

**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 2022/2023**

## 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 VIRUTAL REFERENTE A MATRIZ EXTINTA – 3º SEMESTRE EM 2022/1 E 4º SEMESTRE 2022/2**

<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 físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da 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 físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p>
<p><b>DISCIPLINA: EMPREENDEDORISMO E MARKETING 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.</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica físicos e/ou e-books da</p>

<p>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  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  HISRICH, Robert D. Empreendedorismo. Bookman, 2009.  DORNELAS, José Carlos Assis; TREVISAN, Antoninho Marmo. Empreendedorismo corporativo: como ser empreendedor, inovar e se diferenciar em organizações estabelecidas . Rio de Janeiro: Elsevier, 2008  BERNARDI, Luiz Antonio. Manual de Empreendedorismo e Gestão. Atlas, 2012.</p>	<p>Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da 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 físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da 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 físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da 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.</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica físicos</p>

<p>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</p> <p>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>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>VEIRA, Elenara Vieira de; CÂNDIDO, Índio. Glossário técnico-gastronômico, hoteleiro e turístico. Caxias do Sul: EducS, 2003.</p> <p>ELEUTÉRIO, Helio. Fundamentos de Gastronomia. Érica, 2014.</p>	<p>e/ou e-books da Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p>
<p><b>DISCIPLINA: COZINHA INTERNACIONAL II</b> <b>4º SEMESTRE</b></p>	
<p><b>Bibliografia Básica</b></p> <p>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></p> <p>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 físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p>
<p><b>DISCIPLINA: CRIATIVIDADE EM COZINHA REGIONAL</b> <b>4º SEMESTRE</b></p>	
<p><b>Bibliografia Básica</b></p> <p>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></p> <p>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 físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p>
<p><b>DISCIPLINA: GASTRONOMIA PARA EVENTOS E BUFFETS</b> <b>4º SEMESTRE</b></p>	
<p><b>Bibliografia Básica</b></p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia</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: 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></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 Pratica Casos Atividades. São Paulo: Cengage Learning, 2010.</p> <p>ZITTA, Carmem. Organização de Eventos: da idéia a realidade. 3.ed. revis. ampli. 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>básica físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</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: 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></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 Pratica Casos Atividades. São Paulo: Cengage Learning, 2010.</p> <p>ZITTA, Carmem. Organização de Eventos: da idéia a realidade. 3.ed. revis. ampli. 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 físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da 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>10 exemplares de cada título da bibliografia básica físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar</p>

BRAZIER, Eugénie. La Mere Brazier – A mãe da cozinha francesa moderna. Senac, 2015.	físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca
<b>DISCIPLINA: TÉCNICAS DE BAR E ENOLOGIA</b> <b>4º SEMESTRE</b>	
<b>Bibliografia Básica</b> SANTOS, José Ivan; SANTANA, José Maria. Comida e vinho: harmonização essencial. São Paulo: Senac, 2014. 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 SANTOS, José Ivan. Vinhos – O essencial. Senac, 2014. <b>Bibliografia Complementar</b> 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. MARQUES, J. Albano. Manual de Restaurante e Bar. Rio de Janeiro: Thex, 2002. DE LA TORRE, Francisco. Administração Hoteleira: alimentos e bebidas. São Paulo: Roca, 2002. FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e bebidas: uma visão gerencial. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2014. 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 PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do Bar. 5. ed. São Paulo: Senac, 2010. 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	10 exemplares de cada título da bibliografia básica físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca  02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca
<b>DISCIPLINA: OPTATIVA</b> <b>4º SEMESTRE</b>	
<b>Bibliografia Básica</b> De acordo com o componente escolhido pelos alunos. <b>Bibliografia Complementar</b> De acordo com o componente escolhido pelos alunos.	10 exemplares de cada título da bibliografia básica físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca  02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca
<b>DISCIPLINA: ESTÁGIO SUPERVISIONADO</b> <b>4º SEMESTRE</b>	
<b>Bibliografia Básica</b> DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. 4. ed. -. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2010. GISSLEN, Wayne; LE CORDON, Bleu. Panificação e confeitaria profissionais. 5ªed. Barueri: Manole, 2012. TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes (Et al). Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2007. Outras, de acordo com o campo de estágio. <b>Bibliografia Complementar</b> MARQUES, J. Albano. Manual de Restaurante e Bar. Rio de Janeiro: Thex, 2002. DE LA TORRE, Francisco. Administração Hoteleira: alimentos e bebidas. São Paulo: Roca, 2002. FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e bebidas: uma visão gerencial. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2014.	10 exemplares de cada título da bibliografia básica físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca  02 exemplares de cada título da bibliografia complementar

<p>PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do Bar. 5. ed. São Paulo: Senac, 2005.  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.  Outras, de acordo com o campo de estágio.</p>	<p>físicos e/ou e-books da 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.  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.  ABICAIR, M. Banquetes diet. São Paulo: Gaia, 2006.</p> <p><b>Bibliografia complementar</b>  COUTO, Cristiana. Arte de cozinha: alimentação e dietética em Portugal e no Brasil (séculos XVII-XIX). São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2007.  HENRY, Diana. Leve, Saudável, Delicioso - Receitas de entradas, lanches, pratos principais e sobremesas. Publifolha, 2015.  FENDRIK, Pia. Cozinha gostosa &amp; light. Cotia: Vergara e Riba Editoras, 2008.  FREITAS, Suzana Maria de Lemos. Alimentos com alegação diet ou light: definições, legislação e orientações para consumo. São Paulo: Atheneu, 2006.  PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e técnica dietética. Barueri: Manole, 2006.</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da 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>  HAMLYN. 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 físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da 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 físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-</p>

	books da Minha Biblioteca
<b>DISCIPLINA: TÓPICOS ESPECIAIS EM CONFEITARIA COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS</b>	
<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. 4º 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 físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p>
<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 físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da 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 físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da 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.padariainline.com.br">http://www.padariainline.com.br</a>&gt;</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da 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 - REFERENTE A MATRIZ EXTINTA – 3º SEMESTRE EM 2022/1 E 4º SEMESTRE 2022/2**

