



**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 1 – PLANO POLÍTICO PEDAGÓGICO DO CURSO**

**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. Me. Carlos José Capela Bispo

Pró-Reitora de Extensão: Profa. Me. Alba Lúcia Ribeiro Raithy Pereira

Pró-Reitora de Graduação: Profa. Me. Ana da Conceição Oliveira

Pró-Reitor de Pesquisa e Pós-graduação: Prof. Dr. Renato da Costa Teixeira

### **DIRETORIA DE CENTRO**

Diretora: Profa. Dra. Eliane de Castro Coutinho

Vice-Diretor: Prof. Me. 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. Dr. Vanderson Vasconcelos Dantas

**Presidente da Comissão de Elaboração do Projeto Político Pedagógico**

Profa. Dra. Elen Vanessa Costa da Silva

Profa. Dra. Josyane Brasil da Silva

Profa. Dra. Natácia da Silva e Silva

Prof. Dr. Diego Aires da Silva

Prof. Dr. Tonye Gil Matos Waughon

**Professores**

Aurea Célia da Silva Cunha Pereira

**Assessoria Pedagógica**

## LISTA DE QUADROS

Quadro 01 – Discriminação da carga horária da organização curricular do curso de Tecnologia em Gastronomia da Universidade do Estado do Pará.....	20
Quadro 02 - Descrição das disciplinas básicas e específicas do curso de Tecnologia em Gastronomia da Universidade do Estado do Pará.....	21
Quadro 03 – Descrição da organização e matriz curricular plena do curso superior de tecnologia em gastronomia por semestre.....	23
Quadro 04 - Lista de atividades complementares de aprofundamento nas áreas de pesquisa e extensão e critérios para crédito de carga horária.....	33
Quadro 05 - Professores efetivos que atuarão no curso de Tecnologia em Gastronomia.....	40
Quadro 06 – Quantitativo de professores que pertencem ao curso de Tecnologia em Gastronomia por titulação.....	41
Quadro 07 - Membros do NDE do Curso de Tecnologia em Gastronomia.....	47

## APRESENTAÇÃO

O plano político pedagógico do curso de Tecnologia em Gastronomia da Universidade do Estado do Pará é composto da seguinte documentação:

- Volume 1 – Plano pedagógico do curso de Tecnologia em Gastronomia
- Volume 2 – Ementas das disciplinas propostas.

## Sumário

<b>1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO</b> .....	8
1.1 ENTIDADE MANTENEDORA .....	8
1.2 FINALIDADES DA UEPA .....	9
1.3 PRINCÍPIOS FUNDAMENTAIS .....	10
1.4 LINHAS POLÍTICAS .....	11
<b>2. O CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA</b> .....	11
2.1 APRESENTAÇÃO .....	11
<b>3. JUSTIFICATIVA</b> .....	12
<b>4. REGIME LETIVO</b> .....	14
<b>5. OBJETIVOS</b> .....	15
5.1 Objetivo Geral .....	15
5.2 Objetivos específicos .....	16
<b>6. REQUISITOS E FORMA DE ACESSO AO CURSO</b> .....	16
<b>7. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO</b> .....	17
<b>8. HABILIDADES E COMPETÊNCIAS DO PROFISSIONAL DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA</b> .....	18
<b>9. REGULAMENTAÇÃO PROFISSIONAL</b> .....	19
<b>10. ÁREA DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL DO TECNÓLOGO EM GASTRONOMIA</b> .....	20
<b>11. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR PLENA</b> .....	21
<b>12. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)</b> .....	26
12.1 DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) .....	27
12.2 DOS DISCENTES E DOCENTES-ORIENTADORES .....	28
12.3 DA DEFESA, ENTREGA FINAL E AVALIAÇÃO DO TCC .....	28
<b>13. ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO</b> .....	31
13.1 OBJETIVO GERAL: .....	32
13.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS .....	32
<b>14. ATIVIDADES COMPLEMENTARES</b> .....	33
<b>15. APOIO AO DISCENTE</b> .....	37
<b>16. ENADE</b> .....	39
<b>17. ARTICULAÇÃO DO ENSINO COM A PESQUISA E A EXTENSÃO</b> .....	39
<b>18. PRINCÍPIOS PEDAGÓGICOS DO PROCESSO ENSINO E APRENDIZAGEM</b> .....	41

<b>19. SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM</b> .....	43
19.1 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM .....	43
19.2 PROCESSO DE AVALIAÇÃO NA UEPA .....	43
19.3 AVALIAÇÃO DIAGNÓSTICA DOS INGRESSOS.....	45
<b>20. SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO CURSO</b> .....	45
<b>21. DESCRIÇÃO DO CORPO SOCIAL DO CURSO</b> .....	46
<b>22. ORIENTAÇÕES METODOLÓGICAS</b> .....	47
<b>23. COLEGIADO DO CURSO E NDE</b> .....	48
<b>24. INFRAESTRUTURA FÍSICA E RECURSOS MATERIAIS</b> .....	49
<b>25. POLÍTICA DE INCLUSÃO SOCIAL</b> .....	51
<b>26. DIPLOMAÇÃO</b> .....	51
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	52

## 1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

Universidade do Estado do Pará (UEPA) autarquia estadual de regime especial criada pela Lei Estadual nº 5.747, de 18 de maio de 1993, com foro em Belém e sede nos municípios onde mantiver seus Campi, inscrita no CNPJ/MF. nº 34.860.833/0001-44, com sede administrativa na Rua do Una, 156, Telégrafo, CEP: 66050 – 540, Belém-PA, Brasil. Telefone: (91) 3299-2200.

Centro de Ciências Naturais e Tecnologia, localizado na Travessa Enéas Pinheiro, nº 2626, Marco, CEP: 66.095-100, Belém-PA. Telefone: (91) 3131-1900. Representada pela Profa. Dra. Eliane de Castro Coutinho.

### 1.1 ENTIDADE MANTENEDORA

A Universidade do Estado do Pará – UEPA, com sede e foro na cidade de Belém – PA, foi criada em 18 de maio de 1993 pela Lei Estadual nº 5.747. Possui organização autárquica de regime especial e estrutura multi-campi. É regida por seu Estatuto, que estabelece as normas gerais da Universidade e pelo Regimento Geral, que regulamenta o funcionamento das atividades de ensino, de pesquisa e de extensão, das unidades e dos órgãos universitários, ambos criados pela resolução 069/94 de 17 de março de 1994 do Conselho Estadual de Educação. Além desses, utiliza e aplica legislações específicas, assim como normativas internas que deliberam e instituem sobre sua autonomia didático-científica, administrativa, disciplinar e de gestão financeira e patrimonial. Sua autorização para funcionamento foi concedida pelo Decreto Presidencial s/n, de 04 de abril de 1994, sendo, seu artigo 1º, alterado em 06 de março de 1996 por outro Decreto Presidencial.

É administrada por um órgão central, a Reitoria, e por outros setoriais, como Centros, Cursos e Departamentos. Essa estrutura organizacional, da qual os colegiados são os órgãos máximos, traduz o tradicionalismo típico do ensino superior brasileiro na adoção de modelos únicos, independentemente de características locais ou regionais.

## 1.2 FINALIDADES DA UEPA

A Universidade do Estado do Pará tem por finalidades:

- a) Contribuir para a criação de direitos e de novas formas de existência social e para o cultivo da cidadania;
- b) Produzir conhecimento e desenvolver programas e projetos de ensino, visando à formação e à qualificação de pessoas para a investigação filosófica, científica, artístico-cultural e tecnológica e para o exercício profissional;
- c) Promover e estimular a pesquisa considerada como princípio científico, educativo e político, visando ao desenvolvimento da filosofia, da ciência, das letras, das artes e da tecnologia;
- d) Promover a realização de programas de extensão e viabilizar a participação dos segmentos populacionais no processo de criação cultural;
- e) Realizar estudos e debates para a discussão das questões regionais e nacionais com o propósito de contribuir para a solução dos problemas, bem como possibilitar a criação de novos saberes, na perspectiva da construção de uma sociedade democrática;

Para atingir suas finalidades, a Universidade do Estado do Pará tem como compromisso:

- a) Proporcionar condições para a realização de estudos e pesquisas sobre os problemas locais, regionais e nacionais, com o propósito de servir e de apresentar soluções adequadas, visando ao avanço e à divulgação do conhecimento;
- b) Criar cursos de graduação, pós-graduação e de extensão, para formar e qualificar profissionais nas diversas áreas do conhecimento e da atividade humana, para o atendimento das necessidades regionais e para contribuir com a melhoria das condições de vida dos cidadãos, respeitados os padrões de qualidade;
- c) Manter intercâmbio cultural e científico com as instituições congêneres regionais, nacionais e internacionais, à luz da universalidade de seus fins.
- d) Manter intercâmbio cultural e científico com instituições congêneres, nacionais e internacionais, com vistas à universalidade de sua missão;
- e) Criar condições e mecanismos que garantam a permanência articulada com a sociedade;

f) Assessorar entidades públicas, não-governamentais e privadas no campo do ensino, da pesquisa e dos serviços, atendendo aos interesses da Instituição e da sociedade

Além disso, seu Estatuto no título III, artigo 38 a 42, garante os recursos financeiros necessários à execução de suas finalidades.

### 1.3 PRINCÍPIOS FUNDAMENTAIS

São princípios fundamentais da Universidade do Estado do Pará:

- a) Autonomia didático-científica, administrativa, disciplinar e de gestão financeira e patrimonial;
- b) Indissociabilidade entre o ensino, pesquisa e extensão;
- c) Desenvolvimento da filosofia, das ciências, da tecnologia, das letras e das artes, comprometido com a humanização do ser humano e da sociedade;
- d) Ampliação das suas ações para garantir a democratização e a equalização das oportunidades educacionais aos cidadãos do interior do Estado;
- e) Formação do homem para o exercício da cidadania;
- f) Qualificação de recursos humanos para atender ao mercado de trabalho regional e nacional;
- g) Articulação com programas estaduais e regionais de educação básica;
- h) Cooperação com outras instituições de ensino;
- i) Gratuidade do ensino de graduação e dos cursos de mestrado e doutorado, ficando garantido o percentual mínimo de 10% de gratuidade nos cursos de pós-graduação lato sensu;
- j) Gestão democrática, envolvendo a participação dos segmentos institucionais, locais e regionais;
- k) Compromisso com o processo democrático, legítimo e transparente de avaliação interna e externa de suas atividades, levando em conta a natureza, os fins, os objetivos e os projetos da instituição.

## 1.4 LINHAS POLÍTICAS

É política básica da Universidade do Estado do Pará:

- a) Assegurar o pluralismo de ideias, através da plena liberdade de pesquisar, de ensinar, de aprender e de trabalhar o conhecimento produzido e de ensinar e aprender;
- b) Desenvolver estudos sobre o mundo físico e social, em particular sobre a realidade brasileira e regional, buscando alternativas para a instituição de novas formas de existência individual e coletiva;
- c) Contribuir para o aproveitamento racional e adequado dos recursos naturais, respeitando as características regionais e o meio ambiente e para o desenvolvimento e a preservação da identidade cultural do Estado;
- d) Incentivar a investigação e divulgação de propostas de desenvolvimento alternativo e auto-sustentado, valorizando formas diferenciadas de produção do saber, oriundas de segmentos populacionais específicos, que contribuam para melhoria de suas condições de vida;
- e) Descentralizar suas atividades, de modo a estender suas unidades acadêmicas a todas as regiões do Estado, evitando superposição de esforços, pelo planejamento articulado com outras instituições de ensino;
- f) Contribuir para o desenvolvimento de uma política de capacitação, qualificação e atualização dos recursos humanos da região.

## 2. O CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

### 2.1 APRESENTAÇÃO

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia faz parte do contexto de criação, implantação e expansão das atividades de ensino, pesquisa e extensão da Universidade do Estado do Pará (UEPA) apoiado pelo Governo do Estado do Pará por meio do Programa Forma Pará, visando desenvolver a formação profissional no Estado do Pará de modo a favorecer o desenvolvimento de competências e habilidades necessárias ao exercício profissional da Gastronomia, como a capacidade de observação, criticidade e questionamento, sintonizada com a dinâmica da sociedade nas suas demandas locais, regionais e nacionais, assim como com os avanços científicos e tecnológicos.

Para produzir este Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia foram observados os dispositivos legais associados aos princípios e critérios que orientam a oferta dos Cursos Superiores em Tecnologia, como a resolução do Conselho Nacional de Educação - CNE/CP nº 3, de 18 de dezembro de 2002, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia; o Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação 2016; a Lei Nº 10.861, de 14 de abril de 2004, que institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior e dá outras providências; o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia aprovado pela Portaria nº 4.113, de 11 de maio de 2016; e o Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI 2017/2027. Além disso, foi criada uma comissão de elaboração do referido Plano Pedagógico do Curso (PPC), conforme Portaria. (Anexo I)

O presente PPC nasceu a partir de estudos e debates dedicados à análise dos contextos históricos gastronômico da região amazônica e a demanda por profissionais especializados na área, cujo resultado levou à organização do curso. O início das atividades está previsto para o primeiro semestre de 2021 com a oferta de **40 vagas**.

### **3. JUSTIFICATIVA**

A gastronomia é uma área de conhecimento que vem ganhando importância cada vez maior dentro da economia nacional e regional. No Brasil, a gastronomia é regionalizada, e sua origem é permeada pelo processo histórico de formação de nossa cultura, com forte miscigenação de temperos, cores, aromas e sabores. A riqueza da culinária brasileira tem uma base bastante solidificada na cultura indígena, africana e europeia, sobretudo na portuguesa. Contudo, os processos migratórios vivenciados no país ao longo de sua história permitiram que novas inserções culturais fossem adicionadas ao acervo gastronômico brasileiro, tais como oriundos da cultura japonesa, italiana, espanhola, alemã e árabe, tornando-se um dos fatores que proporciona a culinária brasileira uma das cozinhas mais variadas em nível mundial.

