curso | 1850 |

* OPTGAST.4604 -15 horas (18 aulas) destinadas às aulas com o professor responsável pela disciplina e 15 horas destinadas à orientação

individual com o professor orientador do TCC e ao desenvolvimento individual do Trabalho de Conclusão de Curso pelo discente.

8.1.2. Relação de disciplinas optativas (próprias do curso)

| CÓD | DISCIPLINA | CH | Nº AULAS SEMESTRAIS | Nº AULAS SEMANAIS | PRÉ-REQUISITO(S) | CORREQUISITO(S) |
|--------------|---|----|---------------------|-------------------|------------------|-----------------|
| OPTGAST.5153 | TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO APLICADA À GASTRONOMIA | 15 | 18 | 1 | | |
| OPTGAST.6000 | GASTRONOMIA APLICADA A DIETAS ESPECIAIS | 30 | 36 | 2 | | |
| OPTGAST.6002 | LIBRAS | 30 | 36 | 2 | | |
| OPTGAST.6001 | PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA ARTÍSTICA | 30 | 36 | 2 | | |
| OPTGAST.6003 | TÉCNICAS AVANÇADAS DE CONFEITARIA | 30 | 36 | 2 | | |
| OPTGAST.6008 | TEMAS DA ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO | 15 | 18 | 1 | | |

Além das disciplinas optativas mencionadas anteriormente, no curso de Tecnologia em Gastronomia o discente regularmente matriculado poderá solicitar, via Colegiado de curso, para análise em semestre oportuno, matrícula em disciplinas optativas de “Tópicos Especiais” com ementa variável que pode compreender tópicos específicos que terão como propósito o estudo de conteúdos pertinentes às temáticas das áreas de atuação do curso não previstas inicialmente neste projeto de curso, procurando atender às necessidades de formação dos discentes, desde que o curso disponha de profissionais para tal. As informações relativas (nome completo, código, carga horária, pré e/ou correquisitos, número de aulas semanais e semestrais, carga horária teórica, prática e/u de campo, ementa, objetivos, referencial básico e complementar, entre outras) a estes tipos de disciplinas serão discutidas em colegiado e, quando aprovadas, serão encaminhadas à Diretoria de Ensino para os procedimentos necessários para oferta na oportunidade, dentro dos dispositivos normativos e processos acadêmicos inerentes ao setor institucional. Tais

disciplinas serão incorporadas a este projeto de curso, em seu processo contínuo de revisão e atualização, e poderão ser ofertadas para discentes de turmas vinculadas a PPCs anteriores do curso de Tecnologia em Gastronomia.

8.1.3. Relação de disciplinas optativas (presente em outros cursos de graduação)

| COD. CURSO | CÓD. | DISCIPLINA | CH | Nº AULAS SEMESTRAIS | Nº AULAS SEMANAIS | PRÉ-REQUISITO(S) | CORREQUISITO(S) |
|------------|--------------|--------------------------------|----|---------------------|-------------------|------------------|-----------------|
| OPTCRES | OPTCRES.4205 | HISTÓRIA DA ARTE | 70 | 84 | 4 + 10 h Campo | | |
| OPTCRES | OPTCRES.4238 | SEGURANÇA DO TRABALHO | 40 | 48 | 2 + 10 h Campo | | |
| OPLGEO | OPLGEOG.3380 | REDAÇÃO TÉCNICO CIENTÍFICA | 60 | 72 | 4 | | |
| OPLGEO | OPLGEOG.5766 | FORMAÇÃO TERRITORIAL DO BRASIL | 60 | 72 | 4 | | |
| OPTGQUA | OPTGQUA.4714 | ESTATÍSTICA – NOÇÕES | 30 | 36 | 2 | | |
| OPTGQUA | OPTGQUA.4729 | PORTUGUÊS INSTRUMENTAL | 30 | 36 | 2 | | |
| OPTGQUA | OPTGQUA.4733 | DIREITO DO TRABALHO | 30 | 36 | 2 | | |
| OPTGQUA | OPTGQUA.4736 | FERRAMENTAS DA QUALIDADE | 45 | 54 | 3 | | |

8.1.4. Tabelas Complementares com informações de disciplinas

8.1.4.1. Tabela com relação de disciplinas e áreas de reponsabilidade pelas mesmas no campus

| PERÍODO | CÓD. | DISCIPLINA | CH | Nº AULAS SEMESTRAIS | Nº AULAS SEMANAIS | ÁREA(S) DE RESPONSABILIDADE |
|---------|--------------|--|----|---------------------|-------------------|-----------------------------|
| 1 | OPTGAST.4564 | ADMINISTRAÇÃO BÁSICA | 30 | 36 | 2 | CODAGASTRO |
| 1 | OPTGAST.4568 | FUNDAMENTOS DO TURISMO E HOSPITALIDADE | 30 | 36 | 2 | CODAGASTRO |
| 1 | OPTGAST.4566 | HABILIDADES DE COZINHA I | 75 | 90 | 5 | CODAGASTRO |
| 1 | OPTGAST.5475 | HIGIENE E MANIPULAÇÃO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO | 45 | 54 | 3 | CODAGASTRO |
| 1 | OPTGAST.4563 | HISTÓRIA DA GASTRONOMIA | 30 | 36 | 2 | CODAGASTRO |
| 1 | OPTGAST.5473 | NUTRIÇÃO BÁSICA | 30 | 36 | 2 | CODAGASTRO |
| 1 | OPTGAST.5474 | PROJETO INTEGRADOR I | 30 | 36 | 2 | CODAGASTRO |
| 1 | OPTGAST.4578 | SERVIÇO DE SALA E BAR | 30 | 36 | 2 | CODAGASTRO |
| 2 | OPTGAST.4571 | GARDE MANGER | 60 | 72 | 4 | CODAGASTRO |
| 2 | OPTGAST.4572 | HABILIDADES DE COZINHA II | 60 | 72 | 4 | CODAGASTRO |
| 2 | OPTGAST.5476 | PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA I | 60 | 72 | 4 | CODAGASTRO |
| 2 | OPTGAST.4575 | PROJETO INTEGRADOR II | 15 | 18 | 1 | CODAGASTRO |
| 2 | OPTGAST.4573 | QUÍMICA DOS ALIMENTOS | 45 | 54 | 3 | CODAGASTRO |
| 2 | OPTGAST.4576 | RESPONSABILIDADE SOCIAL E AMBIENTAL | 45 | 54 | 3 | CODAAMB |
| 2 | OPTGAST.4574 | TIPOLOGIA DE A&B | 15 | 18 | 1 | CODAGASTRO |
| 3 | OPTGAST.4579 | ALIMENTAÇÃO E IDENTIDADE SÓCIO-ESPACIAL | 45 | 54 | 3 | CODAGEO |
| 3 | OPTGAST.4582 | ANÁLISE SENSORIAL | 30 | 36 | 2 | CODAGASTRO |
| 3 | OPTGAST.5477 | CAFÉ DA MANHÃ E ROOM SERVICE | 15 | 18 | 1 | CODAGASTRO |

| | | | | | | |
|---|--------------|--|----|-----|------------------------------|------------|
| 3 | OPTGAST.4581 | GASTRONOMIA CLÁSSICA | 60 | 72 | 4 | CODAGASTRO |
| 3 | OPTGAST.4584 | GESTÃO DE CARDÁPIOS | 30 | 36 | 2 | CODAGASTRO |
| 3 | OPTGAST.4585 | GESTÃO DE MATERIAIS | 30 | 36 | 2 | CODAGASTRO |
| 3 | OPTGAST.5478 | PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA II | 60 | 72 | 4 | CODAGASTRO |
| 3 | OPTGAST.4583 | PROJETO INTEGRADOR III | 15 | 18 | 1 | CODAGASTRO |
| 4 | OPTGAST.4594 | COQUETELARIA E FUNDAMENTOS DO VINHO | 75 | 90 | 5 | CODAGASTRO |
| 4 | OPTGAST.4587 | ÉTICA | 30 | 36 | 2 | CODACIS |
| 4 | OPTGAST.4586 | GASTRONOMIA BRASILEIRA | 90 | 108 | 6 | CODAGASTRO |
| 4 | OPTGAST.4591 | GESTÃO DE PESSOAS | 30 | 36 | 2 | CODAGASTRO |
| 4 | OPTGAST.4592 | MARKETING EM GASTRONOMIA | 30 | 36 | 2 | CODAGASTRO |
| 4 | OPTGAST.4590 | PROJETO INTEGRADOR IV | 15 | 18 | 1 | CODAGASTRO |
| 4 | OPTGAST.4589 | TECNOLOGIAS DE PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS | 30 | 36 | 2 | CODAGASTRO |
| 5 | OPTGAST.4600 | ASPECTOS SÓCIO-CULTURAIS DA CULINÁRIA MINEIRA | 30 | 36 | 2 | CODAGASTRO |
| 5 | OPTGAST.4597 | DIRETRIZES PARA ELABORAÇÃO DE TCC | 30 | 36 | 2 | CODAGASTRO |
| 5 | OPTGAST.4599 | ESTRUTURA E FUNCIONAMENTO EM ESTABELECIMENTOS DE GASTRONOMIA | 30 | 36 | 2 | CODARES |
| 5 | OPTGAST.4593 | EVENTOS EM GASTRONOMIA | 30 | 36 | 2 | CODAGASTRO |
| 5 | OPTGAST.4588 | GASTRONOMIA ORIENTAL | 60 | 72 | 4 | CODAGASTRO |
| 5 | OPTGAST.4596 | GASTRONOMIAS TÍPICAS DO MUNDO | 60 | 72 | 4 | CODAGASTRO |
| 5 | OPTGAST.4602 | GESTÃO DE EMPREENDIMENTOS GASTRONÔMICOS | 45 | 54 | 3 | CODAGASTRO |
| 6 | OPTGAST.4601 | GASTRONOMIA CONTEMPORÂNEA | 60 | 72 | 4 | CODAGASTRO |
| 6 | OPTGAST.4595 | GASTRONOMIA E ARTE | 30 | 36 | 2 | CODAGASTRO |
| 6 | OPTGAST.4603 | GESTÃO DE EVENTOS EM GASTRONOMIA | 30 | 36 | 2 | CODAGASTRO |
| 6 | OPTGAST.4604 | TCC | 30 | 18 | 1 + orientação (15 horas) | CODAGASTRO |

| | | | | | | |
|----------|--------------|---|----|----|---|--|
| Optativa | OPTGAST.6000 | GASTRONOMIA APLICADA A DIETAS ESPECIAIS | 30 | 36 | 2 | CODAGASTRO |
| Optativa | OPTGAST.6002 | LIBRAS | 30 | 36 | 2 | CODALIN |
| Optativa | OPTGAST.6003 | TÉCNICAS AVANÇADAS DE CONFEITARIA | 30 | 36 | 2 | CODAGASTRO |
| Optativa | OPTGAST.5153 | TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO APLICADA À GASTRONOMIA | 15 | 18 | 1 | CODAGASTRO E ÁREAS COLABORADORAS |
| Optativa | OPTGAST.6001 | PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA ARTÍSTICA | 30 | 36 | 2 | CODAGASTRO |
| Optativa | OPTGAST.6008 | TEMAS DA ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO | 15 | 18 | 1 | CODAGASTRO |

8.1.4.2. Tabela com relação de disciplinas e passividade de oferta em atendimento ao Regulamento de Ensino e especificidades do campus

| PERÍODO | CÓD. | DISCIPLINA | PASSÍVEL DE ACEA (Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores) | PASSÍVEL DE AE (Aproveitamento de Estudos) | PASSÍVEL DE OFERTA A DISTÂNCIA | PREVISÃO DE VISITA TÉCNICA VINCULADA À DISCIPLINA ? | PASSÍVEL DE REGIME EXCEPCIONAL (10.44/69 e 6202/65) (Reg. paragrafo 2º, art. 79 reg.) | PASSÍVEL DE OFERTA COMO ISOLADA | NÚMERO MÍNIMO DE VAGAS NO DIÁRIO (PREVISTO) | NÚMERO MÁXIMO DE VAGAS NO DIÁRIO (PREVISTO) |
|---------|--------------|--|--|--|--------------------------------|---|---|---------------------------------|---|---|
| 1 | OPTGAST.4564 | ADMINISTRAÇÃO BÁSICA | SIM | SIM | SIM | NÃO | SIM | NÃO | 1 | 20 |
| 1 | OPTGAST.4568 | FUNDAMENTOS DO TURISMO E HOSPITALIDADE | SIM | SIM | SIM | SIM | SIM | SIM | 1 | 20 |
| 1 | OPTGAST.4566 | HABILIDADES DE COZINHA I | SIM | NÃO | NÃO | NÃO | NÃO | NÃO | 1 | 20 |
| 1 | OPTGAST.5475 | HIGIENE E MANIPULAÇÃO EM SERVIÇOS DE | SIM | SIM | NÃO | NÃO | SIM | SIM | 1 | 20 |

| | | ALIMENTAÇÃO | | | | | | | | |
|---|--------------|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---|----|
| 1 | OPTGAST.4563 | HISTÓRIA DA GASTRONOMIA | SIM | SIM | SIM | NÃO | SIM | SIM | 1 | 20 |
| 1 | OPTGAST.5473 | NUTRIÇÃO BÁSICA | SIM | SIM | NÃO | NÃO | NÃO | SIM | 1 | 20 |
| 1 | OPTGAST.5474 | PROJETO INTEGRADOR I | SIM | NÃO | SIM | NÃO | SIM | NÃO | 1 | 20 |
| 1 | OPTGAST.4578 | SERVIÇO DE SALA E BAR | SIM | NÃO | NÃO | NÃO | NÃO | NÃO | 1 | 20 |
| 2 | OPTGAST.4571 | GARDE MANGER | SIM | NÃO | NÃO | NÃO | NÃO | NÃO | 1 | 20 |
| 2 | OPTGAST.4572 | HABILIDADES DE COZINHA II | SIM | NÃO | NÃO | SIM | NÃO | NÃO | 1 | 20 |
| 2 | OPTGAST.5476 | PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA I | SIM | NÃO | NÃO | NÃO | NÃO | NÃO | 1 | 20 |
| 2 | OPTGAST.4575 | PROJETO INTEGRADOR II | SIM | NÃO | SIM | NÃO | SIM | NÃO | 1 | 20 |
| 2 | OPTGAST.4573 | QUÍMICA DOS ALIMENTOS | SIM | SIM | NÃO | NÃO | NÃO | NÃO | 1 | 20 |
| 2 | OPTGAST.4576 | RESPONSABILIDADE SOCIAL E AMBIENTAL | SIM | SIM | SIM | SIM | SIM | SIM | 1 | 20 |
| 2 | OPTGAST.4574 | TIPOLOGIA DE A&B | SIM | NÃO | SIM | NÃO | SIM | SIM | 1 | 20 |
| 3 | OPTGAST.4579 | ALIMENTAÇÃO E IDENTIDADE SÓCIO-ESPACIAL | SIM | NÃO | SIM | NÃO | SIM | SIM | 1 | 20 |
| 3 | OPTGAST.4582 | ANÁLISE SENSORIAL | SIM | SIM | NÃO | NÃO | NÃO | NÃO | 1 | 20 |
| 3 | OPTGAST.5477 | CAFÉ DA MANHÃ E ROOM SERVICE | SIM | NÃO | NÃO | NÃO | NÃO | NÃO | 1 | 20 |
| 3 | OPTGAST.4581 | GASTRONOMIA CLÁSSICA | SIM | NÃO | NÃO | NÃO | NÃO | NÃO | 1 | 20 |
| 3 | OPTGAST.4584 | GESTÃO DE CARDÁPIOS | SIM | NÃO | SIM | NÃO | SIM | NÃO | 1 | 20 |

| | | | | | | | | | | |
|---|--------------|--|-----|-----|-----|-----|------------|-----|---|----|
| 3 | OPTGAST.4585 | GESTÃO DE MATERIAIS | SIM | SIM | SIM | NÃO | SIM | NÃO | 1 | 20 |
| 3 | OPTGAST.5478 | PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA II | SIM | NÃO | NÃO | NÃO | NÃO | NÃO | 1 | 20 |
| 3 | OPTGAST.4583 | PROJETO INTEGRADOR III | SIM | NÃO | SIM | NÃO | SIM | NÃO | 1 | 20 |
| 4 | OPTGAST.4594 | COQUETELARIA E FUNDAMENTOS DO VINHO | SIM | NÃO | NÃO | SIM | NÃO | NÃO | 1 | 20 |
| 4 | OPTGAST.4587 | ÉTICA | SIM | SIM | SIM | | SIM | NÃO | 1 | 20 |
| 4 | OPTGAST.4586 | GASTRONOMIA BRASILEIRA | SIM | NÃO | NÃO | SIM | NÃO | NÃO | 1 | 20 |
| 4 | OPTGAST.4591 | GESTÃO DE PESSOAS | SIM | SIM | SIM | NÃO | SIM | NÃO | 1 | 20 |
| 4 | OPTGAST.4592 | MARKETING EM GASTRONOMIA | SIM | SIM | SIM | NÃO | SIM | SIM | 1 | 20 |
| 4 | OPTGAST.4590 | PROJETO INTEGRADOR IV | SIM | NÃO | SIM | NÃO | SIM | NÃO | 1 | 20 |
| 4 | OPTGAST.4589 | TECNOLOGIAS DE PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS | SIM | SIM | NÃO | SIM | NÃO | NÃO | 1 | 20 |
| 5 | OPTGAST.4600 | ASPECTOS SÓCIO-CULTURAIS DA CULINÁRIA MINEIRA | SIM | NÃO | NÃO | SIM | NÃO | SIM | 1 | 20 |
| 5 | OPTGAST.4597 | DIRETRIZES PARA ELABORAÇÃO DE TCC | SIM | SIM | SIM | NÃO | SIM | NÃO | 1 | 20 |
| 5 | OPTGAST.4599 | ESTRUTURA E FUNCIONAMENTO EM ESTABELECIMENTOS DE GASTRONOMIA | SIM | NÃO | NÃO | NÃO | NÃO | NÃO | 1 | 20 |
| 5 | OPTGAST.4593 | EVENTOS EM GASTRONOMIA | SIM | NÃO | SIM | NÃO | SIM | NÃO | 1 | 20 |

| | | | | | | | | | | |
|----------|--------------|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---|----|
| 5 | OPTGAST.4588 | GASTRONOMIA ORIENTAL | SIM | NÃO | NÃO | NÃO | NÃO | NÃO | 1 | 20 |
| 5 | OPTGAST.4596 | GASTRONOMIAS TÍPICAS DO MUNDO | SIM | NÃO | NÃO | NÃO | NÃO | NÃO | 1 | 20 |
| 5 | OPTGAST.4602 | GESTÃO DE EMPREENDIMENTOS GASTRONÔMICOS | SIM | NÃO | SIM | NÃO | SIM | NÃO | 1 | 20 |
| 6 | OPTGAST.4601 | GASTRONOMIA CONTEMPORÂNEA | SIM | NÃO | NÃO | NÃO | NÃO | NÃO | 1 | 20 |
| 6 | OPTGAST.4595 | GASTRONOMIA E ARTE | SIM | NÃO | NÃO | SIM | NÃO | NÃO | 1 | 20 |
| 6 | OPTGAST.4603 | GESTÃO DE EVENTOS EM GASTRONOMIA | SIM | NÃO | NÃO | NÃO | NÃO | NÃO | 1 | 20 |
| 6 | OPTGAST.4604 | TCC | SIM | NÃO | NÃO | NÃO | SIM | NÃO | 1 | 20 |
| Optativa | OPTGAST.6000 | GASTRONOMIA APLICADA A DIETAS ESPECIAIS | SIM | SIM | SIM | NÃO | NÃO | NÃO | 8 | 20 |
| Optativa | OPTGAST.6002 | LIBRAS | SIM | SIM | SIM | NÃO | SIM | NÃO | 5 | 20 |
| Optativa | OPTGAST.6003 | TÉCNICAS AVANÇADAS DE CONFEITARIA | SIM | NÃO | NÃO | NÃO | NÃO | NÃO | 8 | 20 |
| Optativa | OPTGAST.5153 | TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO APLICADA À GASTRONOMIA | SIM | SIM | NÃO | NÃO | SIM | NÃO | 8 | 20 |
| Optativa | OPTGAST.6001 | PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA ARTÍSTICA | SIM | SIM | NÃO | NÃO | SIM | NÃO | 8 | 20 |
| Optativa | OPTGAST.6008 | TEMAS DA ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO | SIM | SIM | NÃO | NÃO | SIM | NÃO | 8 | 20 |

| Equivalência para turmas de matrizes distintas (nos dois sentidos) | | | | | | | |
|--|--------------|------------|----|---------------------------|--------------|--------------------|----|
| MATRIZ NOVA | | | | DE MATRIZ DO PPC ANTERIOR | | | |
| PERÍODO | CÓD. | DISCIPLINA | CH | PERÍODO | CÓD. | DISCIPLINA | CH |
| 4° | OPTGAST.6010 | ÉTICA | 60 | 4° | OPTGAST.4587 | ÉTICA PROFISSIONAL | 60 |

8.1.5. Equivalências de disciplinas

8.1.5.1. Tabela com equivalências entre disciplinas entre matrizes ofertadas entre PPC de Tecnologia em Gastronomia

Não há equivalência entre matrizes do curso (PPC proposto e PPC anterior).

8.1.5.2. Tabela com equivalências entre disciplinas do curso de Tecnologia em Gastronomia e demais cursos de graduação do campus

| MATRIZ DO CURSO DE TEC. EM GASTRONOMIA | | | | MATRIZ DE OUTRO CURSO DE GRADUAÇÃO | | | | |
|--|--------------|------------|----|------------------------------------|---------|--------------|--------------------------------|----|
| PERÍODO | CÓD. | DISCIPLINA | CH | COD CURSO | PERÍODO | CÓD. | DISCIPLINA | CH |
| 4° | OPTGAST.6010 | ÉTICA | 30 | OPTCRES | 6° | OPTCRES.4240 | ÉTICA E EXERCÍCIO PROFISSIONAL | 30 |

8.1.6. Ementário

Na sequência segue ementários das disciplinas obrigatórias e optativas.

Disciplinas Obrigatórias

1º PERÍODO:

| | | | |
|---------------|-----------------------------|-----------------------|--------------|
| Disciplina: | Administração Básica | Código da disciplina: | OPTGAST.4564 |
| Carga Horária | 30 | Período do curso: | 1º |

| Nº de aulas | | Carga Horária Semestral | | |
|-------------|-----------|-------------------------|---------|-------|
| Semanais | Semestral | Teórica | Prática | Total |
| 2 | 36 | 30 | 00 | 30 |

EMENTA

A administração e suas perspectivas. Princípios da administração. Abordagem clássica: administração científica, teoria clássica da administração. Abordagem humanista: teoria das relações humanas. Abordagem neoclássica: teoria neoclássica. Processo administrativo. Tipos de organização. Tipos de departamentalização. Administração por objetivos. Abordagem Estruturalista: teoria estruturalista.

OBJETIVOS

Geral

Compreender as diversas e diferentes teorias e a evolução do pensamento administrativo no contexto das organizações.

Específicos

Entender a natureza das organizações

Reconhecer a contribuição das principais teorias administrativas para as organizações

Discutir as evidências da adoção das principais ferramentas de gestão na rotina das empresas.

REFERÊNCIA BÁSICA

CHIAVENATO, I. **Introdução à Teoria Geral da Administração**. São Paulo: Campus, 2005.

FARIA, J. C. **Administração: Teoria e Aplicações**. São Paulo: Pioneira Thomson, 2002.

LODI, J. B. **História da Administração**. 10 ed. São Paulo: Pioneira, 2002.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

CHIAVENATO, I. **Administração nos novos tempos**. 2 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.

FERDINAND, D. P. **Desafios gerenciais para o século XXI**. São Paulo: Pioneira, 2001.

| | | | |
|---------------|---|--------------------|--------------------|
| Disciplina: | Fundamentos do Turismo e Hospitalidade | Código disciplina: | da OPTGAST.4568 |
| Carga Horária | 30 | Período do curso: | 1º |

| Nº de aulas | | Carga Horária Semestral | | |
|-------------|-----------|-------------------------|---------|-------|
| Semanais | Semestral | Teórica | Prática | Total |
| 2 | 36 | 30 | 00 | 30 |

EMENTA

Empreendimentos e serviços da gastronomia e a sua relação com o setor de Turismo e Hospitalidade. Conceito e abrangência do turismo e da hospitalidade; Roteiros turísticos gastronômicos; Caracterização do setor de restauração; Oferta de demanda turística; A gastronomia na cadeia produtiva do turismo; Atividades impulsionadoras do turismo, da alimentação e serviços e da hospedagem; Conceitos de hospitalidade no âmbito da gastronomia; Gastronomia como atrativo turístico.

OBJETIVOS

Ampliar o campo de conhecimento teórico e prático que auxiliam na compreensão do Turismo/ Hospitalidade. Conhecer as distintas interfaces do segmento Hospitalidade.