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

### **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 E MARKETING 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 I**

### **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 Europeias.

### **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.

## **III - ESTUDO DO ACERVO DISPONIBILIZADO NA BIBLIOTECA E/O ACERVO VIRTUAL REFERENTE A MATRIZ VIGENTE A PARTIR DE 2023/1**

<b>DISCIPLINA: BASES DA GASTRONOMIA E DOS SERVIÇOS GASTRONÔMICOS 1º SEMESTRE</b>	
<b>Bibliografia Básica</b> SEBESS, Mariana. Técnicas de cozinha profissional. 3ªed. Rio de Janeiro: Senac, 2013. 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, 2014.	10 exemplares de cada título da bibliografia básica físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca
<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, 2013. COUTO, Cristiana. Arte de cozinha: alimentação e dietética em Portugal e no Brasil (séculos XVII-XIX) . São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2007 CAVALCANTI, Pedro. A Pátria nas Panelas: história e receitas da cozinha brasileira. São Paulo: Senac, 2007.	02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca
<b>DISCIPLINA: ERGONOMIA E SEGURANÇA DO TRABALHO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO 1º SEMESTRE</b>	
<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.; KERGUELEN, 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, 2009.	10 exemplares de cada título da bibliografia básica físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca
<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.	02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-

<p>BARSANO, Paulo Roberto. Biossegurança: ações fundamentais para promoção de saúde. São Paulo: Érica, 2014</p> <p>GARCIA, Gustavo Filipe Barbosa. Meio ambiente do trabalho: direito, segurança e medicina do trabalho. 3. ed. São Paulo: Método, 2011.</p> <p>SANTOS JUNIOR, Clever Jucene. Manual de Segurança alimentar. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.</p>	<p>books da Minha Biblioteca</p>
<p><b>DISCIPLINA: ÉTICA, CULTURA E EDUCAÇÃO AMBIENTAL</b> <b>1º SEMESTRE</b></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, 2010. MARCONI, Marina de Andrade; PRESOTTO, Zelia Maria Neves. Antropologia: uma introdução.. 7.ed. São Paulo: Atlas, 2019. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597022681/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597022681/</a>. Acesso em: 01 dez. 2022</p> <p><b>Bibliografia complementar</b> NALINI, José Renato. Ética geral e profissional. 11ª ed. São Paulo: RT. 2009. RUSCHEINSKY, Aloisio. Educação Ambiental. Porto Alegre: Artmed, 2012. LARAIA, Roque de Barros. Cultura: um conceito antropológico. 24. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2011. DIAS, Reinaldo. Gestão ambiental, responsabilidade social e sustentabilidade. 2ª ed. Atlas, 2017. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597011159/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597011159/</a>. Acesso em: 01 dez. 2022 BARBIERI, José Carlos. Gestão Ambiental Empresarial. 3ª ed. Atual/ amp. São Paulo-SP: Saraiva, 2011.</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p>
<p><b>DISCIPLINA: HISTÓRIA E CULTURA EM GASTRONOMIA</b> <b>1º SEMESTRE</b></p>	
<p><b>Bibliografia Básica</b> MARCONI, Marina de Andrade; PRESOTTO, Zelia Maria Neves. Antropologia: uma introdução.. 7.ed. São Paulo: Atlas, 2019. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597022681/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597022681/</a>. Acesso em: 01 dez. 2022 MELLO, Luiz Gonzaga de. Antropologia Cultura: inicialização, teoria e temas. 19 ed. Petrópolis - RJ: Editora Vozes, 2015. CAVALCANTI, Pedro. A pátria nas panelas: história e receitas da cozinha brasileira. São Paulo: Senac, 2007.</p> <p><b>Bibliografia Complementar</b> FLANDRIN, Jean Louis; MACHADO, Luciano Vieira; MONTANARI, Massimo. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. 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, 2012. QUEIROZ, Marcos S. Saúde e Doença: Um Enfoque Antropológico. Bauru: EDUSC, 2003. FREIXA, Dolores. <b>Gastronomia no Brasil e no Mundo</b>. 2ªed. Senac, 2013.</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p>
<p><b>DISCIPLINA: MATÉRIAS PRIMAS E NUTRIÇÃO</b> <b>1º SEMESTRE</b></p>	
<p><b>Bibliografia Básica</b> GIBNEY, Michael J. Introdução à nutrição humana. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015 Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597022681/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597022681/</a>. Acesso em: 01 dez. 2022 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, 2019. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520454176/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520454176/</a>. Acesso em: 01 dez. 2022</p> <p><b>Bibliografia Complementar</b> FRANCO, G. Tabela de Composição Química de Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar</p>