Outro aspecto relevante a ser considerado, com grande potencial de desenvolvimento de pesquisa, é a biodiversidade existente no país com 90% da

flora nativa ainda não explorada quanto ao seu potencial de inserção na alimentação, segundo o Ministério do Meio Ambiente.

A partir dos anos 90 a gastronomia brasileira vem se destacando no país, inserindo-se entre os principais produtos e serviços que envolvem a hospitalidade e lazer no setor do turismo, além de representar um dos recursos expressivos da arte e manifestações culturais do país.

O setor gastronômico, possui grande impacto econômico e fatura em torno de 2,4% do Produto Interno Bruto (PIB) brasileiro, sendo responsável por 8% dos empregos diretos no país. O setor de alimentação emprega mais de 100 mil trabalhadores e exige cada vez mais mão-de-obra qualificada.

Os recentes investimentos de grandes redes de restaurantes e hotéis internacionais no Brasil estão tornando o segmento cada vez mais competitivo. Dessa forma as oportunidades de trabalho estão se ampliando e a busca por profissionais qualificados aumenta a cada dia. Além disso, o setor de gastronomia é um dos mais populosos no empreendedorismo, visto a demanda e busca por alimentação fora do lar, impulsionada por fatores antropológicos, sociais, culturais e econômicos. Diante desses fatores há a necessidades de implantação e utilização de modelos de gestão direcionados e eficazes para o setor gastronômico.

Na região amazônica as expressões gastronômicas são bastante diferentes, dependendo de influências culturais de cada localidade, embora sejam todas oriundas da cultura indígena e utilizem ingredientes típicos da Amazônia. Essa região é alimentada pelas águas do rio Amazonas, o maior do mundo em vazão de água, e seus numerosos afluentes. Devido a isso, os peixes de água doce, as ervas verdes aromáticas e frutas nativas tem presença marcante no cardápio regional.

No Pará a gastronomia é conhecida por sua autenticidade e originalidade, reunindo ingredientes, conhecimentos e saberes das culturas indígena, portuguesa e africana e apresenta uma vantagem competitiva no segmento do turismo cultural. Além disso, sua inserção se dá em áreas como a gestão de qualidade e de recursos humanos, e em programas governamentais que envolvem o alimento, alimentação, identidade alimentar regional, saúde e educação.

Na Região Norte do Brasil, são escassos os profissionais na área gastronômica. Existem cursos técnicos, mas, poucos de nível superior, o que leva a necessidade de que cursos sejam criados para que os profissionais já em atuação no mercado se qualifiquem e que outros sejam formados para que possam atuar no gerenciamento de Restaurantes, no planejamento de cardápios, na organização de eventos gastronômicos, entre outros âmbitos.

Não existem hoje no Norte cursos superiores de Gastronomia em Universidades públicas. Logo, a criação de um Curso de Graduação em Gastronomia, nessa região, viria atender ao déficit de qualificação dos profissionais existentes e suprir a demanda deste setor de atividade, haja vistas o cenário de saúde e de apelo econômico acerca da gastronomia e cultura local.

Mesmo o fato da Amazônia abrigar a maior variedade das espécies de fauna e flora do planeta, sendo considerada o berço de uma das gastronomias mais originais e apreciadas do mundo, poucas são as pesquisas científicas e análises sobre os produtos e ingredientes amazônicos, dificultando a comercialização formal desses alimentos típicos, que na maioria das vezes vêm de pequenos produtores, para o grande mercado.

Considerando o potencial da biodiversidade da fauna e flora do Estado do Pará, a Universidade do Estado não poderia deixar de dar sua contribuição para a formação de profissionais voltados a atender esta demanda específica do Estado, visando transformar esse ativo regional em oportunidade de negócios sustentáveis para os diversos atores dessa cadeia de produção. É neste cenário que o Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia se insere e será contextualizado nas páginas que seguem.

#### **4. REGIME LETIVO**

Serão oferecidos no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia **40 vagas**, ofertadas via processo seletivo especial, regulamentado pela Pró-Reitoria de Graduação – PROGRAD, da Universidade do Estado do Pará.

O Curso será ofertado em Belém (Distrito de Icoaraci) na Escola Técnica Profissionalizante Professor Francisco de Azevedo "Cacau" e no município de Salinópolis que funcionará na Escola Estadual Dr. Miguel de Santa Brígida por meio do Convênio entre a Universidade do Estado do Pará e Secretaria de

Estado de Ciência, Tecnologia e Educação Profissional e Tecnológica (SECTET) do Governo do Estado do Pará através do programa “Forma Pará”.

As escolas contam com uma infraestrutura básica necessária à realização do curso. A escola localizada no município de Salinópolis dispõe de um laboratório multidisciplinar para as atividades de aulas práticas e a escola localizada no distrito de Icoaraci (Belém) dispõe de uma Cozinha Quente e Fria, Laboratório de Tecnologia de Bebidas e um Laboratório de Panificação e Confeitaria. O curso poderá vir a ser ofertado em outros municípios, caso justifique-se a necessidade e seja aprovado pelas Instituições que firmam o convênio, nesses locais o curso terá infraestrutura cedida pelas prefeituras ou associações conveniadas. Ressalta-se que o curso será ofertado pela Universidade do Estado do Pará enquanto perdurar o convênio celebrado entre a Universidade do Estado do Pará e SECTET, podendo o curso fazer parte da grade efetiva dos cursos de graduação mediante a demanda de público e investimentos para a sua consolidação. O curso superior de Tecnologia em Gastronomia deverá articular-se com diferentes departamentos, os quais deverão participar efetivamente na operacionalização das atividades programadas, visando a concretização do currículo proposto. Destacam-se os Departamentos: Departamento de Tecnologia de Alimentos (DETA), Departamento de Língua e Literatura (DLLT), Departamento de Filosofia e Ciências Sociais (DFCS), Departamento de Matemática, Estatística e Informática (DEMEI), Departamento de Ciências Sociais Aplicada (DCSA).

O Curso será ofertado em regime regular intervalar semestral, com matrícula anual onde, para a integralização, o aluno deverá ter cursado um mínimo de 5 semestres (2,5 anos) e um máximo de 10 semestres (5 anos).

## **5. OBJETIVOS**

### **5.1 Objetivo Geral**

O curso Tecnologia em Gastronomia tem por objetivo formar profissionais para atuar nas diversas áreas da gastronomia, como desenvolvimento e criação de pratos e cardápios, voltados para as necessidades

culturais, sociais e logísticas, gerenciamento de negócios gastronômicos e capacitação humana na área de alimentos e bebidas.

## 5.2 Objetivos específicos

- i. Habilitar profissionais para o exercício da profissão de tecnólogo em gastronomia, por meio de atividades de ensino e atividades práticas;
- ii. Possibilitar o desenvolvimento de produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação;
- iii. Fornecer ferramentas que estimulem a criatividade para elaboração de pratos autorais;
- iv. Estimular o senso crítico e criativo, determinando, assim, o seu diferencial;
- v. Promover o desenvolvimento de competências comportamentais e intelectuais, conhecimentos técnicos e habilidades para ampliar a perspectiva de realizar, implementar e gerenciar seu próprio negócio ou participar de empresas e empreendimentos de terceiros;
- vi. Capacitar o aluno para gerenciar produção de serviços em cozinhas em geral, padaria e confeitaria, restaurantes entre outras possibilidades de locais de atuação;
- vii. Promover o desenvolvimento de soluções tecnológicas na área de alimentos e bebidas, estendendo seus benefícios à comunidade;
- viii. Desenvolver profissionais com espírito crítico, capazes de desenvolver pesquisas científicas na área e atuar na formação de capital humano especializado;
- ix. Incentivar o estudo da gastronomia nas diversas formas com ênfase na valorização das questões sociais, regionais e cultural, compreendendo e articulando as peculiaridades étnico-raciais de nossa sociedade, respeitando os direitos humanos.

## 6. REQUISITOS E FORMA DE ACESSO AO CURSO

Os requisitos de acesso ao Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia serão regidos pela Pró-Reitoria de Graduação desta IES. O ingresso de alunos oriundos do ensino médio dar-se-á via processo seletivo

especial, com edital elaborado pela Pró-Reitoria de Graduação (PROGRAD), por meio da Diretoria de Acesso e Avaliação - DAA.

## 7. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

O Tecnólogo em Gastronomia formado pela Universidade do Estado do Pará – UEPA será um profissional com capacidade e aptidão para compreender as questões éticas, científicas e técnicas relacionadas com o planejamento estratégico, a organização e a administração em restaurantes, bares, hotéis, hospitais, *buffets*, *resorts*, *catering* entre outros.

Ao final de sua formação, o Tecnólogo terá conhecimento e visão ampla para reconhecer e reproduzir diferentes sabores gastronômicos existentes, criar e divulgar novos pratos com características próprias e conhecer as principais bebidas e coquetéis a serem degustados. Além disso, o egresso estará apto a assimilação de contínuas e novas informações emergentes do setor gastronômico regional, nacional e internacional e conhecimento básico para empreender, inovar e abrir seu próprio negócio.

Para isso, contará em sua graduação com subsídios norteadores que lhe proporcionarão a capacidade de usar o conhecimento, as técnicas e tecnologias como instrumentos para compreender e propor soluções práticas e criativas diante das mudanças de um mercado altamente competitivo; valores humanísticos, éticos e dignos que garantirão decidir e atuar com firmeza e segurança, valorizando a qualidade dos produtos e serviços; capacidade de planejar, calcular e avaliar custos de qualquer plano de trabalho de interesse de uma empresa gastronômica; consciência do papel da alimentação na promoção da saúde do homem e desenvolvimento de uma região; disposição para formação continuada e aprimoramento de conhecimentos científicos e tecnológicos, capacidade e propriedade para atender as demandas sociais.

O acompanhamento do egresso será realizado, na forma da legislação vigente, pela Comissão Própria de Avaliação (CPA), possibilitando que se avaliem os cursos da Instituição, de forma direta, e verificando o tipo de profissional formado e se o perfil apresentado vem ao encontro dos objetivos delineados no PPC.

A Instituição buscará continuamente o contato com seus egressos visando a manutenção de um banco de dados específico, que permitirá a interação a partir de programas especialmente desenhados para mantê-los informados, presentes e ativos. Com isso, os egressos, além de agregar em sua formação pessoal, poderão contribuir com suas experiências no desenvolvimento acadêmico e profissional dos alunos.

## **8. HABILIDADES E COMPETÊNCIAS DO PROFISSIONAL DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

O programa do curso visa formar ao final do percurso de formação, profissionais qualificados com competências e habilidades que lhes permitam:

- i. Adaptar às novas tecnologias e aos ambientes impostos pela dinâmica do mercado de Alimentos e Bebidas;
- ii. Liderar equipes, ampliar a perspectiva de realizar, implementar e gerenciar seu próprio negócio ou participar de empresas e empreendimentos de terceiros;
- iii. Elaborar cardápio e fichas técnicas de preparação gastronômicas;
- iv. Produzir refeições seguras e nutricionalmente saudáveis;
- v. Armazenar gêneros alimentícios segundo as normas da legislação vigente;
- vi. Aplicar as normas de segurança do trabalho específicas do setor;
- vii. Aplicar os princípios das relações interpessoais na área de alimentos e bebidas;
- viii. Preparar diferentes tipos de pratos quentes e frios, considerando as técnicas de produção;
- ix. Controlar o estoque e solicitar compras, utilizando as ferramentas para otimização do trabalho na cozinha;
- x. Compreender, avaliar e propor melhorias nos serviços de preparação de alimentos;
- xi. Estabelecer os procedimentos operacionais da produção e apresentação de alimentos;
- xii. Executar e assegurar que serão executadas as técnicas de produção de alimentos;

- xiii. Adequar a produção de alimentos na cozinha considerando as pessoas com restrições alimentares;
- xiv. Elaborar preços de custo e vendas;
- xv. Identificar os tipos de serviços de alimentos e bebidas mais adequados às preparações de pratos do restaurante;
- xvi. Administrar a criação e a produção de serviços da área de alimentos;
- xvii. Apresentar capacidade crítica gastronômica;
- xviii. Atuar em consultoria gastronômica.

## 9. REGULAMENTAÇÃO PROFISSIONAL

No Brasil, não existe ainda regulamentação para a profissão de Gastrólogo ou Tecnólogo em Gastronomia, bem como, inexistem Conselhos Federais e Regionais, para legislar acerca das atribuições do exercício profissional desta classe.

No entanto, de acordo com Catálogo Nacional de Cursos Superior de Tecnologia (Brasil, 2016) é função do Tecnólogo em Gastronomia:

- i. Conceber, planejar, gerenciar e operacionalizar produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação;
- ii. Criar preparações culinárias e valorizar a ciência dos ingredientes;
- iii. Diferenciar e coordenar técnicas culinárias;
- iv. Planejar, controlar e avaliar custos;
- v. Coordenar e gerenciar pessoas de sua equipe;
- vi. Validar a segurança alimentar;
- vii. Planejar, elaborar e organizar projetos de fluxo de montagem de cozinha; Identificar utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios;
- viii. Articular e coordenar empreendimentos e negócios gastronômicos;
- ix. Identificar novas perspectivas do mercado alimentício;
- x. Vistoriar, avaliar e emitir parecer técnico em sua área de formação.

