



**UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**FORMULAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO
SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

VOLUME 2 – EMENTAS DAS DISCIPLINAS PROPOSTAS

**Belém – PA
2020**

UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ

REITORIA

Reitor: Prof. Dr. Rubens Cardoso da Silva

Vice-reitor: Prof. Dr. Clay Anderson Chagas

PRÓ-REITORIAS

Pró-Reitor de Gestão e Planejamento: Prof^o Msc Carlos José
Capela Bispo

Pró-Reitora de Extensão: Prof.^a M.Sc Alba Lúcia Ribeiro Raithy
Pereira

Pró-Reitora de Graduação: Prof^a Msc. Ana da Conceição Oliveira
Pró-Reitor de Pesquisa e Pós-graduação: Prof.^a Dr. Renato da Costa
Teixeira

DIRETORIA DE CENTRO

Diretora: Prof^a Dra. Eliane de Castro Coutinho

Vice-Diretor: Prof^o Msc. Marcio Frank de Figueiredo



**UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**FORMULAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO SUPERIOR DE
TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**COMISSÃO DE ELABORAÇÃO NÚCLEO DOCENTE
ESTRUTURANTE (Portaria nº 250/2019 - GAB/CCNT)**

Prof. Vanderson Vasconcelos Dantas

Presidente da Comissão de Elaboração do Projeto Político Pedagógico

Profº Dr. Diego Aires da Silva

Profª Dra. Elen Vanessa da Costa Silva

Profª Msc. Josyane Brasil da Silva

Profª Dra. Natácia da Silva e Silva

Profº. Tonye Gil Matos Wauhgon

Professores

Aurea Célia da Silva Cunha Pereira

Assessoria Pedagógica

Sumário

DISCIPLINAS DO PRIMEIRO ANO – PRIMEIRO SEMESTRE	3
DISCIPLINA: História da Alimentação e Cultura da Gastronomia	4
DISCIPLINA: Português instrumental	6
DISCIPLINA: Matérias-primas alimentícias	8
DISCIPLINA: Higiene e manipulação de Alimentos	10
DISCIPLINA: Técnicas Básicas de Cozinha	12
DISCIPLINA: Planejamento em serviço de alimentação	14
DISCIPLINA: Metodologia do estudo e da pesquisa	16
DISCIPLINA: Responsabilidade Ética, Cultural e Ambiental	17
DISCIPLINAS DO PRIMEIRO ANO – SEGUNDO SEMESTRE	19
DISCIPLINA: Segurança do Trabalho em Serviços de Alimentação	20
DISCIPLINA: Gastronomia Vegetariana	22
DISCIPLINA: Técnicas de Panificação e Lanches	23
DISCIPLINA: Cozinha Fria e <i>Garde Manger</i>	24
DISCIPLINA: Bioquímica aplicada a gastronomia	25
DISCIPLINA: Gastronomia Regional Brasileira	26
DISCIPLINA: Microbiologia de Alimentos e Legislação	28
DISCIPLINA: Técnicas de Confeitaria e Massas	29
DISCIPLINAS DO SEGUNDO ANO – TERCEIRO SEMESTRE	30
DISCIPLINA: Análise sensorial de alimentos na gastronomia	31
DISCIPLINA: Chocolateria	33
DISCIPLINA: Tecnologia de Bebidas e Técnicas de Bar	35
DISCIPLINA: Organização de eventos gastronômicos	37
DISCIPLINA: Métodos e Técnicas de conservação de alimentos	39
DISCIPLINA: Gestão Financeira e Empreendedorismo em Gastronomia ...	41
DISCIPLINA: Cozinha Francesa	43
DISCIPLINA: Estágio Supervisionado I	45
DISCIPLINAS DO SEGUNDO ANO – QUARTO SEMESTRE	46
DISCIPLINA: Arte e Gastronomia	47
DISCIPLINA: Gastronomia Hospitalar	49
DISCIPLINA: Cozinha das Américas	51
DISCIPLINA: Cozinha Europeia	53
DISCIPLINA: Cozinha Asiática	55
DISCIPLINA: Gastronomia Amazônica	57
DISCIPLINA: Planejamento de cardápios	59

DISCIPLINA: Trabalho de Conclusão de Curso I.....	61
DISCIPLINAS DO TERCEIRO ANO – QUINTO SEMESTRE	63
DISCIPLINA: Turismo, Hotelaria e Gastronomia	64
DISCIPLINA: Processamento de produtos artesanais de origem animal....	66
DISCIPLINA: Processamento de produtos artesanais de origem vegetal ..	68
DISCIPLINA: Estágio Supervisionado II.....	70
DISCIPLINA: Trabalho de Conclusão de Curso II.....	72
DISCIPLINAS ELETIVAS OPTATIVAS	73
DISCIPLINA: Francês Instrumental	74
DISCIPLINA: Matemática financeira e orçamento empresarial.....	76
DISCIPLINA: Comportamento humano e gestão de pessoas	78
DISCIPLINA: Enogastronomia	80
DISCIPLINA: Língua Brasileira de Sinais - Libras.....	81
DISCIPLINA: Nutrição básica	82
DISCIPLINA: Cultura Afro-Brasileira e Alimentação	84

DISCIPLINAS DO PRIMEIRO ANO – PRIMEIRO SEMESTRE



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

DISCIPLINA: História da Alimentação e Cultura da Gastronomia	CÓDIGO: DETA0500
---	-------------------------

CARGA HORÁRIA: 40h.	TEÓRICA: 40h.	CRÉDITOS:
	PRÁTICA:	

OBJETIVOS GERAIS DA DISCIPLINA: Observar a multiplicidade de caminhos a serem percorridos no estudo da alimentação; conhecer a história da produção, distribuição, preparo e consumo dos alimentos; identificar a história da alimentação nos seus significados sociais, políticos, sexuais, éticos, estéticos e religiosos

EMENTA: A evolução das práticas alimentares da humanidade, desde a pré-história até a atualidade; no mundo e no Brasil, abordando a Cultura Afro-Brasileira e Indígena, apresentando os tipos de alimentos e suas origens, os hábitos alimentares dos povos, as implicações biológicas, afetivas, sociais e culturais do fenômeno alimentar; evolução da manipulação e processamento alimentares

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CARNEIRO, H. Comida e Sociedade: Uma História da Alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

KIPLE, Kenneth F. Uma história Saborosa do Mundo. Dez Milénios de Globalização Alimentar. Tradução: Margarida Vale de Gato. 1 Ed. Cruz Quebrada/Portugal: Casa das Letras, 2008..

CASCUDO, L. da C. História da alimentação no Brasil. 4. ed. Belo Horizonte: Itatiaia, 2011. FLANDRIN, J. L; MONTANARI, M. História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

STRONG, Roy. Banquete. Uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2004

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALEXANDRE, P.; L'AULNOIT, B. de. Tradutor: SELVATICI, C. Breve história da gastronomia francesa. Ed. Tinta Negra, 1ª ed., 2012.

ALVES FILHO, Ivan; GIOVANNI, Roberto D. I. Cozinha brasileira com recheio de história. Ed. REVAN, 1ª ed., 2000.

ORNELLAS, L. H. A Alimentação através dos tempos. 2. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2000.

PITTE, J. R. A Gastronomia francesa: história e geografia de uma paixão. Porto Alegre: L & P M, 1993.

SPANG, R. L. A Invenção do restaurante. Tradução de Cynthia Cortes e Paulo Soares. Rio de Janeiro: Record, 2003.

KELLY, I. Carême: cozinheiro dos reis. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2005



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

DISCIPLINA: Português instrumental	CÓDIGO: DLLT1301
---	-------------------------

CARGA HORÁRIA: 40h.	TEÓRICA: 40h.	CRÉDITOS:
	PRÁTICA:	

OBJETIVOS GERAIS DA DISCIPLINA: O aluno deverá compreender as estratégias envolvidas no processamento da leitura e produção de textos, tendo em vista o caráter dialógico da língua, caracterizada pelas interações socio comunicativas que se estabelecem entre os seus diversos usuários. Deverá também adquirir conceitos e informações que lhe permitam desenvolver habilidades de reconhecimento e distinção dos aspectos cognitivos, linguístico-semânticos e textuais, tanto do ponto de vista da produção dos textos quanto do ponto de vista da recepção.

EMENTA: Noções de gramática – acentuação, pontuação e crase. Regência nominal e verbal. Colocação pronominal. Emprego de pronomes relativos. Emprego dos tempos e modos verbais do discurso em narrativas, descrições e dissertações. Emprego dos verbos *haver* e *ser*. Uso de sinais (haspas, hífen, parênteses, travessão). Significado e uso de certas palavras e expressões. Emprego do *porquê*. Produção de textos – Estrutura do texto (vocabulário, frase, parágrafo). Coesão e coerência textuais. Mecanismos e tipos de coesão textual. Produção de texto administrativo – tipologia de atos administrativos (ofício, memorando, edital, ata, certidão, declaração, portaria, atestado e requerimento). Linguagem e característica do moderno texto oficial.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

MARTINS, D. S.; ZILBERKNOP, L. S. Português Instrumental. 28ª ed. São Paulo. Atlas, 2009.

MEDEIROS, J. B. Português Instrumental. 7ª ed. São Paulo. Atlas, 2008

BARROS, Antônio; DUARTE, Jorge; MARTINEZ, Regina. **Comunicação, Discursos, Práticas e Tendências**. São Paulo: Redeel, 2001.

GOLD, Miriam. **Redação Empresarial**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.

OLIVEIRA, Pedro & OLIVEIRA, Édula. **Correspondência oficial, empresarial e conhecimentos de gramática**. Porto Alegre: Sagra Luzzatto, 1999.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

GRANATIC, B. Técnicas básicas de redação. 4ª ed. São Paulo. Scipione, 2005.

FIORIN, J. L.; SAVIOLI, F. P. Lições de Texto: leitura e redação. 7ª ed. São Paulo. Ática, 1998.

ALMEIDA, N. T. de. Gramática da Língua Portuguesa (conforme a nova ortografia). 9ª ed. Saraiva, São Paulo-SP, 2009.

INFANTE, U. Do texto ao texto. 5ª. ed. São Paulo: Scipione, 1998. MOYSÉS, C. A. Língua Portuguesa: atividades de leitura e produção de texto. 2ª ed. Saraiva, São Paulo-SP, 2008.



**GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

DISCIPLINA: Matérias-primas alimentícias	CÓDIGO: DETA0412
---	-------------------------

CARGA HORÁRIA: 40h.	TEÓRICA: 40h.	CRÉDITOS:
	PRÁTICA:	

OBJETIVOS GERAIS DA DISCIPLINA: Compreender adequadamente as características das principais matérias-primas alimentícias de origem animal e vegetal. Conhecer as principais matérias-primas alimentícias origem animal e vegetal; Identificar as diferentes características físico-químicas das matérias-primas alimentícias; Conhecer os fatores que afetam a qualidade e as principais causas de deterioração das matérias-primas alimentícias; Propor condições adequadas de armazenamento das matérias-primas alimentícias; Compreender aspectos de legislação e controle de qualidade das matérias-primas alimentícias.

EMENTA: Matérias-primas agropecuárias de origem animal e vegetal: nomenclatura dos produtos e mercados de consumo, características, identificação, classificação, morfologia, manuseio, características físico-químicas, comercialização, rendimento, conservação, embalagem, e transporte para a indústria

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

KOBLITZ, M. G. B. Matérias-primas Alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

LIMA, U. A. (Coord.) Matérias-primas dos Alimentos. São Paulo: Blucher, 2010.

ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre: ARTMED, 2005. 2 v.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BASTOS, Edna. Trigo: da lavoura ao pão. São Paulo: Icone, 1987.

GALVÃO, João Carlos Cardoso; MIRANDA, Glauco Vieira (ed.). Tecnologias de Produção de Milho. Viçosa: UFV, 2004.

OETTERER, Marília; REGINATO-D'ARCE, Marisa A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Barueri: Manole, 2006.

ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. v.1. Porto Alegre: ARTMED, 2005



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

DISCIPLINA: Higiene e manipulação de Alimentos	CÓDIGO: DETA0502
---	-------------------------

CARGA HORÁRIA: 40h.	TEÓRICA: 40h.	CRÉDITOS:
	PRÁTICA:	

OBJETIVOS GERAIS DA DISCIPLINA: Capacitar o aluno para a adoção de medidas higiênico-sanitárias na manipulação de alimentos, no âmbito institucional e familiar, visando melhorar a conservação dos alimentos e preservar a saúde dos consumidores

EMENTA: Qualidade sanitária dos alimentos, com ênfase nos perigos biológicos. Microrganismos importantes em alimentos e fatores envolvidos no seu crescimento. Indicadores da avaliação microbiológica de alimentos. Principais vias de contaminação biológica e química dos diversos grupos de alimentos e medidas de prevenção. Boas práticas de manipulação. Epidemiologia das doenças transmitidas por água e alimentos. O sistema de vigilância sanitária.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BÁSICA FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da Segurança Alimentar. Porto Alegre; Editora ARTMED, 2002. 424p.