<p>MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia. Rio de Janeiro: Elsevier, 2022. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595158764/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595158764/</a>. Acesso em: 01 dez. 2022</p> <p>FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2018. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582715260/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582715260/</a>. Acesso em: 01 dez. 2022</p> <p>SEBESS, Mariana. Técnicas de cozinha profissional. 3ªed. Rio de Janeiro: Senac, 2013.</p> <p>DOMENE, Semíramis Martins Álvares. Técnica dietética: teoria e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527733571/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527733571/</a>. Acesso em: 01 dez. 2022</p>	<p>físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p>
<p><b>DISCIPLINA: METODOLOGIA DO ESTUDO E DA PESQUISA</b> <b>1º SEMESTRE</b></p>	
<p><b>Bibliografia básica</b></p> <p>SEVERINO, ANTONIO J. Metodologia do trabalho científico. 22. ed. rev. e ampl. São Paulo: Cortez, 2007.</p> <p>LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Metodologia do trabalho científico. 7.ed. Sao Paulo: Atlas, 2021. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597026580/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597026580/</a>. Acesso em: 01 dez. 2022</p> <p>KÖCHE, José Carlos. Fundamentos de Metodologia Científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa. 32. ed. Petropolis - RJ: Vozes, 2012.</p> <p><b>Referências Complementares</b></p> <p>SALOMON, Délcio Vieira. Como fazer uma monografia. 12. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2010.</p> <p>ANDRADE, Maria Margarida de. Introdução à metodologia do trabalho científico. São Paulo: Atlas, 2012. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522478392/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522478392/</a>. Acesso em: 01 dez. 2022</p> <p>GIL, Antonio Carlos. Como Elaborar Projetos de Pesquisa. 5.ed. São Paulo: Atlas, 2022. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786559771653/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786559771653/</a>. Acesso em: 01 dez. 2022</p> <p>RUDIO, Franz Victor. Introdução ao projeto de pesquisa. Petrópolis: Vozes, 2004.</p> <p>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.</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p>
<p><b>DISCIPLINA: MICROBIOLOGIA, HIGIENE E CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS</b> <b>1º SEMESTRE</b></p>	
<p><b>Bibliografia básica</b></p> <p>TRABULSI, Luiz Rachid; ALTERTHUM, Flavio (coord.). Microbiologia. 4.ed. São Paulo: Atheneu, 2015.</p> <p>FORSTHE, Stephen J. Microbiologia da segurança dos alimentos. 2. ed. -. Porto Alegre: Artmed, 2013.</p> <p>GERMANO, Maria Izabel Simões; GERMANO, Pedro Manuel Leal. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. São Paulo: Manole, 2019. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520454176/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520454176/</a>. Acesso em: 01 dez. 2022</p> <p><b>Bibliografia complementar</b></p> <p>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.</p> <p>TORTORA, Geraldo J; FUNKE, Berdell R; CASE CHRISTINE L. Microbiologia. 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.</p> <p>JAY, James M. Microbiologia de Alimentos. 6.ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.</p> <p>BARBOSA, Heloiza Ramos; TORRES, Bayardo Baptista. Microbiologia básica. São Paulo: Atheneu, 2005.</p> <p>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.</p> <p>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 físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p>

<b>DISCIPLINA: TÉCNICAS BÁSICAS DE COZINHA</b> <b>1º SEMESTRE</b>	
<p><b>Bibliografia Básica</b>  RUHLMAN, Michael. <b>Elementos da Culinária de A a Z - técnicas, ingredientes e utensílios.</b> Ed. Zahar, 2009  SEBESS, Mariana. <b>Técnicas de cozinha profissional.</b> 3ªed. Rio de Janeiro: Senac, 2013.  TEICHMANN, I. <b>Tecnologia culinária.</b> 2ªed. Caxias do Sul: Educs, 2009.</p> <p><b>Bibliografia Complementar</b>  BARRETO, R. L. P. <b>Passaporte para o sabor: tecnologias para elaboração de cardápios.</b> 8ªed. Senac, 2010.  DAVIES, C. A. <b>Alimentos e bebidas.</b> 4ªed. São Paulo: Educs, 2010.  HAMLYN. <b>Escola de culinária: 150 das melhores receitas clássicas e contemporâneas passo a passo.</b> Barueri: Manole, 2008.  MARQUES, J. A. <b>Manual de cozinha e copa.</b> Rio de Janeiro: Thex, 2002.  PACHECO, Manuela. <b>Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos.</b> Rio de Janeiro: Rubio, 2006.</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p>
<b>DISCIPLINA: ATIVIDADE CURRICULAR EXTENSIONISTA - ACE I</b> <b>1º SEMESTRE</b>	
<p><b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>  A bibliografia será específica, de acordo com a temática da atividade extensionista a ser realizada.</p> <p><b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>  A bibliografia será específica, de acordo com a temática da atividade extensionista a ser realizada.</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p>
<b>DISCIPLINA: COZINHA REGIONAL BRASILEIRA I</b> <b>2º SEMESTRE</b>	
<p><b>Bibliografia Básica</b>  CASCUDO, L. C. <b>História da alimentação no Brasil.</b> 4ªed. São Paulo: Global, 2011.  DÓRIA, Carlos A. <b>Formação da Culinária Brasileira.</b> Ed. Três Estrelas, 2014.  FREIXA, D.; CHAVES, G. <b>Gastronomia no Brasil e no mundo.</b> 2ªed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2013.</p> <p><b>Bibliografia Complementar</b>  CAVALCANTI, Pedro. <b>A Pátria nas Panelas: história e receitas da cozinha brasileira.</b> São Paulo: Senac, 2007.  BOCATTO, André. <b>Sabores Brasileiros - receitas típicas por região.</b> Global, 2013.  GRANATO, Alice. <b>Sabor do Brasil.</b> Sextante, 2011.  BOTELHO, Raquel B. A.; ARAÚJO, Wilma M. C.; MONTEBELLO, Nancy de P. <b>Alquimia dos Alimentos.</b> 3ªed. São Paulo: Senac, 2014.  FERNANDES, C. <b>Viagem Gastronômica através do Brasil.</b> 9.ed São Paulo: SENAC, 2012.</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p>
<b>DISCIPLINA: CULTURA AFRO-BRASILEIRA E ALIMENTAÇÃO</b> <b>2º SEMESTRE</b>	
<p><b>Bibliografia básica</b>  LARAIA, Roque de Barros. <b>Cultura - um conceito antropológico.</b> Rio de Janeiro, Jorge Zahar, 2017.</p>	<p>10 exemplares de cada título</p>