A Classificação Brasileira de Ocupação (CBO) é o documento que reconhece, nomeia e codifica os títulos e descreve as características das ocupações do mercado de trabalho brasileiro. As ocupações associadas a que

se refere o egresso do presente plano de curso constam na Classificação Brasileira de Ocupações inseridas no grande grupo 2, Profissionais das Ciências e das Artes.

O código de ocupação a que se refere o egresso do curso Tecnologia em Gastronomia recebe a nomenclatura Chefe de Cozinha e afins, código 2711. Segundo a CBO, esse código é subdividido em 2711-05, chefe de cozinha, chefe executivo de cozinha, encarregado de cozinha, subchefe de cozinha e supervisor de cozinha e 2711-10 - Tecnólogo em gastronomia (Gastrônomo). Tais profissionais devem criar e elaborar pratos e cardápios atuando direta e indiretamente na preparação dos alimentos; gerenciar a brigada de cozinha e planejar as rotinas de trabalho, podendo ainda, gerenciar estoques e atuar na capacitação de funcionários. O código internacional desta ocupação é o 88, Cocineros. Os recursos de trabalho são, segundo CBO (2010, p. 424) “Bancada; Caneta; Facas e tábua; Papel toalha/Tnt; Publicações técnicas; Recursos de Informática, Relógio, Termômetro, Uniforme, Utensílios para finalização”.

## **10. ÁREA DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL DO TECNÓLOGO EM GASTRONOMIA**

O mercado para o profissional de Tecnologia em Gastronomia é promissor. O avanço tecnológico e a reorganização do mercado de alimentos e bebidas em processo no Brasil levaram a uma grande expansão e valorização do setor gastronômico. O Tecnólogo em Gastronomia poderá atuar em empreendimentos de prestação de serviços de alimentação como restaurantes diversos, *catering* de transportes em geral; empresas de hospedagem, recreação e lazer; hospitais e Serviço Personalizado de Atendimento (Spa), indústria alimentícia, parques temáticos, aquáticos, cruzeiros marítimos; *fast-foods*, *buffets* e bares; centros gastronômicos; instituições de ensino, mediante formação requerida pela legislação vigente. Além disso, podem ser articulistas gastronômicos, *personal chef* e consultor gastronômico.

Segundo IBGE (2018), o estado do Pará possui 3.222 empresas classificadas na atividade de Alimentação que compreendem restaurantes, bares, ambulantes, caterings e bufes. Ainda, observa-se estabelecimentos comerciais como restaurantes, bares, padarias, pizzarias, sorveterias e comércio

ambulante de alimentos por toda região metropolitana de Belém e demais cidades do estado. Assim o egresso possui possibilidade de atuação no próprio estado.

## **11. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR PLENA**

A proposta curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia está pautada na preparação de profissionais aptos a exercerem atividades específicas ao desenvolvimento, preparação e apresentação de alimentos e bebidas. O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia consta, conforme Catálogo Nacional dos Cursos de Tecnologia, no eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer, destinado a egressos do ensino médio ou técnico, pautado nos objetivos previstos na Lei 9.394 de 20 de dezembro de 1996.

Os alunos do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia estudarão aspectos práticos de sua futura atuação profissional ao longo dos semestres letivos. Terão a oportunidade, desta forma, de estruturar seu perfil de Tecnólogo com base em conhecimentos ligados à prática profissional em restaurantes, bares, cozinhas industriais e laboratórios (bebidas, panificação e confeitaria), como extensionistas, empreendedores e gestores, conscientes das consequências sociais de sua atuação. O caráter de articulação teoria/prática será considerado fundamental na formação do Tecnólogo, e desta forma, vital que sejam fortalecidas as relações entre ensino e mundo do trabalho, conhecendo as características e necessidades do mercado e da comunidade.

O curso superior de Tecnologia em Gastronomia a ser ofertado está em conformidade com o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (2016) que estabelece carga horária mínima de 1.600 horas para os cursos de formação de Tecnólogo. A Resolução CNE/CP nº 3, de 18 de dezembro de 2002 do Conselho Nacional de Educação do Ministério da Educação, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para os cursos superiores de tecnologia, estabelece em seu Art. 4º, Parágrafo 2º, que: “A carga horária mínima dos cursos superiores de tecnologia será acrescida do tempo destinado a estágio profissional supervisionado, quando requerido pela natureza da atividade profissional, bem como de eventual tempo reservado para o trabalho de conclusão de curso”. Seguindo as orientações definidas pelo Parecer CNE/CP

nº 29/2002 aprovado em 03 de dezembro de 2002 que destaca “evitar o prolongamento desnecessário da duração dos cursos de graduação”, a carga horária do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia será de 2.220 horas-aula. As atividades serão distribuídas em 05 (cinco) semestres, durante 2,5 anos, com aulas teóricas e práticas. A carga horária da organização curricular está distribuída de acordo com o Quadro 01.

Quadro 01 – Discriminação da carga horária da organização curricular do curso de Tecnologia em Gastronomia da Universidade do Estado do Pará.

Discriminação	Carga horária	
	Hora-aula	Hora-relógio
Disciplina obrigatórias	1620	1350
Disciplinas eletivas	80	67
Trabalho de Conclusão de Curso	60	50
Estágio supervisionado	240	200
Atividades complementares	220	183
<b>Total</b>	<b>2220</b>	<b>1850</b>

O período de integralização do curso será de no mínimo 2,5 (dois anos e meio) e no máximo de 5 (anos). A formação acadêmica do Tecnólogo em Gastronomia é fundamentada na relação entre o conhecimento científico tecnológico e atuação profissional, com possibilidade de continuação dos estudos em cursos de Pós-Graduação (Especialização, Mestrado e Doutorado), além do desenvolvimento da capacidade empreendedora, de acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Nível Tecnológico (Res.CNE/CP nº3, de 18 de dezembro de 2002).

É constante a preocupação com a articulação das dimensões técnicas, pedagógicas e sociopolíticas na formação de um profissional estimulado para uma atitude científica, ética e cidadã, procurando sintonia com as demandas da sociedade e o estrito cumprimento das diretrizes e políticas emanadas do Ministério da Educação.

Durante sua formação de Tecnologia em Gastronomia, o aluno necessitará cursar, para a obtenção de seu título, disciplinas básicas e específicas, distribuídas em 5 (cinco) semestres, conforme a descrição no quadro abaixo (Quadro 02).

Quadro 02 - Descrição das disciplinas básicas e específicas do curso de Tecnologia em Gastronomia da Universidade do Estado do Pará

<b>Disciplinas Básicas</b>				
<b>DEPTO/CÓD</b>	<b>Disciplinas</b>	<b>CH teoria</b>	<b>CH prática</b>	<b>CH total</b>
DLT1301	Português Instrumental	40	-	40
DFCS1500	Metodologia do Estudo e da Pesquisa	40	-	40
DFCS1501	Responsabilidade Ética, Cultural e Ambiental	40	-	40
DETA0500	História da Alimentação e Cultura da Gastronomia	40	-	40
DETA0412	Matérias-primas alimentícias	40	-	40
DETA0501	Nutrição básica	40	-	40
DETA0502	Higiene e manipulação de Alimentos	40	-	40
DETA0503	Bioquímica Aplicada a Gastronomia	40	-	40
DETA0504	Microbiologia de Alimentos e Legislação	40	-	40
DMEI0900	Matemática financeira e orçamento empresarial	40	-	40
DLT1302	Francês Instrumental	40	-	40
DLT0470	Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS)	40	-	40
DCSA0700	Comportamento Humano e Gestão de Pessoas	40	-	40
<b>Disciplinas Específicas</b>				
DETA0505	Técnicas Básicas de Cozinha	20	40	60
DETA0506	Planejamento em serviço de alimentação	40	-	40
DETA0507	Segurança do Trabalho em Serviços de Alimentação	40	-	40
DETA0508	Gastronomia Vegetariana	20	40	60
DETA0509	Técnicas de Panificação e Lanches	20	40	60
DETA0510	Cozinha Fria e Garde Manger	20	40	60
DETA0511	Gastronomia Regional Brasileira	20	40	60
DETA0512	Técnicas de Confeitaria e Massas	20	40	60
DETA0513	Análise sensorial de alimentos na gastronomia	40	-	40
DETA0514	Chocolateria	20	40	60
DETA0515	Turismo, Hotelaria e Gastronomia	40	-	40
DETA0516	Tecnologia de Bebidas e Técnicas de Bar	20	40	60
DETA0517	Organização de Eventos Gastronômicos	40	-	40
DETA0518	Métodos e Técnicas de conservação de alimentos	40	-	40
DETA0519	Gestão Financeira e Empreendedorismo em Gastronomia	40	-	40

DETA0520	Arte e Gastronomia	40	-	40
DETA0521	Gastronomia Hospitalar	20	20	40
DETA0522	Cozinha Francesa	20	40	60
DETA0523	Cozinha das Américas	20	40	60
DETA0524	Cozinha Europeia	20	40	60
DETA0525	Cozinha Asiática	20	40	60
DETA0526	Cultura Afro-Brasileira e Alimentação	20	40	60
DETA0527	Gastronomia Amazônica	20	40	60
DETA0528	Planejamento de Cardápios	40	-	40
DETA0529	Processamento de produtos artesanais de origem animal	20	40	60
DETA0530	Processamento de produtos artesanais de origem vegetal	20	40	60
DETA0531	Enogastronomia	40	-	40

DPTO: Departamento; CÓD: Código; CH: Carga Horária

A Matriz Curricular proposta, atenta para um maior embasamento de conhecimentos científicos e tecnológicos necessários ao pleno exercício da Tecnologia em Gastronomia. O Curso se concentrará em aulas teóricas e práticas, laboratoriais, visitas técnicas e estágios supervisionados, além de atividades complementares. Destaca-se que de acordo com o estatuto geral da Universidade do Estado do Pará, Art. 44, §4º a duração da hora/aula para qualquer turno será de cinquenta minutos. No Quadro 03 está a matriz curricular geral distribuída por semestre.

Quadro 03 – Descrição da organização e matriz curricular plena do curso superior de Tecnologia em Gastronomia por semestre.

Disciplinas	S/A	Carga Horária – Hora/Aula		
		Teórica	Prática	Total
<b>1º SEMESTRE</b>				
História da Alimentação e Cultura da Gastronomia	1º/1	40	-	40
Português Instrumental	1º/1	40	-	40
Matérias-primas alimentícias	1º/1	40	-	40
Higiene e manipulação de Alimentos	1º/1	40	-	40
Técnicas Básicas de Cozinha	1º/1	20	40	60
Planejamento em serviço de alimentação	1º/1	40	-	40
Metodologia do Estudo e da Pesquisa	1º/1	40	-	40
Responsabilidade Ética, Cultural e Ambiental	1º/1	40	-	40
<b>Carga horária do semestre</b>	-	300	40	340
<b>Carga horaria total do semestre</b>				<b>340</b>

<b>2º SEMESTRE</b>				
Segurança do Trabalho em Serviços de Alimentação	2º/1	40	-	40
Gastronomia Vegetariana	2º/1	20	40	60
Técnicas de Panificação e Lanches	2º/1	20	40	60
Cozinha Fria e Garde Manger	2º/1	20	40	60
Bioquímica Aplicada a Gastronomia	2º/1	40	-	40
Gastronomia Regional Brasileira	2º/1	20	40	60
Microbiologia de Alimentos e Legislação	2º/1	40	-	40
Técnicas de Confeitaria e Massas	2º/1	20	40	60
Atividade de Complementares I	2º/1	-	40	40
<b>Carga horária do semestre</b>	-	220	240	460
<b>Carga horaria total do semestre</b>				<b>460</b>
<b>3º SEMESTRE</b>				
Análise sensorial de alimentos na gastronomia	3º/2	20	20	40
Chocolateria	3º/2	20	40	60
Tecnologia de Bebidas e Técnicas de Bar	3º/2	20	40	60
Organização de Eventos Gastronômicos	3º/2	40	-	40
Métodos e Técnicas de conservação de alimentos	3º/2	40	-	40
Gestão Financeira e Empreendedorismo em Gastronomia	3º/2	40	-	40
Cozinha Francesa	3º/2	20	40	60
Atividades Complementares II	3º/2	-	60	60
Estágio supervisionado I	3º/2	-	120	120
<b>Carga horária do semestre</b>	-	200	320	520
<b>Carga horaria total do semestre</b>				<b>520</b>
<b>4º SEMESTRE</b>				
Arte e Gastronomia	4º/2	40	-	40
Gastronomia Hospitalar	4º/2	20	20	40
Cozinha das Américas	4º/2	20	40	60
Cozinha Europeia	4º/2	20	40	60
Cozinha Asiática	4º/2	20	40	60
Gastronomia Amazônica	4º/2	20	40	60
Planejamento de Cardápios	4º/2	40	-	40
Eletiva I	4º/2	40	-	40
Atividades Complementares III	4º/2	-	60	60
Trabalho de Conclusão de Curso I	4º/2	20	-	20
<b>Carga horária do semestre</b>	-	240	240	480
<b>Carga horaria total do semestre</b>				<b>480</b>
<b>5º SEMESTRE</b>				
Turismo, Hotelaria e Gastronomia	5º/3	40	-	40
Processamento de produtos artesanais de origem animal	5º/3	20	40	60
Processamento de produtos artesanais de origem vegetal	5º/3	20	40	60
Eletiva II	5º/3	40	-	40
Atividades Complementares IV	5º/3	-	60	60

Estágio Supervisionado II	5º/3	-	120	120
Trabalho de Conclusão de Curso II		40	-	40
<b>Carga horária do semestre</b>	-	160	260	<b>420</b>
<b>Carga horária total do semestre</b>				<b>420</b>
<b>DISCIPLINAS ELETIVAS OPTATIVAS</b>				
Francês Instrumental		40	-	40
Matemática financeira e orçamento empresarial		40	-	40
Comportamento Humano e Gestão de Pessoas		40	-	40
Enogastronomia		40	-	40
Língua Brasileira de Sinais - Libras		40	-	40
Nutrição Básica		40	-	40
Cultura Afro-Brasileira e Alimentação		40	-	40

S/A: Semestre/Ano. H.A= Hora Aula (50 minutos)

## 12. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)

O trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é componente curricular obrigatório do curso e deverá ser cumprido pelo aluno. O Trabalho de Conclusão de Curso do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade do Estado do Pará será a elaboração de Artigo Científico, que deverá ser desenvolvido sob orientação de um Professor Orientador.

