



UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ

INSTITUTO DE CULTURA E ARTE

CURSO DE GASTRONOMIA

Modalidade - Bacharelado

Projeto Pedagógico do Curso de Gastronomia

Alterado em: FORTALEZA, MAIO DE 2012

PRESIDENTE DA REPÚBLICA - Dilma Vana Rousseff

MINISTRO DA EDUCAÇÃO - Aloizio Mercadante Oliva

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ

REITOR - Jesualdo Pereira Farias

VICE-REITOR - Henry de Holanda Campos

PRÓ-REITOR DE GRADUAÇÃO - Custódio Luís Silva de Almeida

PRÓ-REITORA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS - Maria Clárisse Ferreira Gomes

PRÓ-REITOR DE EXTENSÃO - Antônio Salvador da Rocha

PRÓ-REITOR DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO - Gil de Aquino Farias

PRÓ-REITOR DE PLANEJAMENTO - Ernesto da Silva Pitombeira

PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO - Luís Carlos Uchôa Saunders

COMISSÃO RESPONSÁVEL PELA ALTERAÇÃO DO PROJETO

Sandro Thomaz Gouveia

Diretor do Instituto de Cultura e Arte

Inês Silvia Vitorino Sampaio

Vice-diretora do Instituto de Cultura e Arte

Paulo Henrique Machado de Sousa

Coordenador do Curso de Gastronomia, Instituto de
Cultura e Arte

ASSESSORIA TÉCNICO-PEDAGÓGICA / PROGRAD

Inês Cristina de Melo Mamede

Coordenadora de Projetos e Acompanhamento Curricular – COPAC

Yangla Kelly Oliveira Rodrigues

Diretora de Pesquisa e Acompanhamento Curricular – DPDC

FORTALEZA, ABRIL DE 2009**PRESIDENTE DA REPÚBLICA** - Luiz Inácio Lula da Silva**MINISTRO DA EDUCAÇÃO** - Fernando Haddad**UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ****REITOR** - Jesualdo Pereira Farias**VICE-REITOR** - Henry de Holanda Campos**PRÓ-REITOR DE GRADUAÇÃO** - Custódio Luís Silva de Almeida**PRÓ-REITORA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS** - Maria Clarisse Ferreira Gomes**PRÓ-REITOR DE EXTENSÃO** - Antônio Salvador da Rocha**PRÓ-REITOR DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO** - Gil de Aquino Farias**PRÓ-REITOR DE PLANEJAMENTO** - Ernesto da Silva Pitombeira**PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO** - Luís Carlos Uchôa Saunders**COMISSÃO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO PROJETO****Custódio Luís Silva de Almeida**

Instituto de Cultura e Arte

Sandro Thomaz Gouveia

Departamento de Química Analítica e Físico-Química

Elvis Matos

Diretor do Instituto de Cultura e Arte

ASSESSORIA TÉCNICO-PEDAGÓGICA / PROGRAD**Inês Cristina de Melo Mamede**

Coordenadora de Projetos e Acompanhamento Curricular – COPAC

Yangla Kelly Oliveira Rodrigues

Diretora de Pesquisa e Acompanhamento Curricular – DPDC

SUMÁRIO

1. Apresentação
2. Justificativa
3. Histórico do Curso
4. Princípios Norteadores
5. Objetivos do Curso
 - 5.1 Geral
 - 5.2 Objetivos Específicos
6. Competências e Habilidades a serem Desenvolvidas
7. Perfil do Profissional a ser Formado (Perfil do Egresso)
8. Áreas de Atuação
9. Metodologias de Ensino e de Aprendizagem
10. Organização Curricular
 - 10.1 Estrutura do Currículo
 - 10.2 Unidades Curriculares
 - 10.3 Disciplinas por Departamento
 - 10.4 Ementário das Disciplinas
 - 10.5 Estágio Supervisionado
 - 10.6 Trabalho de Conclusão de Curso
 - 10.7 Atividades Complementares
11. Integralização Curricular
12. Acompanhamento e Avaliação
 - 12.1 Dos Processos de Ensino e de Aprendizagem
 - 12.2 Do Projeto Pedagógico
13. Condições Atuais de Oferta do Curso

1. Apresentação

Com a descoberta do fogo, há cerca de 1,5 milhões de anos, a caça e a pesca deixaram de ser consumidas cruas e passaram a ser assadas em espetos sobre chamas ou brasas. O fogo, além do cozimento nas fontes termais, ofereceu novas possibilidades de conservar diversos tipos de alimentos, pois o homem já havia percebido que os alimentos se estragavam e se deterioravam no contato com o ar e com o calor. Descobriu que com o fogo os cereais poderiam ser torrados sobre as brasas. Carnes, aves e pescados poderiam passar pelo processo de defumação ou serem secos por exposição ao calor do fogo ou do sol.

A partir daí diversos alimentos foram produzidos, gerando um fator de identidade cultural entre os povos. Na Idade Média, período de senhores feudais e servos, em que a Igreja exercia seu poder, foram os monges que, com o conhecimento herdado dos romanos, cultivaram uva, maçã e malte para a produção do vinho, da cidra e da cerveja, respectivamente. Com o advindo das grandes descobertas a troca de alimentos e condimentos fez com que houvesse uma mistura de alimentos, promovendo o surgimento de novos processos alimentícios e de novos produtos. No caso específico do Brasil, sua cozinha surge inicialmente pela miscigenação do negro, português e o índio, com a incorporação de pratos típicos dessas culturas ou ainda pelas adaptações decorrentes desse arranjo cultural e étnico.

A culinária se firmou como sendo um importante pilar cultural de uma nação, servindo como referência desses povos. Entretanto os segredos da culinária têm corrido velozmente de uma região a outra eliminando todas as barreiras. Desafia-se a natureza criando e cultivando em todas as partes do mundo todo tipo de animal, fruta ou vegetal adaptado às condições locais ou em ambientes artificiais.

Tais mudanças na cozinha somadas ao avanço tecnológico nos meios de transportes, do desenvolvimento da indústria de alimentos e das técnicas de conservação foram responsáveis por significativas mudanças nos costumes alimentares dos povos. As refeições rápidas tipo *fast food*, *self service* e os restaurantes que produziam alimentos em massa, como as pizzarias, começaram a ocupar a preferência das pessoas. A indústria dos alimentos foi impulsionada por arrojadas técnicas de conservação como a refrigeração e enlatamento, possibilitando o comércio e exportação de uma enormidade de produtos dos mais variados tipos para praticamente todos os lugares.

Com os meios de transportes cada vez mais eficazes, um ingrediente de um país pode chegar rapidamente a outro. E para contribuir com isso temos os meios de comunicação que com sua extrema modernidade e velocidade interligam as diversas partes do planeta com divulgações quase que instantâneas sobre usos, costumes e receitas culinárias. Aliado a isso se tem a indústria do turismo que tem contribuído substancialmente para necessidade de aprimoramento do ambiente culinário. Isto faz com que o mercado esteja cada vez mais carente de profissionais capacitados a desenvolverem suas habilidades no trato alimentício.

Atualmente, o interesse pelo ramo da gastronomia tem crescido muito, seja pela necessidade do mercado em possuir profissionais com formação de referência ou ainda pela grande parcela da população que tem um interesse especial, seja como forma de distração ou interesse profissional. Com

isso tem-se um percentual significativo de pessoas interessadas nesta área, e o mercado de uma maneira geral tem percebido essa demanda, tendo em vista o número de títulos publicados no assunto, programas jornalísticos, cursos de curta duração entre outras formas de manifestação.

2. Justificativa

No Brasil atualmente existem aproximadamente 96 cursos de gastronomia de nível universitário, sendo a maioria destes tecnólogos. No âmbito das instituições Federais de Ensino Superior, apenas quatro cursos de bacharelado são identificados nesta área, os cursos de Gastronomia e Segurança Alimentar da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), o curso de Gastronomia da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UFRJ), o curso de Gastronomia da Universidade Federal da Bahia e o curso de Gastronomia da Universidade Federal do Ceará. Portanto, observa-se uma lacuna por parte da região nordeste de mais cursos de elevado nível para profissionais na área.

Aliado a isso, culturalmente o Ceará se caracteriza por ser um celeiro de pessoas com aptidão para este ramo de conhecimento, tendo fornecido grandes chefes de cozinha espalhados pelo mundo, como exemplo desta aptidão é a “cultura” existente na cidade de São Paulo, na qual se afirma que os “melhores” *sushiman* são cearenses. Desta feita, a implementação de um curso de nível superior de Gastronomia no estado do Ceará, em especial em Fortaleza, alavancará uma melhoria nas condições de oferta de profissionais nesta área, considerando, em especial, o potencial turístico e de polo de eventos que esta cidade possui. Destacando também a crescente necessidade de profissionais desta área pelo polo gastronômico já instalado na cidade de Fortaleza, pelos empreendimentos hoteleiros existentes e ainda pelos projetos que estão sendo executados ou idealizados para a construção de grandes resorts, esses na região litorânea do estado. Sem mencionar o potencial quase inexplorado do sertão e das serras que ainda necessitam ter um olhar diferenciado por parte das autoridades quanto ao seu perfil turístico, embora a população local já esteja desfrutando destes atrativos, embora em escala bem modesta.

A elaboração de um curso na área de gastronomia requer, sobretudo, uma visão diferenciada do papel da Universidade e no modo como esta se apresenta como formadora de recursos humanos, pois neste caso deve vir acrescida de parcerias que extrapolam os muros da Universidade. O mercado profissional desta área é regido pelas experiências existentes no seio da sociedade, nas mais diversificadas formas, portanto, é imprescindível que ocorra essa interação entre a academia e a sociedade. A indissociabilidade do tripé universitário (ensino, pesquisa e extensão) deve mais do que nunca lastrear a estrutura de um curso como este.