<p>MELLO, Luiz Gonzaga de. Antropologia Cultura: inicialização, teoria e temas. 19 ed. Petropolis - RJ: Editora Vozes, 2015.</p> <p>CAVALCANTI, Pedro. A pátria nas panelas: história e receitas da cozinha brasileira. São Paulo: Senac, 2007.</p> <p><b>Bibliografia complementar</b></p> <p>FLANDRIN, Jean Louis; MACHADO, Luciano Vieira; MONTANARI, Massimo. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.</p> <p>HAVILAND, Willian A.; PRINS, Harald E.; WALRATH, Dana. Princípios de antropologia. São Paulo: Cengage Learning, 2011. 6ex</p> <p>FREIXA, Dolores. <b>Gastronomia no Brasil e no Mundo</b>. 2ªed. Senac, 2013.</p> <p>FELDMAN-BIANCO, Bela. Antropologia das sociedades contemporâneas. 2ª ed. UNESP. São Paulo. 2010.</p> <p>GOMES, Mércio Pereira. Os índios e o Brasil: passado, presente e futuro. São Paulo: Contexto, 2012.</p>	<p>da bibliografia básica físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p>
<p><b>DISCIPLINA: FRANCÊS INSTRUMENTAL</b> <b>2º SEMESTRE</b></p>	
<p><b>Bibliografia Básica</b></p> <p>KURBEGOV, Eliane. <b>A Prática Leva a Perfeição</b>: Francês Básico. Alta Books, 2013.</p> <p>GALMICHE, Daniel. <b>A Autêntica Culinária Francesa</b>. Publifolha, 2012.</p> <p>HELENE, H. Dicionário de termos de gastronomia - Frances/Português. São Paulo: Gaia, 2006.</p> <p><b>Bibliografia Complementar</b></p> <p>BANDA, Braulio Alexandre. Francês para governança hoteleira. São Paulo: Senac, 2012.</p> <p>BANDA, Braulio Alexandre. Francês para bares e restaurantes. São Paulo: Senac, 2012.</p> <p>HEMINWAY, Annie. Francês sem mistério. São Paulo: Alta Books, 2013. .</p> <p>Michaelis Dicionário Escolar Francês-Português/ Português-Francês. 2ªed. Ed. Melhoramentos, 2009.</p> <p>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 físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p>
<p><b>DISCIPLINA: GESTÃO DE EQUIPES EM SERVIÇOS GASTRONÔMICOS</b> <b>2º SEMESTRE</b></p>	
<p><b>Bibliografia básica</b></p> <p>CHIAVENATO, Idalberto. <b>Introdução à teoria geral da administração</b>. 8ª ed. Rio de Janeiro: Campus, 2011.</p> <p>GIL, Antonio Carlos. Gestão de pessoas: enfoque nos papéis profissionais. São Paulo. 2016. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597009064/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597009064/</a>. Acesso em: 01 dez. 2022</p> <p>CHIAVENATO, Idalberto. Iniciação à administração de recursos humanos. Barueri: Manole, 2010.</p> <p><b>Bibliografia complementar</b></p> <p>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.</p> <p>CHIAVENATO, Idalberto. Recursos humanos: o capital humano das organizações. 8. ed. São Paulo. 2008. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597025729/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597025729/</a>. Acesso em: 01 dez. 2022</p> <p>CHIAVENATO, Idalberto. Administração dos novos tempos. 2ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597025170/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597025170/</a>. Acesso em: 01 dez. 2022</p> <p>CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de Pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.</p> <p>FIDELIS, Gilson José; BANOV, Marcia Regina. Gestão de Recursos Humanos. Tradicional e Estratégica. 1.ed. São Paulo: Erica, 2006.</p> <p>VERGARA, Sylvia Constant. Gestão de pessoas. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2007. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597007985/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597007985/</a>. Acesso em: 01 dez. 2022</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p>

<b>DISCIPLINA: PLANEJAMENTO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO</b>	
<b>2º SEMESTRE</b>	
<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>  CORREIA, Henrique Luiz. Administração estratégica de serviços operações para a experiência e satisfação do cliente. 2. São Paulo Atlas 2018. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597018578/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597018578/</a>. Acesso em: 01 dez. 2022  COSTA, Eliezer Arantes de. Gestão estratégica. 4 tiragem. São Paulo: Saraiva, 2007.  CHIAVENATO, Idalberto. Planejamento estratégico da intenção aos resultados: conhecendo e aplicando o processo proativo de alcançar os objetivos estratégicos desejados. 4. Rio de Janeiro Atlas 2020. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597025705/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597025705/</a>. Acesso em: 01 dez. 2022  LOVELOCK, Christopher; WIRTZ, Jochen. Marketing de Serviços: pessoas, tecnologias, resultados. São Paulo: Pearson do Brasil, 2020. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788571441231/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788571441231/</a>. Acesso em: 01 dez. 2022  BITNER, Mary Jo. Marketing de Serviços. Bookman, 2011.</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p>
<b>DISCIPLINA: PRINCÍPIOS DE GESTÃO EM GASTRONOMIA</b>	
<b>2º SEMESTRE</b>	
<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, 2022. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786559773220/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786559773220/</a>. Acesso em: 01 dez. 2022  RIBEIRO, Osni Moura. Contabilidade comercial fácil. 16ª ed. São Paulo: Saraiva, 2017. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788547218133/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788547218133/</a>. Acesso em: 01 dez. 2022  ACCIOLY, Felipe. Gestão de estoques. Rio de Janeiro: FGV, 2009.</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p>
<b>DISCIPLINA: TÉCNICAS DE CONFEITARIA</b>	
<b>2º SEMESTRE</b>	
<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. 2013.</p> <p><b>Bibliografia Complementar</b>  BAU, Frédéric. <b>Enciclopédia do Chocolate</b>. Senac, 2012.  GISSLER, Wayne; LE CORDON, Bleu - Panificação e confeitaria profissionais. 5ªed. Barueri: Manole, 2015. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520444795/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520444795/</a>. Acesso em: 01 dez. 2022  DULCHENE, Laurent; JONES, Bridget. Le Cordon Bleu – sobremesas e suas técnicas. 4ª reimpressão. São Paulo: Marco Zero, 2010.</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia</p>

<p>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>complementar físicos e/ou e-books da 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, 2015. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520444795/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520444795/</a>. Acesso em: 01 dez. 2022</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. <b>Técnicas de Padaria Profissional</b>. 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, 2010. 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 físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p>
<p><b>DISCIPLINA: ATIVIDADE CURRICULAR EXTENSIONISTA - ACE II</b> <b>2º SEMESTRE</b></p>	
<p><b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b> A bibliografia será específica, de acordo com a temática da atividade extensionista a ser realizada.</p> <p><b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b> A bibliografia será específica, de acordo com a temática da atividade extensionista a ser realizada.</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p>
<p><b>DISCIPLINA: COZINHA INTERNACIONAL I</b> <b>3º SEMESTRE</b></p>	
<p><b>Bibliografia Básica</b> BRETHEERTON, 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.</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p>