Compreender a importância da Gastronomia nos diversos segmentos da atividade turística e suas características específicas.

REFERÊNCIA BÁSICA

SCHLÜTER, R. G. **Gastronomia e Turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

CAMPOS, J. R. V. **Introdução ao Universo da Hospitalidade**. São Paulo: Papyrus, 2005.

CASTELLI, G. **Hospitalidade: na perspectiva da gastronomia e da hotelaria**. São Paulo: Saraiva, 2005.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

LOCKWOOD, A; MEDLIK, S. **Turismo e hospitalidade no século XXI**. Barueri: Manole, 2003.

CHON, Kye-Sung & SPARROWE, Raymond T. **Hospitalidade: conceitos e aplicações**. São Paulo: Pioneira-Thomson, 2003.

| | | | |
|---------------|---------------------------------|-----------------------|--------------|
| Disciplina: | Habilidades de Cozinha I | Código da disciplina: | OPTGAST.4566 |
| Carga Horária | 75 | Período do curso: | 1º |

| Nº de aulas | | Carga Horária Semestral | | |
|-------------|-----------|-------------------------|---------|-------|
| Semanais | Semestral | Teórica | Prática | Total |
| 5 | 90 | 15 | 60 | 75 |

EMENTA

Hierarquia na cozinha. Utensílios. Reconhecimento de matérias-primas, Mise en Place. Bases de cozinha. Cortes. Métodos de cocção. Aromáticos. Espessantes. Molhos básicos, derivados e contemporâneos. Vegetais. Estocagem de produções de base e etiquetagem. Preparo dos alimentos (pré-preparo e preparo). Ficha técnica de produção.

OBJETIVOS

Geral:

Compreender métodos, técnicas, ingredientes, preparações e funções clássicas, tradicionais e terminologia.

Específicos:

Aplicar técnicas clássicas de cozinha.

Interpretar receitas e técnicas de cozinha.

Criar preparações e receitas de cozinha a partir das técnicas clássicas.

Operacionalizar as práticas do setor de cozinha.

REFERÊNCIA BÁSICA

KÖVESI, B.; SIFFERT, C.; CREMA, C.; MARTINOLI, G. **400g: técnicas de cozinha**. 2. ed. São Paulo: Nacional, 2008.

SEBESS, M. **Técnicas de cozinha profissional**. 3. ed. São Paulo: Senac, 2010.

WRIGHT, J. **Todas as técnicas culinárias**: mais de 200 receitas básicas da mais famosa escola culinária do mundo. Le Cordon Bleu. 5. ed. São Paulo: Marco Zero, 2005.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

ARAÚJO, W. M. C.; TENSER, C. M. R. **Gastronomia cortes & recortes**. V. 1, Brasília: Editora Senac, Distrito Federal, 2006.

BARBIERI, R. L. **Cebola, ciência arte e história**. 2. ed. Brasília: Embrapa, 2007.

BARRETO, R. L. P. **Passaporte para o sabor**. São Paulo: Senac, 2008.

NEPOMUCENO, R. **Viagem ao fabuloso mundo das especiarias**. 3. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 2004.

TROTTER, C.; HALL, L.; WAREING, M.; HILL, S. **Facas e cortes**: técnicas para cortar, trincar, picar e filetar legumes, peixes, carnes e frutas. São Paulo: Publifolha, 2009.

| | | | |
|---------------|---|-----------------------|--------------|
| Disciplina: | Higiene e Manipulação em Serviços de Alimentação | Código da disciplina: | OPTGAST.5475 |
| Carga Horária | 45 | Período do curso: | 1º |

| Nº de aulas | | Carga Horária Semestral | | |
|-------------|-----------|-------------------------|---------|-------|
| Semanais | Semestral | Teórica | Prática | Total |
| 3 | 54 | 25 | 20 | 45 |

EMENTA

Microbiologia básica de alimentos. Higiene e legislação no controle de qualidade dos alimentos. Boas Práticas de Produção e Manipulação de Alimentos. Procedimentos Operacionais Padronizados. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.

OBJETIVOS

- Adquirir noções básicas de microbiologia e conhecer microorganismos de interesse na produção e comercialização de alimentos.
- Compreender os fatores que interferem no metabolismo dos microorganismos e sua relação com a contaminação dos alimentos, que pode resultar na deterioração destes como em riscos à saúde do consumidor.
- Transmitir informações importantes para o profissional da área de Alimentos e Bebidas sobre higiene e inocuidade dos alimentos, para que ele possa refletir e criar condutas apropriadas no cotidiano diário visando à produção de alimentos seguros.
- Aplicar as Boas Práticas na manipulação e comercialização de alimentos por meio da utilização de

ferramentas de controle higienicossanitário durante todas as etapas inerentes ao processo produtivo.

- Identificar e ter habilidade para analisar os perigos e pontos críticos de controle e estabelecer medidas fundamentais para a eliminação, redução ou controle destes.
- Organizar e padronizar os procedimentos recomendados pelas Boas Práticas nas operações desenvolvidas na sua área de trabalho.
- Conscientizar o futuro profissional tecnólogo em Gastronomia a procurar atender não apenas a legislação específica quanto à produção de alimentos seguros, mas também às expectativas do consumidor, considerando que a inocuidade dos alimentos endossada como direito humano básico, representa uma função essencial de saúde pública.

REFERÊNCIA BÁSICA

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 que **“Dispõe sobre regulamento técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação”**. Disponível em: [http<www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br). Acesso em 20 de agosto de 2014.

FRANCO, B. D. G. DE M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia Dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.

SILVA JUNIOR, E. A. da. **Manual de controle higiênico-sanitário em Serviços de Alimentação**. 6. ed. São Paulo: Varela, 2005.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 que **“Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”**. Disponível em: [http<www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br). Acesso em 10 de março de 2009.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Resolução RDC nº 216/2004. Brasília. 3ª ed. Disponível em: http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha_gicra_final.pdf. Acesso em 20 de outubro de 2014.

FIGUEIREDO, R. M. **Guia prático para evitar DVAs: como não comer fungos, bactérias e outros bichos que fazem mal**. 2. ed. São Paulo: Manole, 2002.

FIGUEIREDO, R.M. **DVAs: guia prático para evitar DVA - Doenças veiculadas por alimentos e recomendações para manipulação segura dos alimentos**. São Paulo: R. M. Figueiredo, 2002. 198 p.

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança alimentar**. São Paulo: Artmed, 2002.

| | | | |
|---------------|--------------------------------|-----------------------|--------------|
| Disciplina: | História da Gastronomia | Código da disciplina: | OPTGAST.4563 |
| Carga Horária | 30 | Período do curso: | 1º |

| Nº de aulas | | Carga Horária Semestral | | |
|-------------|-----------|-------------------------|---------|-------|
| Semanais | Semestral | Teórica | Prática | Total |
| 2 | 36 | 30 | 00 | 30 |

EMENTA

Introdução à gastronomia. A comida como cultura e expressão social. Hábitos alimentares na pré-história, na antiguidade e antiguidade clássica, dos povos do oriente, na Europa medieval, árabes e bizantinos. A comida na expansão marítima e no renascimento. O nascimento e expansão da influência francesa. Aspectos sociais para a formação da gastronomia contemporânea e suas vertentes. A construção histórica da gastronomia brasileira. Fundamentos para a compreensão e aplicabilidade dos estilos de cozinha: crenças, tradições e costumes.

OBJETIVOS

Geral:

Compreender os contextos históricos e sociais na forma como os hábitos alimentares foram construídos e significados.

Específicos:

Conhecer os períodos históricos, povos e acontecimentos.

Conhecer os alimentos e seus locais originais.

Compreender o alimento como expressão cultural.

Compreender os caminhos e desenvolvimento dos hábitos alimentares.

REFERÊNCIA BÁSICA

CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Editora SENAC, 2001.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

STRONG, Roy C.; PAULA, S. G. **Banquete: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004. 299 p.

ORNELLAS, L. H. **A alimentação através dos tempos**. Rio de Janeiro: FENAME, 1978. 288 p. (Cadernos didáticos)

FREEDMAN, P. **A história do sabor**. São Paulo: Senac, 2009.

LODY, R. **Brasil bom de boca**: temas da antropologia da alimentação. São Paulo: Senac, 2008.

MONTANARI, M. **Comida com cultura**. São Paulo: Senac São Paulo, 2008. 207 p.

| | | | |
|---------------|------------------------|--------------------|-----------------|
| Disciplina: | Nutrição Básica | Código disciplina: | da OPTGAST.5473 |
| Carga Horária | 30 | Período do curso: | 1º |

| Nº de aulas | | Carga Horária Semestral | | |
|-------------|-----------|-------------------------|---------|-------|
| Semanais | Semestral | Teórica | Prática | Total |
| 2 | 36 | 25 | 05 | 30 |

EMENTA

Introdução ao estudo da nutrição e alimentação. Estudo dos grupos de alimentos, seus principais nutrientes e sua importância para a nutrição. Estudo da composição nutricional dos alimentos.

OBJETIVOS

- Compreender a importância da Nutrição e da Alimentação para a manutenção da saúde, prevenção de doenças e bem estar físico.
- Aplicar os princípios da Nutrição na prática da Gastronomia.
- Reconhecer os diferentes tipos de alimentos e a utilização racional na nutrição humana.
- Valorizar a fisiologia e o metabolismo dos nutrientes na escolha dos alimentos e na elaboração de cardápios e receitas culinárias.

REFERÊNCIA BÁSICA

BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de atenção à saúde. Departamento de atenção básica. **Guia Alimentar para População Brasileira – 2 ed.** Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009 - Tabelas de composição nutricional de alimentos consumidos no Brasil**. Rio de Janeiro, 2011.

PHILIPPI, S. T. **Pirâmide dos Alimentos**. 1 ed. São Paulo: Manole, 2008.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de atenção à saúde. Departamento de atenção básica. **Guia Alimentar para População Brasileira – 2 ed.** Brasília: Ministério da Saúde, 2008.

FRANCO, G. **Tabela de composição química dos alimentos.** 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 307 p.

GALISA, M. S.; ESPERANÇA, L.M.B.; SÁ, N.G.. **Nutrição: conceitos e aplicações.** São Paulo: M.Books do Brasil, 2008. 258 p.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética.** 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2006. 402 p.

Tabela brasileira de composição de alimentos/ NEPA – UNICAMP. 4 ed. rev. e ampl.. Campinas: NEPA – UNICAMP, 2011.

| | | | |
|---------------|-----------------------------|-----------------------|--------------|
| Disciplina: | Projeto Integrador I | Código da disciplina: | OPTGAST.5474 |
| Carga Horária | 30 | Período do curso: | 1º |

| Nº de aulas | | Carga Horária Semestral | | |
|-------------|-----------|-------------------------|---------|-------|
| Semanais | Semestral | Teórica | Prática | Total |
| 2 | 36 | 30 | 00 | 60 |

EMENTA

Introdução à Gastronomia. História da gastronomia. A construção da gastronomia brasileira. Projetos de Pesquisa. Elaboração de Relatórios. Habilidades básicas de cozinha. Princípios da nutrição. Higiene de alimentos. Terminologia gastronômica.

OBJETIVOS

Compreender a produção de pesquisas científicas da área de hospitalidade, em especial gastronomia

Conhecer e aplicar as regras da ABNT na produção de artigos científicos.

Realizar revisão bibliográfica em artigos, livros, projetos, trabalhos publicados em anais de congresso e revistas científicas, teses e dissertações de programas de pós graduação.

REFERÊNCIA BÁSICA

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade: uma História da Alimentação.** Rio de Janeiro: Campus, 2003.

FREEDMAN, P. **A história do sabor.** São Paulo: Senac. São Paulo, 2009.

ESPERANÇA, L.M.B.; GALISA, M.S.; SÁ, N.G. **Nutrição - Conceitos e Aplicações.** São Paulo: M. Books, 2008.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

FLANDRIN, J. L & MONTANARI, M. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
 REA, L. M. **Metodologia de pesquisa: do planejamento à execução**. São Paulo: Pioneira, 2002.

| | | | |
|---------------|------------------------------|-----------------------|--------------|
| Disciplina: | Serviço de Sala e Bar | Código da disciplina: | OPTGAST.4578 |
| Carga Horária | 30 | Período do curso: | 1º |

| Nº de aulas | | Carga Horária Semestral | | |
|-------------|-----------|-------------------------|---------|-------|
| Semanais | Semestral | Teórica | Prática | Total |
| 2 | 36 | 30 | 00 | 60 |

EMENTA

Tipologia de Serviços; Montagem de Mesas; atendimento; Dimensionamento de matérias e recursos humanos; Cardápio; Eventos; Tipologia; Convite; etiqueta; Trajes.

OBJETIVOS

Geral

Compreender a área de serviço de salão e bar em função do tipo de estabelecimento e suas especificidades

Específico

Identificar os cargos, funções, atribuições e responsabilidades das brigadas de salão e bar

Conhecer os diversos conceitos de tipologia de serviços realizados em restaurantes (diversas maneiras de servir alimentos e bebidas)

Conhecer a funcionamento de um restaurante desde a abertura até o fechamento, priorizando o que tange a mise-en-place de salão e bar

Adequar montagens de salão e mesa de acordo com ordens de serviço, tipos de serviço e cardápios apresentados.

REFERÊNCIA BÁSICA

BECK, H.; GIRAUDO, U.; PINOLI, S.; REITANO, M. **A Arte e Ciência do Serviço**. São Paulo: Anhembi Morumbi, 2005.

SOUZA, D. F. **Manual Prático de Bar. Edição atualizada**. São Paulo: Salesiana Dom Bosco, 2001.

PACHECO, A. O. **Manual do Maître d’hotel**. 6ª ed. São Paulo: Senac, 2008.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

PACHECO, A. de O. **Manual de Organização de Banquetes**. 3 ed. São Paulo: Senac, 2004.

COSTA. R. C.; WATT, D.C. **Gestão de eventos em Lazer e Turismo**. Porto Alegre: Bookman, 2004.

2º PERÍODO:

| | | | |
|---------------|---------------------|-----------------------|--------------|
| Disciplina: | Garde Manger | Código da disciplina: | OPTGAST.4571 |
| Carga Horária | 60 | Período do curso: | 2º |

| Nº de aulas | | Carga Horária Semestral | | |
|-------------|-----------|-------------------------|---------|-------|
| Semanais | Semestral | Teórica | Prática | Total |
| 4 | 72 | 15 | 45 | 60 |

EMENTA

Introdução ao Garde Manger, técnicas clássicas de recheios, gelatina, *galantines*, *ballotines* e *terrines*. Molhos frios, saladas, antepastos, patês, *finger food*, canapés, curas secas, úmidas e salgas. Produção de pratos, *buffets* frios e *happy hour*.

OBJETIVOS

Geral

Compreender métodos, técnicas, ingredientes, preparações e funções clássicas, tradicionais e contemporâneas de um *garde manger*.

Específicos

Aplicar técnicas clássicas de *garde manger*.

Interpretar receitas e técnicas de *garde manger*.

Criar preparações e receitas de *garde manger* a partir das técnicas clássicas.

Operacionalizar as práticas do setor de *garde manger*.

REFERÊNCIA BÁSICA

CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. Gard Manger, the art and craft of the cold kitchen, 2008.

FARROW, J. Molhos. São Paulo: Manole, 2004.

TREUILLE, E.; WRIGHT, J. Hortalizas y Ensalada: técnica y recetas. Le Cordon Bleu. Independent Pub Group, 2002.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

SEBESS, M. **Técnicas de cozinha profissional**. 3ª ed. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2010.

VIEIRA, S; FREUND, F. T. ZUANETTI, R. **O Mundo da Cozinha: perfil profissional, técnicas de**

trabalho e mercado. Rio de Janeiro: Senac, 2001.

ARAÚJO, W. M. C.; TENSER, C. M. R. **Gastronomia cortes & recortes.** V. 1, Brasília: Editora Senac, Distrito Federal, 2006.

NEPOMUCENO, R. **Viagem ao fabuloso mundo das especiarias.** 3. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 2004.

TROTTER, C.; HALL, L.; WAREING, M.; HILL, S. **Facas e cortes: técnicas para cortar, trincar, picar e filetar legumes, peixes, carnes e frutas.** São Paulo: Publifolha, 2009.

| | | | |
|---------------|---------------------------------|-----------------------|--------------|
| Disciplina: | Habilidade de Cozinha II | Código da disciplina: | OPTGAST.4572 |
| Carga Horária | 60 | Período do curso: | 2º |

| Nº de aulas | | Carga Horária Semestral | | |
|-------------|-----------|-------------------------|---------|-------|
| Semanais | Semestral | Teórica | Prática | Total |
| 4 | 72 | 15 | 45 | 60 |

EMENTA

Métodos de cocção. Técnicas de preparo de carne bovina, suína, exóticas e peixes; Técnicas de preparo de guarnições; Ficha técnica de produção e informações gerenciais; Estocagem de insumos, matérias primas e produções de base, etiquetagem.

OBJETIVOS

Objetivo Geral:

Propiciar o domínio das técnicas de manipulação e planejamento da produção, estocagem e preparo de variados alimentos e sua adaptação aos métodos de cocção e serviços.

Objetivos específicos:

Reconhecer as carnes bovinas, suínas, peixes e exóticas.

Conhecer formas de limpeza e porcionamento de cada alimento adequando ao uso e especificidades.

Aplicar técnicas de controle e estocagem em alimentos perecíveis.

Diferenciar as características dos vários métodos de cocção e adequação em sua aplicação.

Compreender os processos necessários para um serviço à la carte.

Operacionalizar métodos e técnicas de preparo para serviço à la carte.

REFERÊNCIA BÁSICA

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef Profissional**. São Paulo: Senac, 2009.

MAROUKIAN, F. **Segredo dos Chefs - As Melhores Técnicas dos Mestres da Gastronomia Atual**. São Paulo: PUBLIFOLHA, 2006.

BARRETO, R. L. P. **Passaporte para o Sabor**. São Paulo, Editora SENAC, 2008.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

SEBESS, M. **Técnicas de cozinha profissional**. 3ª ed. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2010.

VIEIRA, S; FREUND, F. T. ZUANETTI, R. **O Mundo da Cozinha: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado**. Rio de Janeiro: Senac, 2001.

ARAÚJO, W. M. C.; TENSER, C. M. R. **Gastronomia cortes & recortes**. V. 1, Brasília: Editora Senac, Distrito Federal, 2006.

NEPOMUCENO, R. **Viagem ao fabuloso mundo das especiarias**. 3. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 2004.

TROTTER, C.; HALL, L.; WAREING, M.; HILL, S. **Facas e cortes: técnicas para cortar, trincar, picar e filetar legumes, peixes, carnes e frutas**. São Paulo: Publifolha, 2009.

| | | | |
|---------------|------------------------------------|-----------------------|--------------|
| Disciplina: | Panificação e Confeitaria I | Código da disciplina: | OPTGAST.5476 |
| Carga Horária | 60 | Período do curso: | 2º |

| Nº de aulas | | Carga Horária Semestral | | |
|-------------|-----------|-------------------------|---------|-------|
| Semanais | Semestral | Teórica | Prática | Total |
| 4 | 72 | 15 | 45 | 60 |

EMENTA

Processo de produção dos vários tipos de produtos de panificação. Tipos de fermentação, tipos de massas fermentadas e massas não fermentadas. Produção de diversos tipos de cremes e massas clássicas. Normas higiênico-sanitárias utilizadas durante o preparo e armazenamento.

OBJETIVOS

Caracterizar os aspectos históricos, econômicos e socioculturais do consumo de produtos de panificação e confeitaria nas sociedades.

- Identificação das matérias-primas utilizadas em panificação e confeitaria.
- Conhecer as características físico-químicas e sensoriais de produtos em panificação e confeitaria.
- Capacitar os discentes sobre o controle de qualidade higiênico-sanitário e conservação das matérias-primas e produtos de panificação e confeitaria.
- Apresentar as técnicas de fermentações e diferentes tipos de massas, cremes e molhos em produtos de panificação e confeitaria.
- Aprender técnicas de decoração e finalização em panificação e confeitaria.

REFERÊNCIA BÁSICA

CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. **Tecnologia da panificação**. 2. ed. Barueri: Manole, 2009.
 CANELLA-RAWIS, S. **Pão: arte e ciência**. São Paulo: Senac, 2006.
 DUCHENE, L. **Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas**. São Paulo: Marco Zero, 1999.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

PORSCHEN, P. **Confeitaria chic: bolos, cupcakes e guloseimas**. São Paulo: Senac São Paulo.
 GISSLEN, W. **Panificação e confeitaria profissional**. 5. ed. Barueri: Manole, 2012.
 SEBESS, P. **Técnicas de padaria profissional**. Tradução de: Renato Freire. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2010.
 BOTTINI, R. L. CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. **Chef profissional: Instituto Americano de Culinária**. 4. ed. São Paulo: Senac, 2011.
 HERMÉ, P. **Larousse das sobremesas**. 2. ed. São Paulo: Larousse do Brasil, 2010.

| | | | |
|---------------|------------------------------|-----------------------|--------------|
| Disciplina: | Projeto Integrador II | Código da disciplina: | OPTGAST.4575 |
| Carga Horária | 15 | Período do curso: | 2º |

| Nº de aulas | | Carga Horária Semestral | | |
|-------------|-----------|-------------------------|---------|-------|
| Semanais | Semestral | Teórica | Prática | Total |
| 1 | 18 | 15 | 00 | 15 |

EMENTA

Visão administrativa básica integrada à pesquisa diagnóstica. Interdisciplinaridade e a pesquisa de diagnóstico em gastronomia. Levantamento e análise de potencial gastronômico municipal e da região. Ficha técnica. Fichamentos e artigos científicos. Estudo das etapas de um projeto.

OBJETIVOS

Geral

Desenvolver pesquisa de potencial gastronômico nas cidades de Ouro Preto e região com base nos conhecimentos das disciplinas do

1^o e do 2^o semestre.

Específicos

Aplicar técnicas de coleta de dados em pesquisa científica.

Reconhecer as características gastronômicas da região.

Produzir artigo científico com base nas informações coletadas.

Apresentar artigo científico em mostra, exposição ou feira.

REFERÊNCIA BÁSICA

CHIAVENATO, I. **Administração nos novos tempos**. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.

FERDINAND, D. P. **Desafios gerenciais para o século XXI**. São Paulo: Pioneira, 2001.

VIEIRA, S; FREUND, F. T.; ZUANETTI, R. **O mundo da cozinha: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado**. Rio de Janeiro: Senac, 2001.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

BARROS, A. J. P. **Fundamentos de metodologia: um guia para a iniciação científica**. São Paulo: MacGraw-Hill, 2000.

FREUND, F. T. **Garçom: técnicas de trabalho, perfil profissional e mercado**. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2001.

SANTOS, A. R. **Metodologia científica: a construção do conhecimento**. Rio de Janeiro: Lamparina, 2007.

Site oficial de turismo de Mariana. Disponível em: <http://www.mariana.org.br>.

Site oficial de turismo de Ouro Preto. Disponível em: <http://www.ouropreto.org.br>.

| | | | |
|---------------|------------------------------|-----------------------|----------------------|
| Disciplina: | Química dos Alimentos | Código da disciplina: | OPTGAST.4573 |
| Carga Horária | 45 | Período do curso: | 2^o |

| Nº de aulas | | Carga Horária Semestral | | |
|-------------|-----------|-------------------------|---------|-------|
| Semanais | Semestral | Teórica | Prática | Total |
| 3 | 54 | 45 | 00 | 45 |

EMENTA

Propriedades físico-químicas das principais macromoléculas: água, carboidratos, lipídios e proteínas. Transformações químicas e físicas e seu efeito sobre a cor, textura, paladar e aroma nos alimentos.

OBJETIVOS

Geral

Estudar as transformações físico-químicas dos alimentos submetidos a técnicas e métodos culinários.

Específicos

Compreender a relação entre química de alimentos e gastronomia.

Conhecer a funcionalidade quanto às características sensoriais das principais macromoléculas constituintes dos alimentos.

Compreender as alterações físico-químicas associadas ao processamento e armazenamento dos alimentos e preparações culinárias.

Analisar os efeitos da aplicação de diferentes matérias-primas e técnicas de preparação sobre as características sensoriais dos alimentos.

Aplicar métodos para controlar, diminuir ou otimizar as transformações físico-químicas durante processamento ou armazenamento dos alimentos e preparações.

REFERÊNCIA BÁSICA

ARAÚJO, J. M. A. **Química de Alimentos: teoria e prática**. 5 Ed. Viçosa: UFV, 2011.

RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. **Química de Alimentos**. 2 ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2007.

WOLKE, R. L. **O que Einstein disse ao seu cozinheiro: a ciência na cozinha**. Rio de Janeiro: Jorge Kahar Ed., 2003.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

ARAÚJO, W.M.C.; MONTEBELLO, N.P.; BOTELHO, R.B.A. **Alquimia dos Alimentos**. Brasília: SENAC, 2007.

