



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

Pós-Graduação *Lato Sensu*

MBA em Gastronomia e Gestão de Alimentos e Bebidas

Sumário

1. Nome do Curso e Área do Conhecimento	3
2. Características Técnicas do Curso	3
3. Público-alvo	4
4. Critérios de Seleção	4
5. Justificativa do Curso	4
6. Objetivos do Curso	5
7. Competências e Habilidades do Egresso	5
8. Metodologia de Ensino e Aprendizagem	6
9. Estágio Não Obrigatório	9
10. Matriz Curricular	11
11. Carga Horária	11
12. Conteúdo programático	12
13. Infraestrutura Física e Pedagógica	29

1. Nome do Curso e Área do Conhecimento

Nome do Curso: MBA em Gastronomia e Gestão de Alimentos e Bebidas

Área de Avaliação (CAPES): Interdisciplinar

Grande Área (CAPES): Multidisciplinar (90000005)

Área do Conhecimento (CAPES): Interdisciplinar (90100000)

Classificação OCDE: Negócios, administração e direito

2. Características Técnicas do Curso

Modalidade: Educação a Distância

Número máximo de vagas por Polo/Unidade: 1000 alunos

Período de Oferecimento: O curso possui entrada intermitente, respeitadas as datas de início e de fim cadastradas na oferta, bem como observado o período indicado para a sua integralização.

Limitações legais

Resolução CNE/CES Nº 1, de 06 de abril de 2018, que estabelece normas para o funcionamento de cursos de pós-graduação lato sensu.

O candidato deverá ser graduado com diploma devidamente registrado segundo as normas estabelecidas pelo MEC.

O curso é multiprofissional e atende todas as exigências legais do MEC, no entanto, não se propõe a atender resoluções específicas de um único conselho de classe. Para isso, é fundamental que cada interessado faça um estudo comparativo entre a matriz proposta pela nossa instituição e as exigências do seu órgão de classe.

3. Público-alvo

O público-alvo desta especialização é composto por profissionais do segmento alimentício, sejam eles relacionados a gestão, gastronomia ou manipulação de alimentos. Profissionais com formação superior nas áreas de gastronomia, nutrição, engenharia de alimentos, gestão e empreendedores da área de alimentação e gastronomia.

4. Critérios de Seleção

O ingresso na pós-graduação será realizado por meio de inscrição no portal da Instituição e entrega dos documentos solicitados. Em seguida, analisados pela área competente.

5. Justificativa do Curso

Segundo a Associação de Bares e Restaurantes (ABRASEL, 2021), a indústria brasileira de alimentos e bebidas registrou nos últimos anos um crescimento de 16,9% em seu faturamento e um crescimento de 1,3% na produção em relação ao ano anterior, sendo que a receita do setor chegou a R\$922,6 bilhões, um resultado que representa 10,6% do PIB nacional. Quando o assunto é gerar empregos e renda, a indústria alimentícia gerou 21 mil vagas diretas. Após o cenário pandêmico, o crescimento deste seguimento continuou. Diante destes dados, a necessidade de profissionais especializados e com conhecimento prático e atualizado para gerenciar e dirigir o bom funcionamento de um bar ou um restaurante tem sido cada vez mais necessário, para que assim, desta forma, os números continuem sendo favoráveis. Ofertar este curso aos profissionais da área reforça o compromisso da instituição na formação de profissionais que estejam aptos para atuar no mercado de trabalho que, vem exigindo cada vez mais especializações e um

amplo conhecimento, para que a entrega ao comensal seja de fato eficaz e satisfatória.

6. Objetivos do Curso

6.1. Objetivo Geral

- Formar profissionais com habilidades e competências nos âmbitos administrativos e gerais para atuar em diferentes tipos de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).

6.2. Objetivos Específicos

- Conhecer as novas tendências no ramo da gastronomia e aplicá-las na prática do trabalho;
- Identificar ferramentas administrativas na área da gastronomia;
- Desenvolver habilidades de gestão de forma a responder as demandas das UANs;

7. Competências e Habilidades do Egresso

Competências

Atuar no ramo de alimentos e bebidas, tornando o atendimento no segmento mais efetivo e personalizado, além de mais dinâmico e significativo, a fim de desenvolver habilidades para a gestão de UANs, de forma responsável e com consciência de seu papel social. .