<b>DISCIPLINA: ADMINISTRAÇÃO FINANCEIRA EM SERVIÇOS GASTRONÔMICOS</b>	
<b>3º SEMESTRE</b>	
<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 físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p>
<b>DISCIPLINA: MARKETING E EMPREENDEDORISMO APLICADO À GASTRONOMIA</b>	
<b>3º SEMESTRE</b>	
<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  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  HISRICH, Robert D. Empreendedorismo. Bookman, 2009. (   DORNELAS, José Carlos Assis; TREVISAN, Antoninho Marmo. Empreendedorismo corporativo: como ser empreendedor, inovar e se diferenciar em organizações estabelecidas . Rio de Janeiro: Elsevier, 2008  BERNARDI, Luiz Antonio. Manual de Empreendedorismo e Gestão. Atlas, 2012.</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p>
<b>DISCIPLINA: PRÁTICAS E PROJETOS INTEGRADORES EM GASTRONOMIA – EXTERNO</b>	
<b>3º SEMESTRE</b>	
<p><b>Bibliografia Básica</b>  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, 2014.  BLASHFORD-SNELL, Victoria (Org.). Cooking: segredos e receitas. São Paulo: Melhoramentos, 2009.</p> <p><b>Bibliografia Complementar</b>  VIEIRA. S. M. et al. <b>O Mundo da Cozinha:</b> Perfil Profissional, Técnicas de Trabalho e Mercado. 2ªed. Editora Senac, 2012.  MONTEIRO, Renata Z. <b>Cozinhas Profissionais.</b> Senac, 2013.  OLIVER, J. O Chef sem mistério. São Paulo, Globo, 2005.  MOINE, Marie-Piere. Culinária Mediterrânea. Publifolha, 2016.</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-</p>

CATUREGLI, Maria Genny. <i>Gastronomia de A a Z</i> . Aleph, 2011.	books da Minha Biblioteca
<b>DISCIPLINA: COZINHA FRIA 3º SEMESTRE</b>	
<b>Bibliografia Básica</b> CÔTÉ, David; GALLANT, Mathieu. <i>Essencial: a arte da gastronomia sem fogão</i> . São Paulo: Alaúde Editorial, 2013. INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. <i>Garde Manger - A arte e o ofício da cozinha fria</i> . Ed. Senac São Paulo. 4a ed. 2014. CARVALHO, Robson. <i>Cozinha Fria – Da ornamentação a execução do cardápio</i> . Érica, 2014.	10 exemplares de cada título da bibliografia básica físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca
<b>Bibliografia Complementar</b> BRACONNOT, Inês. <i>Cozinha sem fogão: gastronomia vegetariana e crua</i> . São Paulo: Senac São Paulo; 2017. TREVISANI, Bruna. <i>Saladas e Bufês Frios. Melhoramentos</i> , 2001. BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. <i>Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios</i> . 8. Ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010. TAKAHASHI, Jo. <i>A cor do sabor: a culinária afetiva de Shin Koike</i> . São Paulo: Melhoramentos, 2012. BOCCATO, André. <i>Finger food: pequenas porções</i> . São Paulo: Boccato, 2013.	02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca
<b>DISCIPLINA: COZINHA REGIONAL BRASILEIRA II 3º SEMESTRE</b>	
<b>Bibliografia Básica</b> CAVALCANTI, Pedro. <b>A Pátria nas Panelas: história e receitas da cozinha brasileira</b> . São Paulo: Senac, 2007. DÓRIA, Carlos A. <b>Formação da Culinária Brasileira</b> . Ed. Três Estrelas, 2014. FREIXA, D.; CHAVES, G. <i>Gastronomia no Brasil e no mundo</i> . 2ªed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2013.	10 exemplares de cada título da bibliografia básica físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca
<b>Bibliografia Complementar</b> CASCUDO, L. C. <i>História da alimentação no Brasil</i> . 4ªed. São Paulo: Global, 2011. BOCATTO, André. <b>Sabores Brasileiros - receitas típicas por região</b> . Global, 2013. GRANATO, Alice. <b>Sabor do Brasil</b> . Sextante, 2011. BOTELHO, Raquel B. A.; ARAÚJO, Wilma M. C.; MONTEBELLO, Nancy de P. <i>Alquimia dos Alimentos</i> . 3ªed. São Paulo: Senac, 2014. FERNANDES, C. <i>Viagem Gastronômica através do Brasil</i> . 9.ed São Paulo: SENAC, 2012.	02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca
<b>DISCIPLINA: PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS 3º SEMESTRE</b>	
<b>Bibliografia Básica</b> BARRETO, R. L. P. <i>Passaporte para o sabor: tecnologias para elaboração de cardápios</i> . 8ªed. Senac, 2010. ELEUTÉRIO, Helio. <i>Fundamentos de Gastronomia</i> . Érica, 2014. MARTINEZ, Sílvia; SILVA, Sandra M. <i>Chemin S. Cardápio - guia prático para a elaboração</i> . São Paulo: Roca, 2017.	10 exemplares de cada título da bibliografia básica físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca
<b>Bibliografia Complementar</b> MENDONÇA, Rejane Teixeira. <i>Cardápios – técnicas e planejamento</i> . Rio de Janeiro: Rubio, 2014. OLIVER, Jamie. <i>Revolução na cozinha: qualquer pessoa pode aprender a cozinhar em 24 horas</i> . São Paulo: Globo, 2009. TEICHMANN, Ione Terezinha Mendes. <i>Cardápios: técnicas e criatividade</i> . Caxias do Sul: EDUCS, 2009. CASTRO, Fátima Aparecida Ferreira de; QUEIROZ, Valéria Maria Vitarelli de. <i>Cardápios: planejamento e etiqueta</i> . Viçosa: Ed. UFV, 2007. VIEIRA, Elenara Vieira de; CÂNDIDO, Índio. <i>Glossário técnico-gastronômico, hoteleiro e turístico</i> . Caxias do Sul: EducS, 2003.	02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca
<b>DISCIPLINA: ATIVIDADE CURRICULAR EXTENSIONISTA - ACE III</b>	

