

Ementário e bibliografias

Disciplina e semestre	Carga Horária	Ementa e Bibliografia básica e complementar
Disciplinas Obrigatórias		
Introdução ao Curso de Gastronomia 1º Semestre	32h	Ementa: Apresentação do aluno à Instituição UFC, os direitos e deveres do aluno, o Projeto Político Pedagógico do Curso de Gastronomia, assim como o mercado de trabalho e as atuações na gastronomia. Bibliografia Básica: CASCUDO, Luis da Camara. História da Alimentação no Brasil. V. 1 e 2. Belo Horizonte / São Paulo: Itatiaia / EDUSP, 1983. FERNANDES, C. Viagem gastronômica pelo Brasil. 6 ed. São Paulo: SENAC, 2000. INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. <i>Chef</i> Profissional. Tradução de Renata Lucia Bottini. São Paulo: Senac Editoras, 2009. Complementar: Projeto Pedagógico do Curso de Gastronomia, 2019. Complementar: Manual de estudantes da UFC.

História da Gastronomia 1º Semestre	32h	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. História da alimentação do homem. Surgimento dos modelos alimentares: do alimento à alimentação. A transformação da alimentação devido à evolução mundial. A superação do modelo alimentar europeu. Bibliografia Básica: FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. História da Gastronomia no Brasil e no Mundo. 2. ed. São Paulo: SENAC Nacional, 2011. LE CORDON BLEU. Le Cordon Bleu Técnicas culinárias essenciais. São Paulo: Marco Zero, 2010. TREFZER, Rudolf. Clássicos da Literatura Culinária. São Paulo: SENAC Nacional, 2010. Complementar: CASCUDO, L. C. História da Alimentação no Brasil. 3. ed. São Paulo: Global, 2004. LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. A História da Gastronomia. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2008. SANTOS, A. M.; GOMES, F. F.; BARRETO, R. L. P. Gastronomia e História. São Paulo: SENAC Nacional, 2005. SCHWARCZ, Lilia Moritz. Nem Preto Nem Branco Muito pelo Contrário: Cor e Raça na Sociedade. São Paulo: Claro Enigma, 2012. SITWELL, William. A História da Culinária em 100 Receitas. São Paulo: Publifolha, 2014.
Microbiologia de Alimentos Aplicada à Gastronomia 1º Semestre	64h	Ementa: Introdução à Microbiologia de Alimentos. Morfologia e fisiologia de microrganismos. Estudo dos fatores que influenciam o desenvolvimento dos microrganismos nos alimentos. Técnicas de controle do desenvolvimento microbiano. Estudos dos microrganismos indicadores de contaminação. Estudo da deterioração dos diversos alimentos. Doenças veiculadas pelos Alimentos. Avaliação da qualidade dos alimentos. Padrões microbiológicos para os alimentos. Bibliografia Básica: FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. 3 ed. São Paulo: Atheneu, 2008. JAY, J.M. Microbiologia de alimentos. 6. ed. São Paulo. Artmed, 2005, 711 p. PELCZAR, Michael J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, Noel R. Microbiologia: conceitos e aplicações. 2. ed. São Paulo: Pearson: Makron Books, 1997.v.1. SILVA Jr., E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 7. ed. atual. São Paulo: Livraria Varela, 2014. 693 p. TORTORA,G.J.; FUNKE,B.R.; CASE, C.L. Microbiologia. 10. ed. Editora Artmed, 2012. 934p.

		Complementar: ANDRADE, N.J.; MACÊDO, J.A.B. Higienização na indústria de alimentos. Editora Varela, 1996. BARBOSA, HELOIZA RAMOS; TORRES, BAYARDO B. Microbiologia básica. São Paulo, SP: Atheneu, 2006. 196 p. BRASIL. Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001. Aprova o regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Brasília, DF, 10 jan. 2001. Disponível em: <http://legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=144&word=alimentos#%2>. Acesso em: 12 de nov. 2009. BROCK, T.D.; MADIGAN, T.S. Biology of Microorganisms. 8. ed. Washington: Academic Press, 1996, 585p. GERMANO, M.L.; GERMANO, M.I.S. Sistema de gestão: qualidade e segurança dos alimentos. 3. ed. São Paulo: Manole, 2008. MARTINKO, John M; MADIGAN, Michael T. Microbiologia de Brock. 12. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2010. OKUMURA, M.H.; RENDE, J. C. Microbiologia: roteiros de aulas práticas. São Paulo: Tecmed, 2008. PELCZAR, Michael J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, Noel R. Microbiologia: conceitos e aplicações. 2. ed. São Paulo, SP: Pearson/ Makron Books, 1997. 2 v. PEREIRA, L.; PINHEIRO, A. N.; SILVA, G. C. Alimentos seguros: higiene e controle s em cozinhas e ambientes de manipulação. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2010. RIEDEL, G. Controle sanitário dos alimentos. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2007. 455p. SILVA FILHO, G. N.; OLIVEIRA, V. L. Microbiologia: manual de aulas práticas. 2. ed. Florianópolis: UFSC, 2007. VARMAN, A. H.; EVANS, M.G. Foodborne pathogens: an illustrated text. Londres: Academic Press, 1991, 425p. SENA, E. N.; MÉLO, E. DE A.; LIMA, V. L. A. G. DE. Higiene Alimentar: uma Proposta de Qualidade. Recife: EDUFRPE, 1999.113 p. TONDO, E. C.; BARTZ, S. Microbiologia e sistemas de gestão da segurança de alimentos. Porto Alegre: Sulina, 2012.
Química Culinária 1º Semestre	64h	Ementa: Propriedades da água e seus efeitos sobre as transformações físico-químicas dos alimentos. Propriedades dos lipídios nos alimentos e alterações durante o processamento. Propriedades das proteínas nos alimentos e alterações durante o processamento. Propriedades dos carboidratos nos alimentos e alterações durante o processamento. Cor, sabor e textura dos alimentos. Vitaminas. Conservantes e contaminantes químicos dos alimentos. Bibliografia Básica: ARAÚJO, J. Química de alimentos: teoria e prática. Viçosa: UFV, 1995.

		ARAUJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. P.; BOTELHO, R. B. A. Alquimia dos Alimentos. SENAC: São Paulo, 2007. 560p. DAMODARAN, S. et al. Química de Alimentos de FENNEMA. Artmed, 2010. RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. Química de Alimentos. 2ed. Editora Bluhcer, 2007. 184p. Complementar: BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Introdução à Química de Alimentos. 3. ed. São Paulo: Varela, 2003. 240 p. BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Química do Processamento de Alimentos. 3. ed. São Paulo: Varela, 2001. 144 p. COULTATE, T. P. Alimentos: química de seus componentes. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. 368 p. deMan, J. M. Principles of Food Chemistry. 3. ed. Springer, 1999. 432p. MULLER, H. G.; TOBIN, G. Nutricion y Ciência de los Alimentos. Zaragoza: Acribia, 1986. 321 p.
História da Alimentação 1º Semestre	64h	Ementa: A evolução das práticas alimentares da humanidade em suas implicações culturais, biológicas, afetivas e sociais. Alimentação e civilizações. "Plantas e animais de civilizações". Sistemas alimentares e seus desequilíbrios: estiagens, enchentes, geadas e epidemias. As revoluções alimentares. A mundialização da alimentação. Evolução da manipulação e processamento alimentares. Legitimação social e política por meio do alimento. Alimentação e religião. A avidez, o esbanjamento e o jejum. A mesa: gastronomia, luxo, cozinheiros-artistas e o processo civilizador. Bebidas e "dopantes". A globalização alimentar. Bibliografia Básica: BEZERRA, José Arimatea Barros. (Org.). Alimentos tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí. Fortaleza: Edições UFC, 2014. CARNEIRO, Henrique. Comida e sociedade: uma história da alimentação. 4.ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2003. CASCUDO, Luis da Câmara. História da alimentação no Brasil. São Paulo, SP: Ed. Nacional, 1967 FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. Comida: uma história. Rio de Janeiro, RJ: São Paulo, SP: Record, 2004. FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). História da alimentação. 7. ed. São Paulo: Estação Liberdade, c1996. MENESES, Ulpiano Bezerra de; CARNEIRO, Henrique. A História da alimentação: balizas historiográficas. Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material, São Paulo , v.5, p., jan. 1997. MONTANARI, Massimo. Comida como cultura. 2. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2013. MONTANARI, Massimo. A fome e a abundância: história da alimentação na Europa. Bauru, SP: EDUSC, 2003. Complementar:

		BRAGA, Isabel M R Mendes Drumond. Sabores do Brasil em Portugal: descobrir e transformar novos alimentos (séculos XVI-XXI). São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2010. BRAUDEL, Fernand. Civilização material, economia e capitalismo nos séculos XV-XVIII. Tradução de Telma Costa. São Paulo: Martins Fontes, 1995. Cap. 2 – o pão de cada dia; Cap.3 – o supérfluo e o costumeiro: alimentos e bebidas. BRILLAT-SAVARIN, Jean-Althelme. A fisiologia do gosto. (1825). Tradução de Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. CARNEIRO, Henrique. Pequena enciclopédia das drogas e bebidas: histórias e curiosidades sobre as mais variadas drogas e bebidas. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005. CASTRO, Josué de. Geopolítica da fome: ensaio sobre os problemas de alimentação e de população no mundo. V. II e II. São Paulo: Brasiliense, 1951. CERTEAU, Michel de, GIARD, Luce, MAYOL, Pierre. A invenção do cotidiano 2: morar e cozinhar. Tradução de Ephraim F. Alvez e Lúcia Ebdlich Orth. 2. Ed. Petrópolis: Vozes, 1996. CONTRERAS, Jesus. Os paradoxos da modernidade alimentar. MONTEBELLO, Nancy P, COLLAÇO, Janine H. L. (Org.). Gastronomia: cortes & recortes. V. II. 2. ed. Brasília, DF: 2007. COUTO, Cristiana. Arte de cozinha: alimentação e dietética em Portugal e no Brasil (séculos XVII-XIX). São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2007. DUMAS, Alexandre. Memórias gastronômicas de todos os tempos. Tradução de André Telles. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2005. FREEDMAN, Paul (Org.). A história do sabor. Tradução de Anthony Sean Cleaver e Julie Malzoni. São Paulo: SENAC, 2009. KURLANSKY, Mark. Sal: uma história do mundo. Tradução de Silvana Vieira. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2004. PELT, Jean-Marie. Especiarias & ervas aromáticas: história, botânica e culinária. Tradução de André Telles. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2003. PINTO e SILVA, Paula. Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial. São Paulo: SENAC, 2005. RAMOS, Fábio Pestana. No tempo das especiarias: o império da pimenta e do açúcar. São Paulo: Contexto, 2004. REVEL, Jean-François. Um banquete de palavras: uma história da sensibilidade gastronômica. Tradução de Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1996. SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. O Império McDonald's e a McDonaldização da Sociedade: alimentação, cultura e poder. DORÉ, Andréa; LIMA, Luís F. S; SILVA, Luiz G. (Org.). Facetas do império na História – conceitos e métodos. Brasília: CAPES; Rio de Janeiro: HUCITEC, 2008, p. 301-314.
--	--	--

Segurança do Trabalho em Serviços de Alimentação 1º Semestre	32h	Ementa: Histórico da Segurança do Trabalho e Higiene Industrial. Leis, Decretos, normas regulamentadoras, ON, IN, OS, revistas, periódicos, fundamentações e termos. Acidentes e doenças do trabalho e prevenção. Lei Nº 6514/77 e Portaria Nº 3214/78 com suas NRs. Primeiro Socorros. Normas regulamentadoras aplicadas a serviços de alimentação. Elaboração de mapas de riscos de cozinhas. Bibliografia Básica: BARBOSA FILHO, Antonio Nunes. Segurança do trabalho & gestão ambiental. 3. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2010. 314 p. ISBN 9788522458547 (broch.). EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos, São Paulo, Editora Atheneu, 1998. 652p. LIDA Itiro; Ergonomia Projeto e Produção, São Paulo, Editora Edgard Blucher Ltda. 1997. 465p MORAES, Anamaria de; MONT'ALVÃO, Cláudia. Ergonomia: conceitos e aplicações . 4. ed. rev. atual. e ampl. Rio de Janeiro, RJ: 2AB, 2010. 223 p. (Série Oficina) ISBN 9788586695490 (broch.). Bibliografia Complementar: MEDEIROS J.R. Junior; FIKER, José; A Perícia Judicial, Como Redigir Laudos e Argumentar Dialeticamente; São Paulo: Pini, 1996. 140p. Livros eletrônicos: NATO ADVANCED RESEARCH WORKSHOP ON SAFETY IMPROVEMENTS THROUGH LESSONS LEARNED FROM OPERATIONAL EXPERIENCE IN NUCLEAR RESEARCH FACILITIES; 2004 :) Obninsk, Russia; LAMBERT, Francis. Safety improvements through lessons learned from operational experience in nuclear research facilities. Dordrecht: 2006.
---	-----	--

Mercados e Setores da Gastronomia 2º Semestre	32h	Ementa: Setores voltados à alimentação: produção, logística, Mercado gastronômico (Nichos de mercado, Tipologia de restaurantes).
Higiene e Segurança dos Alimentos 2º semestre	64h	Ementa: Processos e conceitos em higiene na produção de alimentos. Agentes físicos e químicos de higienização. Fraudes em alimentos. Higiene e controle de qualidade em serviços de alimentação. Manual de Boas Práticas. Procedimentos Operacionais Padronizados. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. Bibliografia Básica:

		RIEDEL, Guenther. Controle sanitário dos alimentos. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2007. 455 p. SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 7. ed. São Paulo: Varela, 2014. xxiii, 693 p. ISBN 9788577590193 GERMANO, ML; GERMANO, MIS. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 3. ed. São Paulo: Manole, 2008. HAZELWOOD, D. Manual de higiene para manipuladores de alimentos. São Paulo: Varela, 1996. HOBBS, Betty C; ROBERTS, Diane. Toxinfecções e controle higiênico-sanitário de alimentos. São Paulo: Varela, 1999. 376 p. Complementar: ABERC, ASSOC BRAS EMPRES REF COLETIVAS. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. 10. ed. São Paulo: ABERC, 2009. ABREU, ES; SPINELLI, MGN; PINTO, AMS. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 3. ed. São Paulo: Metha, 2009. ARRUDA, G. Manual de boas práticas. 2. ed. São Paulo: Ponto Crítico, 2002. ANVISA. Legislação de Alimentos: RDC 216, 2002 e RDC 275, 2004. EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2001. SENA, E. N.; MÉLO, E. DE A.; LIMA, V. L. A. G. DE. Higiene Alimentar: Uma Proposta De Qualidade. 1. ed. Recife: EDUFRPE, 1999. 113 p.
Bioquímica de Alimentos Aplicada à Gastronomia 2º Semestre	64	Ementa: Enzimas no Processamento de Alimentos. Pigmentos Naturais em alimentos. Transformações bioquímicas em produtos hortícolas. Transformações bioquímicas em carnes e peixes. Bibliografia Básica: FELLOWS, P.J. Tecnologia do Processamento de Alimentos - Princípios e Prática. 2ª edição. Artmed. Porto Alegre. 2006. 602 p. ORDÓNEZ. JUAN A. Tecnologia de Alimentos: Componentes dos alimentos e processos, Porto Alegre: Artmed, v. 1, 2005. 294p. KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2008. 242p. ISBN 9788527713849 (broch.). Complementar: ARAÚJO, Júlio N. A.. Química de alimentos: Teoria e prática. 2ª. ed. Viçosa, Minas Gerais, MG: UFV, 2001.

		BOBBIO, Florinda Orsatti; BOBBIO, Paulo A.. Introdução à química de alimentos. 3. ed. rev. e atual. São Paulo: Varela, 2003. 238 p. ISBN 8585519010 (broch.) CHAMPE, Pamela C.; HARVEY, Richard A.; FERRIER, Denise R. Bioquímica ilustrada. 4. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2009. 519 p. ISBN 9788536317137 (broch.). FENNEMA, D. Química de los alimentos. Zaragoza: Acribia, 2000. 1258 p. MACEDO, G. A.; PASTORE, G. M.; SATO, H. H.; PARK, Y.G.K. Bioquímica experimental de alimentos. São Paulo: Varela, 2005.
Habilidades e Técnicas Gastronômicas I 2º semestre	64h	Ementa: O Complexo Cozinha: setores e brigada. Utensílios e equipamentos de cozinha. Termos gastronômicos. Controle higiênico-sanitário na manipulação de alimentos. Técnicas de cortes aplicados nos vegetais. Aromáticos. Fundos, molhos e sopas de base vegetal. Agentes espessantes. Bibliografia Básica: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho (Org.). Alquimia dos alimentos. 3. ed., rev. e ampl. Brasília: SENAC-DF, 2014. CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. Chef profissional. 4. ed. rev. São Paulo, SP: SENAC Nacional, 2011. SEBESS, Mariana. Técnicas de cozinha profissional. 3. ed. Rio de Janeiro, RJ: Senac Rio, 2010. SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 7. ed. São Paulo: Varela, 2014. Complementar: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviços de refeições para coletividades. 9. ed. rev. e atual. São Paulo, 2009. INSTITUTO DE HOSPITALIDADE. ServSafe: princípios básicos de segurança alimentar. Rio de Janeiro, 2000. KÖVESI, B. et al. 400g técnicas de cozinha. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007. NORMAN, Jill (org). Chefs: segredos e receitas dos maiores chefs do mundo. São Paulo: Melhoramentos, 2007. ORNELLAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 8. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atheneu, 2007. TEICHMANN. I. Tecnologia culinária. Caxias do Sul: EDUCS, 2000. WAREING, Marcus; TROTTER, Charlie; HALL, Lyn; HILL, Shaun. Facas e cortes: técnicas para cortar, trincar, picar e filetar legumes. São Paulo: Publifolha, 2009.

		WERLE, Loukie; COX, Jill. Ingredientes. Portugal: Ullmann, 2008. WRIGHT, J.; TREUILLE, E. Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 1998.
Métodos e Técnicas de Conservação dos Alimentos 2º Semestre	64h	Ementa: Importância e utilização da conservação de alimentos na gastronomia. Fatores de deterioração dos alimentos e seu controle. Preservação pelo calor. Preservação pelo frio. Desidratação de alimentos. Concentração de alimentos. Conservação por fermentação. Conservação pelo uso de aditivos. Embalagem de alimentos. Processos não convencionais de aquecimento (aquecimento por microondas, aquecimento ôhmico). Métodos não-térmicos de conservação de alimentos (irradiação, alta pressão). Conservação por métodos combinados/ tecnologia de obstáculos. Bibliografia Básica: AZEREDO, H.C.M. (org.). Fundamentos de estabilidade de alimentos. Fundamentos de estabilidade de alimentos. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, 2004. 195 p. BASTOS, M.S.R. (org) Ferramentas da ciência e tecnologia para a segurança dos alimentos. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical: Banco do Nordeste, 2008. 438p. FELLOWS, P.J. Tecnologia do Processamento de Alimentos - Princípios e Prática. 2ª edição. Artmed. Porto Alegre. 2006. 602 p. ORDÓÑEZ. JUAN A. Tecnologia de Alimentos: Componentes dos alimentos e processos, Porto Alegre: Artmed, v. 1, 2005. 294p. Complementar: GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da.; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, c2008. 511 p. ISBN 9788521313823 (broch.). ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A.; CAMBERO RODRÍGUEZ, María Isabel. Tecnología de los alimentos: Volume II Alimentos de origen animal. Madrid; Espanha: Editorial Sintesis, [2005?]. 2v. ISBN 97884477385769 (broch.). PAZINATO, Beatriz Cantusio; SÃO PAULO (ESTADO). Congelamento doméstico de alimentos. Campinas, SP: Coordenadoria de Assistência Técnica Integral, 2002. 100 p. (Instrução prática ; 264). ISBN (broch.).

