



CENTRO UNIVERSITÁRIO
SÃO CAMILO

PROJETO PEDAGÓGICO

CURSO DE GASTRONOMIA

Cachoeiro de Itapemirim

2017

SUMÁRIO

1 APRESENTAÇÃO DA MANTENEDORA E MANTIDA.....	04
1.1 A Mantenedora e suas Mantidas.....	04
1.2 Dados da Mantenedora.....	05
1.3 Apresentação da Mantida.....	06
1.3.1 Perfil Institucional	08
1.3.2 Missão	08
1.3.3 Visão	08
1.3.4 Valores	08
1.4 Dados Sócioeconômicos da Região.....	08
 2 APRESENTAÇÃO DO CURSO.....	 13
2.1 Denominação	13
2.2 Carga Horária.....	13
2.3 Ingresso.....	13
2.4 Contextualização do Curso	14
2.4.1 Da Atuação da Coordenação de Curso.....	14
2.4.2 Núcleo Docente Estruturante	15
2.4.3 Corpo Docente	16
2.4.3.1 Produção Científica, Cultural, Artística ou Tecnológica Docente	21
2.4.4 Do Colegiado do Curso	22
2.4.5 Corpo Discente.....	23
2.5 Histórico do Curso.....	25
2.6 Concepção do Curso: Princípios Teóricos	26
2.7 Objetivos	27
2.7.1 Geral.....	27
2.7.2 Específicos	27
2.8 Linhas de Atuação do Gastrônomo	28
 3 PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO	 29
3.1 Programa de Acompanhamento dos Egressos-PAE.....	30
3.2 Competências, Habilidades, Currículo e Formação do Egresso	32
3.3. Integração Ensino, Pesquisa e Extensão	39

4. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	41
4.1 Planejamento e Filosofia Curricular.....	43
4.2 Conteúdos Curriculares.....	45
4.2.1 Eixos.....	46
4.3 Estrutura do Curso	48
4.3.1 Matriz Curricular – Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia	49
4.3.2 Ementas e Bibliografia.....	51
5. METODOLOGIAS DE ENSINO.....	91
5.1 Produto Final	93
5.2 Nucleação	93
5.3 Interdisciplinaridade	95
5.4 Visita Técnica/Aula de Campo	95
5.5 Organização Sequencial de Conteúdos	95
5.6 Avaliação do Processo de Ensino-Aprendizagem.....	96
6 DINÂMICA DO ESTÁGIO CURRICULAR	98
6.1 Definição das Áreas de Concentração	98
6.2 Documentação Comprobatória do Estágio Realizado	100
6.3 Solicitação de Apólice de Seguro.....	100
7 DINÂMICA DO TCC: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	102
8 ATIVIDADES COMPLEMENTARES	103
9 APOIO AO DISCENTE.....	105
9.1 Programa de Nivelamento.....	105
9.2 Programa de Monitoria.....	106
9.3 Programa de Apoio Psicopedagógico	107
9.4 Outras Atividades	107
10. RESPONSABILIDADE SOCIAL	110

11 DA AVALIAÇÃO INTERNA DA IES/CPA	112
11.1 Comissão Própria de Avaliação	112
12. RECURSOS E INFRAESTRUTURA	114
12.1 Institucionais.....	114
12.1.1 Espaços de Trabalho para Docentes e Coordenação de Curso	114
12.1.2 Biblioteca.....	114
12.1.3 Laboratórios de Informática.....	116
12.2 Específicos, Utilizados pelo Curso	117
12.2.1 Laboratórios para Formação Geral e Específica	118
13 CONSIDERAÇÕES FINAIS	127
14 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	128

1 APRESENTAÇÃO DA MANTENEDORA E MANTIDA

1.1 A Mantenedora e suas Mantidas

MANTENEDORA **UNIÃO SOCIAL CAMILIANA**

CNPJ: 58.250.689/0001-92

Endereço: Av. Pompeia, 888 - Vila Pompeia
São Paulo – SP - CEP 05022-000

MANTIDAS:



CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO – SP

Campus Ipiranga
Av. Nazaré, 1.501 - Ipiranga
São Paulo - SP
CEP: 04263-200
Fone: (11) 2588-4000



CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO – SP

Campus Pompeia
Rua Raul Pompeia, 144 - Pompeia
São Paulo - SP
CEP: 05025-010
Fone: (11) 3465-2600



FACULDADE SÃO CAMILO – RJ

Rua Dr. Satamini, 245 - Tijuca
Rio de Janeiro - RJ
CEP: 20270-233
Fone: (21) 2117-4200



CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO – ES

Campus I
Rua São Camilo de Lellis, 01 - Paraíso
Cachoeiro de Itapemirim - ES
CEP: 29304-910
Fone: (28) 3526-5911

1.2 Dados da Mantenedora

Imagem 1 – Dados da Mantenedora do site do MEC



A imagem mostra a interface do site do MEC para a consulta de dados de uma instituição de ensino superior. No topo, há uma barra de navegação com o nome da instituição, "Instituição de Educação Superior", e o endereço. Abaixo, há uma barra de menu com opções: "DETALHES DA IES", "ATO REGULATÓRIO", "GRADUAÇÃO", "ESPECIALIZAÇÃO", "PROCESSOS E-MEC" e "OCORRÊNCIAS". O conteúdo principal, sob o título "MANTENEDORA", apresenta as seguintes informações:

- Mantenedora: (497) UNIAO SOCIAL CAMILIANA
- CNPJ: 58.250.689/0001-92
- Natureza Jurídica: Associação Privada
- Representante Legal: CARLOS FERRARA JUNIOR (DIRETOR GERAL DE ENSINO)

Fonte: MEC, 2018

A União Social Camiliana, presente atualmente em 35 países dos cinco continentes, fundada em Roma por São Camilo de Lellis, em 1582, dedica-se ao ideal da assistência integral aos enfermos e à promoção da Saúde, dedicando especial ênfase à valorização da pessoa humana e da vida, empenhando-se em preservá-la, mantê-la e desenvolvê-la até os limites de suas possibilidades, repudiando tudo quanto possa agredi-la ou diminuí-la em sua plena expressão.

A história da Província Camiliana Brasileira iniciou-se em 1922, assumindo capelarias hospitalares, um passo significativo para a abertura de outras ações dos Camilianos no Brasil, contribuindo na solidificação de seu carisma. A União Social Camiliana (USC), fundada em 1954, é a entidade camiliana responsável que congrega todas as iniciativas da educação dos camilianos. Inspirada no carisma camiliano, à luz das diretrizes da ação evangelizadora da Igreja Católica no Brasil, desenvolve suas atividades por meio das unidades educacionais distribuídas pelo país.

No Brasil, as unidades Camilianas de Ensino Superior estão distribuídas nos Estados de São Paulo, Rio de Janeiro e Espírito Santo, cuja ação detém a continuidade do ideal camiliano, nas dimensões: comunitária, formativa, educativa, hospitalar, pastoral e missionária, além de contribuir para a melhoria das condições de saúde do povo brasileiro, desenvolver o ensino da área da saúde e atender integralmente à pessoa humana.

1.3 Apresentação da Mantida

NOME: Centro Universitário São Camilo – ES

CNPJ: 58.250.689/0007-88

Endereço : Rua São Camilo de Lellis, 01, Paraíso, Cachoeiro de Itapemirim – ES, CEP: 29304-910.

O Centro Universitário São Camilo - Espírito Santo é mantido pela União Social Camiliana, pessoa jurídica de direito privado, com sede e foro na Av. Pompeia, 888 – CEP: 05022-000, São Paulo - SP, constituída na forma de sociedade civil, sem fins lucrativos, de caráter educativo, técnico e cultural, com Estatuto registrado no 3º Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas de São Paulo (SP), sob o nº de ordem 17.849, Livro A-8, em 22 de maio de 1969, CNPJ 58.250.689/0001-92.

Em 1989, a então Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras Madre Gertrudes de São José e o ICE – Instituto Cachoeirense de Ensino foram incorporados à USC, em Cachoeiro do Itapemirim. Em 03 de junho de 2004, após processo de credenciamento, o MEC credenciou o Centro Universitário São Camilo - Espírito Santo, por meio da Portaria Nº 1.653/04, com sede na Rua São Camilo de Lellis, 01, Paraíso, Cachoeiro de Itapemirim – ES, CEP: 29304-910, inscrita no CNPJ sob o nº 58.250.689/0007-88.

Tabela 1 – Base legal da IES

BASE LEGAL DA IES				
TIPO	ATO LEGAL	DATA	PUBLICAÇÃO	NÚMERO
Decreto	Credenciamento	24.04.1967	27.04.1967	60.616
Portaria	Recredenciamento	03.06.2004	08.06.2004	1653
Portaria	Recredenciamento	26.04.2011	27.04.2011	473
Portaria	Recredenciamento	06.12.2016	07.12.2018	1422

Sediado em município com localização estratégica na região sul do Estado do Espírito Santo, o Centro Universitário São Camilo - ES está instalado em área com 43000 metros quadrados e atua nos segmentos da Educação Infantil, Ensino

Fundamental, Ensino Médio, Ensino Superior e Pós-Graduação. Põe à disposição de seus alunos e colaboradores uma completa infraestrutura de ensino e extensão e se estrutura na área da pesquisa.

Atualmente o Centro Universitário oferta 21 (vinte e um) Cursos assim compreendidos:

Tabela 2 – Cursos Superiores Ministrados na IES

EDUCAÇÃO SUPERIOR – CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO - ES		
BACHARELADOS	LICENCIATURAS	TECNÓLOGOS
Administração	Ciências Biológicas	Gastronomia
Arquitetura e Urbanismo	Educação Física	
Ciências Biológicas		
Ciências Contábeis	História	
Direito		
Educação Física	Letras Inglês	
Enfermagem		
Engenharia Ambiental	Letras Língua Portuguesa	
Engenharia Civil		
Farmácia	Matemática	
Fisioterapia		
Nutrição	Pedagogia	
Psicologia		

Portanto, atualmente, o campus conta com o seguinte quantitativo de alunos:

Tabela 3 - Número de alunos por nível de ensino do Centro Universitário São Camilo – Espírito Santo

Centro Universitário São Camilo – ES	
Nível de Ensino	Nº. de alunos
Educação Básica	806
Graduação	2.925
Pós-Graduação	90
Total	3.821

Fonte: Setor de Secretaria do Centro Universitário São Camilo – junho/2018

1.3.1 Perfil Institucional

O perfil da Instituição pode ser verificado daquilo que se apresenta como Missão, Visão e Valores camilianos. O Centro Universitário São Camilo – ES está assentado sob um perfil humanista-ambiental-desenvolvimentista, o que significa dizer que, conforme estabelecido nas subseções a seguir, a IES cuida do desenvolvimento social do homem ensinando-o a incrementar sua comunidade por meio da profissão de estudo, respeitando os bens ambientais e as pessoas que transitam no ambiente comunitário, apesar de suas diferenças.

1.3.2 Missão

“Promover o desenvolvimento do ser humano por meio da educação e da saúde segundo os valores camilianos.”

1.3.3 Visão

“Ser uma organização de referência nas áreas de Educação e da Saúde, com ações que promovam a melhoria da qualidade de vida na sociedade”.

1.3.4 Valores

- Compromisso ético, solidário e cristão com o fazer educacional camiliano;
- Valorização do bem-estar físico, mental e social das pessoas;
- Organização estrutural dinâmica, sistematizada e inovadora;
- Promoção do espírito de conservação do meio ambiente.

1.4 Dados socioeconômicos da região

É possível afirmar que a Constituição da República Federativa do Brasil de 1988 inovou a forma de os Estados federados analisarem o espaço territorial quando enunciou no artigo 25, § 3º, o seguinte: "os Estados poderão, mediante lei complementar, instituir regiões metropolitanas, aglomerações urbanas e microrregiões, constituídas por agrupamento de municípios limítrofes, para integrar a

organização, o planejamento e a execução de funções públicas de interesse comum" (BRASIL, Constituição, 1988). Diante do ordenamento Federal, a Constituição do Estado do Espírito Santo ratificou a regionalização como uma de suas metas, quando no Capítulo II – Da Política de Desenvolvimento Estadual, enunciou que subdividiria o Estado em Macrorregiões de Planejamento e Microrregiões de Gestão Administrativa.

Diante disso, tratando-se especificamente de microrregiões, o Estado do Espírito Santo publicou a Lei n.º 5.120, de 01 de dezembro de 1995, que gradativamente foi alterada pelas Leis n.º 5.469, de 22 de setembro de 1997; 5.849, de 17 de maio de 1999 e Lei n.º 7.721, de 14 de janeiro de 2004, que, de forma conjunta, instituíram doze Microrregiões de Planejamento no Estado. Entretanto, por uma série de questões de afinidade, em 26 de dezembro de 2011, o Governo do Estado publicou a Lei n.º 9.768, reduzindo as microrregiões capixabas de 12 para 10, conforme demonstra o mapa:

Imagem 2 – Mapa das Microrregiões capixabas



FONTE: A Gazeta, 2011

Em análise ao referido mapa, é possível perceber que a cidade de Cachoeiro de Itapemirim está localizada na Microrregião Central Sul. Entretanto, além de receber alunos de todos os Municípios desta Microrregião, o Centro Universitário São Camilo - ES também recebe um contingente considerável de estudantes advindos da Microrregião Litoral Sul, da Microrregião Caparaó, principalmente de Jerônimo Monteiro, Alegre e Guaçuí, bem como da Microrregião Sudoeste Serrana, dos Municípios de Conceição do Castelo e Venda Nova do Imigrante.

No total, as quatro Microrregiões juntas somam um quantitativo de 849.815 (oitocentos e quarenta e nove mil e oitocentos e quinze) cidadãos, conforme Censo do IBGE (IBGE, 2010). Desse quantitativo, 208.702 (duzentos e oito mil setecentos e duas) pessoas residem na cidade de Cachoeiro de Itapemirim - ES, que é a maior cidade do Sul do Estado. Em Cachoeiro, conforme dados da Prefeitura Municipal, existem 116 restaurantes e 104 padarias. Todavia, cabe ressaltar que apesar de no entorno não existir uma cidade tão populosa quanto Cachoeiro de Itapemirim, existem inúmeras cidades com potencial turístico como: Castelo, Venda Nova do Imigrante, a própria Microrregião Caparaó que, como um todo, organizou-se por meio de Consórcio Público para promover o turismo por meio do acesso ao Pico da Bandeira pela rota capixaba, e a Microrregião Litoral Sul que, com seus cinco Municípios litorâneos, atrai turistas para suas praias.

Nesse sentido, se Cachoeiro de Itapemirim com seu aparato empresarial gourmet, é terreno fértil para comportar um Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia E os Municípios do entorno são mais ainda. Afirma-se isso, porque os demais Municípios citados são carentes de boa gastronomia, bem como dos demais serviços agregados ao aprendizado do curso, como: enologia, eventos em gastronomia, administração de empreendimentos gastronômicos, entre outros.

Tratando especificamente do Município de Cachoeiro de Itapemirim, é possível afirmar que ele é o núcleo urbano mais importante do sul do Estado do Espírito Santo, representando um importante pólo econômico, político e de saúde, para um conjunto de, em média, 20 municípios que formam a região Macrorregião Sul, onde residem 15,7% da população capixaba, ocupando 17,7% do território estadual. O município está situado a uma distância de 136 km da capital do Estado do Espírito Santo, Vitória, ligado por boas rodovias, permitindo a concentração e a distribuição de bens e serviços para municípios vizinhos.

Vale ressaltar que o Estado do Espírito Santo, em especial a região sul capixaba, obteve avanços na descoberta de poços de petróleo, o que vem atraindo investidores e empresas que atuam na rede de suprimentos para as empresas petrolíferas. O Estado também é beneficiário de investimentos de grandes empresas da indústria de papel e celulose, minério de ferro e aço, com atuação forte no mercado internacional. A infraestrutura, que conta com transporte ferroviário, duto viário, marítimo e portos do Estado do Espírito Santo, já é um diferencial na Região Sudeste. Ainda carentes de investimentos estão as rodovias estaduais e municipais do Espírito Santo, mas são apoiadas por várias rodovias federais interligando o Estado aos grandes centros da Região Sudeste. Tal infraestrutura de redes de transporte, associada à disponibilidade de terrenos com custos mais baixos que nos estados vizinhos, vem atraindo novas empresas, e ampliando as existentes, que atuam em transporte, armazenagem e distribuição para a Região Sudeste. Tais investimentos apontam para uma demanda por profissionais capazes de atuar em organizações, em especial nas áreas de custos, financeira e de produção.

Portanto, quanto ao contexto econômico da região de sua influência, principalmente, a partir de Cachoeiro de Itapemirim, na qual está instalado este Centro Universitário, os seguintes pontos podem ser destacados:

- * Economia baseada fortemente em extração e beneficiamento de minerais não metálicos, com relevância nacional e com ênfase no comércio exterior, com destaque internacional;
- * Empresas com destaque em transporte de passageiros e cargas, com ênfase rodoviária, com relevância nacional, requisitando competências em logística de transporte;
- * Demanda por profissionais para maior profissionalização no setor terciário – comércio atacadista e varejista, serviços logísticos e demais serviços para empresas;
- * Economia capixaba com atrativos para investimentos em logística de transporte em escala internacional, regional e nacional, com infraestrutura para os modais ferroviário, rodoviário, marítimo e com expansão no modal aéreo;
- * Potencial para o turismo rural e litorâneo.

Dessa forma, a Macrorregião Sul composta pelas Microrregiões Caparaó, Polo Sul e Litorânea Sul, com sua economia solidificada, de base rural, estruturam a comunidade que frequenta e estuda no Centro Universitário São Camilo - ES

2 APRESENTAÇÃO DO CURSO

2.1 Denominação

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

2.2 Carga horária do Curso

O Curso de Tecnologia em Gastronomia está disposto no Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, criado pelo Ministério da Educação, conforme disposto no artigo 5º, § 3º, VI do Decreto n.º 5.773/2006. Diante disso, por se tratar de Curso Superior de Tecnologia, suas Diretrizes Curriculares são regidas pela Resolução CNE/CP n.º 3, de 18 de dezembro de 2002, sendo a carga horária mínima e os laboratórios do Curso dispostos no próprio Catálogo.

De acordo com as legislações, o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia prevê carga horária mínima de 1.600 horas, acrescidas do tempo destinado a Estágio e Trabalho de Curso. No que se refere às atividades complementares, o Parecer CNE/CES n.º 239/2008, ainda pendente de homologação, aponta para a inclusão da carga horária da atividade no computo da carga horária mínima do curso. O Parecer está pautado em diversos outros pareceres a respeito de situações similares cuja compreensão direciona para esse fim.

O curso de Gastronomia do Centro Universitário São Camilo – ES possui uma **carga horária total de 1.980 horas**, dividida em: carga horária disciplinar com 1.440 horas, estágio curricular com 100 horas, atividades complementares com 200 horas, TCC – Trabalho de Conclusão de Curso - com 120 horas, Projeto Integrador com 40h e as disciplinas Optativas com 80 horas.

O Curso é composto por quatro semestre e possui integralização mínima de dois anos.

2.3 Ingresso

O ingresso no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário São Camilo- ES ocorre por meio do processo seletivo. Como dito, são

ofertadas 100 vagas anuais divididas entre os turnos matutino e noturno. O limite mínimo para integralização é de dois anos, com duração mínima de quatro semestres. O Curso concede ao discente o título de Gastrônomo. A IES, em consonância aos ditames de sua mantenedora, vem se adequando à realidade de seu entorno e proporcionando à comunidade diversas formas de acesso e seleção.

Oferece-se, além do processo seletivo, em que o candidato é selecionado após a execução de uma prova objetiva e elaboração de uma redação sobre temas atuais, o processo seletivo continuado, para os cursos que possuírem vagas remanescentes. Nessa modalidade, o candidato também se submete a uma seleção. Salienta-se que todo processo seletivo está regido por um edital no qual estão explicitados normas e critérios de seleção, além do número de vagas e cursos em oferta. Também constam desse edital os procedimentos utilizados para o aproveitamento da nota do Enem. As demais formas de ingresso/acesso se configuram nas condições de transferência e solicitação de segunda graduação.

A IES também participa de programas como PROUNI, FIES e NOSSA BOLSA, sendo que, este último, se trata de um programa estadual que incentiva jovens oriundos das escolas públicas estaduais capixabas a dar continuidade a sua formação pessoal e profissional.

2.4 Contextualização do Curso

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia foi implantado no ano de 2017 com a oferta 100 vagas anuais, sendo 50 vagas para o primeiro semestre e 50 para o segundo, caso ocorra vestibular no segundo. O curso funciona nos turnos noturno e matutino, considerando a regionalidade e as condições socioeconômicas existentes. É importante também informar que se trata de **curso presencial**.

2.4.1 Da Atuação da Coordenação de Curso

Em relação à Coordenação de Curso, essa função está sendo exercida desde a implantação pela professora Alessandra Carvalho Schineider Alcure, graduada em Gastronomia e Pós Graduada em Cultura Gastronômica e Degustação, ambas pela Universidade de Vila Velha ES, com regime de trabalho de 20 horas semanais

dedicadas exclusivamente para as atividades de coordenação e mais 12 horas de aula, orientações e atividades de pesquisa.

A atuação da Coordenadora está em conformidade com o que aponta o Projeto Pedagógico do Curso – PPC, bem como, o tempo destinado ao Curso atende com maestria o colegiado e os discentes, uma vez que, desde a implantação, o curso conta com 65 (sessenta e cinco) discentes e um colegiado unido.

Todo início de semestre, no decorrer da primeira reunião de Colegiado, a Coordenadora colhe dos docentes e divide as ideias e perspectivas para as disciplinas, interdisciplinaridade, projetos, produtos finais, divulgação do curso, captação de alunos, entre outras ações que, no início do semestre letivo, são transformadas em plano de ação semestral e/ou anual conforme liberalidade dos colegiados.

Com a finalidade de avaliar a atuação dos Coordenadores, a Comissão Própria de Avaliação – CPA avalia diuturnamente o desempenho de todas as Coordenações da IES. Essas avaliações são discutidas com os Coordenadores e, por meio dos apontamentos, o Coordenador apresenta um Plano de Melhorias que é acompanhado pela CPA e pela Pró-Reitoria Acadêmica. Todas as avaliações da CPA são disponibilizadas aos discentes por meio do site da Instituição e dos murais.

A atuação da Coordenadora do Curso de Gastronomia perante seu colegiado, membros do NDE e demais colaboradores é muito boa. Favorece a integração e a melhoria contínua dos trabalhos por meio da liberdade de pensamento, estrutura de trabalho, apoio dos demais departamentos e, principalmente, pela liberdade de acesso que docentes, discentes e demais colaboradores encontram em todas as Coordenações de cursos desta IES.

2.4.2 Núcleo Docente Estruturante - NDE

O curso possui um Núcleo Docente Estruturante – NDE composto pela Coordenadora do Curso, especialista, prof^a Alessandra Carvalho Schineider Alcure; prof^a Natália Ribeiro Bernardes, Prof. Gilson Silva Filho, ambos doutores, Prof^a. Simone de Bruim Babisk Mezadre, Prof. Natália Nascimento, ambas mestras, e a Prof. Aline Giuri, especialista. Todos os membros têm regime de trabalho parcial na IES, com exceção dos professores Gilson e Aline que exerce regime integral.

O Núcleo Docente Estruturante está constituído desde a implantação do curso não havendo alteração de membros, em 2017. Ele é constituído por 02 (dois) professores em tempo integral, o que representa 33% dos membros e por 4 (quatro) professores em tempo parcial que representam 67%. Em relação à titulação, 02 (dois) são doutores, 02 (dois) são mestres e outros 02 (dois) especialistas, portanto, o percentual de professores com titulação *stricto sensu* é de 66%.

No que diz respeito aos trabalhos realizados, por meio da liderança do Coordenador, o grupo desenvolve estudos e atualizações na Matriz Curricular e nas ementas do curso. Avaliaram, estudaram e criaram os regulamentos de Trabalho de Conclusão do Curso – TCC, de Estágio Curricular e de Projeto Integrador. Quanto ao PPC, o grupo teve oportunidade de criar o primeiro projeto e, constantemente, conforme a necessidade, promovem alterações que ficam consignadas em atas de reuniões de Núcleo.

Naquilo que se refere ao perfil do egresso, o grupo já acrescentou outras propostas além das descritas no Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, bem como, determinou e inclui sempre que necessário, habilidades e competências a serem alcançadas por meio da ministração das disciplinas inseridas na matriz Curricular.

2.4.3 Corpo docente

*A União Social Camiliana possui como **Política Institucional de Estímulo e Difusão da Produção Acadêmica Docente** fomentar a produção acadêmica de excelência nos campos dos saberes dos seus cursos, incentivando a participação dos docentes em eventos científicos diversificados, bem como, estimular a organização e publicação acadêmico-científica.*

*A União Social Camiliana possui como **Política Institucional de Recursos Humanos** a apresentação da visão, missão e valores Camilianos aos colaboradores, gerenciando profissionais, desde a atração de novos talentos, aliando processos educacionais e de desenvolvimento, pesquisa de clima organizacional, baseando-se numa identidade profissional, de comunicação interpessoal e competência técnica. Para isso, são desenvolvidas ações participativas de liderança que estimulam o trabalho em equipe e de co-responsabilidade em todos os níveis hierárquicos.*

*A União Social Camiliana tem como **Política Institucional de Capacitação do corpo docente** o enriquecimento da qualificação profissional do docente, elaborando e implementando ações que promovam, continuamente, a formação científica, técnica, artística e cultural, bem como promovam seu desenvolvimento pessoal, possibilitando participação efetiva e integração dos docentes.*

O corpo docente da Gastronomia apresenta tempo médio de permanência no curso de 1 ano, uma vez que o mesmo foi lançado em 2017. No entanto, muitos profissionais de áreas afins que lecionam no curso estão na Instituição de Ensino há mais de 5 anos.

Na escolha do docente, a Instituição promove Banca de Avaliação, quando psicólogo, pedagogo e coordenador do curso avaliam a didática, postura, entre outros atributos determinantes, vinculando-os ao currículo profissional do candidato.

Seguindo as diretrizes advindas da União Social Camiliana, o Centro Universitário São Camilo – ES traça como linha norteadora para o profissional camiliano a concepção de que o educador é, em primeiro lugar, um ser humano e, como tal, é construtor de si mesmo e da história por intermédio da ação e é determinado por ações e circunstâncias que o envolvem. O professor do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, com base nas premissas da União Social Camiliana, é um profissional ético, inovador, determinado e com competências e habilidades que atendam às expectativas dos alunos.

Para exercer o papel de educador, o Professor deverá, preferencialmente, estar atuando em áreas afins do Curso, ou seja, deve ter prática profissional necessária para estabelecer uma boa relação ensino-aprendizagem. Esse profissional não poderá ignorar o caráter da Instituição, pois sabe que faz parte de uma entidade estruturada, integrada por um conjunto de pessoas a serviço de determinados fins que precisam ser alcançados coletivamente. Deverá promover situações de aprendizagem de modo que os alunos conheçam e pratiquem os princípios camilianos por meio das DCN's e do perfil solicitado pelo mercado de trabalho.

O docente esperado deve ter qualificação adequada que poderá ser inferida por meio de fatores como: qualificação acadêmica, titulação obtida ao longo de sua

vida; experiência docente, traduzida no tempo de exercício do magistério; experiência profissional na sua área de atuação, pelo tempo do exercício profissional na área em que atua ou afim; adequação da formação, proporcionada pela adequação da formação do professor às disciplinas que ministra. Outras qualidades que deverão compor o perfil do professor, almejado para o curso, consistem em: habilidades para comunicação, entusiasmo para o desenvolvimento de estratégias educacionais mais efetivas, participação em sociedades educacionais e técnico-científicas, exercício efetivo das atividades de Gastronomia em áreas compatíveis com as do ensino do programa.