ALICIA & ELBULLITALLER. **Léxico científico-gastronômico. As chaves para entender a cozinha de hoje**. São Paulo: Senac, 2008.

BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. **Introdução à química de alimentos**. 3. ed. São Paulo: Varela, 2003.

THIS, HERVE. **Um cientista na cozinha**. 1. Ed. Atica Editora, 2008.

USBERCO, João; SALVADOR, Edgard; BENABOU, Joseph Elias. **A composição química dos alimentos: a química envolvida na alimentação**. São Paulo: Saraiva, 2009.

| | | | |
|---------------|--|-----------------------|--------------|
| Disciplina: | Responsabilidade Social e Ambiental | Código da disciplina: | OPTGAST.4576 |
| Carga Horária | 45 | Período do curso: | 2º |

| Nº de aulas | | Carga Horária Semestral | | |
|-------------|-----------|-------------------------|---------|-------|
| Semanais | Semestral | Teórica | Prática | Total |
| 3 | 54 | 45 | 00 | 45 |

EMENTA

O meio ambiente e o desenvolvimento sustentável. A produção de alimentos e o meio ambiente. Ética e educação ambiental. Gestão de resíduos no preparo e comercialização de alimentos. Conceitos e legislação referente à responsabilidade social e ambiental.

OBJETIVOS

- Refletir sobre a importância da responsabilidade social corporativa (RSC) para o desenvolvimento sustentável do planeta, estimulando uma postura crítica e analítica em relação ao papel do profissional na incorporação desta atividade na gestão da empresa.

Aplicar abordagens de gestão para analisar e diagnosticar; planejar e gerir a atividade de responsabilidade social nas empresas.

REFERÊNCIA BÁSICA

DIAS, R. **Gestão ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade**. São Paulo: Atlas, 2008.
 PANTANO F. R.; ROSA, D. S. **Meio ambiente: múltiplos olhares**. Campinas: Companhia da Escola, 2005.
 PHILIPP JR., A.; PELICIONI, M. C. F. **Educação ambiental e sustentabilidade**. Barueri, São Paulo: Manole, 2005.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

ABNT, ISO 26000, Responsabilidade social – Sistema de Gestão – Requisitos.
ABNT, NBR16001, Responsabilidade social - Sistema da Gestão – Requisitos.
 ASHLEY, Patrícia A. **Ética e responsabilidade social nos negócios**. São Paulo: Editora Saraiva, 2001.
 BARROS. C. M. **Acessibilidade: orientações para bares restaurantes e pousadas**. Rio de Janeiro: Senac, 2012.
 BRITO, F. A. **Democratização e gestão ambiental: em busca do desenvolvimento sustentável**. 3. ed. Rio de Janeiro: Vozes, 1998.

| | | | |
|---------------|-------------------------------|-----------------------|--------------|
| Disciplina: | Tipologia de A & B | Código da disciplina: | OPTGAST.4574 |
| Carga Horária | 15 | Período do curso: | 2º |

| Nº de aulas | | Carga Horária Semestral | | |
|-------------|-----------|-------------------------|---------|-------|
| Semanais | Semestral | Teórica | Prática | Total |
| 1 | 18 | 15 | 00 | 15 |

EMENTA

Empreendimentos e serviços da gastronomia. Conceitos e classificação das tipologias de restaurantes. Introdução à estrutura física, funcional e fluxograma para cada especificidade das diversas tipologias.

OBJETIVOS

Geral

Compreender as diversas tipologias de A&B em função da estrutura turística e gastronômica.

Específicos

Conhecer os diversos conceitos de tipologias de A&B.

Adequar as possibilidades de estruturas funcionais para cada tipologia.

Conhecer conceitos de estruturas físicas para cada tipologia.

REFERÊNCIA BÁSICA

DÓRIA, C. A.. **A culinária materialista: a construção racional do alimento e do prazer gastronômico.** São Paulo: Senac São Paulo, 2009. 264 p.

DAVIES, C. **Alimentos e bebidas.** 4. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2010.

TEICHMANN, I. M. **Cardápios: técnicas e criatividade.** 7. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

BECK, H. **A arte e ciência do serviço.** São Paulo: Anhembi Morumbi, 2005.

CASTELLI, G. **Administração hoteleira.** 8. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2001.

FONSECA, M. T. **Tecnologias gerenciais de restaurante.** SENAC, São Paulo, 2009.

FREUND, F. T. **Garçom: técnicas de trabalho, perfil profissional e mercado.** Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2001.

PACHECO, A. O. **Manual do maître d'hotel.** 6. ed. São Paulo: SENAC, 2008.

3º PERÍODO:

| | | | |
|---------------|--|-----------------------|--------------|
| Disciplina: | Alimentação e Identidade Sócio-Espacial | Código da disciplina: | OPTGAST.4579 |
| Carga Horária | 45 | Período do curso: | 3º |

| Nº de aulas | | Carga Horária Semestral | | |
|-------------|-----------|-------------------------|---------|-------|
| Semanais | Semestral | Teórica | Prática | Total |
| 3 | 54 | 45 | 00 | 45 |

EMENTA

O espaço social alimentar: funções e conteúdos. O processo de territorialização do sabor. Identidade socioespacial e a formação das cozinhas típicas. As principais cozinhas típicas mundiais e brasileiras. A influência das cozinhas regionais na construção do projeto nacional brasileiro. A globalização e o debate da cozinha sem pátria. A cozinha contemporânea e a (re)significação do sabor.

OBJETIVOS

Apresentar aos estudantes discussões gerais e específicas em torno da temática alimentação e identidades socioespaciais.

REFERÊNCIA BÁSICA

HALL, S. **A identidade cultural na pós-modernidade**. 10. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2005.
LARAIA, R de B. **Cultura: um conceito antropológico**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001.
LODY, R. **Brasil bom de boca: temas de antropologia da alimentação**. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

SENAC.; ARAÚJO, D. Al. (PESQUISA E TEXTO HISTÓRICO); PIRES, Margareth Branca (REDAÇÃO). **Chapada Diamantina: culinária e história**. Rio de Janeiro, 2013
HAESBAERT, R. Identidades territoriais. In: CORRÊA, Roberto Lobato; HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. 10. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2005.
SANTAMARIA, S. **A cozinha a nu: uma visão renovadora do mundo da gastronomia**. São Paulo: Senac São Paulo, 2009.
CAVALCANTI, P. R. A. **A pátria nas panelas: história e receitas da cozinha brasileira**. São Paulo: Senac São Paulo, 2007
NUNES, M. L. C.; NUNES, M. C. **História da arte da cozinha mineira por Dona Lucinha**. 4. ed. São Paulo: Larousse do Brasil, 2010.

| | | | |
|---------------|--------------------------|-----------------------|--------------|
| Disciplina: | Análise Sensorial | Código da disciplina: | OPTGAST.4582 |
| Carga Horária | 45 | Período do curso: | 3º |

| Nº de aulas | | Carga Horária Semestral | | |
|-------------|-----------|-------------------------|---------|-------|
| Semanais | Semestral | Teórica | Prática | Total |
| 2 | 36 | 16 | 14 | 30 |

EMENTA

Conceitos básicos para a aplicação da análise sensorial. Os sentidos humanos e sua importância na análise sensorial. Painel sensorial. Métodos de avaliação sensorial. Técnicas experimentais em análise sensorial. Delineamentos estatísticos aplicados à análise sensorial.

OBJETIVOS

Estudar a aplicação da análise sensorial de alimentos.
 Conhecer a aplicabilidade da análise sensorial de alimentos e os principais métodos utilizados.
 Compreender o uso dos sentidos para avaliar, medir e interpretar as reações produzidas pelos alimentos.
 Aplicar o conhecimento quanto aos fundamentos dos métodos de avaliação sensorial para a seleção do método apropriado.
 Conduzir testes de análise sensorial.

REFERÊNCIA BÁSICA

BRILLAT-SAVARIN. **Fisiologia do gosto**. São Paulo: Cia das Letras, 1995.
 MINIM, V.P.R. **Análise sensorial: estudos com consumidores**. Viçosa: UFV, 2010.
 AMAT, J.M.; VINCENT, J; MORAES, R.A.B. **Por uma nova fisiologia do gosto**. São Paulo: Senac, 2006.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

CURVO, João. **A alquimia dos sabores: a culinária funcional**. Rio de Janeiro: Rocco, 2006.
 FRANCO, M. R. B. **Aroma e sabor de alimentos: temas atuais**. São Paulo: Varela, 2004. 246 p.
 CLEAVER, A.S.; MALZONI, J. **A história do sabor**. São Paulo: Senac São Paulo, 2009. 368 p.
 WOLKE, R.L. **O que Einstein disse ao seu cozinheiro: a ciência na cozinha**. Rio de Janeiro: Jorge Kahar Ed., 2003.
 CENTRO COLABORADOR EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR - CECANE – UNIFESP. **Manual para aplicação de testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE**. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/arquivos/category/110-alimentacao-e->

[nutricao?download=5096: manual-para-aplicacao-dos-testes-de-aceitabilidade-no-pnae](#). Acesso em: 20 novembro de 2014.

| | | | |
|---------------|-------------------------------------|-----------------------|--------------|
| Disciplina: | Café da Manhã e Room Service | Código da disciplina: | OPTGAST.5477 |
| Carga Horária | 15 | Período do curso: | 3º |

| Nº de aulas | | Carga Horária Semestral | | |
|-------------|-----------|-------------------------|---------|-------|
| Semanais | Semestral | Teórica | Prática | Total |
| 1 | 18 | 15 | 00 | 15 |

EMENTA

Tipologia de café da manhã, conceito e preparações do room service, coffee breaks, coffee shop, brunchs.

OBJETIVOS

Definir, conceituar e operacionalizar tipologias diversas de serviços de A e B no contexto da disciplina.
Identificar matérias-primas e produtos referentes às tipologias objeto de estudo.
Caracterizar os aspectos históricos e socioculturais das mesmas.
Conhecer as características físico-químicas e sensoriais de algumas produções em café da manhã e outras.
Capacitar os discentes sobre o controle de qualidade higiênico-sanitário e conservação das matérias-primas e produtos.

REFERÊNCIA BÁSICA

BARRETO, R. L. P. **Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios**. 7.ed. rev. e amp. São Paulo: Senac, 2008.
ZANELLA, L. C. **Administração de custos em hotelaria**. 3. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2001.
MELO NETO, F. P. **Criatividade em eventos**. São Paulo: Contexto, 2000.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

PACHECO, A. O. **Manual do maître d'hotel**. 6. ed. São Paulo: Senac, 2008.
GISSLEN, W. **Panificação e confeitaria profissional**. 5. ed. Barueri: Manole, 2012. 13 Edição.1. 2008.
TEICHMMAN, I. **Cardápios: técnicas e criatividade**. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.
TEICHMMAN, I. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.
PUKSIC, Janez (Ilustrador). **Arte e ciência do serviço**. São Paulo: Anhembi Morumbi, 2005.

| | | | |
|---------------|-----------------------------|-----------------------|--------------|
| Disciplina: | Gastronomia Clássica | Código da disciplina: | OPTGAST.4581 |
| Carga Horária | 60 | Período do curso: | 3º |

| Nº de aulas | | Carga Horária Semestral | | |
|-------------|-----------|-------------------------|---------|-------|
| Semanais | Semestral | Teórica | Prática | Total |
| 4 | 72 | 15 | 45 | 60 |

EMENTA

Formação histórica, social e cultural das cozinhas clássicas. Princípios da comensalidade italiana e francesa. Produtos e produções territoriais e certificadas. Tipos de certificações de produtos. A identidade e sua ligação com o território, língua e etnias. Cozinha clássica Francesa e Italiana; Entradas; Pratos Principais; Guarnições; Sobremesas.

OBJETIVOS

Geral

Compreender a cultura gastronômica clássica da França e Itália a partir de aspectos histórico-culturais, geográficos, métodos, técnicas, ingredientes típicos e preparações clássicas.

Específicos

Aplicar técnicas clássicas em ingredientes de base.

Interpretar receitas e técnicas das culinárias francesa e italiana.

Conhecer as regiões gastronômicas francesas e italianas.

Conhecer os ingredientes e preparações típicos de cada região gastronômica.

REFERÊNCIA BÁSICA

WASHBURN, L. Culinária Francesa. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2012

BOUE, F. Enciclopédia da Gastronomia Francesa. Rio de Janeiro: Ediouro, 2010.

HAZAM, M. Fundamentos da cozinha italiana clássica. São Paulo: Martins Fontes, 2002.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

MORO, F. D.C. Veneza: O encontro do oriente com o ocidente. Rio de Janeiro: Record, 2004

CAWIN, V.A. A cozinha francesa. São Paulo II Serie. Larrousse do Brasil, 2008.

Instituto Americano de Culinária Chef Profissional. São Paulo: Senac, 2009.

CLARK, M. Culinária Italiana. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2013.

DOMINE, A. Especialidades Francesas. Colônia: Könemann, 2000.

| | | | |
|---------------|----------------------------|-----------------------|--------------|
| Disciplina: | Gestão de Cardápios | Código da disciplina: | OPTGAST.4584 |
| Carga Horária | 30 | Período do curso: | 3º |

| Nº de aulas | | Carga Horária Semestral | | |
|-------------|-----------|-------------------------|---------|-------|
| Semanais | Semestral | Teórica | Prática | Total |
| 2 | 36 | 30 | 00 | 30 |

EMENTA

Conceitos de planejamento de cardápios. Elaboração de cardápio. Tipologia de cardápio relacionado a custo e procura. Distribuição percentual de tipos de alimentos. Escolha e elaboração de cardápio e análise dos cardápios.

OBJETIVOS

Geral

Compreender o processo de estruturação de cardápios em seus diversos quesitos (formato, composição, financeiro)

Específicos

Compreender as metodologias de planejamento de cardápios.

Adequar e aplicar os fatores que influenciam diretamente na elaboração dos cardápios.

REFERÊNCIA BÁSICA

BOTTINI, R. L. CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. **Chef profissional**: Instituto Americano de Culinária. 4. ed. São Paulo: Senac, 2011.

ABREU, E.S.; SPINELLI, M. G. N; PINTO, A. M. S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição**: um modo de fazer . 4. ed., rev. e ampl. São Paulo: Metha, 2011.

ORNELLAS, L.H; KAJISHIMA, S.; VERRUMA-BERNARDI, M.R. (Org.). **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. 8 ed. São Paulo: Atheneu, 1963. 276 p.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

BARRETO, R. L. P. **Passaporte para o sabor: tecnologias para elaboração de cardápio.** São Paulo: SENAC, 2001.

FONSECA, M.T. **Tecnologias gerencias de restaurantes.** São Paulo: SENAC, 1999.

FREUND, F. T. **Festas e recepções: gastronomia, organização e cerimonial.** Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2002.

TEIXEIRA, S. M. F. G. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição.** Rio de Janeiro: Atheneu, 2007.

TEICHMANN, I. **Cardápios: técnicas e criatividade.** Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

| | | | |
|---------------|----------------------------|-----------------------|--------------|
| Disciplina: | Gestão de Materiais | Código da disciplina: | OPTGAST.4585 |
| Carga Horária | 30 | Período do curso: | 3º |

| Nº de aulas | | Carga Horária Semestral | | |
|-------------|-----------|-------------------------|---------|-------|
| Semanais | Semestral | Teórica | Prática | Total |
| 2 | 36 | 30 | 00 | 30 |

EMENTA

Administração de alimentos e bebidas. Tipologia de restaurantes. Cardápios. Compras. Recebimento e armazenamento de materiais e seus procedimentos administrativos. Ferramentas de controle. Conduta subsequente à produção e distribuição.

OBJETIVOS

Geral

Compreender a sistemática e logística para estruturação e gestão (materiais, insumos, ferramentas e utensílios) de estabelecimentos especializados em alimentos e bebidas no que tange suas especificidades.

Específicos

Reconhecer os diversos tipos de materiais, ferramentas e utensílios no segmento de alimentos e bebidas.

Aplicar meios e técnicas de gerenciamento de materiais diversos.

Administrar materiais, ferramentas e utensílios no segmento de alimentos e bebidas.

REFERÊNCIA BÁSICA

CASTELLI, G. **Administração hoteleira**. 8. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2001.
 FONSECA, M. T. **Tecnologias gerenciais de restaurante**. SENAC, São Paulo, 2009.
 MAGNÉE, H. **Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes**. São Paulo: Varela, 2005.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

FREUND, F. T. **Alimentos e bebidas: uma visão gerencial**. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2005.
 ZANELLA, L. C. **Instalação e administração de restaurantes**. São Paulo: Metha, 2007.
 MARICATO, P. **Como montar e administrar bares e restaurantes**. São Paulo: SENAC, 2000.
 PACHECO, A. O. **Manual de organização de banquetes**. São Paulo: SENAC, 1999.
 ABREU, E. S. ; SPINELLI, M. G. N; PINTO, A. M. S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer** . 4. ed., rev. e ampl. São Paulo: Metha, 2011.

| | | | |
|---------------|-------------------------------------|-----------------------|--------------|
| Disciplina: | Panificação e Confeitaria II | Código da disciplina: | OPTGAST.5478 |
| Carga Horária | 60 | Período do curso: | 3º |

| Nº de aulas | | Carga Horária Semestral | | |
|-------------|-----------|-------------------------|---------|-------|
| Semanais | Semestral | Teórica | Prática | Total |
| 4 | 72 | 60 | 00 | 60 |

EMENTA

Processo de produção dos vários tipos de produtos de confeitaria. Tipologias e técnicas de sobremesas geladas, com frutas e com queijos. Produção de diversos tipos de cremes e massas clássicas. Pontos e temperatura de caldas, tipos de recheios e coberturas. Tipologias e classificação de chocolates – principais técnicas e aplicações. Normas higiênico-sanitárias utilizadas durante o preparo e armazenamento.

OBJETIVOS

Caracterizar os aspectos históricos, econômicos e socioculturais do consumo de produtos de panificação e confeitaria nas sociedades.

- Identificação das matérias-primas utilizadas em panificação e confeitaria.
- Conhecer as características físico-químicas e sensoriais de produtos em panificação e confeitaria.
- Capacitar os discentes sobre o controle de qualidade higiênico-sanitário e conservação das

matérias-primas e produtos de panificação e confeitaria.

Apresentar as técnicas de fermentações e diferentes tipos de massas, cremes e molhos em produtos de panificação e confeitaria.

Aprender técnicas de decoração e finalização em panificação e confeitaria.

REFERÊNCIA BÁSICA

GISSLEN, W.. **Panificação e confeitaria profissional**. 5. ed. Barueri: Manole, 2012.

DUCHENE, L.; JONES, B. Le Cordon Bleu. **Sobremesas e suas Técnicas**. São Paulo: Marco Zero, 2000.

CANELLA-RAWLS, S. **Pão: arte e ciência**. 4. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2010.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

HERME, P. **Larousse das sobremesas**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2005.

GARRET, T; SCHAEFER, L; MATHEWS, C. **Professional cake decorating**. 2.ed. New Jersey: John Wiley & Sons, 2012.

PORSCHEN, P. **Confeitaria chic: bolos, cupcakes e guloseimas**. São Paulo: Senac São Paulo, 2012.

PERNAMBUCO, C; BRANDÃO, C; BREYER, F. **As doceiras**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007

GARRET, T; SCHAEFER, L; MATHEWS, C. **Professional cake decorating**. 2.ed. New Jersey: John Wiley & Sons, 2012.

| | | | |
|---------------|-------------------------------|-----------------------|--------------|
| Disciplina: | Projeto Integrador III | Código da disciplina: | OPTGAST.4583 |
| Carga Horária | 15 | Período do curso: | 3º |

| Nº de aulas | | Carga Horária Semestral | | |
|-------------|-----------|-------------------------|---------|-------|
| Semanais | Semestral | Teórica | Prática | Total |
| 1 | 18 | 15 | 00 | 15 |

EMENTA

Análise e avaliação de potencial gastronômico municipal e da região. Estudo das etapas de um projeto. Fichamentos e artigos científicos. Tipologia de serviços. Dimensionamento de matérias e recursos humanos. Cardápio. Etiqueta.

OBJETIVOS

Realizar a aplicação de metodologias de pesquisa e tabulação e discussão de resultados em artigos científicos

REFERÊNCIA BÁSICA

MAGNÉE, H. **Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes**. São Paulo: Varela, 2005.
BREU, E. S; SPINELLI, M. G. N; PINTO, A. M. S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer** . 4. ed., rev. e ampl. São Paulo: Metha, 2011.
SILVA, P. P. **Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial**. São Paulo: Editora SENAC, 2005.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

BARROS, A. J. P. **Fundamentos de metodologia: um guia para a iniciação científica**. São Paulo: MacGraw-Hill, 2000.
RICCI, R. **Hotel: gestão competitiva no século XXI: ferramentas práticas de gerenciamento aplicadas a hotelaria**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2002.
TEIXEIRA, S. M. F. G. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007. 219 p.
PACHECO, A. O. **Manual do maître d'hotel**. 6. ed. São Paulo: Senac, 2008.
SANTOS, A. R. **Metodologia científica: a construção do conhecimento**. Rio de Janeiro: Lamparina, 2007.

4º PERÍODO:

| | | | |
|---------------|--|-----------------------|--------------|
| Disciplina: | Coquetelaria e Fundamentos do Vinho | Código da disciplina: | OPTGAST.4594 |
| Carga Horária | 15 | Período do curso: | 4º |

| Nº de aulas | | Carga Horária Semestral | | |
|-------------|-----------|-------------------------|---------|-------|
| Semanais | Semestral | Teórica | Prática | Total |
| 5 | 90 | 75 | 00 | 75 |

EMENTA

Tipologia de bares. Bebidas alcoólicas e não alcoólicas. Bebidas fermentadas e destiladas. Coquetéis clássicos e contemporâneos. Técnica de degustação. Enologia. Serviço do vinho. Cartas de vinho. Técnica de degustação de vinho. Enogastronomia. Harmonização.

OBJETIVOS

Geral

Compreender a relevância da coquetelaria e dos vinhos no mundo da gastronomia.

Específicos

Conhecer a história da coquetelaria e dos vinhos no mundo e no Brasil e sua evolução até os dias de hoje .

Analisar a importância da coquetelaria e dos vinhos para a gastronomia.

Conhecer e produzir os *drinks* clássicos e modernos.

Conhecer os tipos de vinhos e uvas

Aprender a montar uma carta de *drinks* e uma carta de vinhos.

Desenvolver um evento em que os *drinks* e vinhos sejam o principal elemento.

REFERÊNCIA BÁSICA

GALVÃO, Saul. **A cozinha e seus vinhos:** receitas rápidas com muita classe. São Paulo: Senac São Paulo, 1999.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual do bar.** 3. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2002.

SANTOS, José Ivan. **Vinhos:** o essencial. São Paulo: Ed. Senac. 2005

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

COLEÇÃO LAROUSSE DE CULINÁRIA E GASTRONOMIA. **Larousse do vinho.** Larousse do Brasil. 2006.

FREUND, F. T.. **Festas e recepções:** gastronomia, organização e cerimonial. Rio de Janeiro: Ed. SENAC Nacional, 2002.

LOBO, L. **Coquetéis**. Rio de Janeiro: Ed. Globo, 2005.
 NOVAKOSKI, D.; FREIRE, R.. **Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos**. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2005.
 PACHECO, A. O. **Manual do maitre d'hotel**. São Paulo: Senac São Paulo, 1994.
 PRICE, P. V. **Curiosidades sobre o vinho: brindar, beber e outras coisas a respeito**. São Paulo: Senac São Paulo, 2005.

| | | | |
|---------------|--------------|-----------------------|--------------|
| Disciplina: | Ética | Código da disciplina: | OPTGAST.4587 |
| Carga Horária | 30 | Período do curso: | 4º |

| Nº de aulas | | Carga Horária Semestral | | |
|-------------|-----------|-------------------------|---------|-------|
| Semanais | Semestral | Teórica | Prática | Total |
| 2 | 36 | 30 | 00 | 30 |

EMENTA

Conceito de ética; preceitos fundamentais da ética profissional; exercício da profissão; direitos e prerrogativas profissionais.

OBJETIVOS

O objetivo da disciplina é apresentar aos alunos noções gerais de ética e fundamentação dos costumes, através da apreciação de textos e autores que abordaram tais questões ao longo da tradição filosófica ocidental. Espera-se que ao final da disciplina possamos dialogar com as principais correntes éticas e, conseqüentemente, transpor o conhecimento teórico para compreender situações práticas e vivências particulares dos graduandos em suas respectivas áreas de atuação.

REFERÊNCIA BÁSICA

COMPARATO, F. C. **Ética: direito, moral e religião no mundo moderno**. São Paulo: Companhia das Letras, 2006.
 FERRRELL, O. C. **Ética empresarial: dilemas, tomadas de decisão e casos**. 4. ed. Rio de Janeiro: Reichamann & Afonso, 2001.
 VALLS, Á. L. M. **O que é ética**. São Paulo: Brasiliense, 2006.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

APPIAH, A. A. **Introdução à Filosofia Contemporânea**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2006.