FRANCO, Bernadette D. Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Editora Atheneu, 1996. 182 p.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2001. 629p.

JAY, James. Microbiologia de Alimentos. 6ª ed. Porto Alegre; editora ARTMED, 2005. 711p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. Segurança básica dos alimentos para profissionais de saúde. São Paulo: Roca, 2002. 128 p.

SILVA, Neusely da. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos. 3ª Edição, São Paulo: Varela, 2007

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



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

DISCIPLINA: Técnicas Básicas de Cozinha	CÓDIGO: DETA0505
--	-------------------------

CARGA HORÁRIA: 60h.	TEÓRICA: 20h.	CRÉDITOS:
	PRÁTICA: 40h.	

OBJETIVOS GERAIS DA DISCIPLINA:

Possibilitar ao aluno entendimento sobre as práticas básicas de cozinha, matérias utilizados e utensílios e tipos de matérias primas.

EMENTA: Hierarquia na Cozinha; Estudo do fluxo da cozinha Cargos, funções e atribuições do setor de cozinha Utensílios; Identificação dos diversos tipos de equipamentos e utensílios desenvolvendo habilidades com os mesmos. Reconhecimento de matérias-primas. Técnicas de trabalho de cozinha (técnicas de pré-preparo e preparo dos alimentos; métodos de cocção; montagem, apresentação e decoração de pratos). *Mise en Place*; Bases de cozinha; Cortes; Métodos de Cocção; Aromáticos; Espessantes; Molhos básicos, derivados e contemporâneos; Cereais; Vegetais.; Fator de Correção; Estocagem de produções de base e etiquetagem; Preparo dos alimentos (pré-preparo e preparo); Ficha técnica

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

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

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

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

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

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

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

PAIOTTI, J. Arte e técnica na cozinha: glossário multilíngue, métodos e receitas. São Paulo: Livraria Varela, 2004. 207p.



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

DISCIPLINA: Planejamento em serviço de alimentação	CÓDIGO: DETA0506
---	-------------------------

CARGA HORÁRIA: 40h.	TEÓRICA: 40h.	CRÉDITOS:
	PRÁTICA:	

OBJETIVOS GERAIS DA DISCIPLINA: Capacitar o aluno a caracterizar as unidades de alimentação e nutrição e a planejar a estrutura física e funcional destas unidades voltadas para o atendimento de coletividades. Conhecer na prática a estrutura físico-funcional de uma unidade de alimentação. Conhecer as recomendações e legislações referentes ao planejamento da estrutura físico funcional de uma unidade de alimentação. Identificar aspectos estruturais da unidade de alimentação. adequados e inadequados às recomendações da legislação. Propor modificações para melhor funcionamento do estabelecimento.

EMENTA: Introdução à Administração, Estrutura Organizacional, Unidades de Alimentação e Nutrição: Características e Planejamento físico-funcional; Planejamento e controle da produção de refeições

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. P. Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Varela, 2003. 202p.

MEZOMO, I. B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 5. ed. São Paulo: Manole, 2002. 413 p.

ROMÃO FILHO, A.A.S. Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais. São Paulo: Varela, 1996. 232 p.

SANT'ANA, H.M.P. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 288 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Manual da ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. 10 ed. São Paulo: ABERC, 2013. 225 p.

PROENÇA, R.P.C. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva. 3.ed. Florianópolis: Insular, 2009. 135p. •

TEIXEIRA, S. M. F. G.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C.; BISCANTINI, T. M. B. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2010. 219 p



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

DISCIPLINA: Metodologia do estudo e da pesquisa	CÓDIGO: DFCS1500
--	-------------------------

CARGA HORÁRIA: 40h.	TEÓRICA: 40h.	CRÉDITOS:
	PRÁTICA:	

OBJETIVOS GERAIS DA DISCIPLINA: Compreender o método científico e a sistematização do conhecimento. Discutir Ciência, Conhecimento, Método Científico. Compreender a linguagem da ciência. Realizar pesquisa bibliográfica. Produzir textos e elaborar trabalhos acadêmicos de acordo com as normas bibliográficas vigentes.

EMENTA: Características, objetivos e linguagem da ciência. Método científico, seus elementos, etapas e aplicabilidade em enfermagem, teoria científica. Instrumentos de coleta de dados, pesquisa bibliográfica. Discussão e experimentos de técnicas de estudo. Documentação e redação de trabalhos científico

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FRANÇA, J. L., VASCONCELOS, A.C. (org.). Manual para normalização de publicações técnico científicas. 8 ed. Belo Horizonte: Ed. UFMG,2013.
GIL, A. C. Métodos e técnicas de pesquisa social. 5 ed.. São Paulo: Atlas, 1994.
GOLDENBERG, M. A arte de pesquisar - como fazer pesquisa qualitativa em Ciência Sociais. Rio de Janeiro: Record, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MACHADO, A.R., LOUSA E.G., ABREU-TARDELLI, L.S. Resenha. São Paulo: Parábola Editorial, 2007.
MACHADO, A.R., LOUSA E.G., ABREU-TARDELLI, L.S. Resumo. São Paulo: Parábola Editorial, 2008. MEDEIROS, J.B. Redação Científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas. 6 ed. São Paulo: Atlas,2004.



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

DISCIPLINA: Responsabilidade Ética, Cultural e Ambiental	CÓDIGO: DFCS1501
---	-------------------------

CARGA HORÁRIA: 40h.	TEÓRICA: 40h.	CRÉDITOS:
	PRÁTICA:	

OBJETIVOS GERAIS DA DISCIPLINA: Introduzir o que é Ética e responsabilidade, fornece conceitos e ferramentas teóricas para a reflexão sobre o agir bem, a ação profissional no cotidiano e no mundo do trabalho. Conhecer da importância do Código de Ética da Profissão, compartilhar com outras pessoas, a ética empresarial e a responsabilidade social das empresas.

EMENTA: Responsabilidade social: valores e ética empresarial. Ética ambiental. Responsabilidade social. Respeito à diversidade. Conceituação de Ética, Introdução geral a problemática filosófica e as questões éticas tradicionais, Ética e Moral religiosa, Ética Aplicada, Ética e Trabalho, Responsabilidade e Ética Ambiental, Comportamento moral do profissional de Restaurante e Bar.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

QUEIROZ, Adele; ASHLEY, Patricia Almeida (Coord.). Ética e responsabilidade social nos negócios. 2.ed. São Paulo: Saraiva, 2005. XXVII,300 p., il. 2.ed. (BC4).
RODRIGUEZ, M. V. R. Y Ética e Responsabilidade Social nas Empresas. 1a Ed. Rio de Janeiro: Campus, 2008.
CAMARGO, MARCULINO. Fundamentos de Etica Geral e Profissional . São Paulo: Vozes, 2001.
Código de Defesa do consumidor – Procon – PBH, s.d.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ARISTÓTELES. *Ética a Nicômaco*. Trad. Pietro Nassetti. São Paulo: Martin Claret, 2005.

COMTE-SPONVILLE, André. *Pequeno tratado das grandes virtudes*. Tradução: Eduardo Brandão. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

BENNETT, Carole. *Ética profissional*. Trad. Martha Malvezzi Leal. São Paulo: Cengage Learning, 2008.

SOUZA, Márcia Cristina. *Ética no ambiente de trabalho: uma abordagem franca sobre a conduta dos colaboradores*. Rio de Janeiro: Elsevier, 200

DISCIPLINAS DO PRIMEIRO ANO – SEGUNDO SEMESTRE



**GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

DISCIPLINA: Segurança do Trabalho em Serviços de Alimentação	CÓDIGO: DETA0507
---	-------------------------

CARGA HORÁRIA: 40h.	TEÓRICA: 40h.	CRÉDITOS:
	PRÁTICA:	

OBJETIVOS GERAIS DA DISCIPLINA:

Proporcionar conceitos básicos de prevenção e controle de acidentes no trabalho, doenças ocupacionais e higiene relacionadas a situações comumente encontradas nos estabelecimentos de manipulação de alimentos..

EMENTA: Estudo da segurança do trabalho relativo à legislação, acidentes de trabalho, diferentes graus de risco, primeiros socorros, equipamentos e materiais de segurança, CIPA, combate a incêndios. Doenças profissionais e doenças do trabalho, benefícios do trabalhador e seguridade social.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

FERREIRA, Deodato. Prevenção de acidentes do trabalho: curso de treinamento em prevenção de acidentes para componentes da CIPA. 47 p.

MICHEL, Oswaldo. Acidentes do trabalho e doenças ocupacionais. 2 ampliada. São Paulo: LTr, 2001. 407 p.

ZOCCHIO, Álvaro. Prática da prevenção de acidentes: abc da segurança do trabalho. São Paulo: Atlas, 1965.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CORRÊA, M.; SALIBA, T. M. **Insalubridade e Periculosidade**. 13ª Ed. São Paulo: LTR, 2014.

CORRÊA, M.; SALIBA, T. M. **Manual Prático de Avaliação e Controle de Gases**. 6ª Ed. São

SALIBA, T. M. **Manual Prático de Avaliação e Controle do Calor: PPRA**. 6ª Ed. São Paulo: LTr, 2014.

SALIBA, T. M. **Manual Prático de Avaliação e Controle do Ruído: PPRA**. 8ª Ed. São Paulo: LTr, 2014.

SALIBA, T. M. **Manual Prático de Higiene Ocupacional e PPRA: Avaliação e controle dos riscos ambientais**. 6ª Ed. São Paulo: LTr, 2014. 152p.

SALIBA, T. M.; CORREA, M. A. C. **Insalubridade e periculosidade: Aspectos técnicos e práticos**. 7ª Ed. São Paulo: LTR, 2004. 256p.

CAMPOS, Armando Augusto Martins. CIPA - Comissão Interna de Prevenção de Acidentes: uma nova abordagem. 5. ed., rev. e atual. São Paulo: Senac, 2002. 263 p.(Apontamentos saúde; 48)

BLÜCHER, 1998. 147 p. LANE, John Cook. Primeiros socorros: um manual prático. São Paulo: Moderna, 1997. 47 p.



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

DISCIPLINA: Gastronomia Vegetariana	CÓDIGO: DETA0508
--	-------------------------

CARGA HORÁRIA: 60h.	TEÓRICA: 20h.	CRÉDITOS:
	PRÁTICA: 40h.	

OBJETIVOS GERAIS DA DISCIPLINA:

Proporcionar aos discentes conhecimento relacionado sobre a culinária vegetariana, os hábitos alimentares, ingredientes e técnicas de preparo de cardápios veganos.

EMENTA: A culinária vegetariana: os hábitos alimentares através da evolução humana, conceitos, tipos, regras, hábitos, benefícios e nutrição. As culturas e etnias de hábitos vegetarianos. Ingredientes e técnicas de preparo.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BRANDÃO, Clara Takaki; BRANDÃO, Rubens Franco. Alimentação alternativa. Brasília: Fundação Banco do Brasil, 1996. 95 p.

LIMA, Maria das Graças Marinho. Receitas: alimentação alternativa produtos caseiros. Salvador: Empresa Baiana de Desenvolvimento Agrícola, 2000. 58 p.

TEEGUARDEN, Iona. Liberdade através da alimentação: introdução à cozinha natural. 6. ed. São Paulo: Ground, 1983.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ABEN-ATHAR, José Augusto Nicim. A soja na alimentação e nutrição: produções culinárias. 1. ed. Goiânia 1983. 114 p.

BERGEROT, Caroline. A soja no seu dia-a-dia: 1002 receitas: hambúrgueres, croquetes, almôndegas, salsichas, maionese, farinha, leite, iogurte, tofu, missô, etc. São Paulo: Cultrix, 2003. 383 p.

BIAZZI, Eliza M. S. Viva natural. 26 ed. Tatuí: Casa Publicadora Brasileira, 1996. 255 p. CARV



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

DISCIPLINA: Técnicas de Panificação e Lanches	CÓDIGO: DETA0509
--	-------------------------

CARGA HORÁRIA. 60h.	TEÓRICA: 20h.	CRÉDITOS:
	PRÁTICA: 40h.	

