

**SOCIEDADE EDUCACIONAL UNIFAS**  
Mantenedora

**FACULDADE SINOP**  
Mantida

**RELATÓRIO DE ADEQUAÇÃO**  
**BIBLIOGRAFIA BÁSICA E BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**  
**E DO ACERVO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM**  
**GASTRONOMIA - (NDE)**  
**BIÊNIO 2020/2021**

## APRESENTAÇÃO

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade Sinop no uso de suas atribuições Regulamentares e Regimentais, considerando o processo de reconhecimento do curso, no qual são autorizadas 150 vagas anuais, apresenta as definições e referendo a respeito de análise e estudo realizado sobre o acervo bibliográfico do curso, visando analisar os títulos e periódicos sugeridos pelos docentes no tocante a adequação e compatibilidade de cada título/periódico tanto da bibliografia básica quanto da complementar e, a adequabilidade no tocante ao número de exemplares em função das vagas ofertadas.

Os livros da bibliografia básica previstos pelo projeto pedagógico do curso estão à disposição na biblioteca, tombados junto ao patrimônio da IES, ou disponíveis on-line via acesso "*Minha Biblioteca*". O acervo está informatizado e atende às necessidades do curso no tocante as características acadêmicas pedagógicas e relacionada ao quantitativo de títulos/exemplares.

Para aquisição da bibliografia apresentada no presente PPC do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia relacionada a definição do número de títulos e exemplares para bibliografia básica e complementar o NDE instituiu como referência os valores constantes do instrumento de avaliação do INEP de 2015, optando-se por manter o quantitativo que considera atender de forma EXCELENTE a diversidade e número de exemplares por alunos do curso, disponibilidade de acervo virtual de forma ilimitada, utilizando para tanto os quantitativos definidos descritores para conceito 5 tanto para bibliografia básica quanto para a complementar.

A Biblioteca disponibiliza recursos de pesquisa e, de modo facilitar o acesso aos recursos informacionais possui terminais de pesquisa com acesso à internet. Os e-books da Minha Biblioteca estão disponíveis para acesso através da internet através do portal Pergamum da FASIP a todos os alunos e docentes, o plano contingência de acesso é garantido 24 horas por dia, 7 dias na semana, pelo fornecedor Minha Biblioteca. Os leitores de títulos virtuais disponibilizados possuem integrados softwares de acessibilidade para cegos (DOSVOX e NVDA), além de tradução de idiomas.

O acervo é gerenciado de forma compartilhada: pelo NDE em termos quantitativos (exemplares e números de títulos por disciplinas) e qualitativo (quais obras/títulos comporão a bibliografia básica e a complementar) e pela biblioteca no tocante a manutenção, ampliação do acervo (em função da usabilidade) e outros aspectos gerenciais visando atualizar a quantidade de exemplares e/ou assinaturas de acesso mais requisitadas, sendo adotado plano de contingência para a garantia do acesso e do serviço.

**Este Relatório da Bibliografia Básica, Bibliografia Complementar e do Acervo do Curso Superior de Tecnologia em GASTRONOMIA, modalidade tecnológico, visa demonstrar a**

compatibilidade, em todos os componentes curriculares, entre os títulos, número de exemplares e as 150 vagas anuais solicitadas para o curso.

## I - ESTUDO DO ACERVO DISPONIBILIZADO NA BIBLIOTECA E/O ACERVO VIRTUAL

DISCIPLINA: BASES DA GASTRONOMIA E DOS SERVIÇOS GASTRONÔMICOS 1º SEMESTRE	QUANTIDADE
<p><b>Bibliografia Básica</b> SEBESS, Mariana. Técnicas de cozinha profissional. 3ªed. Rio de Janeiro: Senac, 2010. PAIOTTI, James. Arte e Técnica na Cozinha: glossário multilíngue, métodos e receitas. São Paulo: Varela, 2004. WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2010.</p> <p><b>Bibliografia Complementar</b> VIEIRA. S. M. et al. O Mundo da Cozinha: Perfil Profissional, Técnicas de Trabalho e Mercado. 2ªed. Editora Senac, 2012. MONTEIRO, Renata Z. Cozinhas Profissionais. Senac, 2013. FREIXA, Dolores. Gastronomia no Brasil e no Mundo. 2ªed. Senac, 2012. RODRIGUES, Domingos. Arte de cozinha: 1680. Rio de Janeiro: Senac, 2008. CAVALCANTI, Pedro. A Pátria nas Panelas: história e receitas da cozinha brasileira. São Paulo: Senac, 2007.</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar</p> <p>E/ou E-books Minha Biblioteca</p>
<p><b>DISCIPLINA: ERGONOMIA E SEGURANÇA DO TRABALHO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO</b> 1º SEMESTRE</p>	
<p><b>Bibliografia Básica</b> SEIFFERT, Mari Elizabete Bernardini. Sistemas de gestão ambiental (ISO 14001) e saúde e segurança ocupacional ( OHSAS 18001): vantagens da implantação integrada. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2010. GUÉRIN, F.; LAVILLE, A.; DANIELLOU, F.; DURAFFROURG, J.; KERGUÉLEN, A. Compreender o trabalho para transformá-lo: a prática da ergonomia. São Paulo: Edgard Blucher, 2001. MORAES, Anamaria de; MONT'ALVÃO, Cláudia. Ergonomia: conceitos e aplicações. 4ªed. Rio de Janeiro: 2AB, 2010.</p> <p><b>Bibliografia Complementar</b> KROEMER, K. H. E. Manual de ergonomia: Adaptando o trabalho ao homem. 5.ed. Porto Alegre - RS: Bookman, 2005. PINHEIRO, Ana Karla da Silva. Ergonomia Aplicada à anatomia e á fisiologia do trabalhador. Goiânia: AB, 2006. BARRETTO, Carla. Segurança do Trabalho em Unidades de Alimentação e Nutrição. Rubio, 2016. GARCIA, Gustavo Filipe Barbosa. Meio ambiente do trabalho: direito, segurança e medicina do trabalho. 3. ed. São Paulo: Método, 2011. SANTOS JUNIOR, Clever Jucene. Manual de Segurança alimentar. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar</p> <p>E/ou E-books Minha Biblioteca</p>
<p><b>DISCIPLINA: ÉTICA, CULTURA E EDUCAÇÃO AMBIENTAL</b> 1º SEMESTRE</p>	
<p><b>Bibliografia Básica</b> SÁ, Antonio Lopes. Ética profissional. 9ª ed. São Paulo: Atlas, 2014. RICKLEFS, Robert E. A Economia da natureza.. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. MARCONI, Marina de Andrade; PRESOTTO, Zelia Maria Neves. Antropologia: uma introdução.. 7.ed. São Paulo: Atlas, 2010.</p> <p><b>Bibliografia Complementar</b> NALINI, José Renato. Ética geral e profissional. 11ª ed. São Paulo: RT. 2014. RUSCHEINSKY, Aloisio. Educação Ambiental. Porto Alegre: Artmed, 2012. LARAIA, Roque de Barros. Cultura: um conceito antropológico. 24. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2011.</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar</p>

DIAS, Reinaldo. Gestão ambiental, responsabilidade social e sustentabilidade. 2ª ed. Atlas, 2011. BARBIERI, José Carlos. Gestão Ambiental Empresarial. 3ª ed. Atual/ amp. São Paulo-SP: Saraiva, 2011.	E/ou E-books Minha Biblioteca
<b>DISCIPLINA: HISTÓRIA E CULTURA EM GASTRONOMIA</b> <b>1º SEMESTRE</b>	
<b>Bibliografia Básica</b> MARCONI, Marina de Andrade; PRESOTTO, Zelia Maria Neves. Antropologia: uma introdução..7.ed. São Paulo: Atlas, 2010. MELLO, Luiz Gonzaga de. Antropologia Cultura: inicialização, teoria e temas. 19 ed. Petrópolis - RJ: Editora Vozes, 2013. CAVALCANTI, Pedro. A pátria nas panelas: história e receitas da cozinha brasileira. São Paulo: Senac, 2007.	10 exemplares de cada título da bibliografia básica
<b>Bibliografia Complementar</b> FLANDRIN, Jean Louis; MACHADO, Luciano Vieira; MONTANARI, Massimo. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 2007. HAVILAND, Willian A.; PRINS, Harald E.; WALRATH, Dana. Princípios de antropologia. São Paulo: Cengage Learning, 2011. BRETON, David Le. Antropologia do corpo e modernidade. Rio de Janeiro: Vozes, 2011. QUEIROZ, Marcos S. Saúde e Doença: Um Enfoque Antropológico. Bauru: EDUSC, 2003. FREIXA, Dolores. Gastronomia no Brasil e no Mundo. 2ªed. Senac, 2012.	02 exemplares de cada título da bibliografia complementar  E/ou E-books Minha Biblioteca
<b>DISCIPLINA: MATÉRIAS PRIMAS E NUTRIÇÃO</b> <b>1º SEMESTRE</b>	
<b>Bibliografia básica</b> GIBNEY, Frank. Introdução à Nutrição Humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. DAMODARAM, Srinivasan; KIRK L, Parkin; OWEN R, Fennema. Química de alimentos de Fennema. 4.ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. GERMANO, Maria Izabel Simões; GERMANO, Pedro Manuel Leal. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. São Paulo: Manole, 2010.	10 exemplares de cada título da bibliografia básica
<b>Bibliografia Complementar</b> FRANCO, G. Tabela de Composição Química de Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2007. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2006. SEBESS, Mariana. Técnicas de cozinha profissional. 3ªed. Rio de Janeiro: Senac, 2010. DOMENE, Semíramis Martins Álvares. Técnica dietética: teoria e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.	02 exemplares de cada título da bibliografia complementar  E/ou E-books Minha Biblioteca
<b>DISCIPLINA: METODOLOGIA DO ESTUDO E DA PESQUISA</b> <b>1º SEMESTRE</b>	
<b>Bibliografia Básica</b> SEVERINO, ANTONIO J. Metodologia do trabalho científico. 22. ed. rev. e ampl. São Paulo: Cortez, 2008. LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Metodologia do trabalho científico. 7.ed. Sao Paulo: Atlas, 2012. KÖCHE, José Carlos. Fundamentos de Metodologia Científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa. 32. ed. Petropolis - RJ: Vozes, 2012.	10 exemplares de cada título da bibliografia básica
<b>Bibliografia Complementar</b> SALOMON, Délcio Vieira. Como fazer uma monografia. 12. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2010. ANDRADE, Maria Margarida de. Introdução à metodologia do trabalho científico. São Paulo: Atlas, 2003. GIL, Antonio Carlos. Como Elaborar Projetos de Pesquisa. 5.ed. São Paulo: Atlas, 2010. RUDIO, Franz Victor. Introdução ao projeto de pesquisa. Petrópolis: Vozes, 1986. MEZZAROBBA, Orides; MONTEIRO, Claudia Servilha. Manual de metodologia da pesquisa no direito: atualizado de acordo com as ultimas normas da ABNT.. 5.ed. Sao Paulo: Saraiva, 2009.	02 exemplares de cada título da bibliografia complementar  E/ou E-books Minha Biblioteca
<b>DISCIPLINA: MICROBIOLOGIA, HIGIENE E CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS</b> <b>1º SEMESTRE</b>	