Todo o corpo docente, primeiramente, conhece e conversa a respeito de todas as disciplinas por meio do Colegiado de Curso. São esses profissionais que criam e revisam as ementas, bem como avaliam a relevância de cada uma delas naquilo que se refere a formação acadêmica e profissional do discente, conforme descrito no perfil de formação do egresso.

Além disso, em média, 70% do corpo docente é formado em Pos-Graduação *stricto sensu* o que facilita a inserção da pesquisa, do método e de outras bibliografias adotadas em cursos para além da graduação, favorecendo e proporcionando aos discente acesso a pesquisas e eventos de ponta que facilitam o aprendizado das disciplinas. Ainda, por meio desse grupo é possível docente, é possível compor grupos de estudo com finalidade de publicação em eventos internos e externos.

Enfim, espera-se que o docente do Centro Universitário São Camilo - Espírito Santo:

- * Considere-se sujeito em formação;
- * Articule teoria e prática de forma efetiva e evidenciada;
- * Aproprie-se de novas linguagens e recursos tecnológicos, visando à melhoria do seu desempenho;
- * Preocupe-se com o desenvolvimento ético, estético e profissional do aluno;
- * Promova a autonomia intelectual e acadêmica do aluno;
- * Conceba a avaliação da aprendizagem discente como processual e investigativa;
- * Reflita sobre as dificuldades de aprendizagem dos alunos e proponha alternativas de superação;

- * Problematize a ação docente e seus desafios;
- * Comprometa-se com o desenvolvimento do projeto pedagógico do Curso e, em especial, com as ementas dos componentes curriculares e elabore propostas de revisão ou correção de rumos quando identificar essa necessidade;
- * Comprometa-se com as questões ambientais e relacionadas aos direitos humanos, com ênfase às relações étnico-raciais;
- * Demonstre capacidade de dialogar com a comunidade acadêmica, além de demonstrar flexibilidade e competência em lidar com os conflitos, as diferenças e as diversidades;
- * Considere as diferentes potencialidades dos discentes e realize um processo ensino aprendizagem inclusivo;
- * Invista na pesquisa como um componente da formação do profissional formado no Centro Universitário São Camilo – Espírito Santo, contribuindo para o aperfeiçoamento e avaliação das atividades desenvolvidas;
- * Participe das avaliações institucionais;
- * Promova tempos e espaços para a participação dos alunos em projetos de pesquisa, ensino e extensão;
- * Estimule a futura inserção do aluno em programas de pós-graduação.

Diante disso, apresenta-se a composição docente do curso devidamente atualizada:

Imagem 3 – Tabela de composição docente

Nº	CORPO DOCENTE DO CURSO	TITULAÇÃO				C.H ADMIN	H/S	TOTAL	Horista	Integral	Parcial
		G	E	H	D						
1	ALESSANDRA CARVALHO SCHNEIDER		1			20	10	30			1
2	ALINE GIURI		1			40	2	42		1	
3	CINTIA CRISTINA TEIXEIRA				1	20	20	40		1	
4	CAIO FERNANDO ABREU LACERDA		1					10	1		
5	FERNANDO SANTA CLARA VIANA JUNIOR			1				8	1		
6	GILSON SILVA FILHO				1	20	20	40		1	
7	HELIO JOEL MASSONI JUNIOR		1					4	1		
8	JOSELITO RAMALHO NOGUEIRA				1			12	1		
9	JULIETE BASSINI RAMIRO		1					14			1
10	MIRIAN BASTOS BARBOSA			1				8	1		
11	NATALIA NASCIMENTO			1				14			1
12	NATALIA RIBEIRO BERNARDES				1			12			1
13	SANDRO MALANQUINI			1				12	1		
14	SIMONE DE BRUM BABISL MEZADRE			1		20	14	34			1
15	TATIANA LOPES				1						1
TOTAL-GERAL			5	5	5						3
				66%	33%					60,00%	
TITULAÇÃO STRICTU SENSU - CONCEITO 4											
DOUTOR - CONCEITO 4											
REGIME DE TRABALHO - CONCEITO											

Fonte: São Camilo ES, 2018

No que se refere ao regime de trabalho dos docentes do curso, conforme demonstrado na tabela acima, de 15 (quinze) profissionais que atuam no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia deste Centro Universitário, 09 (nove) trabalham em Regime Integral ou Parcial e 06 (seis) são horistas. Nesse caso, o Curso alcança um índice de 60% (sessenta por cento) de professores em horário parcial e integral.

Com a existência de um quantitativo significativo de professores em regime parcial e integral e um quantitativo de, em média, 65 (sessenta e cinco) alunos no Curso, o atendimento aos discentes, participações em reuniões de colegiado e demais atividades são realizadas a contento, conforme descrito em atas de reuniões de colegiados, NDE e reuniões diuturnas realizadas individualmente com os professores.

No que se refere à experiência profissional dos 15 (quinze) professores, 05 (cinco) docentes são profissionais especificamente da educação e os outros 10 (dez) possuem experiência como gastrônomos, consultores e administradores.

A experiência profissional, além da docência, faz com que os professores apresentem em sala de aula exemplos contextualizados em relação a determinado conteúdo abordado, por já terem vivenciado aquela situação, e, realizam aulas de campo com mais frequência, devido ao fato de exercerem atividades nestes locais.

Além de aulas de campos, a experiência desses docentes proporciona a condição para que os alunos possam produzir os trabalhos finais de curso, quando colocam em prática a criatividade e autonomia na criação, em grupo discente, de várias atividades gastronômicas, o que possibilita a interdisciplinaridade atingindo habilidade e competências descritas no PPC do curso.

A vivência dos docentes no mundo do trabalho também é importante no curso pois possibilita que os discentes estejam atualizados quanto as inovações do mercado, uma vez que os professores estão constantemente em busca de novidades da área, seja em eventos específicos ou em literatura atualizada.

Em relação à experiência dos professores na docência do Ensino Superior é importante dizer que a maioria deles possui experiência na docência do ensino superior há, pelo menos, quatro anos.

Essa experiência resulta em exemplos contextualizados que ilustram os conteúdos das disciplinas, tornando o componente curricular mais atrativo. Essa

prática também auxilia na diminuição das dificuldades pedagógicas, uma vez que se associa teoria e prática.

Por outra vertente, é possível afirmar que a experiência docente auxilia os professores no linguajar utilizado em sala de aula. Os professores atuam com linguajar jovem, moderno e, conforme análise da CPA, são bem entendidos e compreendidos pelos discentes. Exercem liderança e são reconhecidos pelos trabalhos realizados dentro e fora da IES, bem como, pela dedicação ao trabalho de ensinar.

Em matéria de avaliação, os professores trabalham a teoria e a prática em atividades avaliativas separadas. Além disso, como consta deste PPC do Curso, orientado pelo Regimento Interno da IES, o modelo de avaliação institucional é processual. Portanto, o professor do Curso avalia o aluno constantemente por meio de sua participação, dedicação e aprendizado, podendo retomar conteúdos, modificar a didática e alterar o formato da avaliação conforme a ministração da disciplina no decurso do semestre.

2.4.3.1 Produção Científica, Cultural, Artística ou Tecnológica Docente

Os docentes e discentes do curso de Tecnólogo em Gastronomia do Centro Universitário São Camilo – Espírito Santo participam ativamente de eventos científicos, culturais e artísticos promovidos na IES e na comunidade externa. A IES busca concretizar o princípio da dissociabilidade entre o Ensino, a Pesquisa e a Extensão, procurando soluções para os desafios nas distintas áreas do saber, ancoradas nos Princípios Camilianos.

Nesse sentido, a Instituição desenvolve distintos programas e projetos como: Programa São Camilo volta à Comunidade, Monitoria, Programa de Iniciação científica e tecnológica (ICT). Esses programas e projetos concretizam a Política de Pesquisa da IES, que visa estimular a iniciação científica, priorizando pesquisas de caráter multidisciplinar; garantindo os recursos necessários para o desenvolvimento de pesquisas institucionais, com oferta de programas de bolsas de iniciação científica; buscando ainda fomento para o desenvolvimento de projetos de pesquisas junto a órgãos e instituições externos.

Para tal, o programa institucional de iniciação científica tem propiciado o desenvolvimento da investigação científica, por meio da aprovação de distintos

projetos que são fomentados tanto pela própria IES quanto pelo Governo do Estado, por meio da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Espírito Santo (FAPES).

O programa São Camilo Volta à Comunidade, com produção semestral, é ferramenta importante para o pesquisador no diagnóstico situacional da população cachoeirense e seu entorno, por levantar suas necessidades e, frente a essas, avaliar, pesquisar e desenvolver soluções práticas e sustentáveis em prol da melhor condição de vida da sociedade.

Ainda faz parte da política da IES incentivar a participação dos professores/pesquisadores em eventos científicos, inclusive em eventos promovidos pelas agências de fomento externas, para divulgação das pesquisas da instituição, estimulando também a publicação dos resultados em periódicos técnico-científicos e especializados.

Quanto à publicação das pesquisas, o Centro Universitário edita uma revista científica de grande relevância nacional: Cadernos Camilliani, com periodicidade quadrimestral e foco em trabalhos de discentes e docentes desta e de outras instituições do Brasil.

A IES ainda promove eventos técnico-científicos, com destaque para a Expociência Universitária Sul Capixaba, esses eventos geram Anais de resumos expandidos e artigos completos, com registro junto ao Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia – IBICT.

Visando ao desenvolvimento das questões artísticas e culturais, a IES tem estimulado projetos e programas, como, por exemplo, a formação de grupos teatrais, encontro de bandas discentes, lançamento de concursos culturais, com a produção de vídeos, paródias e fotografias, além de parceria com a Secretaria Municipal de Cultura para a realização de eventos diversos.

A produção docente do Curso de Tecnólogo em Gastronomia é relevante, o que pode ser verificado por meio de análise dos currículos lattes dos professores.

2.4.4 Do Colegiado do Curso

Na atualidade, o Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário São Camilo-ES é composto pela Coordenadora de Curso, pelos professores e um representante discente. O Colegiado se reúne, em média, duas vezes durante o semestre letivo em sessão ordinária e, extraordinariamente,

sempre que for convocado pela coordenadora do curso ou por dois terços dos membros do próprio Colegiado, sendo as atas das reuniões homologadas pela Pró-Reitoria Acadêmica e devolvidas a Coordenação do Curso para que a mesma tome providências para dar efetividade as decisões do Colegiado.

No Centro Universitário São Camilo-ES são atribuições do Colegiado: Cumprir e fazer cumprir o estatuto, o regimento geral, as normas emanadas dos órgãos superiores e da legislação vigente; Apreciar as recomendações dos docentes e discentes sobre assuntos de interesse do curso; Decidir em, grau de recurso, sobre aproveitamento de estudos, adaptação e dispensa de disciplinas, de acordo com a legislação vigente e normas internas; Decidir, em grau de recurso, sobre a revisão de notas da prova oficial e demais atividades e trabalhos avaliativos, na forma do regimento; Deliberar sobre o conteúdo programático das disciplinas, atividades e estágios curriculares de sua área de atuação, zelando pelo cumprimento dos planos de ensino; Exercer as atribuições de sua competência em processo de seleção de professores; Promover a supervisão didática do curso; Desenvolver e aperfeiçoar metodologias para o ensino das disciplinas de sua competência.

Para decisões em grau de recurso, o Colegiado analisa e discute o protocolo com a solicitação realizada pelo discente, encaminha a decisão fundamentada para a coordenação do curso que posteriormente envia a secretaria da instituição para os registros necessários.

O colegiado do curso de Tecnólogo em Gastronomia tem excelente representatividade e participação nas decisões sobre assuntos acadêmicos do curso, o que pode ser verificado por meio das atas das reuniões e da pasta de organização didático-pedagógica do curso. As decisões emanadas do colegiado do curso são encaminhadas à Pró-Reitoria Acadêmica, por meio da entrega de cópia das atas das reuniões.

2.4.5 Corpo discente

Em relação ao corpo discente, seguem duas tabelas: a primeira com o quantitativo de alunos, e a segunda com informações a respeito da atuação dos discentes do curso.

Tabela 4 – Ingressantes e concluintes

TOTAL DE ALUNOS NO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA		
COMPETÊNCIA/ANO	INGRESSANTES	CONCLUINTES
1 e 2º semestres (2017)	54	47 (1ª turma/2018.2)
1 e 2º semestres (2018)	22	43 (1ª turma/2018.2)

Tabela 5 – participação discente

PARTICIPAÇÃO DISCENTE		
	2017/1º e 2º	2018/1º e 2º
Discentes matriculados em Estágio Supervisionado	-	43
Discentes matriculados em TCC	-	43
Discentes participantes projetos de extensão	47	65
Discentes participantes do FIES	-	
Discentes participantes do PROUNI	05	08

No que se refere aos discentes, de antemão, é possível afirmar que existem representantes de diversas microrregiões. Alunos das cidades de Castelo, Venda Nova do Imigrante, do Caparaó, do litoral e de Cachoeiro do Itapemirim compõem turmas de idades diversas. São jovens de 17 anos unindo energia à experiência de pessoas com mais de 60.

Diante do tratamento igualitário em consonância com o princípio constitucional da isonomia, espera-se, minimamente, conforme Regimento Interno da IES, que os discentes:

- * Frequentem as aulas e participem das demais atividades curriculares;
- * Inteirem-se dos procedimentos acadêmicos vigentes publicados no sítio do Centro Universitário e/ou afixados nos quadros de avisos nas instalações das áreas comuns;
- * Utilizar os serviços postos a sua disposição;
- * Recorram de decisões de órgãos executivos e deliberativos;
- * Zelem pelo patrimônio do Centro Universitário;
- * Tratem com respeito seus colegas, professores e colaboradores do Centro Universitário.

Dessa forma é possível aproveitar todas as experiências acadêmicas compostas por ensino-pesquisa-extensão proporcionadas pela IES conforme demonstrado no desenvolvimento deste Projeto.

2.5 Histórico do Curso

A abertura do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia é um sonho antigo da gestão da IES. O curso consta do Projeto de Desenvolvimento Institucional – PDI, período 2008-2012, todavia, sua implementação só foi possível no ano de 2017.

Todos os anos a Pró-Reitoria Acadêmica da Instituição tem a função, após observado o PDI e o contexto social e econômico, de propor novos cursos que interessem ao sul do Estado do Espírito Santo. No entanto, apesar de constar do PDI da IES há muitos anos, O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia não havia sido implementado devido a limitações regionais como professores capacitados e desinteresse regional.

Entretanto, no ano de 2016, muitas possibilidades apontavam para o sul do Estado como a criação de portos e ferrovias. Além disso, a Gastronomia despontou pelo país, não como uma simples profissão, mas como profissionais capacitadas a transformarem alimentos em prazer. Dessa forma, a comunidade começou a questionar se a IES não teria interesse em lançar o curso.

Analisando o pedido da comunidade, a Pró-Reitoria Acadêmica foi contatar um grupo de jovens gastrônomos na cidade de Vitória ES, dentre eles, aquele que viria a ser a Coordenadora do Curso. Com o conhecimento dela unido aos dos profissionais da casa foi possível formar um núcleo pensante que, mais tarde, daria origem ao Núcleo Docente Estruturante e assim foi criado um projeto para criação do curso.

Esse projeto surgiu antes do Projeto Pedagógico do Curso, uma vez que a implantação dos laboratórios, a compra de equipamentos e insumos na proporção requerida por um Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia era uma novidade para a logística da IES e da própria Cachoeiro de Itapemirim e Região. Era preciso aprender a logística interna da IES para proporcionar o ambiente e os insumos necessários as aulas sem prejudicar o alunado.

O Curso iniciou em fevereiro de 2017. Foram formadas duas turmas, uma matutina e outra noturna, ambas com uma média de 33 alunos.

No início, as maiores dificuldades se deram em encontrar produtos para a realização das aulas. Nas prateleiras dos supermercados do sul do Estado inexistiam muitos alimentos que na capital era comum se encontrar em cada esquina. Foi preciso conversar com os estabelecimentos para que a oferta se tornasse regular.

Na atualidade, a comunidade cachoeirense e região consegue comprar produtos naturais, frescos, orgânicos, ervas, importados, bons vinhos, graças a ajuda desse curso e dos alunos que passaram a exigir os alimentos nos mercados regionais. Portanto, é possível afirmar que nossos alunos vivenciaram a transformação ocorrida, e mais, fizeram parte dela.

E é nesse sentido que o curso vem se solidificando a fim de demonstrar aos discentes que ser gastrônomo não significa apenas trabalhar em uma cozinha ou em empreendimentos que disponham de alimentos e bebidas. O gastrônomo precisa ser transformador da sua comunidade, provedor e empreender de uma cultura alimentar saudável e preservadora do meio ambiente.

Enfim, a história recente do curso se confunde com a história do avanço da gastronomia do sul do Estado, pois todos, Instituição, alunos e comunidade, somos pioneiros no ramo gastronômico regional.

2.6 Concepção do Curso: Princípios Teóricos

Ao longo das décadas, a sociedade vem presenciando alterações significativas no processo de ensino das profissões da alimentação. Dentre os inúmeros fatores, a garantia da identidade profissional, a necessidade de composição de equipes multi e interprofissionais, a formação técnica permeando a humanista em seus diversos âmbitos, como educação ambiental, em direitos humanos, envolvendo as relações étnico-raciais, bem como a evolução crescente das ciências da saúde têm sido determinantes nesse processo.

O campo de atuação do gastrônomo é amplo e vasto.

É nessa perspectiva, que o Centro Universitário São Camilo – Espírito Santo vem garantindo a qualidade na formação e capacitação profissional dos gastrônomos. O currículo pleno apresenta bases sólidas para uma formação

generalista consistente e, principalmente, as disciplinas específicas dão condições ao futuro profissional de atuar em todos os níveis de atenção à alimentação com competência intelectual, habilidade prática, flexibilidade e criatividade. Tudo isso dentro dos padrões éticos de valorização da vida e de dignidade do homem, atendendo assim à demanda profissional local, do país e do mundo, bem como aos Princípios Camilianos expostos do PDI e no PPI da IES.

Fundamentado nas Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Tecnólogo em Gastronomia, o Curso define a formação do profissional com uma visão generalista, capaz de compreender e atuar de forma humanística e crítica, obedecendo aos preceitos bioéticos para suas ações e apresentando conhecimentos suficientes para refletir científica e intelectualmente.

2.7 Objetivos do Curso

2.7.1 Geral

Formar profissionais para atuar nas diferentes vertentes dos serviços de alimentação e bebidas. Criar, planejar, operacionalizar produções culinárias, gerenciar serviços e eventos, considerando os aspectos culturais, econômicos, sociais e ambientais da comunidade de atuação.

2.7.2 Específicos

- Proporcionar o conhecimento capaz de emancipar o discente na produção, preparação e montagem dos pratos, bem como, no planejamento de cardápios;
- Desenvolver capacidades para as funções de gestor, supervisor e coordenador da produção e serviços de alimentos e bebidas, bem como para a execução de funções operacionais;
- Proporcionar aos discentes as características profissionais para empreender e analisar o mercado da gastronomia;
- Formar trabalhadores para o gerenciamento dos problemas e criação de soluções, voltados para os resultados econômicos, financeiros e de satisfação dos clientes;
- Conhecer utensílios, técnicas e maquinários de uso gastronômico;

- Entender a necessidade dos equipamentos e técnicas de higienização do ambiente e dos alimentos;
- Desenvolver o senso crítico, o respeito ao próximo e a responsabilidade ambiental nos empreendimentos de atuação gastronômica.

2.8 Linhas de Atuação do Gastrônomo

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário São Camilo - ES, forma profissionais que podem atuar em qualquer função na cozinha, inclusive alcançando o título de chef de cozinha em restaurantes, bistrôs, buffets, navios, restaurantes industriais, indústrias alimentícias, hotéis, padarias, confeitarias e restaurantes de coletividade, atuando ainda nos setores de vinhos, crítica gastronômica e na gestão de uma empresa própria do setor. Há ainda a possibilidade de atuação ministrando aulas em instituições de ensino ou ateliês gastronômicos e processamento artesanal de alimentos, bem como, emitindo pareceres e assessorando na montagem de empreendimentos de terceiros.

3 PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

*A União Social Camiliana conta com uma **Política Institucional de Egressos** que se materializa em um Programa de Acompanhamento de Egressos, visando manter atualizadas as informações referentes à formação continuada e ao desenvolvimento profissional desse egresso no mercado de trabalho, para avaliar a qualidade da formação recebida, propiciando melhorias dos cursos.*

O gastrônomo formado pelo Centro Universitário São Camilo-ES terá competência nas dimensões técnica, política, ética, estética, social, em relações étnico-raciais, ambiental e em direitos humanos. Estará comprometido com o ser humano e com a matéria prima básica para o exercício de sua função (alimento), respeitando-os e valorizando-os.

Assim, o Gastrônomo egresso do curso possuirá formação generalista, humanista, crítica e reflexiva, para atuar em todos os níveis de atenção à alimentação, com base no rigor técnico e científico; plenamente capacitado ao exercício de atividades referentes a formação profissional de um gastrônomo, pautado em princípios éticos, legais e na compreensão da realidade social, cultural e econômica do seu meio, dirigindo sua atuação para a transformação da realidade em benefício da sociedade.

O Gastrônomo formado No Centro Universitário São Camilo-ES se apresentará como um profissional criativo, inovador e empreendedor, capacitado para implementar novas práticas profissionais na área da alimentação. Precisa dotar-se de espírito crítico, postura reflexiva e investigadora que lhe imponham a necessidade de questionar conclusões alheias e próprias; deverá manter uma postura de permanente busca pela atualização profissional e disposição em aceitar a responsabilidade pela correção, precisão, confiabilidade, qualidade e segurança.

Nesse sentido, conforme orientações do Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia, a proposta curricular do curso norteia-se pelas seguintes diretrizes/perfil do egresso:

- * Concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação.
- * Cria preparações culinárias e valoriza a ciência dos ingredientes.
- * Diferencia e coordena técnicas culinárias.

- * Planeja, controla e avalia custos.
- * Coordena e gerencia pessoas de sua equipe.
- * Valida a segurança alimentar.
- * Planeja, elabora e organiza projetos de fluxo de montagem de cozinha.
- * Identifica utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios.
- * Articula e coordena empreendimentos e negócios gastronômicos.
- * Identifica novas perspectivas do mercado alimentício.
- * Vistoria, avalia e emite parecer técnico em sua área de formação;
- * Realiza empratamentos de forma harmoniosa;
- * Avalia a responsabilidade ambiental do empreendimento gastronômico e respeita a equipe e os alimentos.

O perfil do egresso deve estar associado aos objetivos do curso, as disciplinas e atividades ministradas, bem como, ao mercado de trabalho regional, com a finalidade de verificar o sucesso ou não do planejamento pedagógico do curso, que tem como premissa maior incluir o egresso no mercado de trabalho por meio de sua formação sólida, eficiente e comprometida.

Nesse sentido, a IES, sob a óptica da Política Institucional de Egressos, tem constituído internamente o Programa de Acompanhamento dos Egressos-PAE do Centro Universitário São Camilo-ES, no intuito de colher informações dos ex-alunos da Instituição, bem como conhecer as possíveis dificuldades de inserção no mercado de trabalho, visando formar profissionais cada vez mais qualificados para o exercício de suas atribuições.

3.1 Programa de Acompanhamento dos Egressos-PAE

O Portal do Egresso foi desenvolvido para ser um canal permanente e dinâmico de comunicação entre o Centro Universitário São Camilo e seus egressos, possibilitando um vínculo contínuo, bem como o fortalecimento da relação de confiança já estabelecida.

Dois fatores fundamentais justificam a existência do Programa de Acompanhamento do Egresso - PAE, o primeiro deles é constituir-se numa

ferramenta de coleta de dados e informações estratégicas sobre o encaminhamento de seus egressos, e a segunda ser um importante instrumento de autoavaliação permanente. Neste contexto, os dados obtidos pelo programa podem colaborar com a adequação continuada das matrizes curriculares às dinâmicas tecnológicas, a incorporação de demandas sociais por meio de instrumentos previstos nas próprias matrizes (estágios, pesquisas, extensão etc) bem como diversos outros pontos importantes. O acompanhamento dos egressos, possui elementos que permitem avaliar as condições de trabalho, o seu campo de atuação profissional no mercado de trabalho, a avaliação de que ele faz da Instituição e do seu curso agora como egresso e as suas expectativas quanto à educação permanente.

A pesquisa é realizada anualmente por meio da internet, através do preenchimento e atualização de um questionário. Os dados coletados na pesquisa são tabulados pela Comissão Própria de Avaliação - CPA e encaminhados aos Dirigentes, Coordenadores de cursos e utilizados como subsídios para o Planejamento Institucional, juntamente com os resultados das pesquisas realizadas periodicamente com os alunos. Os resultados propiciam oportunidade para estabelecer relações entre o desempenho dos profissionais egressos e o perfil do graduando delineado no Projeto Pedagógico.

O Portal do Egresso se apresenta por meio de um link criado na página oficial do Centro Universitário, vinculado ao sistema TOTV's, e tem por objetivos:

- * Promover atualização acadêmica e comunicar a oferta de cursos, seminários e palestras, direcionadas à complementação profissional do egresso;
- * Integrar o egresso à comunidade acadêmica através da participação em eventos artísticos, culturais e esportivos promovidos pelo Centro Universitário São Camilo;
- * Proporcionar a participação de egressos em atividades extensionistas (como parte proponente de cursos de extensão, palestrante/conferencista em eventos acadêmicos e científicos, e como colaboradores em atividades de responsabilidade social);
- * Oferecer e divulgar os benefícios direcionada aos egressos do Centro Universitário;

- * Apoiar os egressos em questões de mercado de trabalho e empregabilidade;
- * Divulgar possibilidades e eventuais ofertas de vagas de emprego;
- * Proporcionar ao egresso espaço para socialização e divulgação de contribuições à sociedade (conquistas, premiações e produção artística e literária);
- * Captar informações, através de ferramenta própria, para construção de indicadores que irão subsidiar a avaliação contínua da política institucional de acompanhamento do egresso.

O egresso acessa o link <http://www.saocamilo-es.br/sistemas/egressos/> e faz seu registro por meio do número de matrícula e do CPF. Após o registro aparecerá uma tela com o questionário da CPA, cujo aluno responderá. Após preenchimento do questionário, é gerado um banco com os dados diretamente para o Setor de Estágio e o Setor da CPA.

Por meio do acompanhamento do egresso, será possível fazer o mapeamento e a construção de indicadores, a partir das informações colhidas, para uma discussão em termos da efetiva qualidade dos cursos e da repercussão dos mesmos no mercado e na sociedade. Considerando também que as informações são importantes indicadores para o aperfeiçoamento dos próprios cursos e o desenvolvimento qualitativo de oferta educacional da IES.

3.2 Competências, habilidades, currículo e formação do egresso

Este Projeto procura apresentar uma proposta metodológica que estimule o aluno a aprender, a transformar seus pensamentos e atitudes, e que permita o desenvolvimento e a avaliação de habilidades e de competências num processo contínuo e permanente, necessário a um profissional com formação generalista, com ênfase na alimentação e gestão.