OBJETIVOS GERAIS DA DISCIPLINA:

Transmitir ao corpo discente conhecimentos e técnicas sobre panificação para utilização em unidades gastronômicas, como produção de pães artesanais e industrializados.

EMENTA: História e a evolução da panificação e da confeitaria. Brigada, áreas de produção e materiais específicos. Insumos para a produção. Receitas, fichas técnicas e terminologia específica. As preparações de diversos tipos de pães, massas e biscoitos nacionais e internacionais

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAUVAIN, S. P. e YOUNG, L. S. **Tecnologia da Panificação**. São Paulo: Ed. Manole, 2009.

CANELLA-RAWLS, Sandra. **Pão: Arte e ciência** - São Paulo: Editora SENAC. São Paulo, 2005.

SHEASBY, A. **O grande livro de receitas: pães**. São Paulo: 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BEZERRA, Valéria Saldanha. Farinhas de mandioca seca e mista. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2006. 44 p. (Coleção Agroindústria familiar)

CANELLA, R.S. Pão, Arte e Ciência. São Paulo: Senac, 2007.

GALVES, M.C.P. Técnicas de panificação e massa. 1ª Ed. São Paulo: Editora Érica, 2014. 136p.



**GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

DISCIPLINA: Cozinha Fria e <i>Garde Manger</i>		CÓDIGO: DETA0510
CARGA HORÁRIA: 60h	TEÓRICA: 20h.	CRÉDITOS:
	PRÁTICA: 40h.	

OBJETIVOS GERAIS DA DISCIPLINA:

Analisar e compreender a importância do conhecimento das bases da cozinha fria e as técnicas básicas para a execução dos diversos preparos e executar diversos tipos de produção relacionadas a cozinha fria como, *garde manger*.

EMENTA: Identificar os insumos e as técnicas de preparo atribuídas à cozinha fria. Compreender as devidas preparações do *Garde Manger*. Elaborar preparações como: *Hors d'oeuvres*, patês, molhos frios, marinadas, saladas, conservas, sanduíches frios, espelhos de frios. Realizar técnicas de montagens de pratos frios, buffet e *Finger Food*.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- BESSE, C. A arte culinária de Christophe Besse. São Paulo: AW, 2004.
- LAROUSSE Saladas. Trad: Carmem Cacciacarro Coleção: 100% Prazer São Paulo: Larousse do Brasil.
- ALZUGARAY, D.; ALZUGARAY, C. Drinques, coquetéis e salgadinhos. São Paulo: Três Ltda, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- CAMPBELL, A.; GARLOUGH, R. *Modern Garde Manager*, 2006.
- NEVES, Neila Maria de Araújo. Preparo de alimentos: nutritivos e saborosos. 3 ed. Pelotas: Universidade Federal de Pelotas, 1988. 231 p.
- SMITH, Jeff. *Frugal gourmet para toda a família: receitas e reflexões para a vida contemporânea*. Rio de Janeiro: Ediouro, 2000. 383 p.



**GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

DISCIPLINA: Bioquímica aplicada a gastronomia	CÓDIGO: DETA0503
--	-------------------------

CARGA HORÁRIA: 40h.	TEÓRICA: 40h.	CRÉDITOS:
	PRÁTICA:	

OBJETIVOS GERAIS DA DISCIPLINA: Compreender e reconhecer as principais biomoléculas da área de alimentos relacionados com pratos preparados pela gastronomia, com o objetivo de desenvolver no aluno espírito crítico que permita estratégias de estudo e investigação para melhor adequação nutricional dos alimentos.

EMENTA: Proteínas, Gorduras, Carboidratos, Vitamina, sais minerais e enzimas: aspectos da química e da funcionalidade das substâncias químicas presentes nos alimentos, transformações ocasionadas pelos nutrientes, resfriamento, congelamento, armazenamento e cozimento nos diversos grupos alimentares. Oxidação de gorduras; Reação de Maillard; Composição do sabor, Aditivos alimentares.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

AMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O.R. Química de alimentos de Fennema. 4 ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900p

ARAUJO, J.M.A. Química de Alimentos: teoria e prática. 4. ed. atual. ampl. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2008, 596p.

BERLITZ, H.D. Química de Los Alimentos, Editorial Acribia, S.A. Zaragoza, 1988.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A.B. Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manejo. 2 ed., rev. e ampl. Lavras: UFLA, 2005. 783 p.

KOBLITZ, M.G.B. Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas. Rio de Janeiro: GEN, 2008



**GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

DISCIPLINA: Gastronomia Regional Brasileira	CÓDIGO: DETA0511
--	-------------------------

CARGA HORÁRIA: 60h.	TEÓRICA: 20h.	CRÉDITOS:
	PRÁTICA: 40h.	

OBJETIVOS GERAIS DA DISCIPLINA:

Conhecer as principais influências culturais na preparação da cozinha de cada região brasileira e produzir pratos característicos de cada região.

EMENTA: Estudos relacionados a Gastronomia local levando em consideração aspectos históricos, geográficos e culturais de acordo com a realidade alimentar regional. Influências gastronômicas das diferentes etnias formadoras da população da região. Os imigrantes e a influência que exerceram na alimentação populacional. As lendas e folclores regionais e sua influência na gastronomia local. Técnicas de identificação e preparo de produções culinárias regionais típicas. Práticas: metodologias e simulações.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ATALA, Alex. D. O. M. Redescobrimo Ingredientes Brasileiros. São Paulo: Melhoramentos. 2013.

CULINÁRIA PAPA CHIBÉ Vol.1 - A comida do dia a dia do paraense. Editora IPM, 2013

TRAJANO, Ana Luísa. Cardápios do Brasil. São Paulo: SENAC, 2013.

Castanho, Thiago. Cozinheiros em ação. **Editora:** Globo Estilo; Edição: 1ª (26 de julho de 2018)

MARTINS, Paulo. Culinária paraense. **Editora:** IECA (2005)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ARROYO, Leonardo; BELLUZZO, Rosa. Arte da cozinha brasileira. São Paulo: UNESP, 2013. CASCUDO, L. C. História da Alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2011.

FERNANDES, Caloca. Viagem Gastronômica através do Brasil. 9. ed. São Paulo: SENAC, 2009. GOMES, P. Frut



**GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

DISCIPLINA: Microbiologia de Alimentos e Legislação	CÓDIGO: DETA0504
--	-------------------------

CARGA HORÁRIA: 40h.	TEÓRICA: 40h.	CRÉDITOS:
	PRÁTICA:	

OBJETIVOS GERAIS DA DISCIPLINA:

Analisar e compreender a importância da microbiologia e as exigências atuais de cuidado de higiene relacionadas aos alimentos. Indicar, aplicar e adaptar as técnicas de higiene de alimentos com o objetivo de identificar e prevenir toxinfecções alimentares e reconhecer os índices de qualidade higiênica de alimentos e estabelecer critérios e padrões microbiológicos. Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional.

EMENTA: Conceitos de microbiologia de alimentos; condições de crescimento dos mesmos; microrganismos utilizados na produção de alimentos; deterioração dos alimentos por microrganismos, Fundamentos da legislação de alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

JAMES, Jay. Microbiologia de Alimentos - Edição 2005.

NEUSELY, Silva et al. Manual De Métodos De Análise Microbiológica De Alimentos E Água, Edição 2010

BIBEK, Ray.; BHUNIA, Arun. Fundamental Food Microbiology, Fifth Edition - - Edição 2017.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

FRANCO, B.D. G. De M.; LANFGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos- . Editora Atheneu, Edição 2008.

McLANDSBOROUGH, L. Food Microbiology Laboratory - - Edição 2014



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

DISCIPLINA: Técnicas de Confeitaria e Massas		CÓDIGO: DETA0512
CARGA HORÁRIA: 60 h.	TEÓRICA: 20 h.	CRÉDITOS:
	PRÁTICA: 40 h.	

OBJETIVOS GERAIS DA DISCIPLINA:

Aplicar conhecimentos, técnicas e as boas práticas em confeitaria nos espaços e infraestruturas relacionadas e integradas para os serviços de recepção, hospedagem, alimentação e entretenimento.

EMENTA: Utensílios e ingredientes básicos da confeitaria e massas. Técnicas de preparo de massas, recheios, cremes, caldas, sorvetes, frutas, chocolates, doces da culinária nacional e internacional. Receitas clássicas e tradicionais da doçaria nacional e internacional. Técnicas de preparo de bolos, recheios, coberturas. Técnicas de preparo de confeitaria (desenho, decoração, preparação e montagem). Práticas: metodologias e simulações.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

A GRANDE cozinha: massas. São Paulo: Abril, 2007. 176 p. (Abril coleções).
GISSLEN, W. Panificação e Confeitaria profissionais. São Paulo: Manole, 2012.
RODRIGUES, Eni. Confeitaria. Vale das Letras, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ATALA, Alex. D. O. M. Redescobrimo ingredientes brasileiros. São Paulo: Melhoramentos, 2013.
GALVES, Mariana De Castro Pareja. Técnicas de confeitaria. São Paulo: Érica, 2014.
SEBESS, Mariana. Técnicas de confeitaria profissional. São Paulo: SENAC Nacional, 2008.

**DISCIPLINAS DO SEGUNDO ANO – TERCEIRO
SEMESTRE**



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

DISCIPLINA: Análise sensorial de alimentos na gastronomia	CÓDIGO: DETA0513
--	-------------------------

CARGA HORÁRIA: 40h.	TEÓRICA: 20h.	CRÉDITOS:
	PRÁTICA: 20h.	

OBJETIVOS GERAIS DA DISCIPLINA: Conhecer as noções básicas sobre a análise sensorial de alimentos e bebidas e aplicar os métodos. Capacitar o aluno para a aplicação de um programa de avaliação sensorial, com ênfase em estudos com consumidores.

EMENTA: Introdução à análise sensorial de alimentos. Princípios da fisiologia sensorial. Propriedades sensoriais dos alimentos. Preparação de amostras. Seleção e treinamento dos julgadores. Fatores que influenciam no teste sensorial. Métodos sensoriais: tipos e princípios. Estabelecer conexões interdisciplinares com as atividades práticas de cozinha, identificando os ingredientes mais importantes para analisar suas características. Possibilitar a compreensão e a prática na elaboração de fichas técnicas de produtos, por meio de análises sensoriais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DUTCOSKY, S. D. **Análise Sensorial de Alimentos.** 4ª Ed. Curitiba: Champagnat- PUCPRes, 2013. 531p.

INSTITUTO ADOLF LUTZ. **Normas Analíticas do Instituto Adolf Lutz:** Métodos físico-químicos para análises de alimentos, 1º ed. digital. São Paulo, 2008.

MINIM, V. P. R. **Análise sensorial:** estudos com consumidores. 3ª Ed. Viçosa: Editora UFV, 2013. 332p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

GOMENSORO, Maria Lucia. Pequeno dicionário de gastronomia. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999. LAROUSSE Gastronomique. London: Hamlyn, 2001. BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o sabor. 3.ed. São Paulo: Senac, 2002. ARAÚJO, Wilma Maria Coelho. Da alimentação à gastronomia. Brasília: Editora UnB, 2005.

VALENZUELA, Sandra Trabucco (trad.). Léxico científico-gastronômico: as chaves para entender a cozinha de hoje - São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2008.

PALERMO, J. R. **Análise Sensorial:** fundamentos e métodos. 1ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2015. 160p.



**GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

DISCIPLINA: Chocolateria	CÓDIGO: DETA0514
---------------------------------	-------------------------

CARGA HORÁRIA: 60h.	TEÓRICA: 20h.	CRÉDITOS:
	PRÁTICA: 40h.	

OBJETIVOS GERAIS DA DISCIPLINA: Conhecer as noções básicas sobre chocolate e aplicar os métodos. Capacitar o aluno para a aplicação de métodos e técnicas para a produção e produtos derivados do cacau.

EMENTA:

Cadeia produtiva do cacau ao chocolate. Fundamentos e técnicas para a produção de chocolate. O Cacau e o Chocolate no Mundo. A Chocolataria no Brasil e no Mundo. Aspectos Nutricionais e Funcionais do Cacau e do Chocolate. Características de Qualidade do Cacau ao Chocolate. Características Físico-químicas do Chocolate. Processamento de Amêndoas de Cacau. Produção de Chocolate e Derivados. Conservação e Rotulagem de Alimentos. Tecnologia Aplicada ao Processamento de Chocolate. Criatividade na chocolateira. Receitas para compor um cardápio com chocolates. As técnicas de preparo de diversos tipos de preparações com chocolate. As possibilidades de enriquecer um cardápio com chocolate. Elaboração de trufas, ovos de páscoa, bombons recheados, bombons especiais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DUTCOSKY, S. D. **Análise Sensorial de Alimentos**. 4ª Ed. Curitiba: Champagnat- PUCPRes, 2013. 531p.