<b>3º SEMESTRE</b>	
<p><b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b> A bibliografia será específica, de acordo com a temática da atividade extensionista a ser realizada.</p> <p><b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b> A bibliografia será específica, de acordo com a temática da atividade extensionista a ser realizada.</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p>
<b>DISCIPLINA: COZINHA INTERNACIONAL II</b> <b>4º SEMESTRE</b>	
<p><b>Bibliografia Básica</b> BLASHFORD-SNELL, Victoria (Org.). Cooking: segredos e receitas. São Paulo: Melhoramentos, 2009. BOTELHO, Raquel B. A.; ARAÚJO, Wilma M. C.; MONTEBELLO, Nancy de P. Alquimia dos Alimentos. 3ªed. São Paulo: Senac, 2014. GALMICHE, Daniel. A Autêntica Culinária Francesa. Publifolha, 2012.</p> <p><b>Bibliografia Complementar</b> OLIVER, J. O Chef sem mistério. São Paulo, Globo, 2005. MOINE, Marie-Piere. Culinária Mediterrânea. Publifolha, 2016. HENRY, Diana. Salgado, Doce, Defumado. Publifolha, 2013. CATUREGLI, Maria Genny. Gastronomia de A a Z. Aleph, 2011. SHULMAN, Martha R. Sabores da Espanha. Publifolha, 2011.</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p>
<b>DISCIPLINA: CRIATIVIDADE EM COZINHA REGIONAL</b> <b>4º SEMESTRE</b>	
<p><b>Bibliografia Básica</b> HENRY, Diana. Salgado, Doce, Defumado. Publifolha, 2013. TAKAHASHI, Jo. A cor do sabor: a culinária afetiva de Shin Koike. São Paulo: Melhoramentos, 2012. 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. ATALA, Alex. D. O. M. Redescobrimo Ingredientes Brasileiros. São Paulo: Melhoramentos, 2013. SENAC NACIONAL. Sou cozinheiro - Técnicas, tendências e informações. Senac, 2014. PHAM, Mai. Sabores do Oriente - Receitas da China, de Cingapura, da Coreia, da Índia, do Japão, da Tailândia e do Vietnã. Publifolha, 2011. ALLISSON, Mark William. 150 Técnicas para Dominar a Arte Culinária. Marco Zero, 2012.</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p>
<b>DISCIPLINA: GASTRONOMIA PARA EVENTOS E BUFFETS E LOGÍSTICA DE SERVIÇOS GASTRONÔMICOS</b> <b>4º SEMESTRE</b>	
<b>Bibliografia Básica</b>	10 exemplares de cada título

<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: 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></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 Pratica Casos Atividades. São Paulo: Cengage Learning, 2010.</p> <p>ZITTA, Carmem. Organização de Eventos: da idéia a realidade. 3.ed. revis. ampli. 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>da bibliografia básica físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p>
<p><b>DISCIPLINA: PRÁTICAS E PROJETOS INTEGRADORES EM GASTRONOMIA – EXTERNO</b> <b>4º SEMESTRE</b></p>	
<p><b>Bibliografia Básica</b></p> <p>PAIOTTI, James. Arte e Técnica na Cozinha: glossário multilíngue, métodos e receitas. São Paulo: Varela, 2004.</p> <p>WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2014.</p> <p>BLASHFORD-SNELL, Victoria (Org.). Cooking: segredos e receitas. São Paulo: Melhoramentos, 2009.</p> <p><b>Bibliografia Complementar</b></p> <p>VIEIRA, S. M. et al. <b>O Mundo da Cozinha: Perfil Profissional, Técnicas de Trabalho e Mercado.</b> 2ªed. Editora Senac, 2012.</p> <p>MONTEIRO, Renata Z. <b>Cozinhas Profissionais.</b> Senac, 2013.</p> <p>OLIVER, J. O Chef sem mistério. São Paulo, Globo, 2005.</p> <p>MOINE, Marie-Piere. Culinária Mediterrânea. Publifolha, 2016.</p> <p>CATUREGLI, Maria Genny. Gastronomia de A a Z. Aleph, 2011.</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da 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><a href="#">GRAND-CLEMENT, Odile</a>. 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 físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p>
<p><b>DISCIPLINA: TÉCNICAS DE BAR E ENOLOGIA</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.  SANTOS, José Ivan; SANTANA, José Maria. Comida e vinho: harmonização essencial. São Paulo: Senac, 2014.  SANTOS, José Ivan. Vinhos – O essencial. Senac, 2014.</p> <p><b>Bibliografia Complementar</b>  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.  MARQUES, J. Albano. Manual de Restaurante e Bar. Rio de Janeiro: Thex, 2002.  DE LA TORRE, Francisco. Administração Hoteleira: alimentos e bebidas. São Paulo: Roca, 2002.  FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e bebidas: uma visão gerencial. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2014.  PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do Bar. 5. ed. São Paulo: Senac, 2010.</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p>
<p><b>DISCIPLINA: OPTATIVA</b>  <b>4º SEMESTRE</b></p>	
<p><b>Bibliografia Básica</b>  A bibliografia será específica, de acordo com a disciplina escolhida.</p> <p><b>Bibliografia Complementar</b>  A bibliografia será específica, de acordo com a disciplina escolhida.</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p>
<p><b>DISCIPLINA: ATIVIDADE CURRICULAR EXTENSIONISTA - ACE IV</b>  <b>4º SEMESTRE</b></p>	
<p><b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>  A bibliografia será específica, de acordo com a temática da atividade extensionista a ser realizada.</p> <p><b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>  A bibliografia será específica, de acordo com a temática da atividade extensionista a ser realizada.</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da 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>10 exemplares de cada título da bibliografia básica físicos</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>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, 2014.</p>	<p>e/ou e-books da Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p>
<p><b>DISCIPLINA: GASTRONOMIA CONTEMPORÂNEA</b> <b>COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS</b></p>	
<p><b>Bibliografia Básica</b></p> <p>CATUREGLI, Maria Genny. Gastronomia de A a Z. Aleph, 2011.</p> <p>MOINE, Marie-Piere. Culinária Mediterrânea. Publifolha, 2016.</p> <p>WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2014.</p> <p><b>Bibliografia Complementar</b></p> <p>HAMLYN. Escola de culinária: 150 das melhores receitas clássicas e contemporâneas passo a passo. Barueri: Manole, 2008.</p> <p>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.</p> <p>STEINGARTEN, J. O Homem que Comeu de Tudo - Feitos Gastronômicos do Crítico da Vogue. São Paulo: Companhia das Letras, 2016.</p> <p>SFORZA, Valentina. 500 Receitas Mediterrâneas. Marco Zero, 2013.</p> <p>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 físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p>
<p><b>DISCIPLINA: LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS – LIBRAS</b> <b>COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS</b></p>	
<p><b>Bibliografia Básica</b></p> <p>HONORA, Márcia; FRIZANCO, Mary Lopes E. Livro Ilustrado de Língua Brasileira de Sinais: Desenvolvendo a comunicação usada pelas pessoas com surdez. São Paulo: Ciranda Cultural, 2009.</p> <p>CASTRO, Alberto Rainha de; CARVALHO, Ilza Silva de. Comunicação por Língua Brasileira de Sinais. 4. Ed. Brasília: SENAC, 2011.</p> <p>PEREIRA, Maria Cristina da Cunha; CHOI, Daniel; VIEIRA, Maria Inês; GASPAS, Priscila; RICARDO NAKASATO. Libras conhecimento Além dos Sinais.1. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2011. 127 p.</p> <p><b>Bibliografia Complementar</b></p> <p>FERREIRA, Lucinda. Por uma Gramática de Línguas de Sinais. 1. Ed. São Paulo: Tempo Brasileiro, 2010.</p> <p>GESSER, Audrei. O ouvinte e a surdez: sobre ensinar e aprender a libras . São Paulo: Parábola, 2012.</p> <p>QUADROS, Ronice Muller De; KARNOPP, Lodenir Becker. Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos. Porto Alegre, RS: Artmed, 2011.</p> <p>FIGUEIRA, Alexandre dos Santos. Material de apoio para o aprendizado de LIBRAS. São Paulo: Phorte, 2011</p> <p>LEVY, Cilmara Cristina Alves da Costa; SIMONETTI, Patricia. O surdo em si maior. São Paulo: Roca 1999.</p> <p>CAPOVILLA, Fernando César, Raffhael, Walkiria Duarte. Enciclopédia de Língua de Sinais Brasileiros: EDUCAÇÃO.. São Paulo: EDUSP, 2009</p>	<p>10 exemplares de cada título da bibliografia básica físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p>