A capacitação profissional deve estar alicerçada no desenvolvimento de habilidades e competências para o exercício do pensamento crítico e juízo profissional; gerenciamento, análise de dados, documentação, tomada de decisões e solução de problemas; comunicação oral e escrita; construção do conhecimento e

desenvolvimento profissional; interação social; atuação ética e responsável, com compreensão da realidade social, cultural e econômica do seu meio.

Para isso, é necessário construir um currículo de modo a permitir a integração entre as ciências biológicas e da saúde, sociais, humanas e econômicas, da alimentação e nutrição, e dos alimentos propriamente ditas. Despertando, desde os primeiros períodos do Curso, o interesse para o desenvolvimento dessas competências que irão prepará-lo para enfrentar novos desafios, recebendo informações sobre os princípios e fundamentos da profissão, ressaltando sua importância, a responsabilidade do papel social e o compromisso com a cidadania.

O aluno deve sentir-se um estudante de Gastronomia desde o início do Curso de forma a estar motivado para a aprendizagem da profissão. Assim, o currículo apresenta disciplinas profissionalizantes (História da Gastronomia, Administração e Marketing aplicados à Gastronomia, Química aplicada à Gastronomia e Controle Gerencial e Custos aplicada à Gastronomia), que estão presentes já nos primeiros períodos. Ao longo do Curso, o aluno estará envolvido em atividades de estágios profissionalizantes, evidenciando o aprendizado nas práticas profissionais, sendo estimulados a aprender a apreender e não simplesmente receber o conhecimento sem críticas.

A participação em programas de iniciação científica, atividades em laboratórios, programas de monitoria e aulas práticas, associado ao estágio obrigatório, constituem fatores que favorecem o estabelecimento do perfil desejado para o egresso, habilitando-o à prática profissional.

Para garantir ao aluno a posição de sujeito no processo de aprendizado, estimula-se a participação em atividades complementares de ensino, pesquisa e extensão, uma vez que a formação do Tecnólogo em Gastronomia tem por objetivo dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o desenvolvimento de competências e habilidades gerais já abordadas.

O Curso de Tecnólogo em Gastronomia do Centro Universitário São Camilo – ES forma um profissional com visão generalista, capacitado a atuar com percepção crítica da realidade social, pautado em princípios éticos, em todas as áreas do conhecimento em que a relação Homem-Alimento se apresente como fundamental.

Portanto, diante do que o curso prevê como objetivo geral e objetivos específicos, bem como perante o que a legislação compreende como perfil do egresso do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, a IES compreende que

as disciplinas do currículo proposto devem despertar determinadas habilidades discentes para que os mesmos se tornem competentes a demonstrar o perfil esperado do egresso. Sendo assim, apresenta-se a tabela a seguir demonstrando a intercomunicação entre os objetivos do curso, o perfil do egresso, habilidades, competências e disciplinas.

Tabela 6 – Interligação pedagógica do Curso

OBJETIVOS DO CURSO	PERFIL DO EGRESSO	HABILIDADE	COMPETÊNCIA	DISCIPLINAS
Desenvolver o senso crítico, o respeito ao próximo e a responsabilidade ambiental nos empreendimentos de atuação gastronômica.	Avalia a responsabilidade ambiental do empreendimento gastronômico e respeita a equipe e os alimentos. Coordena e gerencia pessoas de sua equipe	Saber argumentar;	Liderança; Gestor de pessoas	Bioética; Educação Ambiental; Gestão de Pessoas; Antropologia; Lingua Portuguesa; Metodologia do Trabalho Científico; História e Cultura em Gastronomia; Disciplinas Optativas
		Ter controle emocional;		
		Conhecer o setor e ter habilidade para treinar a equipe de trabalho		
		Compreender os processos de aproveitamento integral dos alimentos	Ter responsabilidade ambiental como empreendedor em gastronomia;	
		Conhecer especificidades do meio ambiente do trabalho		
		Conhecer novas tecnologias que promovam a preservação ambiental		
		Compreender o conceito histórico, antropológico e cultural da gastronomia	Respeita e reconhece o valor da profissão;	

Proporcionar o conhecimento capaz de emancipar o discente na produção, preparação e montagem dos pratos, bem como, no planejamento de cardápios.	Concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação. Cria preparações culinárias e valoriza a ciência dos ingredientes. Realiza empratamentos de forma harmoniosa;	Criatividade	Criação de pratos e empratamentos únicos	Química dos Alimentos; Composição dos Alimentos; Alimentos Funcionais; Garde Manger; Cozinha de Carnes e Aves; Cozinha de Pescados e Frutos do Mar; Cozinha Brasileira e Regional; Panificação; Enologia e Coquetelaria; Cozinha Internacional e Contemporânea; Confeitaria; Enogastronomia
		Gestão do tempo	Gerenciamento e operacionalização de uma cozinha	
		Conhecer o setor e ter habilidade para treinar a equipe de trabalho		
		Identifica alimentos de diversas regiões brasileira e países, bem como, identifica técnicas culinárias.	Concebe receitas inéditas;	
		Identifica as reações químicas		
		Identificar necessidades gastronômicas	Elaboração de pratos e cardápios especiais conforme solicitação do cliente	
		Conhece a composição dos alimentos		
		Reconhece a reação que os alimentos proporcionam no organismo humano		
		Conhece países, uvas e vinícolas	Indica e harmoniza vinhos e demais bebidas.	
Proporcionar aos discentes as características profissionais para empreender e analisar o		Entender técnicas de pesagem de alimentos (bruto,	Confeccionar ficha técnica	Controle gerencial e custos nas atividades em gastronomia;

mercado da gastronomia.	Planeja, controla e avalia custos	limpo, remolho, cozido)		Planejamento de Cardápios
Formar trabalhadores para o gerenciamento dos problemas e criação de soluções, voltados para os resultados econômicos, financeiros e de satisfação dos clientes.		Identificar utensílios de medidas	Criar e confeccionar cardápios	
		Noções de custos, receitas e despesas	Administrar as contas do estabelecimento gastronômico	
Conhecer utensílios, técnicas e maquinários de uso gastronômico;	Identifica utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios Diferencia e coordena técnicas culinárias.	Conhece equipamentos e modo de funcionamento Conhece e identifica diversas técnicas culinárias	Elaboração de qualquer prato utilizando técnicas da gastronomia	Técnica Dietética; Desenvolvimento de Habilidades Básicas da Culinária; Bases de Confeitaria e Panificação
Desenvolver capacidades para as funções de gestor, supervisor e coordenador da produção e serviços de alimentos e bebidas, bem como para a execução de funções operacionais.	Articula e coordena empreendimentos e negócios gastronômicos. Identifica novas perspectivas do mercado alimentício. Planeja, elabora e organiza projetos de fluxo de montagem de cozinha.	Conhece o mercado e as rotinas de eventos Reconhece e lida com a gestão de empreendimentos gastronômicos Conhece o fluxo da cozinha	Avalia novas perspectivas de mercado Assessora na montagem de empreendimentos gastronômicos	Administração e Marketing; Projeto integrador I – Rotinas de Eventos em Gastronomia; Projeto Integrador II – Gestão de Empreendimentos em Gastronomia
Entender a necessidade dos	Vistoria, avalia e emite parecer	Conhece os	Emissã de pareceres e	Ética e legislação Aplica à

equipamentos e técnicas de higienização do ambiente e dos alimentos;	técnico em sua área de formação	maquinários, equipamentos e processos da cozinha.	avaliações vinculados a área gastronômica.	Gastronomia; Higiene e Saneamento dos Alimentos
	Valida a segurança alimentar.	Conhece as técnicas de higiene aplicadas em locais e alimentos	Valida a segurança do empreendimento e do cliente	
		Conhece legislação diversificada e aplicada a empreendimentos gastronômicos		

3.3. Integração Ensino, Pesquisa e Extensão.

As políticas estabelecidas pelo Centro Universitário São Camilo – Espírito Santo proporcionam formação da pessoa, nas áreas da saúde e da educação, desenvolvendo as competências técnica, política, estética e ética, numa ação sistêmica e perene na construção do futuro. Para tanto, há, a partir de reuniões com os docentes de cada um dos cursos de graduação, a sistematização da prática de revisão e reforma dos projetos acadêmicos e didático-pedagógicos – conforme prescrito no PDI – visando à atualização/reformulação curricular, adequando-os ao contexto sócio-econômico e aos ditames das Diretrizes Curriculares Nacionais.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia tem um projeto pedagógico construído coletivamente, centrado no aluno como sujeito da aprendizagem e apoiado no professor como facilitador e mediador do processo ensino-aprendizagem. Este projeto pedagógico busca a formação integral e adequada do aluno por meio de uma articulação entre o ensino, a pesquisa e a extensão.

Na construção do Projeto Pedagógico do Curso, são observados princípios norteadores de flexibilidade, autonomia, integração, atualização e humanização, preconizadas nos documentos oficiais e nas políticas institucionais. A humanização e a ética foram preservadas como eixo norteador, transversal e interdisciplinar a partir da Bioética, disciplina obrigatória em todos os cursos, a partir de 2005.

As disciplinas optativas, e realização de Atividades Complementares na forma de Palestras, Seminários, Congressos, Simpósios, Jornadas e Fóruns, constituem espaços de autonomia, integração e atualização aos discentes.

O Centro Universitário São Camilo-ES entendendo que a qualidade do ensino ministrado está relacionada à interlocução da Instituição com os avanços científicos das áreas de saber dos cursos oferecidos, configurando a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão. Assim, proporciona, aos discentes, o desenvolvimento de capacidades fundamentais ao processo de aprendizagem, integrando conhecimentos interdisciplinares, teóricos e práticos, capacitando-os à análise e à atuação profissional crítica e socialmente relevante.

Evidências das informações anteriores são: criação de espaços formadores em Metodologia Científica, implantação dos Programas de Iniciação Científica Voluntário, Programa de Concessão de Bolsas de Iniciação Científica e Programa de Monitoria, aprovados pelos Conselhos Superiores. A participação em eventos acadêmicos é estimulada pela IES com apoio financeiro.

A extensão, no Centro Universitário São Camilo – Espírito Santo interliga a IES nas suas atividades de ensino e pesquisa, com as demandas da comunidade interna e externa. Os objetivos estratégicos alinham-se às disposições institucionais do PDI, propondo a articulação com o PPI, sendo que projetos desenvolvidos pela extensão evidenciam sua articulação.

Os projetos desenvolvidos por meio da extensão no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia asseguram ao discente a participação em seminários, eventos, visitas técnicas, estando vinculados aos conteúdos ministrados, estabelecendo articulação com a pesquisa.

Servindo de elo entre tais ações, o Núcleo Docente Estruturante (NDE), o Colegiado e a Coordenação de Curso devem articular os planejamentos em cada área, visualizando a integração delas para melhor desempenho do discente no que tange aos indicadores de qualidade propostos pelo Ministério da Educação.

4 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

*A União Social Camiliana tem como **Política Institucional de Ensino de graduação** promover um ensino que possibilite à aprendizagem, atentando para a diversidade, e que incentive a interdisciplinaridade visando à formação de alunos com competência técnica, política, estética e ética.*

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário São Camilo – ES contempla os fundamentos teórico-práticos e metodológicos que garantam ao aluno uma formação profissional fundamentada pelas orientações preconizadas no Catálogo Nacional dos Cursos de Tecnologia.

Assim, inicialmente o discente recebe conhecimentos do núcleo de formação básica e, gradativamente, passa a receber informações mais específicas, por meio das disciplinas profissionalizantes, as quais somente são oferecidas à medida que o discente demonstre maturidade e uma noção mais clara da profissão que irá desenvolver. Isso se torna fundamental, em função de um aproveitamento maior dos conteúdos ministrados, pois a construção do conhecimento, no decorrer do curso, possibilita ao gastrônomo em formação uma visão da importância e aplicabilidade dos conteúdos estudados no campo da gastronomia.

As disciplinas Optativas Intercurso são oferecidas com o intuito de acrescentar à formação acadêmica uma visão humanística para o discente. Para tanto, disciplinas de Educação em Direitos Humanos, Educação Ambiental, Relações Étnico-raciais, são oferecidas de forma permanente, além de serem trabalhadas nos conteúdos das demais disciplinas, dos diversos eixos.

Assim, as acessibilidades pedagógica e atitudinal acontecem no curso já por meio da configuração da matriz, que possui disciplinas básicas e instrumentais nos primeiros períodos, propiciando uma complexidade gradativa de conteúdo. Também se percebe a acessibilidade pedagógica devido à ausência de pré-requisito, a possibilidade de fazer disciplinas optativas, inclusive LIBRAS, e ainda pela possibilidade de o discente adquirir horas para atividades complementares em todos os períodos do curso.

O curso conta ainda com o Projeto Integrador, disciplina que, por ser ofertada ao longo do curso, proporciona flexibilidade, interdisciplinaridade e uma

visão integradora das disciplinas teóricas e práticas estudadas, já que garante espaços para vivências de ações as quais permitem uma visão ampliada de mundo.

Para isso, o Projeto Integrador dispõe da carga horária de 120 horas, vivenciadas ao longo de dois períodos estruturantes deste Projeto Pedagógico de Curso (PPC).

Com esses conteúdos concluídos, o discente estará em condições de desenvolver as habilidades e competências que propõem o PPC do Curso de Gastronomia.

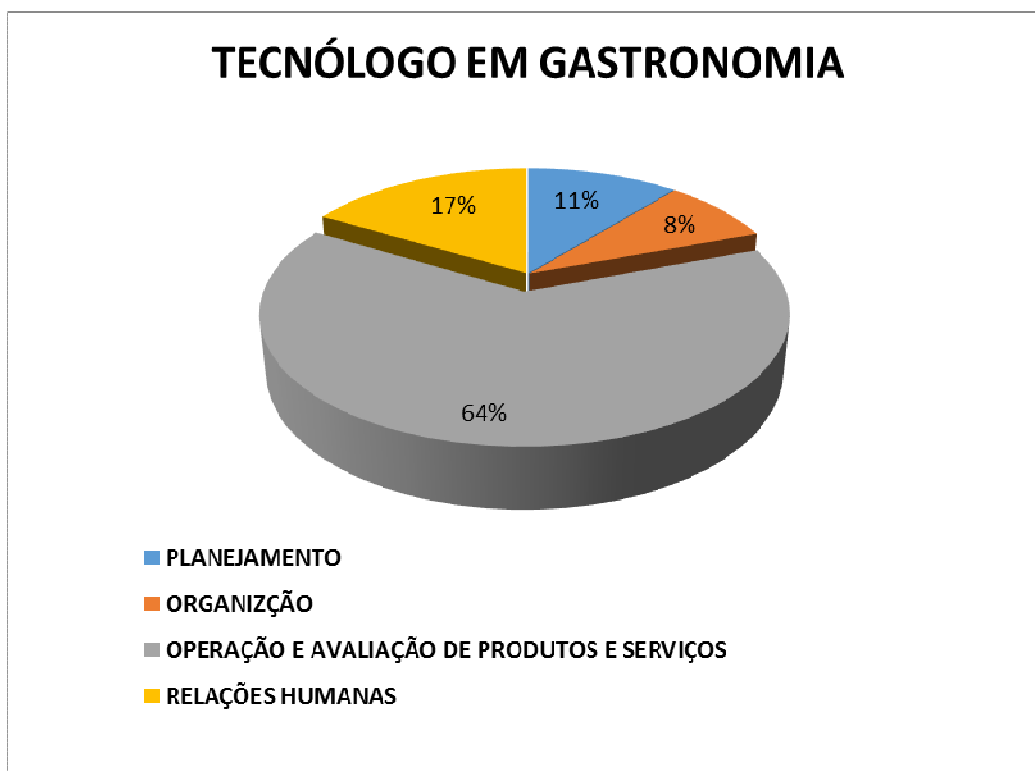
Adicionalmente, a estrutura curricular prevê, no segundo, terceiro e quarto semestres, um total de 100 horas de estágio curricular com caráter implementador de desempenho profissional antes de se considerar concluído o curso.

Prevê-se, ainda, a realização de Trabalho de Conclusão de Curso – TCC - a ser desenvolvido pelos alunos com acompanhamento dos docentes, a partir do 3º semestre e concluído no 4º semestre. Há regulamentação própria para a etapa de TCC e Estágio.

Há uma lógica para a sequência das disciplinas pelos semestres para cada matéria de formação, buscando o avanço crescente do discente, no desenvolvimento de suas habilidades de comunicação, expressão, negociação, reflexão, formação de grupos, estruturação de equipes, contextualização pessoal, organizacional e institucional. Pressupõe-se que tal sequência lógica permita ao discente estruturar uma decorrente habilidade para a práxis do profissional tecnólogo em gastronomia, pautado em valores éticos, com consciência reflexiva sobre os desafios para a sustentabilidade organizacional.

O Curso Superior de Tecnólogo em Gastronomia do Centro Universitário São Camilo – Espírito Santo está previsto para ter a duração mínima de 04 (quatro) semestres, com uma carga horária total de 1.980 horas para a sua integralização, que deverá ocorrer, no máximo, em quatro semestres.

Nesse sentido, com fulcro a demonstrar o currículo do Curso, apresenta-se o demonstrativo abaixo:

Imagem 6: Gráfico demonstrativo do currículo do curso

4.1 Planejamento e Filosofia Curricular.

Baseado na Política de Ensino da Graduação destacada no início do capítulo e nas Diretrizes Curriculares do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, a organização curricular do curso foi elaborada com base numa visão humanista, ética e sistêmica, buscando-se uma formação inovadora e preocupada com a formação de um profissional que integrará múltiplos conhecimentos. Além disso, o curso promove a acessibilidade pedagógica e atitudinal, uma vez que desenvolve uma visão do outro sem preconceitos, respeitando as diferenças e buscando pedagogicamente incluir o discente.

O planejamento curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia segue uma coerência pedagógica em que as disciplinas que embasam os saberes do egresso estão organizadas numa sequência que facilita o aprendizado e, conseqüentemente, a formação do discente, alicerçado nos eixos:

Assim, o curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário São Camilo – ES visa ao aperfeiçoamento e à aprendizagem significativa, pois

possibilita, por meio de sua organização curricular, a construção do conhecimento técnico-científico em constante relação com a prática, na busca da solução para as demandas da região Sul Capixaba.

Portanto, do ponto de vista epistemológico, o curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário São Camilo – ES parte da concepção de que o conhecimento é resultado de um processo dinâmico, em que a interação sujeito-objeto se encontra mediada por outros sujeitos e pelas circunstâncias históricas e culturais. Por isso, o curso busca por meio de sua organização curricular atividades que promovam a integração entre as disciplinas, possibilitando ao aluno condições de pesquisa, e visa, prioritariamente, formar um profissional que possa compreender o conhecimento como adquirido em processo dialógico, de partilha e construção coletiva.

Articulando o conhecimento construído ao longo da sua formação, o discente desenvolverá atividades de Extensão, de Iniciação Científica e TCC, sempre orientado por um docente responsável por incentivar seu crescimento ideológico e a construção de novos conhecimentos. Dessa forma, garante-se a visão interdisciplinar, estímulo à capacidade de expressão, consolidação dos conhecimentos abordados no Curso e o aprofundamento científico e analítico do futuro administrador frente à realidade social e profissional.

Ao longo de sua estrutura curricular, é possível identificar inúmeras disciplinas ofertadas em caráter optativo, sendo que o discente, obrigatoriamente, deve cursar uma que seja intercurso e outra que seja intracurso, totalizando 80 horas/aula. Como tal carga horária é parte inclusa em sua matriz, não há ônus para o acadêmico cursá-las, exceto que haja o interesse em outras optativas posteriormente, que deverão ser computadas como horas de atividades complementares, respeitando regulamento específico. Tais disciplinas ficam dispostas ao longo dos quatro períodos letivos do Curso, sendo que os intercursos podem ser cursados por acadêmicos a partir do segundo período letivo. Já as intracurso deverão ser aplicadas a discentes que estejam cursando minimamente o período base da disciplina optativa em questão.

Para tal, a cada semestre letivo a IES oferta edital próprio em que cada Colegiado de Curso, junto a seu NDE (Núcleo Docente Estruturante), define as disciplinas optativas a serem ofertadas. Além dessas, os coordenadores de Curso

estipulam as disciplinas intercurso a serem ofertadas, de acordo com as necessidades e realidades pertinentes à época.

4.2 Conteúdos curriculares

Os conteúdos essenciais para o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia devem basear-se em uma formação generalista, humanista, crítica e reflexiva. Para tal, os conteúdos devem ser contemplados por norteadores, doravante Eixos, nos quais se enquadram as disciplinas, caracterizando a interdisciplinaridade do Projeto Pedagógico do Curso de Gastronomia do Centro Universitário São Camilo – ES. A saber, seguem os Eixos e suas ementas:

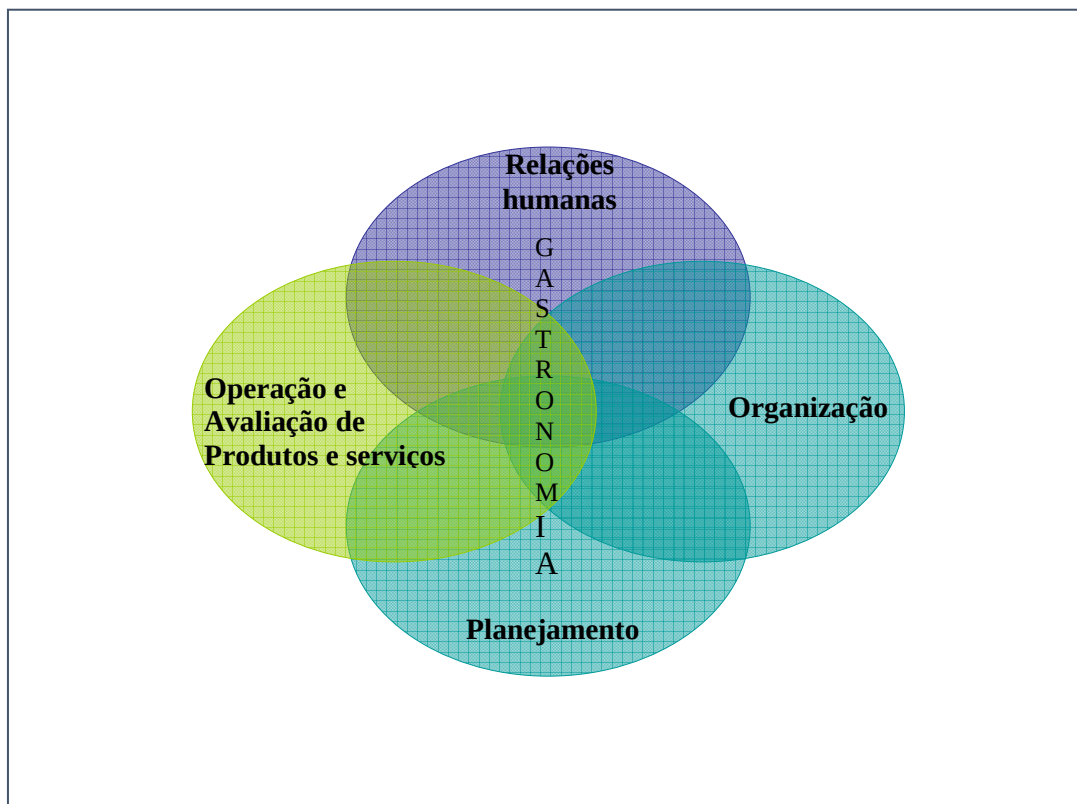
Conteúdo de Planejamento: estudos relacionados aos campos administrativos, Controle Gerencial e Custos nas Atividades em Gastronomia e Planejamento de Cardápios.

Conteúdos de Organização: relacionados com as áreas específicas, envolvendo a organização e elaboração de eventos com as disciplinas Projeto Integrador I - Rotinas de Eventos em Gastronomia, Gestão de Pessoas e Projeto Integrador II – Gestão de Empreendimentos em Gastronomia.

Conteúdo de Operação e Avaliação de Produtos e serviços: incluem-se os conteúdos teóricos e práticos relacionados o consumo alimentar e suas relações; compreensão e domínio das disciplinas, Química dos Alimentos, Bases de Confeitaria e Panificação, Desenvolvimento e Habilidades Básica da Culinária, Composição dos Alimentos, Garde Manger, Cozinha de Pescados e Frutos do Mar, Cozinha de Carnes e Aves, Alimentos Funcionais, Cozinha Brasileira, Panificação, Enologia, Técnica Dietética, Cozinha Internacional e Contemporânea Confeitaria e Enogastronomia.

Conteúdo de Relações Humanas: incluem-se os conteúdos referentes às diversas dimensões da relação indivíduo/sociedade, contribuindo para a compreensão dos determinantes sociais, culturais, comportamentais, éticos e legais envolvendo das disciplinas Língua Portuguesa, Metodologia do Trabalho Científico, Bioética, História da Gastronomia, Antropologia e Ética e Legislação Aplicada à Gastronomia.

Figura 7 – Eixos do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia



Vale ressaltar que a acessibilidade se dá por meio da sequência de conteúdos, dos básicos aos mais complexos, facilitando o processo de ensino-aprendizagem. Em relação às disciplinas de Educação em Direitos Humanos, Educação Ambiental e Relações Étnico-raciais, além de serem ofertadas de forma contínua como disciplinas Optativas Intercursos, tem-se a presença desses temas no cotidiano das demais disciplinas da Matriz Curricular por meio de textos diversos discutidos em sala, elaboração de problemas, estudos de caso, pesquisa, visita técnica, dentre outros.

4.2.1 Eixos

O Curso de Gastronomia contempla quatro conteúdos de formação, que, na proposta da IES para o Curso de Gastronomia está pautada em 4 Eixos: Eixo

de Planejamento, Eixo de Organização, Eixo de Operação e Avaliação de Produtos e Serviços e Eixo de Relações Humanas.