INSTITUTO ADOLF LUTZ. **Normas Analíticas do Instituto Adolf Lutz: Métodos físico-químicos para análises de alimentos**, 1º ed. digital. São Paulo, 2008.

MINIM, V. P. R. **Análise sensorial:** estudos com consumidores. 3ª Ed. Viçosa: Editora UFV, 2013. 332p.

PALERMO, J. R. **Análise Sensorial:** fundamentos e métodos. 1ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2015. 160p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

GOMENSORO, Maria Lucia. Pequeno dicionário de gastronomia. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999. LAROUSSE Gastronomique. London: Hamlyn, 2001. BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o sabor. 3.ed. São Paulo: Senac, 2002. ARAÚJO, Wilma Maria Coelho. Da alimentação à gastronomia. Brasília: Editora UnB, 2005.

VALENZUELA, Sandra Trabucco (trad.). Léxico científico-gastronômico: as chaves para entender a cozinha de hoje - São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2008.



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

DISCIPLINA: Tecnologia de Bebidas e Técnicas de Bar	CÓDIGO: DETA0516
--	-------------------------

CARGA HORÁRIA: 60h.	TEÓRICA: 20h.	CRÉDITOS:
	PRÁTICA: 40h	

OBJETIVOS GERAIS DA DISCIPLINA: Desenvolver habilidade sobre o entendimento dos tipos de unidades alimentares, como restaurantes, bares, hotéis e afins, bem como os tipos de serviço realizados nessas unidades Conhecer e analisar as características físicas, químicas e sanitárias de bebidas e derivados;

EMENTA: Serviços, estrutura, recursos humanos e tipos de bares e salas. Serviço de bar ligado ao restaurante: aperitivo, café, digestivos e happy hour. Serviços como estrutura gastronômica: produção de coquetéis, short drinks, ling drinks, drinks montados, mexidos e batidos, lanches e brunchs, Produção de etanol, Tecnologia do vinho, Tecnologia da sidra, Tecnologia da cerveja, Tecnologia de aguardentes, Tecnologia do chá.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AMORIM, H. V.; LEÃO, R. M. (Orgs.). **Fermentação alcoólica: ciência e tecnologia**. 1ª Ed. Piracicaba, SP: Fermentec, 2005. 433p.

AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A. **Biotechnologia industrial**. Volume 4: Biotechnologia na produção de alimentos. 1ª Ed. São Paulo: Blücher, 2001. 544p.

BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A.; AQUARONE, E. **Biotechnologia industrial**. Volume 1: Fundamentos. 1ª Ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2001. 288p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CARDOSO, M. G. (Editor). **Produção de aguardente de cana**. 3ª Ed. Lavras: Editora UFLA, 2013. 340p.

ORDÓÑEZ, J. A.; RODRÍGUES, M. I. C.; ÁLVAREZ, L. F.; SANZ, M. L. G.; MINGUILLÓN, G. D. G. F.; PERALES, L. H.; CORTECERO, M. D. S.

Tecnologia de alimentos: Componente dos alimentos e processos.

Volume 1. Porto Alegre: Artmed, 2005. 294p.

ROCHA FILHO, J. A.; VITOLO, M. **Guia para aulas práticas de biotecnologia de enzimas e fermentação**. 1ª Ed. São Paulo: Blücher, 2017. 168p.

LIMA, U. A.; AQUARONE, E.; BORZANI, W. SCHMIDELL, W. **Biotecnologia industrial**. Volume 3: Processos fermentativos e enzimáticos. 1ª Ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2001. 616p.

SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A.; AQUARONE, E.; BORZANI, W. **Biotecnologia industrial**. Volume 2: Engenharia bioquímica. São Paulo: Edgard Blücher, 2001. 560p.

VENTURINI FILHO, W. G. (Coord.). **Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia**. 2ª Ed. São Paulo: Blücher, 2016. (Coleção Bebidas, 1)



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

DISCIPLINA: Organização de eventos gastronômicos	CÓDIGO: DETA0517
---	-------------------------

CARGA HORÁRIA: 40h.	TEÓRICA: 40h.	CRÉDITOS:
	PRÁTICA:	

OBJETIVOS GERAIS DA DISCIPLINA: Desenvolver habilidade sobre a organização de eventos da área gastronômica, planejamento e operacionalização dos eventos, desde o local até o marketing.

EMENTA: Conceitos, tipos e função dos eventos na Gastronomia. Ferramentas de gerenciamento de eventos. Recursos humanos para eventos gastronômicos. Dimensionamento de necessidades. Preparação de cardápios para cada evento, planilhas e controle. Planejamento de tarefas e projeção de resultados: Pré-evento, Trans-evento e pós-evento. Feedback.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARTE e ciência do serviço. São Paulo: Anhembi, 2005.

GIACAGLIA, Maria Cecília. **Organização de eventos: teoria e prática.** São Paulo: Thomson, 2008.

MARTIN, Vanessa. **Manual prático de eventos: planejamento e operacionalização.** São Paulo: Atlas, 2007.

ANDRADE, Renato Brenol. **Manual de Eventos.** 3.ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.

GIACAGLIA, Maria Cecília. **Organização de eventos: teoria e prática.** São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2006.

ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de Organização de Eventos: planejamento e operacionalização.** 2.ed. São Paulo: Atlas, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CESCA, G. G. **Organização de eventos: manual de planejamento e execução.** São Paulo: Summus, 2008.

ZANELLA, L. C. **Manual de Organização de Eventos: Planejamento e Operacionalização.** São Paulo: Atlas, 2011.

MELO NETO, F. P. de. **Criatividade em eventos.** São Paulo: Contexto, 2008.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de organização de banquetes.** 3 ed., rev. E atual. São Paulo: SENAC, 2004.

SALTER, Brian. **Como organizar um evento de sucesso.** São Paulo: Planeta do Brasil, 2005.

SOARES, Esther Proença; FALCÃO, Maria Felícia da Câmara. **A mesa: arranjo e etiqueta : anfitriões e convidados, casa e restaurantes.** 4. ed., rev. e ampl. São Paulo:



**GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

DISCIPLINA: Métodos e Técnicas de conservação de alimentos	CÓDIGO: DETA0518
---	-------------------------

CARGA HORÁRIA: 40h.	TEÓRICA: 40h.	CRÉDITOS:
	PRÁTICA:	

OBJETIVOS GERAIS DA DISCIPLINA: Conhecer e compreender os mais variados métodos de conservação de alimentos relacionados com a preservação dos mesmos como ferramentas na obtenção de produtos alimentícios diferenciados. Conhecer as vantagens e desvantagens dos métodos de conservação, bem como as técnicas de transporte e armazenamento de alimentos.

EMENTA: Conservação e preservação dos alimentos. Conservação de alimentos pelo pela redução da atividade de água, calor; frio; elevação da pressão osmótica; defumação; aditivos, fermentação, irradiação e por métodos inovadores. Armazenagem e transporte de matérias-primas e de produtos industrializados.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- BARRADO, A. M. **Nuevas tecnologías de conservación de alimentos**. 2ª Ed. Madri, España: AMV Ediciones, 2010. 335p.
- EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. Rio de Janeiro, Ed. Atheneu, 1998.
- FELLOWS, P.J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. Artmed: Porto Alegre, 2006, 602p.
- GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de Alimentos Princípios e Aplicações**. 1ª Ed. São Paulo: Nobel, 2009. 512p.

ORDÓÑEZ, J.A.; RODRÍGUES, M.I.C.; ÁLVAREZ, L.F.; SANZ, M.L.G.; MINGUILLÓN, G.D.G.F.; PERALES, L.H.; CORTECERO, M.D.S. **Tecnologia de alimentos**. Artmed: Porto Alegre, vol.1, 2005, 294p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. **Química do Processamento de Alimentos**. 2^a Ed. São Paulo: Varela, 2001. 143p.

LOPES, C.H.; BORGES, M.T.M.R. **Introdução a Tecnologia Agroindustrial**. São Carlos: Edufscar, 2009. 195p.

NESPOLO, C.R.; OLIVEIRA, F.A.; PINTO, F.S.T.; OLIVEIRA, F.C. **Práticas em tecnologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2015. 220p.



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

DISCIPLINA: Gestão Financeira e Empreendedorismo em Gastronomia	CÓDIGO: DETA0519
--	-------------------------

CARGA HORÁRIA: 40h.	TEÓRICA: 40h.	CRÉDITOS:
	PRÁTICA:	

OBJETIVOS GERAIS DA DISCIPLINA: Identificar estratégias ideais para o planejamento, gestão e processo administrativo na área gastronômica. Compreender a gestão de alimentos e bebidas. Planejamento financeiro e produtividade dos funcionários. Tornar o discente o perfil empreendedor, voltado para área de alimentos

EMENTA: A organização e sua relação com o processo administrativo. Principais contribuições teóricas e práticas para a formação do conhecimento administrativo e aplicação no processo administrativo na gastronomia. Processo de abertura de empresa. Gestão da Gastronomia: custo, formação de preço, gerenciamento e planejamento do lucro. Modelos de Gestão. Análise crítica das principais funções da gestão das organizações. Planejamento, a organização, a direção e o controle. Definição, características e contexto do empreendedorismo. Paradigmas da gestão empreendedora. A ativação empreendedora e o planejamento na geração de trabalho e renda. Novos mercados e novos profissionais da área de negócios. Criatividade e sucesso em negócios. A superação dos obstáculos do dia-a-dia empresarial. O perfil e as estratégias do empreendedor. Estudo dos principais empreendedores e das idéias que revolucionaram o mercado. Planejamento, ferramentas de gestão e avaliação de empreendimentos. Elaboração de planos de negócios.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CHIAVENATO, Idalberto. **Teoria Geral da Administração**: abordagens prescritivas e normativas da administração. 6.ed. Rio de Janeiro: Campus, 2001.

MAXIMIANO, Antônio César Amaru. **Introdução a Administração**. 5.ed. São Paulo: Atlas, 2000.

RIBEIRO, Antonio de Lima. **Teorias da Administração**. 2.ed. São Paulo: Saraiva, 2010.

ESCRIVÃO FILHO, Edmundo; PERUSSI FILHO, Sérgio. **Teorias da Administração**: introdução ao estudo do trabalho do administrador. São Paulo: Saraiva, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ALEXANDRE Manduca et al. *Empreendedorismo*: uma perspectiva multidisciplinar. 1. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788577805112/recent>.

Acesso em: 20 mar. 2017.

MAXIMINIANO, Antonio Cesar A. **Fundamentos da Administração**: manual compacto para as disciplinas TGA e Introdução à Administração. 2.ed. São Paulo: Atlas, 2011.

MOTTA, Fernando C. Prestes. **Teoria Geral da Administração**: uma introdução. São Paulo: Pioneira, 2000.

SILVA, Adelphino Teixeira da. **Administração básica**. 5.ed. São Paulo: Atlas, 2009.

GURGEL, Cláudio. **Administração**: elementos essenciais para a gestão das organizações. São Paulo: Atlas, 2009.

BERNARDI, Luiz Antônio. *Manual de Empreendedorismo e Gestão*. Fundamentos, Estratégias e Dinâmicas. São Paulo: Atlas, 2007.

BESSANT, John; TIDD, Joe. *Inovação e Empreendedorismo – Administração*. Porto Alegre: Bookman, 2009. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788577805112/recent>.

Acesso em: 20 mar. 2017.



**GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

DISCIPLINA: Cozinha Francesa	CÓDIGO: DETA0522
-------------------------------------	-------------------------

CARGA HORÁRIA: 60h.	TEÓRICA: 20h.	CRÉDITOS:
	PRÁTICA: 40h.	

OBJETIVOS GERAIS DA DISCIPLINA: Estudar a história da gastronomia francesa e as suas influências. Conhecer e produzir pratos típicos regionais franceses ressaltando os valores culturais e seus ingredientes.