<p><b>Bibliografia Básica</b>  TRABULSI, Luiz Rachid; ALTERTHUM, Flavio (coord.). Microbiologia. 4.ed. São Paulo: Atheneu, 2005.  FORSTHE, Stephen J. Microbiologia da segurança dos alimentos. 2. ed. - . Porto Alegre: Artmed, 2013.  GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos.. 4.ed. São Paulo: Manole, 2011.</p> <p><b>Bibliografia Complementar</b>  RIBEIRO, Mariangela Cagnoni; STELATO, Maria Magali. Microbiologia prática: aplicações de aprendizagem de microbiologia básica - bactérias, fungos e vírus. 2. ed. São Paulo - SP: Atheneu, 2011.  TORTORA, Geraldo J; FUNKE, Berdell R; CASE CHRISTINE L. Microbiologia. 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.  JAY, James M. Microbiologia de Alimentos. 6.ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.  BARBOSA, Heloiza Ramos; TORRES, Bayardo Baptista. Microbiologia básica. São Paulo: Atheneu, 2005.  INTERNATIONAL COMMISSION ON MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS FOR FOODS. Microrganismos em alimentos 8: utilização de dados para avaliação do controle de processo e aceitação de produto . São Paulo: Blücher, 2015.  CARELLE, Ana Claudia; CÂNDIDO, Cynthia Cavalini. Manipulação e higiene dos alimentos. 2. ed. São Paulo: Érica, 2014.</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar</p> <p>E/ou E-books Minha Biblioteca</p>
<p><b>DISCIPLINA: TÉCNICAS BÁSICAS DE COZINHA</b>  <b>1º SEMESTRE</b></p>	
<p><b>Bibliografia Básica</b>  RUHLMAN, Michael. Elementos da Culinária de A a Z - técnicas, ingredientes e utensílios. Ed. Zahar, 2009  SEBESS, Mariana. Técnicas de cozinha profissional. 3ªed. Rio de Janeiro: Senac, 2010.  TEICHMANN, I. Tecnologia culinária. 2ªed. Caxias do Sul: Educs, 2009.</p> <p><b>Bibliografia Complementar</b>  BARRETO, R. L. P. Passaporte para o sabor: tecnologias para elaboração de cardápios. 8ªed. Senac, 2010.  DAVIES, C. A. Alimentos e bebidas. 4ªed. São Paulo: Educs, 2010.  HAMLYN. Escola de culinária: 150 das melhores receitas clássicas e contemporâneas passo a passo. Barueri: Manole, 2008.  MARQUES, J. A. Manual de cozinha e copa. Rio de Janeiro: Thex, 2002.  PACHECO, Manuela. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos. Rio de Janeiro: Rubio, 2006.</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar</p> <p>E/ou E-books Minha Biblioteca</p>
<p><b>DISCIPLINA: COZINHA REGIONAL BRASILEIRA I</b>  <b>2º SEMESTRE</b></p>	
<p><b>Bibliografia Básica</b>  CASCUDO, L. C. História da alimentação no Brasil. 4ªed. São Paulo: Global, 2011.  DÓRIA, Carlos A. Formação da Culinária Brasileira. Ed. Três Estrelas, 2014.  FREIXA, D.; CHAVES, G. Gastronomia no Brasil e no mundo. 2ªed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012.</p> <p><b>Bibliografia Complementar</b>  CAVALCANTI, Pedro. A Pátria nas Panelas: história e receitas da cozinha brasileira. São Paulo: Senac, 2007.  BOCATTO, André. Sabores Brasileiros - receitas típicas por região. Global, 2013.  GRANATO, Alice. Sabor do Brasil. Sextante, 2012.  BOTELHO, Raquel B. A.; ARAÚJO, Wilma M. C.; MONTEBELLO, Nancy de P. Alquimia dos Alimentos. 3ªed. São Paulo: Senac, 2014.  FERNANDES, C. Viagem Gastronômica através do Brasil. 9.ed São Paulo: SENAC, 2009.</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar</p> <p>E/ou E-books Minha Biblioteca</p>
<p><b>DISCIPLINA: CULTURA AFRO-BRASILEIRA E ALIMENTAÇÃO</b>  <b>2º SEMESTRE</b></p>	

<p><b>Bibliografia Básica</b> LARAIA, Roque de Barros. Cultura - um conceito antropológico. Rio de Janeiro, Jorge Zahar, 2011. MELLO, Luís Gonzaga de. Antropologia cultural. Petrópolis: Vozes, 2012. MARIA NAZARETH SOARES FONSECA. (ORG.). Brasil afro-brasileiro. 3. ed. Belo Horizonte: Autentica, 2010.</p> <p><b>Bibliografia Complementar</b> BOAS, Franz. Antropologia Cultural. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2010. HAVILAND, Willian A.; PRINS, Harald E.; WALRATH, Dana. Princípios de antropologia. São Paulo: Cengage Learning, 2011. BRETON, David Le. Antropologia do corpo e modernidade. Rio de Janeiro: Vozes, 2011. FELDMAN-BIANCO, Bela. Antropologia das sociedades contemporâneas. 2ª ed. UNESP. São Paulo. 2010. GOMES, Mércio Pereira. Os índios e o Brasil: passado, presente e futuro. São Paulo: Contexto, 2012.</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar</p> <p>E/ou E-books Minha Biblioteca</p>
<p><b>DISCIPLINA: FRANCÊS INSTRUMENTAL</b> <b>2º SEMESTRE</b></p>	
<p><b>Bibliografia Básica</b> KURBEGOV, Eliane. <b>A Prática Leva a Perfeição</b>: Francês Básico. Alta Books, 2013. GALMICHE, Daniel. <b>A Autêntica Culinária Francesa</b>. Publifolha, 2012. HELENE, H. Dicionário de termos de gastronomia - Frances/Português. São Paulo: Gaia, 2006.</p> <p><b>Bibliografia Complementar</b> BANDA, Braulio Alexandre. Francês para governança hoteleira. São Paulo: Senac, 2012. BANDA, Braulio Alexandre. Francês para bares e restaurantes. São Paulo: Senac, 2012. HEMINWAY, Annie. Francês sem mistério. São Paulo: Alta Books, 2013. Michaelis Dicionário Escolar Francês-Português/ Português-Francês. 2ªed. Ed. Melhoramentos, 2009. Cuisine et vins de France. Disponível em: &lt;<a href="http://www.cuisineetvinsdefrance.com/">http://www.cuisineetvinsdefrance.com/</a>&gt;.</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar</p> <p>E/ou E-books Minha Biblioteca</p>
<p><b>DISCIPLINA: GESTÃO DE EQUIPES EM SERVIÇOS GASTRONÔMICOS</b> <b>2º SEMESTRE</b></p>	
<p><b>Bibliografia Básica</b> CHIAVENATO, Idalberto. Introdução à teoria geral da administração. 8ª ed. Rio de Janeiro: Campus, 2011. GIL, Antonio Carlos. Gestão de pessoas: enfoque nos papéis profissionais. São Paulo. 2008. CHIAVENATO, Idalberto. Iniciação à administração de recursos humanos. Barueri: Manole, 2010. CHIAVENATO, Idalberto. Administração dos novos tempos. 2ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.</p> <p><b>Bibliografia Complementar</b> AGUIAR, Odaleia Barbosa de; KRAEMER, Fabiana Bom; MENEZES, Maria Fátima Garcia de. Gestão de pessoas em unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2013. CHIAVENATO, Idalberto. Recursos humanos: o capital humano das organizações. 8. ed. São Paulo. 2008. CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de Pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. FIDELIS, Gilson José; BANOV, Marcia Regina. Gestão de Recursos Humanos. Tradicional e Estratégica. 1.ed. São Paulo: Erica, 2006. VERGARA, Sylvia Constant. Gestão de pessoas. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2007.</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar</p> <p>E/ou E-books Minha Biblioteca</p>
<p><b>DISCIPLINA: PLANEJAMENTO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO</b> <b>2º SEMESTRE</b></p>	
<p><b>Bibliografia Básica</b> SANTOS JUNIOR, Clever Jucene. Manual de BPF, POP e registros em estabelecimentos alimentícios: guia técnico de elaboração. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes (Et al). Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2007.</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica</p>