Associado a isto, a criação do ICA (Instituto de Cultura e Arte) como Unidade Acadêmica, em junho de 2008, pela Universidade Federal do Ceará, vem possibilitar que esta instituição possa atuar em áreas do conhecimento até então não priorizadas institucionalmente. Assim, áreas como música, artes cênicas, design de moda e especificamente gastronomia podem agora avançar na UFC, especialmente por ser uma necessidade da sociedade cearense, e permitir que a Universidade possa atuar, agora, de

forma mais completa em todos os ramos do conhecimento, tornando a Instituição mais plural, diversificada e multidisciplinar, o que é esperado por uma instituição que se denomina de “Universidade”.

3. Histórico do Curso

O histórico da gastronomia do estado do Ceará é um reflexo do que se observa na gastronomia do Brasil, sendo fruto de uma hibridização cultural. Entretanto, existe por parte de sua população uma aptidão inata ligada ao fazer culinário, haja vista os exemplos existentes de cearenses que exercem essa profissão dentro e fora do estado. Contudo, deixando de lado essa gastronomia cultural regionalizada, são recentes, década de 80, as experiências de empreendimentos e ações no estado do Ceará, que traz uma culinária sofisticada e moderna.

Fortaleza atualmente é caracterizada como um polo gastronômico, tendo em vista o elevado número de estabelecimentos existentes entre bares, *buffets*, restaurantes e lanchonetes que, segundo a Abrasel (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes), chega a cerca de sete mil empresas formalizadas, com 385 delas oficialmente filiadas. Todavia, são poucos os estabelecimentos existentes que atuam no ramo da alta gastronomia, com a elaboração de pratos sofisticados e diferenciados. E destes, quase a totalidade dos Chefs tiveram sua formação fora do estado.

Outro fator que pode caracterizar o perfil no estado nesta área está relacionado ao turismo, que apesar da infra-estrutura existente de hotéis e pousadas em possuir elevada quantidade de aposentos, ainda há uma necessidade de aprimorar as ofertas de bares e restaurantes com um serviço diferenciado aos seus visitantes. Adicionalmente, há ainda o fato dos investimentos que vem sendo sinalizados no sentido de implantar grandes resorts hoteleiros. Portanto esse panorama denota a necessidade de profissionais qualificados a exercerem suas profissões no ramo da gastronomia.

Quanto a escolas de gastronomia existentes no estado, há poucas experiências existentes como um curso de pós-graduação em uma Faculdade particular que está em sua segunda turma, e cursos esporádicos de especialização realizados no sistema SENAC/SESC.

No Brasil, sobretudo no Ceará, é notória a necessidade de profissionais formados que procurem atuar no mercado suprimindo a carência de grandes “Chefs”, mas também possibilite a busca por novas utilizações das matérias primas existentes no país. Esta área de conhecimento necessita ser aprimorada tendo em vista o grande potencial que o Brasil desponta seja pelo lado turístico, pela variedade de produtos ou pela necessidade de busca por uma identidade cultural. Atualmente, a diferença existente no país seja pela pujança de sua economia ou pelas discrepâncias econômicas e sociais existentes, exige que tenhamos profissionais cientes de seu papel, que atuem de forma criativa e comprometida. Além disso, existem poucos registros (publicações) que procuram ressaltar a culinária típica cearense ou ainda de pesquisa relacionado ao fazer gastronômico no estado do Ceará.

O curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará é o pioneiro no estado e o terceiro nas Universidades Federais, como os já citados: Universidade Federal Rural de

Pernambuco e Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, e funciona no período vespertino e noturno de segunda a sexta, com 50 vagas anuais em uma única entrada, tendo um período de integralização de oito (8) semestres, conferindo o grau de Bacharel em Gastronomia. Para a obtenção do grau de Bacharel, a matriz curricular está constituída com uma carga horária de 2400 horas, perfazendo um total de 150 créditos, entre os quais estão os obrigatórios, opcionais, opcionais livres, atividades complementares, trabalho de conclusão de curso e estágio supervisionado.

De acordo com o Parecer CNE/CES 67/2003 aprovado em 11/03/2003, o qual discute o referencial para as Diretrizes Curriculares Nacionais – DCN dos Cursos de Graduação, esta nova orientação enfatizava que as Diretrizes Curriculares Nacionais não fossem consideradas como um corpo normativo, rígido e engessado, para não se confundirem com os antigos Currículos Mínimos Profissionalizantes. As Diretrizes Curriculares Nacionais têm como objetivo refletir uma dinâmica que atenda aos diferentes perfis de desempenho, a cada momento exigido pela sociedade, nessa *“heterogeneidade das mudanças sociais”* sempre acompanhadas de novas e mais sofisticadas tecnologias, a exigir *“contínuas revisões do projeto pedagógico de um curso para que ele se constitua a caixa de ressonância dessas efetivas demandas, através de um profissional adaptável e com a suficiente autonomia intelectual e de conhecimento para que se ajuste sempre às necessidades emergentes”*.

Com a re-formulação do projeto pedagógico, o curso se torna mais flexível, adaptado às novas realidades, mas continuará tendo disciplinas voltadas prioritariamente para a área da ciência dos alimentos, cultura, arte, administração e gastronomia, além de contemplar também as questões regional, ambiental e de mercado.

Apesar do curso de gastronomia ainda não estar regulamentado pelo Ministério da Educação, o Projeto Político Pedagógico do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará, aqui apresentado, utilizou as diretrizes curriculares para sua elaboração, levando em conta as resoluções existentes e considerando algumas situações, pertinentes, encontradas em outros cursos de graduação, que sejam de áreas afins e/ou similares.

4. Princípios Norteadores

Definir o que venha a ser Cultura, não é uma tarefa das mais fáceis, por ser um tema complexo, por envolver apropriações de dogmas e conceitos imateriais e por ainda não poder, de forma metodológica e métrica serem mensurados. Contudo existe um senso comum no qual a cultura deve ser um conjunto de manifestações artísticas, sociais, lingüísticas e comportamentais de um povo ou civilização. Fazendo parte dessa definição atividades como: música, teatro, rituais religiosos, língua falada e escrita, mitos, hábitos alimentares, danças, arquitetura, invenções, pensamentos, formas de organização social, entre outros.

Portanto os hábitos alimentares e todas as ações, procedimentos e produtos decorrentes disso, caracterizam-se como uma ação cultural. Assim a gastronomia é a cultura que compreende os métodos, as técnicas e procedimentos destinados a transformar os alimentos, podendo em algumas definições

apresentar-se como sendo a arte refinada de transformação alimentar. De acordo com a Organização Educacional Científica e Cultural das Nações Unidas (UNESCO)¹, a gastronomia deve ser encarada como sendo um Patrimônio Cultural Imaterial, assim como as demais manifestações, e, portanto deve ser transmitido de geração em geração e constantemente ser recriado pelos que dela se apropriam.

Desta forma a ciência culinária surgiu de forma espontânea baseada nos aspectos culturais de povos, contudo esse domínio fez com que surgissem conhecimentos técnicos, que ao se avolumarem diante do extenso conhecimento adquirido fez surgir a educação formal nesta área. Contudo, é imprescindível que a gastronomia seja encarada como algo plural, que além de possuir um viés cultural e artístico, possui também um domínio de técnicas e procedimentos no manuseio e transformação dos alimentos, que demanda tempo e metodologias científicas adequadas para a formação de um profissional com visão macro e micro desta área do conhecimento.

Essa necessidade de formação formal e acadêmica pode ser observada na Europa, que possui cursos na área datados do século passado. O profissional formado nestas escolas de ensino superiores goza de um prestígio e de grandes possibilidades de atuação profissional em um disputado e sempre inovador mercado profissional.

No caso específico do Brasil, a gastronomia, sobretudo a regional, está bastante caracterizada nas diferentes regiões do país, e sua origem permeia pelo processo histórico de formação de nossa cultura, tendo forte miscigenação de temperos, cores, aromas e sabores. A riqueza culinária brasileira tem um tripé bastante solidificado na cultura Indígena, africana e européia, sobretudo a portuguesa. Contudo, os processos migratórios vivenciados no país ao longo de sua trajetória permitiram que novas inserções culturais fossem adicionadas a este caldeirão gastronômico, tais como a japonesa, italiana, árabe, entre outras. Culturalmente a gastronomia é parte integrante do povo brasileiro, porém, a profissionalização das pessoas nessa área no país, ocorre de forma informal e casual. São recentes os cursos profissionalizantes, e a distribuição geográfica destes, ocorrem prioritariamente na região sudeste, e o tipo de graduado formado, em sua maioria tecnólogo, denotam a necessidade de promover a disseminação desta área de formação em regiões carentes desses profissionais no país, como as regiões norte, nordeste e centro-oeste, assim como procurar difundir a necessidade de formar bacharéis capazes de no exercício de sua profissão aprimorar e desenvolver novas técnicas e habilidades, permitindo que tenhamos uma culinária atuante, pulsante e moderna baseada em todos os preceitos da cozinha tradicional e regional existente.

A necessidade de uma gastronomia forte em um país, com profissionais criativos e desbravadores possibilita que novas fronteiras sejam alcançadas. Um exemplo incontestável é a cozinha espanhola, que não goza da mesma tradição que as vizinhas, francesa e italiana, porém atualmente é a cozinha na qual estão sendo despontados novos conceitos, sendo um celeiro de pesquisas em diferentes áreas. Isso gerou novos conceitos que empregam desde fumaças, espumas e gelatinas, que tem

¹ Segundo informação disponível em: www.iphan.gov.br. (acesso em novembro de 2009).

conquistado destaque na gastronomia mundial. Sendo uma cozinha elaborada, que mescla produtos de confeitaria e técnicas utilizadas na química e na cozinha, fruto de intensa pesquisa e conhecimento técnico-científico.