O Trabalho de Conclusão de Curso poderá ter características processuais empírica, prática, metodológica ou teórica (DEMO, 2000). Nesse contexto, o TCC será caracterizado pela produção de artigo científico que pretende tornar o profissional capaz de usar a pesquisa como processo permanente de renovação de suas competências. Para fins de sistematização, podemos distinguir os quatro tipos de pesquisa: pesquisa teórica, pesquisa metodológica, pesquisa empírica, pesquisa prática.

De acordo com Demo (2000) nenhum tipo de pesquisa é auto-suficiente. Na prática, todas elas se mesclam, acentuando mais uma ou outra.

**1. Pesquisa teórica** - pesquisa que é "dedicada a reconstruir teoria, conceitos, ideias, ideologias, polêmicas, tendo em vista, em termos imediatos, aprimorar fundamentos teóricos" (DEMO, 2000, p. 20). Esse tipo de pesquisa é orientado no sentido de reconstruir teorias, quadros de referência, condições explicativas da realidade, polêmicas e discussões pertinentes.

**2. Pesquisa metodológica** - tipo de pesquisa voltada para a inquirição de métodos e procedimentos adotados como científicos. "Faz parte da pesquisa metodológica o estudo dos paradigmas, as crises da ciência, os métodos e as técnicas dominantes da produção científica" (DEMO, 1994, p. 37).

**3. Pesquisa empírica** - É a pesquisa dedicada ao tratamento da "face empírica e fatural da realidade; produz e analisa dados, procedendo sempre pela via do controle empírico e fatural" (DEMO, 2000, p. 21). A valorização desse tipo de pesquisa é pela "possibilidade que oferece de maior concretude às argumentações, por mais tênue que possa ser a base fatural.

**4. Pesquisa prática** - Trata-se da pesquisa "ligada a práxis, ou seja, à prática histórica em termos de conhecimento científico para fins explícitos de intervenção; não esconde a ideologia, mas sem perder o rigor metodológico". Alguns métodos qualitativos seguem esta direção, como por exemplo, pesquisa participante, pesquisa-ação, onde via de regra, o pesquisador faz a devolução dos dados à comunidade estudada para as possíveis intervenções (DEMO, 2000, p. 22).

## 12.1 DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)

O TCC poderá ser realizado de forma individual e/ou no máximo em dupla podendo abordar tema teórico ou teórico-prático, onde deverão ser utilizadas as normas técnicas de acordo com normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas e/ou normas de revistas científicas ao qual o artigo deverá ser submetido. O TCC, sob a forma de um ARTIGO CIENTÍFICO, deverá propiciar aos alunos do curso de Tecnologia em Gastronomia a oportunidade de demonstrar as competências adquiridas para elaboração de texto e pesquisa científica. O aluno do curso de Tecnologia em Gastronomia da UEPA será submetido ao processo de orientação, para efeito de escolha do tema e elaboração do trabalho.

## 12.2 DOS DISCENTES E DOCENTES-ORIENTADORES

O aluno, deverá apresentar primeiramente ao professor-orientador um pré-projeto contendo:

- Tema da pesquisa
- Resumo
- Introdução
- Objetivos
- Revisão de literatura
- Material e métodos
- Cronograma proposto

Este pré-projeto deverá ser entregue até o final do 4º (quarto) semestre o qual será avaliado por uma comissão de professores. Após avaliação da banca o aluno deverá elaborar a versão final do artigo científico e comparecer em dia, hora e local determinados pela coordenação do curso para apresentar e defender a versão final do artigo científico, perante banca examinadora. Todos os professores e preceptores do curso de Tecnologia em Gastronomia podem ser orientadores.

Caberá ao orientador: Orientar os alunos na escolha do tema e na elaboração e execução do TCC, sob a forma de artigo científico, desenvolvido ao longo do curso; Sugerir à coordenação do curso, normas ou instruções destinadas a aprimorarem o processo do TCC; Acompanhar o desenvolvimento do TCC por meio de reuniões semanais ou quinzenais de orientação, ou conforme acordo realizado com o aluno. Desta-se que um orientador poderá orientar, no máximo, 2 (dois) trabalhos simultaneamente. No entanto, na ausência de professores-orientadores um orientador poderá ter mais uma orientação.

## 12.3 DA DEFESA, ENTREGA FINAL E AVALIAÇÃO DO TCC

A entrega do TCC será feita à secretaria acadêmica onde funcionará o curso de Tecnologia em Gastronomia, nos prazos estabelecidos em calendário pela coordenação do curso, com antecedência de, no mínimo, 15 (quinze dias) dias úteis da primeira apresentação de TCC, em 3 (três) vias encadernadas que

serão entregues para os membros da Banca Examinadora respeitando as normas pré-estabelecidas.

A data da defesa do TCC estará disponível na coordenação do curso com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência, com data prevista podendo ou não sofrer alteração.

Após a defesa e aprovação do TCC, o aluno terá um prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data da defesa, para os devidos ajustes e, em seguida, protocolar na secretaria acadêmica onde funcionará o curso ou na secretária acadêmica da UEPA a versão digital definitiva em 1 (um) CD-rom.

Os trabalhos devem respeitar o cronograma e prazos estabelecidos para serem avaliados no período corrente. O aluno que não entregar por escrito o TCC e/ou que não se apresentar para a sua defesa oral, sem motivo justificado, será considerado reprovado na disciplina TCC, podendo apresentar novo trabalho, somente após aprovação de sua solicitação pela coordenação do curso.

Os alunos que não estejam matriculados regularmente no semestre corrente e não se matricularem na disciplina Projeto de TCC II no prazo de até 30 (trinta) dias corridos após o início do semestre letivo, só poderá fazê-lo mediante preenchimento de requerimento próprio dirigido ao coordenador de curso, até no máximo 60 (sessenta) dias do início do semestre.

O professor orientador possui plena autonomia e poder para impedir que um trabalho entre em processo de avaliação ou mesmo para reprovar o aluno a qualquer tempo, desde que sua justificativa para tal decisão seja encaminhada por escrito e discutida junto da coordenação do curso de Tecnologia em Gastronomia. Caso o orientador não autorize a entrega do TCC realizado temendo pela sua reprovação ou acreditando que ele ainda não reúna condições de se dar como terminado, poderá não autorizar a entrega pelo aluno.

A avaliação do TCC será feita por 3 (três) membros que participarão da banca examinadora, sendo compostos pelo orientador e mais dois professores dos cursos da UEPA. Em casos especiais, a coordenação de curso poderá convidar professores externos para participar como membros da banca.

O professor orientador, por meio de preenchimento da ficha encaminhada a coordenação do curso indicarão os professores que irão compor a banca examinadora e estes deverão ser preferencialmente da área do objeto do TCC.

Todas as notas referentes à avaliação do TCC compreenderão valores entre zero (0) e dez (10) e ficarão sujeitas, nas composições, aos critérios de arredondamento estabelecidos pela UEPA.

A primeira nota de avaliação TCC será estabelecida pelo orientador e terá peso equivalente a 50% (cinquenta por cento) far-se-á de acordo com os seguintes itens: conhecimento teórico, domínio prático do tema, complexidade do trabalho, originalidade do trabalho, compatibilidade das conclusões com a proposta inicial e desempenho do aluno, fundamentação teórica, coerência temática, estrutura formal, bibliografia, objetividade e recursos utilizados.

A segunda e a terceira nota serão atribuídas pela banca examinadora, julgados seu desempenho na apresentação, capacidade de argumentação nos questionamentos e apresentação do trabalho escrito, tendo peso equivalente a 50% (cinquenta por cento) do total.

A defesa do TCC compreenderá exposição oral do conteúdo do mesmo, podendo ser objeto de argüição e deverá estender-se por tempo não inferior a 15 minutos e não superior a 20 minutos para a apresentação oral e o mesmo tempo para argüição da banca examinadora.

Com base no exame do trabalho escrito e da apresentação oral do mesmo, os membros da banca deverão chegar a um total de notas que corresponderão a três julgamentos finais:

- I. média maior ou igual a 9,5: trabalho aprovado com louvor;
- II. média 8,0 a 9,0: trabalho aprovado
- III. média inferior a 8,0: trabalho reprovado, devendo o TCC ser apresentado em outro momento.
- IV. sem média: aprovado com restrições.

O aluno será considerado aprovado, quando no final da média, atingir nota igual ou superior a 8,0 (oito). Em casos de reprovação, os alunos deverão seguir as normas estabelecidas pelo regulamento dos cursos de graduação da UEPA. No caso de aprovado com restrições, os alunos deverão proceder à correção do trabalho de acordo com as sugestões feitas pela banca examinadora, entregando nova versão para avaliação em prazo estipulado pela mesma, antes da colação de grau. Após nova avaliação feita pelos mesmos membros da banca, total ou parcialmente composta, se aprovado, o aluno participará da cerimônia de colação de grau.

A coordenação do curso publicará a relação dos alunos que procederam à entrega da prévia do TCC até a data prevista, com a devida anuência do orientador, com uma antecedência de 07 (sete) dias, definindo a data, horário e local das defesas e a constituição das bancas examinadoras. as defesas dos Trabalhos de Conclusão de Curso serão realizadas em sessão pública; as notas finais serão publicadas após a entrega da versão final do TCC.

### **13. ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO**

A regulamentação dos estágios é determinada pela Lei 11.788 de 25 de setembro de 2008. O Estágio curricular constitui-se em uma estratégia de ensino/aprendizagem cujo objetivo é proporcionar a prática dos temas abordados nos semestres, caracterizando-se por ser um instrumento de integração entre o ensino e o mercado de trabalho. É também uma atividade de relacionamento humano comprometida com os aspectos afetivos, sociais, econômicos e, sobretudo, político-cultural, porque requer consciência crítica da realidade e suas articulações.

O estágio curricular é uma disciplina obrigatória para integralização da carga horária do curso de Tecnologia em Gastronomia. Destaca-se que sua carga horária não deverá ultrapassar 20% da carga horária total do curso. O discente poderá iniciar o Estágio Supervisionado a partir do 3º semestre.

O estágio deverá ser realizado em instituições idôneas cujas práticas estejam de acordo com os princípios pedagógicos embutidos no escopo do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade do Estado do Pará. Restaurantes, bares, lanchonetes, pousadas, hotéis, refeitórios e bufês.

Cabe ressaltar a importância do estágio supervisionado para complementar a formação acadêmica do aluno de maneira a prepará-lo para o mercado de trabalho. Assim, as duzentos e quarenta horas destinadas ao estágio objetivam reforçar a formação acadêmica do estudante e, somente a partir de sua conclusão e aprovação pela Coordenação de Estágio, o aluno estará apto a integralizar o currículo do curso, se atendido aos demais requisitos: mínimo de 75% de presença e aprovação nos componentes curriculares obrigatórios com nota igual ou superior a 8,0.

### 13.1 OBJETIVO GERAL:

O estágio possibilita ao aluno entrar em contato com problemas reais da sua profissão, momento em que, analisará as possibilidades de atuação em sua área de trabalho. Permite assim, fazer uma leitura mais ampla e crítica de diferentes demandas sociais, com base em dados resultantes da experiência direta.

### 13.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Integrar o processo de ensino, pesquisa e aprendizagem;
- Aprimorar hábitos e atitudes profissionais;
- Proporcionar aos alunos a oportunidade de aplicar habilidades desenvolvidas durante o curso;
- Inserir o aluno no contexto do mercado de trabalho para conhecimento da realidade;
- Possibilitar o confronto entre o conhecimento teórico e a prática adotada;
- Proporcionar ao aluno a oportunidade de solucionar problemas técnicos reais, sob a orientação de um supervisor;
- Proporcionar segurança ao aluno no início de suas atividades profissionais, dando-lhe oportunidade de executar tarefas relacionadas às suas áreas de interesse e de domínio adquirido;
- Estimular o desenvolvimento do espírito científico, através do aperfeiçoamento profissional;
- Agregar valores junto ao processo de avaliação institucional, a partir do resultado do desempenho do aluno no mercado de trabalho.

O estágio é caracterizado como Estágio Curricular Não Obrigatório e Estágio Curricular Obrigatório. O Obrigatório é uma disciplina do Currículo Pleno, sua realização é condição obrigatória para a integralização do Curso de Tecnologia em Gastronomia, e tem carga horária de 240 (duzentos e quarenta) horas divididas em estágio supervisionado I (3º Semestre) e Estágio Supervisionado II (5º Semestre). O estágio curricular obrigatório e não obrigatório do Curso de Tecnologia em Gastronomia será regulamentado pelo

manual de estágio do Centro de Ciências Naturais e Tecnologia de acordo com a resolução 2761/14-CONSUN/UEPA. O manual de orientação de estágio obrigatório e não obrigatório dos cursos de graduação do Centro de Ciências Naturais e Tecnologia da UEPA está disposto no Anexo II.