<p>ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 6. ed. São Paulo: Editora Metha, 2016.</p> <p><b>Bibliografia Complementar</b>  OLIVEIRA, Djalma de Pinho Rebouças. Planejamento estratégico: conceitos, metodologias e práticas. 30ª ed. São Paulo: Atlas, 2012.  COSTA, Eliezer Arantes de. Gestão estratégica. 4 tiragem. São Paulo: Saraiva, 2007.  CHIAVENATO, Idalberto, SAPIRO, Arão. Planejamento estratégico. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.  LOVELOCK, Christopher; WIRTZ, Jochen. Marketing de Serviços: pessoas, tecnologias, resultados. São Paulo: Pearson do Brasil, 2011.  BITNER, Mary Jo. Marketing de Serviços. Bookman, 2011.</p>	<p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar</p> <p>E/ou E-books Minha Biblioteca</p>
<p><b>DISCIPLINA: PRINCÍPIOS DE GESTÃO EM GASTRONOMIA</b> <b>2º SEMESTRE</b></p>	
<p><b>Bibliografia Básica</b>  SANTOS JUNIOR, Clever Jucene. Manual de BPF, POP e registros em estabelecimentos alimentícios: guia técnico de elaboração. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.  TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes (Et al). Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2007.  ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 6. ed. São Paulo: Editora Metha, 2016.</p> <p><b>Bibliografia Complementar</b>  KWASNICKA, Eunice Lacava. Teoria Geral da Administração: uma síntese. 3. ed São Paulo: Atlas, 2006.  GITMAN, Lawrence J. Princípios de Administração Financeira. 10. ed. São Paulo: Pearson, 2004.  MARION, Jose Carlos. Contabilidade Básica. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2009.  RIBEIRO, Osni Moura. Contabilidade comercial fácil. 16ª ed. São Paulo: Saraiva, 2010.  ACCIOLY, Felipe. Gestão de estoques. Rio de Janeiro: FGV, 2009.</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar</p> <p>E/ou E-books Minha Biblioteca</p>
<p><b>DISCIPLINA: TÉCNICAS DE CONFEITARIA</b> <b>2º SEMESTRE</b></p>	
<p><b>Bibliografia Básica</b>  BLASHFORD-SNELL, V. Cooking segredos e receitas. São Paulo: Melhoramentos, 2009.  ELEUTÉRIO, Hélio. Técnicas de Confeitaria. Érica, 2014.  SEBESS, M. Técnicas de confeitaria profissional. 3ªed. Rio de Janeiro: SENAC. 2010.</p> <p><b>Bibliografia Complementar</b>  BAU, Frédéric. Enciclopédia do Chocolate. Senac, 2012.  GISSLEN, Wayne; LE CORDON, Bleu - Panificação e confeitaria profissionais. 5ªed. Barueri: Manole, 2012.  DULCHENE, Laurent; JONES, Bridget. Le Cordon Bleu – sobremesas e suas técnicas. 4º reimpressão. São Paulo: Marco Zero, 2010.  PORSCHEN, Peggy. Confeitaria Chic. Senac, 2012.  Casa do Confeiteiro. Disponível em &lt;<a href="http://www.casadoconfeiteiro.com.br/">http://www.casadoconfeiteiro.com.br/</a>&gt;</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar</p> <p>E/ou E-books Minha Biblioteca</p>
<p><b>DISCIPLINA: TÉCNICAS DE PANIFICAÇÃO E MASSAS</b> <b>2º SEMESTRE</b></p>	
<p><b>Bibliografia Básica</b>  SHEASBY, A. O grande livro de receitas: pães. São Paulo: Publifolha, 2012.  GALVES, Mariana de Castro. Técnicas de panificação e massa. São Paulo: Érica, 2014.  GISSLEN, Wayne; LE CORDON, Bleu. Panificação e confeitaria profissionais. 5ªed. Barueri: Manole, 2012. .</p> <p><b>Bibliografia Complementar</b>  ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA. Disponível em &lt;<a href="http://www.abip.org.br/">http://www.abip.org.br/</a>&gt;  SEBESS, Paulo. Técnicas de Padaria Profissional. 2ªed. Senac, 2013.</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar</p>

<p>BEZERRA, Valéria Saldanha. Farinhas de mandioca seca e mista. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2006.</p> <p>CANELLA, R. S. Pão, Arte e Ciência. 5ªed. São Paulo: Senac, 2012.</p> <p>Padaria online. Disponível em &lt;<a href="http://www.padariaonline.com.br">http://www.padariaonline.com.br</a>&gt;</p>	<p>E/ou E-books Minha Biblioteca</p>
<p><b>DISCIPLINA: COZINHA INTERNACIONAL I</b> <b>3º SEMESTRE</b></p>	
<p><b>Bibliografia Básica</b> BRETHERTON, Caroline; ROSEMOND-HOERR, Elena. Culinária americana: receitas clássicas em nova abordagem. São Paulo: Publifolha, 2014. INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA / SENAC SÃO PAULO. Chef profissional. São Paulo: SENAC, 2017. PHAM, Mai. Sabores do Oriente - Receitas da China, de Cingapura, da Coreia, da Índia, do Japão, da Tailândia e do Vietnã. Publifolha, 2011.</p> <p><b>Bibliografia Complementar</b> AS VIAGENS gastronômicas mais fantásticas do mundo: surpreendentes roteiros de sabores nos cinco continentes. São Paulo: Publifolha, 2015 HARA, Luiz. Culinária Nikkei – Receitas japonesas ao estilo latino-americano. Publifolha, 2016. HOLLAND, Mina. O Atlas Gastronômico – Uma volta ao mundo em 40 cozinhas. Casa da Palavra, 2015. OLIVER, J. A América de Jamie Oliver. Globo, 2010. MONTEBELLO, N. de P.; ARAUJO, W. M. C. Alquimia dos alimentos. Brasília: SENAC, 2014. METZ, Rogério de Varga. Cozinha da Ásia. Porto Alegre: SAGAH, 2019. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788533500372/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788533500372/</a>. Acesso em: 01 dez. 2022</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar</p> <p>E/ou E-books Minha Biblioteca</p>
<p><b>DISCIPLINA: ADMINISTRAÇÃO FINANCEIRA EM SERVIÇOS GASTRONÔMICOS</b> <b>3º SEMESTRE</b></p>	
<p><b>Bibliografia Básica</b> GITMAN, Lawrence J. Princípios de administração financeira. 12.ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010. TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes (Et al). Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2007. ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 6. ed. São Paulo: Editora Metha, 2016.</p> <p><b>Bibliografia Complementar</b> BERNARDI, Luiz Antonio. Manual de Plano de Negócios. Fundamentos, Processos e Estruturação. São Paulo: Atlas, 2014. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522489183/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522489183/</a>. Acesso em: 01 dez. 2022 WERNKE, Rodney. Gestão de custos: uma abordagem prática. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2004. SANTOS, Edno Oliveira dos. Administração financeira da pequena e média empresa. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2010. SILVA, Erika Madeira Moreira da. Marketing para quem entende de nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. ZANELLA, Luiz Carlos. Administração de Custos em Hotelaria. 3.ed. Caxias do Sul - RS: EDUCS, 2011.</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar</p> <p>E/ou E-books Minha Biblioteca</p>
<p><b>DISCIPLINA: EMPREENDEDORISMO EM GASTRONOMIA</b> <b>3º SEMESTRE</b></p>	
<p><b>Bibliografia Básica</b> MENDES, J. Manual do empreendedor. São Paulo: Atlas, 2009. DRUCKER, Peter Ferdinand. Inovação e Espírito Empreendedor: Prática e Princípios. São Paulo: Cengage Learning, 2016. BATESON, John E. G. Princípios de marketing de serviços conceitos, estratégias e casos. 3. São Paulo Cengage Learning Brasil 2016. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522124039/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522124039/</a>. Acesso em: 01 dez. 2022</p> <p><b>Bibliografia Complementar</b> KOTLER, Philip. Administração de marketing. Pearson. 2014</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar</p>

<p>LAS CASAS, Alexandre Luzzi. Marketing: Conceitos, exercícios e casos. São Paulo: Atlas 2019. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597020151/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597020151/</a>. Acesso em: 01 dez. 2022</p> <p>HISRIC, Robert D. Empreendedorismo. Bookman, 2009.</p> <p>DORNELAS, José Carlos Assis; TREVISAN, Antoninho Marmo. Empreendedorismo corporativo: como ser empreendedor, inovar e se diferenciar em organizações estabelecidas. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008</p> <p>BERNARDI, Luiz Antonio. Manual de Empreendedorismo e Gestão. Atlas, 2012.</p>	<p>E/ou E-books Minha Biblioteca</p>
<p><b>DISCIPLINA: COZINHA FRIA</b> <b>3º SEMESTRE</b></p>	
<p><b>Bibliografia Básica</b> CÔTÉ, David; GALLANT, Mathieu. Essencial: a arte da gastronomia sem fogão. São Paulo: Alaúde Editorial, 2013. INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Garde Manger - A arte e o ofício da cozinha fria. Ed. Senac São Paulo. 4a ed. 2014. CARVALHO, Robson. Cozinha Fria – Da ornamentação a execução do cardápio. Érica, 2014. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521794/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521794/</a>. Acesso em: 01 dez. 2022</p> <p><b>Bibliografia Complementar</b> BRACONNOT, Inês. Cozinha sem fogão: gastronomia vegetariana e crua. São Paulo: Senac São Paulo; 2017. TREVISANI, Bruna. Saladas e Bufês Frios. Melhoramentos, 2001. BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios. 8. Ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010. TAKAHASHI, Jo. A cor do sabor: a culinária afetiva de Shin Koike. São Paulo: Melhoramentos, 2012. BOCCATO, André. Finger food: pequenas porções. São Paulo: Boccato, 2013.</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar</p> <p>E/ou E-books Minha Biblioteca</p>
<p><b>DISCIPLINA: COZINHA REGIONAL BRASILEIRA II</b> <b>3º SEMESTRE</b></p>	
<p><b>Bibliografia Básica</b> CAVALCANTI, Pedro. A Pátria nas Panelas: história e receitas da cozinha brasileira. São Paulo: Senac, 2007. DÓRIA, Carlos A. Formação da Culinária Brasileira. Ed. Três Estrelas, 2014. GASTRONOMIA brasileira 1. ed. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027060/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027060/</a>. Acesso em: 01 dez. 2022</p> <p><b>Bibliografia Complementar</b> FREIXA, D.; CHAVES, G. Gastronomia no Brasil e no mundo. 2ªed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2013. CASCUDO, L. C. História da alimentação no Brasil. 4ªed. São Paulo: Global, 2011. BOCATTO, André. Sabores Brasileiros - receitas típicas por região. Global, 2013. GRANATO, Alice. Sabor do Brasil. Sextante, 2011. BOTELHO, Raquel B. A.; ARAÚJO, Wilma M. C.; MONTEBELLO, Nancy de P. Alquimia dos Alimentos. 3ªed. São Paulo: Senac, 2014. FERNANDES, C. Viagem Gastronômica através do Brasil. 9.ed São Paulo: SENAC, 2012.</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar</p> <p>E/ou E-books Minha Biblioteca</p>
<p><b>DISCIPLINA: PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS</b> <b>3º SEMESTRE</b></p>	
<p><b>Bibliografia Básica</b> BARRETO, R. L. P. Passaporte para o sabor: tecnologias para elaboração de cardápios. 8ªed. Senac, 2010. SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da. Cardápios guia prático para a elaboração. 4. Rio de Janeiro: Roca, 2019. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735360/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735360/</a>. Acesso em: 01 dez. 2022 MARTINEZ, Sílvia; SILVA, Sandra M. Chemin S. Cardápio - guia prático para a elaboração. São Paulo: Roca, 2017.</p> <p><b>Bibliografia Complementar</b></p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar</p>