Desta feita, o curso de gastronomia da Universidade Federal do Ceará, oferecido pelo Instituto de Cultura e Arte, foi estruturado a partir de um eixo central, intitulado Artístico-Cultural. Este eixo norteador permitirá a formação destacada deste profissional, procurando entender a gastronomia como uma manifestação artístico-cultural, a qual está centrada no conhecimento das habilidades adquiridas a partir da apropriação da vivência de um determinado segmento social. Portanto, todas as faces do conhecimento a ser adquirido neste curso estarão permeadas pelo viés das artes e da cultura.

5. Objetivos do Curso

5.1 Geral

O curso tem como objetivo formar Bacharéis em Gastronomia com condições de exercer a atividade profissional em diferentes setores e segmentos sociais, públicos e privados. Empregando procedimentos técnicos e científicos necessários à gestão, ao empreendedorismo e à manipulação e produção de alimentos e preparação de pratos. Tudo isso norteado pela ética, compromisso e responsabilidades sociais, de acordo com normas e legislação vigentes.

5.2 Objetivos Específicos

- Possibilitar ao graduando obter informações técnico-científicas necessárias para a sua formação em gastronomia;
- Formar profissionais capazes de compreender que a gastronomia é uma área do conhecimento que envolve saberes científico e artístico;
- Fornecer noções de empreendedorismo para que ele seja capaz de atuar em seu ambiente de trabalho, considerando os aspectos financeiros, administrativos e organizacionais;
- Possibilitar que o graduando tenha um conhecimento das técnicas alimentares e de seu manuseio, de forma que sua atuação seja diferenciada, tendo preocupação com o conhecimento das necessidades regionais;
- Desenvolver habilidades em conhecimentos práticos referentes às técnicas culinárias de forma criativa e pró-ativa na sua atuação;
- Desenvolver habilidades em comunicação e no desenvolvimento de trabalho em equipe;
- Atuar de forma ética procurando minimizar o desperdício e os resíduos gerados, procurando minimizar os impactos gerados na sua atuação.

6. Competências e Habilidades a serem Desenvolvidas

O curso de gastronomia pretende desenvolver habilidades referentes ao manuseio e técnicas de preparo de alimentos, aliadas à formação científica, empreendedora e profissionalizante, destacando o viés artístico-cultural a ser implementado ao longo da formação.

Competência artístico-cultural – Possibilita conhecimentos de diferentes culturas relacionadas à gastronomia mundial e regional. Paralelamente, a ênfase artística permitirá o desenvolvimento e aprimoramento de habilidades artísticas e criativas na formação, gerando uma atuação diferenciada e inovadora.

Competência científica – Oferece a compreensão científica sobre os alimentos e processos aos quais eles possam ser submetidos, dominando técnicas e procedimentos para seu manuseio.

Competência empreendedora – O domínio dos conceitos e técnicas de gestão possibilitará ao profissional gerir e administrar seu ambiente de trabalho, podendo atuar de forma independente na formatação do seu próprio empreendimento ou na coordenação e assessoramento de profissionais da área ou áreas afins.

Competência Profissional – A competência profissional pretende alcançar uma formação integrada de técnicas de processamento dos alimentos, das diferentes escolas de gastronomia estudadas no curso, assim como dará especial atenção à gastronomia regional, procurando valorizar a cultura e os produtos da região.

7. Perfil do Profissional a ser Formado (Perfil do Egresso)

O desenvolvimento da sociedade brasileira vem gerando uma demanda cada vez mais crescente de profissionais capacitados e diferenciados para suprir o mercado, principalmente no setor de serviços, destacando áreas como turismo, negócios e eventos. Diante disso, o curso pretende formar profissionais com competência e criatividade, com ímpeto empreendedor e inovação, atuando com ética e profissionalismo na área de gastronomia. Este profissional terá competência para planejar, organizar e gerir unidades produtoras de alimentos *in natura* e/ou processados, assim como bebidas e produtos industrializados. A formação empreendedora também permitirá que este egresso possa desenvolver suas aptidões empresariais, sendo capaz criar, organizar e gerenciar seu próprio negócio.

8. Áreas de Atuação

- Administração, gerência e operação de diferentes setores relacionados com alimentos e bebidas;
- Atuação em locais destinados à transmissão do conhecimento prático, dos procedimentos administrativos, mercadológicos, de segurança e higiene e de culinária;
- Áreas afins à área de gastronomia, que demande a presença deste profissional;
- Locais onde avaliações, consultorias, perícias sejam pertinentes a sua área de atuação;
- Centros de pesquisas ou qualquer ambiente que possibilite o desenvolvimento de estudos relacionados com as constantes inovações geradas pelas indústrias de alimentos e bebidas.

9. Metodologias de Ensino e de Aprendizagem

O curso de gastronomia está estruturado com disciplinas obrigatórias e optativas, ofertadas no modo semestral e modular, nas quais estão contidas atividades teóricas, laboratoriais, práticas e complementares, todas elas articuladas de maneira a oferecer uma formação integrada entre a teoria, a prática e a realidade profissional. Possibilitando uma reflexão crítica, criativa e diferenciada com relação às técnicas e procedimentos adotados. Com isso, ao estudante será oferecida, desde o primeiro semestre, uma atuação articulada entre teoria e prática, vinculada ao eixo artístico-cultural.

Desde o primeiro semestre, o estudante trabalhará concomitantemente disciplinas dos quatro (4) núcleos de sua formação (Científico, Empreendedor, Profissionalizante, Complementar) além de possibilitar atividades paralelas, curriculares ou não, para a consolidação dos conhecimentos. As atividades práticas terão um enfoque predominante a partir da segunda metade do curso, tendo em vista que o aluno deverá desenvolver habilidades práticas referentes aos conhecimentos adquiridos. Além disso, espera-se que o estudante desenvolva um espírito empreendedor e autônomo ao longo de sua formação.

Quanto ao docente vinculado ao curso, espera-se que o mesmo procure atuar de forma comprometida com o projeto pedagógico do curso, atuando de forma integrada e comprometida aos temas e assuntos abordados, procurando sempre que possível correlacionar os assuntos abordados com outros assuntos, permitindo ao estudante ter a ideia de todo. Adicionado a isto, há a necessidade de promover a correlação dos assuntos abordados com os aspectos artístico-culturais. A este docente também é esperado que atue como um facilitador no processo de aprendizagem, procurando se possível atuar de forma tutorial com os estudantes a ele vinculado.

A metodologia de ensino compreende aulas expositivas, dialogadas e práticas, assim como o uso de diferentes recursos audiovisuais, visitas técnicas, mini-cursos e palestras. Intercâmbios institucionais também serão recursos importantes e relevantes na formação do graduando. A preocupação com a articulação entre a teoria e prática gastronômica deve permear toda a trajetória do estudante ao longo do seu curso.

Neste projeto, também está previsto o uso do ambiente virtual em Ensino a Distância (EaD), desde que não ultrapasse o valor de 20% da carga horária prevista na disciplina, ficando facultado ao

professor de qualquer disciplina disponibilizar este recurso de aprendizagem, conforme a Portaria MEC nº 4.059, de 10 de dezembro de 2004.

Este curso possui uma necessidade intrínseca de promover uma interface dinâmica entre a academia e a sociedade, uma vez que o contato com diferentes profissionais e suas áreas atuação são de fundamental importância para a formação integrada e atual. Para isto, uma outra estratégia importante que deverá ser implementada é a promoção de intercâmbios, com a visita de profissionais reconhecidos no meio gastronômico, assim como o acesso da comunidade acadêmica (estudantes, professores e técnicos) aos ambientes onde esses profissionais atuam.

Tendo em vista uma articulação orgânica entre universidade e sociedade, garantida pelo currículo do curso, este projeto utiliza como uma das principais formas de integralização curricular o sistema modular. Os módulos tanto podem ser uma atividade curricular, oferecida como disciplina para o aluno do curso, assim como um projeto de extensão, para pessoas interessadas na temática do módulo e não pertencentes ao curso de gastronomia, previamente selecionadas para cursá-lo.

Portanto, a implementação da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão neste projeto está bastante destacada, e com isso a aprendizagem e o desenvolvimento de ações e/ou atividades visando a interação entre a tríade universitária também deverá estar bem presente.

Quanto a formação complementar do estudante, esta deverá ocorrer de forma a abranger todas as formas e oportunidades existentes nos cursos de graduação da UFC, seja modalidade de monitoria de projeto, monitoria de iniciação à docência, monitoria de aprendizagem cooperativa, bolsas de iniciação acadêmica, de iniciação científica, bolsas PET entre outras. Além de destacar as demais atividades complementares que poderiam ser implementadas tais como a participação de cursos, seminários, palestras, estágios extracurriculares e atividades artísticas culturais; cabendo ao colegiado do curso regulamentar essas ações de acordo com a Resolução CEPE/UFC nº 07, de 17/06/05.

10. Organização Curricular

10.1 Estrutura do Currículo

A concepção de um profissional da área de gastronomia para atuar de forma criativa e inovadora, associado ao viés artístico-cultural, demanda uma estrutura curricular multi, trans e interdisciplinar, possibilitando uma correlação e integração de diferentes áreas do conhecimento. Portanto, a estrutura curricular do curso deverá contemplar essa característica, procurando distribuir a carga horária de modo a permitir uma vivência do estudante nos diferentes núcleos de estudo do curso.