		TEICHMANN, Ione Mendes. Tecnologia culinária. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2009. 362 p. (Hotelaria). ISBN 9788570615206 (broch.). RAHMAN, M. S. Handbook of Food Preservation. Marcel Dekker Inc. New York, NY. USA. 1999. 797p. ZEUTHEN, P.; BOGH-SORENSEN, L. Food Preservation Techniques. Woodhead Publishing Limited, Cambridge. England. 2003. 567p.
Projeto Integrador I 2º Semestre	32h	Ementa: Releitura dos saberes introdutórios à formação à pesquisa gastronômica, articulada por temáticas dos semestres integrados. Bibliografias: A ser definida pelo grupo de professores no semestre.
Planejamento Físico e Organizacional dos Serviços Alimentação 3º Semestre	64h	Ementa: Origem, evolução e tendência dos serviços de alimentação; princípios básicos de planejamento de serviços de alimentação. Aspectos físicos dos serviços de alimentação. Funcionamento dos serviços de alimentação. Recursos humanos em serviços de alimentação. Legislação vigente. Bibliografia Básica: ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 4. ed. rev. e ampl. São Paulo, SP: Metha, 2011. 352 p. ISBN 9788588888197 DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. 4. ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2010. 254 p. (Coleção hotelaria). ISBN 9788570615527 FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 7. ed. rev. e atual. São Paulo: Senac São Paulo, 2014. 203 p. KIMURA, Alice Yoshiko. Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais. São Paulo: Livraria Varela, 2003. 95p. ISBN 8585519711 LÔBO, Alexandre. Manual de estrutura e organização do restaurante comercial. 2. ed. rev. e ampl. São Paulo, SP: Atheneu, 2009. 160 p. ISBN 9788573793567. MEZOMO, Iracema F. de Barros. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 6. ed. Barueri, SP: Manole, c2015. xxii, 343 p. ISBN 9788520436219 TEIXEIRA, S.M.F.G.; OLIVEIRA, Z.M.C.; REGO, J.C.; BISCONTINI, T.M.B. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2006. 219p.

		Complementar: ARAUJO, M. O. D. DE; GUERRA, T. M. DE M.. Alimentos "Per Capita". Rio Grande do Norte: Edit. UFRN, 2007. 324p. ABERC. Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. 8. ed. São Paulo: ABERC, 2009. 288p. ARAÚJO, S.J. Administração de Compras e Armazenamento. 2.ed. São Paulo: Atlas. 1978. 217p. BOULOS, M.E.M.S. & BUNHO, R.M. Guia de Leis e Normas para Profissionais e Empresas da Área de Alimentos. São Paulo: Varela. 1999. 175p. ENCONTRO NACIONAL DE ANALISTAS DE ALIMENTOS; SOCIEDADE BRASILEIRA DE ANALISTAS DE ALIMENTOS. Novas Tecnologias Em Alimentos. Rio de Janeiro: SBAAL, 2003: GIOSA, L.A. Terceirização - uma abordagem estratégica. 5. ed. São Paulo: Pioneira. 1997. 144p. NEVES, F.M.; CHADDAD, F.R.; LAZZARINI, S.G. Gestão de Negócios em Alimentos. São Paulo: Pioneira. 2002. 129p. ORNELLAS, L. H. A Alimentação Através Dos Tempos. Rio de Janeiro; Curitiba: FENAME, 1978. 288p. PROENÇA, R. P. C. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva. Florianópolis: Ed. Insular. 1997. 136p. SILVA, L. B. DA; MONNERAT, M. P. Alimentação Para Coletividades. 2. ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 1986. 246p. SÍLVIO FILHO, ANTÔNIO ROMÃO. Manual básico para planejamento e projetos de restaurante e cozinhas industriais. São Paulo: Varela, 1996. ZANELLA, L.C. Administração de custos em hotelaria. 3.ed. Caxias do Sul: EDUCS. 2001.191p.
Metodologia da Pesquisa em Artes, Filosofia e Ciências 3º Semestre	64h	Ementa: Arte, Filosofia, Ciências, produção e comunicação do conhecimento. Ética e estética na pesquisa científica e social. Pesquisa acadêmica em Artes, Filosofia e Ciências (investigações históricas, problematizações teórico-metodológicas e experimentações estéticas). Modalidades de pesquisa, métodos e procedimentos de estudo, aprendizagem e difusão do conhecimento. Projeto de Pesquisa-Estudo: objeto de estudo, problema – pergunta, “Estado da arte”- revisão bibliográfica. Elaboração e apresentação de Projeto de Pesquisa-Estudo em Arte, Filosofia e Ciências. Bibliografia Básica

		BENJAMIN, Walter. Obras Escolhidas, V. I, Magia e técnica, arte e política, trad. S.P. Rouanet, São Paulo: Brasiliense, 1985. BERGSON, Henri. Memória e Vida. São Paulo. Martins Fontes. 2006. CERTEAU, Michel De. A Invenção do Cotidiano: Artes de fazer. Vol I, Petrópolis, Vozes, 1994. Complementar DELEUZE, Gilles e GUATTARI, Félix. Mil Platôs. Capitalismo e Esquizofrenia. Vol. 1 a 5. Rio de Janeiro: Editora 34. ECO, Umberto. Como se faz uma tese. Tradução Gilson Cesar Cardoso de Souza. 22ed. São Paulo: Perspectiva. 2009. FREIRE, Paulo. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 1996. FOUCAULT, Michel. Microfísica do Poder. Rio de Janeiro: Graal, 1999. MORIN, Edgar. Introdução ao Pensamento Complexo. Porto Alegre: Sulina, 2007. NIETZSCHE, F. O Nascimento da Tragédia. Trad. de J. Guinsburg. São Paulo, Companhia das Letras, 1992.
Antropologia da Alimentação 3º Semestre	64h	Ementa: Alimentação e cultura. Comida e alimento. Representações e práticas alimentares. Espaço social alimentar. Comer como um ato social. Comida, alimento e identidade. Rotinas, crenças e restrições alimentares. Patrimônio, globalização e práticas alimentares contemporâneas. Bibliografia Básica: FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. 4. ed. São Paulo: Ed. Senac, 2006. 287 p. DAMATTA, Roberto. O que faz o Brasil, Brasil? Rio de Janeiro: Rocco, 1997. FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. História da alimentação. 6. ed. São Paulo, SP: Estação Liberdade, 6. ed. 885p. Complementar: BRANDÃO. Carlos Rodrigues. Crenças de uso e restrições de consumo: a ideologia das relações entre o consumidor e o alimento. In: _____. Plantar, colher, comer: ideologia e práticas alimentares de camponeses. Rio de Janeiro: Graal, 1981. CONTRERAS, Jesús. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, Ana M, GARCIA, Rosa

		W Diez (Org.). Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. DORÉ, Andréa, LIMA, Luís F. S, SILVA, Luiz G (Org.). Facetas do império na História: conceitos e métodos. São Paulo: Aderaldo & Rothschild; Brasília, DF: CAPES, 2008.
Gastrotecnia 3º Semestre	64h	Ementa: Princípios para aquisição de alimentos; métodos de armazenamento; pré-preparo, preparo, cocção e pós-cocção, transporte e distribuição das refeições dos alimentos com o propósito de estudar as técnicas, o controle e a segurança nesses procedimentos. Técnicas de congelamento, descongelamento e dessalgue na cozinha. Bibliografia Básica: DAVIES. C. A. Alimentos e bebidas. 4 ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2010. DOMENE, S. M. A. Técnica dietética: teoria e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. FREUND, F. T. Alimentos e bebidas: uma visão gerencial. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005. INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef Profissional. Tradução de Renata Lucia Bottini. São Paulo: Senac Editoras, 2009. ORNELLAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 8. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atheneu, 2007. 276 p. SILVA Jr., E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 7. ed. atual. São Paulo: Livraria Varela, 2014. 693 p. TEICHMANN. I. M. Tecnologia culinária. Caxias do Sul: EDUCS, 2009. 362p. Complementar: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviços de refeições para coletividades. 9. ed. rev. e atual. São Paulo, 2009. 221 p. BRASIL. Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre as boas práticas para serviço de alimentação. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Brasília, DF, 16 set. 2004. Disponível em: <http://legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=12546>. Acesso em: 20 jun. 2010. INSTITUTO DE HOSPITALIDADE. <i>ServSafe</i>: princípios básicos de segurança alimentar. Rio de Janeiro, 2000. 400 p.

		KINTON, R.; CESARANI, V.; FOSKETT, D. Enciclopédia de serviços de alimentação. São Paulo: Livraria Varela, 1998. 703 p. LAPOINTE, Suzanne. A congelação dos alimentos. 4. ed. Lisboa: Editorial Presença, 1994. 157p. MC GEE, H. Comida & comida: ciência e cultura da culinária. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2011. NINEMEIR, J. D. Controles para alimentos e bebidas. Salvador: Instituto de Hospitalidade, 2000. PHILIPPI, S.T. Nutrição e técnica dietética. 2 ed. São Paulo: Manole, 2003, 390 p. REINSTEIN, Carmen Suzana de Bassoa. Como congelar os alimentos: cozinhando por atacado. 8. ed. rev. e atual. Porto Alegre: Sulina, 1992. 110p.
Habilidades e Técnicas Gastronômicas II 3º Semestre	64h	Ementa: Ciência e uso gastronômico das carnes, aves, pescados, caviar, rã, leite e ovos. Técnicas de cortes aplicados nas carnes, aves e pescados. Fundos, molhos e sopas de base animal. Bibliografia Básica: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho (Org.). Alquimia dos alimentos. 3. ed., rev. e ampl. Brasília: SENAC-DF, 2014. CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. Chef profissional. 4. ed. rev. São Paulo, SP: SENAC Nacional, 2011. FARDI, Miguel Cione et al. Ciência, higiene e tecnologia da carne. Goiânia, GO: CEGRAF-UFG; 1993-94. ORNELLAS, Lieselotte H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 8. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atheneu, 2007. Complementar: ARAÚJO, W. M. C.; MONTEBELLO, Nancy de Pella. Carne & Cia. 2. ed. Brasília-DF: Editora Senac-DF, 2009. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviços de refeições para coletividades. 9. ed. rev. e atual. São Paulo, 2009. CRAWFORD, A. M. Seleção e preparo de alimentos. Rio de Janeiro: 1985. INSTITUTO DE HOSPITALIDADE. <i>ServSafe</i>: princípios básicos de segurança alimentar. Rio de Janeiro, 2000. KINTON, R.; CESARANI, V.; FOSKETT, D. Enciclopédia de serviços de alimentação. São Paulo: Livraria Varela, 1998. KÖVESI, B. et al. 400g técnicas de cozinha. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007. ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. Tradução Fátima Murd. Porto Alegre: Artmed, 2005.

		SEBESS, M. G. Técnicas de Cozinha Profissional. 2. ed. São Paulo: SENAC, 2008. SILVA Jr., E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6. ed. atual. São Paulo: Livraria Varela, 2007. TEICHMANN. I. Tecnologia culinária. Caxias do Sul: EDUCS, 2000. WRIGHT, J.; TREUILLE, E. <i>Le Cordon Bleu</i>: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 1998.
Empreendedorismo e Criação de Novos Negócios 4º Semestre	64h	Ementa: As origens do conceito. A importância para o desenvolvimento e contexto atual. Os diversos tipos, o coletivo, o social e outros. O empreendedorismo visto à luz das diversas ciências. Função gerencial versus função empreendedora. Perfis empreendedores. Intraempreendedorismo. Desenvolvendo possibilidades de negócios. A gestão empreendedora. O empreendedorismo e o financiamento. Empreendedorismo em áreas de aglomeração empresarial. O Plano de Negócio: estrutura e elaboração. Bibliografia Básica: CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor: empreendedorismo e viabilização de novas empresas, um guia eficiente para iniciar e tocar seu próprio negócio. 3. ed. rev. e atual. São Paulo, SP: Saraiva, 2008. xiv, 281 p. ISBN 9788502067448 (broch.). DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando idéias em negócios. 3. ed. rev. atual. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 232 p. ISBN 9788535232707 (broch.). LOPES, Rose Mary A. Educação empreendedora: conceitos, modelos e práticas. Rio de Janeiro, RJ: São Paulo, SP: Elsevier, SEBRAE, 2010. 230p. ISBN 9788535239201(broch.). Complementar: CHÉR, Rogério. Empreendedorismo na veia: um aprendizado constante. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, SEBRAE, 2008. 228p. ISBN 9788535229714 (broch.). HISRICH, Roberto D. Empreendedorismo. 9.ed. Porto Alegre, RS: AMGH, 2014. xxii, 456 p. ISBN 9788580553321 (broch.). MAXIMIANO, Antônio Cesar Amaru. Administração para empreendedores: fundamentos da criação e da gestão de novos negócios. 2. ed. São Paulo: Pearson, c2011. 240 p. ISBN 9788576058762 (broch.). SALIM, César Simões. Construindo planos de empreendimentos: negócios lucrativos, ações sociais e desenvolvimento local. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, c 2010. xxiii, 263 p. (Coleção empreendedorismo). ISBN 9788535234688 (broch.).

		SANTOS, Adelcio Machado dos; ACOSTA, Alexandre. Empreendedorismo: teoria e prática . Caçador, SC: UNIARP, 2011. 178 p. ISBN 9788598641331 (broch.).
Controle e Custos em Gastronomia 4º Semestre	32h	Ementa: Definição e objeto da contabilidade. Definição e objeto da contabilidade. Modificações do patrimônio: contas, lançamentos, método das partidas dobradas. O Balanço Patrimonial e sua estrutura. Informação contábil. Métodos e técnicas de análise de balanços. Teoria dos jogos como ferramenta de negociação com fornecedores. Análise de custos. Formação de preço. Instrumentos de análise de custos. Elenco de contas para empresas de restauração. Atitudes práticas de economia em negócios hoteleiros e de restauração. Definição e classificação de custos e despesas. Bibliografia Básica: BRAGA, Roberto M. M. Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. 3. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2012. 190 p. MAHER, Michael. Contabilidade de custos: criando valor para a administração. São Paulo, SP: Atlas, 2001. 905p. PRAHALAD, C. K. Competindo pelo futuro: estratégias inovadoras para obter o controle do seu setor e criar os mercados de amanhã. 22. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2005. 373 p. Complementar: COGAN, Samuel. Activity Based Costing (ABC): a poderosa estratégia empresarial. São Paulo; Grifo, 2003. IUDÍCIBUS, S. Teoria da Contabilidade. São Paulo: Atlas, 2004. MARTINS, E. Contabilidade de Custos. São Paulo: Atlas, 2010. MENDES, J.; FILHO, I. Z. Empreendedorismo para Jovens. São Paulo: Atlas, São Paulo, 2012. MENDES, J. Manual do Empreendedor: Como Construir um Empreendimento de Sucesso. São Paulo: Atlas, 2009. OLIVEIRA, D. P. R. Planejamento Estratégico: Conceitos, Métodos e Práticas. São Paulo: Atlas, 2014. SANTOS, J. J. Fundamentos de custos para formação do preço e do lucro. São Paulo: Atlas, 2008.
Gestão e Serviços de Alimentos e Bebidas 4º Semestre	32h	Ementa: Tipologia de negócios em A&B. Gestão estratégica. Gestão de Processos e Logística. Planejamento de Cardápio. Gestão Financeira e de Custos em A&B. Consultoria em negócios. Etiqueta e serviço à mesa. Bibliografia Básica: BARRETO, R. Passaporte para o Sabor: tecnologia para elaboração de cardápios. São Paulo: SENAC, 1995. DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos & Bebidas. Caxias do Sul: EDUCS, 1999.

		DAVIES, Christine; VANDER DER WAGEN, Lynn. Supervisão e liderança em turismo e hotelaria. São Paulo: Rocca, 2001. FONSECA, M. Tecnologias gerenciais de restaurante. São Paulo: SENAC, 1991. JUNIOR, Manuel M. Leite. O serviço de mesa, bar e balcão. Lisboa: Lux, 1975. KOTLER, Philip. Marketing para o século XXI: como criar, conquistar e dominar mercados. São Paulo: Futura, 1999. Complementar: BARRETO, R. Comidas e Bebidas. São Paulo. SENAC, 1990. CASTELLI, G. Administração Hoteleira. Caxias do Sul: EDUCS, 2001. COSTA, Silva de Souza. Lixo mínimo: uma proposta ecológica para a hotelaria. Rio de Janeiro: Ed. SENAC Nacional, 2004. LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. A história da gastronomia. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 1998. PACHECO, A. Manual de Organização de Banquetes. São Paulo: SENAC, 1995. TEICHMANN, Ivone. Cardápios – técnicas e criatividade. Caxias do Sul: EDICS, 1990.
Cozinha Fria 4º Semestre	64h	Ementa: Saladas: higienização e preparação de saladas clássicas e contemporâneas. Emulsões e molhos clássicos: temporários, semi-permanentes e permanentes, com elaboração de vinagretes variadas, maionese, aioli, chutney, mostarda, etc. preparo de canapés. Referência Básica: CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. Chef profissional. 4. ed. rev. São Paulo, SP: SENAC Nacional, 2011. CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. Garde manger: the art and craft of the cold kitchen. 4th ed. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons, c2012 GISSLEN, Wayne; LE CORDON BLEU. Culinária Profissional. 6. ed. Barueri: Manole, 2012 Complementar: KÖVESI, B. <i>et al.</i> 400g técnicas de cozinha. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007. 576 p. NORMAN, Jill (org). Chefs: segredos e receitas dos maiores chefs do mundo. São Paulo: Melhoramentos, 2007. SEBESS, M. G. Técnicas de Cozinha Profissional. 2. ed. São Paulo: SENAC, 2008. 345p. WAREING, Marcus; TROTTER, Charlie; HALL, Lyn; HILL, Shaun. Facas e cortes: técnicas para cortar, trincar, picar e filetar legumes. São Paulo: Publifolha, 2009. WRIGHT, J.; TREUILLE, E. <i>Le Cordon Bleu</i>: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 1998.
Análise Sensorial na Gastronomia 4º Semestre	64h	Ementa: Importância da análise sensorial na gastronomia. A fisiologia de gosto de Brillat-Savarin e a nova fisiologia do gosto. Órgãos de percepção sensorial. Estímulos e receptores sensoriais. Condições para os testes sensoriais. Equipe sensorial treinada e não treinada. Ambiente,

		amostra e seleção da equipe sensorial. Testes Discriminativos, Descritivos e Afetivos. Grupo Focal Aplicado à Gastronomia. Últimas tendências em análise sensorial com potencial de aplicação na gastronomia. Bibliografia Básica: Apostila da Disciplina. DUTCOSKY, S. D. Análise Sensorial de Alimentos. 3. ed. Curitiba, 2011. 308p. OLIVEIRA, M. A. B. Análise Sensorial de Alimentos - práticas e experimentos. Cachoeiro do Itapemirim: Noryam Editora, 2009. MINIM, V. P. R. (Org.). Análise sensorial estudos com consumidores. 2. ed. rev. e ampl. Viçosa: Editora UFV, 2010. Complementar: DENBURY, J.; HOBDA, C. Segredo da apresentação de pratos. Marco Zero: São Paulo, 2010. 176p. MEILGAARD, M; CIVILLE, G.V.; CARR, B.T. Sensory Evaluation Techniques. Third Edition, CRC Press. 1999. 281p. Artigos disponível em: www.scielo.br
Estágio Supervisionado Obrigatório (A partir do 4º Semestre)	256h	Ementa: Realização de trabalho teórico/prático em área relacionada à Gastronomia, sob a responsabilidade e coordenação da UFC, sendo realizada na comunidade em geral ou junto a pessoas jurídicas de direito público ou privado, com a qual o aluno tenha afinidade e que contribua, de forma eficaz, para sua absorção pelo mercado de trabalho. Bibliografia Básica: REIS, Jair Teixeira dos. Relações de trabalho: estágio de estudantes. 5. ed. São Paulo, SP: LTr, 2012. 203 p. BIANCHI, Anna Cecília de Moraes; ALVARENGA, Marina; BIANCHI, Roberto. Manual de orientação: estágio supervisionado. 4. ed. São Paulo, SP: Cengage Learning, 2009. 98 p. OLIVEIRA, RAQUEL GOMES DE. Estágio curricular supervisionado. Paco Editorial, 2011. 260p. Complementar: CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. Chef profissional. 4. ed. rev. São Paulo, SP: SENAC Nacional, 2011. SEBESS, Mariana. Técnicas de cozinha profissional. 3. ed. Rio de Janeiro, RJ: Senac Rio, 2010. FREIRE, Paulo. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa. São Paulo, SP: Paz e Terra, 2011. 143 p. (Coleção Leitura) ISBN 9788577531639 (broch.).[W1]