EMENTA: Evolução da cozinha Francesa e sua influência no contexto sociocultural mundial. Estudo das regiões com a gastronomia tradicional. A cozinha de bistrô e a cozinha regional. Ritual na confecção culinária. Desenvolvimento das principais técnicas de preparo, cortes e cocção, bem como principais produtos e iguarias na elaboração das preparações da cozinha francesa. Singularidade das sobremesas francesas. Tipos de entradas, maneira formal de receber à francesa. Organograma de um serviço à francesa.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- DOMINÉ, A. **Especialidades francesas**. Itália: Könemann, 2001.
- DAVID, E. Cozinha francesa regional. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.
- VERONIQUE. C. **A cozinha Francesa**. São Paulo: Larousse, 2008.
- WRIGHT, J.; TREUILLE, E. Le cordon bleu: todas as técnicas culinárias. 2. ed. São Paulo: Marco Zero, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- HAZAN, M. Fundamentos da cozinha italiana classica. São Paulo: Martins Fontes.
- FLANDRIN, J.L.; MONTANARI, M. **Historia da alimentação**. 5. Ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

HERMÉ, Pierre. Larousse da Sobremesa. Larousse do Brasil. 2010.

Secretaria de Turismo. Manual del puesto de ayudante de mesero. Mexico: LIMUSA, 1987. 132p. 2 Exemplar(es).

SIMON, François. Para onde foram os chefs?: fim de uma gastronomia francesa. São Paulo: Senac São Paulo, 2010. 121p. 4 Exemplar(es).

TIBURCIO, Rita de Cassia; AGNELLI, Regina H. S. P. Receitas para serviços de alimentação em fornos de conversão. São Paulo: Varelle, 1999.

VIERA, Elenara Viera de; CÂNDIDO, Índio. Glossário Técnico: gastronômico, hoteleiro e turístico. Caxias do Sul: EDUCS, 2000. 441p. 5 Exemplar(es).

GALMICHE, Daniel. A autêntica culinária francesa. São Paulo: Publifolha, 2012.



**GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

DISCIPLINA: Estágio Supervisionado I	CÓDIGO:
---	----------------

CARGA HORÁRIA: 120h.	TEÓRICA:	CRÉDITOS:
	PRÁTICA: 120h.	

OBJETIVOS GERAIS DA DISCIPLINA: Capacitar o aluno a executar na prática os conteúdos do conjunto de disciplinas do curso ministrados nos semestres iniciais, sob a orientação de docentes do curso e responsável técnico pelo estabelecimento.

EMENTA: Desenvolvimento de projeto de estágio I. Aplicação prática das técnicas básicas em cozinha. Aplicação prática de higiene e sanitização de alimentos em cozinhas industriais. Desenvolvimento de relatório de atividades.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

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

ROESCH, S.M.A. Projetos de estágio e pesquisa em administração. 3ª Ed. São Paulo: Atlas, 2005, 336p.

BIANCHI, A.C.M.; ALVARENGA, M. Manual de Orientação Estágio Supervisionado. 4ª Edição. São Paulo: Cengage do Brasil, 2009, 97p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

LOPES, T.H.; CASTRO NETO, N.; MARCOS, E.N.F.; SCHELDT, H. Higiene e Manipulação de Alimentos. 1ª Ed. Rio de Janeiro: Ao Livro Técnico, 2011. 160p.

UEPA - Universidade do estado do Pará. Manual de orientação de estágio obrigatório e não obrigatório dos cursos de graduação do centro de ciências naturais e tecnologia. Belém: CCNT, 2016. 23p.

OLIVEIRA, M.M. Como fazer projetos, relatórios, monografias, dissertações e teses. 4ª Ed. São Paulo: GEN Atlas, 2010. 232p.

DISCIPLINAS DO SEGUNDO ANO – QUARTO SEMESTRE



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

DISCIPLINA: Arte e Gastronomia	CÓDIGO: DETA0520
---------------------------------------	-------------------------

CARGA HORÁRIA: 40h.	TEÓRICA: 40h.	CRÉDITOS:
	PRÁTICA:	

OBJETIVOS GERAIS DA DISCIPLINA: Capacitar o estudante quanto aos vários tipos de serviços gastronômicos e suas exigências.

EMENTA: Conceitos – Etiqueta, cerimonial e protocolo. Funções do Cerimonial. Visão histórica do Cerimonial, Ordem de precedência. Execução e avaliação do Cerimonial. O tratamento, Trajes, Símbolos. Diversas solenidades – especificidades. Histórico: evolução e importância do cerimonial e protocolo no âmbito das Organizações Públicas e Privadas; Etiqueta e ética: Linguagem protocolar (verbal e não-verbal); Boas maneiras sociais e profissionais; Organização do cerimonial e Protocolo Oficial e de Eventos Empresariais; Tipos de eventos e pontos importantes dos eventos organizacionais; tipos de serviço; mise en place e mise en scene.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- ARTE e ciência do serviço. São Paulo: Anhembi, 2005. 409 p.
- DAYAN, Elie I. (Maitre Lionel). Restaurante: técnicas de serviço. Caxias do Sul: EDUCS, 1990.
- PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do maitre d hotel. Sao Paulo: Senac, 1999.
- PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de organização de banquetes. São Paulo: SENAC, 2000.
- MARTIN, Vanessa. Manual prático de eventos: planejamento e operacionalização. São Paulo: Atlas, 2007. 277 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

LEÃO, C.P.S. **Boas maneiras de A a Z: algumas dicas básicas para um comportamento social adequado.** 18 ed. São Paulo: STS, 2000. 160 p.

LÉVI-STRAUSS, C. **A origem dos modos à mesa.** São Paulo: Cosacnaify, 2006. 523 p. (Mitológicas; 3)

PACHECO, A.O. **Manual de organização de banquetes.** 3 ed., rev. e atual. São Paulo: SENAC, 2004. 132 p.

RIBEIRO, C. **Etiqueta na prática: um guia moderno para as boas maneiras.** Porto Alegre: L&PM, 1992. 209 p. (L&PM pocket; 226)

RIBEIRO, C. **Manual de sobrevivência do anfitrião inexperiente.** 2. ed. Porto Alegre: L&PM, 1995. 200 p.

SALTER, B. **Como organizar um evento de sucesso.** São Paulo: Planeta do Brasil, 2005. 95 p. (Gestão 2000)

SOARES, E.P.; FALCÃO, M.F.C. **A mesa: arranjo e etiqueta : anfitriões e convidados, casa e restaurantes.** 4. ed., rev. e ampl. São Paulo: Escrituras, 2001. 108 p.

WALKER, J.R. **Introdução à hospitalidade.** 2. ed. Barueri: Manole, 2002. 508 p.



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

DISCIPLINA: Gastronomia Hospitalar	CÓDIGO: DETA0521
---	-------------------------

CARGA HORÁRIA: 40h.	TEÓRICA: 20h.	CRÉDITOS:
	PRÁTICA: 20h.	

OBJETIVOS GERAIS DA DISCIPLINA: Desenvolver no aluno habilidades teóricas e práticas sobre os princípios de uma alimentação em situações patológicas. Proporcionar ao estudante o entendimento de dietas hospitalares e a elaboração de cardápios em Unidades de Alimentação e Nutrição hospitalar, conforme a necessidade fisiológica e patológica respeitando a funcionalidade dos alimentos.

EMENTA: Contextualização da Gastronomia Hospitalar. Importância da Gastronomia para a Nutrição Clínica: ciências que se complementam. Gastronomia funcional e suas especificidades. Gastronomia hospitalar: dietas para restrições e alergias alimentares (intolerância à lactose, alergia à proteína do leite, intolerância ao glúten); alimentos Diet e Light; dietas alternativas (vegetarianismo, macrobiótica, kosher). Gastronomia hospitalar: planejamento de cardápios; sistemas de distribuição; preparação de dietas com alteração de consistência apresentação de dietas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- MAGNONI, D. et al. Gastronomia hospitalar. São Paulo: Balieiro, 2014.
- LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. A história da Gastronomia. Rio de Janeiro: SENAC, 2005, 144p.
- CASCUDO, Luís da câmara. História da Alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CUPPARI, L. Nutrição: clínica no adulto. Barueri: Manole, 2014.

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o sabor: tecnologias para elaboração de cardápios. 2 ed. São Paulo, 2001.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S.; RAYMOND, J. L. Alimentos, nutrição e dietoterapia. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.

DOMENE, S. M. A. Técnica dietética: teoria e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

DISCIPLINA: Cozinha das Américas	CÓDIGO: DETA0523
---	-------------------------

CARGA HORÁRIA: 60h.	TEÓRICA: 20h.	CRÉDITOS:
	PRÁTICA: 40h.	

OBJETIVOS GERAIS DA DISCIPLINA: Permitir que o aluno amplie a sua cultura gastronômica, abordando algumas cozinhas típicas que formam as cozinhas típicas das Américas. Deste modo, ele será capaz de identificar os ingredientes e pratos típicos dessa cultura.

EMENTA: O continente americano, sua diversidade geográfica e cultural e as manifestações gastronômicas da mestiçagem indígena, espanhola, portuguesa, inglesa e de outras nacionalidades. A cozinha do novo mundo. Especialidades Americanas. A cozinha Latino Americana. Peru, Chile, Argentina, Venezuela. Cuba. O churrasco americano. Barbecue. Cozinha Norte Americana. Especialidades Canadenses. A diversidade da Cozinha Mexicana. Cozinha Americana Fúzion. Tex-Mex. Ingredientes, técnicas e particularidades. Processos, rotinas e funcionamento: do preparo à finalização de produtos. Preparação de carnes, aves, peixes, vegetais, condimentos e suas especiarias.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BELLUZO, Rosa. Os sabores da América. São Paulo: Senac, 2004.

OLIVER, J. Jamie´s America, Londres: Penguin Books, 2009

ISERLOH, J.; MONTOYA, C. R. A cozinha mexicana São Paulo: Ed. Larousse Brasil 2009. Coleção Cozinha das famílias

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

NOVA enciclopédia mundial de culinária. São Paulo: Letícia 208 p.

MONTEBELLO, N. de P.; ARAUJO, W. M. C.; ALQUIMIA dos alimentos. Brasília: SENAC, 2009. 557 p. (Série alimentos e bebidas)

UM OLHAR sobre o passado: história das ciências na América Latina. Campinas: Ed. Unicamp, 2000. 282 p.

A GASTRONOMIA espanhola. 2 ed. Madrid: Turespaña, 2002. 38 p.

FRANKEMOLLE, G.; WINNEWISSER. América. São Paulo: Dinalivro Edições, 2009.

WRIGHT, J.; TREUILLLE, E. Le Cordon Bleu Cooking Techniques. Todas as técnicas culinárias. Marco Zero, 2010.



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

DISCIPLINA: Cozinha Europeia	CÓDIGO: DETA0524
-------------------------------------	-------------------------

CARGA HORÁRIA: 60h.	TEÓRICA: 20h.	CRÉDITOS:
	PRÁTICA: 40h.	

OBJETIVOS GERAIS DA DISCIPLINA: Contextualizar o histórico da gastronomia europeia conhecendo os princípios de sua culinária. Capacitar o aluno para um correto entendimento da gastronomia mundial, a história dos países europeus e receitas que marcaram a gastronomia nos últimos séculos e adquirir noções e aplicações práticas da cozinha Europeia. Montagem e produção de pratos. Utilização de equipamentos e etapas de pré-preparo, produção e preparação de serviço. Prática de métodos de confecção e manuseio de diversos pratos.

EMENTA: A Europa como um mosaico de povos e culturas com suas especialidades culinárias. A internacionalização da gastronomia. Ingredientes, técnicas e particularidade de preparação. cozinha específica da Espanha e Portugal e países da Europa. Etiqueta da cultura Europeia. Confecção de pratos tradicionais das regiões de influência de cada cultura estudada.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DOMINÉ, A. **Culinária, especialidades européias**. Colônia, Alemanha: Konemann, 2001.

LAROUSSE EDITORIAL. **Larousse da Cozinha italiana**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007.

GRABOLLE, Heiko. **Cozinha alemã**. São Paulo: Senac, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CARABIAS E, Juan Manuel. **Alta cocina em su hogar**. Mexico: LIMUSA, 1993. 398p. 1 Exemplar(es).

DAHMER, Sondra J. Manual para meseros. Mexico: Trillas, 1993. 112p. 1 Exemplar(es).

TEICHMANN, Ione Mendes. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: EDUSC, 2009.

TEICHMANN, Ione. **Cardápios: técnicas e criatividade**. 6. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.

MOINE, M.-P. Culinária mediterrânea: receitas saudáveis e fáceis de fazer. São Paulo: Publifolha, 2014.

SHULMAN, M. R. Sabores da Espanha: receitas de regiões como Andaluzia, Catalunha, Galícia, País Basco e Valencia. São Paulo: Publifolha, 2011.



**GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

DISCIPLINA: Cozinha Asiática	CÓDIGO: DETA0525
-------------------------------------	-------------------------

CARGA HORÁRIA: 60h.	TEÓRICA: 20h.	CRÉDITOS:
	PRÁTICA: 40h.	

OBJETIVOS GERAIS DA DISCIPLINA: Executar as principais técnicas das cozinhas japonesa, chinesa, tailandesa, indiana, vietnamita, coreana e árabe. Identificar ingredientes e conhecer sua utilização.

EMENTA: Contextualização histórica, étnica e cultural da gastronomia Asiática e Oriental. Glossário técnico. Ingredientes, utensílios e equipamentos da cozinha asiática. Métodos e técnicas de preparações culinárias asiática. Cardápios e pratos com enfoque nas cozinhas: japonesa, chinesa, tailandesa, indiana. Cozinha Oriental no mundo. Influência na Cozinha Brasileira. A História da Culinária Árabe/Libanesa.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

KANASHIRO, A. Larousse da Cozinha do Mundo: Ásia e Oceania. São Paulo: Larousse, 2005.

RODRIGUES, M; WEBER, T (Coord). O livro essencial da cozinha asiática. São Paulo: Paisagem, 2008.

TANT, T. A cozinha asiática. Portugal: Ed. Estampa, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CHUN, Hui-jung. Guia de comida coreana: en espanõl. Korea Foundation, 2007. 156 p.

CWIERTKA, J. K. Moderna cozinha japonesa – comida, poder e identidade nacional, São Paulo. Ed Senac, 2008.

KAHRS, K. Cozinha tailandesa. São Paulo: Ed. Lisma, 2005. Coleção Mundo da culinária.

LOMBARDI, Julio Vicenti; LOBÃO, Vera Lúcia. Receitas culinárias com o camarão gigante da Malásia. São Paulo: Governo do Estado de São Paulo, 1992. 34 p. (Boletim técnico 15).

LIN LIU, JEN. República gastronômica da China. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editora, 200

NOVA enciclopédia mundial de culinária. São Paulo: Letícia 208 p.

TU, Xi. Cien recetas de comida China. Beijing: Ediciones en Lenguas Extranjeras, 1981. 237p.

MARANHÃO, Ricardo. A influência Árabe na culinária brasileira. São Paulo: Boccato, 2011.

PHAM, M. Sabores do oriente: receitas da China, de Cingapura, da Coréia, da Índia, do Japão, da Tailândia e do Vietnã. São Paulo: PubliFolha, 2011.



**GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

DISCIPLINA: Gastronomia Amazônica	CÓDIGO: DETA0527
--	-------------------------

CARGA HORÁRIA: 60h.	TEÓRICA: 20h.	CRÉDITOS:
	PRÁTICA: 40h.	

OBJETIVOS GERAIS DA DISCIPLINA: Conhecer a culinária local e as influências recebidas; identificar os ingredientes típicos, os pratos tradicionais da culinária amazônica; Desenvolver as diversas técnicas de preparo, combinações de ingredientes, cores e sabores da culinária amazônica.

EMENTA: Influências das populações indígenas na culinária amazônica. Contribuição de técnicas e ingredientes. Influências socioeconômicas e religiosas na culinária amazônica. Aspectos históricos, étnicos, econômicos e sociais da formação gastronômica amazônica. Principais ingredientes típicos da Amazônia. Gastronomia acreana. Gastronomia paraense. Gastronomia do Amazonas. Técnicas de preparos dos pratos típicos da culinária amazônica

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

SOUZA, Prefácio de Márcio. **Culinária Amazônica - o Sabor da Natureza.** São Paulo: Senac São Paulo. 2000.

TREFAUT, Maria da Paz. **Dona Brazy. Cozinha Tradicional Amazônica.** São Paulo: Bej; Edição: 1 (1 de janeiro de 2013).

TRAJANO, Ana Luísa. Cardápios do Brasil. São Paulo: SENAC, 2013.

Castanho, Thiago. Cozinheiros em ação. **Editora:** Globo Estilo; Edição: 1ª (26 de julho de 2018).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

MARTINS, P. **Culinária Paraense - Sabores do Brasil**. São Paulo. Editora: IECA. Vol. 1. 2005.

INSTITUTO PAULO MARTINS. **Culinária Papa-Chibé** – A comida do dia a dia paraense. Belém. Editora: IPM. Edição 1. 2013.

CASTANHO, T.; BIANCHI, L. **Cozinha de origem**. Editora: Publifolha. 1ª edição. 2014.

ARAUJO, W. M. C.; TENSER, C. M. R. **Gastronomia - cortes & recortes**. Brasília: SENAC-DF, 2006. v. I.

TREVISANI, B. **A Cozinha amazônica**. São Paulo: Melhoramentos, 1999. (Série receitas brasileiras).



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

DISCIPLINA: Planejamento de cardápios	CÓDIGO: DETA0528
--	-------------------------

CARGA HORÁRIA: 40h.	TEÓRICA: 40h.	CRÉDITOS:
	PRÁTICA:	

OBJETIVOS GERAIS DA DISCIPLINA: Habilitar o aluno para o planejamento de cardápios para o desenvolvimento do negócio do setor de alimentos e bebidas, analisando as variáveis necessárias para definir o público alvo, os objetivos e funções do cardápio, os critérios operacionais e administrativos para o desenvolvimento de diferentes tipos de cardápios e os aspectos gráficos, combinações de cores, dimensões, materiais e acabamentos de cardápios.

EMENTA: Histórico de cardápio. Planejamento de cardápio. Escolha dos pratos. Formação dos preços de venda para cada prato. Descrição e fichas técnicas dos pratos. Lay out e design dos cardápios. Seções do menu. Testes. Cardápios para diversos tipos de empreendimentos: cafés, bistrôs, restaurante a quilo, pizzarias, buffet livre, dentre outros.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. São Paulo: SENAC, 2006.

REGGIOLLI, Marcia Regina; REGGIOLLI, Marcia Regina. Planejamento de cardápios e receitas para unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2002.

VASCONCELLOS, Frederico; CAVALCANTI, Eudemar; BARBOSA, Lourdes. Menu: como montar um cardápio eficiente. São Paulo: Roca, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. 9 ed. Caxias do Sul: Edusc, 2001. 731 p.

DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. 2. ed. Caxias do Sul: Edusc, 2001. 240 p. (Coleção Hotelaria).

OLIVER, Jamie. Revolução na cozinha: qualquer pessoa pode aprender a cozinhar em 24 horas. São Paulo: Globo, 2009. 358 p.

SILVA, Delly Ferreira. Cardápios balanceados para saudáveis e obesos: Cardápios balanceados para saudáveis e obesos. Goiânia: Kelps, 1998. 121 p.

VIEIRA, Elenara Vieira de; CÂNDIDO, Índio. Glossário técnico-gastronômico, hoteleiro e turístico. Caxias do Sul: Educs, 2000. 441 p. (Coleção Hotelaria)



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

DISCIPLINA: Trabalho de Conclusão de Curso I	CÓDIGO:
---	----------------

CARGA HORÁRIA: 20h.	TEÓRICA: 20	CRÉDITOS:
	PRÁTICA:	

OBJETIVOS GERAIS DA DISCIPLINA: Proporcionar ao aluno oportunidades para construir conhecimentos críticos reflexivos no desenvolvimento de atitudes e habilidades na elaboração do trabalho de conclusão de curso; Capacitar para o desenvolvimento do raciocínio lógico a realização da pesquisa a partir do projeto de pesquisa elaborado; Desenvolver a fundamentação científica adequado a problemática e método de pesquisa planejada.

EMENTA: Normas para elaboração dos projetos; Compreensão dos procedimentos científicos a partir de um estudo na área gastronômica; Elaboração do Trabalho de conclusão de curso utilizando conhecimentos teóricos, metodológicos e éticos sob orientação docente; Apresentação e defesa do Trabalho de Conclusão de Curso I; Discussão da Apresentação e do Trabalho de Conclusão de Curso I; Planejamento e prazos de entrega final do Trabalho de conclusão de curso.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MARCONI, Maria de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. 6. ed. Fundamentos da Metodologia Científica. São Paulo: Atlas, 2007.

REY, L. Planejar e redigir trabalhos científicos. 2ª ed. Editora Edgard Blücher: São Paulo, 2000. 318p.

POLITO, R. Como falar corretamente e sem inibições. 111ª ed. Saraiva: São Paulo, 2006. 312p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FERRO, Rafael Cunha. Produção científica no campo da gastronomia: em busca de uma configuração. Revista Turismo – Visão e Ação, v.20, n.3, 2018.

POLITO, R. Recursos audiovisuais nas apresentações de sucesso. 5ª ed. Saraiva: São Paulo, 2003. 136p.

VASCONCELOS, Eduardo Mourão. Complexidade e Pesquisa Interdisciplinar – Epistemologia e metodologia operativa. São Paulo: Vozes, 2002.

DISCIPLINAS DO TERCEIRO ANO – QUINTO SEMESTRE



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

DISCIPLINA: Turismo, Hotelaria e Gastronomia	CÓDIGO: DETA0515
---	-------------------------

CARGA HORÁRIA: 40h.	TEÓRICA: 40h.	CRÉDITOS:
	PRÁTICA:	

OBJETIVOS GERAIS DA DISCIPLINA: Desenvolver nos alunos os conhecimentos, habilidades e comportamentos que aumentem o crescimento pessoal e profissional; Conhecer e compreender o mundo do trabalho no turismo, hospitalidade e lazer; demonstrar e diferenciar as leis e práticas de turismo, de hospitalidade e de lazer.

EMENTA: Conceito e abrangência do turismo e da hotelaria, ligada a gastronomia; importância social e econômica. Empreendimentos e serviços da gastronomia e a sua relação com o setor de Turismo e Hotelaria: caracterização do mercado de trabalho de turismo e hotelaria. Roteiros turísticos gastronômicos no Pará. Caracterização do setor de restauração. Oferta e demanda turística. A gastronomia na cadeia produtiva do turismo. Atividades impulsionadoras do turismo, da alimentação e serviços e da hospedagem. Gastronomia como atrativo turístico no mundo e no Brasil.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- DIAS, C. M. M. Hospitalidade: reflexões e perspectivas. São Paulo: Manole, 2002.
- CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. 9. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.
- PACHECO, A.O. Manual do maître d'hôtel. 7. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2010.
- BARRETTO, M. Manual de iniciação ao estudo do turismo. 11. ed. São Paulo: Papyrus, 2001.
- DE MASI, D. O ócio criativo. 8. ed. Rio de Janeiro: Sextante, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CHON, K; SPARROWE, R. T. Hospitalidade: conceitos e aplicações. São Paulo: Pioneira-Thomson, 2003. LASHLEY, C.; SPOLON, A. P. Administração de pequenos negócios de hospitalidade. Editora Campus, 2011. SOARES, Esther Proença; FALCÃO, Maria Felícia da Câmara. A mesa: arranjo e etiqueta : anfitriões e convidados, casa e restaurantes. 4. ed., rev. e ampl. São Paulo: Escrituras, 2001. WALKER, John R. Introdução à hospitalidade. 2. ed. Barueri: Manole, 2002.

KUAZAQUI, E. Marketing turístico e de hospitalidade: fonte de empregabilidade e desenvolvimento para o Brasil. São Paulo: Makron Books, 2000.



**GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

DISCIPLINA: Processamento de produtos artesanais de origem animal	CÓDIGO: DETA0529
--	-------------------------

CARGA HORÁRIA: 60h.	TEÓRICA: 20h.	CRÉDITOS:
	PRÁTICA: 40h.	

OBJETIVOS GERAIS DA DISCIPLINA: Desenvolver no aluno os conhecimentos sobre a agregação de valor nas matérias primas de origem animal, valorizando características culturais, regionais e populares de produtos artesanais, além de entender conceitos técnicos de elaboração dos produtos, características das instalações e aspectos legais, para esse tipo de atividade gastronômica.

EMENTA:

Matérias-primas animais, conceitos de produtos artesanais, instalações e capacidade de produção, equipamentos, registros necessários, Legislação vigente, SELO ARTE, técnicas de elaboração de produto de origem animal: carnes, leite, pescados, apícolas e outros devidamente aprovados pelos órgãos sanitários competentes.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

GOMIDE, L.A.M.; RAMOS, E.M.; FONTES, P.R. Ciência e qualidade da carne. Viçosa: Editora UFV, 2013. 197p.