A estrutura curricular do Bacharelado em Gastronomia conta com uma carga horária mínima de 2400 horas, perfazendo um total de 150 créditos, distribuídos em disciplinas de ordem teórica, teórico-prática, prática, estágio e atividades complementares. Neste conjunto estão inseridas disciplinas obrigatórias, optativas e optativas livres. Nesta estrutura um crédito corresponde a 16 hora/aula.

As disciplinas estão distribuídas no sistema semestral e modular. A justificativa de utilização deste sistema misto deve-se pelas características intrínsecas do curso em permitir uma mobilidade

curricular, sobretudo para as disciplinas ofertadas na forma modular. Os módulos deverão ser ofertados para as disciplinas obrigatórias e optativas ofertadas pelo curso de Gastronomia, enquanto as disciplinas optativas de outras unidades acadêmicas poderão ser ofertadas no sistema semestral. Os módulos funcionarão como disciplinas intensivas, com carga horária distribuída em um período de duas a oito semanas. No caso dos módulos, poderá haver uma reserva de vagas para alunos de outros cursos que queiram cursá-los como disciplinas optativas livres.

Para as disciplinas optativas, está previsto um total máximo de 36 créditos (560 horas) inseridos na integralização curricular ou em módulos. Há ainda alguns módulos com conteúdos das ementas não determinados previamente (Módulo Práticas de Restaurante, Módulo Gastronomia I, Módulo Gastronomia II, Módulo Gastronomia III, Módulo de Técnica Gastronômica I, Módulo de Técnica Gastronômica II, Módulo de Técnica Gastronômica III) disponibilizados à medida que houver oportunidade, em geral, tendo um professor responsável pelo módulo, embora parte da carga horária possa ser desenvolvida por profissionais da área. Estes módulos poderão ainda ser ofertados para os membros da comunidade universitária como sendo uma atividade de extensão, possibilitando assim uma interação dos integrantes do curso com os demais setores universitários.

Deste eixo central e norteador surgem quatro setores de estudos chamados aqui de núcleos, que sustentarão a formação do bacharel em gastronomia. São eles: núcleo de fundamentos científicos, núcleo empreendedor, núcleo profissionalizante e complementar, com os seguintes percentuais de contribuições na formação: 22%, 7%, 44% e 27%, respectivamente.



Figura 1 – Estrutura Norteadora do conjunto de disciplinas

Núcleo de Fundamentos Científicos – Consiste de 22% da carga horária, sendo formado por um conjunto de disciplinas de formação técnico-científica que possibilitam ao graduando noções científicas diversificadas, com o conhecimento básico e aplicado nas áreas de Química, Microbiologia, Ciências dos Alimentos, História da Gastronomia, Sociologia, Nutrição e Higiene e Segurança no Trabalho.

Núcleo Empreendedor – Consiste de 7% da carga horária e dará possibilidades ao aluno de ter noções básicas de empreendedorismo no ramo da gastronomia, tais como gestão de negócios, gestão

financeira e de pessoal. Os conhecimentos oferecidos por este núcleo serão das áreas de informática, economia e administração.

Núcleo Profissionalizante – Equivale a 44% da carga horária do curso, caracterizando-se como uma etapa na qual o aluno terá a formação e a vivência prática na área. Neste módulo estarão contidas as disciplinas profissionalizantes divididas em um ciclo básico e ciclo gastronômico:

Ciclo básico – Disciplinas envolvendo conhecimento geral de técnicas de preparo e manutenção de alimentos, técnicas de cozimento, noções de etiqueta, panificação, bebidas e aperitivos, entre outras.

Ciclo Gastronômico – Disciplinas que procuram fornecer ao estudante conhecimento de diferentes escolas sendo setorizadas por regiões geopolíticas, envolvendo: Culinária Européia, Culinária Asiática, Culinária das Américas, Culinária Brasileira.

Núcleo Complementar – Com 27% da carga-horária, este núcleo possibilita que o estudante construa seu próprio itinerário formativo através de outras atividades, tais como: participação em encontros, participação como bolsista ou voluntário de algum programa, cursos extracurriculares na própria UFC ou em outras instituições, etc.

Para alcançar seus objetivos e metas, o currículo terá seis áreas de estudos, compreendidas aqui como Unidades Curriculares. Abaixo estão descritas as áreas e os respectivos créditos a elas atribuídas, escetando-se as disciplinas optativas:

- Unidade de Fundamentos Científicos: 26 créditos (416 h);
- Unidade de Empreendedorismo: 08 créditos (128 h);
- Unidade Profissionalizante do Ciclo Básico: 16 créditos (256 h);
- Unidade Profissionalizante do Ciclo Gastronômico: 35 créditos (560 h);
- Unidade de Estágio, Práticas e Atividades Complementares: 32 créditos (512 h).

O curso será implantado nos períodos vespertino e noturno, com aulas acontecendo no horário compreendido de 14h às 18h e de 18h30min. às 22h30min., de segunda a sexta-feira, e no período diurno, aos sábados. O curso contará com uma turma de 50 alunos e terá uma única entrada anual.

10.2 Unidades Curriculares

O curso tem como idéia central de formação a prática gastronômica com referências na formação científica, técnica, profissionalizante e artística. Diante disso, para que esta formação seja alcançada a estrutura curricular foi construída considerando a carga horária destinada às disciplinas correlacionadas aos núcleos e às especificidades de cada setor. Portanto as unidades são: Unidade Curricular Fundamentos Científicos; Unidade Curricular de Empreendedorismo; Unidade Curricular Ciclo Básico; Unidade Curricular Ciclo Gastronômico e Unidade Curricular de Estágio, Práticas e Atividades Complementares.

10.3 Disciplinas por Departamento

O curso de gastronomia embora esteja inserido no Instituto de Cultura e Arte (ICA) caracteriza-se por ser um curso multidisciplinar, possibilitando a inserção e contribuição de diferentes centros e departamentos, abaixo listados juntamente com suas disciplinas as quais estes serão responsáveis:

Centro de Ciências

Departamento de Biologia: - Química e Metabolismo de Alimentos

Centro de Ciências Agrárias

Departamento de Tecnologia de Alimentos:

- Introdução à Tecnologia de Alimentos
- Microbiologia de Alimentos
- Controle de Qualidade em Alimentos
- Introdução a Análise Sensorial
- Matérias Primas Agropecuárias
- Processamento de Carnes e Produtos Cárneos
- Tecnologia de Produtos Agropecuários I
- Tecnologia do Pescado I
- Tecnologia do Pescado II

Centro de Humanidades

Departamento de Ciências Sociais: - Sociologia Aplicada à Gastronomia

- Introdução à Antropologia Cultural

Faculdade de Economia, Administração

Ciências Atuariais e Contabilidade: - Administração

- Controle de Custos em Gastronomia
- Empreendedorismo
- Gestão de Pessoas e Serviços

Departamento de Letras Estrangeiras: - Língua Brasileira de Sinais

Departamento de Psicologia: - Psicologia Aplicada a Gastronomia

Faculdade de Educação:

Departamento de Fundamentos da Educação: - História da Alimentação

Departamento de Arquitetura e Urbanismo: - Projeto de Ambientação e Design para Restaurantes e Similares

10.4 Ementário das Disciplinas

Disciplinas Obrigatórias

Componente Curricular: **QUÍMICA E METABOLISMO DOS ALIMENTOS**

Ementa: Introdução ao estudo da bioquímica dos alimentos. Estudos das modificações bioquímicas dos alimentos durante o seu desenvolvimento, armazenamento, processamento e preparo. Principais enzimas utilizadas nas indústrias de alimentos. Transformações bioquímicas após a colheita de frutas e hortaliças. Transformações *post mortem* de carne e pescados. Transformações bioquímicas do leite e derivados. Alimentos funcionais.

Componente Curricular: **CONFEITARIA E DOÇARIA**

Ementa: Arte com açúcar; sobremesas com frutas; arte com chocolate; sobremesas de sorvetes; suflês, musses e merengues; confecção de massas Base; cremes; confeitaria internacional.

Componente Curricular: **CONTROLES E CUSTOS EM GASTRONOMIA**

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.

Componente Curricular: **COZINHA BRASILEIRA I**

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.

Componente Curricular: **COZINHA BRASILEIRA II**

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.

Componente Curricular: **COZINHA CLÁSSICA I**

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.

Componente Curricular: **COZINHA CLÁSSICA II**

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.

Componente Curricular: COZINHA DAS AMÉRICAS

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.

Componente Curricular: COZINHA FRIA

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.

Componente Curricular: COZINHA ORIENTAL

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.

Componente Curricular: GASTROTECNIA

Ementa: Princípios para aquisição de alimentos. Métodos de armazenamento de alimentos. Armazenamento do material de higiene, técnicas de limpeza e conservação, controle e segurança no pré-preparo, preparo e cocção dos alimentos. Procedimentos pós-cocção dos alimentos. Técnicas de congelamento na cozinha. Cuidados no transporte de refeições. Procedimentos para a distribuição das refeições.

Componente Curricular: HABILIDADES E TÉCNICAS CULINÁRIAS I

Ementa: O Setor Cozinha. Utensílios e equipamentos de cozinha: função e uso. Termos gastronômicos. Controle higiênico-sanitário na manipulação de alimentos. Pré-preparo e *Mise en place*. Ciência e uso gastronômico dos ovos. Ciência e uso gastronômico das frutas e hortaliças. Aromáticos. Ervas e especiarias. Fundos, caldos, sopas e *aspics*. Molhos e agentes espessantes. Métodos de cocção.

Componente Curricular: HABILIDADES E TÉCNICAS CULINÁRIAS II

Ementa: Carnes: ciência e habilidades culinárias. Aves: ciência e habilidades culinárias. Peixes: ciência e habilidades culinárias. Frutos do mar: ciência e habilidades culinárias. Caviar; Rã; Leite; e Ovos: ciência e habilidades culinárias.