<p>MENDONÇA, Rejane Teixeira. Cardápios – técnicas e planejamento. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.</p> <p>OLIVER, Jamie. Revolução na cozinha: qualquer pessoa pode aprender a cozinhar em 24 horas. São Paulo: Globo, 2009.</p> <p>TEICHMANN, Ione Terezinha Mendes. Cardápios: técnicas e criatividade. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.</p> <p>CASTRO, Fátima Aparecida Ferreira de; QUEIROZ, Valéria Maria Vitarelli de. Cardápios: planejamento e etiqueta . Viçosa: Ed. UFV, 2007.</p> <p>VIEIRA, Elenara Vieira de; CÂNDIDO, Índio. Glossário técnico-gastrônomico, hoteleiro e turístico. Caxias do Sul: EducS, 2003.</p> <p>ELEUTÉRIO, Helio. Fundamentos de Gastronomia. Érica, 2014.</p>	<p>E/ou E-books Minha Biblioteca</p>
<p><b>DISCIPLINA: COZINHA INTERNACIONAL II</b> <b>4º SEMESTRE</b></p>	
<p><b>Bibliografia Básica</b> BLASHFORD-SNELL, Victoria (Org.). Cooking: segredos e receitas. São Paulo: Melhoramentos, 2009.</p> <p>BOTELHO, Raquel B. A.; ARAÚJO, Wilma M. C.; MONTEBELLO, Nancy de P. Alquimia dos Alimentos. 3ªed. São Paulo: Senac, 2014.</p> <p>GALMICHE, Daniel. A Autêntica Culinária Francesa. Publifolha, 2012.</p> <p><b>Bibliografia Complementar</b> OLIVER, J. O Chef sem mistério. São Paulo, Globo, 2005.</p> <p>MOINE, Marie-Piere. Culinária Mediterrânea. Publifolha, 2016.</p> <p>HENRY, Diana. Salgado, Doce, Defumado. Publifolha, 2013.</p> <p>CATUREGLI, Maria Genny. Gastronomia de A a Z. Aleph, 2011.</p> <p>SHULMAN, Martha R. Sabores da Espanha. Publifolha, 2011.</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar</p> <p>E/ou E-books Minha Biblioteca</p>
<p><b>DISCIPLINA: CRIATIVIDADE EM COZINHA REGIONAL</b> <b>4º SEMESTRE</b></p>	
<p><b>Bibliografia Básica</b> HENRY, Diana. Salgado, Doce, Defumado. Publifolha, 2013.</p> <p>TAKAHASHI, Jo. A cor do sabor: a culinária afetiva de Shin Koike. São Paulo: Melhoramentos, 2012.</p> <p>MICHELL, Sophie. A Arte de Comer bem. Publifolha, 2012.</p> <p><b>Bibliografia Complementar</b> PAIOTTI, James. Arte e Técnica na Cozinha: glossário multilíngue, métodos e receitas. São Paulo: Varela, 2004.</p> <p>ATALA, Alex. D. O. M. Redescobrimo Ingredientes Brasileiros. São Paulo: Melhoramentos, 2013.</p> <p>SENAC NACIONAL. Sou cozinheiro - Técnicas, tendências e informações. Senac, 2014.</p> <p>PHAM, Mai. Sabores do Oriente - Receitas da China, de Cingapura, da Coreia, da Índia, do Japão, da Tailândia e do Vietnã. Publifolha, 2011.</p> <p>ALLISSON, Mark William. 150 Técnicas para Dominar a Arte Culinária. Marco Zero, 2012.</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar</p> <p>E/ou E-books Minha Biblioteca</p>
<p><b>DISCIPLINA: GASTRONOMIA PARA EVENTOS E BUFFETS</b> <b>4º SEMESTRE</b></p>	
<p><b>Bibliografia Básica</b> MATIAS, Marlene. Organizacao de eventos: procedimentos e tecnicas.. 5.ed. Barueri: Manole, 2013. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449028/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449028/</a>. Acesso em: 01 dez. 2022</p> <p>DAVIES, C. A. Alimentos e bebidas. 4ªed. São Paulo: EducS, 2010.</p> <p>NOVAES, Antonio Galvão. Logística e gerenciamento da cadeia de distribuição. 3.ed.rev.atual.ampli. Rio de Janeiro: Elsevier, 2021. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595157217/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595157217/</a>. Acesso em: 01 dez. 2022</p> <p><b>Bibliografia Complementar</b> BALLOU, Ronald H. Gerenciamento da cadeia de suprimentos/logística empresarial.. 5.ed. Porto Alegre: Bookman, 2006.</p> <p>ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de Organização Eventos. 4ed. São Paulo: Atlas, 2011.</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar</p> <p>E/ou E-books Minha Biblioteca</p>

<p>GIACAGLIA, Maria Cecília. Gestão Estratégica de Eventos; Teoria Prática Casos Atividades. São Paulo: Cengage Learning, 2010.</p> <p>ZITTA, Carmem. Organização de Eventos: da idéia a realidade. 3.ed. revis. ampl. Brasília: Senac, 2011.</p> <p>PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de organização de banquetes. São Paulo: Senac, 2010.</p> <p>CHING, Hong Yuh. Gestão de Estoques na Cadeia de Logística Integrada.. 3.ed. São Paulo: Atlas, 2010. . Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522481293/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522481293/</a>. Acesso em: 01 dez. 2022</p>	
<p><b>DISCIPLINA: GESTÃO EM LOGÍSTICA DE SERVIÇOS GASTRONÔMICOS</b> <b>4º SEMESTRE</b></p>	
<p><b>Bibliografia Básica</b></p> <p>MATIAS, Marlene. Organizacao de eventos: procedimentos e tecnicas.. 5.ed. Barueri: Manole, 2013. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449028/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449028/</a>. Acesso em: 01 dez. 2022.</p> <p>DAVIES, C. A. Alimentos e bebidas. 4ªed. São Paulo: Educ, 2010.</p> <p>NOVAES, Antonio Galvão. Logística e gerenciamento da cadeia de distribuição. 3.ed.rev.atual.ampli. Rio de Janeiro: Elsevier, 2021. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595157217/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595157217/</a>. Acesso em: 01 dez. 2022</p> <p><b>Bibliografia Complementar</b></p> <p>BALLOU, Ronald H. Gerenciamento da cadeia de suprimentos/logística empresarial.. 5.ed. Porto Alegre: Bookman, 2006.</p> <p>ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de Organização Eventos. 4ed. São Paulo: Atlas, 2011.</p> <p>GIACAGLIA, Maria Cecília. Gestão Estratégica de Eventos; Teoria Prática Casos Atividades. São Paulo: Cengage Learning, 2010.</p> <p>ZITTA, Carmem. Organização de Eventos: da idéia a realidade. 3.ed. revis. ampl. Brasília: Senac, 2011.</p> <p>PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de organização de banquetes. São Paulo: Senac, 2010.</p> <p>CHING, Hong Yuh. Gestão de Estoques na Cadeia de Logística Integrada.. 3.ed. São Paulo: Atlas, 2010. . Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522481293/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522481293/</a>. Acesso em: 01 dez. 2022</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar</p> <p>E/ou E-books Minha Biblioteca</p>
<p><b>DISCIPLINA: COZINHAS CLÁSSICAS</b> <b>4º SEMESTRE</b></p>	
<p><b>Bibliografia Básica</b></p> <p>GALMICHE, Daniel. A Autêntica Culinária Francesa. Publifolha, 2012.</p> <p>WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. Le Cordon bleu: todas as técnicas culinárias . São Paulo: Marco Zero, 2014.</p> <p>MANGOLINI, Mia. Enciclopédia da Gastronomia Italiana. Senac, 2015.</p> <p><b>Bibliografia Complementar</b></p> <p>INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA / SENAC SÃO PAULO. Chef profissional. São Paulo: SENAC, 2017.</p> <p>FARINETTI, Oscar. Eatly – Receitas, história e gastronomia italiana. Publifolha, 2015.</p> <p>BOTELHO, Raquel B. A.; ARAÚJO, Wilma M. C.; MONTEBELLO, Nancy de P. Alquimia dos Alimentos. 3ªed. São Paulo: Senac, 2014.</p> <p>GRAND-CLEMENT, Odile. Viagem Gastronômica à França. Alaúde, 2014.</p> <p>BRAZIER, Eugénie. La Mere Brazier – A mãe da cozinha francesa moderna. Senac, 2015.</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar</p> <p>E/ou E-books Minha Biblioteca</p>
<p><b>DISCIPLINA: TÉCNICAS DE BAR E ENOLOGIA</b> <b>4º SEMESTRE</b></p>	
<p><b>Bibliografia Básica</b></p> <p>SANTOS, José Ivan; SANTANA, José Maria. Comida e vinho: harmonização essencial. São Paulo: Senac, 2014.</p> <p>ENOLOGIA. Porto Alegre: SAGAH, 2020. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786556900971/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786556900971/</a>. Acesso em: 01 dez. 2022</p> <p>SANTOS, José Ivan. Vinhos – O essencial. Senac, 2014.</p> <p><b>Bibliografia Complementar</b></p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica</p> <p>02 exemplares de cada título</p>