PARDI, M.C.; SANTOS, F.I.; SOUZA, E.R.; PARDI, H.S. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. v.1 – Ciência e higiene da carne. Tecnologia da sua obtenção e transformação, 2.ed., 1ª reimpr. Goiânia: Editora UFG, 2005. 623p.

GALVÃO, J.; OETTERER, M. (Coords.). Qualidade e processamento do pescado. 1ª Ed. São Paulo: Campus Elsevier, 2013. 400p. GONÇALVES, A. A. Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação. 1ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2011. 624p.

BELOTI, V.; TAMANINI, R.; NERO, L. A.; MOREIRA, M. A. S.; SILVA, L. C. C.; FAGNANI, R.; REIS, K. T. M. G. Leite: obtenção, inspeção e qualidade. 1ª Ed. Londrina: Editora Planta, 2015. 417p.

COROSSIN, C. H.; SA, P. Processamento de produtos lácteos: queijos, Leites fermentados, bebidas lácteas, sorvete, manteiga, creme de leite, doce de leite, soro em pó e lácteos funcionais. 1ª Edição. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017. 360p. (Coleção Lácteos, 3)

BREYER, H. F. E.; BREYER, E. D. H.; CELLA, I. Produção e beneficiamento da própolis. Florianópolis, SC: Epagri, 2016. 31p. (Boletim técnico, 138).

CAMARGO, R. C. R. (Editor técnico). Produção de mel. Teresina: Embrapa Meio Norte, 2002. 138p. (Embrapa Meio-Norte. Sistemas de Produção, 3).

CAMARGO, R. C. R.; RÊGO, J. G. S.; LOPES, M. T. R.; PEREIRA, F. M. Boas práticas na produção e beneficiamento de pólen apícola desidratado. Teresina: Embrapa Meio-Norte, 2003. 26p. (Embrapa Meio-Norte. Documentos, 81).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ALMEIDA, M. A. D.; CARVALHO, C. M. S. Apicultura: uma oportunidade de negócio sustentável. Salvador: Sebrae Bahia, 2009. 52p.

COSTA, P. S. C. Apicultura migratória: produção intensiva de mel (livro e CDRom). Viçosa: Editora CPT, 2003. 142p.

COSTA, P. S. C. Planejamento e implantação do apiário (livro e CD-Rom). Viçosa: Editora CPT, 2003. 118p.

BIANCHINI, M. G. A.; COUTINHO, R. S. P. Fabricação de linguiças. 2ª Ed. Guarulhos: LK Editora, 2006. 112p. (Tecnologia Fácil: Agroindústria).

COUTINHO, R. S. P.; BIANCHINI, M. G. A. Fabricação de salame tipo italiano, milano e copa. 2ª Ed. Guarulhos: LK Editora, 2006. 116p. (Tecnologia Fácil: Agroindústria).

GOMIDE, L.A.M.; RAMOS, E.M.; FONTES, P.R. Tecnologia de abate e tipificação de carcaças. 2ª Ed. Viçosa: Editora UFV, 2014. 336p. NEVES, M. F. Estratégias para a carne bovina no Brasil. 1ª Ed. São Paulo: Atlas, 2012. 272p.

DILANJAN, S. W. Fundamentos de la elaboración del queso. Zaragoza: Acribia, 1984. 128 p. EARLY, R. Tecnología de los productos lácteos. 1ª edición. Zaragoza: Acribia, 2000. 476p.



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

DISCIPLINA: Processamento de produtos artesanais de origem vegetal	CÓDIGO: DETA0530
---	-------------------------

CARGA HORÁRIA: 60h.	TEÓRICA: 20h.	CRÉDITOS:
	PRÁTICA: 40h.	

OBJETIVOS GERAIS DA DISCIPLINA: Desenvolver no aluno os conhecimentos sobre a agregação de valor nas matérias primas de origem vegetal, valorizando características culturais, regionais e populares de produtos artesanais, além de entender conceitos técnicos de elaboração dos produtos, características das instalações e aspectos legais, para esse tipo de atividade gastronômica.

EMENTA: Matérias-primas de origem vegetal. Caracterização e classificação das matérias primas. Noções sobre a estrutura, composição química e alterações dos alimentos de origem vegetal. Conservação pós colheita de frutas e hortaliças. conceitos de produtos artesanais, capacidade de produção, equipamentos, registros necessários, Legislação vigente, SELO ARTE, técnicas de elaboração de produto de Origem vegetal como: frutas, hortaliças, raízes, cana-de-açúcar, grãos, cereais e outros devidamente comprovados pelos órgãos sanitários competentes.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ARTHEY, D.; DENNIS, C. Procesado de hortalizas. Zaragoza: Acribia, 1992. 317p.

CORTEZ, L. A. B.; HONÓRIO, S. L.; MORETTI, C. L. Resfriamento de frutas e hortaliças. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2002. 428 p.

FERREIRA, M. D. (Editor Técnico). Colheita e beneficiamento de frutas e hortaliças. São Carlos: Embrapa Instrumentação, 2008. 144 p.

FERREIRA, M. D. (Editor técnico). Instrumentação pós-colheita em frutas e hortaliças. São Carlos: Embrapa Instrumentação, 2017. 284p.

FERREIRA, M. D. (Editor). Tecnologia pós-colheita em frutas e hortaliças. São Carlos: Embrapa Instrumentação, 2011. 286p.

MORETTI, C. L. Manual de processamento mínimo de frutas e hortaliças. Brasília: Embrapa Hortaliças, 2007. 527p.

TAIZ, L.; ZEIGER, E.; MELLER, I. M.; MURPHY, A. Fisiologia e desenvolvimento vegetal. 6ª Ed. Porto Alegre: Artmed, 2017. 888p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASTRO, P. R. C.; SENA, J. O. A.; KLUGE, R. A. Introdução à fisiologia do desenvolvimento vegetal. Maringá: EDUEM, 2002. 255p.

CENCI, S. A.; SOARES, A. G.; FREIRE JUNIOR, M. Manual de perdas pós-colheita em frutos e hortaliças. Rio de Janeiro: EMBRAPA-CTAA, 1997. 29p. (EMBRAPACTAA. Documentos, 27).

FERREIRA, M. D. F. (Editor). Colheita e beneficiamento de frutas e hortaliças. São Carlos: Embrapa Instrumentação, 2008. 144p.

GOMES, M. S. O. Conservação pós-colheita: frutas e hortaliças. Brasília: EMBRAPA-SPI, 1996. 134p. (Coleção Saber) LANA, M. M. Fisiologia e manuseio pós-colheita de pimentão. Brasília, DF: Embrapa, 2017. 74p.

LUENGO, R.F.A.; CALBO, A.G. Pós-colheita de hortaliças: o produtor pergunta, a Embrapa responde. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2011. 251p.

AGUIRRE, J.M.; GASPARINO FILHO, J. Desidratação de frutas e hortaliças. Campinas: ITAL, 2001



**GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

DISCIPLINA: Estágio Supervisionado II	CÓDIGO:
--	----------------

CARGA HORÁRIA: 120h.	TEÓRICA:	CRÉDITOS:
	PRÁTICA: 120h.	

OBJETIVOS GERAIS DA DISCIPLINA: Capacitar o aluno a executar na prática os conteúdos do conjunto das disciplinas do curso, sob a orientação de docentes e responsável técnico do setor, contribuindo para o seu desenvolvimento fazendo com que o mesmo possa adquirir maiores conhecimentos sobre assuntos relacionados com o exercício de sua profissão, além da sua absorção no mercado de trabalho.

EMENTA: Desenvolvimento de projeto de estágio II. Desenvolvimento de atividades prático-profissionais. Desenvolvimento de relatório de atividades.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

UEPA. Universidade do estado do Pará. Manual de orientação de estágio obrigatório e não obrigatório dos cursos de graduação do centro de ciências naturais e tecnologia. Belém: CCNT, 2016. 23p.

ROESCH, S.M.A. Projetos de estágio e pesquisa em administração. 3ª Ed. São Paulo: Atlas, 2005, 336p.

BIANCHI, A.C.M.; ALVARENGA, M. Manual de Orientação Estágio Supervisionado. 4ª Edição. São Paulo: Cengage do Brasil, 2009, 97p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

VOGEL, D.R.; VASCONCELLOS, B.I.; BORTNOWSKA, K. Avaliação das competências dos alunos do curso de Gastronomia em uma Instituição de Ensino Superior de Santa Catarina. Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade, v. 5, n. 2 – julho de 2017. p. 83-95

OLIVEIRA, M.M. Como fazer projetos, relatórios, monografias, dissertações e teses. 4ª Ed. São Paulo: GEN Atlas, 2010. 232p.

SCHWAN, T.P.; DE PAULA, N.M. Novas Profissões Novos Desafios: Estudo das Competências do Chef de Cozinha. IN: XXXIV Encontro Nacional da Associação de Pós-Graduação e Pesquisa em Administração – ENANPAD. Rio de Janeiro, setembro de 2010. Disponível em: <
<http://www.anpad.org.br/admin/pdf/gpr1602.pdf>>



**GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

DISCIPLINA: Trabalho de Conclusão de Curso II	CÓDIGO:
--	----------------

CARGA HORÁRIA: 40h.	TEÓRICA: 40	CRÉDITOS:
	PRÁTICA:	

OBJETIVOS GERAIS DA DISCIPLINA: Orientar os alunos a executar e finalizar um projeto de pesquisa que resultará no trabalho final de conclusão de curso, sob orientação de um docente responsável cumprindo todas as etapas de um trabalho científico.

EMENTA: Orientações gerais para apresentação e defesa do trabalho de conclusão de curso, apresentação final do Trabalho de Conclusão de Curso, orientação final para entrega da versão final do trabalho científico e da sua publicação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

NERY J. R. C.; BORGES M. L. T.: Orientações técnicas para elaboração de trabalhos acadêmicos. Macapá: UNIFAP, 2005.

FRANÇA, Júnia Lessa.; VASCONCELLOS, Ana: Manual para Normalização de Publicações Técnico-Científicas, 7a ed., Belo Horizonte, Editora UFMG, 2004.

PARRA FILHO, Domingos. Metodologia científica . 6. ed. São Paulo : Futura, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

POLITO, R. Como falar corretamente e sem inibições. 111ª ed. Saraiva: São Paulo, 2006. 312p.

FERRO, Rafael Cunha. Produção científica no campo da gastronomia: em busca de uma configuração. Revista Turismo – Visão e Ação, v.20, n.3, 2018.

POLITO, R. Recursos audiovisuais nas apresentações de sucesso. 5ª ed. Saraiva: São Paulo, 2003. 136p.

DISCIPLINAS ELETIVAS OPTATIVAS



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

DISCIPLINA: Francês Instrumental	CÓDIGO: DLLT1302
---	-------------------------

CARGA HORÁRIA: 40h.	TEÓRICA: 40h.	CRÉDITOS:
	PRÁTICA:	

OBJETIVOS GERAIS DA DISCIPLINA: Conhecer a língua francesa para utilizá-la como instrumento de acesso às informações pertinentes à área de atuação profissional. Desenvolver e praticar um repertório de estratégias de leitura para a compreensão de textos em língua francesa. Reconhecer as características formais, discursivas e linguísticas de textos publicitários e de notícias breves publicados na mídia em geral. Produzir resumos textuais e esquemáticos, em língua portuguesa, a partir da leitura de textos simples escritos em língua francesa.

EMENTA: Leitura e compreensão de textos de interesse gastronômico em língua francesa. Aprendizagem de estratégias de leitura e aspectos linguísticos necessários para a leitura global de textos com estruturas gramaticas simples. Leitura como ato comunicativo e social, para fins acadêmicos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- CORRÊA, R. A.; STEINBERG, S. H. Gramática da língua francesa. Rio de Janeiro: Ministério da Educação: Fundação de Assistência ao Estudante, 1990.
- GARCIA, F. En avant la grammaire!: cahier d'activités de grammaire en situation. Montréal: Éditions Marcel Didier inc., 1997.
- EXERCICES de Grammaire (A1 du Cadre européen). Paris: Didier, 2005.
- GRAMMAIRE Progressive du Français. Paris: Cle Internacional, 1995.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MAROTE, D. Minidicionário francês-português / português-francês. São Paulo: Ática, 1998.

RÓNAI, P. Dicionário francês-português / português-francês. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1988.

LA CONJUGAISON 12000 verbes (Bescherelle 1). Paris: Librairie Hatier, 1990.

LE ROBERT micro poche - dictionnaire de la langue française. Paris: Dictionnaires Le Robert, c1988.