Componente Curricular: HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

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.

Componente Curricular: HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO

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.

Componente Curricular: INTRODUÇÃO A GASTRONOMIA

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.

Componente Curricular: **METODOLOGIA DA PESQUISA EM ARTES, FILOSOFIA E CIÊNCIAS**

Ementa: Ciência, arte, produção e comunicação do conhecimento. Ética e estética na produção acadêmica. Pesquisa Científica e Social. Pesquisa acadêmica em Artes (investigações históricas, problematizações teóricas e/ou experimentações poéticas). Modalidades de pesquisa, métodos e procedimentos. Planejamento da Pesquisa. Projeto de Pesquisa – objeto de estudo, problema de pesquisa, “estado da arte”- revisão bibliográfica. Elaboração e apresentação de Projeto de Pesquisa em Artes e áreas afins.

Componente Curricular: **MÉTODOS E TÉCNICAS DE CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS**

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.

Componente Curricular: **MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS**

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.

Componente Curricular: **ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS GASTRONOMICOS**

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.

Componente Curricular: **PANIFICAÇÃO**

Ementa: Propriedade da água utilizada e seus efeitos. Interferência do clima e altitude em produtos fermentados. Classificação de farinhas de trigo. Classificação de demais farinhas, amidos e produtos derivados de cereais. 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 indústria de pães, massas biscoitos. Técnicas culinárias para a produção e decoração de pães doces e salgados e diversas massas alimentícias para compor um cardápio.

Componente Curricular: **PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS**

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.

Componente Curricular: **PLANEJAMENTO FÍSICO E ORGANIZACIONAL DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**

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.

Componente Curricular: **QUÍMICA CULINÁRIA**

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.

Componente Curricular: **SERVIÇOS DE BAR E RESTAURANTE**

Ementa: Características do profissional de serviços de alimentos e bebidas. Tipos e regras de serviço de restaurante. Serviços de bebidas. Classificação dos coquetéis. Materiais necessários para estruturação do bar. Noções de fabricação das bebidas alcoólicas industrializadas. Montagem prática de coquetéis clássicos. Montagem prática de coquetéis sem álcool. Montagem prática de coquetéis a base de café. Serviços de Maîtrise com Mise-em-Scene.

Componente Curricular: **SEGURANÇA DO TRABALHO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**

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.

Componente Curricular: **ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO I**

Ementa: Iniciação à prática no mercado de trabalho. Análise e avaliação de uma experiência profissional efetivamente realizada, aproximando conhecimentos teóricos e práticos.

Componente Curricular: **ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO II**

Ementa: Prática no mercado de trabalho a partir das experiências e observações durante o Estágio Supervisionado Obrigatório I, buscando um aprofundando da prática e aproximação entre os conhecimentos teóricos e práticos.

Componente Curricular: **TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I**

Ementa: Tipos de projetos de pesquisa relacionados à área de gastronomia. Itens de um projeto de pesquisa. Redação de um projeto de pesquisa.

Componente Curricular: **TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II**

Ementa: Execução de um projeto de pesquisa relacionado à área de gastronomia. Tabulação dos resultados Redação de uma monografia.

DISCIPLINAS OPTATIVAS

Componente Curricular: **ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO**

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.

Componente Curricular: **CONTROLE DE QUALIDADE EM ALIMENTOS**

Ementa: Princípios básicos, responsabilidade, organização e aplicação do controle de qualidade na indústria de alimentos. Importância e significado do controle de qualidade numa indústria e condições de sua aplicação prática.

Componente Curricular: **COZINHA ALTERNATIVA**

Ementa: Gastronomia molecular. Aproveitamento integral de alimentos. Culinária light e diet. Culinária vegetariana. Macrobiótica. Gastronomia hospitalar.

Componente Curricular: **COZINHA EUROPÉIA**

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.

Componente Curricular: **EMPREENDEDORISMO E CRIAÇÃO DE NOVOS NEGÓCIOS**

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.

Componente Curricular: **ENOLOGIA**

Ementa: Conhecimentos gerais sobre o vinho, abrangendo desde aspectos referentes à historicidade do vinho, como a viticultura que diz respeito especificamente à cultura do vinho, como aspectos ligados a sua produção, envelhecimento e armazenamento. A vinificação. Aprendizado básico para a composição de carta de vinhos e aspectos importantes para a harmonização de vinhos e comida. Enogastronomia.

Componente Curricular: **GESTÃO DE PESSOAS E SERVIÇOS**

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.

Componente Curricular: **INTRODUÇÃO A ADMINISTRAÇÃO**

Ementa: Disciplina que visa oferecer aos alunos uma base conceitual sobre o contexto organizacional e a ação administrativa. Procura desenvolver uma reflexão sobre as variáveis organizacionais relacionadas com ambiente, tecnologia e sistemas, concentrando-se na discussão das funções administrativas relevantes: Planejamento, Organização, Direção e Controle.

Componente Curricular: **ANTROPOLOGIA CULTURAL**

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.

Componente Curricular: **INTRODUÇÃO À ANÁLISE SENSORIAL**

Ementa: Estudo dos princípios básicos e métodos de avaliação sensorial. Fundamentos teórico-práticos, planejar e executar provas sensoriais.

Componente Curricular: LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS

Ementa: Aspectos lingüísticos da língua brasileira de sinais (libras). História das comunidades surdas, da cultura e das identidades surdas. Ensino básico da libras. Políticas de inclusão de sujeitos surdos, legislação e experiências inclusivas em administração.

Componente Curricular: MATÉRIAS PRIMAS AGROPECUÁRIAS

Ementa: A necessidade da produção de alimentos vegetais no mundo. Exigências sobre os alimentos vegetais no âmbito familiar e empresarial. Alimentos vegetais traduzidos em cheiros e sabores; necessidade da experimentação gastronômica como garantia de mercado. Grupos de alimentos de origem vegetal (Alimentos energéticos, alimentos protéicos, alimentos de ação medicinal, alimentos funcionais). Tipos de alimentos gerados em função do manejo agrícola (Alimentos tradicionais, alimentos obtidos com a agricultura de precisão, alimentos orgânicos, alimentos hidropônicos e hidropônico-orgânico, alimentos obtidos do plantio direto). Alimentos transgênicos. Aspectos morfológicos e fisiológicos observados durante a aquisição de alimentos vegetais.

Componente Curricular: PRÁTICAS DE RESTAURANTE

Ementa: A ser definida pelo docente, de acordo com o conteúdo que será abordado.

Componente Curricular: GASTRONOMIA I

Ementa: A ser definida pelo docente, de acordo com o conteúdo que será abordado.

Componente Curricular: GASTRONOMIA II

Ementa: A ser definida pelo docente, de acordo com o conteúdo que será abordado.

Componente Curricular: GASTRONOMIA III

Ementa: A ser definida pelo docente, de acordo com o conteúdo que será abordado.

Componente Curricular: TÉCNICA GASTRONÔMICA I

Ementa: A ser definida pelo docente, de acordo com o conteúdo que será abordado.

Componente Curricular: TÉCNICA GASTRONÔMICA II

Ementa: A ser definida pelo docente, de acordo com o conteúdo que será abordado.

Componente Curricular: TÉCNICA GASTRONÔMICA III

Ementa: A ser definida pelo docente, de acordo com o conteúdo que será abordado.

Componente Curricular: NUTRIÇÃO

Ementa: Nutrientes: classificação, estrutura química, funções, requerimentos diários, fontes. Digestão, absorção, transporte e metabolismo. Doenças nutricionais.

Componente Curricular: PROCESSAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS

Ementa: Estrutura do músculo – Transformações bioquímicas após o abate do animal. Métodos de conservação e principais produtos cárneos. Conhecimentos básicos sobre: a) Estrutura do músculo e transformações bioquímicas que transformam em carne; b) Principais métodos de conservação da carne; c) Tecnologia de fabricação dos principais produtos cárneos.

Componente Curricular: PROJETO DE AMBIENTAÇÃO E DESIGN PARA RESTAURANTES E SIMILARES

Ementa: Desenvolvimento da concepção do Interior Arquitetônico a partir do conhecimento das idéias 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.

Componente Curricular: SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

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.

Componente Curricular: SOCIOLOGIA APLICADA À GASTRONOMIA

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.

Componente Curricular: TECNOLOGIA DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS I

Ementa: Laticínios. Tecnologia do leite e seus derivados.

Componente Curricular: TECNOLOGIA DO PESCADO I

Ementa: Estudo da composição química e frescor do pescado.

Componente Curricular: TECNOLOGIA DO PESCADO II

Ementa: Estudos de métodos de conservação do pescado. Fluxograma e processamento.

Componente Curricular: RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS E AFRICANIDADES

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.

Componente Curricular: EDUCAÇÃO AMBIENTAL

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.

Componente Curricular: EDUCAÇÃO EM DIREITOS HUMANOS

Ementa: Direitos Humanos, democratização da sociedade, cultura de 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.

10.5 Estágio Supervisionado

10.5.1 Importância e Locais de Estágio

No estágio supervisionado o estudante terá uma aproximação com o mercado de trabalho, aproximando os conhecimentos adquiridos durante o curso com o cotidiano da sua profissão, contribuindo, desta forma, para sua absorção pelo mercado de trabalho.