CANO, B. **Ética**: arte de viver. 3. ed. São Paulo: Paulinas: 2001.
 FREIXA, D.; CHAVES, G. **A gastronomia do Brasil e no mundo**. São Paulo: Senac, 2009.
 GIL, A. C. **Gestão de pessoas**: enfoque nos papéis profissionais. São Paulo: Atlas, 2001.
 LACOMBE, Francisco. **Recursos humanos**: princípios e tendências. São Paulo: Ed. Saraiva, 2006.

| | | | |
|---------------|-------------------------------|-----------------------|--------------|
| Disciplina: | Gastronomia Brasileira | Código da disciplina: | OPTGAST.4586 |
| Carga Horária | 90 | Período do curso: | 4º |

| Nº de aulas | | Carga Horária Semestral | | |
|-------------|-----------|-------------------------|---------|-------|
| Semanais | Semestral | Teórica | Prática | Total |
| 6 | 108 | 90 | 00 | 90 |

EMENTA

Aspectos históricos, étnicos, econômicos, sociais e culturais da formação gastronômica brasileira. Técnicas, ingredientes e utensílios típicos. Culinária da Região Norte. Culinária da Região Nordeste. Culinária da Região Centro-Oeste. Culinária da Região Sul e Sudeste. Serviços típicos regionais. Composição de cardápios típicos regionais. Preparações típicas: frias, quentes e doces.

OBJETIVOS

Geral
 Compreender e discutir a gastronomia brasileira e seus aspectos culturais, hábitos alimentares, pratos típicos e produtos locais.

Específicos
 Conhecer a gastronomia brasileira sobre os aspectos de cada região: norte, nordeste, centro-oeste, sul e sudeste.
 Conhecer a confeitaria brasileira nas regiões do Brasil.
 Produzir preparações típicas de cada região.

REFERÊNCIA BÁSICA

DÓRIA, C. A. **A formação da culinária brasileira**. São Paulo: Publifolha, 2009.
 FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. 7. ed. São Paulo: Senac, 2005.
 TREVISANI, B.; MATTOS, N.; RAMOS, R. H. P. *et. al.* **Sabores da cozinha brasileira**. São Paulo:

Melhoramentos, 2004.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.

CAVALCANTI, P. **A pátria nas panelas: histórias e receitas da culinária brasileira**. São Paulo: Senac, 2007.

CHAVES, G; FREIXA, D. **Larousse da cozinha brasileira**. São Paulo: LAROUSSE, 2007.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. São Paulo: Senac, 2009.

GRANATO. A. **Sabor do Brasil**. Rio de Janeiro. Editora Sextante. 2011.

| | | | |
|---------------|--------------------------|-----------------------|--------------|
| Disciplina: | Gestão de Pessoas | Código da disciplina: | OPTGAST.4591 |
| Carga Horária | 30 | Período do curso: | 4º |

| Nº de aulas | | Carga Horária Semestral | | |
|-------------|-----------|-------------------------|---------|-------|
| Semanais | Semestral | Teórica | Prática | Total |
| 2 | 36 | 30 | 00 | 30 |

EMENTA

A escola das relações humanas. Motivação e liderança nas organizações. Delegação, comunicação, trabalho em equipe. Negociação e tomada de decisão.

OBJETIVOS

Geral

Possibilitar a compreensão dos aspectos conceituais e práticos da gestão de pessoas, contextualizando a relevância deste gerenciamento para o segmento de alimentos e bebidas

Específicos

Contextualizar a trajetória da administração de recursos humanos.

Apresentar os modelos de gestão de pessoas

Habilitar os alunos a realizarem os processos de recrutamento, seleção, admissão e desligamento

Conhecer métodos de treinamento, sua importância e possibilidades

Identificar as práticas atuais na gestão de recursos humanos.

REFERÊNCIA BÁSICA

CHIAVENATO, I. **Iniciação à administração de pessoal**. São Paulo, Ed. Makroon Books, 2000.

FRANÇA, A. C. L. **Práticas de recursos humanos: conceitos, ferramentas e procedimentos**. São Paulo: Ed.

Atlas, 2006.

LACOMBE, F. **Recursos humanos**: princípios e tendências. São Paulo: Ed. Saraiva, 2006.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

CHIAVENATO, I. **Teoria geral da Administração**. São Paulo: Ed. Compacta, Atlas.

FIDELIS, G.J; BNOV, M. R. **Gestão de recursos humanos**. São Paulo: Ed. Érica, 2006.

MAXIMIANO, A. C. **Introdução à Administração**. São Paulo: Atlas, 2004.

MAXIMIANO, A. C. **Teoria geral da Administração**. São Paulo: Atlas, 1997.

SANTOS, F. C.A. **Estratégia de Recursos Humanos**: dimensões corporativas. São Paulo, Atlas, 2000.

| | | | |
|---------------|---------------------------------|-----------------------|--------------|
| Disciplina: | Marketing em Gastronomia | Código da disciplina: | OPTGAST.4592 |
| Carga Horária | 30 | Período do curso: | 4º |

| Nº de aulas | | Carga Horária Semestral | | |
|-------------|-----------|-------------------------|---------|-------|
| Semanais | Semestral | Teórica | Prática | Total |
| 2 | 36 | 30 | 00 | 30 |

EMENTA

Importância do marketing no comércio de alimentos e bebidas. Conceitos e tarefas da administração do marketing. Desenvolvimento de estratégias e planos de marketing. Identificação de oportunidades: análise do ambiente de marketing. Técnicas de venda. Aspectos da formulação estratégica de produto, preço, distribuição e comunicação. Análise e confecção do plano de marketing na área de Gastronomia.

OBJETIVOS

Compreender o conceito e ferramentas de marketing

Reconhecer a aplicação do marketing na área de alimentos e bebidas

Elaborar um plano de marketing aplicado a área de alimentos e bebidas

REFERÊNCIA BÁSICA

CASTELLI, S. R. F. **Uma garfada de marketing**. 1. ed. São Paulo: Via Lettera, 2008.

HONORATO, G. **Conhecendo o marketing**. Barueri: Manole, 2003.

KOTLER, P. **Princípios de marketing**. São Paulo: Prentice Hall, 2008.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

KOTLER, P. **Marketing de serviços profissionais**. Barueri: Manole, 2002.
 KUAZAQUI, E. **Marketing turístico e de hospitalidade**. São Paulo: Makron Books, 2000.
 RUSCHMANN, D. M. **Marketing turístico: um enfoque promocional**. 7. ed. Campinas, SP: Papyrus, 1990. (Coleção Turismo).
 VAZ, N. V. **Marketing turístico: receptivo e emissivo**. São Paulo: Pioneira, 1999.
 WALKER, J; LUNDBERG, D. **O restaurante: conceito e operação**. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2003.

| | | | |
|---------------|------------------------------|-----------------------|--------------|
| Disciplina: | Projeto Integrador IV | Código da disciplina: | OPTGAST.4590 |
| Carga Horária | 15 | Período do curso: | 4º |

| Nº de aulas | | Carga Horária Semestral | | |
|-------------|-----------|-------------------------|---------|-------|
| Semanais | Semestral | Teórica | Prática | Total |
| 1 | 18 | 15 | 00 | 15 |

EMENTA

Desafios na gestão de pessoas gastronomia. Previsão quantitativa e qualitativa de pessoal. Capacitação, reciclagem e gerenciamento de desempenho. Cozinha brasileira. Bebidas. Marketing em empreendimentos gastronômicos. Coleta de dados. Etapas da pesquisa. Elaboração de relatórios.

OBJETIVOS

Fornecer ao aluno conhecimentos para que possa analisar e avaliar resultados para dados coletados.
 Possibilitar ao aluno desenvolver as etapas de um projeto de extensão.

REFERÊNCIA BÁSICA

CHIAVENATO, I. **Gestão de Pessoas: o novo papel do RH nas organizações**. Rio de Janeiro: Campus, 1999.
 MOSCOVICI, F. **Equipes dão certo: a multiplicação do talento humano**. 6. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 2002.
 KOTLER, P. **Marketing de serviços profissionais**. Barueri: Manole, 2002.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

BARROS, A. J. P. **Fundamentos de metodologia: um guia para a iniciação científica**. São Paulo: MacGraw-

Hill, 2000. (01 exemplar)
 FIDELIS, G. J.; BNOV, M. R.. **Gestão de recursos humanos**. São Paulo: Ed. Érica, 2006.
 GIL, A. C. **Gestão de Pessoas: enfoque nos papéis profissionais**. São Paulo: Atlas, 2001.
 SANTOS, A. R. **Metodologia científica: a construção do conhecimento**. Rio de Janeiro: Lamparina, 2007.
 WALKER, J.; LUNDBERG, D. **O restaurante: conceito e operação**. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2003.

| | | | |
|---------------|---|-----------------------|--------------|
| Disciplina: | Tecnologia de Processamento de Alimentos | Código da disciplina: | OPTGAST.4589 |
| Carga Horária | 30 | Período do curso: | 4º |

| Nº de aulas | | Carga Horária Semestral | | |
|-------------|-----------|-------------------------|---------|-------|
| Semanais | Semestral | Teórica | Prática | Total |
| 2 | 36 | 15 | 15 | 30 |

EMENTA

Princípios básicos no processamento de alimentos. Conservação de alimentos. Industrialização de alimentos de origem vegetal. Industrialização de alimentos de origem animal. Embalagem de alimentos.

OBJETIVOS

- . Estudar as técnicas básicas de processamento de alimentos voltado para a produção de produtos alimentícios que usualmente comercializados na área de Alimentos e Bebidas.
- . Conhecer e aplicar os princípios básicos da tecnologia de alimentos, referentes às alterações, conservação e armazenamento de produtos alimentícios.
- . Destacar as tecnologias básicas de processamento de doces e preparados de frutas, hortaliças, leguminosas, carnes, leites e derivados.
- . Desenvolver e analisar produtos alimentares visando a comercialização na área de Alimentos e Bebidas.

REFERÊNCIA BÁSICA

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652 p.

PEREDA, J.A.O. **Tecnologia de alimentos: volume 2: alimentos de origem animal**. Porto Alegre, RS: Artmed, 2005. 279 p.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **Doces e geleias**. Brasília: Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica, 2007.
 Disponível em: http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf3/publica_setec_doces_geleias.pdf. Acesso em: 30 de

outubro de 2014.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.** Aprova Regulamento Técnico sobre rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Disponível em: [http<www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br). Acesso em 20 de outubro de 2013.

EVANGELISTA, José. **Alimentos: um estudo abrangente.** São Paulo: Atheneu, 1994. 450 p.

KROLOW, A. C. R.. **Preparo artesanal de geléias e geleadas.** Pelotas: Embrapa Clima Temperado, 2005. 29 p. Disponível em: http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/Repositorio/documento_138_000gkim9u0202wx5ok0wj9yqutgo2nuw.pdf. Acesso em: 5 de outubro de 2014.

KROLOW, A. C. R. **Hortaliças em conserva.** Brasília – DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2006. 40 p. Disponível em: [http://ainfo.cnptia.embrapa.br/ digital/bitstream/item/11953/2/00078030.pdf](http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/11953/2/00078030.pdf). Acesso em: 5 de outubro de 2014.

MACHADO, R. L. P.; MATTA, V. M. da. **Preparo de compotas e doces em massa em bancos de alimentos.** Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2006. 20 p. Disponível em: http://www.mds.gov.br/backup/teste/seguranca-alimentar-e-nutricional-san/banco-de-alimentos/doc_72_-_preparo_de_compotas_e_doces_em_massa.pdf. Acesso em: 25 de novembro de 2014.

5º PERÍODO:

| | | | |
|---------------|--|-----------------------|--------------|
| Disciplina: | Aspectos Sócio-Culturais da Culinária Mineira | Código da disciplina: | OPTGAST.4600 |
| Carga Horária | 30 | Período do curso: | 5º |

| Nº de aulas | | Carga Horária Semestral | | |
|-------------|-----------|-------------------------|---------|-------|
| Semanais | Semestral | Teórica | Prática | Total |
| 2 | 36 | 30 | 00 | 30 |

EMENTA

Identidade sociocultural e a formação da cozinha típica. As principais cozinhas regionais em Minas Gerais. A influência das cozinhas regionais na construção da chamada cozinha mineira. Roteiro gastronômico por Minas Gerais.

OBJETIVOS

Caracterizar os aspectos históricos, econômicos e socioculturais da cozinha mineira.

- Identificação das matérias-primas utilizadas nas cozinhas típicas mineiras.
- Conhecer as características físico-químicas e sensoriais de produtos culinários regionais mineiros.
- Capacitar os discentes sobre o controle de qualidade higiênico-sanitário e conservação das matérias-primas e produtos culinários mineiros.
- Apresentar técnicas de preparação da culinária mineira.

REFERÊNCIA BÁSICA

- MAGALHÃES, S. M. D. **A mesa de Mariana: produção e consumo de alimentos em Minas Gerais (1775 - 1850)**. São Paulo, FAPESC: Annablume, 2004.
- NUNES, M. L. C.; NUNES, M. C. **História da arte da cozinha mineira por Dona Lucinha**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2010.
- RAMOS, R. H. de Paiva. **A cozinha mineira**. São Paulo: Melhoramentos, 2001.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

- DÓRIA, C. A. **A formação da culinária brasileira**. São Paulo: Publifolha, 2009.
- FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. São Paulo: Senac, 2009. – 15 exemplares
- OLIVEIRA, R. **Coisas de Minas: a culinária dos velhos cadernos**. Distrito Federal: Senac, 2005.

_____. **Chapada Diamantina:** culinária e história. Senac, 2013.

_____. **Sabores e cores de Minas:** a culinária mineira no hotel Grogotó. Senac Nacional, 2000.

| | | | |
|---------------|--|-----------------------|--------------|
| Disciplina: | Diretrizes para Elaboração de TCC | Código da disciplina: | OPTGAST.4597 |
| Carga Horária | 30 | Período do curso: | 5º |

| Nº de aulas | | Carga Horária Semestral | | |
|-------------|-----------|-------------------------|---------|-------|
| Semanais | Semestral | Teórica | Prática | Total |
| 2 | 36 | 30 | 00 | 30 |

EMENTA

Condições para elaboração um trabalho conclusão de curso. Delimitação do tema/problema. Elaboração do pré-projeto de trabalho conclusão de curso. Técnicas de apresentação de seminário e de utilização de recursos audiovisuais. Revisão bibliográfica. Estudos exploratórios – coleta e análise dos dados. Estrutura do trabalho conclusão de curso – redação e apresentação em banca.

OBJETIVOS

- . Compreender as condições para a elaboração de um trabalho científico.
- . Reconhecer os métodos para definição de temas e objetivos de projeto científico.
- . Pesquisar trabalhos científicos publicados na área de gastronomia ou área similar, que possa ter relação com o tema escolhido para o desenvolvimento do TCC.
- . Apresentar e defender a hipótese estudada em seminário com embasamento científico, sendo capaz de gerar como produto final um trabalho de conclusão de curso.

REFERÊNCIA BÁSICA

Instituto Federal de Minas Gerais. Campus Ouro Preto. Biblioteca Tarquínio José Barboza de Oliveira. **Manual para normalização de monografias do IFMG – Campus Ouro Preto/ Biblioteca Tarquínio José Barboza de Oliveira.** Ouro Preto, 2009.

LIBERATO, Y. **É possível facilitar a leitura:** um guia para escrever claro. São Paulo: Contexto, 2007.

REA, L. M. **Metodologia de pesquisa:** do planejamento à execução. São Paulo: Pioneira, 2002.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

ANDRADE, M. M. **Introdução à metodologia do trabalho científico:** elaboração de trabalhos na graduação. São Paulo: Atlas, 2007.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa.** São Paulo: Atlas, 2007.

MACHADO, A. R.; TARDELLI, L. S. A.; LOUSADA, E. **Trabalhos de pesquisa:** diários de leitura para revisão bibliográfica. São Paulo: Parábola Editorial, 2007.

MAGALHÃES, G. **Introdução à metodologia da pesquisa:** caminhos da ciência e tecnologia. São Paulo: Ática, 2005.

SANTOS, A. R. **Metodologia científica:** a construção do conhecimento. Rio de Janeiro: Lamparina, 2007.

| | | | |
|---------------|---|-----------------------|--------------|
| Disciplina: | Estrutura e Funcionamento em Estabelecimentos de Gastronomia | Código da disciplina: | OPTGAST.4599 |
| Carga Horária | 30 | Período do curso: | 5º |

| Nº de aulas | | Carga Horária Semestral | | |
|-------------|-----------|-------------------------|---------|-------|
| Semanais | Semestral | Teórica | Prática | Total |
| 2 | 36 | 30 | 00 | 30 |

EMENTA

Planejamento físico e estrutural em estabelecimentos de gastronomia. Layout e operação de cozinhas, bares, salas, confeitarias, cafés. Fluxos. Instalações, móveis e equipamentos.

OBJETIVOS

- Adquirir noções básicas de desenho e leitura de projetos de arquitetura e engenharia destinados aos estabelecimentos de gastronomia;
- Conhecer as leis, normas e manuais de construção e de estabelecimentos de gastronomia;
- Adquirir noções básicas sobre especificações de materiais de revestimentos em cozinhas industriais, restaurantes, bares, confeitarias, cafés, etc.
- Conhecer os diversos equipamentos necessários ao funcionamento dos estabelecimentos de gastronomia.
- Pensar programas de layout, fluxos e organização espacial de equipamentos nos diversos tipos de estabelecimentos de gastronomia: restaurantes, cozinhas industriais, padarias, bares.

REFERÊNCIA BÁSICA

MARQUES, J. A. **Manual de restaurante e bar.** 2. ed. Rio de Janeiro: Thex, 2002.

WALKER, J. R.; LUNDBERG, D. E. **O restaurante:** conceito e operação. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2003.

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

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. **Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades**. 8. ed. São Paulo: ABERC, 2003.

BARROS, C. M. **Acessibilidade**: orientações para bares restaurantes e pousadas. Rio de Janeiro: Senac, 2012.

LOBO, A. **Manual de estrutura e organização do restaurante comercial**. 2. ed. Editora Atheneu, 2008.

MARICATO, Percival. **Como montar e administrar bares e restaurantes**. São Paulo: SENAC, 2000.

TEIXEIRA, S. F. G. *et al.* **Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2003.

| | | | |
|---------------|-------------------------------|-----------------------|--------------|
| Disciplina: | Eventos em Gastronomia | Código da disciplina: | OPTGAST.4593 |
| Carga Horária | 30 | Período do curso: | 5º |

| Nº de aulas | | Carga Horária Semestral | | |
|-------------|-----------|-------------------------|---------|-------|
| Semanais | Semestral | Teórica | Prática | Total |
| 2 | 36 | 15 | 15 | 30 |

EMENTA

Origens históricas dos eventos e banquetes; Tendência dos eventos; Conceitos básicos; Tipologia e características dos eventos.

OBJETIVOS

Geral

Compreender os aspectos conceituais e práticos do planejamento, organização e execução de eventos gastronômicos contextualizados dentro de cada tipologia.

Específicos

Aplicar métodos de planejamento, organização e execução de eventos na gastronomia.

Identificar práticas contemporâneas no desenvolvimento de eventos.

Apresentar modelos de eventos gastronômicos.

Contextualizar diferentes fases dos diversos tipos de eventos.

REFERÊNCIA BÁSICA

STRONG, R. C. **Banquete – uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004.

ANDRADE, R. B. **Manual de Eventos**. Caxias do Sul: EDUCS, 2008.

ZITTA, C. **Organização de eventos: idéia à realidade**. Brasília: Senac, 2007.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

BECK, H.; GIRAUDO, U.; PINOLI, S.; REITANO, M. **A Arte e Ciência do Serviço**. São Paulo: Anhembi Morumbi, 2005.

PACHECO, A. O. **Manual de organização de banquetes**. São Paulo: Senac, 2008.

FREUND, F.T. Festas e Recpções: Gastronomia, organização e cerimonial. Rio de Janeiro: Senac, 2002.

ARAÚJO, M.L.M.S; WYSE, N; CAMPOS, L.C.A.M. Eventos oportunidades de novos negócios. Rio de Janeiro: Senac, 2000.

PACHECO, A.O. Manual do Maître d'hotel. São Paulo: Senac, 1995.

MAGALHÃES, G. **Introdução à metodologia da pesquisa**: caminhos da ciência e tecnologia. São Paulo: Ática, 2005.

SANTOS, A. R. **Metodologia científica**: a construção do conhecimento. Rio de Janeiro: Lamparina, 2007.

| | | | |
|---------------|-----------------------------|-----------------------|--------------|
| Disciplina: | Gastronomia Oriental | Código da disciplina: | OPTGAST.4588 |
| Carga Horária | 30 | Período do curso: | 5º |

| Nº de aulas | | Carga Horária Semestral | | |
|-------------|-----------|-------------------------|---------|-------|
| Semanais | Semestral | Teórica | Prática | Total |
| 4 | 72 | 60 | 00 | 60 |

EMENTA

Características geográficas, históricas, sociais e culturais da cozinha oriental. Aspectos étnicos e econômicos. Identificação da cozinha oriental (Japão, China, Coréia, Tailândia, Índia, Israel, Síria e Líbano). Ingredientes, técnicas e utensílios empregados. Pratos típicos. Serviços típicos de cada região oriental. Composição de cardápios típicos regionais. Preparações típicas: frias, quentes e doces.

OBJETIVOS

Geral

Compreender a cultura gastronômica, étnica em vários países da Ásia e Oriente Médio nos contextos histórico-culturais, geográficos, métodos e técnicas culinárias, ingredientes típicos e preparações

representativas .

Específicos

Compreender e aprender a história e tradições das cozinhas em foco.

Conhecer os pratos típicos e produtos para a aplicação e uso na cozinha de forma criativa.

Praticar, preparar e executar as técnicas das variadas cozinhas asiáticas e as diversas receitas tradicionais e regionais.

Estimular o aluno quanto à criatividade e a crítica do dia a dia.

REFERÊNCIA BÁSICA

Lin-Liu, J. **República gastronômica da China - uma viagem salteada pela culinária chinesa**. São Paulo: Editora Zahar, 2012.

WEBER, T. **O livro essencial da cozinha asiática**. São Paulo: H. F. Ullmann, 2007.

WILSON, A. **Cozinha japonesa e coreana**. São Paulo: Konemann, 2006.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

CHAN W. **Cozinha chinesa**. São Paulo: Editora Marco Zero, 2009.

DASI, S. D. **Culinária vegetariana com sabor da Índia**. São Paulo: Sandra Lage, 2006.

KURT KARHS. **Cozinha tailandesa**. Lisboa: Lisma, 2005.

MORO, F. C. **Arqueologias culinárias da Índia**. Editora Record, 2000.

YAZBEK, M. H. **Receitas árabes tradicionais**. São Paulo: Revan, 2001.

| | | | |
|---------------|-------------------------------------|-----------------------|------------------|
| Disciplina: | Gastronomia Típicas do Mundo | Código da disciplina: | OPTGAST.45 96 |
| Carga Horária | 60 | Período do curso: | 5º |

| Nº de aulas | | Carga Horária Semestral | | |
|-------------|-----------|-------------------------|---------|-------|
| Semanais | Semestral | Teórica | Prática | Total |
| 4 | 72 | 60 | 00 | 60 |

EMENTA

Aspectos históricos, étnicos, econômicos, sociais e culturais dos hábitos alimentares e da gastronomia dos vários países da Europa, África e América. Ingredientes, técnicas e utensílios empregados. Pratos típicos. Serviços típicos de cada país ou região. Composição de cardápios típicos. Preparações típicas: frias, quentes e doces.

OBJETIVOS

Geral
Compreender a cultura gastronômica étnica em diversos países europeus, africanos e americanos; nos contextos histórico-culturais, geográficos, métodos e técnicas culinárias, ingredientes típicos e preparações representativas.

Específicos
Aplicar técnicas tradicionais em ingredientes de base.
Interpretar receitas e técnicas das culinárias em foco.
Conhecer preparações típicas destas regiões gastronômicas.

REFERÊNCIA BÁSICA

BELUZZO, R. **Os sabores da América: Cuba, Jamaica, Martinica, México**. São Paulo: Senac, 2004.
DOMINÉ, A. **Culinária, especialidades europeias**. São Paulo: Konemann, 2001.
LAROUSSE. **Larousse da cozinha do mundo: mediterrâneo e Europa Central**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2005.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

HICKS, R. **Cozinha mexicana**. Editora: Lisma, 2005.
LAROUSSE. **Larousse da cozinha do mundo: Américas**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2005.
OWEN, W. **México o mais belo livro de cozinha**. Lisboa/São Paulo: Verbo, 1993.
PORTELA, F. **Gula d'África: o sabor africano na mesa brasileira**. Organizadora. Brasília: Senac, 2007
WILSON, A. **Cozinha espanhola**. Barcelona: Könemann, 2006.

| | | | |
|---------------|--|-----------------------|--------------|
| Disciplina: | Gestão de Empreendimentos Gastronômicos | Código da disciplina: | OPTGAST.4602 |
| Carga Horária | 45 | Período do curso: | 5º |

| Nº de aulas | | Carga Horária Semestral | | |
|-------------|-----------|-------------------------|---------|-------|
| Semanais | Semestral | Teórica | Prática | Total |
| 3 | 54 | 45 | 00 | 45 |

EMENTA

Planejamento estratégico, tático e operacional, empreendedorismo da área de restauração. Estabelecimento de metas e objetivos organizacionais.