ALMEIDA, Elisabeth de; DUARTE, Patrícia Moreira. Atividades Ilustradas em Sinais das LIBRAS. Rio de Janeiro: Revinter, 2004.	
<b>DISCIPLINA: TÓPICOS ESPECIAIS EM CONFEITARIA</b> <b>COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS</b>	
<p><b>Bibliografia Básica</b> ELEUTÉRIO, Hélio. <b>Técnicas de Confeitaria</b>. Érica, 2014. GISSLEN, Wayne; LE CORDON, Bleu - Panificação e confeitaria profissionais. 5ªed. Barueri: Manole, 2015. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520444795/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520444795/</a>. Acesso em: 01 dez. 2022 SEBESS, M. Técnicas de confeitaria profissional. 3ªed. Rio de Janeiro: SENAC. 2013.</p> <p><b>Bibliografia Complementar</b> BLASHFORD-SNELL, V. Cooking segredos e receitas. São Paulo: Melhoramentos, 2009. BAU, Frédéric. <b>Enciclopédia do Chocolate</b>. Senac, 2012. DULCHENE, Laurent; JONES, Bridget. <b>Le Cordon Bleu – sobremesas e suas técnicas</b>. 4ª reimpressão. São Paulo: Marco Zero, 2010. PORSCHEN, Peggy. <b>Confeitaria Chic</b>. Senac, 2012. HERMÉ, Pierre. Larousse das sobremesas. São Paulo: Larousse do Brasil, 2010.</p>	10 exemplares de cada título da bibliografia básica físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca  02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca
<b>DISCIPLINA: TÓPICOS ESPECIAIS EM COZINHA CLÁSSICA</b> <b>COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS</b>	
<p><b>Bibliografia Básica</b> GALMICHE, Daniel. A Autêntica Culinária Francesa. Publifolha, 2012. WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2014. MANGOLINI, Mia. Enciclopédia da Gastronomia Italiana. Senac, 2015.</p> <p><b>Bibliografia Complementar</b> ACADEMIA BARILLA. A Arte da Cozinha Italiana. Vergara &amp; Riba, 2013. 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, 2015. 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>	10 exemplares de cada título da bibliografia básica físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca  02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca
<b>DISCIPLINA: TÓPICOS ESPECIAIS EM COZINHA REGIONAL BRASILEIRA</b> <b>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, Dolores. Gastronomia no Brasil e no Mundo. 2ªed. Senac, 2013.</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, 2012.</p>	10 exemplares de cada título da bibliografia básica físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca  02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca
<b>DISCIPLINA: TÓPICOS ESPECIAIS EM MASSAS E PANIFICAÇÃO</b> <b>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, 2015. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520444795/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520444795/</a>. Acesso em: 01 dez. 2022</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, 2010.  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 físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p> <p>02 exemplares de cada título da bibliografia complementar físicos e/ou e-books da Minha Biblioteca</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### IV – VERIFICAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DO ACERVO DA BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR EM RELAÇÃO AOS COMPONENTES CURRICULARES E CONTEÚDOS REFERENTE A MATRIZ CURRICULAR VIGENTE A PARTIR DE 2023/1

##### 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. Sustentabilidade na gastronomia.

##### **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. A ética, cultura e a educação ambiental, sustentabilidade, questões étnico-raciais e de direitos humanos.