#### **14. ATIVIDADES COMPLEMENTARES**

As Atividades Complementares consistem em um conjunto de ações extraclasse enriquecedoras e implementadoras do perfil do formando. Possibilitam a interação teoria e prática e o incentivo à construção de conhecimentos, consubstanciando a flexibilização curricular e a interdisciplinaridade por meio da formação complementar do estudante. São atividades de extensão e pesquisa que promovem a integração e interação com a comunidade, ampliam horizontes para além da sala de aula, favorecem o relacionamento entre grupos e a convivência com as diferenças sociais, além de propiciar importantes trocas, tanto no âmbito acadêmico quanto no profissional.

Os alunos do Curso de Tecnologia em Gastronomia serão constantemente estimulados a participar, tanto dos eventos patrocinados pela coordenação do curso e instituição, como também fora do ambiente acadêmico, incluindo a prática de estudos e atividades independentes e transversais de interesse da formação profissional, tais como atividades acadêmicas à distância, seminários, pesquisas, ações de extensão, vivência profissional complementar, workshops, simpósios, congressos, conferências, entre outros.

O PPC do curso de Tecnologia em Gastronomia contará com dois blocos de atividades complementares: Atividades de Extensão e Atividades de Pesquisa.

Assim, Atividades Complementares será uma disciplina da grade curricular do curso de Tecnologia em Gastronomia, a qual será acompanhada por um professor que será lotado na referida disciplina. A carga horária para atividades complementares será de 220 (duzentas e vinte) horas-aula que será distribuída em quatro disciplinas: Atividades complementares I, Atividades complementares II, Atividades complementares III e atividades complementares

IV, sendo que o discente deverá comprovar no mínimo 40h/aula na disciplina do 2º semestre e 60h/aula nas disciplinas do 3º, 4º e 5º semestre.

O controle das atividades complementares será feito mediante ficha individual, preenchida e assinada pelo responsável pelas atividades e referendada pelo professor lotado na disciplina que fará o registro e a avaliação dos documentos apresentados pelos alunos.

O Plano Nacional de Extensão do Ministério da Educação e Cultura/MEC (2007) define as práticas acadêmicas que interligam a Universidade e a comunidade nas suas atividades de ensino e de pesquisa, proporcionando a formação do profissional cidadão através da busca constante do equilíbrio entre as demandas sociais e as inovações que surgem do trabalho acadêmico.

A Resolução CNE nº 7, de 18 de dezembro de 2018 do Ministério da Educação estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira, e define os princípios, os fundamentos e os procedimentos que devem ser observados no planejamento, nas políticas, na gestão e na avaliação das instituições de educação superior de todos os sistemas de ensino do país.

O Artigo 4º da resolução citada acima determina que as atividades de extensão devem compor, no mínimo, 10% (dez por cento) do total da carga horária curricular estudantil dos cursos de graduação, as quais deverão fazer parte da matriz curricular dos cursos.

Visando seguir o que determina a resolução citada acima, os discentes do curso de Tecnologia em Gastronomia deverão integralizar 192h/aula em atividades complementares de extensão, correspondendo 10% da carga horária curricular do curso. As demais horas-aulas deverão ser integralizadas com atividades de pesquisas

De acordo com Menezes (1993) a pesquisa científica é definida como o estudo minucioso e sistemático, com a finalidade de descobrir ou detectar fatos ou princípios relativos às diversas áreas do conhecimento humano. Por isso torna-se importante que o discente desenvolva essas atividades pois além de contribuir para o desenvolvimento de novas técnicas e tecnologias exigidas pelo mercado atual, contribui para o desenvolvimento cognitivo dos discentes.

Serão consideradas atividades complementares:

- i. Estágio Extra Curricular: será considerado estágio extracurricular aquele não previsto no currículo. Para ser considerada atividade complementar o aluno deverá apresentar no início do semestre um plano de atividades a Coordenação do Curso, a qual aprova ou não. Ao final do estágio o acadêmico deverá entregar ao colegiado um relatório das atividades desenvolvidas para avaliação. Será contabilizado como atividade complementar 50% da carga horária total realizada.
- ii. Participação em Projetos de Pesquisa e Extensão: da carga horária total em projetos o aluno poderá contabilizar 50% como atividade complementar, mediante a aprovação do professor coordenador do projeto, que deverá encaminhar a coordenação do curso a carga horária total do aluno.
- iii. Participação em Seminários, Congressos, Fóruns, Encontros, Palestras, Workshops e Cursos e eventos gastronômicos: 50% da carga horária total dessas atividades poderão ser contabilizadas como atividade complementar, desde que relacionadas com o Curso, mediante e entrega de cópia do certificado de participação a coordenação do curso.
- iv. Apresentação de Trabalhos em Congressos, Fóruns e Seminários: cada apresentação de trabalho corresponderá a 20 horas, mediante o encaminhamento de uma cópia do trabalho e cópia do comprovante de apresentação, que será avaliada pela coordenação do Curso.
- v. Organização e/ou coordenação de eventos na UEPA: Cada organização de evento corresponderá a 10 horas, mediante o encaminhamento do comprovante de organização, que será avaliada pela coordenação.

No quadro 04 estão descritas as atividades complementares de Pesquisa e Extensão e os critérios para obtenção dos créditos de carga horária.

Quadro 04. Lista de atividades complementares de aprofundamento nas áreas de pesquisa e extensão e critérios para crédito de carga horária.

<b>Atividades Complementares de Extensão – Bloco I</b>		
<b>Atividades complementares</b>	<b>Carga horária máxima</b>	<b>Exigências</b>
Estágio curricular extra (Não Obrigatório)	50% da carga horária apresentada	Estágio não obrigatório realizado em instituições e/ou estabelecimentos e empresas idôneas voltados para gastronomia.

Participação em projeto de extensão como bolsista ou voluntário orientado por docente da UEPA.	50% da carga horária apresentada	Projeto aprovado em edital ou institucionalizado na UEPA, com encaminhamento da carga horária total do aluno pelo professor coordenador do projeto à coordenação do curso.
Participação como membro de Empresa Júnior na UEPA	50% da carga horária apresentada	Declaração de membro formal fornecido pela própria Empresa Júnior
Participação e organização de eventos realizados pela UEPA como: organização da Semana do Calouro; Feira Vocacional; Semana Tecnológica do CCNT, Semanas Acadêmicas. Além de Palestras, Encontros e Congressos Regionais, Cursos e eventos gastronômicos realizados também em parceria com outras instituições.	50% da carga horária apresentada	Certificado de participação, caso não tenha a carga horária descrita, serão consideradas 5 horas/dia
Participação como instrutor de cursos, Mini-cursos e Oficinas (certificados por instituições de ensino superior, agências de fomento e instituições).	10 horas-aula	Certificado de participação, caso não tenha a carga horária descrita, serão consideradas 5 horas/dia que será avaliada pela coordenação do Curso
Apresentação de Trabalhos em Congressos, Fóruns e Seminários.	20 horas-aula	Cópia do trabalho e cópia do comprovante de apresentação.
<b>Atividades Complementares de Pesquisa</b>		
Participação como bolsista ou voluntário em Projeto de Pesquisa institucionalizado	20 horas-aula	Projeto institucionalizado na UEPA, com encaminhamento da carga horária total do aluno pelo professor coordenador do projeto à coordenação do curso.
Participação em Monitoria ou Projeto de Iniciação Científica institucionalizado	20 horas-aula	Projeto aprovado em edital ou institucionalizado na UEPA, com encaminhamento da carga horária total do aluno pelo professor/coordenador do projeto à coordenação do curso.
Apresentação e/ou publicação de trabalhos em Congressos e outros eventos científicos	20 horas-aula	Apresentação do resumo e certificado de apresentação dos trabalhos
Capítulos de livros e/ou artigos publicados em eventos ou periódicos	30 horas-aula	Apresentação da cópia do capítulo de livro e dados da publicação.
Participação em eventos científicos regionais, nacionais e internacionais	10 horas-aula	Certificado de participação, caso não tenha a carga horária descrita, serão consideradas 5 horas/dia

## 15. APOIO AO DISCENTE

Complementar a formação acadêmica do aluno oportunizando o desenvolvimento de conhecimentos e aptidão na carreira, a qualificação acadêmica e o estímulo à pró atividade é o propósito de uma educação Universitária inovadora e inclusiva.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia se servirá da estrutura disponibilizada pela Universidade do Estado Pará para apoiar o discente, vários são os órgãos e programas com esta finalidade, a saber:

- **Diretoria de Controle Acadêmico (DCA)** - O DCA é um órgão complementar responsável pelo registro e controle de informações sobre a vida acadêmica dos alunos de graduação e pós-graduação. Também é responsável pelo controle de integralização curricular dos alunos, de planejar e avaliar, em articulação com a Coordenação de Curso, o sistema de matrícula e emissão de diplomas, certificados e atestados relativos à vida acadêmica do alunado. Para execução de suas atividades, conta com Coordenações (CRCAs) em todos os Campi. A Coordenação de Registro e Controle Acadêmico - CRCA é responsável pelos registros acadêmicos dos alunos dos cursos integrados pelo Campus.
- **Núcleo de Assuntos Estudantis (NAE)** - O Núcleo de Assuntos Estudantis, da Universidade do Estado do Pará, é órgão de gestão, articulação, elaboração, acompanhamento, execução e avaliação de políticas de apoio acadêmico, pedagógico, bio-psico-social aos alunos da instituição, cuja condição bio-psico-social e econômica revele obstáculos ao seu desenvolvimento pessoal e acadêmico. Anualmente o NAE disponibiliza, por meio de Edital, bolsas de Incentivo-acadêmico aos estudantes de todos os Campi. O Núcleo trabalha com perspectivas de implantação de Políticas de Assistência Estudantil da UEPA, proporcionando, através de programas, oportunidades de enriquecimento da formação acadêmica dos alunos da instituição, em especial daqueles oriundos de escola pública e carentes sócio-economicamente.
- **Núcleo de Acessibilidade e Inclusão (NAI)** - O Núcleo de Acessibilidade e Inclusão foi instituído para garantir o acesso, a permanência e a terminalidade acadêmica de pessoas com necessidades educacionais

especiais na educação superior, no âmbito da CCSE/UEPA. Promove ações para as condições de acessibilidade em todos os espaços, práticas educacionais, avaliações e processos seletivos em atendimento às diferentes necessidades.

- **Serviço de Apoio Psicológico e Pedagógico (SAPP)** - O SAPP surgiu em 2009 com o objetivo de ajudar os alunos do Centro de Ciências Sociais e Educação-CCSE, com dificuldades emocionais e pedagógicas. Esse espaço possibilita o aperfeiçoamento dos hábitos, atitudes e condutas dos discentes por meio da escuta psicológica e de uma orientação pedagógica, promovendo, assim, o aprimoramento pessoal e intelectual.

Além disso, os discentes do curso de Tecnologia em Gastronomia contarão com: i) Atividades de recepção aos calouros, onde serão apresentadas e divulgadas aos ingressantes, informações pertinentes ao curso ofertado, e a trajetória que os alunos irão percorrer em sua vida acadêmica na Instituição. O ingresso em um Curso Superior é uma conquista dos alunos que representa o resultado de comprometimento e dedicação aos estudos, e nesse sentido acolher os calouros reverte-se de um sentido de conquista ao mesmo tempo facilita aos mesmos a se ambientarem ao meio acadêmico. É imprescindível que os novos alunos conheçam a UEPA, saibam sobre os recursos que estão disponíveis e tirem dúvidas sobre a vida acadêmica, bem como conheçam as oportunidades oferecidas pelo curso escolhido; ii) Apoio pedagógico da Coordenação de Apoio à Orientação Pedagógica (CAOP) do CCNT e da Assessoria Pedagógica do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, objetivando contribuir para o seu bom desempenho escolar, mediante ações de orientação e apoio nas suas dificuldades de aprendizagem, proporcionando orientação psicológica, acadêmica e profissional, além de serviços de aconselhamento pessoal e emocional; iii) atividades de nivelamento e extra-curriculares, as quais serão desenvolvidas para propiciar ao aluno da Instituição o acesso ao conhecimento básico em disciplinas de uso fundamental aos seus estudos universitários. O propósito principal das atividades de nivelamento e extra-curriculares será oportunizar aos participantes uma revisão de conteúdo, proporcionando a apropriação de conhecimentos esquecidos ou não aprendidos; iv) programa de monitoria, que consiste em atividade complementar através da

qual os alunos regulares do curso poderão ser selecionados para realizarem atividades de ensino e de pesquisa, sob permanente supervisão e orientação docente e como estímulo será concedido uma bolsa-auxílio. O Programa de Monitoria objetiva propiciar a capacitação dos acadêmicos em atividades técnicas, didáticas e científicas mediante o estímulo e desenvolvimento de habilidades requeridas de apreensão, transmissão críticas e produção criativa.

## **16. ENADE**

Conforme a Lei nº 10.861/2004, o Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes - ENADE é componente curricular obrigatório dos cursos de graduação, sendo requisito obrigatório para a conclusão de curso e para o recebimento do diploma pelo estudante. Entretanto, tal critério, não é adotado pela Universidade do Estado do Pará, conforme descrito na declaração no Anexo III, à luz 19 do Inciso IV do Art. 10 e do Inciso I do Art. 17 da Lei nº 9.394/1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. No que diz respeito ao processo avaliativo dos cursos de graduação da UEPA é de competência do órgão normativo do sistema estadual de ensino, Conselho Estadual de Educação do Pará. Nesta perspectiva, não há obrigatoriedade dos estudantes desta Instituição de Ensino Superior, submeterem-se ao ENADE.