Projeto Integrador II 4º Semestre	32h	Ementa: Releitura dos saberes introdutórios à formação à pesquisa gastronômica, articulada por temáticas dos semestres integrados. Bibliografias: A ser definida pelo grupo de professores no semestre.
Cozinha Brasileira I 5º Semestre	64h	Ementa: Influências de populações de índios, europeus, africanos e outros migrantes na culinária brasileira. Contribuição de técnicas e ingredientes, influências sócio-econômicas e religiosas de diversas culturas na culinária brasileira tradicional e contemporânea. Preparo de alimentos do Estado do Acre. Preparo de alimentos do Estado de Rondônia. Preparo de alimentos do Estado do Amazonas. Preparo de alimentos do Estado do Pará. Preparo de alimentos do Estado de Roraima. Preparo de alimentos do Estado do Amapá. Preparo de alimentos do Estado do Maranhão. Preparo de alimentos do Estado do Piauí. Preparo de alimentos do Estado do Ceará. Preparo de alimentos do Estado do Rio Grande do Norte. Preparo de alimentos do Estado de Pernambuco. Preparo de alimentos do Estado da Paraíba. Preparo de alimentos do Estado de Alagoas. Preparo de alimentos do Estado de Sergipe. Preparo de alimentos do Estado da Bahia. Bibliografia Básica: CASCUDO, Luis da Câmara. História da alimentação no Brasil: Luís da Câmara Cascudo. 4. ed. São Paulo: Global, 2011. 972 p. CHAVES, Guta.; FREIXA, Dolores. Larousse da cozinha brasileira: raízes culturais da nossa terra. São Paulo: Larousse, 2007. 199 p. FREIXA, Dolores.; CHAVES, Guta. Gastronomia no Brasil e no mundo. Rio de Janeiro: Ed. SENAC, 2012. 304 p. FERNANDES, Caloca. Viagem gastronômica através do Brasil. 10. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2012. 255 p. FREYRE, Gilberto. Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. 5. ed., rev. São Paulo: Global, 2007. 270 p. QUEIROZ, Rachel de. O Não Me Deixes: suas histórias e sua cozinha. 3. ed. Rio de Janeiro, RJ: José Olympio, 2010. 118 p. Complementar: ABRIL COLEÇÕES. Coleção Cozinha Regional Brasileira. Editora Abril. São Paulo, abril, 2009. ARAUJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues. Gastronomia - Cortes & Recortes V.I.Brasília: SENAC-DF, 2006 - 264 pág. ATALA, Alex; LIMA, João Gabriel de; SIMÕES, Edu. Alex Atala: por uma gastronomia brasileira. 2 v. São Paulo: Bei, 2005. ALIMENTOS tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí. Fortaleza: Edições UFC, 2014. 119 p. CAVALCANTI, Pedro. A Pátria nas Panelas: História e Receitas da Cozinha Brasileira. São Paulo: SENAC-SP, 2007.392p.

		CARVALHO, Ana Judith de. Cozinha Típica Brasileira, Rio de Janeiro: Ediouro, 1998. COZINHA PROFISSIONAL: a revista dos restaurantes. São Paulo: Banas, 2003. DORIA, Carlos Alberto. A Formação da Culinária Brasileira. São Paulo. Publifolha, 2009. TREVISANI, Bruna; MATTOS, Neusa de; RAMOS, R. H. de P.; BARBOSA, T.M. Sabores da Cozinha Brasileira. São Paulo. Editora Melhoramentos. 2004. ZARVOS, NICK; DITADI, CARLOS AUGUSTO SILVA; SENAC. Multissabores: a formação da gastronomia brasileira. Rio de Janeiro: SENAC, 2002. 131 p.
Nutrição Aplicada à Gastronomia 5º Semestre	64h	Ementa: História da Alimentação e Novas tendências em Gastronomia. Comportamento e Hábitos Alimentares. Educação Alimentar e Nutricional. Composição Alimentar e Grupos Alimentares. Gastronomia Saudável Através de Escolhas Alimentares e Técnicas Gastronômicas. Equilíbrio dos Nutrientes em Preparações Gastronômicas. Gastronomia em Refeições para Coletividades Sadias. Gastronomia Aplicada a Situações Especiais. Bibliografia Básica: MAINCENT-MOREL, Michel. Manual de cozinha: Técnicas e preparações-base. Porto: Porto Editora, c2006. 608 p. PHILIPPI, Sonia Tucunduva (Org.). Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição . Barueri, SP: Manole, c2008. xvi, 387 p. WRIGHT, Janet; ARAÚJO, Elenice. 100 receitas de saúde: alimentos funcionais . São Paulo: Publifolha, 2009. 128 p. Complementar: BECK, Heinz. Arte e ciência do serviço. São Paulo, SP: Anhembi Morumbi, 2005. 409 p. ISBN 8587370316 COZZOLINO, S. M. F.; COMINETTI, C. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. 1ª ed. São Paulo, SP: Manole. 2013. 1288p. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimento, Nutrição & Dietoterapia. 13ª ed. São Paulo: Roca, 2013. PAIOTTI, James. Arte e técnica na cozinha: glossário multilíngue, métodos e receitas. São Paulo, SP: Varela, 2004. 207 p. SILVA, SANDRA M. CHEMIN S. DA; MARTINEZ, SÍLVIA. Cardápio - Guia Prático Para A Elaboração, 3ª Ed. São Paulo: Roca, 2014.
Planejamento de Cardápios 5º Semestre	64h	Ementa: Regras para elaboração de cardápios; recomendações para uma alimentação equilibrada; cardápios comerciais, institucionais, hospitalares, compras, controle de custos básicos. Elaboração de cardápios com serviços à francesa, à inglesa, buffet, self-service , banquete, coquetéis, desde o café da manhã à ceia, nos mais diversos tipos de cozinha. Bibliografia

		Básica: CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. Chef profissional. 3. ed. São Paulo, SP: SENAC Nacional, 2009. 1235 p. ISBN 9788573599268. MEZOMO, Iracema F. de Barros. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. Barueri, SP: Manole, 2002. xv, 413 p. ISBN 8520414575 (broch.). TEICHMANN, Ione Mendes. Cardápios: técnicas e criatividade. 7. ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2009. 151 p. (Coleção hotelaria) ISBN 9788570615121 (broch.). Complementar: ARAÚJO M.O.D.; GUERRA, T.M.M. "Alimentos "per capita". 2 ed. Natal: EDUFRRN; 1995. 271 p FONSECA, Marcelo Traldi – Tecnologias gerenciais de restaurantes – 3ª ed. São Paulo: SENAC, 2004. INSTITUTE OF MEDICINE. Dietary Reference Intakes (DRI) for energy, carbohydrate, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein and amino acids. Washington, National academy Press, 2005. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause's. Alimentos, nutrição & dietoterapia, 10 ed. São Paulo: Rocca, 2002. SILVA FILHO, A. R. A. Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais, São Paulo: Varela, 1996. SILVA, SANDRA M. CHEMIN S. DA; MARTINEZ, SÍLVIA. Cardápio - Guia Prático Para A Elaboração, 3ª Ed. São Paulo: Roca, 2014. TEICHMANN, I. Cardápios – Técnicas e Criatividade. Caxias do Sul: EDUCS, 2000. Coleção Hotelaria TEIXEIRA, S.; OLIVEIRA, Z.M.C.; REGO, J.C.; BISCANTINI, T.M.B. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2000. VAZ, C. S. Alimentação de Coletividade: uma abordagem gerencial – Manual prático do gestor de serviços de refeições coletivas, 2ªed, Brasília: Lid gráfica, 2003.
Metodologia de Ensino em Gastronomia 5º Semestre	64h	Ementa: Gestão Curricular. O processo de ensino-aprendizagem no contexto dos cursos de gastronomia. Estudo e operacionalização de diferentes procedimentos técnicos de organização do ensino para a gastronomia, com vistas a uma prática pedagógica crítica, emancipatória e humanizadora. Planejamento didático; usos e produção de recursos didáticos; avaliação da aprendizagem, de programas e projetos de pesquisa-ensino e extensão-ensino). Vivências de observação do campo da docência – dentro e fora da sala de aula (laboratórios, visitas, restaurantes, mercados, feiras, dentre outros). Bibliografia Básica: CANDAUI, Vera Maria (Org). A didática em questão. 33 ed. Petrópolis/RJ: Vozes, 2012. FREIRE, P. Educação e mudança. 31. ed. Tradução de Moacir Gadotti e Lilian Lopes Martin. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2008.

		LIBANEJO, Jose Carlos. Didática. 2. ed. São Paulo, SP: Cortez, 2013. 288 p. (Magistério 2º grau. Formação do professor) ISBN 9788524916038 (broch.). TARDIF, Maurice. Saberes docentes e formação profissional. 14. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2012. 325 p. ISBN 9788532626684 (broch.). Complementar: BEZERRA, Josy Kelly Abreu. Monitoria de iniciação à docência no contexto da Universidade Federal do Ceará : aspectos legais e sua aplicabilidade. 2013. 126 f. Dissertação (mestrado) - Universidade Federal do Ceará, Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação, Mestrado Profissional em Políticas Públicas e Gestão da Educação Superior, Fortaleza, 2013. _____. A cabeça bem-feita: repensar a reforma e reformar o pensamento. 7. ed. Tradução de Eloá Jacobina. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2002. LIBÂNEJO, José Carlos; OLIVEIRA, João Ferreira de; TOSCHI, Mirza Seabra. Educação escolar: políticas, estrutura e organização . São Paulo, SP: Cortez, 2012. 543 p. (Docencia em formação: saberes pedagógicos) ISBN 97888524918605 (broch.). MORIN, E. Articular os saberes. Tradução de Marlene Robin Campante. In: ALVES, Nilda, GARCIA, Regina Leite (Org.). <i>O sentido da escola</i>. 2. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2000. PETRINI, Carlo. Slow Food: princípios da nova gastronomia. Tradução de Renata Lucia Botini. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.
Panificação 5º Semestre		Ementa: Classificação de farinhas, amidos e produtos derivados de cereais; Propriedade da água utilizada e seus efeitos; Interferência do clima, água, farinhas em produtos fermentados; Propriedades e funções dos açúcares; Função e atuação do sal na panificação; Classificação e utilização de aditivos na Indústria de Panificação; Propriedades químicas e interações entre os constituintes das matérias-primas, empregadas na panificação e confeitaria; Classificação dos principais produtos da panificação internacional e brasileira; Técnicas culinárias para a produção e decoração de produtos da panificação. Bibliografia Básica: GISSLEN, W. Panificação e Confeitaria Profissionais. Le Cordon Bleu. Editora Manole. Ed. 5. 2011. 770p. SEBESS, . Técnicas de padaria profissional. São Paulo: SENAC, 2010. 319 p. ISBN 9788574582849 (broch.). SEBESS, M. Técnicas de confeitaria profissional. 3. ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2010. 379 p. ISBN 9788574582870 (broch.). Complementar: RAWLS, S. C. Pão: Arte e Ciência. Editora Senac, São Paulo, 2005. 320p. ELEUTÉRIO, H.; GALVES , M.; CASTRO, P. Técnicas de Confeitaria. Série Eixo. Editora Érica /Saraiva.

		KÖVESI, B.; SIFFERT, C.; CREMA, C.; MARTINOLI, G. 400g: Técnicas de cozinha. São Paulo: Companhia editora Nacional, 2007. 568p. FARIAS, L.; GOBET, P. Confeitaria Nacional: Massa Folhada do canapé à sobremesa. Editora Lma. 2012. ATKINSON, C. Manual prático de pastelaria: o mais completo guia da arte da pastelaria Lisboa , Portugal: Editorial Estampa, 2004. 256 p. ISBN 972331827X (broch.). CANELLA-RAWLS, S. Espessantes na confeitaria: texturas e sabores. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014. 667p. CAUVAIN, S. P.; YOUNG, Linda S. Tecnologia da panificação. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2009. 418 p. ISBN 9788520427064 (broch.).
Cozinha Brasileira II 6º Semestre	64h	Ementa: Influências de populações de índios, europeus, africanos e outros migrantes na culinária brasileira. Contribuição de técnicas e ingredientes, influências sócio-econômicas e religiosas de diversas culturas na culinária brasileira tradicional e contemporânea. Preparo de alimentos do Estado do Rio de Janeiro. Preparo de alimentos do Estado de São Paulo. Preparo de alimentos do Estado do Espírito Santo. Preparo de alimentos do Estado do Rio Grande do Sul. Preparo de alimentos do Estado de Santa Catarina. Preparo de alimentos do Estado do Paraná. Preparo de alimentos do Estado de Goiás. Preparo de alimentos do Estado do Mato Grosso. Preparo de alimentos do Estado do Mato Grosso do Sul. Preparo de alimentos do Estado de Minas Gerais. Bibliografia Básica: CASCUDO, Luis da Câmara. História da alimentação no Brasil: Luís da Câmara Cascudo. 4. ed. São Paulo: Global, 2011. 972 p. FERNANDES, Caloca. Viagem gastronômica através do Brasil. 10. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2012. 255 p. ISBN 9788539602254 FREIXA, Dolores.; CHAVES, Guta. Gastronomia no Brasil e no mundo. Rio de Janeiro: Ed. SENAC, 2012. 304 p. ISBN 9788574582832 Complementar: ABRIL COLEÇÕES. Coleção Cozinha Regional Brasileira. Editora Abril. São Paulo, abril, 2009. Volumes 1, 3, 4, 5, 7, 8, 11, 14, 15, 20. ARAUJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues. Gastronomia - Cortes & Recortes V.I.Brasília: SENAC-DF, 2006 - 264 pág. ATALA, Alex; LIMA, João Gabriel de; SIMÕES, Edu. Alex Atala: por uma gastronomia brasileira. São Paulo: Bei, 2005. 2 v. ISBN 8586518352 BOSISIO, Arthur; LESSA, Barbosa; MEDEIROS, Humberto et al. Do Pampa à Serra: Os Sabores da Terra Gaúcha. 2. Ed. Rio de Janeiro: Editora SENAC Nacional. 2002.148P. BOSISIO JÚNIOR, Arthur (Coord.). Sabores e cores das Minas Gerais: a culinária mineira no Hotel Senac Grogotó.

		3. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, c2009. 140 p. (A formação da culinária brasileira). ISBN 9788574582474 CARVALHO, Ana Judith de. Cozinha Típica Brasileira, Rio de Janeiro: Ediouro, 1998. CAVALCANTI, Pedro. A Pátria nas Panelas: História e Receitas da Cozinha Brasileira. São Paulo: SENAC-SP, 2007.392p. CHAVES, Guta; FREIXA, Dolores. Larousse da Cozinha Brasileira. São Paulo: Larousse, 2007. 200p. COZINHA PROFISSIONAL: a revista dos restaurantes. São Paulo: Banas,2003-. Bimestral HAMILTON, Cherie Yvonne. Os sabores da lusofonia: encontros de culturas. São Paulo: SENAC, 2005. 392 p. DORIA, Carlos Alberto. A Formação da Culinária Brasileira. São Paulo. Publifolha, 2009. PACHECO, Renato Jose Costa. Dos Comes e Bebes do Espírito Santo: a culinária capixaba no hotel ilha do Boi. Rio de Janeiro: Editora SENAC Nacional, 1997. FERNANDES, Caloca. A Culinária Paulista Tradicional nos Hotéis SENAC São Paulo. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 1998. LAZZARINI NETO, SYLVIO. A Culinária da carne o churrasco brasileiro, Ed SDF, 2004. LODY, Raul. Brasil bom de boca. Temas da antropologia da alimentação. SENAC, São Paulo, 2008.ISBN 9788573597240. NAVES, MARIA MARGARETH VELOSO Culinária Goiânia, RF EDITORA,2004. SILVA, Paula Pinto. Farinha, feijão e carne-seca. Um tripé culinário no Brasil colonial. SENAC São Paulo, 2005. ISBN 85-73594489 TREVISANI, Bruna; MATTOS, Neusa de; RAMOS, R. H. de P.; BARBOSA, T.M. Sabores da Cozinha Brasileira. São Paulo. Editora Melhoramentos. 2004. ZARVOS, NICK; DITADI, CARLOS AUGUSTO SILVA; SENAC. Multissabores: a formação da gastronomia brasileira. Rio de Janeiro: SENAC, 2002. 131 p.
Cozinhas do Ceará 6º Semestre	64h	Ementa: História do Ceará, seu desenvolvimento econômico, cultural e social. - Formação cultural da sociedade cearense: - Os indígenas; - Os invasores (holandeses e portugueses); - Os africanos. - Regiões do Ceará: - Sertão, - Litoral, - Serras, - Insumos do Ceará: Regiões produtoras, Preparações típicas do Ceará. Preparações contemporâneas. Bibliografia Básica: FARIAS, Airton de. História do Ceará. Fortaleza,2013. 6ª ed. POMPEU, GinaVidal Marcílio(Org), HISTÓRIA DA NOSSA GENTE. Fortaleza, INESP , 2004. BEZERRA, Jose de Arimateia Barros ALIMENTOS TRADICIONAIS DO NORDESTE . Fortaleza , Edições UFC, 2014. MOREIRA, Ágio Augusto. OCAJUEIRO, VIDA USOS E ESTÓRIAS. Fortaleza, 2002.

		GENTIL, Sandra. NOVA COZINHA NORDESTINA – COZINHA REGIONAL COM UM TOQUE DE CLASSE. Gilmar de Carvalho (Org) Maltese, São Paulo, 1995. VALLE, Maria Cléa O. V. O DE COMER NO CEARÁ. Fortaleza, 1994. CAMPOS, Eduardo. A DESCOBERTA DO SABOR SELVAGEM, Casa José de Alencar – UFC, 2000. MENDONÇA, Nilza. EM BUSCA DOS SABORES PERDIDOS. Senac, São Paulo, 2015. CAMPOS, Ana. COLHER DE PAU, CULINÁRIA CEARENSE, Fortaleza, 2013. Complementar: CAMPOS, Eduardo, GRAMÁTICA DO PALADAR, Casa José de Alencar-UFC, 1996. CAMPOS, Eduardo, O LUGAR DA COZINHA. Editora Livro Técnico, Fortaleza, 2007 CAVALCANTI, Pedro, A PÁTRIA DAS PANELAS, Histórias e Receitas da Cozinha Brasileira, Senac, São Paulo 2007 LOPES, J. A. Dias, O PAÍS DAS BANANAS, Crônicas e Receitas Brasileiras. QUEIROZ, Rachel, O NÃO ME DEIXES, SUA HISTÓRIA SUA COZINHA. São Paulo, Siciliano, 2000. ROCHA, Delfina SABORES E SABERES DO CEARÁ. Ed. DM Rocha, Fortaleza, 2003.
Confeitaria 6º Semestre	642h	Ementa: Técnicas culinárias para a produção de preparações a base de açúcar; sobremesas com frutas; preparações com chocolate; sorvetes; doces, compotas, suflês, mousses e merengues; confecção de massas Base; cremes; massas para salgadinhos, massa fritas, massas aeradas de forno e fogão, confeitaria internacional e nacional. Classificação dos principais produtos da doçaria e pastelaria. Contextualização sobre as confeitarias internacionais e nacionais. Saber cultural e técnico da confeitaria no Ceará. Bibliografia Básica: ATKINSON, C. Manual prático de pastelaria: o mais completo guia da arte da pastelaria Lisboa, Portugal: Editorial Estampa, 2004. 256 p. ISBN 972331827X (broch.). ELEUTÉRIO, H.; GALVES, M.; CASTRO, P. Técnicas de Confeitaria. Série Eixo. Editora Érica/Saraiva. SEBESS, Mariana. Técnicas de confeitaria profissional. 3. ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2010. 379 p. ISBN 9788574582870 (broch.). Complementar: CANELLA-RAWLS, S. Espessantes na confeitaria: texturas e sabores. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014. 667p. GISSLEN, Wayne. Panificação e Confeitaria Profissionais. Le Cordon Bleu. Editora Manole. Ed. 5. 2011. 770p. KÖVESI, B.; SIFFERT, C.; CREMA, C.; MARTINOLI, Ga. 400g: Técnicas de cozinha. São Paulo: Companhia editora Nacional, 2007. 568p.