Dessa forma, a seguir, apresentaremos as disciplinas por Eixo:

MATRIZ CURRICULAR DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS		
CH	EIXOS	
240h	Relações Humanas	
160h	Planejamento	
920h	Operação e Avaliação de Produtos e Serviços	
120h	Organização	
	CARGA HORARIA TOTAL	
Relações Humanas		
Período	CH	DISCIPLINA
1º	40	Língua Portuguesa
1º	40	Metodologia do Trabalho Científico
1º	40	Bioética
1º	40	História e Cultura Gastronômica
1º	40	Antropologia
4º	40	Ética e Legislação Aplicada à Gastronomia
TOTAL DE CH		240 h
Planejamento		
Período	CH	DISCIPLINA
1º	40	Administração e Marketing
2º	40	Controle Gerencial e Custos nas Atividades em Gastronomia
2º	40	Higiene e Saneamento dos Alimentos
4º	40	Planejamento de cardápios
TOTAL DE CH		160h
Operação e Avaliação de Produtos e Serviços		
Período	CH	DISCIPLINA
1º	40	Química dos Alimentos
1º	40	Bases de Confeitaria e Panificação

1º	80	Desenvolvimento e Habilidades Básicas da Culinária
2º	40	Composição dos Alimentos
2º	40	Garde Manger
2º	80	Cozinha de Pescados e Frutos do Mar
2º	80	Cozinha de Carnes e Aves
3º	40	Alimentos Funcionais
3º	80	Cozinha Brasileira
3º	80	Panificação
3º	40	Enologia e Coquetelaria
3º	80	Técnica Dietética
4º	80	Cozinha Internacional e Contemporânea
4º	80	Confeitaria
4º	40	Enogastronomia
TOTAL DE CH		920
Organização		
Período	CH	DISCIPLINA
3º	40	Projeto Integrador I – Rotinas de Eventos em Gastronomia
4º	40	Gestão de Pessoas
4º	40	Projeto Integrador II – Gestão de Empreendimentos em Gastronomia
TOTAL DE CH		120
Outros Componentes Curriculares		
Período	CH	DISCIPLINA
	1.440	Disciplinas Obrigatórias
	40	Projeto Integrador (complementação)
	40	Optativa Intercurso
	40	Optativa Intracurso
	200	Atividades Complementares
	100	Estágio Obrigatório
	120	Trabalho de Conclusão de Curso
CARGA HORÁRIA TOTAL		1.980

4.3 Estrutura do Curso

4.3.1 Matriz Curricular – Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

1º PERÍODO:

DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA TEÓRICA	CARGA HORÁRIA PRÁTICA
Metodologia do Trabalho Científico	40	
Bioética	40	
Língua Portuguesa	40	
Antropologia	40	
Administração e Marketing	40	
Química dos alimentos	40	
História e Cultura em Gastronomia	40	
Bases de Confeitaria e panificação	16	24*
Desenvolvimento de Habilidades Básicas da Culinária	28	52*
C. H. TOTAL	324 horas	76 horas

2º PERÍODO:

DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA TEÓRICA	CARGA HORÁRIA PRÁTICA
Composição dos Alimentos	40	
Controle Gerencial e Custos nas Atividades em Gastronomia	40	
Higiene e Saneamento dos Alimentos	40	
Garde Manger	18	22*
Cozinha de Carnes e Aves	32	48*
Cozinha de Pescados e Frutos do Mar	28	52*
C. H. TOTAL	198 horas	122 horas

3º PERÍODO:

DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA TEÓRICA	CARGA HORÁRIA PRÁTICA
Alimentos Funcionais	40	
Cozinha Brasileira e Regional	32	48*
Panificação	28	52*
Enologia e coquetelaria	30	10*
Técnica Dietética	50	30
Projeto Integrador I – Rotinas de	40**	

Eventos em Gastronomia		
C. H. TOTAL	220 horas	140 horas

4º PERÍODO:

DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA TEÓRICA	CARGA HORÁRIA PRÁTICA
Gestão de Pessoas	40	
Cozinha Internacional e contemporânea	44	36
Confeitaria	28	52*
Enogastronomia	20	20*
Planejamento de Cardápios	40	
Ética e Legislação Aplicada à Gastronomia	40	
Projeto Integrador II – Gestão de Empreendimentos em Gastronomia	40**	
C. H. TOTAL	252 horas	108 horas

DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS	1.440 horas
PROJETO INTEGRADOR – Complementação	40 horas
DISCIPLINAS OPTATIVAS	80 horas
ATIVIDADES COMPLEMENTARES	200 horas
SUBTOTAL DCN (regra 1.600h/a)	1.760 horas
ESTÁGIO	100 horas
TCC	120 horas
TOTAL	1.980 horas

Optativas Intercursos	Carga Horária	Aulas
Libras	40	2
Inglês Instrumental	40	2
Empreendedorismo	40	2
Educação em Direitos Humanos	40	2
Educação Ambiental	40	2
Educação para as Relações Étnico-Raciais e Indígenas	40	2
Oratória	40	2

Corpo, Sexualidade e Cultura	40	2
Optativas Intracurso	Carga Horária	Aulas
Análise Sensorial de Alimentos	40	2
Frances Instrumental	40	2
Logística de Transporte	40	2
Negociação	40	2
Tópicos Essenciais em Gestão	40	2
Tópicos Essenciais em Contabilidade	40	2
Bases Moleculares e Metabólicas da Nutrição	40	2
Fisiologia Humana	40	2
Nutrição Esportiva	40	2
Economia e Sustentabilidade	40	2
Empreendedorismo	40	2

4.3.2 Ementas e Bibliografia

*A União Social Camiliana tem como **Política de Biblioteca** a constante atualização do acervo impresso e digital conforme Plano de Atualização do Acervo, observadas as necessidades de infraestrutura que promovam acessibilidade atitudinal, digital e arquitetônica, bem como, atendimento educacional especializado que garanta aos frequentadores, por meio de recursos tecnológicos, a consulta, a guarda, empréstimo e a organização do acervo, proporcionando comodidade, por meio de estações individuais e coletivas, a todos que se interessem em acessar o acervo.*

1º PERÍODO

DISCIPLINA: METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO

EMENTA: Conhecimento e pesquisa científica, instrumentalização do uso das tecnologias de informação e comunicação, familiarização com técnicas de estudo e de pesquisa voltadas para o processo de construção de conhecimento, análise

de textos científicos com aspectos relacionados à redação, linguagem/estilo, estrutura, seus elementos e normatização de trabalhos acadêmicos.

Bibliografia básica:

ANDRADE, M.M. **Introdução à metodologia do trabalho científico**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2006.

CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO – ESPÍRITO SANTO. **Guia de normas para elaboração de trabalhos acadêmicos**. 3. ed. Cachoeiro de Itapemirim: São Camilo – ES, 2005.

LAVILLE, C. **A construção do saber: manual de metodologia da pesquisa em ciências humanas**. Porto Alegre: Artmed, 1999.

Bibliografia Complementar:

CERVO, A.L.; BERVIAN, P.A. **Metodologia científica**. Para uso dos estudantes universitários. São Paulo: MacGraw-Hill do Brasil, 1973.

GIL, A.C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002.

LAKATOS, E.M.; MARCONI, M.A. **Metodologia científica**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2006.

SEVERINO, A.J. **Metodologia do trabalho científico**. 21. ed. São Paulo: Cortez, 2000.

TAFNER, M.A.; FISCHER, J. **Metodologia do trabalho acadêmico**. Curitiba: Juruá, 2001.

DISCIPLINA: BIOÉTICA

EMENTA: A disciplina, de característica interdisciplinar e pluralista, faz parte do conjunto de conhecimentos necessários à análise, interpretação e compreensão dos princípios ético-morais relacionados à dignidade humana, ao exercício profissional e a qualidade de vida. Favorece a construção da cidadania, de responsabilidade e do respeito à natureza e as diversidades.

Bibliografia básica:

DRANE, J.; PESSINI, L. (Org.). **Bioética, medicina e tecnologia: desafios éticos** na fronteira do conhecimento humano. São Paulo: Centro Universitário São Camilo, 2005.

PESSINI, L.; BARCHIFONTAINE, C.P. **Fundamentos de bioética**. 3. ed. São Paulo: Paulus, 2005.

PESSINI, L.; BARCHIFONTAINE, C.P. **Problemas atuais de bioética**. 8. ed. São Paulo: Loyola.

Bibliografia Complementar:

BARCHIFONTAINE, C.P., PESSINI, L. **Bioética: alguns desafios**. 2. ed. São Paulo: Loyola, 2002.

BARCHIFONTAINE, C.P. **Bioética e início da vida: alguns desafios**. São Paulo: Ideias & Letras, 2004.

BARCHIFONTAINE, C.P. **Bioética e saúde**. São Paulo: Cedas, 1990.

DURAND, G. **Introdução geral à bioética: história, conceitos e instrumentos**. 2. ed. São Paulo: Loyola, 2007.

GARRAFA, V.; PESSINI, L. **Bioética: poder e injustiça**. 2. ed. São Paulo: Loyola, 2004.

DISCIPLINA: PORTUGUÊS

EMENTA: Conceituação de texto. Interpretação e produção de textos relacionados à área. Identificação e aplicação de fatores de textualidade na produção de texto. Estudo e aplicação de notações da língua.

Bibliografia básica:

ANDRADE, M.M.; MEDEIROS, J.B. **Comunicação em Língua portuguesa**. 4 ed. São Paulo: Atlas, 2006.

FARACO, C.A.; TEZZA, C. **Oficina de texto**. 5. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2007.

FARACO, C.A.; TEZZA, C. **Prática de texto para estudantes universitários**. 19. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2010.

Bibliografia Complementar:

DIONISIO, A.P.; HOFFNAGEL, J.C. **Gêneros textuais, tipificação e interação**. 3. ed. São Paulo: Cortez, 2009.

DISCINI, N. **Comunicação nos textos: leitura, produção, exercícios**. São Paulo: Contexto, 2007.

KOCK, I.G.V.; BENTES, A.C.; CAVALCANTE, M.M. **Intertextualidade: diálogos possíveis**. 2. ed. São Paulo: Cortez, 2008.

NEVES, I.C.B et al. (Org.). **Ler e escrever: compromisso de todas as áreas**. 6. ed. Porto Alegre: UFRGS, 2004.

NEVES, M.H.M. **Texto e gramática**. São Paulo: Contexto, 2006.

DISCIPLINA: ANTROPOLOGIA

EMENTA: Estudo sobre a integralidade bio-sócio-cultural do ser humano sob a perspectiva antropológica, destacando a evolução humana e caracterizando as formas de construção do modo de se alimentar, baseado na cultura. Compreensão da Etnografia e outras metodologias para o estudo dos padrões alimentares.

Bibliografia Básica:

CANESQUI, A.M; GARCIA, R.W.D. **Antropologia e Nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005.

LAPLANTINE, F. **Aprender antropologia**. 8 ed. São Paulo: Brasiliense, 2010.

POULAIN, J.P. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Ed. Ufsc, 2004.

Bibliografia Complementar:

CASCUDO, L.C. **História da alimentação no Brasil**. 3 ed. São Paulo: Global, 2004.

GALEAZZI, M.A.M. **Segurança alimentar e cidadania**: a contribuição das universidades paulistas. São Paulo: Mercado de Letras, 1996.

GEERTZ, C. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 1989.

GOLDENBERG, P. **Repensando a desnutrição como questão social**. 2 ed. São Paulo: Cortez, 1989

LARAIA, R. B. **Cultura**: um conceito antropológico. 11 ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1996.

DISCIPLINA: ADMINISTRAÇÃO E MARKETING

EMENTA: Apresentação dos conceitos da administração moderna, das organizações na sociedade atual e em relação ao futuro das mesmas, enfatizando o papel do profissional Nutricionista e destacando os conhecimentos gerais de Marketing relacionado à visão culinária e nutricional.

Bibliografia básica:

CHIAVENATO, I. **Administração**: teoria, processo e prática. São Paulo: Makron Books, 2000.

KOTLER, P. **Administração e Marketing**: análise, planejamento, implementação e controle. 12.ed. São Paulo: Atlas, 2005.

NEVES, M.F. *et al.* **Marketing e estratégia em agronegócios e alimentos**. São Paulo: Atlas, 2007.

Bibliografia complementar:

GIGLIO, E. M. **Comportamento do consumidor**. 2 ed. São Paulo: Thomson Learning, 2002.

GILBERT Jr, A. C.; PETER, J. P. **Marketing**: criando valor para os clientes. São Paulo: Saraiva, 2000.

LAS CASAS, A.L. **Marketing**: conceitos, exercícios, casos. 7 ed. São Paulo: Atlas, 2006.

MAGNÉE, H. **Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes**. São Paulo: Varela, 2005.

MEZOMO, I.F.B. **Administração de serviços de alimentação**. 4 ed. São Paulo: Manole, 1994.

DISCIPLINA: HISTÓRIA E CULTURA EM GASTRONOMIA

EMENTA: A gastronomia e a cultura: sua história, seu simbolismo, sua arte e evolução através dos tempos e a importância de seu conhecimento na formação dos profissionais na área gastronômica.

Bibliografia Básica

MONTANARI, Massimo (org). **O mundo da cozinha: história, identidade, trocas**. São Paulo: Estação Liberdade, 2014.

CASCUDO, Luiz da Camara. **A história da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2011.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade. Uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015.

Bibliografia Complementar

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da alimentação**. São Paulo: Senac, 2010.

BEE, Wilson. Pense no garfo. **Uma história da cozinha e de como comemos**. Rio de Janeiro: Zahar, 2014.

SALDANHA, Roberta Malta. **Histórias, lendas e curiosidades da gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac, 2011.

STANDAGE, Tom. **Uma história comestível da humanidade**. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.

LEAL, Maria Leonor M. Soares. **A história da gastronomia**. Brasília: Senac Nacional, 2005.

DISCIPLINA: QUÍMICA DOS ALIMENTOS

EMENTA: Constituintes químicos dos alimentos: carboidratos, lipídeos, proteínas e ácidos nucléicos. Enzimas, vitaminas e minerais. A bioquímica e tecnologia dos alimentos. Transformações ocasionadas por ação enzimática, resfriamento, congelamento e cozimento. Oxidação de gorduras e proteínas, composição do sabor, conservantes, compostos espessantes, pigmentos e colorantes.

Bibliografia Básica:

RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. **Química de Alimentos**. São Paulo: Blucher, 2016.

WENZEL, Guido Edgar. **Bioquímica Experimental dos Alimentos**. Rio Grande do Sul: Unisinos, 2010.

SHAHIDI, Fereidoon; **Bioquímica de alimentos**. 3. ed. Rio de Janeiro: Campos Elsevier, 2015.

Bibliografia Complementar:

ATKINS, P.W. **Princípios de Química**: questionando a vida moderna e o meio ambiente. São Paulo: Bookman, 2006.

MAHAN, B.M.; MYERS, R.J. **Química**: um curso universitário. São Paulo: Edgard Blucher, 2007.

BARBOSA, L.C.A. **Introdução à Química Orgânica**: uma introdução para as Ciências agrárias e biológicas. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.

BRADY, J.E.; SENESE, F. **Química**: a matéria e suas transformações. 5 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2009. v. 1.

SOLOMONS, T.W.; GRAHAM, F.G.B. **Química Orgânica**. 9 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2011.

DISCIPLINA: BASES DE CONFEITARIA E PANIFICAÇÃO

EMENTA: A disciplina aborda o contexto histórico dos métodos de produção e mercado de confeitaria, revisa a história da panificação, estuda os principais métodos de fermentação aplicados à panificação e os replica em aulas práticas. A disciplina ensina as técnicas básicas da confeitaria: cremes, petit fours, recheios e bolos (crémage e génoise), da panificação: massas de fermentação simples e moldagem de pães, e também fomenta a discussão em torno da evolução da confeitaria e da panificação brasileiras.

Bibliografia Básica:

SEBESS, Mariana. **Técnicas de Confeitaria Profissional**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2010.

ALMEIDA NETO, Augusto Cezar De. **A História da panificação brasileira**. São Paulo: Max Foods, 2008.

GISSLEN, Wayne. **Panificação e confeitaria profissionais**. 5. ed. São Paulo: Manole, 2012.

Bibliografia Complementar:

FARIAS, Luiz. **Confeitaria Nacional**. São Paulo: LMA Editora, 2011.

HADJIANDREOU, Emmanuel. **Pães**. São Paulo: Publifolha, 2015.

SHEASBY, Anne. **Pães Sensacionais**. São Paulo: Publifolha, 2014.

FARIAS, Luiz. **Padaria Brasil**. São Paulo: LMA Editora, 2013.

CANELLA-RAWLS, Sandra. **Espessantes na confeitaria**. Texturas e sabores. São Paulo: Senac, 2015.

DISCIPLINA: DESENVOLVIMENTO DE HABILIDADES BÁSICAS DA CULINÁRIA

EMENTA: Conhecer o fluxo da cozinha. Cargos, funções e atribuições do setor de cozinha. Identificar os diversos tipos de equipamentos e utensílios desenvolvendo habilidades com os mesmos. Técnicas de trabalho de cozinha (técnicas de pré-preparo e preparo dos alimentos; métodos de cocção; montagem, apresentação e decoração de pratos). Conhecer os diversos tipos de condimentos, especiarias e ervas aromáticas. Conhecer, classificar.

Bibliografia Básica

SEBESS, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional**. 4. ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2014.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Tecnologia Culinária**. 2. ed. Caxias Do Sul: EducS, 2009.

NORMAN, Jill. **Ervas e especiarias. Origens, sabores, cultivos e receitas**. 2. ed. São Paulo: Publifolha, 2015.

Bibliografia Complementar

ATALA, Alex. Alex Atala. **Por uma gastronomia brasileira: para ler**. São Paulo: Bei, 2005.

ATALA, Alex. **Por uma gastronomia brasileira: para ver**. São Paulo: Bei, 2003.

RODRIGUES, Domingos. **Arte de cozinha: 1680**. Rio de Janeiro: SENAC, 2008.

BECKETT, Fiona. **Queijos**. São Paulo: Publifolha, 2013.

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Le cordon Bleu: todas as técnicas culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 1998.

2º PERÍODO

DISCIPLINA: COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS

EMENTA: Aborda conhecimentos relativos às propriedades físicas e químicas dos componentes dos alimentos e alterações sofridas por estes durante o processamento.

Bibliografia básica

BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. **Introdução à Química de alimentos**. 3 ed. São Paulo: Varela, 2003.

FRANCO, G. **Tabela de composição Química dos alimentos**. 9 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS. **Tabela brasileira de composição de alimentos: TACO**. 2 ed. Campinas: Unicamp, 2006.

Bibliografia complementar

ARAUJO, J. M. A. **Química de alimentos: teoria e prática**. 3 ed. Viçosa: UFV, 2006.

CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2 ed. Campinas: UNICAMP, 2010.

PHILIPPI, S.T. **Tabela de Composição de Alimentos: Suporte para Decisão Nutricional**. 3ª ed. São Paulo: Manole, 2012.

PINHEIRO, A.B.V. et al., **Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras**. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

RIBEIRO, E. P. et al. **Química de alimentos**. São Paulo: Edgar Blucher, 2004.

DISCIPLINA: CONTROLE GERENCIAL E CUSTOS NAS ATIVIDADES EM GASTRONOMIA

EMENTA: Princípios, conceitos, aplicações, processos, controles e metodologias para administração, gestão financeira e de custos de uma unidade gastronômica. Orçamento e planejamento de mão de obra, custos de produção: custos fixos, custos diretos e indiretos. Orçamentos anuais de operação, orçamentos financeiros, planejamento de custos de cardápios e matéria prima, orçamento de alimentos e bebidas, controles gerenciais e financeiros. Legislação tributária aplicada à indústria de serviços de alimentação. Plano de negócios.

Bibliografia Básica

BRAGA, Roberto M. M. **Gestão da gastronomia. Custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento.** 3. ed. São Paulo: Senac, 2012.

CHESSER, Jerald W. **Gestão em serviços de alimentação.** 5. Ed. São Paulo: Manole, 2016.

BERTÓ Dalvio José; BEULKE Rolando. **Gestão de custo.** 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2013.

Bibliografia Complementar

TACHIZAWA, Takeshy; FARIA, Marília de Sant'ana. **Criação de novos negócios:** gestão de micros e pequenas empresas. Rio de Janeiro: FGV. 2004.

SOUZA, Antonio. **Gerência financeira para micro e pequenas empresas:** um manual simplificado. São Paulo: Elsevier, 2007.

BORNIA, Antonio Cezar. **Análise gerencial de custos:** aplicação em empresas modernas. 3. ed. São paulo: Atlas, 2010.

PONTES, R. B. **Administração de cargos e salários:** uma abordagem sistêmica. 11. ed. São Paulo: LTR, 2006.

RICCETO, Luli Neri. **A&B de A a Z. Entendendo o setor de alimentos & bebidas.**

São Paulo: Senac, 2013.

DISCIPLINA: HIGIENE E SANEAMENTO DOS ALIMENTOS

EMENTA: Estudo da situação dos alimentos na cadeia do processo infeccioso e os aspectos epidemiológicos na transmissão, incluindo a importância da higiene pessoal do manipulador de alimentos e aspectos relacionados a destinação e tratamento de resíduos orgânicos de origem industrial e de efluentes com ênfase em saúde ambiental.

Bibliografia básica:

FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2005.

SILVA Jr, E.A. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentos**. 6 ed. São Paulo: Varela, 2005.

PHILLIPPI Jr, A. **Saneamento saúde e ambiente: fundamentos para um desenvolvimento sustentável**. São Paulo: Manole, 2005.

Bibliografia complementar:

ALMEIDA-MURADIAN, L.B.; PENTEADO, M.V.C. **Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

ALOCHIO, L.H.A. **Direito do saneamento: introdução à lei de diretrizes nacionais de saneamento básico (lei federal n. 11.445/2007)**. Campinas: Millennium, 2007.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Manual de saneamento**. 2 ed. Brasília, DF: DEOPE, 1994.

RIEDEL, G. **Controle sanitário dos alimentos**. 3 ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

SENA, E.N.; MELO, E.A.; LIMA, V.L.A.G. **Higiene alimentar: uma proposta de qualidade**. Recife: UFRPE, 1999.

DISCIPLINA: GARDE MANGER

EMENTA: Apresentar e desenvolver o conceito da cozinha fria, entradas, saladas, molhos, geleias, mousses, terrines, sanduíches, canapés, ovos e itens de rotisserie. Montagem de buffet.

Bibliografia Básica

INSTITUTO Americano de Culinária. **Garde Manger. A arte e o ofício da cozinha fria.** 4. ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2014.

CARVALHO, Robson de. **Cozinha fria. Da ornamentação à execução do cardápio.** Série Eixos. Santa Catarina: Editora Érica, 2014.

INSTITUTO Americano de Culinária. **Chef profissional.** 5. ed. São Paulo: SENAC, 2012.

Bibliografia Complementar

THE CULINARY Institute of America. **Garde Manger: the art and craft of the cold kitchen.** New Jersey: The Culinary Institute of America, 2012.

LABENSKY, S. HAUSE, A. MARTEL, P. **On cooking: a textbook of culinary fundamentals.** Boston: Pearson. 2011

GARLOUGH, Robert B; CAMPBELL, Angus. **Modern garde manger: a global perspective.** USA: Delmar, 2011.

HUGHES, Chuck. **Garde Manger.** USA: Harper, 2014.

GISSLEN, Wayne; SACKETT, Lou; PESTKA, Jaclyn. **Professional Garde Manger.** USA: John Wiley & Sons INC, 2010.

DISCIPLINA: COZINHA DE CARNES E AVES

EMENTA: Aborda conhecimentos teóricos - práticos de estudo experimental de carnes e aves, técnicas de seleção, pré-preparo, preparo e armazenamento de preparações dietéticas e culinárias. Estuda os efeitos dos diferentes tipos de processamentos, identificando o fator de correção, índice de conversão, reidratação e custos.

Bibliografia Básica

SEBESS, Mariana. LONDRES, Helena. **Técnicas de cozinha profissional** - Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Tecnologia Culinária.** 2. ed. Caxias Do Sul: EducS, 2009.

PARAGON. **O grande livro de grelhados e churrascos**. Portugal: Parragon, 2012.

Bibliografia Complementar

MONTEBELLO, Nancy de Pilla; ARAÚJO, Wilma Maria Coelho. **Carne e cia**. 2. ed. São Paulo: SENAC, 2009.

PENNA, Ricardo. **Transformando carnes de segunda em carnes nobres**. Belo Horizonte: Leitura, 2006.

WESSEL, Istvan. **Wessel. Os segredos das carnes**. São Paulo: Melhoramentos, 2004.

MOUNTAIN, Johnnie. **O livro da carne de porco**. São Paulo: Publifolha, 2012.

GOES, Maria Antônia. **A cozinha da caça**. Portugal: Colares Editora, 2012.

DISCIPLINA: COZINHA DE PESCADOS E FRUTOS DO MAR

EMENTA: Propicia o estudo aprofundado sobre a ação dos vários métodos de cocção e propriedades físico-químicas nos diferentes tipos de pescados e frutos do mar e seus produtos derivados.

Bibliografia Básica

TEE, Susanna. **A Bíblia do peixe e do marisco. Do oceano à mesa**. Portugal: Editora Parragon Books, 2007.

KINDERSLEY, Dorling. **Peixes e Frutos do Mar**. São Paulo: Publifolha, 2012.

RAMSAY, Gordon. **Paixão por frutos do mar**. São Paulo: Larousse, 2008.

Bibliografia Complementar

FARROW, Joanna. **Peixes: 80 das melhores receitas**. Barueri, São Paulo: Manole, 2007.

F. ULLMANN. **O livro essencial do peixe e marisco**. Rio de Janeiro: Paisagem, 2012.

SOBRAL, Vítor. **As minhas receitas de bacalhau**. 500 receitas. São Paulo: SENAC São Paulo, 2013.

HALLAS, Sara. **The salmon chef**. USA: Createspace Pub, 2014.

PORTO Editora. **Peixe**. Portugal: Porto Editora, 2008.

3º PERÍODO**DISCIPLINA: ALIMENTOS FUNCIONAIS**

EMENTA: Introdução ao estudo dos alimentos funcionais e nutracêuticos. Principais grupos de alimentos funcionais. Atuais pesquisas. Legislação para alimentos funcionais.

Bibliografia Básica

SAVIOLI, Gisela; CALEFFI, Renato. **Escolhas e impactos: gastronomia funcional**. São Paulo: Loyola, 2015.

COSTA, Neuza Maria Brunoro. **Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos**. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.

SALGADO, Jocelyn Mastrodi Salgado. **Guia dos funcionais**. São Paulo: Ediouro, 2009.

Bibliografia Complementar

COSTA, Neuza Maria Brunoro; ROSA, Carla de Oliveira Barbosa. **Alimentos funcionais**. Viçosa MG: Viçosa, 2008.

DUARTE, Varo. **Alimentos funcionais**. Porto Alegre: Editora artes e ofícios, 2006.

MAZZA, NAM. **Alimentos funcionales**. 2. ed. Zaragoza: Acribia, 2000.

PASCHOAL, Valéria. **Nutrição clínica funcional: dos princípios à prática clínica**. São Paulo: Valéria Paschoal Ltda, 2007.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Pirâmide dos alimentos** - fundamentos básicos da nutrição. Barueri: Manole, 2008.

DISCIPLINA: COZINHA BRASILEIRA E REGIONAL

EMENTA: Aspectos históricos, étnicos, econômicos, sociais e culturais da formação Gastronômica brasileira. Identificação dos ingredientes nativos da cozinha brasileira. Conhecer o uso e finalidade dos ingredientes nativos. Conhecer a influência europeia e africana na culinária brasileira. Identificar as

culturas regionais e técnicas de apresentação dos pratos da culinária da Região Norte, culinária da Região Centro-Oeste, culinária da Região Sul e Sudeste.

Bibliografia Básica

CAVALCANTI, P. **A pátria nas panelas: história e receitas da cozinha brasileira.** São Paulo: Senac, 2007.

FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil**, 10. ed. São Paulo: SENAC, 2016.

CASTANHO, Thiago; BIANCHI, Luciana. **Cozinha de origem.** São Paulo: Publifolha, 2015.

DÓRIA, C. A. A. **A formação da Culinária Brasileira.** São Paulo: Publifolha, 2009.

Bibliografia Complementar

FERNANDES, C. **A culinária paulista tradicional: nos hotéis Senac São Paulo.** São Paulo: Senac São Paulo, 1998.

MEDEIROS, Humberto; NEVES, Luiz Guilherme Santos; PACHECO, Renato José Costa. **Dos comes e bebes do Espírito Santo: a culinária capixaba no Hotel Ilha do Boi.** Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005.

SENAC Nacional. **Do pampa a serra: os sabores da terra gaúcha.** Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2016.

SILVA, Paula Pinto e. **Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial.** São Paulo: Senac, 2014.

MANUEL, Querino. **A arte culinária na Bahia.** São Paulo: WMF Martins Fontes, 2011.

DISCIPLINA: PANIFICAÇÃO

EMENTA: Propicia o estudo aprofundado sobre a confecção dos vários tipos de pães e produtos de pastelaria.

Bibliografia básica

CANELLA-RAWLS, Sandra. **Pão, arte e ciência.** São Paulo: Senac, 2012.

SEBESS, Paulo. **Técnicas de padaria profissional**. Rio de Janeiro: Senac, 2016.

CAUVAIN, Stanley P. **Tecnologia da panificação**. São Paulo: Manole, 2009.