OBJETIVOS

Geral

Possibilitar ao discente a compreensão dos diferentes métodos de gestão de estabelecimentos especializados no comércio de

alimentos e bebidas assim como empreendimentos similares.

Específicos

Contextualizar os métodos científicos para a gestão de recursos de ordem financeira, humana e de materiais

Habilitar o discente no planejamento de custos.

Identificar estratégias modernas na gestão de empreendimentos gastronômicos

Apresentar modelos de organização e métodos em restaurantes

REFERÊNCIA BÁSICA

MARICATO, P. **Como montar e administrar bares e restaurantes**. São Paulo: Senac, 2001.

VAZ, C. S. **Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros**. Brasília: L. G. E., 2006.

ZANELLA, L. C. **Administração de custos em hotelaria**. Caxias do Sul: EDUCS, 2004.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

FONSECA, M. T. **Tecnologias gerenciais de restaurante**. São Paulo: Senac, 2009.

KOTLER, P. **Marketing de serviços profissionais**. Barueri: Manole, 2002.

MAGNÉE, H. **Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes**. São Paulo: Varela, 2005.

VENTURINI, J. L. **Gerenciamento de bares e restaurantes**. Editora Bookman, 2010.

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

6º PERÍODO:

| | | | |
|---------------|----------------------------------|-----------------------|--------------|
| Disciplina: | Gastronomia Contemporânea | Código da disciplina: | OPTGAST.4601 |
| Carga Horária | 60 | Período do curso: | 6º |

| Nº de aulas | | Carga Horária Semestral | | |
|-------------|-----------|-------------------------|---------|-------|
| Semanais | Semestral | Teórica | Prática | Total |
| 4 | 72 | 60 | 00 | 60 |

EMENTA

Tendências da gastronomia contemporânea. Nouvelle cuisine. Gastronomia molecular. Slow food. Fusion food.

OBJETIVOS

Geral

Compreender métodos, técnicas, ingredientes e preparações relacionadas à gastronomia contemporânea.

Específicos

Aplicar técnicas de cocção contemporâneas.

Aplicar técnicas de preparo de gastronomia molecular.

Interpretar fichas técnicas de produção.

Criar preparações contemporâneas com técnicas da gastronomia molecular, slow food e fusion food.

Operacionalizar as práticas de pré preparo e preparo da gastronomia contemporânea.

REFERÊNCIA BÁSICA

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

THIS, H. **Um cientista na cozinha**. São Paulo: Ática, 1999.

THIS, H., FORDACQ, M. O. **Herança culinária e as bases da gastronomia molecular**. São Paulo: Senac, 2009.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

BARGHINI, L.; SILVA, A.; TREVISANI, B. **Sabores da cozinha contemporânea**. Editora. Melhoramentos, 2005

DÓRIA, C. A. **A culinária materialista, construção racional do alimento e do prazer gastronômico**. São Paulo: Senac, 2009.

SANTAMARIA, S. **Cozinha a nu**. São Paulo: Senac, 2009.

TAKAHASHI, J. **A cor do sabor: a culinária afetiva de Shin Koike**. Melhoramentos, 2012.

WOLKE, R. L. **O que Einstein disse para o seu cozinheiro**. São Paulo: Jorge Zahar, 2003.

| | | | |
|---------------|---------------------------|-----------------------|--------------|
| Disciplina: | Gastronomia e Arte | Código da disciplina: | OPTGAST.4595 |
| Carga Horária | 30 | Período do curso: | 6º |

| Nº de aulas | | Carga Horária Semestral | | |
|-------------|-----------|-------------------------|---------|-------|
| Semanais | Semestral | Teórica | Prática | Total |
| 2 | 36 | 10 | 20 | 30 |

EMENTA

Manifestações artísticas através da história e sua relação com a cultura gastronômica. O papel da “mesa” como espaço de comunicação e manifestação cultural. História da arte. Gastronomia e cultura. Ritos e Rituais da mesa.

OBJETIVOS

Geral

Possibilitar o desenvolvimento do processo criativo com bases artísticas em produções e apresentações gastronômicas.

Específicos

Conhecer manifestações artísticas variadas e seus processos históricos e culturais.

Compreender as etapas de criação e inventividade.

Realizar a criação de apresentações e produções gastronômicas de forma artística e criativa.

REFERÊNCIA BÁSICA

PROENÇA, G. **História da Arte** – São Paulo: Ática, 2002.

BAUMGART, Fritz; HOLLER, Marcos (Tradutor). **Breve história da arte**. 2. ed. São Paulo: Mem Martins, 1999. 376 p.

REIS, Sandra Loureiro de Freitas. **Educação artística: introdução à história da arte**. 2. ed. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 1993. 296 p.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

GLANCEY, Jonathan; BORGES, Luís Carlos; MARCIONILO, Marcos (Tradutor); FOSTER, Norman (Prefaciador). **A história da arquitetura**. São Paulo: Loyola, 2001. 240 p.

GOMBRICH, E. H. **A história da arte**. 16. ed. Rio de Janeiro: LTC, 1999. 688 p.

ARGAN, Giulio Carlo; CABRA, Pier Luigi. **História da arte como história da cidade**. 5. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2005. 280 p.

JANSON, E. W.; ALMEIDA, J. A. Ferreira de; SANTOS, Maria Manuela Rocheta (Tradutor) (Colaborador). **História da arte: panorama das artes plásticas e da arquitectura da pré-história à actualidade**. 3. ed. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1984. 766 p.

ZANINI, Walter (Coord.). **História geral da arte no Brasil**. São Paulo: Instituto Walther Moreira Salles, 1983. 2 v. p.

| | | | |
|---------------|---|-----------------------|--------------|
| Disciplina: | Gestão de Eventos em Gastronomia | Código da disciplina: | OPTGAST.4603 |
| Carga Horária | 30 | Período do curso: | 6º |

| Nº de aulas | | Carga Horária Semestral | | |
|-------------|-----------|-------------------------|---------|-------|
| Semanais | Semestral | Teórica | Prática | Total |
| 2 | 36 | 10 | 20 | 30 |

EMENTA

Tipologia e características dos eventos. Planejamento e organização. Noções sobre cerimonial. Banquetes: planejamento, organização e implantação.

OBJETIVOS

Geral

Planejar e organizar diversas tipologias de eventos em gastronomia.

Específicos

Aplicar métodos de planejamento, organização e execução de eventos na gastronomia.

Identificar práticas contemporâneas no desenvolvimento de eventos.

Apresentar modelos de eventos gastronômicos.

Contextualizar diferentes fases dos diversos tipos de eventos.

REFERÊNCIA BÁSICA

DAJCZ, M. **Segredos de uma banqueteira, para receber em casa com sucesso**. São Paulo: Melhoramentos,

2006.

OLIVEIRA, J. **Como promover eventos:** cerimonial e protocolo na prática. São Paulo: Madras, 2000.

PACHECO, A. O. **Manual de organização de banquetes.** São Paulo: Senac, 2008.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

ARAÚJO, M. L. M. S.; WYSE, N.; CAMPOS, L. C. A. M. **Eventos oportunidades de novos negócios.** Rio de Janeiro: Senac, 2000.

BECK, H.; GIRAUDO, U.; PINOLI, S.; REITANO, M. **A arte e ciência do serviço.** São Paulo: Anhembi Morumbi, 2005.

BETTEGA, M. L. **Eventos e cerimonial:** simplificando as ações. 2. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2002.

NETO, F. P. M. **Criatividade em eventos.** São Paulo: Contexto, 2000.

GIACAGLIA, Maria Cecília. **Organização de eventos:** teoria e prática. São Paulo: Cengage Learning, 2003.

| | | | |
|---------------|------------|-----------------------|--------------|
| Disciplina: | TCC | Código da disciplina: | OPTGAST.4604 |
| Carga Horária | 30 | Período do curso: | 6º |

| Nº de aulas | | Carga Horária Semestral | | | |
|-------------|-----------|-------------------------|---------|------------|-------|
| Semanais | Semestral | Teórica | Prática | Orientação | Total |
| 1 | 18 | 15 | 00 | 15 | 30 |

EMENTA

Revisão da estrutura para elaboração do trabalho de conclusão de curso (TCC). Normas para elaboração, entrega e apresentação do TCC. Revisão do projeto de TCC. Orientações para elaboração do TCC. Execução do TCC. Apresentação do TCC.

OBJETIVOS

Apresentar as normas para elaboração do trabalho de conclusão de curso.

. Desenvolver um trabalho de conclusão de curso que esteja relacionado com as atribuições profissionais de um tecnólogo em Gastronomia.

. Aplicar os conhecimentos adquiridos no curso para o desenvolvimento de pesquisa na área de Gastronomia.

. Apresentar o trabalho de conclusão de curso para uma banca examinadora.

REFERÊNCIA BÁSICA

BARROS, A. J. P. Fundamentos de metodologia: um guia para a iniciação científica. São Paulo: MacGraw-Hill, 2000.

LIBERATO, Y. É possível facilitar a leitura: um guia para escrever claro. São Paulo: Contexto, 2007.

REA, L. M. Metodologia de pesquisa: do planejamento à execução. São Paulo: Pioneira, 2002.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

ANDRADE, M. M. Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação. São Paulo: Atlas, 2007.

GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. São Paulo: Atlas, 2007.

MACHADO, A. R.; TARDELLI, L. S. A.; LOUSADA, E. Trabalhos de pesquisa: diários de leitura para revisão bibliográfica. São Paulo: Parábola Editorial, 2007.

MAGALHÃES, G. Introdução à metodologia da pesquisa: caminhos da ciência e tecnologia. São Paulo: Ática, 2005.

SANTOS, A. R. Metodologia científica: a construção do conhecimento. Rio de Janeiro: Lamparina, 2007.

Disciplinas Optativas

| | | | |
|---------------|--|-----------------------|-----------------|
| Disciplina: | Gastronomia Aplicada a Dietas Especiais | Código da disciplina: | OPTGAST.6000 |
| Carga Horária | 30 | Período do curso: | Optativa |

| Nº de aulas | | Carga Horária Semestral | | |
|-------------|-----------|-------------------------|---------|-------|
| Semanais | Semestral | Teórica | Prática | Total |
| 2 | 36 | 30 | 30 | 15 |

EMENTA

Cozinha hospitalar. Cardápio hospitalar. Classificação e padronização de dietas. Dietas de rotina (geral, branda, pastosa, leve e líquida). Dietas especiais. Diet e light. Porcionamento e utensílios utilizados na distribuição.

OBJETIVOS

Geral:

Compreender a produção e características de dietas hospitalares nas diversas doenças e o papel e inovações da gastronomia dentro da alimentação hospitalar.

Específicos:

Compreender funcionamento físico e funcional de um Serviço de Nutrição Hospitalar (SNH).

Discutir sobre o papel e inovações da gastronomia dentro do âmbito hospitalar e hotelaria hospitalar.

Conhecer o processo de prescrição de dietas hospitalares, sua classificação e padronização.

Conhecer os tipos de dietas utilizadas no SNH em diferentes patologias e as contribuições da gastronomia na elaboração e melhora da dieta.

Conhecer o sistema de porcionamento, distribuição e utensílios utilizados no serviço de nutrição hospitalar.

Discutir sobre atendimento humanizado em alimentação e nutrição a incluir a gastronomia e hotelaria dentro da alimentação hospitalar.

REFERÊNCIA BÁSICA

CARUSO, L.; SILVA, A. L. N. D.; SIMONY, R. F. **Dietas hospitalares: uma abordagem na prática clínica.** São Paulo: Atheneu, 2003.

CASTELL, G. S.; SAGNIER, L. B. **Larousse da dieta e da nutrição.** São Paulo: Larousse do Brasil, 2004.

ESPERANÇA, L. M. B.; GALISA, M. S.; SÁ, N. G. **Nutrição: conceitos e aplicações**. São Paulo: M. Books, 2008.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

ROBERTO, T.S.;MAGNONI, D; CUKIER C. STIKAN. **Gastronomia Hospitalar - No Conceito Comfort Food**. Editora Balieiro. 2012

ARAÚJO, W. M. C *et al.* **Alquimia dos alimentos**. Brasília: Senac, 2007.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. São Paulo: Senac,

TARABOULSI, F. A. **Administração de hotelaria hospitalar**. São Paulo: Atlas, 2003.

VILLARD, R. **A Dieta do chef: alta gastronomia de baixa caloria**. Editora Senac. 1º, 2009.

| | | | |
|---------------|---------------|-----------------------|-----------------|
| Disciplina: | Libras | Código da disciplina: | OPTGAST.6002 |
| Carga Horária | 30 | Período do curso: | Optativa |

| Nº de aulas | | Carga Horária Semestral | | |
|-------------|-----------|-------------------------|---------|-------|
| Semanais | Semestral | Teórica | Prática | Total |
| 2 | 36 | 10 | 20 | 30 |

EMENTA

História, língua e cultura surda. Aspectos linguísticos e teóricos da Libras. Conhecimento introdutório da estrutural gramatical da língua de sinais. Prática em Libras: vocabulário geral e específico da área de atuação.

OBJETIVOS

Desconstruir os mitos estabelecidos socialmente com relação às línguas de sinais e a comunidade surda;
Destacar metodologias para a expansão de informações/conhecimento ao sujeito surdo por meio da Língua de Sinais;
Fornecer conhecimento teórico e prático sobre a comunidade surda e sua língua;
Desenvolver atividades que proporcionem contato dos alunos com a comunidade surda, a fim de ampliar o vocabulário na língua de sinais;
Desenvolver a competência comunicativa básica entre pessoas ouvintes e surdas.

REFERÊNCIA BÁSICA

CAPOVILLA, F.C.; Raphael, W.D. Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilíngue da Língua de Sinais Brasileira. v. I e II. 3.ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo. 2001.

GESSER, A. **Libras**: que língua é essa?. São Paulo: Parábola, 2009. 87 p. 1989. 205

QUADROS, R. M. de & KARNOPP, L. B. *Língua de sinais brasileira*: Estudos linguísticos. Porto Alegre: Artes Médicas, 2004.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

BRITO, Lucinda Ferreira. Por uma gramática das línguas de sinais. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1995. 273p. ISBN 8528200698.

Dicionário virtual de apoio: <http://www.acessobrasil.org.br/libras/>

Dicionário virtual de apoio: <http://www.dicionariolibras.com.br/>

FELIPE, T. A. Libras em contexto. Brasília: MEC/SEESP, 2007.

PIMENTA, N. e QUADROS, R. M. Curso de Libras I Rio de Janeiro: LSBVid, 2006.

PIMENTA, N. e QUADROS, R. M. Curso de Libras II. Rio de Janeiro: LSBVideo, 2009.

| | | | |
|---------------|--|-----------------------|-----------------|
| Disciplina: | Técnicas Avançadas de Confeitaria | Código da disciplina: | OPTGAST.6003 |
| Carga Horária | 30 | Período do curso: | Optativa |

| Nº de aulas | | Carga Horária Semestral | | |
|-------------|-----------|-------------------------|---------|-------|
| Semanais | Semestral | Teórica | Prática | Total |
| 2 | 36 | 2 | 28 | 30 |

EMENTA

Tendência da confeitaria contemporânea. Produção de bolos e tortas com técnicas diversificadas. Pasta americana. Decoração com chocolate. Decoração com massas. Recheios e cremes contemporâneos. Decoração com açúcar.

OBJETIVOS

- Caracterizar os aspectos históricos, econômicos e socioculturais do consumo de produtos de confeitaria no contexto contemporâneo.
- Identificação das matérias-primas utilizadas.
- Conhecer as características físico-químicas e sensoriais de produtos em confeitaria.
- Capacitar os discentes sobre o controle de qualidade higiênico-sanitário e conservação das matérias-primas e produtos de panificação e confeitaria.
- Apresentar as técnicas e usos de diferentes tipos de massas, cremes e molhos em confeitaria.
- Aprender técnicas de decoração e finalização.

REFERÊNCIA BÁSICA

GISSLEN, Wayne. **Panificação e confeitaria profissionais**. 5. ed. Barueri: Manole, 2012.

KALANTY, Michael. **Como assar pães: as cinco famílias de pães**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2012.

TOBA, Garrett. **Professional cake decorating**. Hoboken, New Jersey: Editora Wiley, 2012.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

BONFANTE, R.; FEIJÓ, A. **Bolos: preparo e confeito**. São Paulo: Senac, 2003.

OLIVEIRA, F. *et al.* **Grandes chefes da confeitaria**. São Paulo: Ideal Gráfica e Editora, 2009.

OLIVEIRA, F. *et al.* **Grandes chefes da panificação**. São Paulo: Ideal Gráfica e Editora, 2010.

PORCHEN, Peggy. **Confeitaria chic: bolos, cupcakes e guloseimas**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2012.

SEBESS, M. G. **Técnicas de confeitaria profissional**. São Paulo: Senac, 2007.

8.1.6. Critérios de aproveitamento

8.1.6.1. Aproveitamento de estudos

Para fins de dispensa de disciplinas, poderá ser concedido ao discente o aproveitamento de estudos nas disciplinas cursadas com aprovação em cursos do mesmo nível de ensino no IFMG ou em outras instituições. O discente interessado em requerer o aproveitamento de estudos deverá seguir os prazos previstos no calendário acadêmico do *campus*.

Para fins de análise de aproveitamento de estudos será exigida a compatibilidade mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária, resguardando o

cumprimento da carga horária total estabelecida para o curso na legislação vigente e compatibilidade do conteúdo programático, mediante parecer do Coordenador de Curso e um docente da área.

O aproveitamento de estudos estará sujeito ao limite máximo de carga horária estabelecido no Regulamento de Ensino dos Cursos de Graduação do IFMG.

O aluno poderá também solicitar o aproveitamento das atividades curriculares realizadas em programa de mobilidade acadêmica nacional e internacional, conforme regulamentação própria.

8.1.6.2. Aproveitamento de conhecimento e experiências anteriores

Para fins de dispensa de disciplinas, poderá ser concedido ao discente o aproveitamento de conhecimentos adquiridos em experiências anteriores, formais ou informais. O discente interessado em requerer o aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores deverá seguir os prazos previstos no calendário acadêmico do *campus*.

Para fins de análise de conhecimentos e experiências anteriores, a Coordenação do Curso indicará docente ou banca examinadora, que deverá aferir competências e habilidades do discente em determinada disciplina por meio de instrumentos de avaliação específicos. O docente ou a banca examinadora deverá estabelecer os conteúdos a serem abordados, as referências bibliográficas, as competências e habilidades a serem avaliadas, tomando como referência o Projeto Pedagógico do curso, definir os instrumentos de avaliação e sua duração, além de elaborar, aplicar e corrigir as avaliações.

Não será concedido aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores para disciplinas nas quais o discente tenha sido reprovado, a menos que o discente já tenha integralizado, no semestre corrente, 80% (oitenta por cento) ou mais de carga horária total do curso.

A(s) avaliação(ões) proposta(s) pelo docente ou pela banca examinadora terá(ão) valor igual à pontuação do período letivo e será considerado aprovado o discente que obtiver rendimento igual ou superior a 60% (sessenta por cento) do total da pontuação, sendo dispensado de cursar a disciplina. A dispensa de disciplinas por

aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores estará sujeito ao limite máximo de carga horária estabelecido no Regulamento de Ensino dos Cursos de Graduação do IFMG.

8.1.7. Orientações Metodológicas

A matriz curricular do curso foi planejada a partir de áreas do conhecimento, aqui chamadas de eixos, que compõem os vários saberes relacionados à gastronomia. Ela propõe, ao longo do curso, em todos os semestres, haja uma disciplina de cada eixo principal, possibilitando assim maior interdisciplinaridade e formação com visão geral e sistêmica da gastronomia, sendo que cada semestre possui um tema central que une os conhecimentos de todas as disciplinas e que deve ser o conceito geral a ser adquirido pelo aluno.

No primeiro semestre os conhecimentos das disciplinas caminham no sentido de abranger o tema central que é: Iniciação à gastronomia e sua inserção na sociedade. Ou seja, ao final do primeiro semestre o aluno deverá ser capaz de entender onde a gastronomia está inserida, compreendendo o desenvolvimento histórico da alimentação até chegar aos dias atuais, percebendo como a gastronomia depende de conhecimentos técnico-culinários e científicos para que haja atividade profissional. Ele deve adquirir habilidades técnicas básicas e primordiais para a execução da maioria das preparações culinárias e técnicas de serviços, além de conhecimentos administrativos, reconhecendo a composição dos alimentos que prepara, percebendo a importância e a responsabilidade de executar um trabalho em que se garanta a segurança alimentar. O projeto integrador desse semestre visa à compreensão das normas da ABNT para trabalhos científicos e acadêmicos aplicadas diretamente em pesquisa de revisão bibliográfica sobre origens de produtos, técnicas e culturas.

No segundo semestre, que tem como tema central “Habilidades específicas no mundo do trabalho”, espera-se que o aluno já possua os conhecimentos e conceitos do primeiro semestre muito bem estruturados, para que possa aproveitar o momento de aprofundamento de técnicas e entender como estas ocorrem no ambiente de trabalho. A proposta nesse semestre é que, depois de compreendida a técnica, esta seja colocada em prática em atividades que se relacionem com o mercado de trabalho, realizando-se serviço profissional. Ele deve respeitar os princípios de responsabilidade

socioambiental, aprimorar a produção de alimentos com conceitos químico-físicos e apresentar o trabalho coerente com a tipologia. No projeto integrador desse semestre, o aluno iniciará a realização de pesquisa diagnóstica, construção e aplicação de metodologias aplicação de questionários para conhecimentos de potencial gastronômico e das situações que ocorrem no mercado de trabalho.

Quando chega ao terceiro semestre, o aluno já deve possuir boa noção social da gastronomia e considerável prática de serviços profissionais, ainda que acadêmicos. Inicia-se, portanto, o entendimento da formação de identidades e ainda como relacioná-las ao serviço profissional, respeitando e adequando suas escolhas em cada ambiente. Com o tema central “Habilidades técnicas, gerenciais e identidade”, espera-se que o aluno passe a aplicar os conceitos de gestão referentes aos conhecimentos técnicos previamente adquiridos e também que o conceito de identidade e formação de identidades seja utilizado frequentemente em suas produções para conceituação do gosto e outros aspectos sensoriais bem como na escolha de cardápios. O projeto integrador visa trabalhar com tabulação, análise e avaliação de dados obtidos em pesquisa diagnóstica e projeção de soluções e resultados para esses dados.

O quarto semestre possui como tema central “Valorização e identidade no mundo do trabalho”. A questão da identidade, já previamente trabalhada, agora deve ser mostrada com amplitude de exemplos em cozinhas típicas, produtos e bebidas. O aluno deverá compreender também a melhor forma de exposição e comercialização das produções no âmbito profissional. No projeto integrador, o aluno terá a oportunidade de construir um projeto de extensão que vise as condições de trabalho do mercado, gestão de pessoas e marketing, ações socioambientais, identidade e história regional, mini cursos, apresentando relatórios com propostas, problematizações e justificativas sociais.

No quinto semestre, o aluno apresenta um conjunto de conhecimentos abrangentes e o tema central é “Planejamento, empreendedorismo e identidade”. Espera-se do aluno domínio das habilidades de execução inerentes à prática culinária e serviços de alimentação, visão das mais variadas gestões e percepção da complexidade das identidades. Visa-se abordar mais profundamente as aplicações dos conceitos de identidade no planejamento das ações de gestão e desenvolver personalidades empreendedoras para os mais variados segmentos da gastronomia. Nesse semestre, há a necessidade de o aluno iniciar seu planejamento em relação à sua monografia. Irá

relembrar as metodologias e trabalhos realizados nos projetos integradores dos semestres anteriores para iniciar a formulação de temas, hipóteses, problemas e métodos que serão aplicáveis à sua monografia para conclusão do curso no semestre seguinte.

No último semestre o aluno segue a produção da monografia paralela às disciplinas, que, por haver um número reduzido da carga horária obrigatória, visam essencialmente a dar embasamentos teóricos e práticos sobre os temas da contemporaneidade na gastronomia e seu viés artístico mais profundo. O aluno poderá lançar mão de todas as técnicas e conhecimentos adquiridos para desenvolver seu processo criativo de forma orientada e aplicá-los em eventos variados que julgar apropriados.

8.1.8. Estágio Supervisionado

A realização do estágio é regulamentada pela Lei Federal nº 11.788, de 25 de setembro de 2008. O estágio supervisionado é regulamentado no IFMG com base na Resolução nº 07 de 19 de março de 2018 (CONSUP).