		MACKLEY, L. O livro das massas. São Paulo: Manole, 1997. 120 p. (Coleção cozinha criativa) ISBN 85-204-0087-6. FARIAS, L.; GOBET, P. Confeitaria Nacional: Massa Folhada do canapé à sobremesa. Editora Lma. 2012.
Educação Alimentar e Nutricional 6º Semestre	64h	Ementa: Histórico e conceitos de educação alimentar e nutricional (EAN). Princípios para as ações de EAN. Campos de práticas da EAN. Currículo, dialogicidade e transversalidade. Alimentação e EAN no currículo e no espaço escolar. Bibliografia Básica: BEZERRA, José Arimatea Barros. <i>Educação Alimentar e Nutricional: referências básicas, dialogicidade e articulação de saberes</i>. Brasília: MEC/FNDE/CGPAE, 2017. (Prelo). _____. Educação alimentar e a constituição de trabalhadores fortes, robustos e produtivos: análise da produção científica em nutrição no Brasil, 1934-1941. <i>Hist. cienc. Saúde – Manguinhos</i>, mar. 2012, vol.19, n.1, p.157-179. _____. Alimentação e escola: significados e implicações curriculares da alimentação escolar. <i>Revista Brasileira de Educação</i>, jan./abr. 2009, v. 14, n. 40, p 103-115. BEZERRA, José Arimatea Barros. Alimentação, livro didático e escola pública. In: SANTOS, Alice Nayara dos, TAHIM, Ana Paula Vasconcelos de Oliveira, MARINHO, Gabrielle Silva. <i>Educação: perspectivas e reflexões contemporâneas</i>. Fortaleza: Edições UFC, 2012. BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. <i>Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas</i>. Brasília, DF: MDS: Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. _____. Presidência da República. Casa Civil. <i>Lei 11.947/2009</i>. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do programa dinheiro direto na escola aos alunos da educação básica. Brasília, 2009. _____. Portaria Interministerial nº 1.010, de 8 de maio de 2006. Institui as diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. Brasília, DF: Ministério da Saúde, Ministério da Educação, 2006. FREIRE, PAULO. <i>PEDAGOGIA DA AUTONOMIA: SABERES NECESSÁRIOS À PRÁTICA EDUCATIVA</i>. 43. ED. RIO DE JANEIRO: PAZ E TERRA, 2011. FREITAS, MARIA DO CARMO SOARES DE ET AL. ESCOLA: LUGAR DE ESTUDAR E DE COMER. <i>CIÊNC. SAÚDE COLETIVA</i> [ON LINE], 2013, VOL.18, N.4, P. 979-985. SANTOS, Ligia Amparo da Silva et al. Formação de coordenadores pedagógicos em alimentação escolar: um relato de experiência. <i>Ciênc. saúde coletiva</i> [on line], 2013, vol.18, n.º 4, p. 993-1000. Complementar:

		BATISTA FILHO, M., RISSIN, A. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. <i>Cad. Saúde Pública</i>, Rio de Janeiro, 19(Sup. 1), 2003. BOOG, Maria Cristina Faber. <i>Educação em nutrição: integrando experiências</i>. Campinas, SP: Komadi, 2013. BRASIL. Ministério da Educação. <i>Diretrizes curriculares nacionais gerais da educação básica</i>. Brasília, DF: Secretaria de Educação Básica, Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização, Diversidade e Inclusão, 2013. DAMATTA, Roberto. Sobre comidas e mulheres. In: DAMATTA, Roberto. <i>O que faz o Brasil, Brasil?</i> Rio de Janeiro: Rocco, 1997b, p. 49-64. FREIRE, Paulo. <i>Educação como prática de liberdade</i>. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1967. _____. <i>Pedagogia do Oprimido</i>. 42 ed. Rio de Janeiro. Paz e terra, 2005. HORTA, Nina. <i>Vamos comer: da viagem das merendeiras, crônicas e conversas</i>. Brasília, DF: Ministério da Educação, Secretaria de Educação Fundamental, 2002. MONTANARI, Massimo. <i>Comida como cultura</i>. Tradução de Letícia M. de Andrade. São Paulo: Editora SENAC, 2008. MORIN, Edgar. Articular saberes. In: ALVES, Nilda, GARCIA, Regina Leite (Org.). <i>O sentido da escola</i>. Rio de Janeiro: DP&A, 2000. WOODWARD, Kathryn. Identidade e diferença: uma introdução teórica e conceitual. In: SILVA, Tomaz Tadeu da, HALL, Stuart, WOODWARD, Kathryn (Org.). <i>Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais</i>. Petrópolis, RJ: Vozes, 2007.
Projeto Integrador III 6º Semestre	32h	Ementa: Articulação dos Saberes de Formação Complementar. Bibliografias: A ser definida pelo grupo de professores no semestre.
Projeto de Conclusão de Curso 7º Semestre	64h	Ementa: Tipos de projetos de pesquisa relacionados à área de gastronomia. Itens de um projeto de pesquisa. Redação de um projeto de pesquisa. Bibliografia Básica: ANDRADE, Maria Margarida de. <i>Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação</i>. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2003. ERRAREZI JUNIOR, Celso. <i>Guia do trabalho científico: do projeto à redação final: monografia, dissertação e tese</i>. São Paulo: Contexto, 2013. 153 p. OLVIEIRA, Silvio Luiz de. <i>Tratado de metodologia científica: projetos de pesquisa, TGI, TCC, monografias, dissertações e teses</i>. 2. ed. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004. Complementar:

		CARVALHO, Francisco Geraldo Freitas. Introdução à metodologia do estudo e do trabalho científico. Fortaleza, CE: Expressão Gráfica e Editora, 2011. 120 p. SEVERINO, Antônio Joaquim. Metodologia do trabalho científico. São Paulo: Cortez, 2002.
Trabalho de Conclusão de Curso 8º Semestre	64h	Ementa: Execução de um projeto de pesquisa relacionado à área de gastronomia. Tabulação dos resultados Redação do trabalho. Bibliografia Básica: ANDRADE, Maria Margarida de. Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2003. ERRAREZI JUNIOR, Celso. Guia do trabalho científico: do projeto à redação final : monografia, dissertação e tese. São Paulo: Contexto, 2013. 153 p. OLVIEIRA, Silvio Luiz de. Tratado de metodologia científica: projetos de pesquisa, TGI, TCC, monografias, dissertações e teses. 2. ed. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004. Complementar: CARVALHO, Francisco Geraldo Freitas. Introdução à metodologia do estudo e do trabalho científico. Fortaleza, CE: Expressão Gráfica e Editora, 2011. 120 p. SEVERINO, Antônio Joaquim. Metodologia do trabalho científico. São Paulo: Cortez, 2002. Artigos científicos indicados pelo orientador conforme o tema do TCC.
Projeto Integrador IV 8º Semestre	32h	Ementa: Articulação entre as práticas e produção de Saberes Gastronômicos. Bibliografias: A ser definida pelo grupo de professores no semestre.
Atividades Complementares	128h	Não há.
Extensão	320h	Não há.

DISCIPLINAS OPTATIVAS

Optativas		
Amadurecimento e armazenamento de produtos	64h	Ementa: Ciclo vital dos frutos; Atividade respiratória; Fitormônios; Perdas pós-colheita; Sistema de transporte e armazenamento. Bibliografias CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de frutos e hortaliças: Fisiologia e manuseio. Lavras: ESAL/FAEPE, 2005. 289p. TAIZ, L.; ZEIGER, E. Plant physiology. 4th ed. Sunderland, MA: Sinauer Associates, Inc, 2006. 700p. FERREIRA, M. D. Colheita e Beneficiamento de Frutas e Hortaliças. São Carlos: Embrapa Instrumentação Agropecuária, 2008. 144 p.
Antropologia Cultural	64h	Ementa: Análise do conceito, objetivo e método da antropologia cultural. Conceitos, origem e teorias modernas de cultura e estudo da história da antropologia através das principais correntes teóricas. Bibliografias: Básica: CUCHE, Denys. A Noção de cultura nas ciências sociais. São Paulo: Paz e Terra, 1992. 256p. DAMATTA, Roberto. Relativizando: uma introdução à antropologia social. Rio de Janeiro: Vozes, 1983. 246 p. GEERTZ, Clifford. A interpretação das culturas. Rio de Janeiro, RJ: Zahar, 1978. 321 p. KUPER, Adam. Cultura: a visão dos antropólogos. Bauru, SP: EDUSC, 2002. 322 p. LABURTHE-TOLRA, Philippe; WARNIER, Jean-Pierre. Etnologia, antropologia. 5. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2010. 470 p. LAPLANTINE, François. Aprender antropologia. São Paulo, SP: Brasiliense, 1988. 205 p. LARAIA, Roque de Barros. Cultura: um conceito antropológico. 7. ed. Rio de Janeiro: J. Zahar, 1993. 116p. LEACH, Edmund Ronald. Repensando a antropologia. São Paulo: Perspectiva, 1974. 223 p. LEVI-STRAUSS, Claude. Antropologia estrutural. 4.ed. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1991. 456p. LEVI-STRAUSS, Claude. Antropologia estrutural dois. 4. ed. Rio de Janeiro: Tempo brasileiro, 1993. 366p. LEVI-STRAUSS, Claude. A antropologia diante dos problemas do mundo moderno. São Paulo, SP: Companhia das Letras, 2012. 94 p. OLIVEIRA, Roberto Cardoso de. Identidade, etnia e estrutura social. São Paulo: Pioneira, 1976. 118p. Complementar: BENEDICT, RUTH. Padrões de Cultura. Lisboa: Editora Livros do Brasil, 2005. 331 p. CASCUDO, Luis da Câmara. Antologia do Folclore Brasileiro. 6. ed. São Paulo, SP: Global, 2003. 333 p. GOMES, Mercio Pereira. Antropologia: ciência do homem: filosofia da cultura. 2.ed. São Paulo, SP: Contexto, 2013. 237 p. KUPER, Adam. A reinvenção da sociedade primitiva: transformações de um mito; tradução, Simone Miziara Frangella; revisão, Aécio Amaral. Recife, PE: Ed. Universitária da UFPE, 2008.

		MARCUS, George E.; FISCHER, Michael M. J. Anthropology as cultural critique: an experimental moment in the human sciences. 2. ed. Chicago: University of Chicago Press, 1999. 194 p. SCHADEN, Egon. Aculturação indígena: ensaio sobre fatores e tendências da mudança cultural de tribos índias em contacto com o mundo dos brancos. São Paulo, SP: Livraria Pioneira, Editora da Universidade de São Paulo, 1969. 333 p.
Biodiversidade para Alimentação e Nutrição	64h	Ementa: Biodiversidade brasileira e nordestina. Espécies da biodiversidade nordestina: estudo do valor nutricional e químico. Aplicação das espécies na elaboração de fichas técnicas: aplicação da gastronomia criativa. Bibliografias Básicas: ALIMENTOS tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí. Fortaleza: Edições UFC, 2014. 119 p. ISBN 9788572826228 (broch.). SESC. Banco de alimentos e colheita urbana: receitas de aproveitamento integral dos alimentos. Rio de Janeiro, RJ: SESC, 2003. 45 p. (Mesa Brasil SESC. Segurança alimentar e nutricional). ISBN 8589336069 (broch.). PAIVA, Ana; LUCENA, Madalena. O direito humano à alimentação adequada: elaboração. Fortaleza, CE: Governo do Estado do Ceará, 2010. 16 f. braile (segurança alimentar e nutricional ; 1). ISBN broch. SALINAS, Rolando D. Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia. 3. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2002. 278 p. (Biblioteca Artmed). ISBN 85-7307-991-6 (broch.). LEWINSOHN, Thomas Michael. Biodiversidade brasileira: síntese do estado atual do conhecimento. São Paulo, SP: Contexto, 2002. 176 p. ISBN 8572442111 (broch.). Complementar: BIODIVERSIDADE PARA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: Benefícios para a agricultura, saúde e modos de vida. Curso online. 2018. Disponível em: <http://www.b4fn.org/pt/curso-online/#Home>. Acesso em: 11 mar. 2019. BIODIVERSITY OF FOOD AND NUTRITION - BFN. Biodiversity for Food and Nutrition Initiative: harnessing agricultural biodiversity to reduce hunger and malnutrition. 2015. Disponível em: <http://www.b4fn.org/fileadmin/templates/b4fn.org/upload/documents/Flyers/BFN_flyer_ne_w.pdf>. Acesso em: 31 jul. 2015. BRASIL. Ministério do Meio Ambiente - MMA. Secretaria de Biodiversidade e Florestas - SBF. Fifth National Report to the Convention on Biological Diversity: Brasil. Brasília: Ministério do Meio Ambiente, 2015a. _____. Ministério do Meio Ambiente - MMA. Biodiversidade Brasileira. 2014. Disponível em: <http://www.mma.gov.br/biodiversidade/biodiversidade-brasileira>. Acesso em: 31 jul. 2015. _____. Ministério da Saúde. Alimentos Regionais Brasileiros. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2015b. 484p. CENTRO COLABORADOR EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR - CECANE. Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. São Paulo: UNIFESP, 2010. 56 p.

		CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio. Lavras: UFLA. 2005.785p. CORADIN, L.; SIMINSKI, A.; REIS, A. Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o futuro – Região Sul. Brasília: MMA, p. 27 – 64, 2011. DUTCOSKY, S. D. Análise Sensorial de Alimentos. 4. ed. Curitiba: Champagnat – Pucpress, 2013. 531p. KINUPP, V. F.; LORENZI, H. Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil. São Paulo: Plantarum, 2014. 768p. KINUPP, V. F.; LORENZI, H. Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil. São Paulo: Plantarum, 2014. 768p. KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. xii, 301 p. ISBN 9788527718158 (broch.).
Ciência das Massas Artesanais	64h	Ementa: Estudo teórico e prático sobre massas. Introdução e bases: os equipamentos e utensílios; os ingredientes: as farinhas, as gomas (féculas e/ou polvilho); as técnicas e formatos; o preparo. Massas à Base de Farinhas: Massas frescas; Massas coloridas; Massas secas. Massas à base de Sêmola. Massas à base de Goma (fécula e/ou polvilho): Massas com goma seca; massas com goma fresca; massas coloridas. Análise sensorial das massas. Bibliografia Básica: MCGEE, Harold. Comida & cozinha: ciência e cultura da culinária. 2. ed. São Paulo, SP: Wmfmartinsfontes, 2014. HAZAN, Marcella. Fundamentos da Cozinha Italiana. São Paulo: Editora Martins Fontes, 2002. LESLEY, Mackley. O Livro das Massas / São paulo: Manole, 1997. Complementar: RIGO, Neide. COME-SE (www.come-se.blogspot.com.br). Desde 2006. QUEIROZ, Rachel de. O Não Me Deixes: suas histórias e sua cozinha. 3. ed. Rio de Janeiro, RJ: José Olympio, 2010. 118 p . CASCUDO, Luis da Câmara. História da alimentação no Brasil: Luís da Câmara Cascudo. 4. ed. São Paulo: Global, 2011. 972 p FARROW, Joanna. Massas. São Paulo: Manole, 2007. CARLUCCIO, Antonio; CARLUCCIO, Priscilla. Carluccio's: cozinha italiana completa. São Paulo: Globo, 2006. 320 p. CAEIRO, TOME CORREIA. O Livro Essencial das Massas. São Paulo: <u>H.F. ULLMANN</u>, 2008.
Confeitaria Artística		Ementa: Material básico para a confeitaria artística, equipamentos, formar e utensílios e seu uso, tipos e funções, cuidados com a higiene, manipulação e conservação, glaces, cobertura e pastas de açúcar, bico de confeitar habilidades para o uso correto, modelagem de flores, animais, figuras e recortes, montagem de bolos de andares, decoração de bolos de casamento/aniversários. Bibliografia Básica: Costa, D.R, Fiori, F. C., Vianna, F.S.V. Manual pratico de confeitaria. Senac, SP, 2018.

		Pantano, Nelson. The King Cake - A Arte De Confeitar. 3ª Studio Editora, 2018. Sebess, Mariana. Técnicas de Confeitaria Profissional. Senac, SP, 2016. Complementar: Coleção Cooklovers. Cake chic: biscoitos e bolos estilosos...ocasioes. Editora Cooklovers, SP, 2010. Porschen, P. Confeitaria chic: bolos cupcakes e guloseimas. editora: Senac SP, 2012. Porschen, P. Cakes in bloom: the art of exquisite...flowers. editora: Quadrille, 2010.. Le cordon bleu. Larousse da confeitaria. Editora Alaude, 2017.
Consultoria em Serviços de Alimentação	64h	Ementa: Conceito, evolução e tendências da consultoria. O perfil do consultor. Tipos de Serviço de alimentação e metodologia da consultoria. Ferramentas utilizadas para a Consultoria em Boas Práticas. Apresentação de diagnósticos e geração de resultados. Bibliografia Básica: BLOCK, Peter. Consultoria: o desafio da liberdade. 2. ed. São Paulo: Makron Books, 2001. OLIVEIRA, Djalma de Pinho Rebouças de. Manual de consultoria empresarial: conceitos, metodologia, práticas. 11. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2012. 217 p. ISBN 8522441200 (broch.). SILVA Jr., E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6. ed. atual. São Paulo: Livraria Varela, 2005. 623 p. Complementar VALE, Mayara. Como fazer consultoria em serviços de alimentação. Campinas, SP: Asè Editorial, 2015. TONDO, Eduardo César; BARTZ, Sabrina. Microbiologia e sistemas de gestão da segurança de alimentos. Porto Alegre: Sulina, 2018. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviços de refeições para coletividades. 10.ed. São Paulo, 2013. 227 p. YIN, Robert K. Estudo de caso: planejamento e métodos. 4. ed. Porto Alegre, RS: Bookman, 2010. xviii, 248 p. ISBN 9788577806553 (broch.). BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução – RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviço de alimentação. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Brasília, DF, 16 set. 2004. SACCOL, A. L; STANGARLIN, L; HECKTHEUER, L.H. Instrumentos de Apoio para Implantação das Boas práticas em Empresas Alimentícias. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 219 p. JUCENE, Clever. Manual de Segurança Alimentar: boas práticas para os serviços de alimentação. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2013. 214 p.
Controle e gestão da qualidade na indústria de alimentos	64h	Ementa: Gestão de controle de qualidade na indústria de alimentos. Ferramentas de controle de qualidade no processamento de alimentos: Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO), sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). ISO's (International Organization for Standardization). Bibliografia

		Básica: ALVAREZ, M. E. B. Gestão de qualidade, produção e operações. São Paulo: Atlas, 2010. ALVAREZ, M. E. B. Manual de organização, sistemas e métodos: abordagem teórica e prática da engenharia da informação. São Paulo, SP: Atlas, 2011. NASCIMENTO NETO, F. Roteiro para elaboração de manual de boas práticas de fabricação (BPF) em restaurantes. São Paulo, SP: Editora Senac, 2011.
Cozinha Africana	32h	Ementa: Visão geral e histórica da formação de território brasileiro. Povos africanos que foram escravizados e trazidos ao Brasil. Quais as etnias e nações destes povos. Insumos trazidos, características culturais e influência absorvidas em cada região e estado. Pratos típicos de África. A África e a lusofonia no Brasil. Bibliografia Básica: Cascudo ,L. da Câmara, História da Alimentação no Brasil, Global Editora, São Paulo, 2004. Fafe J. D. História da África, Edições 70 ,LDA, Lisboa, 2010. Montanari,M. , Flandrin, J L, História da Alimentação, Estação Liberdade, São Paulo ,1998. Santos Conceição, Sabores de África, Porto Editora, Porto,Portugal, 2009. Complementar: FAGE, J.d. História da África. Edições 70, Lisboa . 2010. MODESTO, Maria de Lourdes.Editora Saraiva , São Paulo 2016 PORTELA , Flávia . Editora Senac , São Paulo, 2008.
Cozinha Natural	64h	Ementa: Estudo teórico e prático de Cozinha Natural. Cozinha e a Questão Ambiental (Ecológica); Sustentabilidade e regionalidade; Cozinha e Culturas Alimentares Alternativas – Crenças, Princípios e Ideologias (filosofias); As Cozinhas Naturais: Cozinha Integral, Cozinha Vegana – Veganismo, Cozinha Vegetariana – Vegetarianismo, Cozinha Macrobiótica - (medicina tradicional oriental). Bibliografia Básica: MOLLISON, B. C.; SLAY, Reny Mia (Colab.). Introdução à permacultura. Brasília, DF: PNFC - Projeto Novas Fronteiras da Cooperação para o Desenvolvimento Sustentável, 1998. 204p. COZINHA vegetariana: a alternativa saudável. São Paulo, SP: Impala Brasil, 2006. 95 p. BERGEROT, Caroline. Cozinha vegetariana: saúde e bom gosto em mais de 670 receitas. São Paulo: Cultrix, 1999. 384 p. Complementar: BROWN, Celia Brooks. Festa Vegetariana – receba os amigos com classe e sabor. São Paulo: Editora Alaude, 2011. Hadjiandreou, Emmanuel. Pães: Receitas passo a passo de pães doces e salgados, foccaccias, pizzas e outros. São Paulo: Publifolha, 2012. MORAIS, Ros'Ellis. Alimentação viva e ecológica: Um guia para organizar sua dieta com sabedoria e receitas vivas deliciosas. 2. ed. São Paulo: Alaude, 2013. POLLAN, Michael. Em defesa da comida: Um manifesto. São Paulo: Intrínseca, 2008. Katz Sandor E. A Arte da Fermentação. São Paulo: Ed. SESI-SP, 2014.