O Curso de Gastronomia tem como premissa à prática como ferramenta metodológica para formação profissional, para isto o aluno deverá cursar a partir do terceiro semestre o Estágio Supervisionado Obrigatório, sendo dividido em duas atividades, com 176h cada uma. O estudante

poderá desenvolver suas habilidades atuando em um estágio curricular devidamente supervisionado por um professor do quadro de professores e contando ainda com um orientador profissional, responsável direto pelo estágio. Ao final do Estágio, o estudante deverá apresentar um relatório descrevendo as ações desenvolvidas no estágio. O estagio poderá ser realizado em estabelecimentos comerciais tais como restaurantes, hotéis, *buffets*, cozinhas industriais, cozinhas hospitalares, institutos de pesquisa, instituição de ensino, ou similares, desde que tenha profissionais da área.

10.5.2. Formas de acompanhamento e avaliação do estágio

O acompanhamento do estágio será realizado através de visitas frequentes do supervisor de estágio, e a avaliação será realizada através da avaliação do relatório de estágio pelo supervisor de estágio.

10.6 Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)

10.6.1 Formatos, formas de acompanhamento e avaliação do TCC

O trabalho de conclusão de curso (TCC) é um tipo de trabalho acadêmico como forma de efetuar uma avaliação final dos graduandos, que contemple a diversidade dos aspectos de sua formação universitária, através de uma pesquisa experimental ou bibliográfica ou desenvolvimento de um produto em cinema ou audiovisual.

O trabalho de conclusão de curso (TCC) será dividido em dois semestres. O primeiro semestre será a elaboração de um projeto de pesquisa ou de produto em cinema e audiovisual, que terá a nota atribuída pelo professor responsável pela disciplina TCC1 no final do semestre, variando a nota de 0 a 10.

O TCC2 será a execução do projeto de pesquisa elaborado no TCC1 e apresentação no formato de uma monografia ou artigo científico ou livro ou capítulo de livro ou produto em cinema e audiovisual que será apresentado ao final do semestre a uma banca avaliadora, variando a nota de 0 a 10, que será obtida pela média aritmética das notas dos três membros da banca. Caberá ao orientador de TCC2 acompanhar todas as fases de execução do projeto de pesquisa, auxiliando o estudante com indicações bibliográficas e outras fontes de informação, sugerindo os rumos possíveis de serem tomados, examinando o texto produzido a cada capítulo ou as etapas de elaboração do produto, sempre respeitando as idéias e os enfoques adotados pelo aluno, zelando, ao mesmo tempo, pela autenticidade do trabalho. Caberá também ao orientador indicar se o trabalho está apto a ser apresentado à banca examinadora. A apresentação e a defesa da monografia serão feitas perante uma banca examinadora composta pelo orientador e mais dois professores convidados pelo aluno, em comum acordo com o orientador e avalizado pelo professor responsável pela unidade curricular. Após a defesa, o aluno deverá apresentar imediatamente ao professor responsável pela disciplina uma cópia do parecer assinado por todos os integrantes da banca com a nota de avaliação. Em seguida, terá 30 dias para apresentar a versão final da monografia ou do artigo científico ou do livro ou do capítulo de livro ou do

produto em cinema e audiovisual, conforme as especificações previstas no regulamento, como condição necessária para a Colação de Grau.

10.7 Atividades Complementares

A formação profissional pode ser complementada com atividades extracurriculares que podem ser desenvolvidas na universidade ou em organizações externas, neste caso propiciando uma vivência profissional. O currículo prevê a possibilidade dos estudantes encaminharem parte de sua formação com atividades complementares correspondendo a oito (8) créditos (128 horas). Caberá ao estudante de gastronomia direcionar sua formação complementar, sendo que as atividades complementares do curso não poderão conflitar com os horários das disciplinas obrigatórias, opcionais ou eletivas e são as seguintes.

As Atividades Complementares podem ser realizadas a partir do primeiro semestre, salvo as referentes ao Projeto Recém-Ingresso da Pró-Reitoria de Graduação da UFC, devem ser compatíveis com o Projeto Pedagógico do Curso, ser compatíveis com o período cursado pelo aluno ou o nível de conhecimento requerido para a aprendizagem. Para aproveitamento das atividades complementares, o aluno deverá entregar na coordenação do curso a ficha de controle das atividades complementares devidamente preenchida e com os comprovantes das participações das atividades complementares. A Coordenação do Curso avaliará o desempenho do aluno nas Atividades Complementares, emitindo conceito satisfatório ou insatisfatório e estipulando a carga horária a ser aproveitada, e tomará as providências cabíveis junto à Pró-Reitoria de Graduação, após parecer de dois professores designados pela coordenação do curso dos documentos enviados para aproveitamento das atividades complementares.

Os casos de estudantes ingressos no Curso através de transferência de outra IES e mudança de curso, que já tiverem participado de Atividades Complementares, serão avaliados pela Coordenação do Curso que poderá computar total ou parte da carga horária atribuída pela instituição ou curso de origem em conformidade com a adistribuição das Atividades Complementares aprovadas pelo Curso de Gastronomias em anexo.

Os estudantes ingressos através de admissão de graduado deverão desenvolver as Atividades Complementares requeridas pelo curso.

As atividades complementares estão regulamentadas pelo Colegiado do Curso de Bacharelado em Gastronomia, estando descritas no anexo do Projeto Político Pedagógico, entretanto, abaixo estão descritas algumas orientações básicas deste tipo de aproveitamento em função da atividade a ser desenvolvida.

10.7.1 Atividades de Iniciação à Docência, à Pesquisa e Extensão, até 96 horas, correspondendo a seis (06) créditos e contemplando as seguintes atividades:

a) Programa de Bolsas Remunerada e Voluntária, vinculado à Pró-Reitoria de Graduação: 48 horas por semestre;

- b) Programa de Iniciação Científica, com bolsa ou como voluntário, vinculados à Pró-Reitoria de Pós-Graduação ou à pesquisa de um professor, cadastrada em uma das unidades acadêmicas da UFC: 48 horas por semestre;
 - c) Laboratório ou Grupo de Pesquisa cadastrado na Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação: 48 horas por semestre;
 - d) Núcleo, Programa ou Projeto de Extensão cadastrado na Pró-Reitoria de Extensão;
- 10.7.2 Atividades artísticas e culturais: até 80 horas, correspondendo a cinco (05) créditos para o conjunto de atividades. As atividades que poderão contar deste item são:
- a) Participação em projetos culturais e artísticos cadastrados junto ao Instituto de Cultura e Arte- ICA, da UFC e nos equipamentos culturais da Universidade, a exemplo da Casa Amarela Eusélio Oliveira, Teatro Universitário e Museu de Arte da UFC: 40 horas por semestre, equivalendo a 2,5 créditos.
 - b) Participação em atividades artísticas e realizações de atividades, comprovada junto à Coordenação do Curso de Gastronomia.
- 10.7.3 Atividades de participação e organização de eventos: até 32 horas, dois (02) créditos para o conjunto das atividades, conforme discriminação abaixo.
- a) Participação em eventos científicos e artístico-cultural;
 - b) Organização de eventos científicos e artístico cultural;
- 10.7.4 Atividades de iniciação profissional ou correlatos, acompanhadas por professores designados pela Coordenação do Curso, em até 80 horas, cinco (05) créditos e atestados por um profissional da área mediante preenchimento de um formulário padrão a ser depositado na Coordenação.
- 10.7.5 Produção técnica e científica: até 96 horas, seis (06) créditos para o conjunto das atividades, as quais podem ser:
- a) Publicação de artigo científico em periódico indexado, livro ou anais de congresso ou evento assemelhado (simpósio, seminário, encontro): 48 horas, correspondendo a três (03) créditos para cada artigo;
 - b) Apresentação de trabalho acadêmico ou de natureza técnico-profissional em congresso ou evento assemelhado (simpósio, seminário, encontro), contemplando comunicação e painel: 32 horas (dois créditos) para cada trabalho.
- 10.7.6 Vivências ou experiências de realização em gastronomia: até 48 horas (03 créditos) para o conjunto das atividades, consideradas as descritas abaixo:
- a) Participação em cursos, oficinas, festivais e outros (em Fortaleza 16 horas), (fora de Fortaleza 32 horas);
 - b) Participação e elaboração de cursos de gastronomia oferecidos à sociedade;

c) Participação na gestão do Diretório Acadêmico e Diretório Central dos Estudantes: 32 horas (dois créditos) para cada trabalho.

11. Integralização Curricular

11.1 Distribuição de créditos e carga horária – A distribuição da carga horária e dos créditos por núcleo está apresentada no quadro abaixo:

RESUMO GERAL DO CURRÍCULO

DURAÇÃO DO CURSO CONFORME AS DIRETRIZES CURRICULARES NACIONAIS PARA O CURSO

DURAÇÃO DO CURSO CONFORME AS DIRETRIZES CURRICULARES NACIONAIS PARA O CURSO

CARGA HORÁRIA MÍNIMO 2.400 MÁXIMO 2.500

DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA DOS COMPONENTES CURRICULARES

	HORAS
1. DISCIPLINAS OBRIGATÓRIA	1.360
2. DISCIPLINAS OPTATIVAS	528
3. DISCIPLINAS OPTATIVAS LIVRES	128
4. ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO	352
5. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	32
6. ATIVIDADES COMPLEMENTARES	128
TOTAL DE CARGA HORÁRIA DO CURRÍCULO	2.400

Livres

INTEGRAÇÃO CURRICULAR

1 PRAZO MÍNIMO PARA INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR	4 Anos
2 PRAZO MÁXIMO PARA INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR	6 Anos