## **17. ARTICULAÇÃO DO ENSINO COM A PESQUISA E A EXTENSÃO**

As atividades do curso de Tecnologia em Gastronomia, serão desenvolvidas em conformidade com o artigo 207 da Constituição de 1988, estabelecendo o indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, os quais constituem-se como eixo fundamental das instituições de ensino superior.

O ensino, pesquisa e extensão serão produzidos e difundidos, envolvendo diretamente a comunidade acadêmica com a comunidade externa no desenvolvimento de atividades vinculadas a formação do estudante.

Conforme descrito por Moita e Andrade (2009) o ensino corresponde as atividades voltadas ao aprendizado dos alunos, como as horas destinadas às aulas em sala, laboratórios, atividades de monitoria, entre outras, com o intuito de preparar o aluno para o exercício de sua profissão. A pesquisa são ações

desenvolvidas com o objetivo de fomentar as atividades dentro das universidades, correspondendo a materialização do saber a partir da produção de novos conhecimentos baseado de problemas emergentes da prática social. Por fim a extensão pode ser entendido como processo educativo, cultural e científico, de intervenção nos processos sociais e identificação de problemas da sociedade.

Assim, a dinâmica do ensino no curso de Tecnologia em Gastronomia será trabalhada de forma interdisciplinar vinculada a pesquisa científica por meio de projetos e programas, e as experiências provenientes dessas atividades será articuladas as atividades de extensão. A participação dos discentes em atividades de extensão, entre outras, constitui um fator fundamental para desenvolvimento e aplicação do conhecimento acadêmico e formação profissional.

A Resolução CNE nº 7 de 18 de dezembro de 2018 do Ministério da Educação destaca que a Extensão na Educação Superior Brasileira é a atividade que se integra à matriz curricular e à organização da pesquisa, constituindo-se em processo interdisciplinar, político educacional, cultural, científico, tecnológico, que promove a interação transformadora entre as instituições de ensino superior e os outros setores da sociedade, por meio da produção e da aplicação do conhecimento, em articulação permanente com o ensino e a pesquisa.

O curso de Tecnologia em Gastronomia terá parceria firmada com o curso de Tecnologia de Alimentos, no que se refere ao desenvolvimento de pesquisas científicas que vise a valorização da matéria-prima regional, considerando sobretudo, o desenvolvimento e a sustentabilidade ambiental.

Entende-se que Ensino, pesquisa e extensão, quando bem articulados, conduz a mudanças significativas nos processos de ensino e de aprendizagem, possibilitam operacionalizar a relação entre teoria e prática, a democratização do saber acadêmico e o retorno desse saber à universidade. Por isso, quanto mais integradas estiverem as ações de ensino, pesquisa e de extensão, mais integralmente se estará formando o profissional para o mercado de trabalho.

O apoio às atividades de pesquisa e extensão será realizado pela Universidade do Estado do Pará e pelas prefeituras e associações que celebrarão o convênio para implantação do curso nos locais determinados.

## 18. PRINCÍPIOS PEDAGÓGICOS DO PROCESSO ENSINO E APRENDIZAGEM

Por princípio pedagógico no processo ensino e aprendizagem destaca-se a mediação pedagógica, entendendo que o ensinar não é transferir conhecimentos, mas criar as possibilidades para a sua produção/construção. Parafraseando Freire (1996, p. 25), assim como ensinar não é apenas transferir conteúdos, formar não “é a ação pela qual um sujeito criador dá forma, estilo ou alma a um corpo indeciso e acomodado. Não há docência sem discência, as duas se explicam e seus sujeitos, apesar das diferenças que os conotam, não se reduzem à condição de objeto um do outro. Quem ensina aprende ao ensinar e quem aprende ensina ao aprender”. Dessa forma, destaca-se que tanto professor quanto aluno tem um papel a desempenhar que deve considerar:

- i. Ter sujeitos ativos no processo de interação;
- ii. Ter disponibilidade interna;
- iii. Estar aberto ao diálogo para efetivar/concretizar uma relação de ensino dialógica;
- iv. Propor-se à construção conjunta;
- v. Exercer a curiosidade epistemológica e o rigor científico;
- vi. Ter autonomia e capacidade de organização do conhecimento frente um problema;
- vii. Ter compromisso, ética e respeito ao outro no processo de ensino-aprendizagem;
- viii. Estar aberto a experiências inovadoras e interdisciplinares.

O modelo pedagógico proposto tem o aluno como sujeito fundamental do processo de aprendizagem, como co-responsável pelo desenvolvimento deste. O professor é o sujeito responsável pela organização do processo de ensino e das oportunidades de aprendizagem, sendo mediador e facilitador da construção dos conhecimentos. No que diz respeito à metodologia, orienta-se os professores a buscarem metodologias ativas, bem como a organização das aulas a partir de diferentes estratégias de ensino-aprendizagem. Tendo em vista ser um Curso Tecnológico, que terá grande ênfase no desenvolvimento

de habilidades, com predominância de conteúdos procedimentais, a metodologia a ser adotada tem como princípio a vivência e o exercício de tais habilidades.

As metodologias tem como objetivo colocar o estudante no centro do processo de ensino-aprendizagem, tornando-o construtor do seu próprio conhecimento por meio de um currículo que agrega as diferentes disciplinas, permitindo que ele desenvolva um olhar amplo acerca do ser humano, nas suas relações com a sociedade e com o ambiente. Logo, ao desenvolver a dinâmica de aprender e ensinar requer a oportunidade e o estímulo ao exercício da liberdade de expressão, de ação e o diálogo para todos os envolvidos.

Dessa forma, ao serem abordados conteúdos conceituais poderão ser usadas estratégias como: aulas expositivas e dialogadas, com o auxílio de recursos audiovisuais, seminários, análises de vídeos ou textos; leituras comentadas de artigos ou textos, realização de trabalhos em grupo ou individuais, ensino híbrido, sala de aula invertida, aprendizagem baseada em problemas, além da aplicação de instrumentos on-line como o sistema *Moodle*, visando maior construção do conhecimento entre outras metodologias. Ao serem abordados conteúdos procedimentais dar-se-á preferência ao uso de técnicas e estratégias que coloquem os alunos frente a situações que desenvolvam as habilidades necessárias à sua formação, como produção de alimentos, planejamento de cardápios, gestão e gerência de espaços gastronômicos, promoção de eventos em gastronomia, controle de qualidade na produção de alimentos, entre outras.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia utilizará laboratórios e salas para oportunizar aos alunos a vivência e exercício de habilidades. Os laboratórios serão usados de forma contínua, com atividades planejadas pelos professores, para que o aluno interaja com o conhecimento, aplicando conceitos na criação e preparação de alimentos. Ainda propõe-se a utilização de ferramentas tecnológicas para o desenvolvimento de atividades a distância, visto o curso ocorrer de forma intervalar, levando os professores a desenvolverem práticas pedagógicas que oportunizem aos alunos a interação e o desenvolvimento de projetos compartilhados, o reconhecimento e o respeito às diferentes culturas na construção do conhecimento, sendo, portanto, este processo resultado da interpretação e compreensão da informação.

Os professores que integrarão o corpo docente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia deverão conhecer e se envolver com o Projeto Pedagógico do Curso. Este envolvimento deverá resultar na diversificação de metodologias de ensino, com a finalidade de promover o senso investigativo, crítico e criativo dos estudantes, de modo que a construção do aprendizado tenha participação ativa do aluno. Todos os professores do curso serão orientados, desde a primeira série, a promoverem atividades práticas em suas disciplinas, que envolvam o aluno com outros departamentos, com a comunidade e com outras instituições.

## **19. SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM**

### **19.1 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM**

A avaliação da aprendizagem na educação superior sugere a existência de uma relação estreita entre as práticas de avaliação exercida pelos professores e os diferentes níveis de desenvolvimento dos estudantes no decorrer da graduação. O processo de avaliação é uma parte importante do currículo, não só na educação superior como nos demais níveis educacionais. A avaliação das atividades do Curso de Graduação de Tecnologia em Gastronomia segue as normas vigentes na UEPA, conforme consta em seu regimento geral.

### **19.2 PROCESSO DE AVALIAÇÃO NA UEPA**

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade do Estado do Pará está organizado em regime semestral, e a Universidade dispõe que, para cursos neste regime, cabem 2 (duas) notas parciais e 1 (uma) nota de exame final.

A avaliação de aprendizagem nos cursos de graduação abrange aspectos de **frequência** e **aproveitamento escolar**, ambos eliminatórios por si mesmos, e é feita por disciplina ou conjunto de disciplinas.

- a) **Aproveitamento escolar** é a avaliação e o acompanhamento contínuo do aluno nas formas diversas de atividades curriculares, previstas no plano de ensino das disciplinas, tais como: seminários, trabalhos de pesquisas, provas, exames orais e escritos, estudo de caso, provas práticas, trabalho individual, desempenho em sala por meio de metodologias ativas os quais serão observados aspectos como: pontualidade, expressão verbal, capacidade de escuta, contribuição no levantamento dos objetivos de aprendizagem e conhecimento prévio dos estudantes sobre o tema, contribuição significativa do estudante para o esclarecimento dos objetivos levantados e outros.
- b) **Frequência** às aulas e demais atividades escolares é obrigatória num percentual mínimo de 75%, vedado o abono de faltas, salvo nos casos previstos em lei.

O abono de faltas é disciplinado pela Resolução Nº 1475 do CONSUN, datada 14 de março de 2007, o qual “estabelece normas para o abono de faltas dos alunos de graduação da UEPA”. Portanto, não existe abono de faltas, exceto em alguns casos previstos no Guia Acadêmico da Universidade.

- **Aprovação por média**

Será aprovado, sem necessidade de exame final, o aluno que obtiver o mínimo de 75% de frequência da carga horária de cada disciplina e média aritmética das notas parciais de conhecimento igual ou superior a 8,0 (oito), conforme Fórmula para cálculo da média:

$$(1^{\text{a}} \text{ Nota parcial} + 2^{\text{a}} \text{ Nota parcial}) / 2 \geq 8$$

- **Exame Final**

Fará exame final o aluno com frequência mínima de 75% e média das notas parciais de conhecimento igual ou superior a 4,0 (quatro) e inferior a 8,0 (oito).

- **Aprovação Final**

É importante salientar que o aluno apto a fazer o exame final é aquele que tiver a frequência mínima (75%) e cuja média das notas parciais for maior

do que 4 (quatro) e menor do que 8 (oito). Será aprovado o aluno cuja média aritmética, calculada entre a nota do exame final e a média das notas parciais de conhecimento, for igual ou superior a 6,0 (seis).

- **Reprovação**

Será reprovado o aluno: a) cuja média aritmética das notas parciais de conhecimento for inferior a 4,0 (quatro); b) cuja média aritmética calculada entre a nota de exame final e a média das notas parciais de conhecimento, for inferior a 6,0 (seis); c) que não tenha alcançado a frequência mínima de 75% em cada disciplina.

- **2ª chamada**

O aluno pode requerer ao Coordenador do Curso uma segunda chamada, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas úteis, quando impedido de participar de atividade curricular que resulte em notas parciais de conhecimento ou exame final, por motivo de força maior devidamente comprovado.

### 19.3 AVALIAÇÃO DIAGNÓSTICA DOS INGRESSOS

Após o ingresso dos novos alunos, será realizada anualmente a avaliação diagnóstica com a turma ingressante para se conhecer as habilidades e competências que desenvolveram ao longo do Ensino Médio, visando subsidiar a Coordenação do Curso e Assessoria Pedagógica para implementar ações que propiciem um melhor desempenho acadêmico da turma, caso necessite.

## 20. SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO CURSO

Para garantir a melhoria do processo educativo o Centro de Ciências Naturais e Tecnologia da Universidade do Estado do Pará, por meio da Coordenação de Apoio e Orientação Pedagógica, utiliza quatro (04) instrumentos avaliativos, previstos na Resolução 003/2015 – GABCCNT/UEPA, Anexo IV, instituídos via online, através da ferramenta formulário do Google doc. Esta avaliação será realizada ao final de cada semestre, de acordo com as seguintes dimensões:

- i) Avaliação do docente e Autoavaliação discente;
- ii) Avaliação da infraestrutura do CCNT para o exercício da docência, incluindo: a secretaria do curso, a coordenação do curso, a assessoria pedagógica do curso e o chefe de departamento;
- iii) Avaliação da turma e Autoavaliação docente;
- iv) Avaliação da CAOP do CCNT;

Contudo apenas o instrumento de 'Avaliação do docente a Autoavaliação discente' será aplicado no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, pois os demais instrumentos são postos em prática somente no Campus V – CCNT – Belém. Entretanto a ideia será de expandir os instrumentos para os demais locais, com o intuito de proporcionar indicadores institucionais para obtenção de um panorama acadêmico envolvendo docentes e discentes, avaliação integral dos cursos e acompanhamento de adequação dos cursos tecnológicos aos padrões de qualidade de Cursos Superiores Tecnológicos Nacionais. Bem como nortear os processos de ensino e aprendizagem, comprometidos com o desenvolvimento de competências e habilidades que contribuirão para a formação e fluidez dos saberes.

## 21. DESCRIÇÃO DO CORPO SOCIAL DO CURSO

No Quadro 05 estão os docentes fixos da instituição que atuarão no curso de Tecnologia em Gastronomia, nos municípios de Belém/Icoaraci e interior (Salinópolis). É importante ressaltar que professores substitutos/horistas também atuarão no curso. Os recursos humanos do curso serão compostos ainda por técnicos, secretários e Assessoria pedagógica.

Quadro 05 - Professores efetivos que atuarão no curso de Tecnologia em Gastronomia.