		PETRINI, Carlo. Slow Food: princípios da nova gastronomia. Tradução de Renata Lucia Botini. São Paulo: Editora Senac SP, 2009. MALLMANN, Francis. Terra dos Fogos: Minha Cozinha Irreverente. São Paulo: Vergara & Riba, 2013. TRUCOM, Conceição. De Bem com a natureza: cuidando do seu filho com a alimentação viva. Ed. Alau de, 2012.
Cozinha das Américas	64h	Ementa: México: História política que influenciou na gastronomia. Culinária Tex-Mex. Produtos e ingredientes utilizados. Pratos típicos. Elaboração e preparação de pratos; Cuba: História política que influenciou na gastronomia. Produtos e ingredientes utilizados. Pratos típicos. Elaboração e preparação de pratos. Chile: Visão geral histórica. Aspectos regionais. Produtos e ingredientes utilizados. Pratos típicos. Elaboração e preparação de pratos. Argentina: Visão geral histórica. Aspectos regionais. Produtos e ingredientes utilizados. Pratos típicos. Elaboração e preparação de pratos. EUA: Visão geral histórica. Influência de imigrantes. Aspectos regionais. Produtos e ingredientes utilizados. Pratos típicos. Elaboração e preparação de pratos. Canadá: Visão geral histórica. Aspectos regionais. Produtos e ingredientes utilizados. Pratos típicos. Elaboração e preparação de pratos. Bibliografia Básica: INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. São Paulo: Senac, 2011. RIBEIRO, Darcy. As Américas e a civilização: processo de formação e causas do desenvolvimento desigual dos povos americanos. São Paulo: Companhia das Letras, 2007. TODOROV, Tzvetan. A conquista da América: a questão do ouro. 4. ed. São Paulo, SP: Martins Fontes, 2010. Complementar: BARRET, Cristine, Comida mexicana. São Paulo: Editora Monole, 1998 BELLUZO, Rosa. Os sabores das américas: Cuba, Jamaica, Martinica, México. São Paulo: Senac, 2011. LARROUSSE DO BRASIL. Larousse da cozinha no mundo. São Paulo: Ed. Larousse do Brasil, 2005. CASCUDO, Luis da Câmara. História da alimentação no Brasil: Luís da Câmara Cascudo. 4. ed. São Paulo: Global, 2011. 972 p. PALAZUELOS, Susana. O mais belo livro de cozinha mexicana. São Paulo: Editora Verbo, 1993. WILLIAMSON, Edwin. História da América Latina. Lisboa: Edições 70, 2012.
Cozinha Europeia	64h	Ementa: Portugal: Visão geral histórica. Aspectos regionais. Produtos e ingredientes utilizados. Pratos típicos por região. Culinária conventual. Elaboração e preparação de pratos. Espanha: Visão geral histórica. Aspectos regionais. Produtos e ingredientes utilizados. Pratos típicos por região. Elaboração e preparação de pratos. Alemanha: visão geral histórica, dando ênfase à influência das guerras nas mudanças gastronômicas. Aspectos regionais. Produtos e ingredientes utilizados. Pratos típicos. Elaboração e preparação de pratos; Grécia, Egito e Marrocos: Influência do mar Mediterrâneo na formação culinária. Produtos e ingredientes utilizados. Pratos típicos de cada país. Elaboração e preparação de pratos. Bibliografia Básica: CASCUDO, Luis da Câmara. História da alimentação no Brasil: Luís da Câmara Cascudo. 4. ed. São Paulo: Global, 2011. 972 p.

		FERNÁNDEZ-ARRESTO, Felipe. Comida: uma história. Rio de Janeiro, RJ: São Paulo, SP: Record, 2004. FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). História da alimentação. 7. ed. São Paulo: Estação Liberdade, c1996. MENESES, Ulpiano Bezerra de; CARNEIRO, Henrique. A História da alimentação: balizas historiográficas. Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material, São Paulo, v.5, p., jan. 1997. MONTANARI, Massimo. Comida como cultura. 2. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2013. Complementar: BRAGA, Isabel M R Mendes Drumond. Sabores do Brasil em Portugal: descobrir e transformar novos alimentos (séculos XVI-XXI). São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 20 CERTEAU, Michel de, GIARD, Luce, MAYOL, Pierre. A invenção do cotidiano 2: morar e cozinhar. Tradução de Ephraim F. Alvez e Lúcia Ebdlich Orth. 2. Ed. Petrópolis: Vozes, 1996. FREEDMAN, Paul (Org.). A história do sabor. Tradução de Anthony Sean Cleaver e Julie Malzoni. São Paulo: SENAC, 2009. KURLANSKY, Mark. Sal: uma história do mundo. Tradução de Silvana Vieira. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2004. PELT, Jean-Marie. Especiarias & ervas aromáticas: história, botânica e culinária. Tradução de André Telles. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2003. RAMOS, Fábio Pestana. No tempo das especiarias: o império da pimenta e do açúcar. São Paulo: Contexto, 2004.
Cozinha Francesa	64h	Ementa: Estudo teórico e prático da Cozinha Francesa. História, as regiões e seus produtos, técnicas clássicas e suas evoluções, assim como sua propagação e influência na gastronomia mundial. Estudo e desenvolvimento da ciência gastronômica da prática das preparações clássicas francesas e suas aplicações e novas apresentações de vanguarda. Bibliografia Básica: DOMINÉ, ANDRÉ; RÖMER, JOACHIM; DITTER, INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. <i>Chef Profissional</i>. Tradução de Renata Lucia Bottini. São Paulo: Senac Editoras, 2009. DUCASSE, Alain. Ducasse de A a Z: um dicionário amoroso da cozinha francesa. Rio de Janeiro: Ediouro, 2005. 286 p. ISBN 8500015543. WRIGHT, JENI; TREUILLE, ERIC. Le Cordon Bleu - Todas as Técnicas Culinárias. Editora Marco Zero, São Paulo, 2004. Complementar: TROISGROS, CLAUDE. Receitas Originais do Chef Claude Troisgros. Editora Larousse do Brasil, 2007. SEBESS, Mariana. Técnicas de cozinha profissional. 3. ed. Rio de Janeiro, RJ: Senac Rio, 2010. 360 p. ISBN 9788574582825 (broch.).
Cozinha Italiana	64h	Ementa: História, regiões e produtos da Cozinha Italiana, técnicas tradicionais e suas evoluções: o risoto, o nhoque, as massas, a polenta, os cogumelos, as verduras, as frutas o leite e seus derivados, os peixes e frutos do mar, as carnes e seus derivados. A idéia de regionalidade. A influência da Cozinha Italiana na propagação e influência na gastronomia mundial. Estudo e desenvolvimento da ciência gastronômica e da prática das preparações clássicas da cozinha italiana, suas aplicações e novas apresentações mantendo a simplicidade e autenticidade.

		Bibliografia Básica: CARLUCCIO, Antonio; CARLUCCIO, Priscilla. Carluccio's: cozinha italiana completa. São Paulo: Globo, 2006. 320 p. HAZAN, Marcella. Fundamentos da cozinha italiana clássica. São Paulo, SP: Martins Fontes, 2002. CULINÁRIA ITÁLIA: Especialidades Italianas. Editora h.f.fullmann, 2008 (edição portuguesa). ZAVAN, Laura. Larousse da cozinha italiana. São Paulo, SP: Larousse, c2006. 335 p. Complementar: CARLUCCIO, Antonio; CONTALDO, Gennaro. Buon Appetito! Dois italianos apaixonados por comida exploram a saborosa gastronomia do país. São Paulo: Publifolha, 2012. PALLMER, STEFAN; PILS INGEBORG. ITÁLIA – o país e sua cozinha. São Paulo: Melhoramentos. 2013. PETRINI, Carlo. Slow Food: princípios da nova gastronomia. Tradução de Renata Lucia Botini. São Paulo: Editora Senac SP, 2009. Katz Sandor E. A Arte da Fermentação. São Paulo: Ed. SESI-SP, 2014. POLLAN, Michael. Em defesa da comida: Um manifesto. São Paulo: Intrínseca, 2008. PARRAGN BOOK. O Livro Completo das Massas. São Paulo: Parragon Books, 2006. CAEIRO, TOME CORREIA. O Livro Essencial das Massas. São Paulo: <u>H.F. ULLMANN</u>, 2008. FARROW, Joanna. Massas. São Paulo: Manole, 2007. Casellarte, Maria Suzette. Escola de Cozinha - Receitas ilustradas com técnicas de preparação passo a passo. São Paulo: Larousse do Brasil, 2010. Hadjandreou, Emmanuel. Pães: Receitas passo a passo de pães doces e salgados, foccaccias, pizzas e outros. São Paulo: Publifolha, 2012. BERTINET, Richard. Pães – Deliciosos, Simples e Contemporâneos. São Paulo: Marco Zero, 2012. Internet Movimento Slow Food (www.slowfood.com.br)
Cozinha Oriental	64h	Ementa: Identificação e compreensão da gastronomia do Japão, China, Coreia, Tailândia, Índia e Israel, através do conhecimento de suas características geográficas, históricas, políticas e culturais, associando o conhecimento de suas técnicas culinárias e utensílios empregados nessas preparações. Planejamento de cardápios de cozinha oriental. Bibliografia Básica: INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. São Paulo: Senac, 2011. FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. 5.ed. São Paulo, SP: Ed. Senac, 2010. MONTANARI, Massimo. Comida como cultura. 2. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2013. Complementar: DASI, S. D. Culinária vegetariana com sabor da Índia. São Paulo: Editora Sandra Lage. 106p.

		CAMARGO-MORO, Fernanda de. Arqueologias culinárias da Índia. 4. ed. Rio de Janeiro, 2009. LAROUSSE DO BRASIL. Larousse Da Cozinha Do Mundo – Cozinha asiática. SÃO PAULO: LAROUSSE, 2005. LEW, J. Culinária chinesa. São Paulo: Editora JBC, 1996. 120p. MORIYAMA, Y. Culinária japonesa. São Paulo: Editora JBC, 1995. 122p. RODRIGUES, M; Weber, T (coord). O livro essencial da cozinha asiática. São Paulo: Paisagem, 2008. TANT, T. A cozinha asiática. Portugal: Ed. Estampa, 2007.
Desenvolvimento de Produtos Alimentícios	64h	Ementa: Desenvolvimento de novos produtos; Uso de testes sensoriais para melhoria do produto e aceitação no mercado; melhoria de características de produtos e/ou modificação de produtos a partir da substituição de ingredientes; formulação de produtos similares a um líder de mercado; determinação de vida de prateleira; seleção de fornecedores e controle de qualidade. Bibliografia Básica: ARTEGA, G.; CHAN, E.; VAZQUEZ, M. NAKAI, S. Systematic experimental design for product formula optimization for product formula optimization. Trends in Food Science & Technology n.5, p. 243-254, 1994. GRUENWALD, G. Como desenvolver e lançar um produto novo no mercado. São Paulo: Makron Books, 1993. MINIM, Valéria Paula Rodrigues. Análise sensorial: estudos com consumidores . 3. ed. rev. e ampl. Viçosa, MG: UFV, 2013. 332 p. ISBN 9788572694711(broch.). Complementar: BURÓN, I; GARCÍA, R. Nuevos productos Alimentários. Edit. AMV, Espana, 1990. CASTRO, I.A.; TIRAPEGUI, J. & SILVA, R.S.S.F. Application of multivariate statistical methods to the analysis of the cost, nutritional and sensorial quality for some proteins used in food formulation. Journal Food Quality, n.25, p.83-90, 2002 DUTCOSKY, Silvia Deboni. Análise sensorial de alimentos. 3. ed. rev. e ampl. Curitiba: Champagnat, 2011. 426 p. (Coleção Exatas ; 4) ISBN 9788572922449 (broch.). FRANCO, Maria Regina Bueno. Aroma e sabor de alimentos: temas atuais. São Paulo: Varela, 2004. 246 p. MEILGAARD, Morten; CIVILLE, Gail Vance; CARR, B. Thomas. Sensory evaluation techniques. 4th. Boca Raton, US: CRC Press, 2007. 448 p. ISBN 0849338395 (enc.). STONE, Herbert; SIDEL, Joel L. Sensory evaluation practices. 3rd ed. Amsterdam; Boston: Elsevier Academic Press, 2004. xiv, 377 p. (Food science and technology international series.) ISBN 0126726906 (enc.).
Diferença e enfrentamento profissional nas desigualdades sociais	64h	Ementa: Ambientação em EaD. Desigualdade no Brasil ontem e hoje. Direitos humanos como construção cultural. Relação na sociedade sustentável, ambiente natural e ambiente cultural. Tecnocultura, tecnologia e tecnocracia. Cultura étnica e africanidades na sociedade da diversidade. Papel e identidade de gênero. Avaliação em EaD. Bibliografia Básica: REIGOTA, Marcos. O que é educação ambiental. 2.ed. São Paulo, SP: Brasiliense, 2012. 107p.

		BRASIL. Secretaria Especial De Direitos Humanos. Estatuto da criança e do adolescente. Lei 8069/90. Brasília: 2008. COMITÊ NACIONAL DE EDUCAÇÃO EM DIREITOS HUMANOS. Secretaria Especial De Direitos Humanos. Plano Nacional de Educação em Direitos Humanos. Brasília: MEC/MJ/UNESCO, 2009. RAYO, José Tuvilla. Educação em Direitos Humanos Rumo a uma Perspectiva Global. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. REVISTA BRASILEIRA DE CIÊNCIAS SOCIAIS. v. 15., n. 42, fev / 2000. LEMONS, André. Cibercultura: tecnologia e vida social na cultura contemporânea. 3. ed. Porto Alegre, RS: Sulina, 2007. 295p. SOUZA, Leonardo Lemos de; ROCHA, Simone Albuquerque da. Formação de educadores, gênero e diversidade. Cuiabá, MT: EdUFMT, 2012. 183 p. BELLONI, Maria Luiza. Educação a distância. 4. ed. Campinas, SP: Autores Associados, 2006. 115 p. Complementar: CUNHA JUNIOR, Henrique. A história africana e os elementos básicos para o seu ensino. In. COSTA LIMA, Ivan e ROMÃO, Jeruse (org). Negros e currículo. Série Pensamento Negro em Educação nº. 2. Florianópolis: Núcleo de Estudos Negros/NEN, 1997. DUSSEL, Enrique. Europa, modernidade e eurocentrismo. In: LANDER, Edgardo. (Org.). A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais. 1ª. ed. Buenos Aires,: Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales – CLACSO, 2005. JARES, Xesús R. Educação para a paz: sua teoria e sua prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002. PALLOFF, Rena M; PRATT, Keith. O aluno virtual: um guia para trabalhar com estudantes on-line. Porto Alegre: Artes Médicas, 2004. 216 p.
Educação Ambiental	64h	Ementa: Educação Ambiental, conceitos e metodologias na pesquisa e no ensino. Princípios da Educação Ambiental. Fundamentos filosóficos e sociológicos da Educação Ambiental. Tratado de Educação Ambiental para Sociedades Sustentáveis; A Agenda XXI; A Carta da Terra e outros marcos legais da EA. Educação Ambiental e sua Contextualização (Urbana e Rural). Paradigmas Epistemo-educativos Emergentes e a Dimensão Ambiental. Educação Ambiental: uma abordagem crítica. Educação Ambiental Dialógica e a Práxis em Educação Ambiental. Bibliografia Básica: CARVALHO, I. C. M. A invenção ecológica: sentidos e trajetórias da educação ambiental no Brasil. 2. ed. Porto Alegre, RS: Editora da FURGS, 2002. FIGUEIREDO, João B. A. Educação Ambiental Dialógica e Representações Sociais da Água em Cultura Sertaneja Nordestina: uma contribuição à consciência ambiental em Irauçuba-CE (Brasil). 2003. Tese (Doutorado em Ciências Biológicas/Ecologia/ Educação Ambiental) – Universidade Federal de São Carlos - UFSCar , São Carlos, SP, 2003. GUIMARÃES. Mauro. A dimensão ambiental na educação. Campinas, SP: Papirus, 1995. _____. Educação ambiental: No consenso um embate? Campinas, SP: Papirus, 2000. LOUREIRO, Carlos Frederico B. Trajetória e fundamentos da educação ambiental. São Paulo, SP: Cortez, 2004. REIGOTA, M. O que é educação ambiental. 1ª reimp. São Paulo, SP: ed. Brasiliense, 1996. (Coleção Primeiros Passos).

		TRISTÃO, Martha. Espaços/tempos de formação em educação ambiental. In: GUERRA, Antonio F. S. & TAGLIEBER, José E. (Orgs.). Educação Ambiental: fundamentos, práticas e desafios. Itajaí: Universidade do Vale do Itajaí, 2007. Complementar: DUSSEL, Enrique. Europa, modernidade e eurocentrismo. In: LANDER, Edgardo. (Org.). A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais. 1ª. ed. Buenos Aires,: Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales – CLACSO, 2005. FREIRE, Paulo. Pedagogia do oprimido. Rio de Janeiro, RJ: Paz e Terra, 1974/13 ed., 1983. _____. Pedagogia da Esperança: em reencontro com a pedagogia do oprimido. Rio de Janeiro, RJ: Paz e Terra, 1992. _____. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 1997. LANDER, Edgardo. (Org.). Ciências sociais: saberes coloniais e eurocêtricos. In: LANDER, Edgardo. (Org.). A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais. 1ª. ed. Buenos Aires,: Consejo Latinoamericano de Ciências Sociales – CLACSO, 2005. QUIJANO, Aníbal. Colonialidad y Modernidad/Racionalidad. Revista Perú Indígena. vol. 13, No. 29, 1991, pp.11-20, Lima, Perú, 1991. _____. Colonialidade do poder, eurocentrismo e América Latina. In: LANDER, Edgardo. (Org.). A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais. 1ª. ed. Buenos Aires,: Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales – CLACSO, 2005.
Educação em Direitos Humanos	64h	Ementa: Direitos Humanos, democratização da sociedade, cultura e paz e cidadanias. O nascituro, a criança e o adolescente como sujeitos de direito: perspectiva histórica e legal. O ECA e a rede de proteção integral. Educação em direitos humanos na escola: princípios orientadores e metodologias. O direito à educação como direito humano potencializador de outros direitos. Movimentos, instituições e redes em defesa do direito à educação. Igualdade e diversidade: direitos sexuais, diversidade religiosa e diversidade étnica. Os direitos humanos de crianças e de adolescentes nos meios de comunicação e nas mídias digitais. Bibliografia Básica: BRASIL/SECRETARIA ESPECIAL DE DIREITOS HUMANOS. Estatuto da Criança e do Adolescente (Lei 8069/90). Brasília, 2008. COMITÊ NACIONAL DE EDUCAÇÃO EM DIREITOS HUMANOS/ SECRETARIA ESPECIAL DOS DIREITOS HUMANOS. Plano Nacional de Educação em Direitos Humanos. Brasília: MEC/MJ/UNESCO, 2009. RAYO, José Tuvilla. Educação em Direitos humanos: rumo a uma perspectiva global. 2.ed.Porto Alegre: Artmed, 2004. SANDERSON, Cristiane. Abuso sexual em crianças: fortalecendo pais e professores para proteger crianças contra abusos sexuais e pedofilia. São Paulo: M Books do Brasil, 2008. SILVEIRA, Rosa Maria Godot et al. Educação em Direitos humanos: fundamentos teórico-metodológicos. João Pessoa: Editora Universitária, 2007. TELLES, Vera da Silva. Direitos sociais: afinal do que se trata? Belo Horizonte: Editora UFMG, 2000. Complementar: JARES, Xesús R. Educação para a paz: sua teoria e sua prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.