11.2 Matriz Curricular

CÓD	DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS	CARGA HORÁRIA	CRÉDITO	TEÓRICO	PRÁTICO	PRÉ-REQUISITOS
CI0919	Química e Metabolismo de Alimentos	64	4	4	-	-
ICA1225	Confeitaria e Doçaria	64	4	1	3	13
ICA1216	Cozinha Brasileira I	64	4	1	3	13
ICA1219	Cozinha Brasileira II	64	4	1	3	13
ICA1222	Cozinha Clássica I	64	4	1	3	13
ICA1227	Cozinha Clássica II	64	4	1	3	13
ICA2821	Cozinha das Américas	64	4	1	3	13
ICA1223	Cozinha Fria	64	4	1	3	13
ICA2820	Cozinha Oriental	64	4	1	3	13
ICA1203	Controles e Custos em Gastronomia	32	2	2	-	-
ICA1232	Gastrotecnia	32	2	2	-	-
ICA1210	Habilidades e Técnicas Culinárias I	64	4	2	2	-
ICA1211	Habilidades e Técnicas Culinárias II	64	4	2	2	12, 14, 18
ICA1213	Higiene e Segurança Alimentar	64	4	4	-	-
ICA1200	História da Alimentação	32	2	2	-	-
ICA1208	Introdução a Gastronomia	32	2			-
ICA1209	Métodos e Técnicas de Conservação dos Alimentos	64	4	4	-	-
AJ0015	Microbiologia de Alimentos	64	4	4	-	-
ICA1233	Organização de Eventos Gastronômicos	32	2	1	1	-
ICA1224	Panificação	48	3	1	2	13
ICA0496	Metodologia da Pesquisa em Artes, Filosofia e Ciências	64	4	4	-	-
ICA1217	Planejamento de Cardápios	32	2	2	-	-
ICA1214	Planejamento Físico e Organizacional dos Serviços Alimentação	32	2	2	-	-
ICA1204	Química Culinária	64	4	3	1	-
ICA1201	Segurança do Trabalho em Serviços de Alimentação	32	2	2	-	-
ICA1258	Serviços de Bar e Restaurante	32	2	1	1	-
ICA1253	Trabalho de Conclusão de Curso I	16	1	-	1	-
ICA1256	Trabalho de Conclusão de Curso II	16	1	-	1	-
ICA1254	Estágio Supervisionado Obrigatório I	176	11	-	11	-
ICA1255	Estágio Supervisionado Obrigatório II	176	11	-	11	-

CÓD	DISCIPLINAS OPTATIVAS	CARGA HORÁRIA	CRÉDITO	TEÓRICO	PRÁTICO	PRÉ-REQUISITOS
ICA1347	Análise Sensorial na Gastronomia	64	4	2	2	-
ED0088	Introdução à Administração	64	4	4	-	-
PD0069	Antropologia da Alimentação	64	4	4	-	-
AJ0004	Controle de Qualidade em Alimentos	48	3	1	2	-
ICA1226	Cozinha Alternativa	64	4	1	3	13
ICA1228	Cozinha Européia	64	4	1	3	13
ICA2800	Empreendedorismo e Criação de Novos Negócios	64	4	4	-	-
ICA2827	Enologia	64	4	1	3	-
ICA1237	Gestão de Pessoas e Serviços	64	4	4	-	-
AJ0010	Introdução à Análise Sensorial	64	4	2	2	-
HD0982	Antropologia Cultural	64	4	4	-	-
PD0077	Língua Brasileira de Sinais	64	4	4	-	-
AJ0014	Matérias Primas Agropecuárias	64	2	2	-	-
	Práticas de Restaurante	16	1	-	1	-
ICA1240	Gastronomia I	16	1	-	1	13
ICA1241	Gastronomia II	32	2	-	2	13
	Gastronomia III	64	4	-	4	13
	Técnica Gastronômica I	16	1	-	1	13
ICA1243	Técnica Gastronômica II	32	2	-	2	13
ICA1360	Técnica Gastronômica III	64	4	-	4	13
ICA1342	Nutrição	64	4	4	-	-
ICA1343	Projeto de Ambientação e Design para Restaurantes e Similares	64	4	3	1	-
HF0238	Psicologia Aplicada à Gastronomia	32	2	2	-	-
AJ0020	Processamento de Carnes e Produtos Cárneos	64	4	2	2	-
ICA1218	Segurança Alimentar e Nutricional	32	2	-	2	-
ICA1235	Sociologia Aplicada à Gastronomia	32	2	2	-	-
AJ0023	Tecnologia de Produtos Agropecuários I	64	4	2	2	-
AJ0026	Tecnologia do Pescado I	64	4	2	2	-
AJ0028	Tecnologia do Pescado II	64	4	2	2	-
AJ0012	Introdução à Tecnologia de Alimentos	64	4	4	-	-
PRG0002	Relações Étnico-Raciais e Africanidades	64	4	4	-	-
PRG0003	Educação Ambiental	64	4	4	-	-
PRG0004	Educação em Direitos Humanos	64	4	4	-	-
	FORMAÇÃO COMPLEMENTAR					
	Atividade Complementar de Pesquisa					
	Atividade Complementar de Extensão					
	Atividade Complementar de Ensino					
		128 h				

Semestre	DISCIPLINAS OBRIGATÓRIA	CARGA HORÁRIA
1º semestre	História da Alimentação	32
	Higiene e Segurança Alimentar	64
	Microbiologia de Alimentos	64
	Química Culinária	64
	Habilidades e Técnicas Culinárias I	64
	Introdução à Gastronomia	32
2º Semestre	Métodos e Técnicas de Conservação dos Alimentos	64
	Químicas e Metabolismo dos Alimentos	64
	Gastrotecnia	32
	Habilidades e Técnicas Culinárias II	64
	Metodologia da Pesquisa em Artes, Filosofia e Ciências	64
	Planejamento Físico e Organizacional dos Serviços Alimentação	32
3º Semestre	Cozinha Brasileira I	64
	Cozinha Clássica I	64
	Planejamento de Cardápios	32
	Segurança do Trabalho em Serviços de Alimentação	32
	Controle e Custos em Gastronomia	32
	Disciplinas Optativas	
	Estágio Supervisionado Obrigatório I	176
4º Semestre	Cozinha Clássica II	64
	Cozinha Brasileira II	64
	Serviços de Bar e Restaurante	32
	Disciplinas Optativas	
	Estágio Supervisionado Obrigatório II	176
5º Semestre	Panificação	48
	Organização de Eventos Gastronômicos	32
	Cozinha Fria	64
	Disciplinas Optativas	
6º Semestre	Cozinha Oriental	64
	Cozinha das Américas	64
	Disciplinas Optativas	
7º Semestre	Confeitaria e Doçaria	64
	Trabalho de Conclusão de Curso I	16
	Disciplinas Optativas	
8º Semestre	Trabalho de Conclusão de Curso II	16
	Disciplinas Optativas	

12. Acompanhamento e Avaliação

12.2 Dos Processos de Ensino e de Aprendizagem

A metodologia de avaliação dos processos de ensino e aprendizagem deve, sobretudo, ter um caráter criativo no qual o estudante seja avaliado no início do processo (avaliação diagnóstica) e durante o mesmo (avaliação processual) sempre através da produção e da apreciação crítica e reflexiva.

Os estudantes durante o processo de estudo serão estimulados a atuar na sua prática de forma criativa com desenvoltura na condução dos procedimentos, principalmente nas disciplinas profissionalizantes.

Os estudantes serão avaliados pelo seu fazer gastronômico através da elaboração de pesquisas gastronômicas, elaboração de pratos, desenvoltura nos procedimentos, como também através de apresentações acadêmicas como apresentação em eventos e em seminários.

Toda a prática deverá sempre estar baseada no pressuposto de que a aprendizagem em gastronomia deve estar conectada com a ciência, a cultura, a arte e a técnica, sendo assim o estudante deverá em sua prática primar por esses três princípios.

A avaliação do rendimento escolar do curso será feita de acordo com o adotado na UFC, por disciplina e quando se faz necessário, na perspectiva de todo o curso, abrangendo sempre a assiduidade e a eficiência, ambas eliminatórias por si mesmas. A verificação da eficiência em cada disciplina é realizada progressivamente durante o período letivo e, ao final deste, de forma individual ou coletiva, utilizando formas e instrumentos de avaliação indicados no plano de ensino e aprovados pelo departamento. Os resultados das verificações do rendimento são expressos em notas na escala de 0 (zero) a 10 (dez), com, no máximo, uma casa decimal. A verificação da eficiência compreenderá as avaliações progressivas e a avaliação final.

Entende-se por avaliações progressivas, aquelas feitas ao longo do período letivo, num mínimo de duas, objetivando verificar o rendimento do aluno em relação ao conteúdo ministrado durante o período.

A avaliação final é aquela feita através de uma verificação realizada após o cumprimento de pelo menos 90% (noventa por cento) do conteúdo programado para a disciplina no respectivo período letivo.

Na verificação da eficiência, será aprovado por média o aluno que, em cada disciplina, apresentar média aritmética das notas resultantes das avaliações progressivas igual ou superior a 07 (sete).

O aluno que apresentar a média de que trata o item anterior, igual ou superior a 04 (quatro) e inferior a 07 (sete), será submetido à avaliação final.

O aluno que se enquadrar na situação descrita no parágrafo anterior será aprovado quando obtiver nota igual ou superior a 04 (quatro) na avaliação final, média final igual ou superior a 05 (cinco), calculada pela seguinte fórmula:

$MF = (NAF + NAP/n)/2$ onde: MF = Média Final; NAF = Nota de Avaliação Final; NAP = Nota de Avaliação Progressiva; n = Número de Avaliações Progressivas.

Na verificação da assiduidade, será aprovado o aluno que freqüentar 75% (setenta e cinco por cento) ou mais da carga horária da disciplina, vedado o abono de faltas.

Será feito um levantamento no final de cada semestre das reprovações por nota e faltas, sendo feito um acompanhamento deste aluno individualmente pela coordenação, tentando inseri-lo nos grupos de estudo e pesquisa, incentivando desta forma uma maior atração pelo curso.