Nº	Nome	Graduação	Especialização		Departamento
			Titulação	Área	
1.	Diego Aires da Silva	Eng. De Alimentos	Doutor	Ciência e Tecnologia de Alimentos	DETA

2.	Elaine Lopes Figueiredo	Tecnóloga de Alimentos	Doutor	Ciência e Tecnologia de Alimentos	DETA
3.	Elen Vanessa Costa da Silva	Tecnóloga de Alimentos	Doutor	Ciência e Tecnologia de Alimentos	DETA
4.	Josyane Brasil da Silva	Tecnóloga de Alimentos	Doutor	Saúde Animal na Amazônia	DETA
5.	Luciane do Socorro Nunes Brasil	Nutricionista	Doutor	Química	DETA
6.	Natácia da Silva e Silva	Tecnóloga de Alimentos	Doutor	Ciência e Tecnologia de Alimentos	DETA
7.	Tonye Gil Matos Waughon	Tecnólogo de Alimentos	Doutor	Ciência e Tecnologia de Alimentos	DETA
8.	Vanderson Vasconcelos Dantas	Tecnóloga de Alimentos	Doutor	Ciência e Tecnologia de Alimentos	DETA

No Quadro 06 é demonstrada a qualificação do Corpo Docente que atuarão no curso de Tecnologia em Gastronomia

Quadro 06 – Quantitativo de professores que pertencem ao curso de Tecnologia em Gastronomia por titulação.

TÍTULOÇÃO	QUANTIDADE
Doutor	8
<b>Total</b>	<b>8</b>

## 22. ORIENTAÇÕES METODOLÓGICAS

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia terá a estrutura curricular composta por 5 (cinco) módulos de ensino contendo disciplinas obrigatórias, optativas e eletivas, o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), Estágio Supervisionado e Atividades Complementares.

No entanto, é fundamental que os Tecnólogos em Gastronomia possuam autonomia, rapidez na hora de tomar decisões, entre outros conhecimentos. Desta forma, o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

da Universidade do Estado do Pará estimulará o diálogo entre a teoria e prática, além de aplicação de metodologias inovadoras, visto que as demandas por propostas inovadoras em contextos educativos vêm se fortalecendo progressivamente e estão suscetíveis aos avanços cada vez mais efetivos das tecnologias digitais de informação e comunicação (TDIC).

Do ponto de vista do docente e para que as metodologias ativas sejam bem aplicadas será sugerido aos docentes que busquem desenvolver uma postura com um perfil ousado, curioso, confiante, facilitador, que saiba ouvir, encorajar seus estudantes, estimular questionamentos, propiciar ambiente sem pressões para aprendizagem efetiva, que valorize o potencial do estudante, valorize o pensamento flexível, ajude o estudante a aprender com situações de fracasso e frustração, auxilie o estudante a fazer escolhas e mantenha um bom clima de aprendizagem.

Para tanto, será realizado o planejamento das estratégias educativas adotadas pelos docentes do Curso que ocorrerá no início de cada semestre letivo, momento este destinado a construção dos planos de ensino, metodologias e avaliação, apresentando aos alunos do Curso os elementos fundamentais ao processo de ensino e aprendizagem.

Além disso o CCNT, promove a cada início de ano letivo, uma semana destinado ao planejamento das atividades docentes e de atualização docente, em parceria com o CAOP e todos os curso do Centro de Ciências Naturais e Tecnologia do qual o curso Superior de Tecnologia em Gastronomia fará parte.

### **23. COLEGIADO DO CURSO E NDE**

Em 2013 a UEPA institucionalizou o Núcleo Docente Estruturante através da Resolução 2629/2013-CONSUN de 18/12/2013, considerando o parecer nº 040/2010 e a Resolução nº 01/2010 da CONAES, do Ministério da Educação – MEC os critérios definidos no Instrumento de Avaliação dos Cursos de Graduação, instituído pelo MEC, para fins de emissão de atos regulatórios – autorização, reconhecimento e renovação de reconhecimento dos cursos; e necessidade de estabelecer normas para a instituição do Núcleo Docente Estruturante nos Cursos de Graduação da Universidade do Estado do Pará. O NDE é um órgão consultivo de assessoramento e acompanhamento dos cursos

de graduação, e tem por finalidade elaborar, atualizar e acompanhar os seus projetos pedagógicos.

O Curso de Tecnologia em Gastronomia conta com um Núcleo Docente Estruturante (NDE), estando de acordo com a resolução 2629/2013-CONSUN de 18 de dezembro de 2013.

De acordo com a organização didática da UEPA em todo curso deve ser constituído o Colegiado do Curso, que é um órgão consultivo e deliberativo que se destina à avaliação da eficiência educativa do PPC desenvolvido.

O colegiado do curso de Tecnologia em Gastronomia será instituído posteriormente após consolidação do curso e será composto por um corpo docente e discente os quais serão escolhidos por eleição direta entre seus pares.

Abaixo o Quadro 7 apresenta a relação dos membros do Núcleo Docente Estruturante.

Quadro 7 – Membros do NDE do Curso de Tecnologia em Gastronomia

<b>Nome</b>	<b>Função</b>
Vanderson Vasconcelos Dantas	Presidente
Natácia da Silva e Silva	Membro
Elen Vanessa Costa da Silva	Membro
Josyane Brasil da Silva	Membro
Diego Aires da Silva	Membro
Tonye Gil Matos Wauhgon	Membro
Aurea Célia da Silva Cunha Pereira	Membro

## **24. INFRAESTRUTURA FÍSICA E RECURSOS MATERIAIS**

Para a realização das atividades que relacionem os conteúdos teóricos e práticos às atividades de ensino, pesquisa e extensão serão utilizadas a infraestrutura de salas de aula e laboratórios existentes nas Unidades onde funcionará o curso. Essa infraestrutura compreende salas de aula e laboratório de Informática, Laboratório Multifuncional (Bebidas, Panificação e Confeitaria), Cozinha Quente e Fria além de acervo bibliográfico para as disciplinas. A atualização dos equipamentos e laboratórios será realizada de forma contínua, obedecidas às normas e políticas de uso, manutenção e atualização dos equipamentos.

Em um primeiro momento os discentes serão orientados por meio de recursos audiovisuais que mostrarão a técnica correta para a execução de cada prática e em seguida executarão as mesmas, devidamente orientados pelos professores. Estes laboratórios também serão cenários propícios para a projeção em tempo real de aulas práticas demonstrativas realizadas pelo professor, e executadas pelos alunos concomitantemente.

Os laboratórios onde serão desenvolvidas as aulas práticas apresentam suporte necessário às atividades, possibilitando um ensino que integra o estudo teórico da tecnologia com a sua aplicação em laboratório. Tais laboratórios são responsáveis pela profissionalização adequada dos educandos, e os experimentos ali realizados permitirão aos alunos desenvolver-se nas diversas áreas de atuação do profissional.

No Laboratório de Cozinha Quente estão previstas aulas de habilidades de cozinha, cozinhas brasileiras, cozinha amazônica e cozinhas internacionais e para isso contará com equipamentos como fogões, refrigeradores, forno de cocção, processadores, liquidificadores, batedeiras entre outros utensílios e equipamentos necessários para produção específica.

No Laboratório de Panificação e Confeitaria estão previstas aulas de confeitaria, panificação, chocolateira e cozinha fria e para isso conta com equipamentos como maseira, fermentadora, fornos de lastro e panificação, freezer, refrigerador, cilindro de massas, máquina de gelo, liquidificadores, batedeiras e utensílios específicos de produção.

Já no Laboratório de Bebidas, o objetivo será desenvolver habilidades práticas de serviço de restaurante, montagem de mesas e finalização de preparações aos comensais, serviço ao cliente, elaboração de jantares e coffes, aulas de serviço de bebidas e cafés, reuniões e workshops, e para isso há disponíveis louças, copos, talheres, toalhas, bancadas, mesas e cadeiras, sistema de climatização e utensílios de ações específicas.

Assim, nestes diferentes ambientes está prevista a infraestrutura básica necessária para desenvolver no aluno uma série de habilidades profissionais ligadas ao conhecimento da gastronomia. No Anexo V estão descritos os equipamentos e utensílios que contemplarão o curso de Tecnologia em Gastronomia nos municípios de Belém/Icoaraci e Salinópolis.

## **25. POLÍTICA DE INCLUSÃO SOCIAL**

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia propõe colaborar com as políticas de inclusão social nacionais, regionais e locais. Promovendo ações no sentido de garantir o acesso dos discentes do curso a conhecimentos sobre os pressupostos didático-pedagógicos da educação especial e inclusão escolar. Neste contexto o curso ofertará, de forma eletiva, a disciplina de Libras, com o objetivo de promover a inclusão de estudantes com deficiência.

Além disso o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia se servirá do Núcleo de Acessibilidade e Inclusão da Universidade do Estado do Pará, o qual foi instituído para garantir o acesso, a permanência e a terminalidade acadêmica de pessoas com necessidades educacionais especiais na educação superior, no âmbito da UEPA. Este órgão promove ações para as condições de acessibilidade em todos os espaços, práticas educacionais, avaliações e processos seletivos em atendimento às diferentes necessidades.

## **26. DIPLOMAÇÃO**

A Outorga de grau integra as atividades do curso de graduação e é um ato oficial, formal, legal e solene da Instituição, atribuído o caráter público e acadêmica, em dia e horário previamente aprovados pelo Gabinete do Reitor, de acordo com os Art. 44, §3º e 149 do Regimento Geral.

Para obtenção do grau de Tecnologia em Gastronomia o aluno deverá ter integralizado todas as disciplinas e componentes curriculares do curso. As disciplinas eletivas, a serem cursadas no 3º (terceiro) 4º (quarto) e no 5º (quinto) semestres, serão escolhidas pela turma ao final do 2º (segundo) semestre, através de eleição simples, conduzida pelo representante de turma, considerando a lista de disciplinas eletivas constantes no Projeto Pedagógico do Curso.

A coordenação do curso irá informar ao Departamento de Evento e Cerimonial – DEC o período de integralização das turmas aptas a colar grau para posterior agendamento da cerimônia.

## REFERÊNCIAS

ABRASEL. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES. Disponível em: <<http://www.df.abrasel.com.br/a-abrasel>>. Acesso em: 08 Abr. 2016.

BRASIL. **LEI Nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Diretrizes e Bases da Educação Nacional**: Brasília, 1996.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação – CNE. **RESOLUÇÃO CNE Nº 3, DE 18 DE DEZEMBRO DE 2002**. Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia. Brasília, 2002.

BRASIL. **DECRETO Nº 5.154, DE 23 DE JULHO DE 2004**. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Brasília, 2004.

BRASIL. Ministério de Estado Trabalho e Emprego. **Classificação Brasileira de Ocupação**: CBO-2010. 3ª ed. Brasília: TEM, SPPE, 2010.

BRASIL. Ministério da Educação. Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior – CONAES. **RESOLUÇÃO CONAES Nº 01** de 17 de junho de 2010. Normatização do Núcleo Docente Estruturante – NDE e da outras providências, Brasília, 2010.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Regulação e Supervisão da Educação Superior. **Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia**. 3ª Edição. Brasília: MEC, 2016.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação – CNE. **RESOLUÇÃO Nº 7, de 18 de dezembro de 2018. Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira**, Brasília, 2018.

DEMO, Pedro. Metodologia do Conhecimento Científico. São Paulo: Atlas, 2000.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Cadastro Central de Empresas. 2018. Disponível em <https://sidra.ibge.gov.br/tabela/6449#resultado>  
Acesso em: 08 Dez 2019.

MENEZES, E.M. Produção científica dos docentes da Universidade Federal de Santa Catarina: Análise quantitativa dos anos de 1989 e 1990. Dissertação

(Mestrado em Biblioteconomia). Pontifícia Universidade Católica de Campinas, 1993, 122p.

MOITA, F.M.G.S.C.; ANDRADE, F.C.B. Ensino-pesquisa-extensão: um exercício de indissociabilidade na pós-graduação. **Revista Brasileira de Educação**, v.14, n.41, maio/ago. 2009.

UEPA – Universidade do Estado do Pará. Estatuto: Regimento Geral. 2015.

UEPA. Conselho Universitário. **RESOLUÇÃO Nº 2761 de 2014**. Manual de orientação de estágio obrigatório e não obrigatório dos cursos de graduação do Centro de Ciências Naturais e Tecnologia. 2014.

UEPA. Conselho Universitário. **RESOLUÇÃO Nº 2629** de 18 de dezembro de 2013. Institui o Núcleo Docente Estruturantes aos cursos de graduação. Belém, 2013.