		____. Educar para a verdade e para a esperança em tempos de globalização, guerra preventiva e terrorismos. Porto Alegre: Artmed, 2005. LAMA, Dalai. Uma ética para o novo milênio. 9. ed. Rio de Janeiro: sextante, 2000. NOLETO, M. Jovchelovitch. Abrindo espaços: educação e cultura para a paz. Brasília: UNESCO, 2004. SERRANO, Glória Pérez. Educação em valores: como educar para a democracia. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.
Embalagens para alimentos	64h	Ementa: Origem e desenvolvimento. Materiais para embalagens. Embalagens rígidas e flexíveis. Embalagens e meio ambiente. Técnicas de laboratório de embalagens para alimentos. Bibliografia Básica: FELLOWS, P. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2ª ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2006. GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo, SP: Nobel, 2008. PIERGIOVANNI, L.; LIMBO, S. Food packaging. Materiali, tecnologie e qualità degli alimenti. Springer-Verlag Italia 2010. Disponível em: http://link.springer.com/book/10.1007/978-88-470-1457-2/page/1 NATARAJAN. S.; GOVINDARAJAN, M.; KUMAR, B. Fundamentals of Packaging Technology. PHI Learning Pvt. Ltd., 2009. Disponível em: books.google.com.br/books?isbn=8120337115
Enogastronomia	64h	Ementa: Estudo teórico e prático dos conhecimentos gerais sobre enogastronomia, abrangendo desde aspectos referentes a história do vinho, como a viticultura que diz respeito especificamente a cultura do vinho, como aspectos ligados a sua produção, envelhecimento e armazenamento; a vinificação. Tipos de vinhos e suas uvas. Análise sensorial de vinhos. Serviço do vinho e a arte de servir. Principais regiões vitivinícolas e seus vinhos: França, Itália, Espanha, Portugal, Alemanha, Chile, Argentina, Estados Unidos, Brasil, Nova Zelândia, África do Sul. Aprendizado básico e aspectos importantes sobre harmonização de vinho e comida. Bibliografia Básica: KAREN MACNEIL. A bíblia do vinho. Rio de Janeiro: Ediouro, 2003. Tradução de: The wine bible. HUGH JOHNSON e JANCIS ROBINSON. Atlas mundial do vinho. - 6ª Edição - Rio de Janeiro: Nova fronteira, 2008. A História do Vinho – Nova Edição Ilustrada. Hugh Jonhson; CSM Editora, 2009. ARISTIDES DE OLIVEIRA PACHECO. Iniciação à enologia. - 4ª edição, rev. e atualizada - São Paulo: Editora Senac, 2006. Larousse do vinho. Consultoria GUTA CHAVES; apresentação MÁRIO TELLES. 2. ed. rev. atual. e ampl. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007. Título original, Larousse des vins. MIRANDA, Fernando. Análise Sensorial de Vinhos. Axcel Ed., 2006. NOVAKOSKI, Deise; FREIRE, Renato Enogastronomia. A Arte de Harmonizar Cardápios e Vinhos. Senac Ed., 2007. Complementar: KATZ, Sandor E. A Arte da Fermentação. Ed. Tapioca, 2014.

		STANDAGE, TOM. A história do mundo em 6 copos. Trad. Antônio Braga. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2005. ROBINSON, Jancis. Como Degustar Vinhos. Editora Globo, 2011 PEYNAUD, Émile; BLOUIN, Jacques. O gosto do vinho. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2010. Título Original: Le goût du vin: le grand livre de la dégustation. POLLAN, Michael. Em defesa da comida: Um manifesto. Intrínseca, 2008.
Fermentação Artesanal	64h	Ementa: Estudo teórico e prático sobre a arte da fermentação. Introdução à fermentação de comidas e bebidas; A fermentação como uma força coevolucionária; Os benefícios da fermentação; Conceitos básicos e equipamentos; Fermentação de comidas e bebidas. Identificando e resolvendo problemas. Bibliografia Básica: A. H. ROSE. Fermented Foods / London: Academic Press, 1982. CHOPRA, Deepak. Digestão Perfeita: A chave para uma vida equilibrada / Rio de Janeiro: Rocco, 1998. AQUARONE, Eugênio; LIMA, Urgel de Almeida; BORZANI, Walter. Alimentos e Bebidas por Fermentação / São Paulo – SP: Edgard Blücher, 1983. Complementar: KATZ, Sandor E. A Arte da Fermentação. Ed. Tapioca, 2014. MC GEE, Harold. Comida & cozinha: ciência e cultura da culinária. 2. ed. São Paulo, SP: Wmfmartinsfontes, 2014. CASCUDO, Luís da Câmara. História da Alimentação no Brasil / São Paulo: Global, 3ª Edição, 2004. QUEIROZ, Rachel de. O Não me Deixes: suas histórias e sua cozinha. 2. ed. São Paulo: Arx, 2004. CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. Chef profissional. 4. ed. rev. São Paulo, SP: SENAC Nacional, 2011. 1235 p.
Fotografia básica	64h	Ementa: Princípios físicos da câmara escura. A invenção da fotografia. Popularização da fotografia. Fotografia analógica e fotografia digital. Tipos de câmaras fotográficas. Objetivas. Controles (foco, exposição, sensibilidade, balanço de brancos). Profundidade de campo. Movimento. Filtros. Luz e iluminação. Flash (portátil e estúdio). Enquadramento e composição. Edição e tratamento digital. Bibliografia Básica: HEDGE COE, John. Manual de fotografia. São Paulo: Círculo do Livro: [1991]. Melhoramentos, 153p. _____. O novo manual de fotografia: guia completo para todos os formatos. 4. ed. rev e atual. São Paulo, SP: Editora Senac São Paulo, 2013. 416 p. ZIN, Herbert S; BURNETT, R. Will. Photography: the amateur's guide to better pictures. New York: Golden Press, c1964. 160p. Complementar: FEININGER, Andreas. Principles of Composition in Photography. New York: Amphoto, 1973. 136p LANGFORD, Michael John. Tratado de fotografia: uma gramática de técnicas. Lisboa: Dinalivro; 1981. São Paulo: M. Fontes, 390p. BUSSELLE, Michael. Tudo sobre fotografia. São Paulo, SP: Pioneira, 1979. 224 p.

Fotografia Gastronômica	32h	Ementa: Revisão dos conceitos e técnicas básicas da fotografia. Fotografia na gastronomia: equipamentos, iluminação, composição e pós-produção. Bibliografia Básica: BUSSELLE, Michael. Tudo sobre fotografia. São Paulo, SP: Pioneira, 1979. HEDGECOE, John. Manual de fotografia. São Paulo: Melhoramentos, 1991. LANGFORD, Michael John. Tratado de fotografia: uma gramática de técnicas. Lisboa: Dinalivro; 1981. São Paulo: M. Fontes, 390p. Complementar: DUJARDIN, Hélène. Do prato ao pixel: fotografia de alimentos e styling. Balneário Camboriú, SC. Photos, 2015. FEININGER, Andreas. Principles of Composition in Photography. New York: Amphoto, 1973. HEDGECOE, John. O novo manual de fotografia: guia completo para todos os formatos. 4. ed. rev e atual. São Paulo, SP: Editora Senac São Paulo, 2013. MARTINS, Nelson. Fotografia: da analógica à digital. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2010. MELEGA, Pepe. Fotografia Culinária. Itu, SP: AP&S Editorial, 2010.
Gastronomia Ecológica	64h	Ementa: Estudo teórico e prático sobre a Gastronomia Ecológica. Noções sobre Ecologia e Sustentabilidade; O uso inteligente dos recursos naturais – Economia. Introdução à permacultura: noções; tecnologias permaculturais; agricultura natural, agrofloresta e agroecologia; bases e fundamentos sobre compostagem, reciclagem e saneamento ecológico. Noções de Cozinha Permacultural: os equipamentos e utensílios; conhecer sobre as plantas alimentícias não convencionais (PANCs), produtos ecológicos de limpeza, e diminuição dos impactos ambientais negativos. Bibliografia Básica: MOLLISON, B. C.; SLAY, Reny Mia (Colab.). Introdução à permacultura. Brasília, DF: PNFC - Projeto Novas Fronteiras da Cooperação para o Desenvolvimento Sustentável, 1998. 204p. PRIMAVESI, Ana. Manejo ecológico do solo: a agricultura em regiões tropicais. 9. ed. São Paulo: Nobel, 1986. 549 p. CAMPBELL, Stu. Manual de compostagem para hortas e jardins: como aproveitar bem o lixo orgânico doméstico. São Paulo: Nobel, [1999]. 149p. BRASIL. Guia Alimentar para a População Brasileira. 2. ed. Brasília – DF: Ministério da Saúde, 2014. KINUPP, V.; LORENZI, H. Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos de Flora, 2014. Complementar: HOLMGREN, David. Os Fundamentos da Permacultura. Austrália: Holmgren Design Services, 2007. FUKUOKA, Masanobu. A Revolução de Uma Palha: uma introdução à agricultura selvagem. 2. ed. [São Paulo]: Via Ótima, 2008. FUKUOKA, Masanobu. Agricultura Natural: uma introdução à agricultura selvagem. 2. ed. [São Paulo]: Via Ótima, 2008. STEERBOCK, Walter; VEZZANI, Fabiane Machado. Agrofloresta: aprendendo a produzir com a Natureza. Curitiba: Fabiane Machado Vezzani, 2013. RIBEIRO, Raquel. Guia de Compostagem Caseira. 2. ed. [São Paulo]: 2011.

		Comitê Internacional para o Futuro da Alimentação e da Agricultura. Manifesto pelo Futuro da Alimentação. Toscana – Itália: Arsia, 2006. RIGO, Neide. Mesa Farta no Semiárido: Receitas com produtos da agricultura familiar. Uauá, BA: Coopercuc, 2016. MENDONÇA, Nilza. Em Busca dos Sabores Perdidos. Fortaleza: Senac Ceará, 2015. TARABORELLI, Rita. Comidinhas Vegetarianas. São Paulo: Publifolha, 2012. Katz Sandor E. A Arte da Fermentação. São Paulo: Ed. SESI-SP, 2014. POLLAN, Michael. Em defesa da comida: Um manifesto. São Paulo: Intrínseca, 2008. MC GEE, Harold. Comida & cozinha: ciência e cultura da culinária. 2. ed. São Paulo, SP: Wmfmartinsfontes, 2014. MALLMANN, Francis. Terra dos Fogos: Minha Cozinha Irreverente. São Paulo: Vergara & Riba, 2013. CASCUDO, Luís da Câmara. História da Alimentação no Brasil / São Paulo: Global, 3ª Edição, 2004. QUEIROZ, Rachel de. O Não Me Deixes: suas histórias e sua cozinha. 3. ed. Rio de Janeiro, RJ: José Olympio, 2010. 118 p. MORAIS, Ros'Ellis. Alimentação viva e ecológica: Um guia para organizar sua dieta com sabedoria e receitas vivas deliciosas. 2. ed. São Paulo: Alau de, 2013. BRASIL. Ministérios da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Alimentos Regionais Brasileiros. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2015.
Gastronomia hospitalar	64h	Ementa: História e evolução da gastronomia hospitalar. A gastronomia no processo de humanização do serviço de nutrição e dietética. A importância da higiene dos alimentos na cozinha hospitalar. Cardápios e Dietas hospitalares. Ingredientes e técnicas gastronômicas na cozinha hospitalar: novas tendências. Gastronomia hospitalar na alimentação do idoso e da criança. Gastronomia hospitalar nas diferentes situações clínicas. Prática em gastronomia hospitalar. Bibliografia: Básica: MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia; RAYMOND, Janice L. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, c2013. xxi, 1228 p. TEICHMANN, Ione Mendes. Cardápios: técnicas e criatividade. 7. ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2009. 151 p. WRIGHT, Janet; ARAÚJO, Elenice. 100 receitas de saúde: alimentos funcionais. São Paulo: Publifolha, 2009. 128 p. Complementar: BECK, Heinz. Arte e ciência do serviço. São Paulo, SP: Anhembi Morumbi, 2005. 409 p. ISBN 8587370316 COZZOLINO, S. M. F.; COMINETTI, C. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. 1ª ed. São Paulo, SP: Manole. 2013. 1288p MANUAL de dietas hospitalares em pediatria: guia de conduta nutricional. São Paulo: Atheneu, c2006. xxii, 310 p. PHILIPPI, Sonia Tucunduva (Org.). Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição. Barueri, SP: Manole, c2008. xvi, 387 p SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; BERNARDES, Sílvia Martinez. Cardápio: guia prático para a elaboração. 3. ed. São Paulo: Roca, 2014. 430 p
Gastronomia I	16h	A ser definida pelo docente, de acordo com o conteúdo que será abordado.

Gastronomia II	32h	A ser definida pelo docente, de acordo com o conteúdo que será abordado.
Gastronomia III	64h	A ser definida pelo docente, de acordo com o conteúdo que será abordado.
Gastronomia Molecular	64h	Ementa: Definição e âmbito de estudo da gastronomia molecular. Linguagem científica aplicada aos processos de cozinha. Análise dos fundamentos científicos de um conjunto de técnicas culinárias e dos passos de algumas preparações. Estudo das preparações culinárias tradicionais e de vanguarda: os ingredientes, os processos culinários e os aspectos envolvidos na sua apreciação pelo consumidor. Análise dos fundamentos científicos de processos de cocção: cozinha em vácuo e a baixas temperaturas. Geleificantes, espessantes, estabilizantes de espumas, emulsões e dispersões na produção de cozinha. Uso de gases na cozinha. Bibliografia Básica: LOGSDON, Jason. Modernist cooking made easy: getting started: An Introduction to the techniques, Ingredients and Recipes of Molecular Gastronomy. Charleston, SC: Primolicious, c2012. 242 p. THIS, Hervé. Molecular gastronomy: exploring the science of flavor. New York: Columbia University Press, 2006. THIS, Hervé. Kitchen mysteries: revealing the science of cooking. New York: Columbia University Press, 2007. LISTER, Ted; BLUMENTHAL, Heston. Kitchen chemistry. London: Royal Society of Chemistry, 2005. MYHRVOLD, Nathan; YOUNG, Chris; BILET, Maxime. Modernist cuisine: the art and science of cooking. [S.l.]: The Cooking Lab, 2011. 6 v.. Complementar: CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. Chef profissional. 4. ed. rev. São Paulo, SP: SENAC Nacional, 2011. 1235 p. YOUSSEF, Jozef. Molecular gastronomy at home: taking culinary physics out of the lab and into your kitchen . Richmond Hill, Ontario: Firefly Books, 2013. 240 p. THIS, Hervé; GAGNAIRE, Pierre. Cozinha: uma questão de amor, arte e técnica. São Paulo, SP: Senac São Paulo, 2010. 331 p. ISBN 9788573599152 (broch.). THIS, Hervé. Um cientista na cozinha. 4. ed. São Paulo, SP: Ática, 2007. 240 p. This, H., A Ciência na Cozinha (1-3) , Scientific American – Brasil, 2007.
Gastronomia Social	64h	Ementa: Gastronomia como ação social e extensionista. Cidadania. Segurança e soberania alimentar. Planejamento e execução de ação prática – ação extensionista. Bibliografia Básica: AÇÃO da cidadania contra a fome, a miséria e pela vida: pesquisa no Amazonas. Manaus: UFMA, 1993. 97p ALENCAR NETO, Otacílio Peixoto de. Programa Fome Zero: análise. 2004. 51 f. TCC (graduação em Ciências Econômicas) - Universidade Federal do Ceará, Faculdade de Economia, Administração, Atuária e Contabilidade, Fortaleza-CE, 2004. BESERRA, J. A. <i>et al.</i> ALIMENTOS tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí. Fortaleza: Edições UFC, 2014. 119 p. ISBN 9788572826228 (broch.).

		CAVIEDES, Miguel; CARVALHO, Anna Maria Monteiro. Dinâmica de grupos para uma comunidade. São Paulo: Paulinas, 1978. 169p. ISBN (broch.) FRITZEN, Silvino José. Dinâmicas de recreação e jogos. 29.ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 1994. 70 p. MORAES, Antonio Carlos Flores de. O estado gestor e a cidadania. Salvador. BA: JAM Jurídica Editora, 2011. 2 v. ISBN 9788560590025(broch.) v. OLIVEIRA, Maria Geovania Ribeiro. Ética e cidadania: um novo foco para a responsabilidade social das empresas. 2004. 48 f.; Monografia (graduação em Secretariado Executivo) - Universidade Federal do Ceará, Faculdade de Economia, Administração, Atuária e Contabilidade, Fortaleza-CE, 2004. PINHEIRO, Paulo Sérgio; PINTO, Regina P. Acesso aos direitos sociais: infância, saúde, educação, trabalho. São Paulo: Fundação Carlos Chagas, 2010. 191 p. (Justiça e desenvolvimento) ISBN 9788572444439 (broch.). SESC. Banco de alimentos e colheita urbana: receitas de aproveitamento integral dos alimentos. Rio de Janeiro, RJ: SESC, 2003. 45 p. (Mesa Brasil SESC. Segurança alimentar e nutricional). ISBN 8589336069 (broch.). Complementar: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviços de refeições para coletividades. 9. ed. rev. e atual. São Paulo, 2009. 221 p. BRASIL. Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre as boas práticas para serviço de alimentação. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Brasília, DF, 16 set. 2004. Disponível em: <http://elegis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=12546>. Acesso em: 20 jun. 2010. DE LIMA, M. de F. F. Comida como cultura. Revista de Ciências Sociais, v. 40, n. 1, p. 107 – 111, 2009. MASSIMO, M. A comida como cultura. São Paulo, SENAC, 2008. MCGEE, H. Comida & comida: ciência e cultura da culinária. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2011.
Gênero na Gastronomia	32h	Ementa: Gênero e categoria analítica. Transformações e permanências na divisão sexual do trabalho. Gênero e cultura. Gênero na Gastronomia. Básica: SCOTT, J. Gênero: uma categoria útil de análise histórica. Educação & Realidade. Porto Alegre, n.2, v.20, p.71-90, jul/dez. 1995. KERGOAT, D. Relações sociais de sexo e divisão sexual do trabalho. In: LOPES< M. J. M> ; MEYER, D. E.; WALDOW, V. R. Gênero e Saúde. Porto Alegre: Artes Médias, 1996, p.19-27. MARUANI, M.;HIRATA, H. As novas fronteiras da desigualdade: homens e mulheres no mercado de trabalho. São Paulo: Senac, 2003. P.113. SCOTT, J. Gênero: uma categoria de análise histórica. <i>Educação e Realidade</i>. Porto Alegre, n.16,v.2, p. 5 -22, jul./dez.1990. STOLLER, R. Uma introdução à identidade de gênero. In : <i>Masculinidade e feminilidade</i>, representações de gênero, Porto Alegre: Artes Médicas, 1992. p. 27- 46 Complementar: COLAÇO-LEICHT, J. Cozinha doméstica e cozinha profissional: do discurso às práticas. Caderno Espaço Feminino Vol. 19 / nº 01 – 2008 GHILARDI-LUCENA, M. I. Representações de gênero social na mídia. Discursividade, Web Revista, CEPAD, n. 6, jul. 2010. GIARD, L. Cozinhar. In:CERTEAU, Michel de. (Org.). A invenção do cotidiano-morar, cozinhar. Petrópolis, RJ: Vozes, 2006.