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

DISCIPLINA: Matemática financeira e orçamento empresarial	CÓDIGO: DMEI0900
--	-------------------------

CARGA HORÁRIA: 40h.	TEÓRICA: 40h.	CRÉDITOS:
	PRÁTICA:	

OBJETIVOS GERAIS DA DISCIPLINA: Apresentar os conceitos e técnicas orçamentárias para construção de orçamentos empresariais condizentes com o contexto das empresas ligadas a gastronomia. Embasar o discente, a partir do conhecimento dos principais tipos e ferramentas que compõe o sistema orçamentário, a elaborar orçamentos como instrumentos de planejamento e controle dentro da organização voltada para gastronomia.

EMENTA: Juro e Capitalização Simples. Capitalização Composta. Desconto simples. Série de Pagamentos. Sistema de Amortização. Classificação das Taxas de Juros. Taxa Média e Prazo Médio. Operações Financeiras Realizadas no Mercado. Planejamento e controle orçamentário: conceitos e objetivos. Planejamento e orçamento operacional. Planejamento e orçamento financeiro. Custos e planejamento orçamentário.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA: FREZATTI, F. Orçamento empresarial : planejamento e controle gerencial. 4ª. Ed. São Paulo: Atlas, 2007. HOJI, M. Administração Financeira e Orçamentária: Matemática financeira aplicada, estratégias financeiras e orçamento empresarial. 7ª. Edição. São Paulo: Atlas, 2008. PADOVEZE, C. L; TARANTO, F. C. Orçamento empresarial: Novos conceitos e técnicas. 1ª edição. Rio de Janeiro: Prentice Hall, 2009
LUNKES, R. J. Manual de Orçamento. 1ª Edição, 2ª reimpressão. São Paulo: Atlas, 2007. PINHEIRO, P. R.; SANTOS, J. L. dos; MARTINS, M. A.

Fundamentos de Orçamento Empresarial. Coleção Resumos de Contabilidade. 1ª. Edição. São Paulo: Atlas, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

TEMPLAR, R. Como fazer orçamentos: Pense rápido! São Paulo: Pearson, 2009. WELSCH, Glenn A. - Orçamento Empresarial. Tradução de A. Z. Sanvicente. 4a. edição. Editora Atlas, São Paulo, 1990.

GITMAN, L. J. Princípios de Administração Financeira - Traduzido por Allan Hastings, 12ª ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010. HELFERT, E. A. Técnicas de Análise Financeira: um guia prático para medir o desempenho dos negócios. 9 ed. Porto Alegre: Bookman, 2000.



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

DISCIPLINA: Comportamento humano e gestão de pessoas	CÓDIGO: DCSA0700
---	-------------------------

CARGA HORÁRIA: 40h.	TEÓRICA: 40h.	CRÉDITOS:
	PRÁTICA:	

OBJETIVOS GERAIS DA DISCIPLINA: Proporcionar ao discente conhecimento sobre gestão de pessoas, como contratar pessoas para o mercado de trabalho, perfil de liderança e tomada de decisão para um melhor resultado do setor da gastronomia.

EMENTA: Histórico, políticas e práticas de gestão de pessoas nas organizações. Gestão estratégica de recursos humanos. A gestão em relação ao recrutamento e seleção. Desenvolvimento de pessoas. Análise de Conceitos e estilos de personalidade. Exame de questões sobre Motivação, Liderança, Percepção e tomada de decisão do trabalho em equipe. Recrutamento, seleção, treinamento, análise de cargos e formação de salários.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DUTRA, J.S. Gestão de pessoas: modelo, processos, tendências e perspectiva.

São Paulo: Atlas, 2006.

ROBBINS, S. P. Fundamentos de Gestão de Pessoas. São Paulo: Saraiva, 2013.

VERGARA, S.C. Gestão de Pessoas. São Paulo: Atlas, 2014.

CHIAVENATO, I. Administração de empresas: uma abordagem contingencial. Rio de Janeiro: Mc Graw-Hill, 1995.

GUERRIER, Y. Comportamento Organizacional em hotéis e restaurantes. São Paulo: Futura, 2001.

HOLLENBECK, J. R. Comportamento Organizacional – Criando vantagem competitiva. São Paulo: Saraiva, 2009

NEWSTROM, J.W. Comportamento Humano no Trabalho: uma abordagem psicológica. São Paulo: Pioneira–Thomson Learning,1992. ROBBINS, S. P. Comportamento organizacional. São Paulo: Prentice Hall, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ALBUQUERQUE, Lindolfo G. de; LEITE, Nildes R. P. **Gestão de pessoas:** perspectivas estratégicas. São Paulo: Atlas, 2009.

CHIAVENATO, Idalberto. **Gestão de pessoas:** o novo papel dos recursos humanos nas organizações. 1.ed. Rio de Janeiro: Campus. 1999.

MORIN, Estelle M; AUBÉ, Caroline. **Psicologia e Gestão.** São Paulo: Atlas, 2009.

ARAÚJO, Luis César G. de. **Gestão de pessoas:** estratégias e integração organizacional. 2ª Ed. São Paulo: Atlas, 2009.

GREENHALGH, Leonard. **Relacionamentos Estratégicos.** 1ª Ed. São Paulo: Negócio, 2002.

MELLO, José Carlos Martins F. de. **Negociação Baseada em Estratégia.** 2.ed. São Paulo: Atlas, 2010.

TANKE, Mary L. **Administração de recursos humanos em hospitalidade.** São Paulo: Pioneira Thompson Learning, 2004.

VAN DER WAGEN, Lynn. **Supervisão e liderança em turismo e hotelaria.** 2. ed. São Paulo: Contexto, 2003.



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

DISCIPLINA: Enogastronomia	CÓDIGO: DETA0531
-----------------------------------	-------------------------

CARGA HORÁRIA: 40h.	TEÓRICA: 40h.	CRÉDITOS:
	PRÁTICA:	

OBJETIVOS GERAIS DA DISCIPLINA: Proporcionar ao aluno a compreensão da base de harmonização de vinhos e derivados com alimentos associada ao serviço do vinho. Reconhecer a base da harmonização; demonstrar a relação entre a culinária e vinho; montagem de pratos e da mesa e proporcionar a vivência em uma adega comercial.

EMENTA: Aspectos da cultura da videira, seus frutos e utilizações. Processos básicos na confecção dos vinhos. Países produtores. Desenvolver o aluno na arte da degustação do vinho e sua harmonização com diversos tipos de alimentos. Planejar e apresentar proposta de cardápio e carta de vinho, conforme o vinho mais adequado.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

O Grande Larousse do Vinho – Autor Larousse Brasil, Editora Larousse Brasil.

Le Cordon Bleu – vinhos – Vários autores, Editora Marco Zero.

BORGES, E. P. **Harmonização do Vinho com a Comida**. Mauad Editora Ltda, 2015.

SANTOS, J. I. **Comida e vinho**. Senac, 2008.

BEAUMONT, S. **Cerveja e comida**. 1ª ed. Publifolha Editora, 2017.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BORGES, Euclides Penedo. **Harmonização: o livro definitivo do casamento do vinho com a comida**. Mauad Editora Ltda, 2007.

FURTADO, Edmundo. **Copos de bar e mesa: história, serviço, vinhos, coquetéis**. São Paulo: SENAC-SP, 2009.

MORADO, R. **Larousse da cerveja**. 1ªed. São Paulo: Larousse do Brasil. 2009.



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

DISCIPLINA: Língua Brasileira de Sinais - Libras	CÓDIGO: DLLT0470
---	-------------------------

CARGA HORÁRIA: 40h.	TEÓRICA: 40h.	CRÉDITOS:
	PRÁTICA:	

OBJETIVOS GERAIS DA DISCIPLINA: Apresentar aos alunos os conceitos básicos e a prática da Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS). Desconstruir os mitos estabelecidos socialmente com relação às línguas de sinais e a comunidade surda. Além de ampliar o conhecimento dos alunos desenvolvendo habilidades comunicativas que contribuam para a inclusão da pessoa surda.

EMENTA: Fundamentos linguísticos da Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS). O sujeito surdo em um mundo ouvinte. A língua portuguesa como uma segunda língua: instrumental para o desenvolvimento da leitura e escrita pelo aprendiz surdo. Prática da Libras: expressão visual-espacial.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BRITO, Lucinda Ferreira. Por uma gramática de línguas de sinais. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1995.

COUTINHO, Denise. LIBRAS e Língua Portuguesa: Semelhanças e diferenças. João Pessoa: Arpoador, 2000.

GESSER, Andrei. Libras? Que língua é essa?: crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda. São Paulo: Parábola, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

FERNANDES, Eulália (org.). Surdez e bilingüismo. Porto Alegre: Mediação, 2005.

HONORA, Márcia. Livro ilustrado de Língua Brasileira de Sinais: desvendando a comunicação usada pelas pessoas com surdez. Colaboração de Mary Lopes Esteves Frizanco. São Paulo: Ciranda Cultural, 2009.



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

DISCIPLINA: Nutrição básica	CÓDIGO: DETA0501
------------------------------------	-------------------------

CARGA HORÁRIA: 40h.	TEÓRICA: 40h.	CRÉDITOS:
	PRÁTICA:	

OBJETIVOS GERAIS DA DISCIPLINA: Conhecer as bases conceituais em alimentação e nutrição; Leis da alimentação; Fundamentos da digestão, absorção de nutrientes, macro e micro nutrientes fontes e funções; fibras; Biodisponibilidade, carências e excessos.

EMENTA: Introdução ao estudo da nutrição e alimentação. Estudo dos grupos de alimentos, cereais, hortaliças, laticínios, frutas, óleos, açúcares que contêm os macronutrientes: carboidratos, proteínas e lipídios e micronutrientes: minerais e vitaminas. Conceitos, funções, alimentos fonte e suas técnicas dietéticas. Digestão dos alimentos. Guia alimentar para a população brasileira.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. xxvi, 1351 p.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e técnica dietética. 2. ed., rev. e atual. Barueri: Manole, 2006. xx, 402 p. DISCIPLINA: Nutrição e Técnicas Dietéticas

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 8. ed., rev. e ampl. São Paulo: Atheneu, [200-]. 276 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MONTEBELLO, N. de P.; ARAUJO, W. M. C.; Alquimia dos alimentos. Brasília: SENAC, 2009. 557 p. (Série alimentos e bebidas)

OLIVEIRA, José Eduardo Dutra de. Ciências nutricionais: aprendendo a aprender. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2008. 760 p.

ROSS, C. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 9 ed. São Paulo: Manole, 2003. 2122p



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

DISCIPLINA: Cultura Afro-Brasileira e Alimentação	CÓDIGO: DETA0526
--	-------------------------

CARGA HORÁRIA: 40h.	TEÓRICA: 40h.	CRÉDITOS:
	PRÁTICA:	

OBJETIVOS GERAIS DA DISCIPLINA: Propiciar o conhecimento da história da África e a sua contribuição para a formação histórico - cultural do povo brasileiro. Conhecer a história, aspectos, métodos de cocção, influências de outras culinárias nas cozinhas africanas subsaarianas. Reconhecer as influências que estas culinárias interagiram com outras cozinhas, principalmente as cozinhas americanas.

EMENTA: Principais aspectos da história da África. Imaginário europeu sobre a África. Quadro geográfico e suas influências. Processo de colonização e independência. Aspectos culturais do povo africano. Influência da culinária africana e afro-brasileira na dieta alimentar dos brasileiros. Confeção de pratos tradicionais de influência africana.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

HAFNER, D. Sabores da África: receitas deliciosas e histórias apimentadas da minha vida. São Paulo: Summus, 2000.

MOINE, M.-P. Culinária mediterrânea: receitas saudáveis e fáceis de fazer. São Paulo: PubliFolha, 2014.

GISSLEN, W. Culinária profissional. 6.ed. Barueri: Manole, 01/2012. [Minha Biblioteca].

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

MONTANARI, M. O mundo na cozinha: História, identidade, trocas. São Paulo: Senac, 2000.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. São Paulo, SENAC. 2010.

SALDANHA, R. M. Histórias, lendas e curiosidades da gastronomia. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011.

ELEUTERIO, H. Fundamentos de gastronomia. São Paulo: Érica, 06/2014. [Minha Biblioteca].

VIEIRA, S. M.; FREUND, F. T.; ZUANETTI, R. O mundo da cozinha: perfil profissional técnicas de trabalho e mercado. 2.ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2014.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico**. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2013. (Coleção Antropologia Social).