<p>GASNIER, Vincent. O livro do vinho: tudo o que você precisa saber para escolher e apreciar vinhos tintos, brancos e espumantes. 2. ed. São Paulo: Publifolha, 2015.</p> <p>MARQUES, J. Albano. Manual de Restaurante e Bar. Rio de Janeiro: Thex, 2002.</p> <p>DE LA TORRE, Francisco. Administração Hoteleira: alimentos e bebidas. São Paulo: Roca, 2002.</p> <p>FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e bebidas: uma visão gerencial. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2014.</p> <p>VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. Bebidas alcoólicas, v. 1. 2. ed. São Paulo: Blucher, 2016. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521209577/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521209577/</a>. Acesso em: 01 dez. 2022</p> <p>PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do Bar. 5. ed. São Paulo: Senac, 2010.</p> <p>BEBIDAS não acoólicas ciência e tecnologia. São Paulo: Blucher, 2010. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521217701/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521217701/</a>. Acesso em: 01 dez. 2022</p>	<p>da bibliografia complementar</p> <p>E/ou E-books Minha Biblioteca</p>
<p><b>DISCIPLINA: OPTATIVA</b> <b>4º SEMESTRE</b></p>	
<p><b>Bibliografia Básica</b> De acordo com o componente escolhido pelos alunos.</p> <p><b>Bibliografia Complementar</b> De acordo com o componente escolhido pelos alunos.</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar</p> <p>E/ou E-books Minha Biblioteca</p>
<p><b>DISCIPLINA: ESTÁGIO SUPERVISIONADO</b> <b>4º SEMESTRE</b></p>	
<p><b>Bibliografia Básica</b> DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. 4. ed. - . Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2010.</p> <p>GISSLEN, Wayne; LE CORDON, Bleu. Panificação e confeitaria profissionais. 5ªed. Barueri: Manole, 2012.</p> <p>TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes (Et al). Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2007.</p> <p>Outras, de acordo com o campo de estágio.</p> <p><b>Bibliografia Complementar</b> MARQUES, J. Albano. Manual de Restaurante e Bar. Rio de Janeiro: Thex, 2002.</p> <p>DE LA TORRE, Francisco. Administração Hoteleira: alimentos e bebidas. São Paulo: Roca, 2002.</p> <p>FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e bebidas: uma visão gerencial. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2014.</p> <p>PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do Bar. 5. ed. São Paulo: Senac, 2005.</p> <p>VIEIRA, Sílvia Marta; FREUND, Francisco Tommy. O mundo da cozinha: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2014.</p> <p>Outras, de acordo com o campo de estágio.</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar</p> <p>E/ou E-books Minha Biblioteca</p>
<p><b>DISCIPLINA: COZINHA DIETÉTICA</b> <b>COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS</b></p>	
<p><b>Bibliografia básica</b> PHILIPPI, Sônia Tucunduva; AQUINO, Rita de Cássia (Org). Dietética: princípios para o planejamento de uma alimentação saudável. Barueri, SP: Manole, 2015.</p> <p>ORNELAS, Lieselotte Hoeschl; KAJISHIMA, Shizuko; VERRUMA-BERNARDI, Marta Regina (Atualizadora). Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos . 8. ed. rev. ampl. São Paulo: Atheneu, 2007.</p> <p>ABICAIR, M. Banquetes diet. São Paulo: Gaia, 2006.</p> <p><b>Bibliografia complementar</b></p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica</p> <p>02 exemplares de cada título</p>

<p>COUTO, Cristiana. Arte de cozinha: alimentação e dietética em Portugal e no Brasil (séculos XVII-XIX). São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2007.</p> <p>HENRY, Diana. Leve, Saudável, Delicioso - Receitas de entradas, lanches, pratos principais e sobremesas. Publifolha, 2015.</p> <p>FENDRIK, Pia. Cozinha gostosa &amp; light. Cotia: Vergara e Riba Editoras, 2008.</p> <p>FREITAS, Suzana Maria de Lemos. Alimentos com alegação diet ou light: definições, legislação e orientações para consumo. São Paulo: Atheneu, 2006.</p> <p>PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e técnica dietética. Barueri: Manole, 2006.</p>	<p>da bibliografia complementar</p> <p>E/ou E-books Minha Biblioteca</p>
<p><b>DISCIPLINA: GASTRONOMIA CONTEMPORÂNEA</b> <b>COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS</b></p>	
<p><b>Bibliografia Básica</b> CATUREGLI, Maria Genny. Gastronomia de A a Z. Aleph, 2011. MOINE, Marie-Piere. Culinária Mediterrânea. Publifolha, 2016. WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. Le Cordon bleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2014.</p> <p><b>Bibliografia Complementar</b> HAMLIN. Escola de culinária: 150 das melhores receitas clássicas e contemporâneas passo a passo. Barueri: Manole, 2008. SENAC. Departamento Nacional.; VIEIRA, Silvia Marta; FREUND, Francisco Tommy. O mundo da cozinha: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2014. STEINGARTEN, J. O Homem que Comeu de Tudo - Feitos Gastronômicos do Crítico da Vogue. São Paulo: Companhia das Letras, 2016. SFORZA, Valentina. 500 Receitas Mediterrâneas. Marco Zero, 2013. WEBER, Anne-Katrin. A Deliciosa Comida de Bistrô: O Melhor da Cozinha Francesa Clássica e Moderna. Nobel, 2016.</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar</p> <p>E/ou E-books Minha Biblioteca</p>
<p><b>DISCIPLINA: LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS – LIBRAS</b> <b>COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS</b></p>	
<p><b>Bibliografia Básica</b> GESSER, Audrei. O ouvinte e a surdez – sobre ensinar e aprender a libras. Parábola, 2012. PEREIRA, Maria Cristina da Cunha. Libras: Conhecimento Além dos Sinais. Pearson, 2011. QUADROS, Ronice Müller de. Língua de sinais – instrumento de avaliação. Penso, 2011.</p> <p><b>Bibliografia Complementar</b> PEREIRA, Maria Cristina da Cunha. Libras: Conhecimento Além dos Sinais. Pearson. 2011. SLOWSKI, Vilma Geni. Educação Bilingue para Surdos - Concepções e Implicações Práticas. Juruá. 2010. HONORA, Márcia. Livro Ilustrado de Língua Brasileira de Sinais. Vol. 2. Ciranda Cultural. 2010. QUADROS, Ronice Miller. Língua de Sinais Brasileira: Estudos Lingüísticos. Artmed. 2003. FIGUEIRA, Alexandre dos Santos. Material de Apoio para o Aprendizado de Libras. Phorte. 2011.</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar</p> <p>E/ou E-books Minha Biblioteca</p>
<p><b>DISCIPLINA: TÓPICOS ESPECIAIS EM CONFEITARIA</b> <b>COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS</b></p>	
<p><b>Bibliografia Básica</b> ELEUTÉRIO, Hélio. Técnicas de Confeitaria. Érica, 2014. GISSLEN, Wayne; LE CORDON, Bleu - Panificação e confeitaria profissionais. 5ªed. Barueri: Manole, 2012. SEBESS, M. Técnicas de confeitaria profissional. 3ªed. Rio de Janeiro: SENAC. 2010.</p> <p><b>Bibliografia Complementar</b> BLASHFORD-SNELL, V. Cooking segredos e receitas. São Paulo: Melhoramentos, 2009. BAU, Frédéric. Enciclopédia do Chocolate. Senac, 2012. DULCHENE, Laurent; JONES, Bridget. Le Cordon Bleu – sobremesas e suas técnicas. 4ª reimpressão. São Paulo: Marco Zero, 2010. PORSCHEN, Peggy. Confeitaria Chic. Senac, 2012. HERMÉ, Pierre. Larousse das sobremesas. São Paulo: Larousse do Brasil, 2010.</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar</p> <p>E/ou E-books Minha Biblioteca</p>