		SCAVONE, N. O super chefe e a menina prodígio: as posições ocupadas pelo gênero na gastronomia profissional. Revista Fazendo Gênero 8: Corpo, Violência e Poder, Florianópolis, 2008. SCAVONE, N. Discursos da gastronomia brasileira: gêneros e identidade nacional postos à mesa. Dissertação de mestrado, 2007, programa de Pós-Graduação em Educação, Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS GHILARDI-LUCENA, M. I. e OLIVEIRA, F. (orgs.). Representações do masculino: mídia, literatura e sociedade. Campinas, SP: Alínea, 2008.
Gestão de Pessoas e Serviços	64h	Ementa: Comportamento organizacional. Excelência na prestação de serviços. Gestão de operações de Serviços. Gestão estratégica de RH. Marketing de serviços. Organizações e ambiente. Gestão estratégica e competitividade. Tecnologia de apoio à decisão. Bibliografia Básica: CHIAVENATO, Idalberto. Administração de recursos humanos. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1980. v.3. BOHLANDER, George W.; SNELL, Scott; SHERMAN, Arthur W. Administração de recursos humanos. São Paulo, SP: Pioneira Thomson Learning, 2003. 547p. BOTELHO, Eduardo F. Administração inteligente: a revolução administrativa. 3. ed. ampliada. São Paulo: Atlas, 1998. 130p Complementar: HAMPTON, David R. Administração: comportamento organizacional. São Paulo: McGraw-Hill, 1991. 398p. TOLEDO, Flavio de. Administração de pessoal. 8. ed. São Paulo: Atlas, 1992. 294p. FERREIRA, Paulo Pinto. Administração de pessoal: relações industriais. 4. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atlas, 1977. 346 p. WEISS, Donald H. Aprenda a delegar com eficiência. 2.ed. São Paulo, SP: Nobel, 1991. 99p. RODRIGUES, Alcindo Noletto. Aspectos do abandono de cargo. Brasília, DF: Folha Carioca, 1970. 132 p.
Introdução à Tecnologia de Alimentos	64h	Ementa: Princípios básicos das alterações, processamentos e conservação de alimentos. Métodos térmicos e não térmicos de preservação de alimentos de origem animal e vegetal. Bibliografia Básicas: EVANGELISTA, J. Alimentos – Um estudo abrangente. Editora: Atheneu. Edição: 2001. GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo, SP: Nobel, 2008. FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e práticas. Porto Alegre. Artmed. 2006. 602p. OETTERER, M.; D'ARCE, M. A.B.R.; SPOTO, M.H. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Barueri-SP: Manole, 2006.
Língua Brasileira de Sinais	64h	Ementa: Fundamentos histórico-culturais da Libras e suas relações com a educação dos surdos. Parâmetros e traços lingüísticos da Libras. Cultura e identidades surdas. Alfabeto datilológico. Expressões não-manuais. Uso do espaço. Classificadores. Vocabulário da Libras em contextos diversos. Diálogos em língua de sinais.

		Bibliografia Básica: CAPOVILLA, Fernando. C; RAPHAEL, Walkyria. D. Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilingue da Língua de Sinais. 3ª Ed. São Paulo: EDUSP, 2008 FELIPE, Tânia Amara. Libras em Contexto: curso básico. Brasília: MEC/SEESP, 2007 LABORIT, Emmanuelle. O Vão da Gaivota. Best Seller, 1994. QUADROS, Ronice Muller; KARNOPP, Lodenir B. Língua de Sinais Brasileira: estudos lingüísticos. Porto Alegre: ArtMed, 2004. SACKS, Oliver. Vendo Vozes: uma viagem ao mundo dos surdos. São Paulo: Cia. Das Letras, 1998. Complementar: CHAVES, Ernando P. Sinaliza, surdo!: caracterização da construção de um modelo de escola de surdos. Dissertação (Mestrado em Educação Brasileira). Faculdade de Educação, UFC. 2003. 110 p. FERNANDES, Eulália. Linguagem e surdez. Porto Alegre. Editora Artmed, 2003 FERREIRA-BRITO, Lucinda. Integração Social & Educação de Surdos. Rio de Janeiro: Babel Editora, 1993. _____. Por uma Gramática da Língua de Sinais. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1995. GOES, Maria Cecília Rafael; SMOLKA, Ana Luiza B. A linguagem e o outro no espaço escolar: Vygotsky e a construção do conhecimento. Campinas: Papirus, 1993. GOLDFELD, Marcia. A Criança Surda: linguagem e cognição numa perspectiva sócio-interacionista. São Paulo: Plexus, 1997. LACERDA, Cristina Broglia. GOES, Cecília Rafael de. Surdez: processos educativos e subjetividade. São Paulo: LOVISE, 2000 LANE, Harlan. A máscara da benevolência: comunidade surda amordaçada. Lisboa: Instituto PIAGET, 1997. LIMA-SALLES, Heloisa Maria Moreira (org). Bilinguismo dos surdos: questões lingüísticas e educacionais. Goiania: Cênone Editorial, 2007 SOUZA, Margarida M. P. Voando com Gaivotas: um estudo das interações na educação de surdos. Dissertação (Mestrado em Educação Brasileira). Faculdade de Educação, UFC. 2008. 152 p. QUADROS, Ronice Muller de. Educação de surdos: a aquisição da linguagem. Porto Alegre: Artes Médicas, 1997 SÁ, Nídia Regina Limeira de. Cultura, Poder e Educação de Surdos. Manaus: INEP, 2002. SKLIAR, Carlos. (org). Educação e Exclusão: abordagens sócio antropológicas em educação especial. Porto Alegre: Mediação, 1997. _____. A Surdez: um olhar sobre as diferenças. Porto Alegre: Mediação, 1998. THOMA, Adriana da Silva e LOPES, Maura Corcini (orgs), A Invenção da Surdez: cultura, alteridade, identidade e diferença no campo da educação, Santa Cruz do Sul, EDUNISC, 2004 LEITÃO, Vanda M. Narrativas silenciosas de caminhos cruzados: história social de surdos no Ceará. Tese (Doutorado em Educação Brasileira). Faculdade de Educação, UFC. 2003. 225 p. WILCOX, Sherman; WILCOX, Phyllis. Aprender a ver. Trad.: Tarcísio Leite. Rio de Janeiro: Arara Azul, 2005.
Língua Portuguesa	32h	Ementa: Leitura e produção de textos na perspectiva da metodologia científica e da análise e produção de gêneros textuais acadêmicos. Bibliografias

		ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. Informação e documentação – referências – 6023. Referências bibliográficas – Normas técnicas. Rio de Janeiro, 2000. MARTINS, Dileta Silveira e ZILBERKNOP, Lucia Scilar. Português Instrumental. São Paulo: Atlas, 2009. MACHADO, Anna Rachel; LOUSADA, Eliane & ABREU-TARDELLI, Lílían Santos (ORGS.). Planejar gêneros acadêmicos. São Paulo: Parábolas, 2005. MACHADO, Anna Rachel; LOUSADA, Eliane & ABREU-TARDELLI, Lílían Santos (ORGS.). Resumo. São Paulo: Parábolas, 2005. MACHADO, Anna Rachel; LOUSADA, Eliane & ABREU-TARDELLI, Lílían Santos (ORGS.). Resenha. São Paulo: Parábolas, 2005.
Manual de Boas Práticas (Optativa)	64h	Ementa: RDC Nº216 de 15 de setembro de 2004. Manual de Boas Práticas. Elementos de apoio às Boas Práticas. Diagnóstico das condições higiênico-sanitárias de Serviços de Alimentação. Elaboração de Manual de Boas Práticas de Serviço de Alimentação. RDC Nº216 de 15 de setembro de 2004. Manual de Boas Práticas. Elementos de apoio às Boas Práticas. Diagnóstico das condições higiênico-sanitárias de Serviços de Alimentação. Elaboração de Manual de Boas Práticas de Serviço de Alimentação. Bibliografia Básica: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviços de refeições para coletividades. 10.ed. São Paulo, 2013. 227 p. BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução – RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviço de alimentação. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Brasília, DF, 16 set. 2004. Kraemer, F. B. Guia de elaboração do manual de boas práticas para manipulação de alimentos. Rio de Janeiro: Conselho Regional de Nutricionistas – 4ª região, 2007. 52p. Complementar: SACCOL, A. L; STANGARLIN, L; HECKTHEUER, L.H. Instrumentos de Apoio para Implantação das Boas práticas em Empresas Alimentícias. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 219 p. JUCENE, Clever. Manual de Segurança Alimentar: boas práticas para os serviços de alimentação. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2013. 214 p. SILVA Jr., E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6. ed. atual. São Paulo: Livraria Varela, 2005. 623 p. TEIXEIRA, S. M. F. G. et al. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. 1. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2010. 230 p. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria – RDC nº 1428, de 26 de novembro de 1993. Aprova o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Brasília, DF, 02 dez. 1993.
Matérias primas de origem animal	64h	Ementa: Produção e consumo de matérias-primas de origem animal. Técnicas higiênicas de obtenção, transporte e armazenamento. Características físico químicas, microbiológicas, sensoriais, nutricionais destas matérias-primas. Estrutura e composição do músculo e alterações postmortem de carnes e pescado. Controle de qualidade de carnes, pescado, leite, ovos e mel. Legislação. Bibliografia

		Básica: CAMARGO, R. (et. al). Tecnologia dos produtos agropecuários. São Paulo: Nobel, 1986. LIMA, U. A. Matérias-primas dos alimentos. São Paulo: Blucher, 2010
Matérias Primas de Origem Vegetal	64h	Ementa: Características físicas, físico-químicas, químicas e nutricionais das matérias-primas de origem vegetal. Produção e fisiologia pós-colheita de frutas e hortaliças. Processos de amadurecimento, armazenamento e transporte de matérias primas de origem vegetal. Características físicas, físico-químicas, químicas e nutricionais dos grãos, raízes e tubérculos. Legislação. Bibliografia Básica: CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio. Lavras, MG: Ed. UFLA, 2005. LIMA, U. A. Matérias-primas dos alimentos. São Paulo: Blucher, 2010. KOBLITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2011.
Nutrição e Gastronomia Funcional	64h	Ementa: Alimentos funcionais: definição, classificação, importância. Importância dos alimentos funcionais na saúde dos indivíduos. Nutracêuticos. Alimentos Transgênicos. Alimento Convencional x Alimento Orgânico. Interesse e atitudes dos consumidores. Perspectivas de mercado. Biodiversidade regional – potencial de alimentos funcionais locais. Alimentos funcionais: segurança de uso e legislação. Alimentos funcionais de origem vegetal e Animal e seus grupos funcionais: Ácidos graxos ômega 3 e ômega 6, Carotenóides, Polifenóis, Probióticos e Prebióticos. Efeito de Diferentes Formas de Cozimento no Teor de Substâncias Bioativas em Alimentos; Elaboração de receitas com alimentos Funcionais. Bibliografia: Básicas: COSTA, N. M.B. & ROSA, C.O.B. Alimentos Funcionais - Componentes Bioativos e Efeitos Fisiológicos. 2ª Ed. Rio de Janeiro: Rubio. 2016. DOLINSKY, Manuela (Org.). Nutrição funcional. 1ª Ed. São Paulo: Roca, 2009. WRIGHT, Janet; ARAÚJO, Elenice. 100 receitas de saúde: alimentos funcionais . São Paulo: Publifolha, 2009. 128 p. Complementar: KALLUF, L. Fitoterapia funcional: dos princípios ativos à prescrição de fitoterápicos. Ed. VP, 2008. PIMENTEL, C., FRANCKI, V., GOLLUCKE, A. Alimentos funcionais: introdução às principais substâncias bioativas em alimentos. São Paulo- SP, Varela, 2005. SAVIOLI, G.; CALEFFI, C. R. Escolhas e Impactos. Gastronomia Funcional. Loyola, 2014. SEIXAS, D. Nutrição Clínica Funcional - Compostos Bioativos dos Alimentos, 1ª Ed. Editora VP, 2015. 339p. STRINGHETA. Alimentos Funcionais, conceitos, contextualização, regulamentação. Ed. Varela, 2007. TRUCOM, C. SOJA - nutrição e saúde - com receitas práticas e saborosas. Alaúde, 2005.
Nutrição e Gastronomia nas	64h	Ementa: Alergia e intolerância alimentar. Restrições alimentares em hipertensão arterial, obesidade e diabetes <i>mellitus</i>. Alimentos para fins

Restrições Alimentares		especiais. Adoçantes dietéticos. Rotulagem nutricional. Aplicação de técnicas culinárias e conceitos alimentares. Bibliografia Básica: COZZOLINO, Silvia M. F; COMINETTI, Cristiane (Org.). Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. Barueri: Manole, 2013. xxx, 1257 p MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S.; KRAUSE, M. V. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13ª ed. São Paulo, SP: Roca, 2013. 1256p PHILIPPI, Sonia Tucunduva (Org.). Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição. Barueri, SP: Manole, c2008. xvi, 387 p Complementar: ABICAIR, M. & BACCARIN, F. Alta gastronomia diet e light: sem glúten, sem lactose, com redução de sal e calorias. Senac, 2015. PHILIPPI, S.T. Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição. 2ª ed. São Paulo, SP: Manole, 2015. BRASIL. Ministério da Saúde. PORTARIA SVS/MS, 29 de 13 janeiro de 1998. BRASIL. Ministério da Saúde. PORTARIA SVS/MS, 27 de 13 janeiro de 1998. SABRÁ, Aderbal. Manual de alergias alimentares. 3ª ed. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2015. 344p. CANDIDO, Lys Mary Bileski. Alimentos para fins especiais: dietéticos, legislação, mercado, adoçantes e edulcorantes, substitutos de gordura, sucedaneos do sal . São Paulo, SP: Varela, 1996. 423 p.
Organização de Eventos Gastronômicos	32h	Ementa: Origens históricas dos eventos e banquetes; Tendência dos eventos; Conceitos básicos; Tipologia e características dos eventos; Planejamento e organização. Noções sobre cerimonial; Banquetes: planejamento, organização e implantação. Bibliografias: Básica: FREUND, Francisco Tommy. Festas & recepções: gastronomia, organização e cerimonial. 2. ed. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional, 2014. MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas. 6. ed., rev. e atual. Barueri, SP: Manole, 2013. ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. 5. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2012. Complementar: ANDRADE, Renato Brenol. Manual de eventos. 3. ed., ampl. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2007. CESCO, Cleuza G. Gimenes. Organização de eventos: manual para planejamento e execução. 10.ed. revista e atualizada. São Paulo, SP: Summus, 2008. GIACAGLIA, Maria Cecília. Organização de eventos: teoria e prática. São Paulo, SP: Pioneira Thomson Learning, 2003. GONÇALVES, Maria Helena Barreto; KRITZ, Sonia (Ed.). Eventos: oportunidade de novos negócios Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 2000. MELO NETO, Francisco Paulo de. Marketing de eventos. Rio de Janeiro, RJ: Sprint, 2007.

Práticas de Restaurante	16h	Ementa: A ser definida pelo docente, de acordo com o conteúdo que será abordado. Bibliografia A ser definida pelo docente, de acordo com o conteúdo que será abordado.
Procedimentos Operacionais Padronizados	32h	Ementa: Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs): Definição, discussão dos elementos básicos e elaboração. Bibliografia Básica: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviços de refeições para coletividades. 10.ed. São Paulo, 2013. 227 p. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria – RDC nº 1428, de 26 de novembro de 1993. Aprova o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Brasília, DF, 02 dez. 1993. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria – RDC nº 326, de 26 de novembro de 1997. Aprova o regulamento técnico sobre as condições higiênicos-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Brasília, DF, 01 ago. 1997. BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução – RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviço de alimentação. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Brasília, DF, 16 set. 2004. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº813 de 10 de maio de 2013 Aprova as diretrizes nacionais para a elaboração e execução do projeto-piloto de categorização dos serviços de alimentação para a Copa do Mundo FIFA 2014. Diário oficial da República Federativa do Brasil, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Brasília, DF, 15 maio 2013. GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias- primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 3 ed. São Paulo: Manole, 2008. 986p Kraemer, F. B. Guia de elaboração do manual de boas práticas para manipulação de alimentos. Rio de Janeiro: Conselho Regional de Nutricionistas – 4ª região, 2007. 52p. SACCOL, A. L; STANGARLIN, L; HECKTHEUER, L.H. Instrumentos de Apoio para Implantação das Boas práticas em Empresas Alimentícias. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 219 p. JUCENE, Clever. Manual de Segurança Alimentar: boas práticas para os serviços de alimentação. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2013. 214 p. Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC/DN). Guia passo a passo - Manual de boas práticas. Rio de Janeiro, 2001. 205p. (Qualidade e Segurança Alimentar). Projeto APPCC Mesa. SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL (SENAC/DN). Manual de elementos de apoio para o sistema APPCC. Rio de Janeiro, 2001. 278p. (Qualidade e Segurança Alimentar). Projeto APPCC Mesa. SILVA Jr., E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6. ed. atual. São Paulo: Livraria Varela, 2005. 623 p. Complementar