Os fundamentos teóricos a serem ministrado no curso devem ser trabalhados mediante um olhar prático e aplicado tendo em vista a necessidade, desde o primeiro semestre, disciplinas semestrais ou nas modulares, devem possibilitar ao estudante estímulos à sua prática profissional. Portanto, surge a idéia de que toda disciplina disponha de ações práticas vinculadas à gastronomia.

A articulação entre as disciplinas é um importante passo no sentido de permitir a integralização curricular, para isto ocorrer é preciso criar uma interface permanente de diálogo e parceria entre os professores do curso. Para isto devem ser realizadas ações periódicas da coordenação do curso no sentido de promover e estimular essa interação.

A interface universidade-sociedade para este curso deve estar vigorosamente presente uma vez que essa inter-relação permitirá ao estudante uma real visão profissional. O fazer gastronômico deve sempre estar presente para a habilidade e o prazer na realização seja predominante. Tendo a Extensão Universitária, um papel de vincular a prática nos espaços sociais diversos.

Será utilizado um processo dinâmico para testar se as disciplinas dos eixos temáticos atendem a finalidade à que se propõem. Para tanto, serão aplicados questionários e entrevistas coletivas envolvendo tanto professores quanto alunos para avaliar as condições de ensino e de aprendizagem.

Princípios / Critérios da Sistemática:

1. Aprovação de 90% dos alunos por período do curso;
2. Redução máxima do fator de evasão;
3. Rendimento escolar acima da média institucional.

Para o cumprimento destes critérios serão desenvolvidas as seguintes ações:

1. Estudar os Planos de Aulas das Disciplinas visando a analisar a coerência e a aderência entre a ementa, os conteúdos programáticos, a metodologia de ensino e de aprendizagem;

2. Verificar se há coerência entre os conteúdos programáticos curriculares propostos com o perfil delineado no Projeto Pedagógico do Curso, conforme os eixos temáticos;
3. Avaliar o desempenho do Professor na percepção dos alunos e dos alunos na percepção do Professor;
4. Coletar sugestões para melhoria das disciplinas ministradas no período anterior;
5. Socializar os resultados junto aos Professores do Curso e a PROGRAD para posterior tomada de decisões no que se refere à adequação da matriz em processo.

12.2 Do Projeto pedagógico

A proposta de Acompanhamento e de Avaliação do Projeto Pedagógico do Curso de Gastronomia tem como objetivo acompanhar as ações e as atividades do projeto pedagógico por meio dos segmentos docente, técnico e discente envolvidos.

O acompanhamento e avaliação do projeto pedagógico visam ampliar a construção coletiva do conhecimento, a descentralização das decisões, a construção e a revitalização de espaços políticos. Sendo que esse objetivo leva ao entendimento de que o acompanhamento e a avaliação não podem constar de atos solitários e isolados. Portanto, o Projeto pedagógico e seu acompanhamento legitimarão as ações de implantação e as transformações e inovações.

Desse modo, a avaliação do Projeto Pedagógico deve contemplar a conscientização e a disponibilidade por parte de todos os que fazem o curso, ou seja, o docente, o técnico e o discente. Esta participação será relevante e poderá prefigurar, configurar, contemplar e acrescentar as novas lógicas de atuações que pretendemos instalar. Poderá favorecer a intensificação de laços afetivos, a valorização do papel de cada um dos segmentos, o estabelecimento dos compromissos pedagógicos e artístico-cênicos aqui previstos, tanto entre as partes como no desempenho de cada função e papel e, até, através de estudos comparativos entre outros cursos afins. Portanto, o acompanhamento das ações do Projeto Pedagógico é a maneira mais ampla e pertinente na avaliação de sua atuação.

A proposta de acompanhamento e de avaliação deverá ser idealizada a partir da realidade no espaço de atuação: sala de aula, estágios, seminários, atividades complementares, defesas e apresentações de trabalhos de término de curso, práticas, nas relações entre docentes, discentes e técnicos. Os meios e instrumentos serão variados, tais como: questionários, entrevistas, auto-avaliações, análises de representações, análise de momentos de culminâncias e de apresentações de trabalhos, seminários de avaliação, dados estatísticos etc. Ressaltando que o instrumento usado será um elemento de mensuração de ações e de correção dos rumos a serem traçados para o curso.

Quanto à periodicidade, deve-se predominar uma avaliação sistemática, continuada e permanente, de modo que permita a cada final de ciclo uma reflexão crítica e autocrítica do desempenho do curso e de seus atores, estando essas atividades devidamente registradas e

documentadas para servir de suporte para as avaliações subseqüentes, sendo estas avaliações feitas pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso de Bacharelado em Gastronomia, formado por um conjunto de cinco professores do corpo docente do curso.

13. Condições Atuais de Oferta do Curso

Para as disciplinas dos núcleos de fundamentos científicos e de empreendedorismo, a UFC dispõem de infra-estrutura, necessária com laboratórios e salas de aula capaz de suprir toda a demanda. Contudo, está ocorrendo uma expansão das atividades do Curso, para isto, novos professores efetivos foram contratados para o núcleo profissionalizante. Estão em processo de finalização a construção de laboratórios para a realização de aulas práticas das disciplinas profissionalizantes de gastronomia e uma cozinha experimental no formato de um anfiteatro, com capacidade para 100 pessoas, para a realização de aulas e cursos demonstrativos, possibilitando ainda que este espaço possa ser utilizado para atividades extensionistas como curso, workshop, seminário, entre outros; além de aquisição de material bibliográfico para que os estudantes possam realizar estudos e consultas. Outro ponto importante é a aquisição permanente de diferentes materiais de consumo para a realização das práticas, sobretudo alimentos, condimentos, utensílios domésticos entre outros. Neste ponto, a aquisição é feita por processo licitatório, pois as práticas dependem inteiramente da aquisição periódica dos mesmos.

Quanto aos funcionários necessários, conta-se atualmente com dois técnicos de nível superior e um técnico de nível médio e dois técnicos administrativos de nível médio, sendo previsto ainda a contratação de técnicos de nível médio e superior.

Neste projeto também está considerando a construção de restaurante escola que estará ligado ao centro de convivência a ser construído no Campus do PICI, nas proximidades do Restaurante Universitário, que é outro local de participação dos alunos para melhoria do aprendizado. Este restaurante servirá para a realização de aulas práticas, estágios e desenvolvimento de trabalhos a serem realizados pelos alunos. Há ainda a possibilidade de alunos atuarem na forma de bolsista ou voluntários em projetos que visem a melhoria das atuais condições de oferta de serviços alimentícios no campus do PICI, tendo em vista a elevada quantidade de cantinas existentes, no mínimo 10 unidades efetuando serviços de lanches e refeições.

Os alunos também desenvolvem atividades de monitorias nas disciplinas teóricas e práticas e pesquisas junto aos professores, sendo o curso contemplado também com bolsas do PIBIC-UFC e PIBIC-CNPq.

Anexos

Curso de Gastronomia**Quadro de Aproveitamento das Atividades Complementares****As atividades complementares devem somar 128hs durante o curso**

Modalidade da atividade	Carga horária máxima
I Ensino, Pesquisa e Extensão	Até 96 hs para o conjunto de atividades, sendo até 48 horas por semestre
Projeto de Pesquisa/ Extensão;	
Projeto de Iniciação à docência;	
Iniciação à pesquisa;	
Bolsa Arte;	
Participação no PET;	
II Artístico-Culturais e Esportivas	Até 80 hs para o conjunto de atividades
Participação em grupos de estudo;	
Trabalho em Festivais, Encontros culturais e outros;	
Grupo para-folclóricos;	
Torneios esportivos, Jogos universitários;	
III Eventos	Até 32 hs para o conjunto de atividades
Organização e participação de eventos (seminários, encontros, etc);	
Organização e participação em programas de rádio e televisão e jornais;	
Organização e participação em debates sobre gastronomia;	
IV Experiência profissional	Até 80 hs para o conjunto de atividades
Participação em Cursos de Gastronomia como aluno;	
Estágio extra-curricular;	
Docência em gastronomia	
V Produção técnica ou científica	Até 96 hs para o conjunto de atividades
Publicação de artigo científico; (16 horas)	
Apresentação de pôster (em Fortaleza 8 horas) (fora de Fortaleza 16 horas) ou comunicação oral em evento científico; (em Fortaleza 16 horas) (fora de Fortaleza 32)	
VI Vivências ou experiências de realização em gastronomia	Até 48 hs para o conjunto de atividades
Participação em cursos, oficinas, festivais e outros (em Fortaleza 16 horas), (fora de Fortaleza 32 horas)	
Participação e elaboração de cursos de gastronomia oferecidos à sociedade, como professor, monitor, bolsista	
Participação na gestão do Diretório Acadêmico e Diretório Central dos Estudantes: 32 horas para cada trabalho	

ATENÇÃO: TODAS AS ATIVIDADES, PARA SEREM VALIDADAS, DEVEM TER COMPROVANTE DE CARGA HORÁRIA

Ficha de controle de atividades complementares- Curso de Gastronomia - UFC	
nome do aluno:	
Semestre:	
Instituição promotora:	
Modalidade da Atividade:	
Título da atividade:	
Resumo da atividade:	
Relevância para sua formação acadêmica:	
Relevância para sua formação cultural:	
assinatura do aluno:	
data de entrega:	
Parecer dos professores responsáveis:	
() validado () não-validado	
HORAS ATRIBUÍDAS:	
ASSINATURA DOS PROFESSORES:	

Anexar outras informações (declarações, certificados, folhetos de divulgação, programa, fotos, vídeos, clipping, etc)