	Biblioteca
<b>DISCIPLINA: TÓPICOS ESPECIAIS EM COZINHA CLÁSSICA COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS</b>	
<p><b>Bibliografia Básica</b>  GALMICHE, Daniel. A Autêntica Culinária Francesa. Publifolha, 2012.  MANGOLINI, Mia. Enciclopédia da Gastronomia Italiana. Senac, 2015.  WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. Le Cordon bleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2014.</p> <p><b>Bibliografia Complementar</b>  ACADEMIA BARILLA. A Arte da Cozinha Italiana. Vergara &amp; Riba, 2014.  INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA / SENAC SÃO PAULO. Chef profissional. São Paulo: SENAC, 2017.  BRAZIER, Eugénie. La Mere Brazier – A mãe da cozinha francesa moderna. Senac, 2016.  BOTELHO, Raquel B. A.; ARAÚJO, Wilma M. C.; MONTEBELLO, Nancy de P. Alquimia dos Alimentos. 3ªed. São Paulo: Senac, 2014.  WEBER, Anne-Katrin. A Deliciosa Comida de Bistrô: O Melhor da Cozinha Francesa Clássica e Moderna. Nobel, 2016.</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar</p> <p>E/ou E-books Minha Biblioteca</p>
<b>DISCIPLINA: TÓPICOS ESPECIAIS EM COZINHA REGIONAL BRASILEIRA COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS</b>	
<p><b>Bibliografia Básica</b>  CAVALCANTI, Pedro. A Pátria nas Panelas: história e receitas da cozinha brasileira. São Paulo: Senac, 2007.  DÓRIA, Carlos A. Formação da Culinária Brasileira. Ed. Três Estrelas, 2014. .  FREIXA, D.; CHAVES, G. Gastronomia no Brasil e no mundo. 2ªed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012.</p> <p><b>Bibliografia Complementar</b>  CASCUDO, L. C. História da alimentação no Brasil. 4ªed. São Paulo: Global, 2011.  BOCATTO, André. Sabores Brasileiros - receitas típicas por região. Global, 2013.  GRANATO, Alice. Sabor do Brasil. Sextante, 2012.  BOTELHO, Raquel B. A.; ARAÚJO, Wilma M. C.; MONTEBELLO, Nancy de P. Alquimia dos Alimentos. 3ªed. São Paulo: Senac, 2014.  FERNANDES, C. Viagem Gastronômica através do Brasil. 9.ed São Paulo: SENAC, 2009.</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar</p> <p>E/ou E-books Minha Biblioteca</p>
<b>DISCIPLINA: TÓPICOS ESPECIAIS EM MASSAS E PANIFICAÇÃO COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS</b>	
<p><b>Bibliografia Básica</b>  SHEASBY, A. O grande livro de receitas: pães. São Paulo: Publifolha, 2012.  GALVES, Mariana de Castro. Técnicas de panificação e massa. São Paulo: Érica, 2014.  GISSLEN, Wayne; LE CORDON, Bleu. Panificação e confeitaria profissionais. 5ªed. Barueri: Manole, 2012.</p> <p><b>Bibliografia Complementar</b>  ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA. Disponível em &lt;<a href="http://www.abip.org.br/">http://www.abip.org.br/</a>&gt;  SEBESS, Paulo. Técnicas de Padaria Profissional. 2ªed. Senac, 2013.  BEZERRA, Valéria Saldanha. Farinhas de mandioca seca e mista. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2006.  CANELLA, R. S. Pão, Arte e Ciência. 5ªed. São Paulo: Senac, 2012.  Padaria online. Disponível em &lt;<a href="http://www.padariaonline.com.br/">http://www.padariaonline.com.br/</a>&gt;</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar</p> <p>E/ou E-books Minha Biblioteca</p>

Destaca-se que o acervo da bibliografia básica e complementar do curso é adequado e está atualizado, considerando as características dos componentes curriculares e conteúdos que são desenvolvidos. Este NDE considerou a matriz curricular que teve vigência até 2022/2 e extinguiu, o perfil do egresso, os planos de ensino e as DCNs específicas para ratificar a adequação dos títulos e exemplares propostos;

Para o acesso aos periódicos de livre acesso na Faculdade Sinop, será possibilitado ou disponibilizado:

(a) acesso livre à internet aos discentes, de modo a permitir navegação adequada às atividades e acesso ao acervo;

(b) microcomputadores com configuração e softwares que possibilitam acesso aos títulos referendados;

Os exemplares e/ou acesso virtual de periódicos especializados, suplementam e complementam o conteúdo que será administrado nos componentes curriculares do curso.

Quanto à gestão do acervo com relação à atualização da quantidade de exemplares, e Plano de Contingência elaborado para garantia do acesso e do serviço; destaca-se que o acervo é foco constante de atenção, para que não fique obsoleto ou deixe de atender aos discentes em termos da qualidade e quantidade dos títulos e em relação ao total de exemplares.

O olhar é estratégico, o mapeamento dos problemas e as decisões sobre as soluções estão fundamentadas em estudos que sustentaram a elaboração do Plano de Contingência.

## **II – VERIFICAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DO ACERVO DA BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR EM RELAÇÃO AOS COMPONENTES CURRICULARES E CONTEÚDOS**

A Bibliografia Básica e Complementar foi analisada pelo NDE considerando os conteúdos que se seguem.

### **1º SEMESTRE**

#### **BASES DA GASTRONOMIA E DOS SERVIÇOS GASTRONÔMICOS**

##### **Ementa**

O mundo da alimentação e o conhecimento dos fundamentos da formação do profissional em gastronomia. Os procedimentos de base aplicados ao conjunto de regras, conceitos, métodos e posturas em cozinha profissional: habilidades e técnicas. Aspectos de educação ambiental

#### **ERGONOMIA E SEGURANÇA DO TRABALHO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**

##### **Ementa**

Inovações tecnológicas e princípios da ergonomia em Serviços de Alimentação. Estudo da ergonomia e da segurança do trabalho relativo à legislação, acidentes de trabalho, diferentes graus de risco, primeiros socorros, equipamentos e materiais de segurança, CIPA, combate a incêndios. Doenças profissionais e doenças do trabalho, educação ambiental, benefícios do trabalhador e seguridade social.

#### **ÉTICA, CULTURA E EDUCAÇÃO AMBIENTAL**

A ética de ser/estar no mundo: o trabalho e o cuidado. Ética e cultura. Ética e responsabilidade social. Ética global. Ética ambiental. Ética e cidadania. Direitos humanos. Valores: ética e ciência. A crise dos paradigmas da sociedade moderna e suas consequências ambientais. Construção da cidadania planetária: possibilidades de intervenção social. Educação Ambiental: princípios éticos e filosóficos na relação sociedade/natureza. O confronto entre cultura e natureza e o surgimento da questão ambiental. A educação ambiental e formação da cidadania.

#### **HISTÓRIA E CULTURA EM GASTRONOMIA**

### **Ementa**

A gastronomia e a cultura: sua história, seu simbolismo, sua arte e evolução através dos tempos e a importância de seu conhecimento na formação dos profissionais na área gastronômica. As transformações sociais, culturais, econômicas, educacionais e ambientais, políticas e tecnológicas e o alimento. Gastronomia como componente cultural. O alimento como símbolo nas diversas culturas religiosas. A alimentação no contexto multicultural. As tendências gastronômicas.

### **MATÉRIAS PRIMAS E NUTRIÇÃO**

#### **Ementa**

Matérias primas de origem animal, vegetal, mineral e sintética: definição, recepção, controle e armazenamento para as aplicações gastronômicas. Estudo dos grupos de alimentos, cereais, hortaliças, laticínios, frutas, óleos, açúcares que contêm os macronutrientes: carboidratos, proteínas e lipídios e micronutrientes: minerais e vitaminas. Conceitos, funções, alimentos fonte e suas técnicas dietéticas.

### **METODOLOGIA DO ESTUDO E DA PESQUISA**

#### **Ementa**

O processo histórico do conhecimento, da ciência e da pesquisa. Investigação acerca do conhecimento, em particular da ciência. Pesquisa científica: conceito, finalidades, tipos, métodos e técnicas de pesquisa. Procedimentos técnicos e metodológicos de preparação, execução e apresentação da pesquisa científica. Formas de elaboração dos trabalhos acadêmicos. Normas técnicas. Metodologias de pesquisa em Gastronomia: noções epistemológicas e éticas. As abordagens qualitativas e quantitativas. Reflexão sobre os métodos de pesquisa: tradicionais, emergentes e de interface. A divulgação da pesquisa e a socialização do conhecimento.

### **MICROBIOLOGIA, HIGIENE E CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS**

#### **Ementa**

Microbiologia básica, importância dos microrganismos em alimentos, fontes de contaminação microbiana em alimentos, principais grupos de microrganismos presentes em alimentos, parâmetros intrínsecos e extrínsecos de crescimento. Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA's). Atuação da vigilância sanitária e do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento no segmento de alimentos. Estratégias de fiscalização e educação em vigilância sanitária de alimentos. Legislação. Sistemas de qualidade na produção de alimentos. Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimentos Operacionais Padrão (POP's), Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e Avaliação da Qualidade Nutricional e Sensorial (AQNS). Conceitos Básicos de Higiene e Requisitos de Higiene em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN's) Fundamentos e Métodos de higiene e desinfecção. Educação ambiental. A conservação dos alimentos.

### **TÉCNICAS BÁSICAS DE COZINHA**

#### **Ementa**

Organização e funcionamento de unidades de alimentação e nutrição. Estudo dos recursos físicos, humanos, materiais e financeiros, aplicado a unidades de alimentação e nutrição. Utensílios, móveis e equipamentos usados em cozinhas. Classificação dos alimentos. A qualidade dos vários tipos de carne. Técnicas de cortes no preparo de carnes, aves, peixes e vegetais. Processo básico e métodos de cocção: grelhar, assar, refogar, fritar, pocher, brasear, gratinar, guisar. Tabelas de temperos e condimentos. Preparação de molhos (sancier). Preparação de sopas. Cozimento a vapor. Cozimento em micro-ondas. Planejar e executar controles na área de produção. Aspectos de educação ambiental. Inovação tecnológica na produção de alimentos.

## **2º SEMESTRE**

### **COZINHA REGIONAL BRASILEIRA I**

#### **Ementa**

Influência de populações de índios, europeus, africanos e outros migrantes na culinária brasileira. Culinária do dia-a-dia brasileiro. Culinária da região norte (entradas, pratos principais, especiarias e doces); Culinária da região nordeste (entradas, pratos principais, especiarias e doces).

### **CULTURA AFRO-BRASILEIRA E ALIMENTAÇÃO**

#### **Ementas**

Estudo das relações socioculturais na gastronomia. Multiculturalismo. Configurações dos conceitos de etnia/raça, cor, classe social, diversidade e gênero no Brasil. Cultura afro-brasileira e indígena e alimentação. O respeito pelas várias etnias e a valorização da cultura afrodescendente. Práticas estéticas que respeitem a saúde e a diversidade cultural, ambiental, cultural e econômica.

### **FRANCÊS INSTRUMENTAL**

#### **Ementa**

Aquisição de vocabulário básico e específico e de conhecimentos da estrutura da Língua Francesa. A expressão oral e escrita e o acesso à cultura da França e de países francófonos. Vocabulário gastronômico e cultura francesa.