Bibliografia complementar

BERTINET, Richard. **Pães: deliciosos, simples e contemporâneos**. Tradutor: Arlete Simile Marques. São Paulo: Marco Zero, 2012.

KALANTY, Michael. **Como assar pães: as cinco famílias de pães**. 2. ed. São Paulo: SENAC, 2015.

VAN, Maria Teresa. **Pães e Viennoiseries**. São Paulo: SENAC, 2012.

HADJIANDREOU, Emmanuel. **Pães**. São Paulo: Publifolha, 2015.

SHEASBY, Anne. **Pães Sensacionais**. São Paulo: Publifolha, 2014.

DISCIPLINA: ENOLOGIA E COQUETELARIA

EMENTA: Propicia o conhecimento sobre os diferentes tipos de vinhos, safra e acompanhamentos. Permite avaliação sensorial da bebida. Classificação das bebidas, tipologia de bares, origem e produção de bebidas destiladas, fermentadas e compostas. Técnicas de preparo e serviços de coquetéis e “drinks”. “Mise-en-place” do bar.

Bibliografia Básica

SILVA, Roberto; LAGO-VANZELA, Ellen Silva; BAFFI, Milla Alves. **Uvas e vinhos. Química, bioquímica e microbiologia**. São Paulo: Senac, 2015.

SANTOS, José Ivan; DINHAM, Robert Adames Cesar. **O essencial em cervejas e destilados**. São Paulo: Senac, 2016.

OLIVEIRA, Pacheco Aristides de. **Manual do bar**. São Paulo: SENAC, 2016.

Bibliografia complementar

COINTREAU, André J. **Le Cordon Blue Vinhos (segredos profissionais para comprar, armazenar, servir e beber vinho)**. São Paulo: Marco Zero, 2001.

SANTOS, José Ivan. **Vinhos, o essencial**. São Paulo: Senac, 2014.

MOLDVAER, Anete. **O livro do café**. São Paulo: Publifolha, 2015.

FURTADO, Edmundo. **Copos de bar & mesa**. São Paulo: Senac, 2016.

LILLA, Ciro. **Introdução ao mundo do vinho**. 4. ed. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2013

DISCIPLINA: Técnica Dietética

EMENTA: Aborda conhecimentos relativos às propriedades físicas e químicas dos componentes dos alimentos e alterações sofridas por estes durante o processamento.

Bibliografia básica:

CAMARGO, E.B.; BOTELHO, R.S. **Técnica dietética:** seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005.

PHILIPPI, S.T. **Nutrição e técnica dietética**. 2 ed. São Paulo: Manole, 2006.

ORNELLAS, L.M. **Técnica dietética:** seleção e preparo dos alimentos. 7 ed. São Paulo: Atheneu, 2001.

Bibliografia complementar:

ALIMENTOS e Bedidas: uma visão gerencial. Rio de Janeiro: SENAC, 2005.

ALIMENTOS Saudáveis, Alimentos Perigosos: guia prático para uma alimentação rica e saudável. Rio de Janeiro: Reader's Digest, 2003.

CRAWFORD, A. M. D. **Alimento, seleção e preparo**. Rio de Janeiro: Record, 1985.

KINTON, R.; CESERANI, V.; FOSKETT, D. **Enciclopédia de serviços de alimentação**. São Paulo: Varela, 1999.

SALINAS, R. D. **Alimentos e Nutrição:** introdução a bromatologia. 3 ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.

DISCIPLINA: PROJETO INTEGRADOR I – ROTINAS DE EVENTOS EM GASTRONOMIA

EMENTA: Conhecer o processo histórico de Etiqueta, Cerimonial e do Protocolo. Conceituação, classificação e tipologia da Etiqueta. Importância da etiqueta e do

protocolo no processo de organização dos eventos gastronômicos. Identificar os meios, equipamentos e serviços necessários para a organização e realização de eventos.

Bibliografia Básica

ZITTA, Carmem. **Organização de eventos. Da idéia à realidade**. 5. ed. São Paulo: Senac, 2013.

MATIAS, Marlene. **Organização de eventos: procedimentos e técnicas**. 6. ed. São Paulo: Manole, 2013.

TOMMY, Francisco. **Festas & recepções**. São Paulo: Senac Nacional, 2014.

Bibliografia Complementar

ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de organização de eventos: planejamentos e operacionalização**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2012.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de organização de banquetes**. 4. ed. São Paulo: SENAC, 2008.

GOMES, Fábio; FURTADO, Silvana; CHIMIRRA, Vanessa; MIRANDA, Ubiratan. **A & B em diferentes eventos. Entre gestão e receitas**. São Paulo: LCTE, 2010.

MENDONÇA, Maria José Alves; PEROZIN, Juliana Gutierrez Penna Almendros. **Planejamento e organização de eventos. Série Eixos. Turismo, hospitalidade e lazer**. Santa Catarina: Érica, 2014.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta; FERRAZ, Rodrigo. **Expedição Brasil gastronômico**. São Paulo: Melhoramentos, 2013.

4º PERÍODO

DISCIPLINA: GESTÃO DE PESSOAS

EMENTA: A disciplina fornece os principais pressupostos teóricos que fundamentam a definição de políticas de recursos humanos nas organizações,

apresentando as principais atividades e procedimentos dos subsistemas de planejamento, recrutamento e seleção de pessoas no mercado externo, interno e misto e os respectivos impactos da sua operacionalização em diferentes instâncias organizacionais, identificando seus elementos de implementação e avaliação.

Bibliografia Básica

CHIAVENATO, I. **Planejamento, recrutamento e seleção de pessoal:** como agregar talentos à empresa. São Paulo: Atlas, 2013.

_____. **Gestão de pessoas:** o novo papel dos recursos humanos nas organizações. 4. ed. Barueri-SP: Manole, 2014..

KLEIN, D. A. **Gestão estratégica do capital intelectual:** recursos para a economia baseada em conhecimento. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2012.

Bibliografia Complementar

MACEDO, Ivanildo Izaías de. **Aspectos comportamentais da gestão de pessoas.** 9. ed. Rio de Janeiro: FGV, 2013.

MARRAS, J. P. **Administração de recursos humanos:** do operacional ao estratégico. 11. ed. São Paulo: Futura, 2005.

PONTES, B. R. **Planejamento, recrutamento e seleção de pessoal.** 4. ed. São Paulo: LTR, 2005.

ROBBINS, S. P. **Administração:** mudanças e perspectivas. São Paulo: Saraiva, 2009.

WAGNER III, J. A.; HOLLENBECK, J. R. **Comportamento Organizacional:** criando vantagem competitiva. São Paulo: Saraiva, 1999.

DISCIPLINA: COZINHA INTERNACIONAL E CONTEMPORÂNEA

EMENTA: Histórico das regiões, dos alimentos, dos condimentos, das ervas aromáticas e técnicas de preparo de pratos dos diversos países do mundo. Técnicas de cocção. Principais preparações culinárias internacionais. Tendências da gastronomia contemporânea: Nouvelle cuisine, Gastronomia molecular, Slow food, Fusion food. Produtos orgânicos, ecológicos e biológicos.

Bibliografia Básica

BOUÉ, Vincent; DELORME, Hubert. **Enciclopédia da gastronomia francesa**. Rio de Janeiro: Ediouro, 2014.

HAZAN, Marcella. **Fundamentos da cozinha italiana clássica**. São Paulo: Wmf Martins Fontes, 2014.

HAUMONT, Raphael. **Um químico na cozinha. A ciência da gastronomia molecular**. São Paulo: Zahar, 2016.

Bibliografia Complementar

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

MORALES, Martin. **Culinária peruana tradicional e contemporânea**. São Paulo: Publifolha, 2014.

BRONZE, Felipe. **Felipe Bronze: cozinha brasileira de vanguarda**. São Paulo: Sextante, 2012.

GUTFILEN, Vivete. **Com sabor. Sem glúten, sem lactose**. Rio de Janeiro: Rubio Ltda, 2014.

MOINE, Marie-Pierre. **Culinária Mediterrânea. Receitas saudáveis e fáceis de fazer**. São Paulo: Publifolha, 2014.

DISCIPLINA: CONFEITARIA

EMENTA:

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

Processo de produção dos vários tipos de produtos de confeitaria. Tipologias e técnicas de sobremesas geladas, com frutas e com queijos. Produção de diversos tipos de cremes e massas clássicas. Pontos e temperatura de caldas, tipos de recheios e coberturas. Tipologias e classificação de chocolates – principais técnicas e aplicações. Normas higiênico-sanitárias utilizadas durante o preparo e armazenamento

Bibliografia básica:

BONFANTE, Rosely; FEIJO, Ateneia. **Bolos: preparo e confeito**. Rio de Janeiro: Senac, 2013.

DUCHENE, Laurent. **Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas**. São Paulo: Marco Zero, 2008.

SILVA, Avelino. **Delícias da Confeitaria**. São Paulo: Melhoramentos, 2003.

Bibliografia Complementar:

ORTEMBERG, Adriana. **O grande livro das sobremesas saudáveis**. Portugal: Idéias de Ler, 2006.

SUAS, Michel. **Pâtisserie: abordagem profissional**. São Paulo Cengage, 2011.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de Confeitaria Profissional**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2010.

FARIAS, Luiz. **Confeitaria Nacional**. São Paulo: LMA Editora, 2011.

CANELLA-RAWLS, Sandra. **Espessantes na confeitaria. Texturas e sabores**. São Paulo: Senac, 2015.

DISCIPLINA: ENOGASTRONOMIA

EMENTA: Propicia o conhecimento sobre os diferentes tipos de vinhos, safra e acompanhamentos. Avalia as diferentes combinações de tipos de vinho com os alimentos. Cabe avaliação sensorial.

Bibliografia Básica

NOVAKOSKI, Deise; FREIRE, Renato. **Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos**. São Paulo: Senac, 2012.

SANTOS, José Ivan; SANTANA, José Maria. **Comida e vinho. Harmonização essencial**. 4. ed. São Paulo: Senac, 2014.

PANDOLFI, Ricardo. **Enogastronomia**. São Paulo: SSRF, 2010.

Bibliografia Complementar

BORGES, Euclides Penedo. **O livro definitivo do casamento do vinho com a comida**. São Paulo: Mauad, 2007.

SIMON, Joanna. **Vinho e comida: um guia básico e contemporâneo das melhores combinações de vinho e comida**. São Paulo: Companhia das Letras, 2007.

MILREU, Paulo. **Vinho & gastronomia: II guia de harmonização gastronômica com vinhos e espumantes brasileiros**. São Paulo: AW, 2009.

LE CORDON BLEU. **Vinhos**. França: Escola de culinária Le Cordon Blue, 2005.

LAROUSSE. **Larousse do Vinho**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2004.

DISCIPLINA: PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS

EMENTA: Regras gerais de elaboração de cardápios. Planejamento de cardápios individuais e para coletividades. Cardápios institucionais e cardápios comerciais. Cardápios especiais e para eventos. Planejamento de cardápios de custos diferenciados. Elaboração de cardápios de café da manhã, almoço, jantar.

Bibliografia Básica

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios**. 8. ed. São Paulo: SENAC, 2016.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra. **Cardápio: guia prático para elaboração**. São Paulo: Roca, 2014.

MENDONÇA, Rejane Teixeira. **Cardápios: técnicas e planejamento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

Bibliografia Complementar

TEICHMAN, Ione Mendes. **Cardápios: técnicas e criatividade**. Caxias do Sul: Educs, 2009.

CARVALHO, Robson de. **Cozinha fria. Da ornamentação à execução do cardápio**. Série Eixos. Santa Catarina: Editora Érica, 2014.

NOVAKOSKI, Deise; FREIRE, Renato. **Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos**. São Paulo: Senac, 2012.

HAMLIN. **Um milhão de cardápios**. Barueri: Manole, 2006.

TRAJANO, Ana Luiza. **Cardápios do Brasil: receitas/ingredientes/processos**. São Paulo: Senac, 2013.

DISCIPLINA: ÉTICA E LEGISLAÇÃO APLICADA A GASTRONOMIA

EMENTA: Conceito de ética; preceitos fundamentais da ética profissional; exercício da profissão. Direitos e prerrogativas profissionais. Noções de direito aplicados aos empreendimentos gastronômicos: contratos, direito do consumidor, responsabilidade civil e comercial; direito trabalhista e empresarial.

Bibliografia Básica

COELHO, Fábio Ulhoa. **Manual de direito comercial**. 23. ed. São Paulo: Saraiva, 2011.

TARTUCE, Flávio. **Direito civil**: teoria geral dos contratos e contratos em espécie. 9.ed. São Paulo: Método, 2014. v. 3.

DELGADO, Maurício Godinho. **Curso de direito do trabalho**. 13. ed. São Paulo: LTR, 2014.

Bibliografia Complementar

SUNG, Jung Mo; SILVA, Josué Cândido da. **Conversando sobre ética e sociedade**. 8. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2001.

NASCIMENTO, Amauri Mascaro. **Curso de direito do trabalho**. 28. ed. São Paulo: Saraiva, 2013.

NUNES, Rizzatto. **Curso de direito do consumidor**: com exercícios. 9. ed. São Paulo: Saraiva, 2014.

GAGLIANO, PABLO STOLZE. **Novo curso de Direito Civil: Responsabilidade Civil**. 9. ed. São Paulo: Saraiva, 2011.

CAVALIERI FILHO, Sergio. **Programa de direito do consumidor**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2011.

DISCIPLINA: PROJETO INTEGRADOR II – GESTÃO DE EMPREENDIMENTOS EM GASTRONOMIA

EMENTA: Planejamento, organização, instalação e gerenciamento de uma unidade de alimentação e nutrição. Apresentação do Projeto de criação com a utilização dos conhecimentos correlatos de gestão, custos, marketing, cardápio, alimentação, entre outros.

Bibliografia Básica

SENAC Departamento Nacional. **Bares e restaurantes. Gestão de pequenos negócios.** São Paulo: Senac, 2016.

MARICATO, Percival Menon. **Franquias: bares, restaurantes, fast foods e similares.** São Paulo: Senac, 2016.

GAMBARDELLA, Ana Maria; LOPES, José Aurélio. **Restaurantes sustentáveis. Um futuro em comum.** São Paulo: Atheneu, 2015.

Bibliografia Complementar

BARROS, Cybelle Monteiro de. **Acessibilidade. Orientações para bares, restaurantes e pousadas.** São paulo: Senac, 2012.

BRAGA, Roberto M. M. **Gestão da gastronomia. Custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento.** 3. ed. São Paulo: Senac, 2012.

MARICATO, Percival Menon. **Como montar e administrar bares e restaurantes.** 9. Ed. São Paulo: Senac, 2010.

CHIAVENATO, Idalberto. **Administração nos novos tempos.** 3. ed. São Paulo: Manole, 2014.

ANDRÉ, Boccato. **Hoje é dia de feira.** São Paulo: Senac, 2016.

Optativas Intercurso

DISCIPLINA: LIBRAS

EMENTA: Compreender a linguagem oral na dinâmica da relação entre os sujeitos, explorando conquistas e limitações de um projeto de ensino para a sociedade contemporânea que privilegie aspectos relativos à questão intercultural, à educação escolar bilíngüe, específica e diferenciada. Estratégias de leitura e de produção textual visando à superação de preconceitos e

incompreensões em relação às necessidades e interesses educacionais dos diferentes sujeitos envolvidos no processo ensino-aprendizagem.

Bibliográfica Básica:

LODI, Ana Cláudia Balieiro; HARRISON, Kathryn Marie Pacheco; CAMPOS, Sandra Regina Leite de (Org.). **Letramento e minoriais**. 3. ed. Porto Alegre: Mediação, 2009.

POLITO, R. **Um jeito bom de falar bem**. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2001.

SKLIAR, Carlos (Org.). **Educação & exclusão**: abordagens sócio-antropológicas em educação especial. 2. ed. Porto Alegre: Mediação, 1999.

Bibliografia Complementar:

COUTO-LENZI, Alpia. **O deficiente auditivo de 0 a 6 anos**. 2. ed. Vitória: Ed. do Autor, 2000.

LODI, Ana Claudia B.; KATHRUN, Marie P.; HARRISON, Sandra Regina L. de Campos. (Org.). **Leitura e escrita**: no contexto da diversidade. Porto Alegre: Mediação, 2004.

QUADROS, Ronice M. de. **Educação de surdos**: aquisição da linguagem. Porto Alegre: Artmed, 2008.

RIBAS, João Baptista Cintra. **O que são pessoas deficientes**. 6. ed. São Paulo: brasiliense, 2007.

SALLES, Heloisa Maria Moreira Lima et al. **Ensino de língua portuguesa para surdos**: caminhos para a prática pedagógica. Brasília, DF: MEC, 2004.

DISCIPLINA: INGLÊS INSTRUMENTAL

Ementa:

Estudo de estruturas gramaticais, em nível básico, para leitura, tradução e interpretação de textos. Identificação e aplicabilidade de estratégias para compreensão de textos. Aquisição de vocabulário com prática de pesquisa, tradução e compreensão de textos específicos.

Bibliografia Básica:

PAIVA, Vera Lúcia Menezes de Oliveira e (Org). **Ensino de lingua inglesa: reflexões e experiências**. 4. ed. Campinas: Pontes, 2010.

SILVA, Amaury Flavio. **Inglês prático para administração**. 1. ed. São Paulo: DISAL, 2011.

SCHUMACHER, Cristina. **Ingles urgente: para brasileiros nos negócios: novas soluções simples e praticas para a comunicação empresarial**. 1. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.

Bibliografia Complementar:

LONGMAN dicionário escolar inglês-português, português-inglês: para restaurantes brasileiros. 2. ed. Inglaterra: Pearson Education Limited, 2009.

MUNHOZ, R. **Inglês instrumental**: estratégias de leitura: módulo I. São Paulo: Texto Novo, 2004.

MUNHOZ, R. **Inglês instrumental**: estratégias de leitura: módulo II. São Paulo: Texto Novo, 2005.

OLIVEIRA, N. A. **Para ler em inglês**. Belo Horizonte: N.O.S. TEC. EDUC., 2009.

GUANDALINI, Eiter Otávio. **Técnicas de leitura em inglês**. São Paulo: Texto Novo, 2005.

DISCIPLINA: EDUCAÇÃO EM DIREITOS HUMANOS

EMENTA: Reflexão sobre a construção histórica dos direitos humanos e visão geral dos mecanismos nacionais e internacionais de defesa dos Direitos Humanos. Dignidade humana, uma cultura de paz. Legislação e a proteção das minorias no Brasil sob o enfoque dos Direitos Humanos e a Educação em Direitos Humanos. Educação não-discriminatória e promotora de uma cultura humanista capaz de formar um sujeito ativo para a igualdade de direitos, valorização das diferenças, laicidade do Estado, democracia e globalização como desafios a serem vencidos pela Educação em Direitos Humanos visando exercício da vida democrática, ciente de seus direitos e deveres na sociedade.

Bibliografia Básica:

CANDAU, Vera Maria; RIBEIRO, Adalberto; SACAVINO, Susana Beatriz. **Educar em Direitos Humanos**. 2. ed. Rio de Janeiro: DP&a, 2004.

COMPARATO, Fábio Konder. **A afirmação histórica dos Direitos Humanos**. São Paulo: Saraiva, 2008.

PIOVESAN, Flávia. **Direitos Humanos e justiça internacional**. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2012.

Bibliografia Complementar:

ARAÚJO, Ulisses F. **Os Direitos Humanos na sala de aula: a ética como tema transversal**. São Paulo: Moderna, 2001.

FERREIRA FILHO, Manoel Gonçalves. **Direitos Humanos fundamentais**. 11 ed. São Paulo: Saraiva, 2010.

LAFER, Celso. **A internacionalização dos Direitos Humanos: Constituição, racismo e relações internacionais**. São Paulo: Manole, 2005.

RAYO, José Tuvilla. **Educação em Direitos Humanos**. Porto Alegre: Artmed, 2004.

RIFIOTIS, Theophilos. **Educação em Direitos Humanos: discursos críticos e temas contemporâneos**. Paraná: UFSC, 2008.

DISCIPLINA: EDUCAÇÃO AMBIENTAL

EMENTA: Proporciona entendimento sobre os aspectos sistêmicos da educação ambiental, sua evolução histórica e teórica, contextualizada com os princípios e estratégias de educação ambiental, sempre alicerçada no eixo do desenvolvimento sustentável, questionando a cultura e os valores sociais atuais como agentes de sustentação da problemática ambiental.

Bibliografia Básica:

DIAS, G. F. **Atividades interdisciplinares de educação ambiental**. 2. ed. São Paulo: Gaia, 2012.

_____. **Educação ambiental: princípios e práticas**. 6. ed. São Paulo: Gaia, 2013.

GUIMARAES, Mauro. **A dimensão ambiental na educação**. 11. ed. São Paulo: Papirus, 2013.

Bibliografia Complementar:

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. **Encontros e caminhos de educadoras (es) ambientais e coletivos educadores**. Brasília, DF: MMA, 2005.

GRUN, Mauro. **Ética e educação ambiental: a conexão necessária**. 2. Ed. São Paulo: Papirus, 2000.

MANZINE-COVRE, L. M. **O que é cidadania**. 4. ed. São Paulo: Brasiliense, 2013.

PAULINO, W. R. **Educação ambiental**. 2. ed. São Paulo: Ática, 1993.

VIOLA, EDUARDO J. **Meio ambiente, desenvolvimento e cidadania: desafios para as ciências sociais**. 2. ed. São Paulo: Cortez, 1998.

DISCIPLINA: EDUCAÇÃO PARA AS RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS E INDÍGINAS

EMENTA: Configurações dos conceitos de raça, etnia e cor no Brasil. Valores culturais, linguagem e afirmação sócio-existencial na visão dos PCN's e realidade contemporânea. O direito à diferença: Lei n.º 10639/2003 e Lei n.º 11.645/2008. História e cultura afro-brasileira, africana e indígena. Produções artísticas vinculadas a vários contextos nacionais em cujos espaços se celebram as tradições populares de matizes africanas e indígenas, bem como lugares que contemplam o trabalho independente de indivíduos ou coletivos no processo de afirmação da identidade afro-brasileira, africana e/ou indígena. A escola e a construção da identidade na diversidade.

Bibliografia Básica:

CUNHA, Manuela C. **História dos índios no Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 2006 GOMES, N. L.; SILVA, P. B. G. **Experiências étnico-culturais para a formação de professores**. 2 ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2006.

OLIVEIRA, I. **Relações raciais e educação**. Rio de Janeiro: DP&A, 2003.

Bibliografia Complementar:

BORGES, E.; MEDEIROS, C. A. **Racismo, preconceito e intolerância**. 5 ed. São Paulo: Atual, 2008.

BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto. Secretaria de Ensino Fundamental. **Diretrizes curriculares nacionais para a educação das relações**

étnico-raciais e para o ensino de história e cultura afro-brasileira e africana. Brasília-DF, 2010.

D´ADESKY, Jacques. **Pluralismo étnico e multiculturalismo: racismos e anti-racismo no Brasil.** Rio de Janeiro: Pallas, 2001.

MARCON, F.; SOGBOSSI, H. B. **Estudos africanos, história e cultura afro-brasileira: olhares sobre a Lei 10.639/03.** São Cristóvão: UFS, 2007.

VIDAL, Lux Boelitz & FISCHMANN, Roseli (org.). **Povos indígenas e tolerância: construindo práticas de respeito e solidariedade.** São Paulo: Edusp, 2001.

DISCIPLINA: ORATÓRIA

EMENTA: Introdução as figuras da retórica. Estudo e prática da arte de “dizer/falar”: problemas de inibição, gestos, maneiras; do raciocínio dialético e da persuasão. Estudo das estratégias da comunicação em reuniões, aulas e seminários; do discurso e da apresentação pública.

Bibliografia Básica

LEAL, J. C. **A arte de falar em público.** 2. ed. Rio de Janeiro: ETC, 1997.

POLITO, R. **Um jeito bom de falar bem.** 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2001.

ROBBINS, Harvey A. **Como ouvir e falar melhor: como apresentar suas ideias e argumentos de forma clara.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.

Bibliografia Complementar

BRASIL, André. **Fale bem, fale sempre: oratória sem segredos para você falar bem em público.** São Carlos: Rima, 2003.

MACHADO, Andréa Monteiro de Barros. **Falando muito bem em público.** São Paulo: Makron Books, 1999.

PLEBE, Armando e Pietro, Emanuelle. **Manual de retórica.** São Paulo: Martins Fontes, 1992.

POLITO, R. **Como falar corretamente e sem inibições.** 101.ed. São Paulo: Saraiva, 2002.

WEISS, Donald. **Como falar em público: técnicas eficazes para discursos e apresentações.** São Paulo: Nobel, 2000.

DISCIPLINA: EMPREENDEDORISMO

EMENTA: O empreendedorismo e o espírito empreendedor. As habilidades, atitudes e as características dos empreendedores - fatores psicológicos e sociológicos. As oportunidades de negócios; identificação, seleção e definições. Elementos essenciais para iniciar um novo negócio: o plano de negócio. Informações estratégias, plano operacional, gerencial e financeiro.

Bibliografia Básica:

DOLABELA, F. **O segredo de Luisa**. São Paulo: Cultura Editores Associados, 2000.

DORNELAS, J.C.A. **Empreendedorismo na prática**: mitos e verdade do empreendedor de sucesso. Rio de Janeiro: Campus, 2007.

DRUCKER, P.F. **Inovação e espírito empreendedor (*entrepreneurship*)**: prática e princípios. São Paulo: Pioneira, 2005.

Bibliografia Complementar:

ARAÚJO FILHO, G.F. **Empreendedorismo criativo**. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2007.

BERNARDES, C. **Você pode criar empresas**. São Paulo: Saraiva, 2009.

CAVALCANTI, M.; FARAH, O.E.; MARCONDES, L.P. **Empreendedorismo estratégico**: criação e gestão de pequenas empresas. São Paulo: Cengage Learning, 2008.

CHIAVENATO, I. **Empreendedorismo**: dando asas ao espírito empreendedor. São Paulo: Saraiva, 2005.

DOLABELA, F. **Oficina do Empreendedor**. São Paulo: Cultura, 1999.

DISCIPLINA: CORPO, SEXUALIDADE E CULTURA

EMENTA: Estudos do Corpo e Sexualidade nas perspectivas antropológicas. Mudanças físicas e Sexualidade. O Hedonismo Greco-romano. Teocentrismo Medieval: sexualidade e austeridade. A Cientificação do sexo. As concepções artísticas do Corpo. Moda e sexualidade no Mundo Moderno. O corpo como fato social. A Capitalização do corpo. Sexo, Cultura e Gênero. As Revoluções

Sexuais. Estudo da Auto-imagem e anomias sociais contemporâneas. A mídia e os paradigmas culturais do corpo. A Sexualidade e a Atualidade.

Bibliografia básica:

ARIÈS, P.; DUBY, G. **História da vida privada**: da idade média à renascença. São Paulo: Companhia das Letras, 1991.

_____. **História da vida privada**: da revolução francesa à primeira guerra. São Paulo : Companhia das Letras, 1991.

_____. **História da vida privada**: da primeira guerra a nossos dias. São Paulo : Companhia das Letras, 1992.

Bibliografia complementar:

DEL PRIORE, M. (org). **História das Mulheres no Brasil**. 2 ed. São Paulo: Contexto, 1997.

FOUCAULT, M. **História da Sexualidade I**: a vontade de saber. Rio de Janeiro: Graal, 1993.

_____. **História da sexualidade 3**: o cuidado de si. Rio de Janeiro: Graal, 1994.

CHAUI, M. **Repressão sexual**: essa nossa (des)conhecida. 7. ed. São Paulo: Brasiliense, 1984.