Habilidades

- Conhecer as legislações, as principais doenças transmitidas por alimentos e métodos eficazes de controle, afim da garantia da qualidade e segurança dos alimentos;
- Aplicar os conhecimentos em gestão de UAN;
- Identificar os pontos críticos da estrutura física dos estabelecimentos gerenciados;
- Elaborar cardápios adequados ao estabelecimento, para que os objetivos sejam atingidos;
- Realizar treinamento de pessoal em conformidade com as legislação referentes às boas práticas de manipulação e produção de alimentos;
- Aplicar ferramentas de gestão financeira, gerenciamento de gestão, a fim e auxiliar na satisfação do cliente e crescimento do negócio;
- Exercer o empreendedorismo com inovação e conceitos atuais e atualizados.

8. Metodologia de Ensino e Aprendizagem

O desenvolvimento das disciplinas do curso se dará no ambiente virtual, onde o aluno cumprirá 40 horas por disciplina.

Estas 40 horas são compostas pelo estudo dos diversos insumos pedagógicos disponibilizados, como:

- ✓ materiais de leitura;
- ✓ videoaulas;
- ✓ slides;
- ✓ podcasts;
- ✓ indicações de leituras extras como artigos e capítulos de livros.

Como parte do modelo acadêmico, também contabilizamos:

- ✓ a interação com os tutores para esclarecimentos de dúvidas pedagógicas (via Fórum);
- ✓ a realização da avaliação disciplinar pelo aluno.

Vale ressaltar que cada aluno é único e tem seu próprio tempo para aprendizagem. Alguns conseguem assimilar o conteúdo com mais agilidade, outros precisam retomar as leituras e videoaulas para tornar sua aprendizagem efetiva.

O tempo gasto pelo aluno para o entendimento de cada disciplina depende também da sua familiaridade com o tema, ou seja, o conhecimento prévio que o aluno tem em relação a temática abordada.

No ambiente virtual, o aluno encontrará o conteúdo das disciplinas, organizados em temas/webaulas.

Para cada um deles, o aluno realizará um conjunto de atividades baseadas em leitura de textos de fundamentação teórica e acesso a recursos audiovisuais.

Um tutor apoiará as atividades realizadas no ambiente virtual, atendendo o aluno nas suas dúvidas por meio de ferramentas de comunicação.

O aluno, ao iniciar os seus estudos, terá um encontro presencial para acolhida/ambientação; esse encontro terá como objetivos:

- ✓ Integrar o aluno ao curso de Pós-Graduação.
- ✓ Dialogar e esclarecer as dúvidas sobre a proposta pedagógica do curso e as regras acadêmicas.
- ✓ Apresentar ao aluno o Ambiente Virtual de Aprendizagem (o primeiro acesso; o envio de documentos; os serviços de secretaria e financeiro; a disciplina Ambientação; a tutoria online; o boletim acadêmico; as disciplinas e seus conteúdos; a biblioteca virtual; entre outros).
- ✓ Proporcionar um momento de Network aos pós-graduandos.

Avaliação do Desempenho do Aluno

O aluno deverá realizar as atividades propostas no ambiente virtual. A realização das atividades irá compor sua frequência no curso, que será considerada para a sua aprovação.

A atividade avaliativa que o aluno realizará para compor a sua média é a Avaliação Virtual (AV); essa atividade é obrigatória e estará disponível no Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA, conforme cronograma de seu curso.

Para a aprovação em cada uma das disciplinas, o aluno deverá obter frequência de, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) e nota igual ou superior a 7,0 (sete).

As notas devem ser expressas no intervalo de 0 (zero) a 10 (dez).

O aluno que obtiver média inferior a 7,0 (sete) nas disciplinas terá direito ao Programa de Dependência e Recuperação – PDR, mediante a solicitação de requerimento e respeitando o período de jubramento do curso.

O PDR será realizado no ambiente virtual de aprendizagem, sendo que o aluno terá acesso ao conteúdo da disciplina e realizará uma Avaliação Virtual - AV, e a nota obtida substituirá a média do aluno.

