



## **NORMAS COMPLEMENTARES PARA TRANSFERÊNCIA EXTERNA FACULTATIVA**

### **1 - CURSO**

GASTRONOMIA – INTEGRAL

### **2 - PRÉ-REQUISITO (OBRIGATÓRIO)**

Estabelecido em Edital Específico.

### **3 - DESCRIÇÃO DAS ETAPAS DO PROCESSO DE SELEÇÃO**

Os candidatos com inscrição deferida serão submetidos a uma prova escrita discursiva, com pontuação de zero a dez, de caráter eliminatório e classificatório (prova específica). Serão considerados eliminados os candidatos que obtiverem nota abaixo de 5,0 (cinco) nesta etapa.

### **4 - PROGRAMAS / ASSUNTOS**

**História da Alimentação e da Gastronomia** (Conceitos. O comer e a comida nos diversos períodos da história humana. Perspectiva histórica da gastronomia. Breve história do restaurante. A formação histórica do *chef* de cozinha. Gastronomia contemporânea: expansão, representantes, contextualização.). **Referência bibliográfica:** FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo. **História da alimentação.** São Paulo: Estação Liberdade, 1998. FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet.** São Paulo: Ed. SENAC, 2001.

**Educação, Saúde e Ambiente** (O campo da Educação em Saúde: conhecimentos, práticas e políticas; os sujeitos da educação: produtor e consumidor; relação educação/comunicação/saúde; proteção da biodiversidade e promoção da saúde; práticas sustentáveis de produção e de consumo de alimentos; políticas em Saúde Ambiental. Responsabilidade social nas empresas. Educação em alimentação e nutrição nos diferentes espaços (escola, mídia, hospitais etc). A importância da alimentação na educação para a saúde e na educação ambiental. Alimentação, lixo e reciclagem. A gastronomia como veículo de educação para a saúde do homem, da sociedade e do ambiente.). **Referência bibliográfica:** BRANDÃO, C. R. (1980). O que é educação. SP: Brasiliense. SACHS, Ignacy. **Caminhos para o desenvolvimento sustentável.** Rio de Janeiro: Garamond, 2000;

**Higiene e Legislação Sanitária** (Fundamentos de microbiologia e parasitologia. Perigos em alimentos. Fatores que influenciam o crescimento microbiano em alimentos. Controle higiênico-sanitário de ambientes, manipuladores e processos de produção de alimentos. Legislação na área de higiene de alimentos.). **Referência bibliográfica:** ANVISA - Legislações específicas para controle higiênico-sanitário. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos.** Barueri: Ed. Manole, 2008.



**Princípios da Alimentação e Nutrição** (Noções de anatomia e fisiologia. Noções gerais de nutrição. Noções gerais de macro e micronutrientes. Adequação dos princípios nutritivos na elaboração de cardápios. Legislação sobre rotulagem de alimentos. Aplicação das Leis de Escudero. Alimentação saudável.). **Referência bibliográfica:** BRILLAT- SAVARIN. **A fisiologia do gosto.** São Paulo: Companhia das Letras, 1995. TEICHMANN, Ione M. **Cardápios:** técnicas e criatividade. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

**Instrumentos Gerenciais** (Introdução à administração: conceitos básicos. Teorias administrativas. Informática para empreendimentos gastronômicos: ferramentas aplicadas ao gerenciamento de empreendimentos gastronômicos (elaboração de planilhas, mala direta, noções de *webdesign*). **Referência bibliográfica:** ANDERSON, David R.; SWEENEY, Dennis J.; WILLIAMS, Thomas A. **Estatística aplicada à administração e economia.** São Paulo: Cengage Learning, 2007. CHIAVENATO, Idalberto. **Introdução à teoria geral da administração.** São Paulo: Makron Books, 1993.

**Alimentação e Cultura** (Consumo de alimentos e sua relação com os sistemas simbólicos. Alimentação e identidade. Alimentação e religião. Alimentação e rituais, festividades, datas comemorativas. Alimentação no folclore brasileiro. **Referência bibliográfica:** CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade:** uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Ed. Campus, 2003. MACIEL, Maria Eunice; GOMBERG, Estelio. **Temas em alimentação e cultura.** Aracaju: Editora UFS, 2007.

**Planejamento Estratégico em Alimentação** (Segmentação. Conceitos. Características. Demandas sociais e mercadológicas. Análise do ambiente externo: cenários, oportunidades, ameaças e o ambiente competitivo. Modelos de Serviços. Controles e relatórios. Questões técnicas, financeiras e gerenciais envolvidas no desenvolvimento de soluções sustentáveis.) **Referência bibliográfica:** GRACIOSO, F. **Planejamento estratégico orientado para o mercado.** São Paulo: Atlas, 1987. KAPLAN, R. S.; NORTON, D. P. **A estratégia em ação:** balanced scorecard. Rio de Janeiro: Ed. Campus, 1997.