PERROT, M. **Mulheres ou os silêncios da História**. São Paulo: EDUSC, 2005.

Optativas Intracurso

DISCIPLINA: FRANCÊS INSTRUMENTAL

EMENTA: Conhecimento básico da estrutura da língua francesa e o seu uso como instrumento operacional para o exercício profissional da área de gastronomia. Vocabulário específico utilizado em ambientes gastronômicos. Leitura, interpretação e produção de textos do cotidiano do profissional de gastronomia. Habilidades de “falar” e “ouvir” vocabulário específico de serviços de restaurante e hotéis.

Bibliografia Básica:

- BERLITZ, Charles. **Passo a Passo: Francês**. São Paulo: Martins Fontes, 2014.
- Kurbegov, Eliane. **A Prática Leva à Perfeição**. Francês Básico. São Paulo: Alta Books, 2013.
- MAZET, Véronique. **Gramática francesa para leigos**. São Paulo: Alta Books, 2014.

Bibliografia complementar:

- BOULARES, Michèle. **Grammaire progressive du français**. São Paulo: Editora CLE Internacional, 2004.
- RÓNAI, Paulo. **Dicionário francês/português – português/francês**. Rio de Janeiro: Lexikon Editora Digital, 2012.
- EDITORA Pons. **Passaporte Guia de Conversação – Francês**. São Paulo: Martins Fontes, 2010.
- RAMOS, Fábio. **Verbos franceses**. São Paulo: L F Publicações, 2015.
- FOURNIER, Isabelle. **Aprenda a Falar Francês**. O Curso Ideal Para Você Dominar o Idioma. São paulo: Publifolha, 2010.

DISCIPLINA: LOGÍSTICA DE TRANSPORTES

EMENTA: Estudo comparativo das especificidades, vantagens e desvantagens dos diversos modais de transporte. Análise e discussão acerca da importância dos INCOTERMS, do container e da multimodalidade, intermodalidade e transbordo para a logística.

Bibliografia Básica:

- CAIXETA-FILHO, J. V. **Gestão logística de transporte de cargas**. São Paulo: Atlas, 2002.
- VALENTE, A. M.; PASSAGLIA, E.; NOVAES, A. G. **Gerenciamento de transporte e frotas**. São Paulo: Thompson Pioneira, 2001
- BALLOU, Ronald H. **Gerenciamento da cadeia de suprimentos: planejamento, organização e logística empresarial**. Bookman, 2006.

Bibliografia Complementar:

ROCHA, P.C.A. **Logística & aduana**. São Paulo: Aduaneiras, 2007.

NOVAES, A. G. **Logística e gerenciamento da cadeia de distribuição**. Rio de Janeiro: Campus, 2001.

FIGUEIREDO, K. F. F. et al. **Logística e gerenciamento da cadeia de suprimentos: planejamento do fluxo de produtos e dos recursos**. São Paulo: Atlas, 2003.

MARTINS, P. G.; ALT, P. R. C. **Administração de materiais e recursos patrimoniais**. São Paulo: Saraiva, 2007.

PIRES, Sílvio R. I. **Gestão da cadeia de suprimentos: conceitos, estratégias, práticas e casos (supplychain management)**. São Paulo: Atlas, 2004.

DISCIPLINA: NEGOCIAÇÃO

EMENTA: A disciplina estuda a natureza dos conflitos e a forma de seu tratamento por meio da negociação discutindo e aplicando os diversos estágios, fases e abordagens da negociação de acordo com o contexto, objetos, estilos e participantes do jogo de negociação.

Bibliografia Básica:

MARTINELLI, D. P.; ALMEIDA, A. P. **Negociação e solução de conflitos**. São Paulo: Atlas, 1998.

MELLO, J. C. M. F. **Negociação baseada em estratégia**. São Paulo: Atlas, 2003.

FISHER, R.; URY, W. **Como chegar ao sim: negociação de acordos sem concessões**. 2. ed. Rio de Janeiro: Editora Imago, 1994.

Bibliografia Complementar:

LEWICKI, R. J.; HIAM, A. M. B. A. **Compacto: estratégias de negociação e fechamento**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

MARTINELLI, D. P.; ALMEIDA, A. P. **Negociação: como transformar confronto em cooperação**. 8. reimp. São Paulo: Atlas, 2011.

PESSOA, C. **Negociação aplicada**. 2. reimp. São Paulo: Atlas, 2009.

ANDRADE, R. O. B.; ALYRIO, R. D.; VILAS BOAS, A. A. **Cultura e ética na negociação internacional**. São Paulo: Atlas, 2006.

FERREIRA, G. **Negociação**: como usar a inteligência e a racionalidade. 2. reimp. São Paulo: Atlas, 2009.

DISCIPLINA: TÓPICOS ESSENCIAIS EM GESTÃO

EMENTA: A disciplina abordará a terminologia básica de custos. Custos para tomada de decisão. Modelos de precificação análise dinâmica de capital de giro. Modelos de Solvência de Empresas. Técnicas e modelos de análise de investimentos. Estudos de casos e resoluções de questões de finanças, custos e controladoria.

Bibliografia Básica:

BERNARDES, Cyro. **Teoria geral da administração**: gerenciando organizações. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2014.

IUDICIBUS, Sergio de. **Teoria avançada da contabilidade**. São Paulo: Atlas, 2008.

MARION, José Carlos. **Contabilidade empresarial**. 16. ed. São Paulo: Atlas, 2012.

Bibliografia Complementar:

CRAIG, James et al. **Gerenciamento estratégico**. São Paulo: Littera Mundi, 1999.

KWASNICKA, E. L. **Introdução à administração**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2012.

LACOMBE, F. **Administração**: princípios e tendências. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2013.

MAXIMIANO, Antonio César Amaru. **Administração de projetos**: como transformar idéias em resultados. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

TACHIZAWA, Takeshy. **Estratégia empresarial**: tendências e desafios. São Paulo: Makron Books, 2000.

DISCIPLINA: TÓPICOS ESSENCIAIS EM CONTABILIDADE

EMENTA: A disciplina analisará as informações econômicas, patrimoniais e financeiras, campo de atuação da contabilidade, procedimentos contábeis

básicos, balancete, balanço patrimonial. Modelos de solvência de empresas. Técnicas e modelos de análise de investimentos. Estudos de Casos e resoluções de questões de contabilidade.

Bibliografia Básica:

EQUIPE DE PROFESSORES DA FEA/USP. 11. ed. **Contabilidade introdutória**. São Paulo: Atlas, 2010.

FERRARI, Ed Luiz. **Contabilidade geral**: teoria e mais de 1.000 questões. 13. ed. Rio de Janeiro: Impetus, 2013.

IUDICIBUS, S.; MARION, J. C. **Introdução à teoria da contabilidade**: para o nível de graduação. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

Bibliografia Complementar:

IUDICIBUS, Sergio de. **Teoria avançada da contabilidade**. São Paulo: Atlas, 2008.

MARION, José Carlos. **Contabilidade empresarial**. 16. ed. São Paulo: Atlas, 2012.

PIZZOLATO, Nélio Domingues. **Introdução a contabilidade gerencial**. 5. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2014.

SANTOS, José Luíz dos et al. **Introdução á contabilidade**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2011.

SCHMIDT, Paulo; SANTOS, José Luiz dos; PINHEIRO, Paulo Roberto. **Introdução à contabilidade gerencial**. São Paulo: Atlas, 2007.

DISCIPLINA: ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS

EMENTA: Introdução, importância e aplicação da análise sensorial em pesquisa e no controle de qualidade de alimentos e bebidas. Propriedades sensoriais dos alimentos. Fisiologia sensorial. Métodos clássicos de avaliação sensorial. Técnicas experimentais em análise sensorial. Montagem, organização e operação de um programa de avaliação sensorial. Novas ferramentas em análise sensorial. Características não sensoriais e o comportamento de consumo. Métodos estatísticos clássicos e modernos para análise de dados provenientes de testes sensoriais.

Bibliografia básica:

CHAVES, J.B.P. **Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas**. Viçosa: UFV, 2001.

MINIM, V.P.R. **Análise Sensorial: estudos com consumidores**. Viçosa: UFV, 2ª.ed., 2010.

DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. 3. ed. Curitiba: Champagnat, 2011.

Bibliografia complementar:

FERREIRA, V. L. P. et al. **Análise Sensorial: Testes Discriminativos e Afetivos**. Publicações do SBCTA: Manuais Série Qualidade – Profiqua, 2000

KINTON, R., CESERANI, V., FOSKETT, D. **Enciclopédia de Serviços de Alimentação**. São Paulo: Editora Varela, 1999.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 14140**: Alimentos e bebidas. Análise sensorial. Teste de análise descritiva quantitativa (ADQ). Rio de Janeiro, 1998.

BARBOZA, L. M. V.; FREITAS, R. J. S.; WASZCZYNSKYJ, N. **Desenvolvimento de produtos e análise sensorial**. Brasil Alimentos, n. 18, 2003.

WILLE, G. M. F. C. et al. Práticas de desenvolvimento de novos produtos alimentícios na indústria paranaense. **Rev. FAE**, Curitiba, v.7, n.2, p.33-45, jul./dez. 2004.

DISCIPLINA: BASES MOLECULARES E METABÓLICAS DA NUTRIÇÃO

EMENTA: Estudo detalhado acerca dos processos fisiológicos de digestão, absorção, transporte e metabolismo das biomoléculas utilizadas como fonte de energia através da compreensão das vias metabólicas e também da inter-relação e regulação entre vários órgãos e tecidos em diferentes estados fisiológicos e patológicos.

Bibliografia básica:

BERG, J.M.; STRYER, J.L.; TYMOCZKO, J.M. **Bioquímica**. 5 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.

CHAMPE, P.C.; HARVEY, R.A. **Bioquímica ilustrada**. 3 ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.

LEHNINGER, A.L.; NELSON, D.L.; COX, M.M. **Princípios de Bioquímica**. 3 ed. São Paulo: Savier, 2002.

Bibliografia complementar:

BRACHT, A. *et al.* **Métodos de laboratório em Bioquímica**. São Paulo: Manole, 2003.

CURI, R.; POMPEIA, C.; MIYASAKA, C.K. **Entendendo a gordura: os ácidos graxos**. São Paulo: Manole, 2002.

DEVLIN, T.M. **Manual de Bioquímica com correlações clínicas**. São Paulo: Edgar Blucher, 2003.

MARZZOCO, A.; TORRES, B.B. **Bioquímica básica**. 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999.

VOET, D.; VOET, J.G.; PRATT, C.W. **Fundamentos de Bioquímica**. Porto Alegre: Artes Médicas, 2002.

DISCIPLINA: FISIOLOGIA HUMANA

EMENTA: Aborda o funcionamento geral dos órgãos e sistemas que proporcionam a vida nos seres humanos, integrando conceitos e relacionando os aparelhos com o metabolismo basal.

Bibliografia básica:

AIRES, M.M. **Fisiologia**. 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 1999.

BERNE, R.M.; LEVY, M.N.; KOEPPEN, B.M. **Fisiologia**. 5 ed. Elsevier. 2004.

GUYTON, A.C. & HALL, J.E. **Tratado de fisiologia médica**. 11 ed. Rio de Janeiro: Elsevier. 2006.

Bibliografia complementar:

COSTANZO, L.S. **Fisiologia**. 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.

DOUGLAS, C.R. **Tratado de fisiologia: aplicada às ciências médicas**. 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

GANONG, W.F. **Fisiologia médica**. 22 ed. São Paulo: McGraw-Hill – Interamericana do Brasil, 2010.

SILVERTHORN, D.U. **Fisiologia humana**: uma abordagem integrada. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

TORTORA. **Princípios de Anatomia e Fisiologia**. 12 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

DISCIPLINA: NUTRIÇÃO ESPORTIVA

EMENTA: Abordagem sobre a Fisiologia da Nutrição e do uso de agentes ergogênicos, de acordo com as necessidades nutricionais específicas dos atletas e dos praticantes de atividade física, propondo avaliação nutricional e orientação dietética.

Bibliografia Básica:

FOSS, M.L.; KETAYIAN, S.J. **Fox**: bases fisiológicas do exercício e do esporte. 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause**: alimentos, Nutrição; dietoterapia. 11 ed. São Paulo: Roca, 2005.

McARDLE, W.D.; KATCH, F.I.; KATCH, V.L. **Fisiologia do exercício**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998.

Bibliografia Complementar:

CUPPARI, L. (Coord.). **Guia de Nutrição**: Nutrição clínica do adulto. 2 ed. São Paulo: Manole, 2009.

GUYTON, A.C.; HALL, J.E. **Tratado de fisiologia médica**. 11 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

MARTINS, C. **Avaliação do estado nutricional e diagnóstico**. Curitiba: NutroClínica, 2008. v. 1.

POWERS, S.K.; HOWLEY, E.T. **Fisiologia do exercício**. 3 ed. São Paulo: Manole, 2000.

TEIXEIRA-NETO, F. **Nutrição clínica**. São Paulo: Guanabara Koogan, 2003.

DISCIPLINA: ECONOMIA E SUSTENTABILIDADE

EMENTA: Temas cotidianos da Economia: Mercado, oferta e demanda. Produto Interno Bruto. Políticas Macroeconômicas. Inflação e emprego. Meio ambiente, desenvolvimento e sustentabilidade: conceitos relativos à sustentabilidade do meio ambiente, suas relações com o setor produtivo e a influência para a competitividade das empresas modernas. Responsabilidade Socioambiental Empresarial: conceitos e legislação aplicada. Certificações de Responsabilidade Ambiental e Social.

Bibliografia básica

LANZANA, Antônio Evaristo Teixeira. **Economia brasileira:** fundamentos e atualidades. 3 ed. São Paulo: Atlas, 2006.

DIAS, Reinaldo.; **Gestão Ambiental; Responsabilidade Social e Sustentabilidade;** 2. ed; São Paulo: Atlas, 2011

VASCONCELLOS, Marco Antonio Sandoval; GARCIA, Manuel Enriquez. **Fundamentos de economia.** 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2014.

Bibliografia Complementar

BACHA, Carlos José Caetano. **Entendendo a economia brasileira.** Rio de Janeiro: Alinea, 2009.

MAGALHÃES, J. P. **A evolução do direito ambiental no Brasil.** 2. ed. São Paulo: Juarez de Oliveira, 2002.

MIRRA, A. L. V. **Impacto ambiental:** aspectos da legislação brasileira. São Paulo: Juarez de Oliveira, 2006.

LEFF, Enrique. **Saber ambiental: sustentabilidade, racionalidade, complexidade, poder.** Petrópolis: Vozes, 2001

MOURA, L. A. A. **Economia ambiental:** gestão de custos e investimentos. 2. ed. São Paulo: Juarez de Oliveira, 2003.

DISCIPLINA: EMPREENDEDORISMO

EMENTA: A disciplina aborda sobre o empreendedorismo e o espírito

empreendedor. As habilidades, atitudes, coragem e as características dos empreendedores - fatores psicológicos e sociológicos. As oportunidades de negócios; identificação, seleção e definições. Elementos essenciais para iniciar um novo negócio: o plano de negócio (custo do investimento). Informações estratégicas, plano operacional, gerencial e financeiro, análise e pesquisa de mercado.

Bibliografia Básica

CHIAVENATO, I. **Empreendedorismo**: dando asas ao espírito empreendedor. São Paulo: Saraiva, 2009.

DOLABELA, F. **Oficina do empreendedor**. São Paulo: Cultura Editores Associados, 1999.

DRUCKER, P F. **Inovação e espírito empreendedor (*entrepreneurship*)**: prática e princípios. São Paulo: Pioneira, 2008.

Bibliografia Complementar

BIRLEY, Sue. **Dominado os desafios do empreendedor**. São Paulo: Makron Books, 2001.

DOLABELA, F. **O segredo de Luisa**. São Paulo: Cultura Editores Associados, 2000.

GOULART, Íris Barbosa et al. **Empreendedorismo e empreendedores**: sugestões para a educação. Belo Horizonte: Newton Paiva, 2004.

HARVARD BUSINESS REVIEW. **Empreendedorismo e estratégia**. 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2002.

LODISH, Leonard et al. **Empreendedorismo e marketing**: lições do curso de MBA da Wharton School. Rio de Janeiro: Elsevier, 2002.

5 METODOLOGIAS DE ENSINO

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário São Camilo - ES propõe uma metodologia de ensino e aprendizagem que se desloque de um enfoque tradicional para um que responda às necessidades previstas na sociedade deste século. Assim, a metodologia de ensino busca proporcionar ao graduando desse curso uma sólida formação, capacitando-o a superar os desafios do exercício profissional e de produção de conhecimento.

As particularidades metodológicas são gerenciadas pelo coordenador e discutidas pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE) e Colegiado de Curso que as legitimam mediante as argumentações apresentadas pelos envolvidos no processo. Nessa perspectiva, as atividades de ensino são desenvolvidas a partir de: aulas teórico práticas, aulas práticas nos laboratórios específicos e multidisciplinares, debates, estudos orientados em classe e extraclasse, aulas de campo, Estágios Curriculares e Extracurriculares, visitas técnico científicas, relatos de experiências, projeções de filmes, trabalhos individuais e em grupo, estudos dirigidos, cursos e projetos de Extensão Universitária, circuitos de palestras, campanhas sociais, pesquisas orientadas para elaboração dos Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC's), seminários, produtos finais, dentre outros, sempre favorecendo a diversidade de estratégias, o que garante a viabilização da aprendizagem.

A matriz curricular do Curso permite um relacionamento interdisciplinar, oferecendo ao aluno a articulação entre os sistemas teórico/prático. O desenvolvimento da consciência crítica do aluno, o exercício da reflexão, o domínio da teoria/prática são metas perseguidas em todo o processo de ensino das disciplinas do curso. Além dos conceitos trabalhados em sala de aula e laboratórios, o corpo discente tem a oportunidade de vivenciar outras formas de métodos didáticos, como o dialético e o dedutivo, valendo-se da apresentação e participação em seminários e cursos de extensão, participação em grupos de estudo, participação em projetos de iniciação científica, visitas técnicas e estágios. Os planos de ensino são revistos e avaliados pelo Colegiado do Curso antes do início das aulas para se adequarem às metodologias de ensino e à concepção do curso observando a aquisição de competências e habilidades vinculadas ao currículo/disciplina. Todas as sugestões são discutidas com o

docente para a viabilização de sua adequação ao plano. Por meio da Avaliação institucional, são gerados relatórios analíticos sobre a eficiência desses planos, que são encaminhados ao coordenador de curso para complementação de informações por ocasião do planejamento didático do curso.

Como a evolução tecnológica é uma constante, requer um contínuo processo de mudança nas práticas pedagógicas visando manter, com elas, o curso em dia. Tais mudanças não se referem somente ao ambiente tecnológico objeto de pesquisa e estudo do professor, mas também à adoção e uso de novas tecnologias no ensino. Assim, tem-se ainda a possibilidade de ser realizadas atividades via Sistema Acadêmico, bem como ofertar aulas nos laboratórios de informática com a presença de estagiário para auxiliar os discentes. Vale ressaltar que o site da IES possibilita todo tipo de comunicação que auxilia o processo ensino aprendizagem e que no espaço da biblioteca há também uma Videoteca, para consulta e empréstimo aos alunos.

É importante enfatizar a busca do colegiado do curso por parcerias com empresas bem estabelecidas no mercado para a geração de convênios que permitam a aplicação prática dos conhecimentos construídos em meio acadêmicos para que sejam aplicados e amplificados. Essa prática busca formar um acadêmico com conhecimentos sólidos tanto nos processos teóricos quanto nos processos práticos, fundamentalmente levando ao aluno à vivência do mundo real e não apenas acadêmico.

Os corpos docente e discente têm à sua disposição Tecnologias de Informação que permitem ambientes virtuais de ensino-aprendizagem. Tais ferramentas, além de proporcionarem outras formas de integração professor-aluno-conteúdo, garantem outros espaços de integração teoria-prática, desde o início do curso, e aproximam o futuro profissional do mundo tecnológico em que exercerá a sua profissão.

O docente do curso de Gastronomia do Centro Universitário São Camilo – ES participa de encontros pedagógicos com profissionais capacitados para orientar as estratégias de ensino que são discutidas visando ao atendimento dos pressupostos epistemo-pedagógicos aqui apresentados. Destacam-se os Workshops de Integração Docente e o Programa de Aprimoramento Docente que têm como objetivo repensar as práticas para reformulá-las ou validá-las, visando ao aprimoramento do espaço da IES como lócus de produção de conhecimento.

Para consecução de tal propósito, algumas ações tornam-se necessárias, a saber:

5. 1 Produto Final

O Produto Final de Período constitui um trabalho interdisciplinar produzido semestralmente, entre o 1º e 4º períodos letivos, para o qual são escolhidas temáticas oriundas do entorno comunitário no qual se insere a Instituição, de acordo com o nível proximal de conhecimento dos docentes e discentes. Os temas devem ser explorados por todas as disciplinas que compõem cada período envolvido, associadas aos eixos estruturantes pertinentes, bem como ao componente curricular ministrado no semestre, sendo que a pontuação advinda deste instrumento avaliativo interdisciplinar auxilia na inter-relação das disciplinas, bem como instrumentaliza o discente à análise, síntese, classificação e elaboração de conhecimento através do olhar de diversas perspectivas epistemológicas, sem se afastar da possibilidade da coleta de dados para futuras pesquisas alinhadas com as linhas cadastradas pelo curso de Gastronomia, de acordo com o preconizado pelo Programa de Tecnologia e Desenvolvimento Institucional.

Dessa forma, a tríade Ensino-Pesquisa-Extensão é significativamente evidenciada pela prática exercida desde o planejamento de ensino-aprendizagem das disciplinas, à coleta de dados, transformação da informação e geração de conhecimento, perpassando pela prática extensionista.

5.2 Nucleação

Os cursos de tecnologia da área da Gestão devem formar profissionais generalistas, humanistas, críticos e reflexivos. Para alcançar tal formação, é preciso que esses cursos desenvolvam em seus discentes não apenas competências/habilidades específicas, mas gerais, comuns à área que atuam. Dessa forma, a IES, busca criar e implementar propostas curriculares que efetivem essa formação, concebendo a graduação da área da Gestão como um espaço de inter-relação entre os diferentes cursos, para que seus egressos, ainda

na condição de discentes, desenvolvam a capacidade de atuar multi, inter e transdisciplinarmente.

Nessa perspectiva, os cursos da Gestão buscam a integração (de conhecimentos, disciplinas, profissionais), o que significa transpor a fragmentação da disciplinaridade, em que os saberes e fazeres são individualizados, e assumir um trabalho em equipe que envolva partilha de experiências, cooperação, respeito às diferenças e diálogo constante, o que favorece a construção de um profissional mais completo porque compreende a realidade a partir de diferentes perspectivas.

Assim, o Núcleo da Gestão é uma proposta curricular na qual discentes desses cursos aprendem juntos, e na prática, a integralidade do cuidar, pautados no trabalho em equipe e na interdisciplinaridade sem desconsiderar as especificidades de cada formação.

A operacionalização dessa proposta acontece com a constituição de turmas que mesclam discentes de diferentes cursos, para cursarem disciplinas básicas (denominadas nucleadas) de sua formação.

No Curso de Gastronomia, no 1º período, as disciplinas nucleadas são Bioética, Metodologia do Trabalho Científico, Língua Portuguesa, Administração e Marketing e Antropologia. No 2º Período, as disciplinas nucleadas são Composição dos Alimentos e Higiene e Saneamento dos Alimentos. No 3º período, as disciplinas nucleadas são Alimentos Funcionais e Técnica Dietética. No 4º período, a disciplina nucleada é Gestão de Pessoas.

Os docentes de disciplinas nucleadas são preferencialmente componentes de Núcleos Docentes Estruturantes e Colegiados em seus cursos de origem, refletindo uma alta titulação desde o início de cada curso. Seu planejamento didático pedagógico é monitorado pelas Coordenações de Cursos, de forma a alocar disciplinas nucleadas às coordenações tecnicamente mais afins, bem como é norteado pelo Apoio Pedagógico da IES.

Dessa forma, garante-se o acompanhamento efetivo do andamento dessas disciplinas, que exigem uma metodologia de ensino pautada na interdisciplinaridade, na proposição de problemas a serem solucionados, no desenvolvimento de operações mentais mais complexas, na relação constante entre teoria e prática. Tudo isso pressupõe um docente que se abre ao diálogo

com seus pares, que assume uma postura de mediação entre o discente e o conhecimento, não se limitando apenas à educação disciplinar.

A concepção de Núcleo da Gestão contribui, portanto, para a formação de um profissional ativo e interativo, que lida com as diferenças.

5.3 Interdisciplinaridade

Também atendendo às Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de graduação em Tecnologia em Gastronomia, quanto à interdisciplinaridade, observa-se ao longo de todo curso, verticalidade e transversalidade. A elaboração dos conteúdos do curso se fez com vistas a uma formação profissional pluralista, observando o grau de aprofundamento necessário para a atuação nas diversas áreas da Gastronomia. Para atender aos eixos norteadores da formação desse profissional, proporciona-se um processo de aprendizado permanente embasado nas premissas filosóficas da Instituição.

Dessa forma, por meio da inter-relação dos planos de disciplina, objetiva-se a não fragmentação dos conteúdos. E ainda, o entendimento da área da Gastronomia como modelo de investigação e produção científica.

5.4 Visita Técnica/ Aula de Campo

Outra atividade também considerada multiprofissional é a visita técnica, que propicia ao aluno conhecer, a seu próprio custo, empresas e institutos de pesquisa em gastronomia, e áreas afins, podendo compartilhar experiências com outros discentes não necessariamente do mesmo curso, sempre guiado por professor responsável, designado a campo em sua própria jornada de trabalho.

5.5 Organização sequencial de conteúdos

No que diz respeito à organização do conteúdo (disciplinas), entende-se que se deva recorrer aos modelos expostos anteriormente para uma visualização mais objetiva, como no quadro de Eixos. Nestes, fica claro que os semestres iniciais são constituídos, principalmente, pelas disciplinas básicas e instrumentais ou de formação geral, recebendo, também, subsídios para a sua iniciação

científica, aprimorando as suas ferramentas de comunicação e iniciando o processo de interdisciplinaridade, principalmente quando se depende do conhecimento em uma disciplina para o bom andamento das próximas, uma busca constante por um ensino evolutivo.

Ao se aproximar do fim do curso, o aluno terá a oportunidade de vivenciar rotinas por meio da observação em estágios não obrigatórios, o que pode auxiliar em seu Trabalho de Conclusão de Curso.

Além disso, a acessibilidade é preocupação constante, conforme o Plano de Ação de Acessibilidade e Inclusão da IES, contemplando não apenas aspectos de infraestrutura (rampas de acesso aos diversos ambientes do campus, ambientes coletivos ou individuais adaptados, banheiros, salas de aulas, biblioteca, auditório, ginásio, área de lazer e laboratórios de informática adaptados com a tecnologia assistiva), mas também o acesso a *softwares* necessários a aprendizagem dos deficientes visuais, bem como *softwares* específicos para a melhoria do vocabulário do deficiente auditivo e profissional especialista em Libras.

Em relação ao processo ensino aprendizagem, articulam-se diferentes metodologias de ensino e diferentes estratégias avaliativas, propiciam-se programas de nivelamento e monitoria, tornando a aprendizagem acessível ao discente, bem como se investe na formação dos docentes no sentido de assumirem uma verdadeira prática inclusiva.