		BRASIL. Ministério da Saúde. Fundação Nacional de Saúde. Manual integrado de prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos. Brasília: Ministério da Saúde, 2001. 145 p. COSTA, E. A. Manual de Boas Práticas do Laboratório de Preparo de Alimentos. 2005, 297f. Relatório de Estágio Supervisionado (Graduação em Economia Doméstica) – Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2005. INSTITUTO DE HOSPITALIDADE. <i>ServSafe</i>: princípios básicos de segurança alimentar. Rio de Janeiro, 2000. 400 p. JAY, James M. Microbiologia de alimentos. 6. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2005. 711 p. KINTON, R.; CESARANI, V.; FOSKETT, D. Enciclopédia de serviços de alimentação. São Paulo: Livraria Varela, 1998. 703 p. PACHECO, Manuela. Tabela de composição química do alimentos e medidas caseiras – guia de bolso. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2010. 102 p. PELCZAR Jr., J.M. <i>et al.</i> Microbiologia: conceitos e aplicações. São Paulo: Makron Books. 2009. 2v. RAMOS, A. M. F. Manual para funcionários na área de alimentação e treinamento para copeiras hospitalares. São Paulo: Livraria Varela, 2001. 107 p. SCHILLING, M. Segurança alimentar aplicada aos manipuladores de alimentos fluxograma cromáticos para preparação de refeições. São Paulo: L.F.G.S. Higiene Alimentar Publicações e Serviços Ltda., 2002. 41 p. (série Serviços de Alimentação, 1). NOÇÕES básicas de microbiologia e parasitologia para manipuladores de alimentos. São Paulo: Friuli, 2001. 20 p. (série Serviços de Alimentação, 1). TEIXEIRA, S. M. F. G. <i>et al.</i> Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. 1. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2010. 230 p.
Processamento de Produtos de Origem Animal	64h	Ementa: Tecnologia do processamento e controle de qualidade de leite, carne, pescado, ovos e seus derivados. Bibliografia Básica: FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos – princípios e pratica. 2ª ed. São Paulo: Artmed, 2006. GONÇALVES, A. A. Tecnologia do Pescado. Ciência, Tecnologia, Inovação e Legislação. São Paulo: Editora Atheneu. 2011. OGAWA, M.; MAIA, E. L. Manual de pesca. São Paulo, SP: Varela, 1999. ORDÓÑEZ PEREDA, J. A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. V. 2. WALSTRA, P.; WOUTERS, J. T. M.; GEURTS, T. J. Dairy Science and Technology. 2ª ed., Boca Raton: CRC Taylor & Francis, 2006, 761p.
Processamento de produtos de origem vegetal	64h	Ementa: Tecnologia do processamento e controle de qualidade de frutos, hortaliças, grãos, raízes e tubérculos. Legislação. Bibliografia Básica: CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio. 2ª ed. rev. e ampl. Lavras: Ed. UFLA, 2005. GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo, SP: Nobel, 2008. MAIA, G. A. Processamento de frutas tropicais: nutrição, produtos e controle

		de qualidade. Fortaleza: Edições UFC, 2009. VENTURINI FILHO, W. Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia. São Paulo, SP: Blucher, 2010.
Projeto de Ambientação e Design para Restaurantes e Similares	64h	Ementa: Desenvolvimento da concepção do Interior Arquitetônico a partir do conhecimento das ideias que organizam o projeto a sofrer a intervenção. Análise dos aspectos estruturais, espaciais, volumétricos, dos materiais, da climatologia (ventilação e iluminação natural) da acústica que envolve um projeto de restaurantes ou similares. Bibliografia Básica: CHING, Francis D. K.; BINGGELI, Corky. Arquitetura de interiores ilustrada. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2013. CHING, Frank. Arquitetura: forma, espaço e ordem. 3. ed. [Porto Alegre, RS]: Bookman, 2013. 435p. FROTA, Anésia Barros; SCHIFFER, Sueli Terezinha Ramos. Manual de conforto térmico. 8. ed. São Paulo: Studio Nobel, 2007. 243 p. GURGEL, Miriam. Projetando espaços: guia de arquitetura de interiores para áreas comerciais. 5. ed. rev. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2014. 228 p. VAN LENGEN, Johan. Manual do arquiteto descalço. São Paulo: Empório do Livro, 2008. 707 p. MARICATO, Percival. Como montar e administrar bares e restaurantes. 9. ed. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2010. 204 p. NEUFERT, Ernst. Arte de projetar em arquitetura: princípios, normas e prescrições sobre construção, instalações, distribuição e programa de necessidades, dimensões de edifícios locais e utensílios. 18. ed., renov. atual. [São Paulo, SP]: Gustavo Gili, [2013]. xi, 567p. REZENDE, IVAN. Interiores Lojas e Restaurantes. São Paulo: Editora Viana e Mosley, 2007. 298p. Complementar: MONTEIRO, Renata Zambom. Cozinhas Profissionais. Editora Senac. São Paulo, 2013 MEZOMO, Iracema de Barros. Os serviços de alimentação: Planejamento e Administração. 6. ed. São Paulo: Editora Manole, 2015. SANT'ANA, Helena Maria. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012. ABERC. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviços de refeições para coletividade. Rio de Janeiro: ABERC, 2015 BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução da Diretoria Colegiada nº 216 de 15 de setembro de 2004. ANVISA, Rio de Janeiro, 2004.
Psicologia Aplicada à Gastronomia	64h	Ementa: A Psicologia como ciência. Aspectos psicossociais vinculados às práticas de alimentação. A Organização do trabalho e a produção subjetiva nos territórios de produção da alimentação. Tradição, cultura e produção da subjetividade no espaço gastronômico. Bibliografia Básica: BOCK, Ana M. Bahia. Psicologias: uma introdução ao estudo de Psicologia. São Paulo: Saraiva, 2002. PISANI, E. M., PEREIRA, S., RIZZON, L. A. Temas de psicologia social. 17. ed. São Paulo: Brasiliense, 1991.

		FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. Gastronomia no Brasil e no mundo. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008. 304 p. Complementar: ZOTTMANN Thomas M. Digestione senza problemi - psicologia e fisiologia del Firenze. Vallecchi, 1977 DAVIES, C.A. Alimentos e Bebidas. 2 ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2001 SÁ, Antônio Lopes de. Ética profissional. São Paulo: Atlas, 2000. CHIAVENTATO, Idalberto. Gestão de Pessoas. 2 ed. Rio de Janeiro: Campus, 2004. DENTON, D. Keith. Qualidade em Serviços: o atendimento ao cliente como vantagem competitiva. São Paulo: Makron Books do Brasil.
Relações Étnico-Raciais e Africanidades	64h	Ementa: Negritude e pertencimento étnico. Conceitos de africanidades e afrodescendência. Cosmovisão africana: valores civilizatórios africanos presentes na cultura brasileira. Ancestralidade e ensinamentos das religiosidades tradicionais africanas nas diversas dimensões do conhecimento no Brasil. Introdução à geografia e história da África. As origens africanas e as nações africanas representadas no Brasil. O sistema escravista no Brasil e no Ceará. Aportes dos africanos à formação social e cultural do Brasil e do Ceará. Personalidades africanas, afrodescendentes e da diáspora negra que se destacaram em diferentes áreas do conhecimento. Contexto das Ações Afirmativas hoje. Atualização do legado africano no Brasil. Desconstrução de preconceitos e desdobramentos teórico-práticos para a atuação do profissional na sua área de inserção no mercado de trabalho. Bibliografia Básica: ARCO-VERDE, Yvelise Freitas de Souza. Prefácio. In: Cadernos Temáticos - História e cultura afro-brasileira e africana: educando para as relações étnico-raciais. Curitiba: SEED- PR, 2006. BRASIL. CNE. Parecer nº. 03 de 10 de março de 2004. Dispõe sobre as diretrizes curriculares nacionais para a educação das relações étnico-raciais e para o ensino de história e cultura afro-brasileira e africana. Relatora: Petronilha Beatriz Gonçalves e Silva. Ministério da Educação. Brasília, julho de 2004. _____. Constituição da República Federativa do Brasil. São Paulo: Ed. Revista dos Tribunais, 1988. _____. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. IBGE. Síntese de indicadores Sociais: Uma análise das condições de vida da população brasileira 2007. Rio de Janeiro, 2007. Disponível em: <http://200.130.7.5/spmu/docs/indic_sociais2007_mulher.pdf>. _____. Lei 10639 de 09 de janeiro de 2003. Inclui a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Africana” no currículo oficial da rede de ensino. Diário Oficial da União. Brasília, 2003. _____. Lei 11645 de 10 de março. Altera a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei no 10639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”. Diário Oficial da União. Brasília, 2008. BITTENCOURT, Circe. Identidade nacional e ensino de História do Brasil. In: KARNAL, Leandro (org.). História na sala de aula: conceitos, práticas e propostas. São Paulo: Contexto, 2005. CAVALLEIRO, Eliane. Educação anti-racista: compromisso indispensável para um mundo melhor. In: CAVALLEIRO, Eliane (org.). Racismo e anti-racismo na educação: repensando nossa escola. São Paulo: SUMMUS, 2001.

		CRUZ, Mariléia dos Santos. Uma abordagem sobre a história da educação dos negros. In: ROMÃO, Jeruse (org). História do negro e outras histórias. Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização e Diversidade. Brasília: Ministério da Educação, Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização e Diversidade, 2005. Complementar: CUNHA JUNIOR, Henrique. A história africana e os elementos básicos para o seu ensino. In. COSTA LIMA, Ivan e ROMÃO, Jeruse (org). Negros e currículo. Série Pensamento Negro em Educação nº. 2. Florianópolis: Núcleo de Estudos Negros/NEN, 1997. _____. Abolição inacabada e a educação dos afrodescendentes. Revista Espaço Acadêmico, nº 89, outubro de 2008. Disponível em http://www.espacoacademico.com.br/089/89cunhajr.pdf. DIAS, Lucimar Rosa. Quantos passos já foram dados? A questão de raça nas leis educacionais. Da LDB de 1961 à Lei 10639 de 2003. In: ROMÃO, Jeruse (org). História do negro e outras histórias. Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização e Diversidade: - Brasília: Ministério da Educação, Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização e Diversidade, 2005. FOGAÇA, Azuete. Educação e identidade negra. Série-Estudos – Periódico do Mestrado em Educação da UCDB. Campo Grande-MS, n. 22, p. 31-46, jul./dez. 2006. LOPES, Marta Teixeira e GALVÃO, Ana Maria de Oliveira. História da Educação. Coleção [o que você precisa saber sobre...]. Rio de Janeiro : DP&A, 2001. MAESTRI, Mário. A pedagogia do medo: disciplina, aprendizado e trabalho na escravidão brasileira. In: STEPHANOU, Maria e BASTOS, Maria Helena Câmara (org.) Histórias e memórias da educação no Brasil, vol. I : séculos XVI – XVIII. Petrópolis, RJ; Vozes, 2004. PARANÁ. CEE. Deliberação nº. 04 de 02 de agosto de 2006. Institui normas complementares às Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Relator: Romeu Gomes de Miranda, Marília Pinheiro Machado de Souza, Lygia Lumina Pupatto, Domenico Costella e Maria Tarcisa Silva Bega. Secretaria de Estado da Educação. Curitiba, 2006. PARANA. SEED. Diretrizes Curriculares de Artes para os anos finais do Ensino Fundamental e para o Ensino Médio. Curitiba: SEED, 2008. Disponível em http://www.diaadiaeducacao.pr.gov.br/diaadia/diadia/arquivos/File/livro_e_diretrizes/diretrizes
Rituais e Alimentação	64h	Ementa: O estudo dos rituais: leituras clássicas e contemporâneas. O fenômeno da alimentação através dos rituais. Bibliografia Básica: GOFFMAN, Erving. Rituais de interação: ensaios sobre o comportamento face a face. Rio de Janeiro: Editora Vozes, 2010. TURNER, VICTOR W. O processo ritual: estrutura e antiestrutura. Rio de Janeiro: Editora Vozes, 2017. VAN GENNEP, Arnold. Os rituais de passagem. Rio de Janeiro: Editora Vozes, 2017. Complementar: DAMATTA, Roberto. A casa e a rua: Espaço, cidadania, mulher e morte no Brasil. Rio de Janeiro: Rocco, 1997. DAMATTA, Roberto. Carnaval, malandros e heróis: para uma Sociologia do dilema brasileiro. Rio de Janeiro: Rocco, 1998. DAMATTA, Roberto. O que faz o Brasil, Brasil? Rio de Janeiro: Rocco, 2015.

		PEIRANO, Mariza. O dito e o feito: ensaios de antropologia dos rituais. Rio de Janeiro: Relume Dumará, 2002. PEIRANO, Mariza. Rituais: ontem e hoje. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2003. TURNER, Victor. Floresta de Símbolos: Aspectos do Ritual Ndembu. Rio de Janeiro: Eduff, 2005. VILAÇA, Aparecida. Comendo como gente. Formas do Canibalismo Wari' (paka Nova). Rio de Janeiro: Mauad, 2015.
Segurança Alimentar e Nutricional	32h	Ementa: Bases históricas da segurança alimentar e nutricional (SAN). Fatores econômicos/culturais na SAN. Fatores políticos na SAN. Educação alimentar, nutricional e gastronômica. Segurança alimentar no nordeste brasileiro. Saúde e nutrição. Transição demográfica. A iniciativa privada na promoção da SAN. Bibliografia Básica: A NOVA geografia da fome e da pobreza. Rio de Janeiro: José Olympio, 2004. 124 p. FERNANDES, Bernardo Mançano. Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço. 5. ed. Rio de Janeiro, RJ: Civilização Brasileira, 2005. 318 p. OLIVEIRA, José Eduardo Dutra de; MARCHINI, Julio Sérgio. Ciências nutricionais: aprendendo a aprender. 2. ed. São Paulo, SP: Sarvier, 2008. 760p. ROUQUAYROL, Maria Zelia; SILVA, Marcelo Gurgel Carlos da. Epidemiologia e saúde. 7. ed. Rio de Janeiro: Medbook, 2013. Complementar: ANGELIS, RC. Fome oculta: bases fisiológicas para reduzir seus riscos através da alimentação. São Paulo: Atheneu, 2000. FIGIOLI, D; NASSER, L.A. Educação nutricional na infância e adolescência. São Paulo: RCN, 2006. MALUF, Renato Sérgio. Segurança alimentar e nutricional. 3. ed. Petropolis, Rio de Janeiro: Vozes, 2011. 174 p.
Sociologia Aplicada à Gastronomia	32h	Ementa: A alimentação como atividade geradora de sociabilidade: principais correntes sócio-antropológicas e suas relações com o “fato alimentar”: estruturalismo, funcionalismo, culturalismo. A internacionalização da alimentação e os particularismos locais. A industrialização e a reconstrução social dos alimentos. Modernidade, padrões estéticos e medicalização da alimentação cotidiana. Saúde pública, mídia e campanhas nutricionais. Bibliografia Básica: CASCUDO, Luis da Câmara. História da alimentação no Brasil: Luís da Câmara Cascudo. 4. ed. São Paulo: Global, 2011. 972 p. LEVI-STRAUSS, Claude. A origem dos modos à mesa. São Paulo: Cosac Naify, c2006. 524 p. SOUTO MAIOR, Mário. Alimentação e folclore. Rio de Janeiro: FUNARTE, Instituto Nacional do Folclore, 2004. Complementar: DANTAS, Jovelina Brazil. Desnutrição e aprendizagem: (experimento de campo sobre os efeitos da estimulação escolar na realização cognitiva de crianças em vários Estados nutricionais). São Paulo, SP: Ática, 1981. 109p. FREYRE, GILBERTO. Açúcar – uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil. 5. ed. São Paulo: Ed. Global, 2007. POULAIN, Jean-Pierre. Sociologias da alimentação. Florianópolis: UFSC, 2004.

Técnica Gastronômica I (Optativa)	16	<u>Ementa:</u> A ser definida pelo docente, de acordo com o conteúdo que será abordado. <u>Bibliografias:</u> A ser definida pelo docente, de acordo com o conteúdo que será abordado.
Técnica Gastronômica II (Optativa)	32	<u>Ementa:</u> A ser definida pelo docente, de acordo com o conteúdo que será abordado. <u>Bibliografias:</u> A ser definida pelo docente, de acordo com o conteúdo que será abordado.
Técnica Gastronômica III (Optativa)	64	<u>Ementa:</u> A ser definida pelo docente, de acordo com o conteúdo que será abordado. <u>Bibliografias:</u> A ser definida pelo docente, de acordo com o conteúdo que será abordado.
Tecnologia de bebidas	64h	Ementa: Bebidas alcoólicas: fermentadas, destiladas, retificadas e obtidas por mistura. Bebidas não alcoólicas: estimulantes, funcionais, isotônicas e refrigerantes. Bibliografia Básica: AQUARONE, E.; BORZANI, W.; LIMA, U. de A. Alimentos e bebidas produzidos por fermentação. São Paulo, SP: Edgard Blücher, 1983. VENTURINI FILHO, W. G. Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia. Vol. 1. São Paulo, SP: Blucher, 2010. VENTURINI FILHO, W. G. Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia. Vol. 2. São Paulo, SP: Blucher, 2010.
Tecnologia de Carnes e Derivados	64h	Ementa: Aspectos teóricos e práticos do processamento de carnes e derivados: frescos, secos, cozidos, salgados, conservas e semiconservas. Bibliografia Básica: LAWRIE, R. A. Ciência da Carne. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 384p. NOLLET, L. M. L.; TOLDRÁ, F. Advanced technologies for meat processing. Boca Raton: CRC/Taylor & Francis, 2006. ORDÓÑEZ PEREDA, J. A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. V. 2. PARDI, M. C., dos SANTOS, I. F., SOUZA, E. R., PARDI, H. S. Ciência, higiene e tecnologia da carne. 2. ed. v. 1. v 2. Goiânia: Editora UFG, 2001. RAMOS, E. M.; GOMIDE, L. A. M. Avaliação da Qualidade de Carnes. Fundamentos e Metodologias. Editora UFV, Viçosa, MG. 2007.
Tecnologia de cereais e derivados	64h	Ementa: Moagem de cereais. Controle de qualidade de grãos e farinhas. Aspectos básicos do processamento de cereais e seus derivados. Produtos obtidos a partir do trigo, milho, arroz, aveia, centeio, cevada, sorgo e pseudocereais. Bibliografia Básica: AMERICAN ASSOCIATION OF CEREAL CHEMISTS. Approved methods of the American Association of Cereal Chemists. 8a ed. St. Paul: AACC, 1983. BIOTECNOLOGIA industrial. São Paulo: Edgard Blücher, 2001. CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. Technology of breadmaking. 2a ed. New York: Springer,

		2007. GUTKOSKI, L. C.; PEDÓ, I. Aveia: composição química, valor nutricional e processamento. São Paulo: Varela, 2000. 191p SLUIMER, P. Principles of breadmaking: functionality of raw materials and process steps. St. Paul: American Association of Cereal Chemists, 2005.
Tecnologia de frutos e hortaliças	64h	Ementa: Aspectos teóricos e práticos do processamento de frutos e hortaliças: conservas, geleias, doces e desidratados. Legislação. Bibliografia Básica: SILVA, C. A. B; FERNANDES, A. R. Projetos de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem vegetal. Vol. 2. Viçosa: Agrolivros UFV, 2003. HUI, Y. H.; GHAZALA, S.; GRAHAM, D. M.; MURRELL, K. D.; NIP, W-K. Handbook of vegetable preservation and processing. Food science and technology. Vol. 1. 2003. NIRMAL K. S.; HUI, Y. H.; EVRANUZ, E. Ö.; SIDDIQ, M.; AHMED, J. Handbook of vegetables and vegetable processing. John Wiley & Sons, 2010. Hui, Y. H. Handbook of fruits and fruit processing. Wiley India Pvt. Limited, 2008.
Tecnologia de leite e derivados	64h	Ementa: Aspectos teóricos e práticos do processamento do leite: Leites de consumo, leites fermentados, Queijos, Manteiga e outros derivados lácteos. Aproveitamento do soro em produtos lácteos. Bibliografia Básica: BRITZ, T. J.; ROBINSON, R. K. Advanced dairy science and technology. Oxford, UK: Blackwell Publishing, 2008. DEMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. Química de alimentos Fennema. 3ª ed. São Paulo: Artmed, 2010. FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos – princípios e pratica. 2ª ed. São Paulo: Artmed, 2006. ORDÓÑEZ PEREDA, J. A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. Vol. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005. WALSTRA, P.; WOUTERS, J. T. M.; GEURTS, T. J. Dairy science and technology. 2a ed. Boca Raton: CRC Press/Taylor & Francis, 2006
Tecnologia de Óleos e Gorduras	64	Ementa: Aspectos básicos e tecnológicos do processamento de óleos vegetais comestíveis. Natureza e composição nutricional de óleos e gorduras. Bibliografia Básica BIOTECNOLOGIA industrial. São Paulo: Edgard Blücher, 2001. GUNSTONE. F. Vegetable oils in food technology: composition, properties and uses. Blackwell Publishing Ltd. 2011. HAMM, W.; HAMILTON, R. J.; CALLIAUW, G. Edible oil processing. 2a ed. WileyBlackwell, 2013. 350p. Disponível em: http://books.google.com.br/books?id=R6BrfKyKJMC&printsec=frontcover&dq=Edible+Oil+Processing&hl LIMA, U. de A. Matérias-primas dos alimentos. São Paulo: Blucher, 2010.

		MORETTO, E.; FETT, R. Tecnologia de óleos e gorduras vegetais na indústria de alimentos. São Paulo: Varela, 1998
Tecnologia de Pescados e Derivados	64h	Ementa: Aspectos teóricos e práticos do processamento e controle de qualidade do pescado. Desenvolvimento de subprodutos. Alimentos funcionais de pescado Bibliografia Básica: GONÇALVES, A. A. Tecnologia do pescado. Ciência, tecnologia inovação e legislação. São Paulo: Atheneu, 2011. OGAWA, M.; MAIA, E. L. (Eds). Manual de Pesca. São Paulo: Varela, 1998. HALL, G. M. Tecnologia del processado del pescado. Zaragoza: Acribia. 2001. 305p. ORDÓÑEZ PEREDA, J. A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. v.2. Porto Alegre: Artmed, 2005.
Técnica Gastronômica I	16h	A ser definida pelo docente, de acordo com o conteúdo que será abordado.
Técnica Gastronômica II	32h	A ser definida pelo docente, de acordo com o conteúdo que será abordado.
Técnica Gastronômica III	64h	A ser definida pelo docente, de acordo com o conteúdo que será abordado.