### **GESTÃO DE EQUIPES EM SERVIÇOS GASTRONÔMICOS**

#### **Ementa**

O profissional da gastronomia e sua inserção nos diferentes setores de atuação: ética profissional, relações interpessoais, equipes de trabalho, avaliação de desempenho, educação ambiental e aspectos administrativos do desenvolvimento de pessoas.

### **PLANEJAMENTO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**

#### **Ementa**

Tipos e finalidades de unidade de alimentação e nutrição. Princípios básicos de planejamento, organização, instalação e gerenciamento de uma unidade de alimentação e nutrição coletiva. Funcionamento dos serviços de alimentação, fichas técnicas, espelhos de custos e curva ABC, legislação vigente.

### **PRINCÍPIOS DE GESTÃO EM GASTRONOMIA**

#### **Ementa**

Princípios, conceitos, aplicações, processos, controles e metodologias para a gestão de uma unidade de alimentação e nutrição / empreendimentos na área de alimentos e bebidas. Rotinas administrativas dos setores de produção em restaurantes ou eventos. Como operar as ferramentas tecnológicas no que tange a produção. Procedimentos para as compras, estoques e cálculos de custos.

### **TÉCNICAS DE CONFEITARIA**

#### **Ementa**

As técnicas da confeitaria profissional e sua correta aplicação na execução de sobremesas: métodos de preparo, cocção e apresentação.

### **TÉCNICAS DE PANIFICAÇÃO E MASSAS**

#### **Ementa**

O pão como alimento simbólico. A evolução histórica da panificação básica, avançada e internacional. Tipos de massas. Técnicas de panificação e massas.

## **3º SEMESTRE**

### **COZINHA INTERNACIONAL I Ementa**

O continente americano, sua diversidade geográfica e cultural e as manifestações gastronômicas da mestiçagem indígena, espanhola, portuguesa, inglesa e de outras nacionalidades. Ingredientes, técnicas e particularidades. A cozinha asiática: estética, refinamento e sofisticação. Rituais e tradições da culinária.

### **ADMINISTRAÇÃO FINANCEIRA EM SERVIÇOS GASTRONÔMICOS**

#### **Ementa**

Princípios, conceitos, aplicações, processos, controles e metodologias para a administração e a gestão financeira de uma unidade de alimentação e nutrição.

### **EMPREENDEDORISMO EM GASTRONOMIA**

#### **Ementa**

Aspectos teórico-conceituais de empreendedorismo e mecanismos de apoio. Perfil do empreendedor. A criatividade e inovação. Oportunidades de negócios. Identificação, seleção e definição do negócio. Fundamentos, condicionantes e estruturação de plano de negócios. Sustentabilidade e meio ambiente em gastronomia.

Elaboração de plano de negócios. Atitude empreendedora e inovadora na área de gastronomia. Marketing de serviços. Evolução e números relacionados ao setor de serviços no Brasil. Componentes das estratégias de serviços. Segmentação, seleção e atração de mercados. Mix de serviços. A natureza dos serviços. Classificação dos serviços. Inovações tecnológicas e vantagem competitiva. Marketing e planejamento em unidades de alimentação e nutrição.

#### **COZINHA FRIA**

##### **Ementa**

Origem, evolução e uso contemporâneo das produções da cozinha fria (gardemanger), seus critérios, técnicas e particularidades. Finger food, queijos, charcutaria, azeites, molhos saladas, bufês fixos e coquetéis volantes.

#### **COZINHA REGIONAL BRASILEIRA II**

##### **Ementa**

Culinária da região centro-oeste. Culinária da região sudeste. Culinária da região sul.

#### **PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS**

##### **Ementa**

O simbolismo da alimentação projetado nos rituais de refeição e a elaboração de cardápios com técnicas e criatividade.

### **4º SEMESTRE**

#### **COZINHA INTERNACIONAL II**

##### **Ementa**

A Europa como um mosaico de povos e culturas com suas especialidades culinárias. A internacionalização da gastronomia. Ingredientes, técnicas e particularidade de preparação.

#### **CRIATIVIDADE EM COZINHA REGIONAL**

##### **Ementa**

Os fundamentos e os conceitos de uma cozinha inventiva: as bases clássicas, as formatações e as técnicas para a harmonia de cores, sabores, texturas e aromas da cozinha criativa.

#### **GASTRONOMIA PARA EVENTOS E BUFFETS**

##### **Ementa**

Origem, conceitos e desenvolvimento de eventos e buffets. Eventos gastronômicos. Tipologias dos eventos. Organizadores de eventos. Análise situacional dos eventos. Roteiro prático para o planejamento e organização funcional dos eventos. Checklist. Projeto, planejamento, organização e realização de evento gastronômico.

#### **GESTÃO EM LOGÍSTICA DE SERVIÇOS GASTRONÔMICOS**

##### **Ementa**

A Cadeia de Suprimentos (Supply Chain) - conceitos principais. Aspectos de meio ambiente. Organização de Suprimentos-funções e objetivos. Compras e fornecedores. Armazenagem. Gestão de Estoques. Avaliação do sistema suprimentos.

#### **COZINHAS CLÁSSICAS**

##### **Ementa**

A evolução da cozinha clássica (francesa e italiana) e sua influência no contexto sociocultural mundial. Técnicas de preparação básica e finalização de pratos.

#### **TÉCNICAS DE BAR E ENOLOGIA**

##### **Ementa**

Conceituação, histórico, aplicação e preparo das principais bebidas. Planejamento de serviços de bebidas, coquetelaria e bar. Técnicas de preparo e controle operacionais para bares. Harmonização de bebidas e comidas. Conceito de Enologia e sua evolução. Cultivares. Composição química da uva e do vinho. Fermentações dos vinhos. Vinhos licorosos e espumantes. Conhaque e Grapa. A prova dos vinhos. Análise Organoléptica. Harmonização de vinhos e comidas.

## **OPTATIVA**

### **Ementa**

Disciplina escolhida pelos alunos entre aquelas constantes da lista previamente estipulada pela FASIP, conforme apresentado no Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em GASTRONOMIA.

## **ESTÁGIO SUPERVISIONADO**

### **Ementa**

Treinamento sistemático e individual pela obrigatória participação do discente na rotina de trabalho nos setores da Gastronomia. Contato com a realidade prática operacional de estabelecimentos ligados a alimentação como restaurantes, lanchonetes, padarias, entre outros. Ações de educação ambiental em Gastronomia. Desenvolvimento na agilidade e no tempo de preparo e serviço exigido pelo mercado.

## **COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS**

### **COZINHA DIETÉTICA**

#### **Ementa**

Alimentação light e diet: conceitos, modalidades, práticas, cardápios especiais. A aplicação de técnicas culinárias e conceitos alimentares.

### **GASTRONOMIA CONTEMPORÂNEA**

#### **Ementa**

Visão contemporânea e culinárias das Américas, Árabe e Étnicas Européias.

### **LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS – LIBRAS**

#### **Ementa**

Vocabulário básico de LIBRAS. Dicionário da Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS. Expressão corporal e facial. Alfabeto manual. Sinais. Convenções de LIBRAS. Parâmetros da Língua Brasileira de Sinais. Estrutura gramatical de LIBRAS. Princípios linguísticos. Diálogos e narrativas em LIBRAS.

### **TÓPICOS ESPECIAIS EM CONFEITARIA**

#### **Ementa**

Tópicos especiais em técnicas da confeitaria profissional e na execução de sobremesas: métodos de preparo, cocção e apresentação.

### **TÓPICOS ESPECIAIS EM COZINHA CLÁSSICA**

#### **Ementa**

Gastronomia tradicional das principais regiões da França e da Itália. Estudo dos principais produtos alimentícios originalmente produzidos na França e da Itália. Técnicas de preparação básica e finalização de pratos.

### **TÓPICOS ESPECIAIS EM COZINHA REGIONAL BRASILEIRA**

#### **Ementa**

Tópicos especiais da culinária brasileira: do dia-a-dia brasileiro; da região norte (entradas, pratos principais, especiarias e doces); da região nordeste (entradas, pratos principais, especiarias e doces); da região centro-oeste; da região sudeste; da região sul.

### **TÓPICOS ESPECIAIS EM MASSAS E PANIFICAÇÃO**

#### **Ementa**

Tópicos especiais em panificação nacional e internacional. Massas básicas. Produção de pães especiais. Produção de itens para entradas e acompanhamentos.

## **VI- PERIÓDICOS SUPLEMENTARES E COMPLEMENTARES**

<b>Periódicos Digitais</b>		
1.	ISSN: 1981-6723	Brazilian Journal of Food Technology