##### **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. A cultura Gastronômica e a educação ambiental, sustentabilidade, questões étnico-raciais e de direitos humanos.

##### **MATÉRIAS PRIMAS E NUTRIÇÃO**

### **Ementa**

Matérias primas de origem animal, vegetal, mineral e sintética: definição, recepção, controle e armazenamento para a aplicações gastronômica. 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. Sustentabilidade e segurança alimentar na gastronomia. Matérias primas e a educação ambiental e sustentabilidade.

### **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 (souvier). Preparação de sopas. Cozimento a vapor. Cozimento em micro-ondas. Planejar e executar controles na área de produção. Sustentabilidade na gastronomia. Inovação tecnológica na produção de alimentos. Aspectos culturais, étnico-raciais, indígenas e de direitos humanos.

### **ATIVIDADE CURRICULAR EXTENSIONISTA - ACE I**

#### **Ementa**

Realização de atividades extensionistas na área do curso de Graduação em Gastronomia em temáticas transversais e de formação cidadã (Direitos Humanos, Inclusão, Relações Étnico-Raciais e Indígenas e Meio Ambiente e Sustentabilidade) que promova a interação transformadora entre a instituição de ensino superior e a sociedade.

## **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). Sustentabilidade na gastronomia.

### **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. Direitos Humanos. Práticas gastronômicas que respeitem a saúde e a diversidade cultural, ambiental, econômica e de direitos humanos.

### **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. Gestão de pessoas em serviços de alimentos e bebidas.

### **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. Serviços de alimentação e sustentabilidade e educação ambiental em Gastronomia.

### **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. Gestão e sustentabilidade na gastronomia.

### **TÉCNICAS DE CONFEITARIA**

#### **Ementa**

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

### **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. Sustentabilidade na gastronomia.

### **ATIVIDADE CURRICULAR EXTENSIONISTA - ACE II**

#### **Ementa**

Realização de atividades extensionistas na área do curso de Graduação em Gastronomia em temáticas transversais e de formação cidadã (Direitos Humanos, Inclusão, Relações Étnico-Raciais e Indígenas e Meio Ambiente e Sustentabilidade) que promova a interação transformadora entre a instituição de ensino superior e a sociedade

## **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. Sustentabilidade na gastronomia.

## **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. Administração sustentável e educação ambiental em gastronomia.

## **MARKETING E EMPREENDEDORISMO APLICADO À 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. Promoção e vendas em serviços de alimentos e de bebidas. Questões étnico-raciais e de direitos humanos aplicados ao empreendedorismo em gastronomia.

## **PRÁTICAS E PROJETOS INTEGRADORES EM GASTRONOMIA – EXTERNO**

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.

## **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. Sustentabilidade na gastronomia.

## **COZINHA REGIONAL BRASILEIRA II**

### **Ementa**

Culinária da região centro-oeste. Culinária da região sudeste. Culinária da região sul. Sustentabilidade na gastronomia.

## **PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS**

### **Ementa**

O simbolismo da alimentação projetado nos rituais de refeição e a elaboração de cardápios com técnicas e criatividade. Sustentabilidade, cultura étnico-racial e inclusão. Sustentabilidade na gastronomia.

## **ATIVIDADE CURRICULAR EXTENSIONISTA - ACE III**

### **Ementa**

Realização de atividades extensionistas na área do curso de Graduação em Gastronomia em temáticas transversais e de formação cidadã (Direitos Humanos, Inclusão, Relações Étnico-Raciais e Indígenas e Meio Ambiente e Sustentabilidade) que promova a interação transformadora entre a instituição de ensino superior e a sociedade.

## **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. Sustentabilidade na gastronomia.

## **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. Sustentabilidade, cultura étnico-racial e inclusão.

**GASTRONOMIA PARA EVENTOS E BUFFETS E LOGÍSTICA DE SERVIÇOS GASTRONÔMICOS****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. Planejamento físico funcional de serviços de alimentos e de bebidas. 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.

**PRÁTICAS E PROJETOS INTEGRADORES EM GASTRONOMIA – EXTERNO**

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

**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. Sustentabilidade na gastronomia.

**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. Sustentabilidade na gastronomia.

**OPTATIVA****Ementa**

Disciplina escolhida pelo aluno entre aquelas constantes da lista previamente estipulada pela Instituição, conforme apresentado no Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

**ATIVIDADE CURRICULAR EXTENSIONISTA - ACE IV****Ementa**

Realização de atividades extensionistas na área do curso de Graduação em Gastronomia em temáticas transversais e de formação cidadã (Direitos Humanos, Inclusão, Relações Étnico-Raciais e Indígenas e Meio Ambiente e Sustentabilidade) que promova a interação transformadora entre a instituição de ensino superior e a sociedade.

**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 Europeias. Tendências gastronômicas. Sustentabilidade na gastronomia.

## 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

Periódicos Digitais		
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/rqb/issue">http://www.revistas.unifacs.br/index.php/rqb/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 Gastronomía 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.revistaaquanaboca.com.br/">http://www.revistaaquanaboca.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, total de 72 títulos e 1455 exemplares, sendo 52 títulos físicos, 01 título online e 18 títulos físicos e online, já as bibliografias complementares totalizam 139 títulos e 1145 exemplares, 109 títulos físicos, 09 títulos online e 21 títulos físicos e online, conforme pode ser evidenciado pelo sistema de gestão da biblioteca (informatizado) e acervo físico devidamente tombado disponibilizado na biblioteca da Faculdade Sinop, além do catálogo online da “Minha Biblioteca” que não possui limitação de quantidade de exemplar para cada título.

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 BASICA E COMPLEMENTAR E DAS EVIDENCIAS 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. Angelica Sarine de Oliveira Maia \_\_\_\_\_
4. Gabriela Cristina Bezen \_\_\_\_\_

5. Gabriela Scroczyński Fontes \_\_\_\_\_