O estágio profissional supervisionado se constitui como uma atividade pedagógica complementar e possibilitará aos alunos do curso a aquisição de experiências profissionais pela participação em situações reais de trabalho, complementando o ensino teórico e estabelecendo integração entre a instituição de ensino e o mundo do trabalho. De acordo com a Lei nº 11.788, o estágio pode ser obrigatório ou não-obrigatório:

Art. 2º O estágio poderá ser obrigatório ou não-obrigatório, conforme determinação das diretrizes curriculares da etapa, modalidade e área de ensino e do projeto pedagógico do curso.

§ 1º Estágio obrigatório é aquele definido como tal no projeto do curso, cuja carga horária é requisito para aprovação e obtenção de diploma.

§ 2º Estágio não-obrigatório é aquele desenvolvido como atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória.

§ 3º As atividades de extensão, de monitorias e de iniciação científica na educação superior, desenvolvidas pelo estudante, somente poderão ser equiparadas ao estágio em caso de previsão no projeto pedagógico do curso. (BRASIL, 2008).

O estágio oportuniza ao aluno que opta por sua realização a inserção em uma situação real de trabalho, possibilitando-lhe conhecer as várias dimensões do processo produtivo e vivenciar as relações que aí se dão, complementando, dessa forma, sua

formação cidadã e profissional. Contudo, para realizá-lo, é necessário que o aluno esteja matriculado e frequente no curso. Este é o primeiro requisito, conforme a Lei 11.788, para sua realização:

Art. 3º O estágio, tanto na hipótese do § 1º do art. 2º desta Lei quanto na prevista no § 2º do mesmo dispositivo, não cria vínculo empregatício de qualquer natureza, observados os seguintes requisitos:

I – **matrícula e frequência regular do educando em curso** de educação superior, **de educação profissional**, de ensino médio, da educação especial e nos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos e atestados pela instituição de ensino (BRASIL, 2008, grifo nosso)

O parágrafo 2º do artigo 37 da Resolução nº 07 de 19/03/2018 traz:

Art. 37 A aprovação do estágio deverá ocorrer dentro do período de integralização do curso.

§2º **O estágio não obrigatório não poderá ser realizado após a conclusão dos componentes curriculares obrigatórios** (disciplinas obrigatórias, carga horária optativa obrigatória ou outros componentes curriculares obrigatórios) vinculados a matriz curricular do aluno (IFMG, Resolução nº 07 de 19/03/2018, grifo nosso).

Dessa forma, no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia o estágio profissional supervisionado constitui em uma atividade pedagógica complementar, mas não é obrigatório para a conclusão e certificação do Curso. O aluno que tiver o interesse, terá que realizá-lo até o cumprimento dos componentes curriculares obrigatórios, independente de não ter sido solicitada colação de grau.

Do ponto de vista técnico-pedagógico, o estágio deverá ser desenvolvido conforme as seguintes diretrizes:

- a- A supervisão do estágio se dará de forma individualizada, sendo realizada por um professor de Curso de Tecnologia em Gastronomia e um supervisor da empresa / órgão / instituição, que trabalharão de forma articulada;
- b- Os objetivos do estágio serão acordados entre a Escola e a empresa e se pautarão pelo conjunto de conhecimentos e habilidades que compõem a estrutura curricular do curso e pelo perfil profissional de conclusão;
- c- O desempenho do estagiário, no decorrer das atividades será avaliado e registrado pelo professor e pelo supervisor, através do preenchimento de fichas de acompanhamento e avaliação;

d- O estagiário deverá elaborar relatório parcial e final das atividades realizadas, obedecendo às normas estabelecidas para a produção desse tipo de texto, divulgadas pela Diretoria de Relações Empresariais, sendo acompanhado, nessa tarefa, pelo professor e supervisor;

e- As avaliações (parcial e final) do estágio, coerentemente com a proposta do curso, serão processual, diagnóstica, não-pontual e inclusiva. Através das fichas de acompanhamento e avaliação e dos relatórios, o aluno será considerado apto ou inapto para fins de aproveitamento de carga horária de atividade complementar.

f- No plano do estágio, deverão constar os conhecimentos e habilidades a serem desenvolvidos e avaliados, iguais e/ou complementares aos trabalhados no curso. Da mesma forma, deverá ficar clara a articulação entre as atividades acadêmicas e as do estágio. Uma possibilidade será utilizar o período na empresa como etapa essencial do desenvolvimento do projeto / situação problematizada iniciado na Escola. Outra será identificar, no ambiente da empresa, uma situação a ser estudada / pesquisada, que se constitua tema de novo projeto.

Em termos de procedimentos administrativos as normas institucionais referentes a Trabalhos de Conclusão de Curso deverão ser seguidas, cabendo ao Colegiado do Curso e Diretoria de Ensino a condução dos processos atrelados à temática dentro de suas atribuições e especificidades no campus, bem como promover as discussões pertinentes.

8.1.9. Atividades complementares

8.1.9.1. Disposições Preliminares

Compreende-se como atividades acadêmico-científico-culturais aquelas especificadas no plano curricular respectivo.

As atividades acadêmico-científico-culturais devem, em sua natureza, atender aos objetivos do ensino, pesquisa e da extensão universitária, em consonância com os

objetivos do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFMG-OP, constante no Projeto Pedagógico.

A escolha e a validação das atividades complementares deverão focalizar a flexibilização do currículo pleno e a contextualização do ensino e aprendizagem, propiciando ao estudante a ampliação epistemológica, a diversificação temática e o aprofundamento interdisciplinar como parte do processo de individualização da sua formação acadêmica.

As atividades acadêmico-científico-culturais devem totalizar, no mínimo, 200 horas, sendo seu cumprimento indispensável para a integralização do curso.

Ao estudante compete zelar pela organização de sua vida acadêmica, controlando o número de horas de Atividades Complementares necessárias para integralizar o curso e fornecendo a documentação necessária para validação das horas.

As Atividades Complementares, devem ser cumpridas em horários alternativos aqueles em que são ministradas as aulas presenciais.

Cabe ao colegiado do curso, por atribuição a um professor do curso, a validação das horas complementares dos estudantes, mediante análise da documentação comprobatória. Ao colegiado do curso é reservado o direito de deliberar sobre a validade da atividade apresentada, tendo em conta a política institucional, o perfil desejado para os egressos e os objetivos do curso apresentados neste Projeto Pedagógico.

O estudante deverá consultar previamente a coordenação ou outros membros do colegiado sobre a pertinência da atividade complementar que pretenda desenvolver, que, caso aceita, ficará sujeita a comprovação.

O requerimento de validação das atividades complementares, para efeito de contabilização de horas, será realizado pelo estudante interessado através do preenchimento de requisição específica e apresentação da documentação comprobatória ao professor responsável. Quando solicitado, o estudante deverá produzir relatórios referentes a cada atividade desenvolvida.

O processo de requerimento, validação e comprovação das atividades complementares será encaminhado à Diretoria de Ensino, para os necessários registros acadêmicos, que deverão constar nos históricos escolares.

É vedada a validação de qualquer atividade complementar realizada anteriormente ao ingresso do estudante no respectivo curso ministrado pelo IFMG-OP.

O plano curricular que estabelece os grupos de atividades complementares apresenta a indicação do máximo de horas permitidas para atribuição a cada atividade requerida, sendo o total de horas validadas o resultado da análise dos documentos comprobatórios.

O cálculo das horas a serem computadas deverá ter em conta: *i)* os limites máximos estabelecidos no plano curricular; *ii)* o total de horas efetivamente comprovado na documentação; *iii)* o grau complexidade das atividades, especialmente aquelas com dificuldades na mensuração, como a elaboração de textos científicos.

Para a apreciação e aproveitamento das atividades complementares os estudantes poderão constituir processo de validação em qualquer momento da sua graduação, desde que respeitados os momentos definidos pela Diretoria de Ensino.

A fim de garantir a diversificação e a ampliação do universo cultural, bem como o enriquecimento plural da formação docente, os estudantes deverão realizar atividades complementares de, pelo menos, três tipos de atividades.

As atividades complementares poderão ser cumpridas com atividades ofertadas tanto no interior do Instituto Federal de Minas Gerais, quanto no âmbito externo ao mesmo.

As atividades realizadas externamente ao IFMG deverão ocorrer preferencialmente em instituições publicamente reconhecidas como organizações idôneas, com princípios e história compatíveis com os valores apregoados pelo IFMG e pelo Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

Ao colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFMG-OP é reservado o direito de deliberar sobre a pertinência de contabilizar as horas das atividades oferecidas no âmbito do IFMG-OP ou por quaisquer instituições externas.

Nas atividades complementares sob forma de ensino ou disciplinas serão atendidas as condições exigidas na matrícula regular (frequência, avaliações e aprovação).

Os diferentes grupos de atividades complementares sujeitas a validação de carga horária para cumprimento das exigências mínimas estabelecidas por lei, em

conformidade com os princípios e valores presentes no Plano de Curso, são detalhadas no quadro abaixo. Os casos omissos serão decididos pelo Colegiado de Curso.

As atividades complementares relacionadas neste artigo, poderão ser alteradas a qualquer momento pelo Colegiado do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, em consonância com as diretrizes curriculares o Projeto Pedagógico de Curso.

| Grupo de Atividade | Tipos de atividades para validação pelo professor responsável e aprovação no colegiado do curso | Limite de CH aceita (máximo) | Tipo de comprovação |
|---|--|--|-------------------------------------|
| 1. Iniciação Científica | 1.1. Participação em programa de iniciação científica. | 50 horas por trabalho | Certificado ou declaração |
| | 1.2. Elaboração de trabalhos monográficos, artigos e ensaios aceitos para publicação em periódicos. | 50 horas por trabalho | Cópia da publicação |
| | 1.3. Autoria ou co-autoria de livro ou de capítulo de livro (não computados no item 1.1). | 100 horas por trabalho | Apresentação do exemplar |
| | 1.4. Elaboração de trabalhos de pesquisa em áreas afins ao curso, sob orientação de docentes. | 100 horas por trabalho | Certificado ou declaração |
| 2. Eventos científicos e culturais | 2.1. Participação em seminários, simpósios, congressos, conferências, palestras. | De acordo com as horas constantes no certificado | Certificado ou declaração |
| | 2.2. Participação em eventos como debatedor. | 10 horas por trabalho | Certificado ou declaração |
| | 2.3. Atuação como membro de comissão organizadora de evento científico ou cultural. | 20 horas por trabalho | Certificado ou declaração |
| | 2.4. Autoria ou co-autoria de resumo em anais de evento. | 10 horas por trabalho | Cópia do documento |
| | 2.5. Apresentação de trabalho científico em eventos de âmbito regional, nacional ou internacional, como autor ou co-autor. | 50 horas por trabalho | Certificado ou declaração |
| | 2.6. Premiação em trabalho acadêmico. | 50 horas por trabalho | Certificado ou declaração do prêmio |
| | 2.7. Participação em eventos culturais promovidos pelo IFMG ou outras instituições devidamente reconhecidas. | 10 horas por trabalho | Certificado ou declaração |

| | | | |
|--------------------|--|--|---------------------------|
| 3. Extensão | 3.1. Participação em Projetos de Extensão devidamente reconhecidos pela instituição. | 50 horas por semestre | Certificado ou declaração |
| | 3.2. Participação em cursos de extensão ministrados pelo IFMG ou outras instituições de ensino devidamente reconhecidas. | De acordo com a carga horária do curso | Certificado ou declaração |

| Grupo de Atividade | Tipos de atividades para validação pelo professor responsável e aprovação no colegiado do curso | Limite de CH aceita (máximo) | Tipo de comprovação |
|---------------------------|--|--|---|
| 4. Ensino | 4.1. Visitas técnicas monitoradas (internas ou externas) | 10 horas por evento | Certificado ou declaração |
| | 4.2. Estagio extracurricular empresas, segmentos de alimentos e bebidas, órgãos públicos, ONGs. | 100 horas por estágio | Certificado ou declaração |
| | 4.3. Atuação como monitor em disciplinas ou atividades do Ensino Superior, que tenham afinidade com o Curso. | De acordo com a carga horária da disciplina, não extrapolando 100h | Certificado ou declaração |
| | 4.4. Disciplina Optativa a mais que a carga horária obrigatória | De acordo com a carga horária da disciplina não extrapolando 50hs | Declaração emitida pela secretaria, contendo o aproveitamento e frequência. |
| 5. Cursos | 5.1. Participação em cursos de qualificação em áreas afins a Gastronomia, oferecidos no IFMG-OP ou em outras instituições devidamente reconhecidas. | De acordo com a carga horária do curso | Certificado ou declaração |
| | 5.2. Participação em cursos especiais e programas de aprendizagem e aperfeiçoamento de idiomas estrangeiros, oferecidos no IFMG-OP ou em outras instituições devidamente reconhecidas. | 40 horas por curso | Certificado ou declaração |
| | 5.3. Participação em Oficinas, Workshops e Mini-cursos em áreas do conhecimento relacionadas ao curso. | 10 horas por curso | Certificado ou declaração |
| | 5.4. Apresentação de Oficinas, Workshops e Mini-cursos em áreas do conhecimento relacionadas ao | 20 horas por curso | Certificado ou declaração |

| | | | |
|------------------------------------|---|--------------------|---------------------------|
| | curso (não cumulativo com item 5.3). | | |
| | 5.5. Participação como ministrante de curso de extensão, palestra ou como debatedor em mesa-redonda ou painel. | 20 horas por curso | Certificado ou declaração |
| 6. Representação Estudantil | 6.1. Participação em órgão de direção de entidades de natureza acadêmica e sociocultural ou investidora como representante estudantil junto a colegiados acadêmicos ou administrativos. | 20 por semestre | Certificado ou declaração |

O discente deverá cumprir 200 horas em atividades complementares que deverão ser realizadas durante o período de matrícula do discente no curso atual desta instituição (da matrícula à conclusão). As formas de comprovação discriminadas na tabela acima precisam ter assinatura do responsável.

8.1.10. Trabalho de conclusão de curso (TCC)

8.1.10.1. Definição e objetivos gerais

O Trabalho de Conclusão de Curso – TCC – é parte da etapa conclusiva do curso de Tecnologia em Gastronomia do IFMG-Ouro Preto. Trata-se de uma exigência das diretrizes curriculares do MEC, tendo por objetivo avaliar as habilidades e competências do formando para acesso ao exercício profissional.

Com o TCC espera-se graduar profissionais com formação consistente e adequada habilitação para o exercício profissional com postura crítica, participativa, com comportamento ético, humano e socialmente comprometido com o senso investigativo e pesquisador.

Para ser válido, o TCC deve atender às seguintes condições:

- 1) Ser um trabalho individual, com tema de livre escolha dos alunos, obrigatoriamente relacionado com as atribuições profissionais de um tecnólogo em gastronomia;
- 2) Ser realizado ao final do curso, condição necessária à integralização do curso;
- 3) Ter duração de dois semestres letivos, dividido em Diretrizes para elaboração do TCC e TCC;
- 4) Ser desenvolvido sob a supervisão de professor orientador, escolhido pelo estudante entre os docentes do curso de Gastronomia;

- 5) Ser avaliado por uma banca examinadora composta por profissionais do IFMG e externos à Instituição.

Também é objetivo do TCC averiguar a autonomia do candidato ao título de Tecnólogo, bem como sua capacidade de investigação, análise crítica, síntese e representação de um determinado problema de Gastronomia.

8.1.10.2. Objetivos pedagógicos

O TCC tem como pressupostos o estímulo à prática e ao estudo das questões pertinentes à Gastronomia, visando a uma progressiva autonomia profissional e intelectual do aluno.

O TCC é, também, uma oportunidade para agregar novos conhecimentos ao campo disciplinar. É desejável, portanto, que os temas desenvolvidos remetam aos problemas recorrentes da Gastronomia, privilegiando uma abordagem crítica e inventiva por parte do estudante.

O TCC divide-se em Diretrizes para elaboração do TCC que tem uma abordagem metodológica, cujo objetivo é a produção de um projeto de pesquisa, conduzido por um professor responsável, sendo essa disciplina pré-requisito para o TCC, conforme previsto no Projeto Pedagógico.

O TCC visa ao desenvolvimento do projeto de pesquisa elaborado na disciplina de Diretrizes para Elaboração do TCC.

8.1.10.3. Critérios para escolha dos temas de TCC

O aluno terá total liberdade para a escolha do seu tema de TCC, sendo o único responsável por essa definição. Para ser considerado válido um tema de TCC deverá:

- 1) Privilegiar investigações e/ou a solução de problemas relacionados ao campo da Tecnologia da Gastronomia;
- 2) Ser formulado de maneira clara e objetiva, esclarecendo com quais campos da Gastronomia o trabalho pretende contribuir;

- 3) Apresentar um nível de complexidade compatível com um trabalho de final de curso e com as habilitações do tecnólogo em gastronomia, privilegiando os conhecimentos adquiridos no curso de Tecnologia em Gastronomia;
- 4) Ser do conhecimento do professor orientador e por ele previamente aprovado.

8.1.10.4. Critérios para escolha de orientadores

O aluno terá total liberdade para escolher o orientador de seu TCC dentre os profissionais que atuam no curso de Tecnologia em Gastronomia do IFMG-Ouro Preto que se disponibilizem para orientações no semestre de sua graduação.

A escolha deverá levar em conta as afinidades de procedimento e/ou áreas de especialização e interesse dos orientadores, a serem elencadas pelos próprios professores orientadores.

Os orientadores deverão, obrigatoriamente, ser definidos no semestre anterior à matrícula do aluno na atividade de TCC. A sua escolha será intermediada pelo coordenador do TCC e seguirá os seguintes procedimentos:

- 1) Todos os professores da área CODAGASTRO são possíveis orientadores de TCC;
- 2) Os professores de outras áreas, que lecionam no curso de Tecnologia em Gastronomia, também poderão ser orientadores de TCC. Para tanto o coordenador do TCC fará consulta, com data limite a ser fixada, a todos os colaboradores sobre suas áreas de interesse e disponibilidade para orientações no semestre seguinte;
- 3) O coordenador do TCC repassará a listagem dos professores disponíveis para o semestre seguinte aos alunos regulares do 5º período, através de avisos e cartazes;
- 4) O professor responsável pelo TCC encaminhará os formulários aos professores citados para que indiquem os trabalhos que se comprometerão a orientar no semestre seguinte;

- 5) O professor orientador assinará formulário próprio aceitando o tema e se comprometendo a orientar o aluno no semestre seguinte;
- 6) A coordenação do TCC divulgará aos alunos seus respectivos orientadores para posterior matrícula no TCC.

Não está prevista a escolha de mais de um orientador, mas pode ocorrer regime de coorientação.

Em caso de troca de orientador, o prazo limite equivale à data de trancamento de matrícula estabelecida no calendário da Instituição.

A matrícula no TCC deve respeitar os dispositivos constantes do Projeto Pedagógico do curso bem como cumprir as regras estabelecidas neste regimento.

8.1.10.5. Metodologia e funcionamento das atividades

O TCC é uma atividade curricular com duração de um semestre letivo, ao final do qual o trabalho do aluno será submetido a uma banca examinadora que avaliará sua aptidão para o ingresso na atividade profissional como tecnólogo em gastronomia.

A fim de assegurar a qualidade da formação dos alunos, o TCC irá contar com orientações individuais equivalentes a 1 h/aula (uma hora/aula) semanal.

8.1.10.5.1. Orientações

O aluno matriculado na atividade TCC disporá de 1 (uma) orientação individual semanal com o professor orientador por ele escolhido. Essa orientação terá duração de 1 h/aula (uma hora/aula) de 50 minutos. O dia e horário das orientações serão definidos entre o aluno e seu orientador. O aluno que não comparecer à orientação semanal perderá o direito a ela, não sendo previstas quaisquer reposições.

As orientações deverão realizar-se nas dependências do IFMG-Ouro Preto, onde será disponibilizada uma sala para essas atividades.

Para usufruir das orientações individuais, o aluno deverá cumprir os seguintes requisitos, sem os quais o professor orientador estará desobrigado em relação ao aluno:

- 1) Reunir e apresentar todas as informações necessárias à perfeita compreensão do tema do TCC e dos aspectos que o envolvem;
- 2) Demonstrar o domínio do tema e dos problemas que dele decorrem;
- 3) Ter autonomia na interpretação das condicionantes projetuais/investigativas e, a partir deles, demonstrar capacidade propositiva;
- 4) Elaborar e apresentar todo o material gráfico/textual necessário à boa compreensão da proposta de trabalho;
- 5) Pesquisar, elaborar e apresentar todas as informações solicitadas pelo orientador no prazo estipulado;
- 6) Ser frequente e pontual aos dias e horários estipulados.

É desejável que as orientações sejam feitas sob demanda do estudante a partir das atividades e orientações envolvidas no percurso do trabalho, privilegiando o debate em detrimento do aconselhamento.

O orientador terá o direito de romper os vínculos de orientação se os procedimentos solicitados não forem atendidos pelo aluno.

8.1.10.5.2. Banca examinadora

A banca examinadora têm a função de avaliar a competência das abordagens conceituais, de pesquisa e das soluções projetuais e tecnológicas apresentada pelo aluno.

8.1.10.5.2.. Banca Final – Apresentação do TCC

A Banca Final destina-se à avaliação definitiva dos trabalhos desenvolvidos ao longo do semestre. Essa etapa constitui-se do requisito final à obtenção do título de Tecnólogo em Gastronomia.

A participação do aluno na Banca Final está condicionada aos seguintes critérios:

- 1) Ter obtido, no mínimo, 75% de frequência nas atividades de orientação;

- 2) Ter entregue antecipadamente, em dia e horário definidos pelo cronograma da atividade, todo o material que compõe o trabalho, o resumo para a montagem da apresentação e um CD com os arquivos digitais.

Não serão admitidos quaisquer atrasos em relação aos horários estabelecidos para as apresentações.

A entrega de todo o material é apenas condição básica para a participação do aluno na Banca, não garantindo qualquer nota ou crédito prévio.

As Bancas serão compostas por dois professores da área CODAGASTRO e um professor externo convidado. Os membros externos serão definidos a partir de consulta feita entre os professores orientadores do semestre. O professor responsável pelo TCC dará prioridade aos nomes citados com maior frequência. A participação do membro externo estará condicionada à sua disponibilidade em adequar-se ao cronograma da disciplina.

O professor orientador terá assento nessa banca, mas não participará das discussões que envolvam o trabalho. Caberá ao professor responsável pelo TCC a escolha dos professores e pela composição das bancas, a partir dos seguintes critérios:

- 1) Assegurar o equilíbrio na composição das bancas;
- 2) Dar preferência aos professores que participaram das pré-bancas para a definição de um dos membros internos de cada banca;
- 3) Convocar o membro externo conforme critérios já estabelecidos.

A distribuição dos alunos pelas bancas será feita conforme disponibilidade dos orientadores e professores. Os alunos e seus respectivos orientadores deverão se apresentar ao local definido para as bancas com, no mínimo, 10 minutos de antecedência ao horário agendado.

O número de bancas dependerá do número de alunos matriculados no TCC no semestre, da disponibilidade dos professores da CODAGASTRO, bem como dos membros externos. Se necessário, recomenda-se que as bancas sejam realizadas em mais de um dia.

Nessa etapa serão avaliadas as competências das soluções propostas e a profundidade da pesquisa realizada. Cada banca será devidamente equipada com

recursos audiovisuais a fim de permitir a adequada apresentação dos trabalhos, o que não desobriga da apresentação de material impresso.

A função primordial da Banca é avaliar as competências e habilidades do aspirante ao título de Tecnólogo em Gastronomia. Portanto deverá avaliar as condições que o aluno apresenta para o ingresso à prática profissional. São também funções da Banca :

- 1) Examinar a consistência das informações e dos argumentos que fundamentam a proposição do trabalho;
- 2) Interpretar os contextos social, cultural, histórico e geográfico em que o trabalho se insere;
- 3) Verificar a excelência e a profundidade de desenvolvimento do trabalho;
- 4) Qualificar plástica, expressiva e formalmente a apresentação do trabalho;
- 5) Verificar legibilidade, organização e expressividade do material gráfico; avaliar a clareza e propriedade da exposição oral;
- 6) Emitir parecer e nota única, imediatamente após cada apresentação;
- 7) Considerar que o produto para a Banca Final é definitivo.

Cada banca terá duração máxima de 60 minutos, a serem distribuídos da seguinte forma:

- até 25 minutos para a exposição do trabalho pelo aluno;
- até 25 minutos para os comentários dos membros da banca;
- até 5 minutos para a redação do parecer (sem a presença do aluno);
- até 5 minutos para a preparação da apresentação seguinte.

Em cada banca será indicado um professor para ser responsável pela administração e cumprimento dos horários estabelecidos, bem como o recolhimento do formulário individual de cada aluno, no qual será registrada a avaliação e conceito final da banca, encaminhando-o à coordenação do TCC, no mesmo dia da realização das bancas, impreterivelmente. Os membros da banca deverão comparecer ao local

estipulado com, no mínimo, 20 minutos de antecedência à primeira apresentação, para o recebimento das fichas de avaliação e as últimas instruções em tempo hábil que não comprometa as apresentações.