		<a href="http://bjft.ital.sp.gov.br/">http://bjft.ital.sp.gov.br/</a>
2.	ISSN:1678-457X	Ciência e Tecnologia de Alimentos (SBCTA) <a href="http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&amp;pid=0101-2061&amp;lng=pt&amp;nrm=iso">http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&amp;pid=0101-2061&amp;lng=pt&amp;nrm=iso</a>
3.	ISSN: 2179-4448	Alimentos e Nutrição (UNESP) <a href="http://serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos">http://serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos</a>
4.	ISSN:1983-9774	Boletim do Centro de Pesquisa de Processamento de Alimentos (UFPR) <a href="http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/alimentos/index">http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/alimentos/index</a>
5.	ISSN:0100-2945	Revista Brasileira de Fruticultura <a href="http://www.scielo.br/scielo.php/script_sci_serial/pid_0100-2945/lng_pt/nrm_iso">http://www.scielo.br/scielo.php/script_sci_serial/pid_0100-2945/lng_pt/nrm_iso</a>
6.	ISSN:1561-2929	Revista Cubana de Alimentación y Nutrición – Espanhol. <a href="http://www.revicubalimentanut.sld.cu/PaginaPrincipal.htm">http://www.revicubalimentanut.sld.cu/PaginaPrincipal.htm</a>
7.	ISSN:1745-4514	Journal of Food Biochemistry (Inglês) <a href="http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1111/(ISSN)1745-4514">http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1111/(ISSN)1745-4514</a>
8.	ISSN: 0103-7196	Revista Brasileira de Nutrição <a href="https://www.rasbran.com.br/rasbran">https://www.rasbran.com.br/rasbran</a>
9.	ISSN:1678-457X	Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos – SBCTA <a href="http://www.scielo.br/scielo.php/script_sci_serial/lng_pt/pid_0101-2061/nrm_iso">http://www.scielo.br/scielo.php/script_sci_serial/lng_pt/pid_0101-2061/nrm_iso</a>
10.	ISSN 1415-5273	Revista de Nutrição / Brazilian Journal of Nutrition (PUC-Campinas) <a href="http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&amp;pid=1415-5273&amp;lng=en&amp;nrm=iso">http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&amp;pid=1415-5273&amp;lng=en&amp;nrm=iso</a>
11.	ISSN 2316-297X	Revista Segurança Alimentar e Nutricional (UNICAMP) <a href="https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san">https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san</a>
12.	ISSN: 2238-4200	Contextos da Alimentação. <a href="http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/">http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/</a>
13.	E-ISSN 1898-9594	Technologia Alimentaria - ACTA Scientiarum Polonorum <a href="http://www.food.actapol.net/">http://www.food.actapol.net/</a>
14.	ISSN 1981-0881	CERES: Nutrição & Saúde (UERJ) <a href="http://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/ceres/index">http://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/ceres/index</a>
15.	ISSN 1678-4561	Ciência e Saúde Coletiva (ABRASCO) <a href="http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&amp;pid=1413-8123&amp;lng=en&amp;nrm=iso">http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&amp;pid=1413-8123&amp;lng=en&amp;nrm=iso</a>
16.	ISSN 1414-462X	Cadernos de Saúde Coletiva e Nutrição (UFRJ) <a href="http://www.iesc.ufrj.br/cadernos/">http://www.iesc.ufrj.br/cadernos/</a>
17.	ISSN 0004-0622	Archivos Latinoamericanos de Nutrición (Espanhol) <a href="https://www.alanrevista.org/">https://www.alanrevista.org/</a>
18.	ISSN: 1809-2039	Revista de Administração e Inovação <a href="http://www.revistarai.org/rai/about">http://www.revistarai.org/rai/about</a>
19.	ISSN: 2317-0123	PMKT: Revista Brasileira de Pesquisas de Marketing, Opinião e Mídia <a href="http://www.revistapmkt.com.br/">http://www.revistapmkt.com.br/</a>
20.	ISSN 1983-0807	RBGN – Revista Brasileira de Gestão de Negócios: FECAP <a href="http://rbgn.fecap.br/RBGN/about">http://rbgn.fecap.br/RBGN/about</a>
21.	ISSN 2178-8030	Gestão & Planejamento <a href="http://www.revistas.unifacs.br/index.php/rgb/issue">http://www.revistas.unifacs.br/index.php/rgb/issue</a>
22.	ISSN 2316-297X	Revista Segurança Alimentar e Nutricional <a href="https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san">https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san</a>
23.	ISSN 2316-7874	Revista Nutrire <a href="http://www.sban.org.br/revista/nutrire.php">http://www.sban.org.br/revista/nutrire.php</a>
24.		Academia do Vinho <a href="http://www.academiadovinho.com.br/">http://www.academiadovinho.com.br/</a>
25.		Padaria Moderna <a href="http://www.padariamoderna.com.br">http://www.padariamoderna.com.br</a>
26.		Revista da Sociedade Portuguesa de Ciências da Nutrição e Alimentos <a href="http://www.spcna.pt/publicacoes/">http://www.spcna.pt/publicacoes/</a>
27.		A Mesa <a href="http://www.amesa.com.br/">http://www.amesa.com.br/</a>
28.	ISSN 2224-7904	South African Journal of Enology and Viticulture (Inglês) <a href="http://www.journals.ac.za/index.php/sajev">http://www.journals.ac.za/index.php/sajev</a>
29.		Revista Digital de Gastronomía Española <a href="http://www.mundorecetas.com/">http://www.mundorecetas.com/</a>

30.		Revista Gastronomia Etc <a href="http://gastronomiaetc.com/revista/">http://gastronomiaetc.com/revista/</a>
31.		Revista Food Magazine <a href="http://www.foodmagazine.com.br/food-service-gastronomia-pelo-mundo">http://www.foodmagazine.com.br/food-service-gastronomia-pelo-mundo</a>
32.		Revista Água na Boca <a href="http://www.revistaaguanaboca.com.br/">http://www.revistaaguanaboca.com.br/</a>
33.		Revista Gula <a href="http://gula.com.br/">http://gula.com.br/</a>
34.		Revista Cozinha Profissional <a href="http://www.cozinhaprofissional.com.br/listar_revista_todas.php">http://www.cozinhaprofissional.com.br/listar_revista_todas.php</a>
<b>Periódicos Impressos</b>		
1.	ISSN 1983-8042	Revista Bioética
2.		Revista Veja

## VII – CONCLUSÃO

Por meio deste **RELATÓRIO DE ADEQUAÇÃO**, o NDE do Curso Superior de Tecnologia em GASTRONOMIA, modalidade Tecnológico, **REFERENDA** a adequação do acervo da **BIBLIOGRAFIA BÁSICA e COMPLEMENTAR** em relação aos componentes curriculares e conteúdos, à quantidade de títulos e de exemplares e ao número de vagas ofertadas (150 vagas anuais).

O NDE EVIDENCIA QUE a bibliografias básicas, complementares e periódicos atendem a quantidade de vagas, é adequado em relação as Unidades Curriculares e aos Conteúdos descritos no PPC e está atualizado, bem como atende o perfil de formação do egresso pretendido pela IES, **COMPROVANDO** a compatibilidade em cada bibliografia básica da UC. O acervo físico está tombado, e os livros catalogados.

Os periódicos **ESPECIALIZADOS** atendem perfeitamente o conteúdo administrativo nas UC.

O acesso físico na IES através do espaço disponível na biblioteca com computadores para pesquisa bem como o laboratório de informática, possuindo servidor próprio e um ambiente de pesquisa com acessibilidade que apoiam na leitura, estudo e aprendizagem.

O Sistema da biblioteca permite gerenciar a utilização bem como atualizar a quantidade de exemplares, garantindo o acesso ininterrupto.

**ESTE RELATÓRIO TRAZ EVIDÊNCIAS COMPROVANDO A COMPATIBILIDADE DA BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR EM CONFORMIDADE COM AS UCs ENTRE O NÚMERO DE VAGAS AUTORIZADAS PARA O CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA DA FACULDADE SINOP.**

Conforme relatório apresentado pelo NDE, sistema de gestão da biblioteca (informatizado) e acervo físico devidamente tombado disponibilizado na biblioteca da FACULDADE SINOP, pode-se evidenciar a existência de 3 títulos na bibliografia básica, uma média de 5 títulos na bibliografia complementar.

As bibliografias básicas possuem em média de 10 exemplares para cada título e a bibliografia complementar uma média de 2 exemplares, conforme pode ser evidenciado sistema de gestão da biblioteca (informatizado) e acervo físico devidamente tombado disponibilizado na biblioteca da FACULDADE SINOP, ou e-books de acesso ilimitado via plataforma Minha Biblioteca.

Conforme análise do NDE com a contribuição dos docentes do curso, o acervo da bibliografia básica e complementar é adequado em relação unidades curriculares e aos conteúdos descritos no PPC e está atualizado, considerando a natureza das Unidades Curriculares.

Os membros do NDE referendam a compatibilidade entre o número de vagas do curso, incluindo outros que utilizem os títulos, e a quantidade de exemplares por título disponibilizado ao acesso no acervo bibliográfico.

Tendo em vista o perfil do NDE e do corpo docente com as competências em suas devidas áreas do conhecimento, analisaram e sugeriram ementário, bibliografias básicas e complementares consolidando o atendimento de cada disciplina em conformidade com suas respectivas unidades curriculares.

O quantitativo de livros foi definido em conformidade com a progressão natural do curso, tendo em vista os 2 anos do curso. A proporção definida pelo NDE com apoio do corpo docente do curso é considerada adequada a formação do estudante e para o cumprimento do perfil do egresso.

Conforme proporção definida pelo NDE, considerando a entrada de 150 vagas anuais sendo um total de 300 vagas para os dois anos de curso, a IES possui para a bibliografia básica que são 52 títulos, cerca de 540 exemplares. Na complementar são 78 títulos e foram adquiridos 180 exemplares.

Tendo em vista que a quantidade de vagas, os quantitativos dos livros disponíveis comprovam a compatibilidade entre o número de vagas a serem autorizadas e a quantidade de exemplares por título.

Por meio do **RELATÓRIO DE ADEQUAÇÃO DA BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR E DAS EVIDÊNCIAS APRESENTADAS**, o NDE do Curso Superior de Tecnologia em GASTRONOMIA, modalidade Tecnológico, **REFERENDA** a adequação do acervo da **BIBLIOGRAFIA BÁSICA** e **COMPLEMENTAR** em relação aos componentes curriculares e conteúdos, à quantidade de títulos e de exemplares e ao número de vagas ofertadas.

O NDE EVIDENCIA QUE a bibliografias básicas, complementares e periódicos atendem a quantidade de vagas, é adequado em relação as Unidades Curriculares e aos Conteúdos descritos no PPC e está atualizado, bem como atende o perfil de formação do egresso pretendido pela IES, **COMPROVANDO** a compatibilidade em cada bibliografia básica da UC. O que o acervo físico está tombado, e os livros catalogados.

Desta forma o NDE **REFERENDA** o presente documento

1. Bruno Rodrigues dos Santos \_\_\_\_\_
2. Adriano Cardoso Barreto \_\_\_\_\_
3. Juliano Winter \_\_\_\_\_
4. Carlos Guilherme Balkau \_\_\_\_\_
5. Gabriela Cristina Bezen \_\_\_\_\_