5.6 Avaliação do processo de ensino-aprendizagem

O sistema de avaliação do processo ensino-aprendizagem obedece aos princípios, normas e procedimentos pedagógicos estabelecidos pelo Regimento Geral do Centro Universitário São Camilo – Espírito Santo e no regulamento da avaliação do desempenho escolar.

A avaliação é concebida como um processo que envolve todas as atividades realizadas pelos alunos. Isso pressupõe um sistema avaliativo que não privilegia apenas os resultados de provas ou trabalhos escritos, mas que, também, considera o discente durante a realização de tarefas, suas experiências pessoais, sua capacidade de criar e raciocinar, sua capacidade de análise e reflexão acerca da realidade em que se encontra.

Essa premissa consubstancia a política Institucional de ensino de graduação, que também objetiva incentivar a utilização dos resultados dos processos de avaliação para fundamentar o planejamento acadêmico, visando à superação de diferenciais e à consolidação das experiências bem sucedidas.

O sistema de avaliação do processo ensino-aprendizagem, entendido como processual, ocorre, ao longo dos semestres, por meio de constante monitoramento do desempenho discente e docente por meio de diversas atividades. Nessa perspectiva, o ato de avaliar a aprendizagem é parte integrante do processo de ensino e obedece aos princípios, normas e procedimentos pedagógicos estabelecidos pelo Regimento do Centro Universitário São Camilo – Espírito Santo e pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPE). Assim, faz-se necessário aplicar um instrumento denominado prova oficial, com valor de 4,0 (quatro) pontos, ficando o restante subdividido em, no mínimo, outros dois instrumentos.

Vários instrumentos podem ser utilizados para avaliar o discente, como relatórios, produtos finais de período, visitas técnicas, aulas de campo, produção de textos, provas práticas, teóricas discursivas, dentre outros.

Essa diversidade de instrumentos avaliativos é utilizada para abarcar a diversidade de alunos, bem como a realização de atividades diferenciadas para aqueles com necessidades específicas.

Todas as avaliações são corrigidas e demonstradas aos discentes por meio de gráficos que apontam o maior ou menor desempenho acadêmico do discente. Quando necessário, o professor retorna à matéria anteriormente avaliada fortificando o aprendizado por meio de revisões e novas discussões.

Em tempo, o Regimento Geral da IES preconiza que, para ser aprovado em cada componente curricular, além da frequência mínima de 75% às aulas e demais atividades acadêmicas, o discente deverá, alcançar nota de aproveitamento não inferior a seis, correspondente soma de cada instrumento avaliativo do período em Curso.

6 DINÂMICA DO ESTÁGIO CURRICULAR.

O estágio curricular obrigatório, também chamado supervisionado é parte integrante da formação do profissional de gastronomia, podendo ser entendido como o eixo articulador entre teoria e prática. Para tanto, o Curso possui legislação própria denominada Regulamento de Estágio, devidamente aprovado pelos Conselhos Superiores da IES – CEPE/CAS, obediente ao Regimento Interno da Instituições e demais normativas do curso.

Por intermédio do trabalho integrado entre a IES e as instituições parceiras conveniadas, o estágio curricular deve oferecer subsídios para o desenvolvimento profissional do futuro *Chef*, promovendo a vivência dos conhecimentos teóricos e metodológicos da culinária, trabalhados no interior das diferentes disciplinas do curso, articulando-os, de forma criativa e prática, às temáticas atuais das diversas áreas da gastronomia.

Para tanto, durante o seu processo de formação acadêmica, o discente deverá desenvolver atividades práticas de estágio ou cursos em diversos segmentos da área relacionada ao mercado gastronômico totalizando 100(cem) horas de estágio. Ressalta-se que a carga horária de estágio curricular que excederem a 100 (cem) horas estipuladas para o estágio curricular, poderá ser utilizado para abatimento das horas de atividades complementares.

6.1 Definição das áreas de concentração

O Estágio Curricular poderá ocorrer a partir do segundo semestre do curso, a fim de proporcionar ao acadêmico a possibilidade de aplicar um conjunto maior de conhecimentos por mais tempo, no mercado de trabalho. Assim, será também dada a oportunidade de se escolher melhor a abrangência de assuntos e tarefas a realizar no referido estágio. Informamos que para ser validado, o estágio deve atender ainda aos seguintes requisitos:

* O estágio deve ser cumprido nos diversos segmentos da área relacionada ao mercado gastronômico. Sendo obrigatório pelo menos dois diferentes segmento para a conclusão da carga horária total do estágio curricular,

podendo também esta carga horária ser suprida através de cursos relacionados às diversas áreas da Gastronomia;

* A carga horária total do estágio é de 100 (cem) horas para a obtenção do título de Tecnólogo em Gastronomia, podendo ser cumpridas até o último semestre do curso, conforme data pré-estabelecida pela Supervisão de Estágio (ou Coordenação de curso);

- Quando solicitado, o aluno deverá apresentar à Supervisão de Estágio (ou Coordenação do Curso) o referido manual com os devidos relatórios, apontando a carga horária exigida no item acima.

A Área de Concentração, para a realização do Estágio Curricular, deve ter abrangência tal que permita a realização de um trabalho proficiente na investigação, análise, aplicação e amadurecimento dos conhecimentos adquiridos no decorrer do curso, diante de uma realidade prática. A abrangência desejada, para a realização do Estágio Curricular, é definida num dos seguintes grupos de atividades:

COZINHAS:

- a) Cozinhas Internacionais;
- b) Cozinhas Contemporâneas;
- c) Garde Manger;
- d) Cozinhas Técnicas de Carnes e Aves;
- e) Cozinhas Técnicas de Peixes e Frutos do Mar;
- f) Confeitaria / Padaria;
- g) Açougues;
- h) Nutrição;
- i) Técnicas e Dietéticas;
- j) Higiene e Segurança Alimentar;
- l) Gastronomia Hospitalar.

ADMINISTRATIVO-OPERACIONAL:

- a) Tipologia de Restaurantes;
- b) Compra e Logística em Alimentos e Bebidas;
- c) Custos e Formação de Preços em Alimentos e Bebidas;

- c) Viabilidade de Negócios;
- d) Marketing para empreendimentos gastronômicos;
- e) Planejamento Físico-Financeiro;
- f) Planejamento de Cardápios.

6.2 Documentação comprobatória do estágio realizado

A Entrega do Relatório Final de Estágio deverá ser em pasta fichário, trazendo na capa: Centro Universitário São Camilo-ES, Curso Superior de Tecnólogo em Gastronomia, o nome do aluno e o ano de conclusão do estágio, conforme as regras da ABNT.

Apresentação do Relatório deverá ser preenchida pelo aluno e os estabelecimentos concedentes do estágio, devidamente assinados nos locais identificados para ambas às partes. A descrição das tarefas deverá ser descrita de forma clara e objetiva de acordo com as observações feitas no desenvolvimento do Estágio.

Após o estágio curricular a instituição concedente parceira deverá fornecer uma declaração do período, carga horária e atividades realizadas pelo estagiário em campo. Este documento deverá ser assinado e carimbado pelo supervisor do campo de estágio. Caso seja curso, que são períodos isolados, o acadêmico/estagiário deverá ter junto ao relatório de atividade o certificado.

A avaliação do estágio dar-se-á como CONCLUÍDO ou NÃO CONCLUÍDO, devendo o discente apresentar Ficha de Avaliação do Estagiário e Controle de Horas e Atividades preenchido pelo Supervisor responsável pelo estágio na instituição concedente, que deverá preencher o relatório com a avaliação sobre o estagiário. Esse documento deve ser elaborado e conter, obrigatoriamente, o carimbo com o número do CNPJ dessa empresa.

Todos os documentos deverão ser entregues no Setor de Estágio da IES, conforme calendário estipulado pelo mesmo.

6.3 Solicitação da Apólice de Seguro

Todo aluno camiliano está segurado quando dentro do campus ou fora dele no exercício de atividades acadêmicas. Todavia, no caso de estagiários de

Gastronomia, quando se tem contato com instrumentos cortantes, o Aluno deverá, antes de iniciar o estágio curricular, acionar o Setor de Estágio para requerer o Termo de Compromisso de Estágio (contrato de seguro). Isso deve ocorrer com no mínimo 05 (cinco) dias de antecedência antes do início do estágio. O Setor de Estágio não poderá fornecer essa apólice para o aluno que já tenha iniciado as suas horas em razão da seguradora não liberar o documento com data retroativa.

7 DINÂMICA DO TCC: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

A produção de TCC's é requisito obrigatório para a obtenção do título de Tecnólogo em Gastronomia, pois é concebido como sendo um momento de potencialização e sistematização de habilidades e conhecimentos adquiridos ao longo do curso na forma de pesquisa acadêmico-científica.

O TCC consiste no desenvolvimento de textos científicos e/ou técnicos a partir de uma pesquisa quanti e/ou qualitativa, individual ou em grupo de até três discentes, orientada por um docente da Instituição. Esse trabalho poderá, também, ser elaborado a partir de pesquisas aplicadas, desde que esteja ligado a um projeto de pesquisa de Iniciação Científica ou Pesquisa Institucional, conforme as normativas vigentes. Para melhor detalhamento da atividade de TCC, O Curso possui Regulamento de TCC devidamente aprovado pelos Conselhos Superiores da IES – CEPE/CAS.

A carga horária definida para execução do TCC é de 120 horas, sendo que este poderá ser apresentado sob forma de artigo, individualmente ou em grupos de até três discentes sob a orientação de um professor da instituição. A disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso é ofertada no último período letivo.

Os discentes do curso desenvolvem seu trabalho de TCC por meio de contatos presenciais semanais com orientador por ele escolhido. A avaliação do TCC será realizada pelo orientador, tendo o aluno que alcançar nota igual ou superior a seis (6,0) para ser aprovado, ao fim do semestre específico.

O Trabalho de Conclusão de Curso, com aprovação igual ou superior a nota 9,0 (nove) é disponibilizado na biblioteca, em plataforma de e-books.

8 ATIVIDADES COMPLEMENTARES

*A União Social Camiliana tem como **Política Institucional de Estímulo à Produção Discente e Participação em Eventos** o amparo à produção acadêmica em encontros, internos e externos, e periódicos nacionais e internacionais, de modo a fomentar estratégias para a efetiva produção técnico científica do alunado, fornecendo o apoio financeiro e/ou logístico no que tange os eventos de Extensão Universitária semeadores desta produção científica e cultural, socializando o saber acadêmico por meio de atendimento das demandas da comunidade interna e externa, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida das pessoas e do desenvolvimento local e regional, fortalecendo a indissociabilidade com o ensino e a pesquisa.*

O incentivo à participação em eventos científicos, de pesquisa e extensão e em áreas relacionadas ao longo do Curso, promove as atividades acadêmicas complementares, integralizando o processo de formação do aluno de Gastronomia do Centro Universitário São Camilo – Espírito Santo.

Nessa direção, a IES, ao ampliar as suas ações acadêmicas complementares, promove a participação dos alunos em atividades de formação de iniciação científica, tecnológica, comunitário-extensionista ou cultural, como complemento de sua formação intelectual.

O objetivo maior é estimular o desenvolvimento da relação ensino-aprendizagem-habilidade-competência necessária para o bom desempenho das futuras atividades profissionais dos discentes, em complementação aos conteúdos ministrados pelos professores em sala de aula. Além disso, permite fortalecer a responsabilidade do aluno como sujeito do processo de ensino-aprendizagem, à medida que passe a ter uma efetiva participação em um novo processo orientado de autoaprendizagem e autodesenvolvimento, possível por meio da realização da liberdade de pesquisa orientada, utilização da infraestrutura da Instituição a eles disponibilizada, como: Conferências, Congressos, Simpósios, Jornadas, Fóruns, Seminários, Encontros, Palestras, Cursos à distância, Estágios (exceto o obrigatório), Monitorias, Publicações, Iniciação Científica e outros que possam complementar a formação social e profissional do aluno, como por exemplo, disciplinas optativas inter e/ou intracurso.

Além disso, o Centro Universitário São Camilo – Espírito Santo mantém sistematicamente projetos de extensão que interagem com o meio social local e regional. Com periodicidade e significância reconhecidas, o “Dia da Responsabilidade Social”, a “Expociência Universitária Sul Capixaba” e o Projeto “São Camilo Volta à Comunidade” - o primeiro e o segundo anuais e o terceiro semestral - são exemplos práticos da Missão e Política Institucional alinhadas à gestão acadêmica. O Projeto “São Camilo volta à comunidade”, por exemplo, possibilita o exercício pleno da tríade Ensino-Pesquisa-Extensão, por meio de ações (eventos) sociais, demandados pela comunidade do sul do Estado do Espírito Santo. Nele, docentes e discentes, por meio de atividades oriundas de disciplinas ou até mesmo de Trabalhos de Conclusão de Curso, exercem suas práticas, preferencialmente em ambientes não formais de ensino, possibilitando a coleta de dados para futuras pesquisas e publicações, retroalimentando este universo que mantém o próprio ambiente universitário.

A distribuição da carga horária destinada ao exercício das atividades acadêmicas complementares é institucional, fazendo parte do projeto pedagógico de cada Curso, cabendo ao aluno escolher, dentre as atividades estabelecidas, aquelas de seu interesse, cumprindo obrigatoriamente o mínimo de 200 horas no decorrer do Curso.

Excepcionalmente, poderá, também, serem consideradas atividades complementares outras que venham a ser oferecidas interna ou externamente, ao longo do período letivo, desde que aceitas pelo Setor de Extensão.

As atividades acadêmicas complementares são classificadas como Ensino, Pesquisa e Extensão, conforme regulamento aprovado pela Instituição através do CEPE/CAS.

9 APOIO AO DISCENTE

*A União Social Camiliana tem como **Política Institucional de Atendimento aos discentes** a oferta de programas de acolhimento ao discente, os quais promovam sua inserção e permanência no ambiente acadêmico, possibilitando a aprendizagem e criando espaços de interlocução com os setores pedagógico-administrativos da IES.*

A inserção de futuros profissionais em um mercado altamente competitivo exige diferenciais, um deles o de desenvolver, por meio das práticas cotidianas, competências para que estes estabeleçam conexões pluralistas e interdisciplinares que levem à vertente da produção de novos saberes. Sendo assim, o curso de Gastronomia do Centro Universitário São Camilo – Espírito Santo se utiliza de ações de apoio ao discente e iniciativas como as abaixo elencadas:

9.1 Programa de Nivelamento

O Programa de Nivelamento, quando necessário, é mantido pela Pró-Reitoria Acadêmica e tem como objetivo principal propiciar, ao aluno ingressante à IES, conhecimento básico em disciplinas de uso fundamental aos seus estudos universitários. Possui, também, como meta, oportunizar aos participantes uma revisão de conteúdos, proporcionando, por meio de explicações e de atividades, a apropriação de conhecimentos esquecidos ou não aprendidos, para favorecer a acessibilidade pedagógica do discente no Ensino Superior.

Consciente da defasagem de conhecimentos que se evidencia em grande parte dos alunos ingressantes em cursos superiores, a IES oferece, gratuitamente ao aluno, cursos de nivelamento de acordo com demandas semestrais, ensejando proporcionar aos ingressantes de todos os cursos de graduação deste Centro Universitário a possibilidade de desenvolver habilidades que atendam às exigências básicas requeridas pela rotina da vida acadêmica.

Os cursos são ofertados por meio de monitores, supervisionados por professores das respectivas áreas de estudo, com abertura de edital semestralmente, de acordo com regulamento específico do Programa.

9.2 Programa de Monitoria

A monitoria é aberta aos alunos a partir do segundo período letivo, bastando esse aluno estar aprovado na disciplina para a qual pretende concorrer. O regulamento explicita formas de bolsas para o discente monitor, bem como todos os procedimentos e diretrizes inerentes aos professores responsáveis por seus monitores.

Para oferta de vagas, basta o professor responsável por uma disciplina efetivar solicitação à coordenação do Programa de Monitoria, que semestralmente emite calendário do processo seletivo.

Ao fim do semestre, existe prestação de contas à Coordenação de Monitoria, a fim de validar a certificação do aluno.

Entende-se por monitoria uma modalidade específica de ensino-aprendizagem, estabelecida dentro do princípio de relação exclusiva às necessidades de formação acadêmica do aluno e inserida no planejamento das atividades de ensino, pesquisa e extensão dos cursos a que está ligada, favorecendo a acessibilidade pedagógica em cada curso.

A atividade de monitoria é um elemento integralizador do currículo dos cursos, capaz de propiciar um espaço de articulação teoria-prática, se planejada dentro de sua característica inerente de iniciação à docência.

Esse programa possibilita, ainda, a experiência da vida acadêmica, promovendo a integração de alunos de séries ou períodos mais avançados com os demais, a participação em diversas funções da organização e desenvolvimento das disciplinas do curso, além de treinamento em atividades didáticas.

As funções de monitor são exercidas por alunos dos cursos de graduação, regularmente inscritos em disciplinas e que tenham sido aprovados, anteriormente, na disciplina objeto do concurso. São selecionados por prova específica que avalia a capacidade de desempenho em atividades técnico-didáticas de determinada disciplina.

As vagas são preenchidas de acordo com a ordem classificatória dos candidatos.

Para detalhes do Programa, vide regulamento específico, homologado pelo CEPE da IES.

9.3 Programa de Apoio Psicopedagógico

O ingresso na universidade, conjugado às exigências advindas da busca por uma autonomia intelectual e econômica, constitui, para muitos, uma realidade produtora de incertezas e angústia. Nesse contexto, não é raro encontrar alunos que apresentam diversas dificuldades no processo ensino-aprendizagem. Tendo em vista essas dificuldades enfrentadas pelo discente e a necessidade de construir estratégias de acompanhamento para tal, o Centro Universitário São Camilo – ES criou o Programa de Apoio Psicopedagógico.

O Programa de Apoio Psicopedagógico disponibiliza o acompanhamento psicológico e pedagógico, que objetiva atender à comunidade discente em suas dificuldades emocionais e psicopedagógicas, visando propiciar a acessibilidade pedagógica. É um trabalho integrado entre a Clínica de Psicologia e o Setor de Apoio Psicopedagógico.

Considerando o perfil do aluno camiliano, “trabalhador estudante”, esse programa busca assegurar, em seu processo institucional, a missão desta IES, por meio de acompanhamento aos alunos que apresentam dificuldades ou aqueles que porventura solicitam atendimento do setor, o que favorecerá sua permanência no Curso Superior.

Realizando o acompanhamento e a orientação sistemática a alunos dos cursos de graduação, certamente são identificadas possíveis dificuldades, necessidades, demandas e perspectivas da formação profissional, bem como são promovidas práticas educativas que favoreçam a formação integral do aluno, contemplando seu desenvolvimento cognitivo e psicossocial.

Esse programa surge, então, como o pilar capaz de subsidiar aos alunos no processo de construção e desenvolvimento de todas as habilidades e competências necessárias à sua formação acadêmica e profissional.

9.4 Outras Atividades

A Política Institucional para Internacionalização
visa potencializar as ações de internacionalização da União Social Camiliana como fomentadora de parcerias bilaterais, em prol da qualidade do ensino, da pesquisa e da extensão e do desenvolvimento

humano, acadêmico e profissional do aluno e do corpo docente.

✓ **Internacionalização:** o Centro Universitário São Camilo – Espírito Santo promovem as relações internacionais, as quais visam internacionalizar seus cursos de graduação e pós-graduação, tanto ao importar intercambistas ou exportar discentes matriculados em nossa IES, promovendo aos envolvidos um ambiente acessível a outras culturas por meio de programas de intercâmbio. Atualmente existem na IES os Programas Top Espanha e Bolsa Ibero-Americanas.

Para desenvolver a internacionalização, há parcerias com o Banco Santander, a Fundação Barceló, a Universidade de Lisboa – Faculdade de Letras, a Universidade de Lisboa – Faculdade de Direito, a Universidade do Porto.

A IES também oferece um curso de Português para estrangeiros, que visa oportunizar aos alunos intercambistas um processo de aprendizagem mais rápido do nosso idioma para que possam interagir melhor nas disciplinas e em suas vidas sociais no Brasil. As aulas permitem aos estudantes não só o aprendizado da língua, mas também da cultura brasileira.

✓ **Programas de Bolsas:** a IES possui um programa de bolsas integrais e/ou parciais para estimular a participação discente em atividades de pesquisa e extensão, como projetos de monitoria, nivelamento e cursos que buscam promover o processo ensino-aprendizagem. As bolsas são concedidas anualmente, conforme cotas definidas pela Reitoria.

✓ A IES também participa de programas como PROUNI, FIES e NOSSA BOLSA;

✓ **Ouvidoria:** A Ouvidoria da União Social Camiliana tem como **Política Institucional**, atuar como mediadora direta entre a Instituição e a Comunidade interna e externa, construindo uma comunicação permanente, agilizando os processos dos manifestantes e aprimorando os mecanismos de comunicação organizacional.

Esse setor é um *locus* de discussão, pertinente às questões de aprendizagem, vivência e relações interpessoais, e funciona, também, como serviço de atendimento ao aluno;

✓ **Pastoral Universitária:** A União Social Camiliana tem como **Política Institucional para a Pastoral Universitária** orientar a comunidade acadêmica, buscando a formação de uma sociedade mais justa e fraterna, proporcionando a busca da verdade maior do ser humano no espaço universitário, propiciando a vivência da espiritualidade camiliana com ênfase em princípios religiosos e morais.

Para tanto, a Pastoral está atenta para atender discentes de todas as religiões proporcionando atividades ecumênicas e atendendo discentes que necessitam de conforto e paz espiritual.

✓ **Esporte/atividades físicas:** a IES, por meio do curso de Educação Física, disponibiliza aos discentes uma academia de musculação, espaço para dança e ginástica, piscina semiolímpica, ginásio poliesportivo e campo de areia. As atividades são ofertadas via Extensão Universitária;

✓ O discente tem a sua disposição Laboratórios de Informática com acesso livre à internet, para o acadêmico fazer suas pesquisas, o mesmo acesso os discentes têm na biblioteca e videoteca;

✓ **Atendimento ao discente pela Coordenação de Curso:** o Coordenador tem horário especial para atender aos alunos, como também realiza periodicamente reuniões e contato virtual com os líderes de turmas;

✓ **Comissão Própria de Avaliação:** há horário da CPA para atendimento discente. Este poderá ser atendido via e-mail e por telefone. Há caixas de sugestões em setores estratégicos na Instituição nas quais o discente poderá criticar, sugerir e/ou elogiar setores, infraestrutura, dentre outros. O discente ainda possui a ferramenta Sistema Acadêmico, que funciona como um elo entre CPA e aluno;

✓ **Centros de atendimento** – de Reabilitação (Fisioterapia e Nutrição); Jurídico (NPJ); Psicológico (Clínica de Psicologia): sob a responsabilidade dos cursos de Fisioterapia, Nutrição, Direito e Psicologia, os discentes têm atendimento gratuito nas áreas referidas, mediante agendamento.

Enfim, o discente é privilegiado por contar com atendimentos básicos, além de muitos outros disponíveis para o conforto e melhor aprendizagem.

10 RESPONSABILIDADE SOCIAL

*A União Social Camiliana adota como **política institucional para o desenvolvimento econômico e a responsabilidade social**, a promoção de programas e projetos que visem atender e ampliar as demandas sócio-econômicas da sociedade. Tais propostas se constituem em um espaço privilegiado de ação e mediação institucional, no sentido de estabelecer concretamente a relação universidade/sociedade.*

As Instituições de Ensino Superior possuem a capacidade de preencher lacunas sociais expressivas em nossa sociedade, o que pode ser comprovado pela formação de profissionais gabaritados nos mais altos graus de ensino, pelo desenvolvimento de pesquisas nas mais diferentes áreas e pelas ações de extensão comunitária que atingem os públicos interno e externo, norteadas pelo eixo Ensino-Pesquisa-Extensão. O grande objetivo é agir positivamente sobre a realidade, beneficiando aqueles que não têm acesso a uma série de direitos e protagonizam as estatísticas acerca da exclusão, da pobreza e da desigualdade social nos seus mais diferentes aspectos e consequências. A partir desta visão, a educação superior deixa de ser um “privilégio” de poucos, com característica encastelada e distante da realidade nacional, para transformar-se em uma ferramenta indispensável à diminuição dos problemas sócio-econômicos do país. O envolvimento de discentes, docentes e colaboradores em ações específicas é sinal desse comprometimento.

Em consonância com tais exigências, o Centro Universitário São Camilo-ES desenvolve, historicamente, ações que caracterizam nosso compromisso com o conceito de Responsabilidade Social, nos mais diferentes aspectos relacionados ao termo. Nossa filosofia acadêmica responde às demandas do Ministério da Educação e do país ao apreender o conceito de saúde sob a ótica do *"bem-estar do ser humano integral e do meio social no qual ele se insere*, atestando um comprometimento que transcende leituras e abordagens oficiais. Dessa forma, sustentando a Missão Institucional de *promover o desenvolvimento do ser humano por meio da educação e da saúde, segundo os valores camilianos*, que é possível encontrar na Carta de Princípios das Entidades Camilianas.

Preocupado com o atendimento de alunos e professores portadores de necessidades especiais, o Centro Universitário São Camilo – ES busca promover

a inclusão social de pessoas, famílias ou grupos de pessoas em situação de vulnerabilidade e risco social ou pessoal, por meio de serviços e programas assistenciais e educacionais de forma permanente e contínua. A IES tem se preocupado com a acessibilidade interna e do entorno de seu CAMPUS, por meio de instalações de rampas de acesso, banheiros adaptados etc.

A IES mantém sistematicamente projetos de extensão que interagem com o meio social local e regional, bem como uma gama infinita de parcerias no desenvolvimento social e sustentabilidade regional, por meio de ações educativas em saúde. Já de periodicidade e significância reconhecidas o Projeto “São Camilo Volta à Comunidade” e a “Expociência Universitária Sul Capixaba”, sendo o primeiro semestral, e o segundo anual, são exemplos práticos da Missão e Política Institucional alinhadas à gestão acadêmica que vivenciamos.

Já o evento Expociência apresenta um objetivo geral de promover uma interação interdisciplinar entre docentes, pesquisadores, empresários, acadêmicos e representantes do poder público em espaços formais e não-formais de discussão e atualização sobre os mecanismos integradores de mercado e pesquisa, contribuindo para o desenvolvimento da ciência e tecnologia em nosso Estado, alicerçado ao dinamismo do mercado de trabalho.

A continuidade desse evento se caracteriza por um pensar pioneiro e pela preocupação de desenvolver a cientificidade, sendo base geradora de tecnologias no Estado e no país, com frutos ainda não vislumbrados para nosso desenvolvimento. Ressalta-se a importância, nesse evento, de técnicas e profissionalismo a serem transmitidos ao nosso Estado e região.

E complementando esta visão, no ano de 2013 foi lançado já com reconhecido sucesso o projeto Espaço Livre, que também oportuniza a reflexão acadêmica social, por meio da imersão do aluno de ensino médio da comunidade local no ambiente universitário, de modo experimental.

11 DA AVALIAÇÃO INTERNA DA IES/CPA

A autoavaliação está configurada como olhar geral sobre todos os processos institucionais e é feito pela comunidade acadêmica e a comunidade externa através de suas representações na Comissão Própria de Avaliação – CPA. Os dados revelados são socializados e se transformam em indicativos para iniciativas entre seus pares a fim de produzirem efeitos reais de melhoria.

11.1 Comissão Própria de Avaliação

O Centro Universitário São Camilo – ES apresenta um sistema institucional de avaliação permanente dos cursos, dos setores administrativos, do corpo docente e das instalações. O Curso de Tecnologia em Gastronomia participa do processo de avaliação pedagógica em conformidade com esse Sistema de Avaliação Institucional, atendendo ao disposto no Regimento Geral da Instituição.