Para a obtenção do **Certificado** de Pós-graduação *Lato Sensu* – especialização, o aluno deverá cumprir todas as condições seguintes:

- ✓ Frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) em todas as disciplinas;
- ✓ Nota igual ou superior a 7,0 (sete) em todas as disciplinas.

Certificação

O Certificado de conclusão de curso de Especialização será acompanhado por histórico escolar, em cumprimento às exigências da Resolução CNE/CES nº1, de 06 de abril de 2018, da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação.

Composição do Corpo Docente

O corpo docente do curso é constituído por profissionais qualificados, com comprovado saber em sua área de atuação, conforme Resolução CNE/CES nº1, de 06 de abril de 2018, sendo integrado, no mínimo, por 30% (trinta por cento) de portadores de título de pós-graduação *stricto sensu*, isto é, portadores de títulos de Mestrado e Doutorado, obtidos em programas de pós-graduação *stricto sensu* devidamente reconhecidos pelo poder público em território nacional, ou revalidados, conforme legislação vigente. Os demais docentes são certificados em nível de especialização, pós-graduação *lato sensu*, de reconhecida capacidade técnico-profissional.

9. Estágio Não Obrigatório

O estágio curricular não obrigatório tem como finalidade estimular o aluno a desenvolver atividades extracurriculares, para que possa inter-relacionar os conhecimentos teóricos e práticos adquiridos durante o curso e aplicá-los na solução de problemas reais da profissão, proporcionando o desenvolvimento da análise crítica e reflexiva para os problemas socioeconômicos do país, de acordo com a Resolução de Estágio curricular não obrigatório vigente na Instituição.

Os principais objetivos da prática do estágio curricular não obrigatório são:

- I. proporcionar o exercício do aprendizado comprometido com a realidade socioeconômica-política do país;
- II. propiciar a realização de experiências de ensino e aprendizagem visando à educação profissional continuada, alicerçada no desenvolvimento de competências e habilidades e ao exercício do pensamento reflexivo e criativo; e
- II. incentivar o trabalho de pesquisa e investigação científica, visando ao desenvolvimento da ciência, da tecnologia e da cultura.

A carga horária é definida pela concedente de estágio, não podendo ultrapassar a carga horária máxima de 6 (seis) horas diárias e 30 (trinta) horas semanais, as quais podem ser realizadas em empresas públicas ou privadas, instituição de pesquisa, órgãos governamentais e não governamentais, e as próprias unidades da Universidade, desde que sigam às condições adequadas para que o estagiário possa aprofundar os seus conhecimentos teóricos e práticos adquiridos no curso.

Para o Curso de Pós-Graduação EAD, a prática do estágio curricular não obrigatório é permitida durante a vigência do curso, não podendo exceder em um mesmo campo de estágio o período de 2 (dois) anos.

Os estágios curriculares não obrigatórios devem estar apoiados em Termo de Compromisso e de comum acordo com a Instituição, devendo explicitar não somente os aspectos legais específicos, como também os aspectos educacionais e de compromisso com a realidade social.

O Planejamento do Estágio Curricular Não Obrigatório é de responsabilidade do coordenador de curso/professor orientador e também do Departamento de Estágios.

10. Matriz Curricular

DISCIPLINAS	CH PRÁTICA	CH TEÓRICA	CH TOTAL
Ambientação	0 h	0 h	0 h
Legislação sanitária e segurança dos alimentos: da higiene à implantação	0 h	40 h	40 h
Gastronomia avançada	0 h	40 h	40 h
Gestão de unidades de alimentação e nutrição	0 h	40 h	40 h
Ferramentas para certificação e credenciamento na cadeia produtiva de alimentos e bebidas	0 h	40 h	40 h
Planejamento e elaboração de cardápios	0 h	40 h	40 h
Qualidade em serviços e a satisfação do cliente	0 h	40 h	40 h
Estratégias de gerenciamento de gente	0 h	40 h	40 h
Administração financeira	0 h	40 h	40 h
Empreendedorismo e <i>growth hacking</i>	0 h	40 h	40 h

11. Carga Horária

A carga horária de 360 h constitui o conteúdo ministrado em 9 (nove) disciplinas.