## ASSINATURAS

Número do Protocolo: 2026/2012620

**Anexo/Sequencial:** 3

*Este documento foi assinado eletronicamente na forma do Art. 6º do Decreto Estadual Nº 2.176, de 12/09/2018.*

### **Assinatura(s) do Documento:**

**Assinado eletronicamente por:** Vanderson Vasconcelos Dantas, **CPF:** \*\*\*.465.352-\*\*

**Em:** 15/01/2026 13:50:06

**Aut. Assinatura:** f2f115f665077c651969143dc047b7663984395575dd9562fd0024216647932a



**Identificador de autenticação:** bafcce1a-d164-4b69-8fb9-f21d27edafa1

Confira a autenticidade deste documento em

<https://www.sistemas.pa.gov.br/validacao-protocolo>



**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<sup>o</sup> Msc Carlos José  
Capela Bispo

Pró-Reitora de Extensão: Prof.<sup>a</sup> M.Sc Alba Lúcia Ribeiro Raithy  
Pereira

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

## **DIRETORIA DE CENTRO**

Diretora: Prof<sup>a</sup> Dra. Eliane de Castro Coutinho

Vice-Diretor: Prof<sup>o</sup> 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

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

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

# **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**

<b>DISCIPLINA:</b> História da Alimentação e Cultura da Gastronomia	<b>CÓDIGO:</b> DETA0500
---	-------------------------

<b>CARGA HORÁRIA:</b> 40h.	TEÓRICA: 40h.	<b>CRÉDITOS:</b>
	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**

<b>DISCIPLINA: Português instrumental</b>	<b>CÓDIGO: DLLT1301</b>
---	-------------------------

<b>CARGA HORÁRIA: 40h.</b>	TEÓRICA: 40h.	<b>CRÉDITOS:</b>
	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**

<b>DISCIPLINA: Matérias-primas alimentícias</b>	<b>CÓDIGO: DETA0412</b>
---	-------------------------

<b>CARGA HORÁRIA: 40h.</b>	TEÓRICA: 40h.	<b>CRÉDITOS:</b>
	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**

<b>DISCIPLINA: Higiene e manipulação de Alimentos</b>	<b>CÓDIGO: DETA0502</b>
---	-------------------------

<b>CARGA HORÁRIA: 40h.</b>	TEÓRICA: 40h.	<b>CRÉDITOS:</b>
	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**

<b>DISCIPLINA:</b> Técnicas Básicas de Cozinha	<b>CÓDIGO:</b> DETA0505
--	-------------------------

<b>CARGA HORÁRIA:</b> 60h.	TEÓRICA: 20h.	<b>CRÉDITOS:</b>
	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**

<b>DISCIPLINA: Planejamento em serviço de alimentação</b>	<b>CÓDIGO: DETA0506</b>
---	-------------------------

<b>CARGA HORÁRIA: 40h.</b>	TEÓRICA: 40h.	<b>CRÉDITOS:</b>
	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.; BISCONTINI, 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**

<b>DISCIPLINA:</b> Metodologia do estudo e da pesquisa	<b>CÓDIGO:</b> DFCS1500
--	-------------------------

<b>CARGA HORÁRIA:</b> 40h.	TEÓRICA: 40h.	<b>CRÉDITOS:</b>
	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**

<b>DISCIPLINA:</b> Responsabilidade Ética, Cultural e Ambiental	<b>CÓDIGO:</b> DFCS1501
---	-------------------------

<b>CARGA HORÁRIA:</b> 40h.	TEÓRICA: 40h.	<b>CRÉDITOS:</b>
	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**

<b>DISCIPLINA: Segurança do Trabalho em Serviços de Alimentação</b>	<b>CÓDIGO: DETA0507</b>
---	-------------------------

<b>CARGA HORÁRIA: 40h.</b>	TEÓRICA: 40h.	<b>CRÉDITOS:</b>
	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**

<b>DISCIPLINA: Gastronomia Vegetariana</b>	<b>CÓDIGO: DETA0508</b>
--	-------------------------

<b>CARGA HORÁRIA: 60h.</b>	TEÓRICA: 20h.	<b>CRÉDITOS:</b>
	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**

<b>DISCIPLINA: Técnicas de Panificação e Lanches</b>	<b>CÓDIGO: DETA0509</b>
--	-------------------------

<b>CARGA HORÁRIA. 60h.</b>	TEÓRICA: 20h.	<b>CRÉDITOS:</b>
	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**

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

<b>DISCIPLINA:</b> Bioquímica aplicada a gastronomia	<b>CÓDIGO:</b> DETA0503
--	-------------------------

<b>CARGA HORÁRIA:</b> 40h.	TEÓRICA: 40h.	<b>CRÉDITOS:</b>
	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**

<b>DISCIPLINA:</b> Gastronomia Regional Brasileira	<b>CÓDIGO:</b> DETA0511
--	-------------------------

<b>CARGA HORÁRIA:</b> 60h.	TEÓRICA: 20h.	<b>CRÉDITOS:</b>
	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**

<b>DISCIPLINA: Microbiologia de Alimentos e Legislação</b>	<b>CÓDIGO: DETA0504</b>
--	-------------------------

<b>CARGA HORÁRIA: 40h.</b>	TEÓRICA: 40h.	<b>CRÉDITOS:</b>
	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**

<b>DISCIPLINA: Técnicas de Confeitaria e Massas</b>		<b>CÓDIGO: DETA0512</b>
<b>CARGA HORÁRIA: 60 h.</b>	TEÓRICA: 20 h.	<b>CRÉDITOS:</b>
	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**

<b>DISCIPLINA:</b> Análise sensorial de alimentos na gastronomia	<b>CÓDIGO:</b> DETA0513
--	-------------------------

<b>CARGA HORÁRIA:</b> 40h.	TEÓRICA: 20h.	<b>CRÉDITOS:</b>
	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**

<b>DISCIPLINA:</b> Chocolateria	<b>CÓDIGO:</b> DETA0514
---------------------------------	-------------------------

<b>CARGA HORÁRIA:</b> 60h.	TEÓRICA: 20h.	<b>CRÉDITOS:</b>
	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**

<b>DISCIPLINA: Tecnologia de Bebidas e Técnicas de Bar</b>	<b>CÓDIGO: DETA0516</b>
--	-------------------------

<b>CARGA HORÁRIA: 60h.</b>	TEÓRICA: 20h.	<b>CRÉDITOS:</b>
	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**

<b>DISCIPLINA:</b> Organização de eventos gastronômicos	<b>CÓDIGO:</b> DETA0517
---	-------------------------

<b>CARGA HORÁRIA:</b> 40h.	TEÓRICA: 40h.	<b>CRÉDITOS:</b>
	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**

<b>DISCIPLINA: Métodos e Técnicas de conservação de alimentos</b>	<b>CÓDIGO: DETA0518</b>
---	-------------------------

<b>CARGA HORÁRIA: 40h.</b>	<b>TEÓRICA: 40h.</b>	<b>CRÉDITOS:</b>
	<b>PRÁTICA:</b>	

**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<sup>a</sup> 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**

<b>DISCIPLINA: Gestão Financeira e Empreendedorismo em Gastronomia</b>	<b>CÓDIGO: DETA0519</b>
--	-------------------------

<b>CARGA HORÁRIA: 40h.</b>	TEÓRICA: 40h.	<b>CRÉDITOS:</b>
	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**

<b>DISCIPLINA: Cozinha Francesa</b>	<b>CÓDIGO: DETA0522</b>
-------------------------------------	-------------------------

<b>CARGA HORÁRIA: 60h.</b>	TEÓRICA: 20h.	<b>CRÉDITOS:</b>
	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**

<b>DISCIPLINA: Estágio Supervisionado I</b>	<b>CÓDIGO:</b>
---	----------------

<b>CARGA HORÁRIA: 120h.</b>	<b>TEÓRICA:</b>	<b>CRÉDITOS:</b>
	<b>PRÁTICA: 120h.</b>	

**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**

<b>DISCIPLINA: Arte e Gastronomia</b>	<b>CÓDIGO: DETA0520</b>
---------------------------------------	-------------------------

<b>CARGA HORÁRIA: 40h.</b>	TEÓRICA: 40h.	<b>CRÉDITOS:</b>
	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**

<b>DISCIPLINA: Gastronomia Hospitalar</b>	<b>CÓDIGO: DETA0521</b>
---	-------------------------

<b>CARGA HORÁRIA: 40h.</b>	TEÓRICA: 20h.	<b>CRÉDITOS:</b>
	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**

<b>DISCIPLINA: Cozinha das Américas</b>	<b>CÓDIGO: DETA0523</b>
---	-------------------------

<b>CARGA HORÁRIA: 60h.</b>	TEÓRICA: 20h.	<b>CRÉDITOS:</b>
	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**

<b>DISCIPLINA: Cozinha Europeia</b>	<b>CÓDIGO: DETA0524</b>
-------------------------------------	-------------------------

<b>CARGA HORÁRIA: 60h.</b>	TEÓRICA: 20h.	<b>CRÉDITOS:</b>
	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**

<b>DISCIPLINA: Cozinha Asiática</b>	<b>CÓDIGO: DETA0525</b>
-------------------------------------	-------------------------

<b>CARGA HORÁRIA: 60h.</b>	TEÓRICA: 20h.	<b>CRÉDITOS:</b>
	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**

<b>DISCIPLINA:</b> Gastronomia Amazônica	<b>CÓDIGO:</b> DETA0527
--	-------------------------

<b>CARGA HORÁRIA:</b> 60h.	TEÓRICA: 20h.	<b>CRÉDITOS:</b>
	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**

<b>DISCIPLINA: Planejamento de cardápios</b>	<b>CÓDIGO: DETA0528</b>
--	-------------------------

<b>CARGA HORÁRIA: 40h.</b>	<b>TEÓRICA: 40h.</b>	<b>CRÉDITOS:</b>
	<b>PRÁTICA:</b>	

**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 sadios e obesos: Cardápios balanceados para sadios e obesos. Goiânia: Kelps, 1998. 121 p.

VIEIRA, Elenara Vieira de; CÂNDIDO, Índio. Glossário técnico-gastrônomico, 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**

<b>DISCIPLINA: Trabalho de Conclusão de Curso I</b>	<b>CÓDIGO:</b>
---	----------------

<b>CARGA HORÁRIA: 20h.</b>	<b>TEÓRICA: 20</b>	<b>CRÉDITOS:</b>
	<b>PRÁTICA:</b>	

**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**

<b>DISCIPLINA: Turismo, Hotelaria e Gastronomia</b>	<b>CÓDIGO: DETA0515</b>
---	-------------------------

<b>CARGA HORÁRIA: 40h.</b>	TEÓRICA: 40h.	<b>CRÉDITOS:</b>
	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**

<b>DISCIPLINA: Processamento de produtos artesanais de origem animal</b>	<b>CÓDIGO: DETA0529</b>
--	-------------------------

<b>CARGA HORÁRIA: 60h.</b>	TEÓRICA: 20h.	<b>CRÉDITOS:</b>
	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**

<b>DISCIPLINA: Processamento de produtos artesanais de origem vegetal</b>	<b>CÓDIGO: DETA0530</b>
---	-------------------------

<b>CARGA HORÁRIA: 60h.</b>	TEÓRICA: 20h.	<b>CRÉDITOS:</b>
	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**

<b>DISCIPLINA: Estágio Supervisionado II</b>	<b>CÓDIGO:</b>
--	----------------

<b>CARGA HORÁRIA: 120h.</b>	<b>TEÓRICA:</b>	<b>CRÉDITOS:</b>
	<b>PRÁTICA: 120h.</b>	

**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**

<b>DISCIPLINA: Trabalho de Conclusão de Curso II</b>	<b>CÓDIGO:</b>
--	----------------

<b>CARGA HORÁRIA: 40h.</b>	<b>TEÓRICA: 40</b>	<b>CRÉDITOS:</b>
	<b>PRÁTICA:</b>	

**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**

<b>DISCIPLINA:</b> Francês Instrumental	<b>CÓDIGO:</b> DLLT1302
---	-------------------------

<b>CARGA HORÁRIA:</b> 40h.	TEÓRICA: 40h.	<b>CRÉDITOS:</b>
	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 International, 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**

<b>DISCIPLINA:</b> Matemática financeira e orçamento empresarial	<b>CÓDIGO:</b> DMEI0900
--	-------------------------

<b>CARGA HORÁRIA:</b> 40h.	TEÓRICA: 40h.	<b>CRÉDITOS:</b>
	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**

<b>DISCIPLINA: Comportamento humano e gestão de pessoas</b>	<b>CÓDIGO: DCSA0700</b>
---	-------------------------

<b>CARGA HORÁRIA: 40h.</b>	<b>TEÓRICA: 40h.</b>	<b>CRÉDITOS:</b>
	<b>PRÁTICA:</b>	

**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**

<b>DISCIPLINA:</b> Enogastronomia	<b>CÓDIGO:</b> DETA0531
-----------------------------------	-------------------------

<b>CARGA HORÁRIA:</b> 40h.	TEÓRICA: 40h.	<b>CRÉDITOS:</b>
	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**

<b>DISCIPLINA:</b> Língua Brasileira de Sinais - Libras	<b>CÓDIGO:</b> DLLT0470
---	-------------------------

<b>CARGA HORÁRIA:</b> 40h.	TEÓRICA: 40h.	<b>CRÉDITOS:</b>
	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**

<b>DISCIPLINA:</b> Nutrição básica	<b>CÓDIGO:</b> DETA0501
------------------------------------	-------------------------

<b>CARGA HORÁRIA:</b> 40h.	TEÓRICA: 40h.	<b>CRÉDITOS:</b>
	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**

<b>DISCIPLINA: Cultura Afro-Brasileira e Alimentação</b>	<b>CÓDIGO: DETA0526</b>
--	-------------------------

<b>CARGA HORÁRIA: 40h.</b>	TEÓRICA: 40h.	<b>CRÉDITOS:</b>
	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).



## ASSINATURAS

Número do Protocolo: 2026/2012620

**Anexo/Sequencial:** 4

*Este documento foi assinado eletronicamente na forma do Art. 6º do Decreto Estadual Nº 2.176, de 12/09/2018.*

### **Assinatura(s) do Documento:**

**Assinado eletronicamente por:** Vanderson Vasconcelos Dantas, **CPF:** \*\*\*.465.352-\*\*

**Em:** 15/01/2026 13:50:06

**Aut. Assinatura:** 77b20ddb34186eb59bfef2b3ddd9aad869dbd734caf197634edb89f71ce8a089



**Identificador de autenticação:** 9d8ec1f3-3c3f-409a-b722-ed0d376ce416

Confira a autenticidade deste documento em  
<https://www.sistemas.pa.gov.br/validacao-protocolo>