A avaliação interna tem como objetivos principais:

- * Traçar o perfil de qualidade acadêmica, por meio do levantamento de informações e elaboração de indicadores de desempenho da IES;
- * Aferir potencialidades e pontos frágeis de atuação dos diferentes segmentos da IES, contribuindo, assim, para a necessária reflexão crítica de suas ações;
- * Contribuir para a adoção de medidas com vista à mudança de rumos e ao aprimoramento do trabalho acadêmico da IES.
- * Em relação à avaliação dos professores, a CPA contabiliza os resultados e a coordenação entrega os resultados pessoalmente a cada docente, discutindo estratégias para melhoria do desempenho, quando necessário.

Já em relação aos eventos do curso, as avaliações são levadas e discutidas nas reuniões de colegiado e NDE, com intuito de averiguar pontos fortes e fracos para serem melhor trabalhados nos próximos eventos.

Quanto à avaliação externa, são considerados como indicadores a concretização de expectativas do Curso em relação ao mercado de trabalho, o grau de satisfação do egresso e o atendimento dos padrões de qualidades exigidos pelas Condições de Ensino estabelecidas pelo MEC.

Os resultados dessa avaliação fornecem subsídios para a tomada de decisões destinadas a melhorias do ensino. Permitem acompanhar a qualidade do ensino, ao longo dos anos, mediante a comparação dos resultados. Com os resultados das avaliações, é possível construir indicadores e definir estratégias para melhorar o curso. De posse desses resultados, a coordenação apresenta/discute em reunião de Planejamento com os docentes e define ações a serem realizadas para melhorar o desempenho acadêmico dos discentes.

12 RECURSOS E INFRAESTRUTURA

*A União Social Camiliana tem como **Política de Infraestrutura** disponibilizar para os usuários uma infraestrutura adequada que atenda a suas necessidades, possibilitando um ambiente agradável, confiável e seguro, em conformidade com a legislação, promovendo acessibilidade.*

O curso de Gastronomia dispõe de um gabinete para sua Coordenação, que se localiza em setor específico de Coordenações na IES, além de salas de aula apropriadas ao número de alunos por turma, bem como laboratórios para as aulas práticas e desenvolvimento de pesquisas. Há também o espaço do professor, localizado no Serviço de Atendimento ao Professor (SAP), que dispõe de infraestrutura com toaletes, copa e computadores com acesso à Internet, além de *Wi-Fi*.

12.1 Institucionais

12.1.1 Espaços de Trabalho para Docentes e Coordenação de Curso

A Instituição padronizou o ambiente de trabalho dos Coordenadores dos Cursos ministrado pela IES

12.1.2 Biblioteca

A Biblioteca São Camilo, instalada em prédio próprio, possui espaço físico de 1.212m² com ambientes definidos para acervos e pesquisa, iluminação adequada, refrigeração conforme os padrões para conservação dos equipamentos e comodidade dos usuários, dedetização regular, higienização diária, mobiliários modernos e funcionais e acompanhamento das condições do acervo para restaurações, promovendo a conservação do seu patrimônio.

A Biblioteca disponibiliza 3 espaços para pesquisa: individual, em grupo e externa. O espaço reservado para pesquisa individual está localizado no 2º pavimento. Os espaços para pesquisa em grupo e externa estão localizados no 1º pavimento. A Sala de Pesquisa Externa é um espaço da Biblioteca muito

frequentado pelos usuários, principalmente devido à liberdade de pesquisar com seus materiais próprios.

A manutenção é constante para conservação dos ambientes, mobiliários e equipamentos. Os colaboradores são orientados a realizarem check-list como medida preventiva, mantendo um padrão de qualidade dos recursos disponíveis.

A Biblioteca conta com sistema de antenas com sensores para bloquear a circulação de livros, revistas e materiais sem os registros de entrada e saída, disponibilizando ainda Serviço de Guarda-volumes. A biblioteca conta também com um sistema de alarme garantindo a segurança do patrimônio.

O expediente da Biblioteca responde às necessidades dos acadêmicos, atendendo de 2ª à 6ª feira, das 7h às 22h, e aos sábados, das 8 às 13h.

A Biblioteca disponibiliza um quadro de 31 profissionais capacitados: 1 Bibliotecária, 2 Encarregadas de Biblioteca, 1 Assistente de Biblioteca, 8 Auxiliares de Biblioteca, 6 Atendentes de Biblioteca, 2 Menores Aprendizizes e 11 Bolsistas.

O acesso ao acervo de livros é livre, permitindo a recuperação da informação através de consulta na Base de Dados Local, em quiosques bem posicionados, distribuídos nos Setores de Pesquisa. O Setor de Circulação é compartilhado com o Serviço de Guarda-volumes, oferecendo comodidade para o usuário utilizar esses serviços de forma rápida e eficiente.

Por meio do Planejamento Integrado realizado anualmente, a biblioteca é dotada de recursos financeiros para atendimento às necessidades bibliográficas dos projetos pedagógicos dos cursos e também complementação e atualização dos títulos existentes.

A política de aquisição do acervo atende às instruções do MEC, com quantidade corresponde à bibliografia básica e complementar dos cursos oferecidos pela IES.

Tanto o acervo bibliográfico como os materiais especiais (multimeios) são devidamente organizados e registrados eletronicamente, podendo ser consultados via Sistema Acadêmico da IES. O acervo disponível é de 101.346 livros, 35.000 periódicos e 13.000 materiais especiais. O controle sobre o volume de consultas e empréstimos pode ser avaliado como satisfatório, pois atende às demandas internas e são informatizados.

A bibliotecária da IES ministra “Treinamento aos Usuários”, agendado previamente com os Coordenadores de Curso para cada turma ingressante, objetivando capacitar os alunos para a utilização racional dos serviços oferecidos: Consulta e reserva local e on-line, Biblioteca Virtual, Ficha Catalográfica, Comutação Bibliográfica (COMUT/BIREME). Também há o atendimento aos acadêmicos para iniciação da pesquisa científica em parceria com os professores de MTC.

A Biblioteca é reconhecida pelo bom atendimento por meio da Avaliação Institucional. Os profissionais da Biblioteca são avaliados pelo bom atendimento e satisfação na realização do seu trabalho. Diagnóstico disponível nos Relatórios de Avaliação Institucional – CPA – Reitoria. A confirmação dessa realidade é comprovada também pelos usuários externos que declaram o grau de satisfação em ter acesso a uma biblioteca com um acervo e instalações dignas de grandes centros urbanos.

Além da acessibilidade arquitetônica com presença de rampas, banheiros adaptados em cada pavimento e placas de sinalização e orientação para circulação nos espaços, a biblioteca apresenta ainda uma colaboradora capacitada em Libras, exemplares em braile, recursos no sistema acadêmico para ampliação da fonte na tela e sistema DOS VOX instalado em um computador da biblioteca.

12.1.3 Laboratórios de Informática

No Centro Universitário São Camilo - Espírito Santo, as coordenações dos cursos e setores administrativos estão informatizados, com todos os equipamentos em rede, podendo-se acessar a internet em banda larga através de um Link dedicado de 10 Mb + 2 Mb (backup), sendo um total de 12 Mb para uso de internet. O Link é segmentado, sendo 2 Mb para os laboratórios de Informática e 10 Mb para uso nos demais setores. Os discentes, docentes e funcionários administrativos podem usufruir das redes Wifi de 1 Mb que circundam o Campus e todos colaboradores possuem correio eletrônico individual.

Toda estrutura de rede é certificada para trafegar na velocidade de Gigabit por segundo e está aparelhada com ativos de rede CISCO, DELL.

A IES disponibiliza, para uso dos discentes, docentes e funcionários administrativos, oito laboratórios de informática. Por meio do acesso ininterrupto aos laboratórios, a comunidade acadêmica pode elaborar seus trabalhos acadêmicos.

As coordenações dos cursos, bem como os docentes, podem agendar os laboratórios de informática e recursos áudio-visuais por meio de Sistema próprio, via web.

Na sala de atendimento aos professores, estão disponibilizados computadores, *scanner* e impressoras em tempo integral. Quanto aos discentes, podem acessar os equipamentos de informática da IES nos laboratórios de informática e na Biblioteca.

Os laboratórios estão localizados no andar térreo, onde se encontra um banheiro acessível e adaptado para portadores de necessidades especiais. Também estão disponíveis rampas de acesso desde o estacionamento, cuja área tem vagas prioritárias para essas pessoas.

Em relação ao acesso aos equipamentos de informática, existe a opção de utilização de equipamentos próprios ligados à rede sem fio disponibilizada à comunidade escolar e também o Laboratório 1 com sistema DOS VOX, que conta com a presença de estagiário do setor durante as aulas.

12.2 Específicos, utilizados pelo curso

As instalações do Centro Universitário São Camilo – Espírito Santo são adequadas para abrigar às demandas da área acadêmica. As salas são climatizadas; a maioria dos laboratórios são concentrados em um único prédio e existe acessibilidade adequada para portadores de necessidades especiais.

Toda a carga horária prática do curso, exceto os estágios curriculares, é desenvolvida nos respectivos laboratórios, respeitando-se a capacidade máxima de cada ambiente, mediante a divisão de grupos de aulas práticas, garantindo, assim, o ótimo desempenho do processo ensino-aprendizagem.

A IES possui regulamento de normas para os laboratórios e mantém equipe própria de manutenção preventiva, garantindo o funcionamento dos aparelhos e infraestrutura, durante todo o período letivo em todos os turnos.

O curso de Gastronomia possui laboratórios específicos exigidos pelo curso, sendo eles:

- * Cozinha fria e quente.
- * Laboratório de análise sensorial de alimentos.
- * Laboratório de bebidas.
- * Laboratório de panificação e confeitaria.
- * Restaurante didático.

Nesses laboratórios, especificamente é exigido uniforme completo: dólmã, calça pé de poule, sapato fechado, toque ou toucas.

12.2.1 Laboratórios de formação geral e específica

Laboratório de Gastronomia/Nutrição

COZINHA QUENTE

ÁREA: 167 m²

LOCALIZAÇÃO: Bloco

CAPACIDADE: 35 ALUNOS

No laboratório de Cozinha Quente, são desenvolvidas as seguintes disciplinas: Desenvolvimento e Habilidades Básicas da Culinária, Garde Manger, Cozinha de Carnes e Aves, Cozinha de Pescados e Frutos do Mar, Alimentos Funcionais, Cozinha Brasileira e Regional, Técnica Dietética, Cozinha Internacional e Contemporânea, Enogastronomia.

DESCRIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MAQUINÁRIOS	
QUANTIDADE	DESCRIÇÃO
01un	Aparelho de jantar 24 peças BRANCO quadrado
01un	Aparelho de jantar 30 peças AZUL
01un	Aparelho de jantar 30 peças BAMBÚ
01un	Aparelho de jantar 30 peças FLOR
01un	Aparelho de jantar 30 peças PRETO
01un	Aparelho de jantar 30 peças VERMELHO

01un	Ar Condicionado
06un	Bacia de inox P
02un	Bacia de inox M
02un	Bacia de inox G
02un	Balança Eletrônica
09un	Bailarinas diversificadas
01un	Bandeja quadrada de inox
03un	Bandeja redonda inox P
01un	Bandeja redonda inox M
01un	Bandeja redonda inox G
13un	Bicos de confeiteiro
02un	Bolw de vidro
05un	Boleador cabo de plastico PAZINI
02un	Boleador tramontina
02un	Caçarola nº34
02un	Caçarola nº40
36un	Cadeira de madeira
02un	Caldeirão de aluminio ABC nº24
02un	Caldeirão nº26
02un	Caldeirão nº30
02un	Caldeirão nº40
04un	Caldeirão SEM NÚMERO
05un	Coifas
13un	Copo americano
52un	Copo para água
02un	Cortador de legumes (FUNDIFERRO)
01un	Cortador mandolin
36un	Cumbucas de barro P
33un	Cumbucas de barro G
20un	Cumbucas de porcelana
11un	Cumbucas de porcelana
06un	Escumadeira grande
06un	Escorredor de arroz inox
06un	Escondedores de macarrão
03un	Espremedor de batata de inox
06un	Espremedor de batata de alumínio
02un	Espremedor d/fruta industrial inox
06un	Espremedor de limao
02un	Espremedor de limao passarinho
05un	Faca para carne DO CHEF 10" 24620/080
09un	Faca para legumes 7030-314
06un	Faca para pão simonaggio
06un	Faca para queijo
05un	Faca profissional gourmet mix
06un	Faca Mundial (p/ desossar) 7015-06
11un	Faca tramontina 24620/086
06un	Faca tramontina (p/ desossar)24635/087
02un	Faca tramontina (p/carne)24620/088

04un	Faca tramontina (p/frutas)24605/087
05un	Faca tramontina (p/pão)24627/082
02un	Faquinha de serra
03	Fogão industrial 6 bocas
01un	Forno combinado Wistory
01un	Forno duplo gastromap
03un	Frigideira alumínio batido com 2alças de madeira
07un	Frigideira alumínio cabo de madeira
03un	Frigideira antiaderente c/ tampa de vidro
03un	Frigideira antiaderente PP
03un	Frigideira antiaderente P
03un	Frigideira antiaderente M
03un	Frigideira antiaderente G
06un	Frigideira dupla antiaderente
06un	Fuet de alumínio
04un	Fuet de inóx
05un	Fuet de silicone vermelho
06un	Funil de inox
02un	Funil de inox tipo cone
02un	Funil de inox com peneira P
02un	Funil de inox com peneira M
02un	Funil de inox com peneira G
05un	Furador e decorador de frutas TRAMONTINA
03un	Garrafa de café
10un	Garfo trinchante
01un	Geladeira
07un	Gienes P ("tabuleiro" do forno combinado)
05un	Gienes G ("tabuleiro" do forno combinado)
02un	Gienes furado ("tabuleiro" do forno combinado)
02un	Grade para forno combinado
02un	Jarra de plástico 2L
03un	Jarra Inox
04un	Jarra Vidro
04un	Liquidificador branco
01un	Liquidificador Industrial
01un	Liquidificador inox com 2 copos
01par	Luvas de forno
02un	Multiprocessador
02un	Panela cozimento ao vapor
03un	Panela de alumínio pequena FORT-LAR
04un	Panela de alumínio nº16 NIGRO
03un	Panela de alumínio nº20 NIGRO
02un	Panela de alumínio com alça de madeira P
02un	Panela de alumínio com alça de madeira M
02un	Panela de alumínio com alça de madeira G
02un	Panela de macarrão com divisória (cozimento)
03un	Panela de pressão 3L
02un	Panela de pressão 4,5L

02un	Panela de pressão 7,6L
02un	Panela escorredora de macarrão
02un	Panela PAELLA
06un	Panela para banho-maria
05un	Pão duro (vinho)
06un	Pegador de inox com silicone para salada (amarelo e laranja)
05un	Pegador de macarrão com furos
06un	Pegador de macarrão inox
02un	Pegador de salada
04un	Peneira inox P
04un	Peneira inox M
05un	Peneira inox G
06un	Pincel de silicone vermelho
01un	Sopeira
03un	Suporte p/ pimenta
06un	Taças de água
06un	Taças de champanhe
04un	Taças de vinho branco
06un	Taças de vinho tinto
02un	Termômetros
36un	Tábua de corte
06un	Tabuleiro P
06un	Tabuleiro M
06un	Tabuleiro G
01un	Tabuleiro GG
06un	Tabuleiro redondo P
03un	Tabuleiro redondo M
06un	Tabuleiro redondo G
10un	Travessa de barro retangular G
06un	Travessa de barro formato de peixe
10un	Travessa oval de porcelana branca
01un	Travessa oval de porcelana branca P
01un	Travessa oval de porcelana branca M
02un	Travessa de porcelana retangular preta funda
03un	Travessa de porcelana retangular branca funda
01un	Travessa de porcelana em forma de folha P
01un	Travessa de porcelana em forma de folha M
01un	Travessa de porcelana em forma de folha G
01un	Travessa de porcelana em forma de peixe P
01un	Travessa de porcelana em forma de peixe M
01un	Travessa de porcelana em forma de peixe G
04un	Travessa quadrada vermelha G
01un	Travessa 2 fundos azul
01un	Travessa oval azul P
01un	Travessa oval azul M
01un	Travessa oval azul G
01un	Travessa oval bolinhas coloridas P

01un	Travessa oval bolinhas coloridas M
01un	Travessa oval bolinhas coloridas G
01un	Travessa oval laranja P
01un	Travessa oval laranja M
01un	Travessa porcelana branca formato peixe
01un	Travessa quadrada vermelha P
01un	Travessa quadrada vermelha M
01un	Travessa quadrada vermelha G
01un	Travessa quadrada oval listrada
01un	Travessa redonda aspecto madeira
01un	Travessa redonda azul
02un	Travessa redonda bordada
02un	Travessa redonda c/ bordado azul na borda
02un	Travessa redonda customizada
01un	Travessa redonda folha verde P
01un	Travessa redonda folha verde M
01un	Travessa redonda listrada
01un	Travessa redonda preto/branco G
01un	Travessa retangular folha verde G
01un	Travessa retangular folha verde P
02un	Travessa retangular listrada G
01un	Travessa retangular preto/branco G
04un	Travessa retangular preto/branco P
01un	Travessa retangular vermelha P
01un	Travessa retangular vermelha M
28un	Xícaras
06un	Xícaras branco de porcelana redondo

Laboratório de Gastronomia/Nutrição

COZINHA FRIA

DESCRIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MAQUINÁRIOS	
QUANTIDADE	DESCRIÇÃO
01un	Aparelho de ar condicionado
01un	Freezer Gelopar 577 litros
01un	Geladeira Gelopar duplex inox 4 portas 1044 litros

LABORATÓRIO DE QUÍMICA I e II

No laboratório de Química I e II, são ministradas as seguintes disciplinas: Química dos Alimentos e Higiene e Saneamento dos Alimentos, onde são realizadas análises microbiológica e química dos alimentos.

DESCRIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MAQUINÁRIOS	
QUANTIDADE	DESCRIÇÃO
05 un	Agitador magnético
08un	Agitador Magnético com Aquecimento
03 un	Balança analítica
02 un	Balanças (verdes) RECORD E ZANOTT
01 un	Banho de areia retangular
02 un	Banho-maria
01 un	Banho-maria para 8 bocas
01 un	Banho-maria para tudo de ensaio
01un	Banho-Maria
01un	Bomba a Vácuo
01un	Bomba a Vácuo
01 un	Bloco Microdigestor de Kjeldahl
01 un	Bloco Microdigestor de Kjeldahl
02 un	Capela de Exaustão
02un	Chapa de Aquecimento
01 un	Centrifuga
03 un	Condutivímetro
01 un	Destilador de Água
01 un	Destilador de Nitrôgeno
01 un	Determinador de Lipídeos
01 un	Digestor de fibras
01 un	Espectrofotômetro Manual
01 un	Estufa de secagem e esterilização
01 un	Estufa de secagem e esterilização
02 un	Forno Mufla
01 un	Fotômetro de chama
01 un	Geladeira
02 un	Manta aquecedora para balão de 250 mL (base vermelha)
02 un	Manta aquecedora para balão de 500 mL (base vermelha)
01 un	Manta aquecedora para balão de 1000 mL
01 un	pHmetro de bancada
01 un	pHmetro de bancada digital
01 un	pHmetro de bancada digital
01 un	pHmetro de bancada
02 un	Transformador AT750
01 un	Viscosímetro SAYBOLT

LABORATÓRIO DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

No laboratório de Panificação e Confeitaria, são ministradas as seguintes disciplinas: Bases de Confeitaria e Panificação, Panificação e Confeitaria.

DESCRIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MAQUINÁRIOS	
QUANTIDADE	DESCRIÇÃO
01un	Amassadeira G.PANIZ
06un	Aplicador de confeito
02un	Ar condicionado
02un	Baldes de aço inoxidável cap 10 L
01un	Bailarina giratória
01un	Batedeira GASTROMAQ BP12
03un	Batedeiras industrial ARNO 220 V (bacia de inox)
01un	Bico regulador p/ saco de confeitaria
24un	Bicos p/ saco de confeitaria
06un	Bowl 22 cm
05un	Bowl 24 cm
01un	Bowl 26 cm
36un	Colher de café
44un	Colheres de chá
40un	Colheres de mesa
40un	Colheres de sobremesa
03un	Conchas inox
11un	Copos de medida
06un	Espátula cabo branco
06un	Espátula confeitaria cabo branco (longa)
06un	Espátula confeitaria cabo preto
03un	Espátula pizza
01un	Estufa p/ crescimento de pães CRESCÉPAO
12un	Faca de serra c/ ponta do cabo vermelha
12un	Faca de serra s/ ponta do cabo vermelha
40un	Facas de mesa
01un	Fogão industrial de 6 bocas
08un	Forma bolo redonda 15cm solta o fundo s/ fecho lateral
06un	Forma bolo redonda 8cm solta o fundo s/ fecho lateral
08un	Formas de bolo inglês
03un	Formas de cup cake
10un	Formas de pizza 30 cm
08un	Formas redondas que solte o fundo (pretas 22cm) fecho lateral
04un	Formas redondas que solte o fundo (pretas 24cm) fecho lateral
01un	Forno turbo TEDESCO FFT150
05un	Frigideiras nº 24 antiaderente

01un	Geladeira electrolux
01un	Grade inox p/ colocar chocolates
01un	Liquidificador industrial copo inox SKYMSEN
06un	Luvas termicas
10un	Malheiras (150ml) cumbuca pequena (ceramica)
07jogos	Medida de xicara (c/ 4 un)
03un	Medidores de colher (c/ 4 un de medida)
02un	Mesa inox (1.80 x 0.85)
03un	Molde de balao
03un	Molde de borboleta
03un	Molde de coelhos
03un	Molde de coracao
03un	Molde de estrelas
03un	Molde de flor
03un	Molde de patinhos
03un	Molde de tartarugas
03un	Molde p/ bolo redondo 15 cm
03un	Molde p/ bolo redondo 24 cm
03un	Molde p/ bolo redondo 30 cm
06un	Panela nigro n° 24
02un	Pao duro de silicone azul
06un	Pao duro de silicone preto
02un	Pao duro de silicone vermelho
02un	Peneiras inox tipo funil
06un	Peneiras redondas inox
01un	Saco de confeiteiro silicone laranja
05un	Tabua de PVC (branca redonda)
08un	Tabuleiros retangulares 30cm
08un	Tabuleiros retangulares 40cm
03un	Termometro p/ alimento
10un	Tigela alta japonesa ceramica
10un	Tigela baixa japonesa ceramica
10un	Tigela mexicana (ceramica)

LABORATÓRIO DE BEBIDAS E RESTAURANTE DIDÁTICO

O laboratório de bebidas e Restaurante Escola são usados nas seguintes disciplinas: Enologia e Coquetelaria, Enogastronomia, Projetos Integradores I e II e Trabalho Interdisciplinares.

DESCRIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MAQUINÁRIOS	
QUANTIDADE	DESCRIÇÃO

06un	Abridor de garrafa e vinho
01un	Ar condicionado
01un	Armário de madeira grande
06un	Bandeja de inox
01un	Batedeira planetária Arno 5 velocidades
36un	Cadeiras para as mesas
25un	Cálice
02un	Colher de café
01un	Colher de café aço inox (fino)
06un	Colher de chá
01un	Colher de chá aço inox (fino)
01un	Colher de sobremesa
01un	Colher de sobremesa aço inox (fino)
25un	Colher de sopa
25un	Colher de sopa aço inox (fino)
25un	Colher de sorvete
25un	Concha inox
25un	Copo americano
25un	Copo americano duplo
12un	Copo irish coffee
12un	Copo long drink
25un	Coqueteleira
12un	Coupett
25un	Escumadeira
25un	Espátula com cabo de madeira
25un	Faca de mesa
25un	Faca de mesa aço inox (fino)
05un	Faca de peixe
25un	Faca de peixe aço inox (fino)
25un	Faca de sobremesa
06un	Faca de sobremesa aço inox (fino)
25un	Garfo de mesa
25un	Garfo de mesa aço inox (fino)
25un	Garfo de sobremesa
25un	Garfo de sobremesa aço inox (fino)
25un	Jarras de vidro
06un	Medidor de bar
06un	Mesa de madeira
12un	Taça escandinava ou globet
25un	Tulipa de Bordeaux

13 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao longo de todo o documento, é possível visualizar nitidamente a sequência organizacional focada na essência do Projeto Pedagógico de Curso. Este é totalmente norteado por Diretrizes, Legislações, Pareceres e Resoluções; ou seja, existe preocupação latente em se criar e planejar com fundamentação, não apenas teórica, mas também legal.

Pode-se notar que as Diretrizes Curriculares Nacionais são amplamente citadas e detalhadas no Projeto, o qual respeita o PPI e as Políticas Institucionais, bem como o Regimento Interno da IES.

De fato, a grande inovação tange os Eixos Estruturantes, seus ementários e suas subsequentes alterações necessárias, providenciando uma leitura de um Curso de Tecnologia em Gastronomia não apenas horizontal, como nas clássicas matrizes curriculares seriadas, mas também vertical em seus Eixos e transversal ao longo de todo documento, permeando a interdisciplinaridade, a integralidade, humanização, ética/bioética e a valorização profissional.

14 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Casa Civil, Presidência da República. **Lei nº 11.788, que dispõe sobre o estágio de estudantes e dá outras providências.** Brasília, 25 de setembro de 2008.

BRASIL. Constituição (1988). **Constituição da República Federativa do Brasil.** Brasília, DF: Senado Federal: Centro Gráfico, 1988.

BRASIL. Ministério da Educação da Educação. **Lei nº 9.394/96, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.** Brasília, 1996.

COMITÊ NACIONAL DE EDUCAÇÃO EM DIREITOS HUMANOS. Ministério da Educação; Ministério da Justiça - Secretaria Especial dos Direitos Humanos. **Plano Nacional de Educação em Direitos Humanos.** Brasília: UNESCO, 2007.

PLANO DE DESENVOLVIMENTO ESPÍRITO SANTO 2025 - **Avaliação Estratégica do Espírito Santo e Elementos para a Visão de Futuro.** vol. 1, Espírito Santo: MACROPLAN, 2006.

Portaria Nº 2.253, 18/10/2001, que dispõe sobre a oferta de disciplinas em método não presencial.

Resolução nº 3, de 2 de julho de 2007, que dispõe sobre procedimentos a serem adotados quanto ao conceito de hora aula, e dá outras providências.

Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012, que Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.

Resolução nº 2, de 15 de junho de 2012, que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.

Resolução nº 01, de 17 de junho de 2010, que normatiza o Núcleo Docente Estruturante e dá outras providências.

SINEPE/ES; SINPRO/ES. **Convenção Coletiva de Trabalho.** Cachoeiro de Itapemirim-ES, de 1º de março de 2012.

UNIÃO SOCIAL CAMILIANA. **TCC:** normatização de transição. Cachoeiro de Itapemirim-ES, 11 de março de 2009.

UNIÃO SOCIAL CAMILIANA. **Carta de Identidade das Entidades Camilianas.** Atualizado em 2014.

UNIÃO SOCIAL CAMILIANA. **Plano de Desenvolvimento Institucional.** Cachoeiro de Itapemirim-ES, novembro de 2012.

UNIÃO SOCIAL CAMILIANA. **Projeto Pedagógico Institucional:** 2013-2017. Cachoeiro de Itapemirim-ES. 2013.

UNIÃO SOCIAL CAMILIANA. **Políticas Institucionais**. Material de circulação interna. São Paulo, Set., 2007.