Os professores orientadores terão assento nas bancas, devendo abster-se dos comentários durante a exposição do trabalho, minimizando sua participação nas discussões e debates que o envolvam, visto que a função da Banca é avaliar a autonomia e capacidade de argumentação do aluno sobre sua própria produção. Observações pertinentes ao processo deverão ser feitas pelo orientador no momento da discussão da banca, sem que adquiram o sentido de defesa ou coautoria do trabalho.

Os alunos e seus respectivos orientadores deverão se apresentar ao local definido para as bancas com, no mínimo, 10 minutos de antecedência ao horário agendado.

Será considerado aprovado o aluno que obtiver média igual ou superior a 6,0 (seis).

Para cada aluno a banca emitirá um único parecer e média a serem registrados em formulário próprio. Os pareceres e médias ficarão de posse da coordenação e, em hipótese alguma, serão divulgados aos alunos. As médias individuais dos alunos serão divulgadas pela coordenação do TCC após o fechamento da banca.

Mesmo tendo considerado o aluno aprovado, a banca poderá solicitar alterações no trabalho para a versão de arquivo na Instituição, que deverão ser apresentadas à coordenação do TCC em, no máximo, 15 (quinze) dias após a realização da banca.

A Banca Final é soberana em suas decisões e seus resultados são definitivos, não cabendo revisões, reavaliações ou recursos de qualquer natureza.

O aluno reprovado no TCC deverá repetir a atividade, em caráter regular, no semestre seguinte em que a atividade estiver disponível, obedecendo a todas as normas e procedimentos em vigor, sem direito a foro ou tratamento especial.

8.1.10.6. Atribuições e deveres individuais

Estão envolvidos diretamente no processo do TCC os alunos regularmente matriculados na atividade, os professores orientadores eleitos por estes alunos e o professor coordenador da atividade. São atribuições e deveres:

8.1.10.6.1. Do aluno

Os alunos matriculados no TCC comprometem-se a:

- Conhecer e estar de acordo com o Plano de Ensino e as Diretrizes do TCC, seus direitos, deveres e as penalidades aplicáveis;
- Manter em uma pasta todo o registro de todo o processo ao longo do semestre;
- Ser frequente e participar de todas as atividades previstas;
- Cumprir os prazos e cronogramas estabelecidos;
- Seguir as recomendações de seu professor orientador, quanto às questões que lhe forem formuladas;
- Entregar, antecipadamente, o TCC finalizado, a ser apresentado para a Banca , no dia e horário estipulados;
- Considerar que a Banca é soberana e definitiva;
- Produzir e ceder ao IFMG-Ouro Preto material para acervo do TCC.

8.1.10.6.2. Dos professores orientadores

Os professores orientadores do TCC comprometem-se a:

- Conhecer o Plano de Ensino, as Diretrizes do TCC e os documentos que justificam a sua necessidade;
- responsabilizar-se pela orientação dos alunos que assim solicitarem e estabelecer horário de frequência regular para discussão das dúvidas de seus orientandos;

- manter uma ficha de acompanhamento com descrição e avaliação das atividades desenvolvidas atualizada, preferencialmente, a cada orientação e recolhendo a assinatura do aluno;
- Acompanhar formalmente o desenvolvimento das competências dos seus orientandos, a frequência às orientações e o cumprimento dos prazos estabelecidos para cada atividade;
- Ter assento na Banca Final, emitindo parecer por escrito;
- Enviar dentro do prazo estipulado a sugestão para os possíveis membros externos das Bancas .

8.1.10.6.3. Do professor responsável pela atividade

O professor coordenador do TCC compromete-se a:

- Comunicar aos envolvidos o Plano de Ensino e as Diretrizes do TCC;
- Estabelecer o cronograma e agendar atividades;
- Estar presente e disponível para organizar atividades, receber críticas e sugestões, solucionar eventuais problemas ou dirimir quaisquer dúvidas;
- Intermediar a escolha dos professores orientadores;
- Estabelecer, organizar e convocar as bancas examinadoras, segundo os critérios que regem cada uma delas;
- Administrar as ocorrências e imprevistos que possam ocorrer ao longo do processo.

Recomenda-se que o coordenador da disciplina avalie a sua capacidade de isenção e de tempo para assumir orientações, uma vez que, não havendo vínculos diretos com alunos, sua função de mediador e condutor de todo o processo poderia ser facilitada.

Nos caso em que o coordenador do TCC não puder exercer suas funções com isenção, a matéria conflitante deverá ser encaminhada à instância superior, para o que fica definida uma Comissão Permanente do TCC.

Essa Comissão será formada pelo professor responsável pelo TCC, por um membro escolhido pelo colegiado do curso de Tecnologia em Gastronomia e por um membro da DPGP.

A disciplina de TCC terá a carga horária distribuída em 15 horas/18 aulas de orientações gerais com o professor responsável pela disciplina, e as demais 15 horas serão reservadas para as orientações individuais com o professor orientador e desenvolvimento do trabalho, se darão em encontros semanais de 50 minutos.

Em termos de procedimentos administrativos as normas institucionais referentes a Trabalhos de Conclusão de Curso deverão ser seguidas, cabendo ao Colegiado do Curso e Diretoria de Ensino a condução dos processos atrelados à temática dentro de suas atribuições e especificidades no campus, bem como promover as discussões pertinentes.

8.2. Apoio ao discente

O IFMG realiza ações de apoio ao discente, através do Programa de Assistência Estudantil PAE. O PAE configura-se num conjunto de princípios e diretrizes que orientam o desenvolvimento de ações capazes de democratizar o acesso e a permanência dos estudantes. Tem como objetivos:

- Minimizar os efeitos das desigualdades sociais e regionais e favorecer a permanência dos estudantes no Instituto, até a conclusão do respectivo curso;
- Diminuir a evasão e o desempenho acadêmico insatisfatório por razões socioeconômicas;
- Reduzir o tempo médio de permanência dos estudantes entre o ingresso e a conclusão do curso;
- Inserir os alunos em atividades culturais e esportivas como complemento de suas atividades acadêmicas;
- Contribuir para a inclusão social pela educação.

O Programa de Assistência Estudantil do IFMG subdivide a concessão de benefícios em categorias:

- de caráter socioeconômico: auxílio financeiro que tem por finalidade minimizar as desigualdades sociais e contribuir para a permanência dos estudantes no IFMG. Auxílio moradia (alojamento) auxílio alimentação (refeitório)
- de mérito acadêmico: programa de apoio didático que consiste na concessão de bolsas tutoria para estudantes de cursos superiores selecionados por mérito acadêmico, com o objetivo de proporcionar aos estudantes suporte didático-pedagógico para a superação de dificuldades nas disciplinas iniciais dos respectivos cursos;
- de complemento das atividades acadêmicas como seguro escolar, assistência à saúde, práticas culturais, esporte, visitas técnicas, participação em eventos e apoio aos estudantes com necessidades educacionais específicas.

O *Campus* Ouro Preto possui ainda o Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas - NAPNEE, que é o núcleo de assessoramento que articula as ações de inclusão, acessibilidade e atendimento educacional especializado. Tem como público-alvo os alunos com necessidades educacionais específicas: alunos com deficiência: aqueles que têm impedimentos de longo prazo de natureza física, intelectual, mental e sensorial; alunos com transtornos globais do desenvolvimento: aqueles que apresentam um quadro de alterações no desenvolvimento neuropsicomotor, comprometimento das relações sociais, da comunicação ou estereotípias motoras. Incluem-se nessa definição alunos com Transtorno do Espectro Autista; alunos com altas habilidades/superdotação: aqueles que apresentam potencial elevado e grande envolvimento com as áreas do conhecimento, isoladas ou combinadas, nas esferas intelectual, artística e criativa, cinestésico-corporal e de liderança e os alunos com distúrbios de aprendizagem e/ou necessidades educacionais específicas provisórias de atendimento educacional.

Além disso, os estudantes do curso são estimulados a participarem de distintos programas de intercâmbio, ensino, pesquisa e extensão, bem como atividades de nivelamento e extracurriculares.

8.3. Procedimentos de avaliação

A avaliação do desempenho do discente se dará de forma contínua e cumulativa, com a prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados ao longo do período letivo sobre os de eventuais exames finais.

Poderá ser concedida revisão de avaliações escritas e de frequência, quando requerida formalmente, no prazo de 2 (dois) dias úteis após o acesso do discente à avaliação corrigida e lançamento da frequência.

O discente poderá solicitar a realização de avaliações perdidas, em segunda chamada, no prazo de até 2 (dois) dias úteis após o término do impedimento, mediante apresentação de atestado médico ou outro documento que justifique sua ausência. Caberá à Diretoria de Ensino do *campus* especificar o processo de avaliação das solicitações.

8.3.1. Aprovação

Será considerado aprovado o discente que satisfizer as seguintes condições mínimas:

- I. 75% (setenta e cinco por cento) de frequência da carga horária da disciplina;
- II. rendimento igual ou superior a 60% (sessenta por cento) na disciplina.

Em nenhuma hipótese, será permitido o abono de faltas, salvo nos casos previstos no Decreto-Lei nº 715/1969, Decreto nº 85.587/1980 e Decreto nº 10.861/2004. Nestes casos, os discentes que fizerem jus ao abono deverão fazer a solicitação junto ao Setor de Registro e Controle Acadêmico em até 2 (dois) dias úteis contados a partir da data de término do afastamento, anexando a documentação comprobatória.

Para o caso de exame especial as normas institucionais deverão ser cumpridas. Neste sentido, a nota final será representada por um número com, no máximo, uma casa decimal, compreendido entre 0 (zero) e 10 (dez) pontos. Para cada disciplina haverá, obrigatoriamente, um número mínimo de 3 (três) instrumentos avaliativos.

Será facultado exame final ao discente que não estiver reprovado por frequência ao longo do período letivo e obtiver nota final inferior a 6,0 (seis) pontos.

I - para o discente que se submeter ao exame final, prevalecerá a maior nota obtida: nota final do período letivo ou nota do exame final.

II - sendo a nota superior a 6,0 (seis) pontos, o discente será aprovado na disciplina.

8.3.2. Reprovação

Será considerado reprovado na disciplina cursada o discente que obtiver frequência inferior a 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária daquela disciplina ou que possuir rendimento inferior a 60% (sessenta por cento), após exame final, na mesma.

8.4. Infraestrutura

O IFMG – Campus Ouro Preto está instalado em uma área de 291.192,0 m², sendo que destas 29.784,20m² são de áreas construídas cobertas e 6.312,46m² são de áreas especiais, compostas por áreas ajardinadas, estacionamentos e quadras, assim exemplificadas:

- Instalações administrativas, gabinetes para docentes/coordenadores de cursos: 88 instalações, totalizando 2.718,74m². O IFMG explicita em seu Plano de Desenvolvimento Institucional, que os ambientes, destinados ao uso dos docentes e coordenadores de cursos, podem ser reestruturados, segundo a demanda de necessidades apresentadas pelo campus, em função da quantidade de cursos ofertados (IFMG, 2014);
- Ambientes de serviços/apoio: 187 instalações, totalizando 5.239,0m²;
- Ambientes de ensino-aprendizagem: 60 salas de aulas teóricas (4.897,2m²), 61 laboratórios (3.895,9m²);
- Biblioteca: 01 instalação (883m²)

- Ambiente de auditórios e anfiteatros: 03 instalações, equipadas com projetor de multimídia, computador com combo, sistema de som e sanitários, e capacidade para 474 pessoas. O auditório com maior capacidade comporta 316 pessoas sentadas.
- Ambientes sanitários: 175, totalizando 1.268,7m²
- Áreas de Lazer e atividades Esportivas: 02 quadras esportivas, Centro de Vivência, Sala de ginástica, Sala de Judô, Sala de material esportivo, área de convivência, espaço multiuso e área de jogos, totalizando 2.702,43m².
- Com relação à disponibilidade de veículos próprios para utilização em realização de viagens, trabalhos de campos, visitas técnicas, participações em eventos, traslados de visitantes, etc, o IFMG, Campus Ouro Preto, possui: ônibus Mercedes Benz/Comil/Capione HD (ano/modelo: 2012/2013; capacidade para 44 passageiros); ônibus Volvo B9R 340 Busccar Vissta Buss R (ano/modelo: 2008/2008; capacidade para 48 passageiros); Micro ônibus Marcopolo Volare W8 (ano/modelo: 2007/2008; capacidade para 28 passageiros); Fiat Ducato Minibus (ano/modelo: 2006/2007; capacidade para 15 passageiros); Fiat Doblo ELX 1.8 Flex (ano/modelo: 2009/2009); Ford Ecosport XLS 1.6 (ano/modelo: 2010/2011); Ford Focus Sedan (ano/modelo: 2009/2009); Ford Ranger XL 3.0 Power Stroke 4 x 4, Cabine Dupla (ano/modelo: 2008/2008); VW/Space Fox Trend GII ano/modelo: 2012/2013); 2 VW/Gol 1.6 (ano/modelo: 2007/2008).
- Com relação à estrutura de apoio às atividades administrativas, acadêmicas e de pesquisa, o IFMG, Campus Ouro Preto dispõe de uma gráfica, com três locais para a realização de impressões, cópias e encadernações de materiais. O Campus também disponibiliza impressoras individuais aos setores e áreas do conhecimento.
- Com relação ao oferecimento de atendimento de saúde aos discentes e servidores, o Campus Ouro Preto disponibiliza um espaço, com 05 salas, para o funcionamento do ambulatório, onde são prestados serviços médicos, odontológicos, psicológicos e de serviço social.
- O IFMG, Campus Ouro Preto, ainda possui, em fase de construção, instalações destinadas para um novo restaurante escolar.

A infraestrutura destinada aos professores, salas de aula e laboratórios, disponível para as atividades de ensino, pesquisa e extensão (grupos e/ou projetos) no âmbito do Curso de Tecnologia em Conservação e Restauro se encontra descrita abaixo.

8.4.1. Espaço físico

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFMG conta com dois pontos específicos de uso dos servidores e discentes, sendo eles o Laboratório de Gastronomia, a ser especificado em outro item, e a sala de permanência e coordenação CODAGASTRO. A sala é composta com mobiliário de recepção e permanência, banheiros, copa, armários e arquivos para os professores, impressora, mesas para cada um dos docentes atuantes no curso equipadas com computadores atualizados. Há um espaço restrito para a coordenação do curso e também um outro para realização de pesquisas, orientações de alunos e reuniões menores e nesse espaço há bibliografias particulares dos docentes disponíveis para consulta e computador atualizado.

8.4.1.1. Laboratório(s) de informática

Os alunos podem contar com os laboratórios de informática disponibilizados pelo campus.

8.4.1.2. Laboratório(s) específico(s)

| Equipamento | Quantidade |
|---------------------------------------|-------------------|
| Forno Combinado a gás | 2 |
| Forno combinado elétrico | 2 |
| Máquina elétrica produtora de sorvete | 1 |
| Batedeira de massa elétrica | 1 |
| Banho maria elétrico | 1 |
| Salamandra elétrica | 1 |

| | |
|--|---|
| Resfriador de água | 1 |
| Máquina produtora de gelo | 2 |
| Freezer horizontal | 3 |
| Refrigerador vertical | 3 |
| Balança digital 2kg | 3 |
| Balança digital 20kg | 1 |
| Chart broiler a gás | 1 |
| Seladora elétrica á vácuo | 1 |
| Máquina de lavar e secar roupas automática | 1 |
| Bancada de inox | 4 |
| Bancada de mármore | 3 |
| Forno micro-ondas | 1 |
| Fogão industriais 4 bocas | 6 |
| Prateleira de inox | 6 |
| Armário de ferro | 2 |
| Prateleira de ferro | 2 |
| Prateleira suspensa vazada de inox | 4 |

8.4.1.3. Biblioteca

A Biblioteca Tarquínio José Barboza de Oliveira é responsável por promover o acesso, a disseminação e o uso da informação, como apoio ao ensino, pesquisa e extensão, contribuindo para a produção e enriquecimento do conhecimento nas distintas áreas do conhecimento trabalhadas no Campus.

A biblioteca dispõe de uma série de serviços para atender às necessidades informacionais dos usuários. São eles:

- Leitura aberta ao público;

- Empréstimo domiciliar;
- COMUT – Programa de Comutação Bibliográfica;
- Acesso ao portal CAPES.

A área da biblioteca é constituída por aproximadamente 883 m², distribuída em dois pavimentos: i) no primeiro, são disponibilizados serviços de acesso, empréstimo, renovação e devolução de acervo e espaço para estudos; ii) no segundo pavimento, o espaço é destinado ao processamento de material, com sala de acervo raro, sala para materiais PNLD, copa, cozinha, sala de reuniões e banheiros. A área da biblioteca é composta, ainda, por um pequeno auditório, com 61 lugares e com acessibilidade para cadeirantes.

O acesso à biblioteca é livre para toda comunidade e público em geral. A biblioteca oferece, enquanto meios para consulta informatizada ao acervo: terminal de consulta (totem) e dois notebooks. Oferece, também, dois computadores locais para o acesso aos periódicos, por meio da internet. Esse acesso também pode ser realizado, utilizando-se as salas de informática disponibilizadas pelo Campus ou através de equipamentos próprios (notebooks, tablets e afins) dos estudantes e pesquisadores, por meio do acesso à rede wifi do Campus.

Está disponível para toda comunidade acadêmica, a biblioteca Ebrary® Academic Complete™, a biblioteca virtual Pearson e a biblioteca digital em software livre Portal Domínio Público. A comunidade acadêmica, ainda, possui acesso ao Portal de Periódicos da CAPES e à Biblioteca Digital de Teses e Dissertações (BDTD), que reúnem conteúdos científicos de alto nível.

A biblioteca virtual Ebrary, por exemplo, possui milhares de obras nas áreas do “Ordenamento territorial”, “Gestão territorial”, “Planejamento territorial”, “Desenvolvimento Regional”, “Paisagens tropicais”, “Geoprocessamento”, “Ensino de Geografia” e “Educação Geográfica”, entre outros.

A biblioteca Tarquínio José Barboza de Oliveira disponibiliza 30 cabines individuais para estudos, um salão de estudos com 30 mesas e 96 cadeiras e oito computadores para uso dos discentes. O acervo da biblioteca é formado por livros, revistas científicas, DVDs, Anais, Apostilas, Atlas, Mapas, Plantas, Dissertações e Teses, áudio livros, acervo Braille, etc. De forma sintética, a biblioteca dispõe de 12.536

títulos e 38.740 exemplares, segundo o seguinte quantitativo por áreas do conhecimento:

LIVROS

- 1- Ciências Exatas e da Terra: acervo 1.747, exemplares 7.382
- 2 - Ciências Biológicas: acervo 273, exemplares 1.247
- 3 - Engenharias: acervo 1.123, exemplares 5.270
- 4 - Ciências da Saúde: acervo 257, exemplares 832
- 5 - Ciências Agrárias: acervo: 54, exemplares 122
- 6 - Ciências Sociais Aplicadas: acervo 1.256, exemplares 3.715
- 7 - Ciências Humanas: acervo: 2.063, exemplares 4.634
- 8 - Linguística, Letras e Artes: acervo 2.859, exemplares 6.080.

PERÍODICOS:

- 1 - Ciências Exatas e da Terra: acervo 3, exemplares 39
- 2 - Ciências Biológicas: acervo 1, exemplares: 45
- 3 - Engenharias: acervo 27, exemplares 485
- 4 - Ciências da Saúde: acervo 5, exemplares 51 0
- 5 - Ciências Agrárias: acervo 2, exemplares 19
- 6 - Ciências Sociais Aplicadas: acervo 24, exemplares 195
- 7 - Ciências Humanas: acervo 111, exemplares1250

Obs.: O acervo para os componentes curriculares do curso se encontra disponível em <https://www.ifmg.edu.br/ouopreto/central-de-servicos/biblioteca>.

8.4.1.4. Tecnologia de informação e comunicação – TICs no processo de ensino-aprendizagem

Em caso de disciplinas serem oferecidas parcialmente ou integralmente na modalidade a distância, serão utilizadas plataformas de ensino como o Moodle, por

exemplo. Além disso, serão usados os repositórios disponibilizados pelo MEC e plataformas especializadas na divulgação de vídeos e conteúdo de ensino

8.4.1.5. Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA)

O campus Ouro Preto conta com a infraestrutura e o corpo técnico de profissionais do CEAD (Centro de Educação Aberta e a Distância) que permitam desenvolver a cooperação entre tutores, discentes e docentes dos cursos, a reflexão sobre o conteúdo das disciplinas e a acessibilidade metodológica, instrumental e comunicacional, passando por avaliações periódicas devidamente documentadas com vistas a ações de melhoria contínua.

O Ambiente Virtual de Aprendizagem é administrado pelos envolvidos de modo a incentivar os cursos presenciais a utilizarem tecnologias e metodologias desenvolvidas no Ensino a Distância para o aperfeiçoamento do processo de ensino-aprendizagem e a implementarem a porcentagem de carga horária que pode ser ministrada a distância prevista na legislação.

8.4.2. Acessibilidade

O IFMG - *Campus* Ouro Preto possui uma área territorial muito extensa, de topografia íngreme e um número grande de edificações, sendo a maioria, antigas. Visto o adensamento acentuado da área e o crescimento desordenado, em 2010 foi elaborado o Plano Diretor do campus, no sentido de ordenar a expansão do campus.

O Capítulo VI do Plano Diretor trata especificamente da Acessibilidade Universal, com tópicos para edificações novas e antigas:

Art. 28º. Todas as edificações prediais do IFMG – campus Ouro Preto, e os espaços urbanos de uso público deverão garantir a acessibilidade ambiental para todas as pessoas(...)

Art. 32°. Todos os projetos de adaptação da estrutura existente à acessibilidade universal seguirão obrigatoriamente a Norma Brasileira ABNT NBR 9050, e demais normas ou legislações pertinentes.

Art. 33°. Todas as novas edificações construídas no campus seguirão, obrigatoriamente, desde a sua concepção, os parâmetros necessários ao estabelecimento de acessibilidade universal, conforme a Norma Brasileira ABNT NBR 9050, e demais legislações pertinentes.

Assim, as edificações antigas têm sido adequadas arquitetonicamente, principalmente com relação aos acessos, vagas reservadas, sanitários, visando garantir acessibilidade aos seus usuários.

Os projetos de adequação elaborados pela equipe técnica do campus, para banheiros acessíveis e inserção de plataforma para edificações de dois pavimentos, estão sendo executados aos gradativamente.

Já as edificações mais recentes, construídas há menos de 10 anos, foram projetadas e construídas contemplando o atendimento pleno à acessibilidade: Rampas, guarda-corpos e corrimões com dimensões estabelecidas pela NBR 9050; piso tátil e portas adequadas; Vagas reservadas para PNE; Sanitários, cujos espaços, peças e acessórios atendem aos conceitos de acessibilidade, como as áreas mínimas de circulação, de transferência e de aproximação, entre outros; Plataforma elevatória para edificação com dois pavimentos;

O *campus* Ouro Preto disponibiliza ainda dois **auditórios** acessíveis, com espaço reservado para cadeirantes, e poltrona para obesos; o **ginásio poliesportivo** com atendimento parcial aos quesitos de acessibilidade, conforme a NBR 9050, assim como os demais equipamentos da área esportiva; a **biblioteca** do campus, com acesso livre e rampa interna, além de projeto de adequação dos sanitários e inserção da plataforma elevatória.

O Plano Diretor estabelece que, devido à topografia do terreno onde está inserido o *campus* Ouro Preto, e inexistência de rota acessível entre a portaria do campus e demais prédios, a Instituição deverá disponibilizar veículo oficial para traslado, no ambiente interno do campus, das pessoas com deficiência.

Foi elaborado um projeto de Sistema Prevenção e Combate a Incêndio de todo o campus, aprovado pelo corpo de Bombeiros de Minas gerais, o qual contempla as rotas

de fuga de cada edificação. A implementação do sistema será objeto de licitação de obra.

O NAPNEE - Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais: programa que visa à inserção e o atendimento aos alunos com necessidades educacionais especiais nos diversos cursos do campus. Promove reuniões regulares entre os membros do núcleo para tratar de assuntos específicos e suas demandas, buscando implantar a cultura da "educação para a convivência" e a aceitação da diversidade, buscando principalmente a quebra das barreiras arquitetônicas, educacionais e atitudinais.

A Sala de Recursos do IFMG - *Campus* Ouro Preto, foi institucionalizada em 2010 com a chegada do primeiro aluno surdo no campus. Atualmente, ela se encontra localizada no Pavilhão dos Inconfidentes, no andar térreo. Em espaço adequado, ampliou-se o acervo de livros, revistas, jogos pedagógicos e algumas tecnologias assistivas. Ali são desenvolvidos projetos de extensão, pesquisa e pesquisa - extensão dentro da temática inclusiva, monitoria e aulas de Português para alunos surdos, reuniões com pais/responsáveis pelos alunos com deficiência, produção de recursos didáticos para alunos com deficiência e as reuniões do NAPNEE, etc.

8.5. Gestão do Curso

8.5.1. Coordenador de curso

Ao Coordenador de curso, eleito conforme regulamentação do Conselho Acadêmico do *campus* compete as atribuições estabelecidas no Regulamento de Ensino dos Cursos de Graduação.

O quadro abaixo apresenta as informações sobre a Coordenadora do Curso de Tecnologia em Gastronomia:

| | |
|--------------|------------------------------------|
| Nome: | Luanda Batista Demarchi dos Santos |
|--------------|------------------------------------|

| | |
|--|--|
| Portaria de nomeação e mandato | Portaria nº 188, de 24/08/2017 (Mandato de 2 anos) |
| Regime de trabalho: | 40 horas DE |
| Carga horária destinada à Coordenação | 10 horas semanalmente |
| Titulação: | Especialização |
| Contatos (telefone / e-mail): | 31-3559-2130/luanda.batista@ifmg.edu.br |

8.5.2. Colegiado de curso

Ao Colegiado de curso, composto e eleito conforme regulamentação institucional complementada pelo Conselho Acadêmico do *campus*, compete às atribuições estabelecidas no Regulamento de Ensino dos Cursos de Graduação.

O quadro abaixo apresenta as informações sobre o Colegiado do Curso de Tecnologia em Gastronomia:

| Nome | Função no Colegiado |
|------------------------------------|---|
| Luanda Batista Demarchi dos Santos | Coordenador do Curso/ Representante do corpo docente da área específica |
| Marcelo Aureliano Monteiro Andrade | Representante do corpo docente da área específica |
| Cristiano Nogueira Trombini | Representante do corpo docente da área específica |
| Adeline Conceição Rodrigues | Representante do corpo docente da área específica |
| Letícia Terrone Pierre | Representante do corpo docente da área específica |

| | |
|-------------------------|--------------------------------------|
| Petterson Augusto Nunes | Representante discente (titular) |
| Matheus Pereira Gelmini | Representante discente (suplente) |
| | Representante da Diretoria de Ensino |
| Everson Silva | Técnico Administrativo da área |

8.5.3. Núcleo Docente Estruturante (NDE)

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) tem função consultiva, propositiva e de assessoramento sobre matérias de natureza acadêmica e atua como corresponsável pela elaboração, implementação, atualização e consolidação dos Projetos Pedagógicos dos cursos.

O quadro abaixo apresenta as informações sobre o Núcleo Docente Estruturante do Curso de Tecnologia em Gastronomia:

| Nome | Função no NDE |
|------------------------------------|----------------------------|
| Luanda Batista Demarchi dos Santos | Presidente/ Docente membro |
| Marcelo Aureliano Monteiro Andrade | Docente membro |
| Cristiano Nogueira Trombini | Docente membro |
| Letícia Terrone Pierre | Docente membro |

8.6. Servidores

8.6.1. Corpo docente

A relação de docentes atuantes no curso segue na próxima página.

| Nome | Titulação | Disciplina(s) de atuação no Curso | Regime de Trabalho |
|-------------|------------------|--|-----------------------------------|
|-------------|------------------|--|-----------------------------------|

| | | | |
|-----------------------------|--|---|-----------|
| Adeline Conceição Rodrigues | Mestrado em Saúde e Nutrição/Especialização em Obesidade e Emagrecimento/Graduação em Nutrição (Bacharelado) | Aspectos Sócio-culturais da Culinária Mineira; Eventos em Gastronomia; Gastronomia Aplicada a Dietas Especiais; Gastronomias Típicas do Mundo; Habilidades de Cozinha I; Projeto Integrador III; Gastronomia Brasileira; Gastronomia Contemporânea; Habilidades de Cozinha II; Projeto Integrador II | 40 h |
| Asdrubal Vieira Senra | Especialização em Formação para Docência em Turismo e Hotelaria/Graduação em Hotelaria (Tecnólogo) | Aspectos Sócio-culturais da Culinária Mineira; Café da Manhã e Room Service; Gastronomia Oriental; Gastronomias Típicas do Mundo; Panificação e Confeitaria II; Projeto Integrador I; Gastronomia Brasileira; Panificação e Confeitaria I; Técnicas Avançadas de Confeitaria | 40 h - DE |
| Cristiano Nogueira Trombini | Especialização em Docência para o Ensino Superior com Ênfase em Gastronomia, Turismo e Hotelaria/Graduação em Processos Gerenciais (Tecnólogo) | Administração Básica; Café da Manhã e Room Service; Gestão de Cardápios; Gestão de Empreendimentos Gastronômicos; Gestão de Materiais; Serviço de Sala e Bar; Coquetelaria e Fundamentos do Vinho; Gestão de Pessoas; Tipologia de A&B | 40 h - DE |
| Leticia Terrone Pierre | Mestrado em Ciências de Alimentos/Graduação em Nutrição (Bacharelado) | Análise Sensorial; Diretrizes para Elaboração de TCC; Estrutura e Funcionamento em Estabelecimentos de Gastronomia; Higiene e Manipulação em Serviços de Alimentação; Nutrição Básica; Projeto Integrador III; TCC; Projeto Integrador IV; Química dos Alimentos; Tecnologias de Processamento de Alimentos | 40 h - DE |
| Luanda Batista Demarchi dos | Especialização em Gestão | Eventos em Gastronomia; | 40 h - DE |

| | | | |
|--|--|--|-----------|
| Santos | de Eventos/Graduação em Gastronomia (Tecnólogo) | Gastronomia Clássica; Gastronomia Oriental; Gastronômias Típicas do Mundo; Habilidades de Cozinha I; Projeto Integrador II; Projeto Integrador III; Garde Manger; Gastronomia Brasileira; Gastronomia e Arte; Gestão de Eventos em Gastronomia | |
| Maisa Gonçalves de Carvalho | Mestrado em Biologia Vegetal/Graduação em Ciências Biológicas (Licenciatura) | Responsabilidade Social e Ambiental | 40 h |
| Marcelo Aureliano Monteiro de Andrade | Doutorado em Administração/Mestrado em Administração/Especialização em Marketing/Graduação em Publicidade e Propaganda (Bacharelado) | Marketing em Gastronomia Eventos em Gastronomia Gestão de Eventos em Gastronomia Fundamentos do Turismo e Hospitalidade Projeto Integrador I; Projeto Integrador II; Projeto Integrador III; Administração Básica Gestão de Materiais; Gestão de Pessoas | 40 h |
| Paola de Macedo Gomes Dias Villas Boas | Especialização em Conservação e Restauração de Monumentos e Conjuntos Históricos/Graduação em Arquitetura e Urbanismo (Bacharelado) | Estrutura e Funcionamento em Estabelecimentos de Gastronomia | 40 h - DE |
| Ramon Coelho da Cruz | Mestrado em Geografia/Graduação em Geografia e Análise Ambiental (Licenciatura e bacharelado) | Alimentação e Identidade Sócio-espacial | 40 h - DE |
| Simone Cassia Correa de Sousa | Doutorado em Fitotecnia/Mestrado em Ciências da Comunicação (Relações Públicas, Propaganda e Turismo)/Especialização | Fundamentos do Turismo e Hospitalidade | 40h - DE |

| | | | |
|------------------------|---|-------|-----------|
| | em Turismo, Ambiente e Sustentabilidade/ Graduação em Letras-Língua Espanhola(Licenciatura)/ Graduação em Direito (Bacharelado)/ Graduação em Turismo (Bacharelado) | | |
| Venuncia Emilia Coelho | Doutorado em Filosofia/ Mestrado em Filosofia/ Graduação em Filosofia (Bacharelado/Licenciatur) | Ética | 40 h - DE |

8.6.2. Corpo técnico-administrativo

| Nome | Cargo |
|-----------------------|-------------------------------|
| Everson Silva Almeida | Técnico de Laboratório – Área |

8.7. Comitê de Ética

O Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais (CEP/IFMG) é um colegiado interdisciplinar e independente, de relevância pública, de caráter consultivo, deliberativo e educativo, criado para fins de defender os interesses dos participantes da pesquisa em sua integridade e dignidade e para contribuir no desenvolvimento da pesquisa dentro de padrões éticos imposto pelas Normas e Diretrizes Regulamentadoras da Pesquisa Envolvendo Seres Humanos, instituídas pela Resolução do Conselho Nacional de Saúde nº 466 de 12/12/12.

De acordo com a Resolução 032/2014 o CEP é composto por 8 (oito) membros, no mínimo, tendo a seguinte representação:

- I. um psicólogo;
- II. um pedagogo;
- III. um assistente social;

- IV. um médico ou odontólogo ou enfermeiro;
- V. três docentes de diferentes grandes áreas do conhecimento;
- VI. um discente de curso superior.

A Comissão de Ética no Uso de Animais do Instituto Federal de Minas Gerais (CEUA/IFMG) é um colegiado interdisciplinar e independente, que dispõe sobre a utilização de animais no ensino, pesquisa e extensão, no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais, em cumprimento aos princípios éticos da experimentação com animal, elaborados pelo Conselho Nacional de Controle de Experimentação Animal (CONCEA), instituídos pela Lei n.º 11.794 de 08/10/2008 e pela Resolução do Conselho Federal de Medicina Veterinária n.º 879 de 15/02/2008.

A CEUA/IFMG é um órgão normativo, deliberativo e consultivo, na esfera de sua competência, vinculado administrativamente à Reitoria do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais, com autonomia em decisões de sua alçada e de caráter multidisciplinar e multiprofissional.

De acordo com a Resolução 033/2014, a CEUA/IFMG é composta por 5 (cinco) membros com formação em áreas especificadas conforme determinado pelo CONCEA na lei nº 11794 de 08/10/2008 e áreas específicas da experimentação animal:

- I. dois componentes que tenham formação em medicina veterinária ou em ciências biológicas;
- II. dois docentes e pesquisadores na área específica;
- III. um representante de sociedade protetora de animais legalmente estabelecida no País.

8.8. Certificados e diplomas a serem emitidos

Ao aluno que concluir, com êxito, todos os componentes curriculares exigidos no curso, obtendo aproveitamento mínimo de 60% (sessenta por cento) e frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento), por disciplina cursada, será concedido o Diploma de Tecnologia em Gastronomia, com validade em todo o território nacional.

9. AVALIAÇÃO DO CURSO

A avaliação dos conhecimentos e habilidades, determinadas para cada etapa do Curso de Tecnólogo em Gastronomia, será processual, diagnóstica, inclusiva, o que significa, respectivamente:

- Será permanente acompanhado todo o processo de desenvolvimento dos conhecimentos e habilidades vivenciados pelo aluno;
- Permitirá diagnosticar as dificuldades do aluno e identificar de que forma os professores deverão intervir para ajudá-lo a avançar;
- Levará em conta os conhecimentos e habilidades já desenvolvidas, em desenvolvimento e aqueles a serem desenvolvidos em momentos posteriores;
- Terá o efeito de estimular o aluno a investir esforços na superação de suas dificuldades e em seu auto-desenvolvimento, abolindo o caráter seletivo e excludente das metodologias tradicionais de verificação da aprendizagem.

Por ser diagnóstica, a avaliação possibilitará ao aluno conhecer o nível de desempenho alcançado em cada etapa do processo de construção dos conhecimentos e habilidades, previstos no início do curso/disciplina, sendo orientado pelos professores sobre que atividade deverá ainda realizar para alcançar o conhecimento necessário e o percentual mínimo para aprovação.

No Curso ocorrerão avaliações estruturadas (formais) e não estruturadas (informais).

Do ponto de vista formal, as avaliações serão no mínimo 3 obrigatórias, por disciplina e por período, onde o professor irá avaliar o desempenho do aluno com notas variando de 0 (zero) a 10 (dez).

Ao final de cada período, os alunos que não obtiverem 60% do total de pontos distribuídos terão direito ao exame especial, exceto nas disciplinas da linha projetual, cujas avaliações são de cunho exclusivamente processual.

As avaliações informais ocorrerão durante as atividades diárias desenvolvidas nos vários ambientes de aprendizagem. As técnicas utilizadas, nesse caso, serão, fundamentalmente, a inquirição (perguntas, exercícios) e a observação ocasional e não

estruturada da participação e envolvimento do aluno nas atividades acadêmicas. Estas avaliações poderão compor a nota do aluno no bimestre, conforme a especificidade da disciplina e da necessidade do professor.

As técnicas utilizadas na avaliação formal serão, preferencialmente:

- Observação estruturada ou sistematizada do desenvolvimento dos trabalhos e práticas propostas;
- Inquirição (argüições, questionários, exercícios, etc);
- Testagem (provas, testes, exames);
- Análise de texto escrito ou oral (relatórios, seminários, monografias);
- Análise de experimentos e atividades práticas (atividades em laboratórios, visitas técnicas, simulações);
- Auto-avaliação.

Como instrumentos, serão adotados, entre outros:

- Teste / provas objetivas;
- Teste / provas dissertativas;
- Relatórios de visitas técnicas / experimentos;
- Elaboração de trabalhos práticos, de observação e experimentação;
- Elaboração de projetos e pesquisas;
- Questionários;
- Entrevistas;
- Fichas de observação;
- Relatórios / síntese de pesquisa em bibliotecas, internet;
- Apresentação de seminários, relato de experiências e tarefas, defesa de trabalho;
- Formulários de auto-avaliação;
- Relatórios de estudo de casos;
- Textos com identificação e descrição de problemas.

A avaliação do desempenho do aluno em situações – problema / tarefas / projetos será determinante da sua aprovação, com vistas à qualificação / diplomação ou prosseguimento no curso.

O aluno e o curso estarão sujeitos à auto-avaliação semestral, que será aplicada pela CPA, Comissão Permanente de Avaliação.

A) Aprovação e promoção

Serão adotados no Curso de Tecnologia em Gastronomia as seguintes condições para a aprovação em cada disciplina:

- I- Frequência maior ou igual a 75% das atividades letivas desenvolvidas na disciplina;
- II- Pontuação superior a 60% dos pontos distribuídos por cada disciplina.

B) Exame Especial

As regras para desenvolvimento de Exame Especial serão aquelas determinadas pelo campus para tal.

C) Acompanhamento de estudos

O aluno reprovado em até 02 disciplinas teóricas por semestre, com média entre 4,0 e 6,0 (exclusive), terá direito ao sistema de acompanhamento de estudos. Este sistema consiste em acompanhamento sistemático programado do(s) professor(es) responsável(is) pela(s) disciplina(s), que quinzenalmente repassará atividades de estudo e pesquisa a serem desenvolvidas pelo aluno fora do ambiente de sala de aula (não presencial). A avaliação do aluno em aproveitamento de estudos será realizada através de provas de avaliação e trabalhos executados dentro da programação estabelecida.

10. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O projeto pedagógico do curso superior de Tecnologia em Gastronomia do IFMG-Campus Ouro Preto foi pensado para acontecer numa perspectiva que supere o modelo tradicional, ou seja, com todas as disciplinas trabalhando os conhecimentos

comuns entre si, e não como aquele formal, com os conhecimentos fragmentados em suas disciplinas.

O projeto pedagógico do curso superior de Tecnologia em Gastronomia do IFMG-Campus Ouro Preto foi construído de forma a possibilitar ao aluno uma visão integrada de situações do cotidiano do trabalho e relacioná-las à sociedade em que está inserido, pois a gastronomia é uma área de grande envolvimento interdisciplinar e, sendo trabalhada dessa forma, amplia o conhecimento e o campo de atuação, a crítica e o desenvolvimento tecnológico do aluno, contemplando os quatro pilares da educação: aprender a conhecer, aprender a fazer, aprender a conviver e aprender a ser. Portanto, o processo ensino-aprendizagem deverá ensinar a pensar, saber comunicar-se e pesquisar, ter raciocínio lógico, fazer sínteses e elaborações teóricas, ser independente, autônomo e socialmente competente.

Este projeto sofrerá atualização e revisão a cada três anos conforme ciclo avaliativo, mas poderá sofrer alterações antes desse período em decorrência de atualizações que forem instituídas pelo IFMG-Campus Ouro Preto seguindo normatizações instituídas pelo Ministério da Educação.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Decreto nº 4.281, de 25 de junho de 2002. Regulamenta a Lei no 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 26 jun. 2002. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2002/d4281.htm>. Acesso em: 23 out. 2017.

BRASIL. Decreto nº 5.296, de 02 de dezembro de 2004. Regulamenta as Leis nos 10.048, de 8 de novembro de 2000, que dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e 10.098, de 19 de dezembro de 2000, que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 03 dez. 2004. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/decreto/d5296.htm>. Acesso em: 23 out. 2017.

BRASIL. Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005. Regulamenta a Lei no 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei no 10.098, de 19 de dezembro de 2000. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 23 dez. 2005. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2004-2006/2005/decreto/d5626.htm>. Acesso em: 23 out. 2017.

BRASIL. Decreto nº 6.949, de 25 de agosto de 2009. Promulga a Convenção Internacional sobre os Direitos das Pessoas com Deficiência e seu Protocolo Facultativo, assinados em Nova York, em 30 de março de 2007. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 26 ago. 2009. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2007-2010/2009/decreto/d6949.htm>. Acesso em: 23 out. 2017.

BRASIL. Decreto nº 7.611, de 17 de novembro de 2011. Dispõe sobre a educação especial, o atendimento educacional especializado e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 nov. 2011. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2011-2014/2011/decreto/d7611.htm>. Acesso em: 23 out. 2017.

BRASIL. Lei no 10.098, 19 de dezembro de 2000. Estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 20 dez. 2000. Disponível em:> http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L10098.htm>. Acesso em: 23 out. 2017.

BRASIL. Lei no 10.639, de 09 de janeiro de 2003. Altera a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira", e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 10 jan. 2003. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/L10.639.htm>. Acesso em: 23 out. 2017.

BRASIL. Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004. Institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 15 abr. de 2004. Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2004-2006/2004/lei/110.861.htm>. Acesso em: 23 de dez. 2015.

BRASIL. Lei no 11.645, de 10 de março de 2008. Altera a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei no 10.639, de 09 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 11 mar. 2008. Disponível em:

<http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/111645.htm>. Acesso em: 23 out. 2017.

BRASIL. Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 30 dez. 2008. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/111892.htm>. Acesso em: 23 out. 2017.

BRASIL. Lei no 12.764, de 27 de dezembro de 2012. Institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista; e altera o § 3o do art. 98 da Lei no 8.112, de 11 de dezembro de 1990. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 28 dez. 2012. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/lei/112764.htm>. Acesso em: 23 out. 2017.

BRASIL. Lei nº 13.005, de 25 de junho de 2014. Aprova o Plano Nacional de Educação - PNE e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 26 jun. 2014. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/CCIVIL_03/_Ato2011-2014/2014/Lei/L13005.htm>. Acesso em: 23 out. 2017.

BRASIL. Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 24 dez. 1996. Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9394.htm>. Acesso em: 27 nov. 2017.

BRASIL. Lei no 9.795, de 27 de abril de 1999. Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências. Diário Oficial da União, 28 abr. 1999. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19795.htm>. Acesso em: 20 out. 2017.

BRASIL. Ministério da Educação. INEP. Instrumento de Avaliação dos Cursos de graduação – presencial e a distância. Disponível em <http://download.inep.gov.br/educacao_superior/avaliacao_institucional/instrumentos/2015/instrumento_institucional_072015.pdf>. Acesso em: 24 de nov. 2017.

BRASIL. Ministério da Educação. Parecer CNE/CP nº 02, de 1 de julho de 2015. Define as diretrizes Curriculares Nacionais para a formação inicial em nível, curso de licenciatura, de graduação plena. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/rcp01_02.pdf>. Acesso em: 24 de nov. 2017.

BRASIL. Ministério da Educação. Parecer CNE/CP nº 03, de 10 de março de 2004. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 19 mai. 2004. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/003.pdf>>. Acesso em: Acesso em: 24 de nov. 2017.

BRASIL. Ministério da Educação. Parecer CNE/CP nº 03, de 18 de dezembro de 2002. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CP032002.pdf>>. Acesso em: 24 de nov. 2017.

BRASIL. Ministério da Educação. Parecer CNE/CP nº 08, de 06 de março de 2012. Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 30 mai. 2012. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=10389-pcp008-12-pdf&category_slug=marco-2012-pdf&Itemid=30192>. Acesso em: 24 de nov. 2017.

BRASIL. Ministério da Educação. Portaria nº 3.284, de 07 de novembro de 2003. Dispõe sobre requisitos de acessibilidade de pessoas portadoras de deficiências, para instruir os processos de autorização e de reconhecimento de cursos, e de credenciamento de instituições. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 11 nov. 2003. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/sesu/arquivos/pdf/port3284.pdf>>. Acesso em: 23 out. 2017.

BRASIL. Ministério da Educação. Portaria nº 413, de 11 de maio de 2016. Aprova em extrato o Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=44501-cncst-2016-3edc-pdf&category_slug=junho-2016-pdf&Itemid=30192>. Acesso em: 24 de nov. 2017.

BRASIL. Ministério da Educação. Portaria Normativa nº 12, de 14 de agosto de 2006. Dispõe sobre a adequação da denominação dos cursos superiores de tecnologia ao Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, nos termos do art. 71, § 1º e 2º, do Decreto 5.773, de 2006. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf_legislacao/rede/legisla_rede_port12.pdf>. Acesso em: 23 out. 2017.

BRASIL. Ministério da Educação. Portaria Normativa nº 40, de 29 de dezembro de 2010. Institui o e-MEC, sistema eletrônico de fluxo de trabalho e gerenciamento de informações relativas aos processos de regulação, avaliação e supervisão da educação superior no sistema federal de educação, e o Cadastro e-MEC de Instituições e Cursos Superiores e consolida disposições sobre indicadores de qualidade, banco de avaliadores (Basis) e o Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE). Diário Oficial da União, Brasília, DF, 13 dez. 2007. Disponível em: <http://download.inep.gov.br/download//superior/2011/portaria_normativa_n40_12_dezembro_2007.pdf>. Acesso em: 23 out. 2017.

BRASIL. Ministério da Educação. Referenciais de Qualidade para Educação Superior a Distância (Agosto de 2007). Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/seed/arquivos/pdf/legislacao/refead1.pdf>>. Acesso em: 24 de nov. 2017.

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução CNE/CP nº 01, de 17 de junho de 2010. Normatiza o Núcleo Docente Estruturante e dá outras providências. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=6885-resolucao1-2010-conae&category_slug=outubro-2010-pdf&Itemid=30192>. Acesso em: 24 de nov. 2017.

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução CNE/CP nº 01, de 22 de junho de 2004. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 22 jun. 2004. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/res012004.pdf>>. Acesso em: 24 de nov. 2017.

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução CNE/CP nº 01, de 30 de maio de 2012. Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 31 mai. 2012. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=10889-rcp001-12&category_slug=maio-2012-pdf&Itemid=30192>. Acesso em: 24 de nov. 2017.

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução CNE/CP nº 02, de 18 de junho de 2007. Dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/2007/rces002_07.pdf>. Acesso em: 24 de nov. 2017.

BRASIL. Ministério da Educação. SERES. Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=44501-cncst-2016-3edc-pdf&category_slug=junho-2016-pdf&Itemid=30192>. Acesso em: 24 de nov. 2017.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS IFMG. Plano de Desenvolvimento Institucional do IFMG - PDI: período de vigência 2014-2018. Disponível em <https://www2.ifmg.edu.br/portal/downloads/resolucao-019-2014-anexo-pdi-2014-2018-versao-final-revisado_02_07_2014.pdf>. Acesso em: 27 nov. 2017.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS IFMG. Resolução nº 30 de 14 de dezembro de 2016. Disponível em <[file:///C:/Users/bruno.castro/Downloads/resolucao_030_2016_regulamento_ensino_graduacao_2016%20\(16\).pdf](file:///C:/Users/bruno.castro/Downloads/resolucao_030_2016_regulamento_ensino_graduacao_2016%20(16).pdf)>. Acesso em: 27 nov. 2017.

APÊNDICES

Relação de disciplinas a serem ofertadas como diário especial a discentes que por ventura estiverem retidos nas mesmas do PPC anterior devido à mudança na composição da matriz curricular com redução de carga horária excedendo os 25% de compatibilidade de CH previsto no Regulamento de Ensino dos Cursos de Graduação

| CÓD. | DISCIPLINA DA MATRIZ ANTERIOR | CH ANTERIOR | CH NO NOVO PPC SEM EQUIVALÊNCIA |
|--------------|--|--------------------|--|
| OPTGAST.5477 | CAFÉ DA MANHÃ E ROOM SERVICE | 30H | 15H |
| OPTGAST.4599 | ESTRUTURA E FUNCIONAMENTO EM ESTABELECIMENTOS DE GASTRONOMIA | 45H | 30H |
| OPTGAST.4603 | GESTÃO DE EVENTOS EM GASTRONOMIA | 45H | 30H |

ANEXOS