12. Conteúdo programático

Disciplina: Ambientação

Ementa: Ensino a distância: características desta modalidade de estudo. A tecnologia e o ensino à distância. Legislação do Ensino a Distância no Brasil. Aspectos relacionados ao perfil no Ensino a Distância.

Competências e Habilidades:

- Compreender a modalidade de ensino a distância.
- Identificar uma relação entre tecnologia e educação no contexto do EAD;
- Discutir elementos da legislação do ensino a distância no Brasil;
- Refletir sobre o perfil do aluno em ensino a distância.

Conteúdo Programático 1: Introdução ao Ensino a Distância.

Conteúdo Programático 2: Tecnologia e educação.

Conteúdo Programático 3: Legislação do Ensino a Distância no Brasil.

Conteúdo Programático 4: Perfil do aluno no Ensino a Distância.

Bibliografia básica:

BRASIL. Ministério da Educação. **Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional - Lei n. 9.394/96**. Brasília, 1996. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm. Acesso em: 6 dez. 2022.

BRASIL. Ministério da Educação. **Resolução CNE/CP n. 7, de 18 de dezembro de 2018**. Brasília, 2018. Disponível em: https://normativasconselhos.mec.gov.br/normativa/view/CNE_RES_CNECESN72018.pdf. Acesso em: 6 dez. 2022.

GIL, H. A passagem da Web 1.0 para a Web 2.0 e... Web 3.0: potenciais consequências para uma ‘humanização’ em contexto educativo. 2014. **Boletim informativo Cybercentro Castelo Branco**. Castelo Branco, 2014. Disponível

em:

<https://repositorio.ipcb.pt/bitstream/10400.11/2404/1/A%20passagem%20da%20Web%20Henrique.pdf>. Acesso em: 6 dez. 2022.

MEYER, A. I. da S. Conceituando a Educação a Distância. **Revista Ibero-Americana de Humanidades, Ciências e Educação**, v. 8, n. 1, p. 590-601, [s. l.], 2022. Disponível em: <https://periodicorease.pro.br/rease/article/view/3835>. Acesso em: 6 dez. 2022.

VAZ, M. L. de L.; RIBEIRO, F.; COSTA, L. A. da. Os desafios da educação a distância on-line e a remotividade na nova engenharia educacional. **Brazilian Journal of Science**, v. 1, n. 4, p. 79-86. Goiás, 2022. Disponível em: <https://www.brazilianjournalofscience.com.br/revista/article/view/79>. Acesso em: 6 dez. 2022.

VIEIRA, D. M. L.; COSTA, L. A.; VAZ, M. L. L. Um novo olhar para a educação a distância. In: MACHADO, G. E.; COSTA, S. C.; SILVA, K. R. P. **Debates contemporâneos: perspectivas e reflexões atuais**. Santa Maria: Arco, 2021.

Bibliografia Complementar:

BAPTISTA, M. M. Internet: auxílio à educação. **BIBLOS - Revista do Instituto de Ciências Humanas e da Informação**, v. 16, p. 37- 44, [s. l.], 2004. Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.11959/brapci/23717>. Acesso em: 6 dez. 2022.

MOORE, M.; KEARSLEY, G. **Educação a distância: uma visão integrada**. São Paulo: Thomson Learning, 2007.

MORAN, J. M.; MASETTO, M. T.; BEHRENS, M. A. **Novas tecnologias e mediação pedagógica**. 21. ed. Campinas: Papirus, 2013.

PIVA, D. J.; PUPO, R.; GAMEZ, L. et al. **EAD na prática: planejamento, métodos e ambientes de educação on-line**. São Paulo: Elsevier, 2011.

Disciplina: Legislação sanitária e segurança dos alimentos: da higiene à implantação.

Ementa: Legislação sanitária e segurança dos alimentos. Definição de Manual de Boas Práticas (MBP) e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP). Implantação de Planilhas e Instruções de Trabalho (obrigatórias ou não) de acordo com MBP e POP. Treinamento de funcionários baseados em MBP e POP. Análise de estrutura física. Organização dos suportes operacionais – caixa d'água, controle de pragas, produtos para higienização, etc.

Competências e Habilidades:

- Conhecer as principais Doenças Transmitidas por alimentos (DTAs);
- Compreender o papel da legislação e vigilância sanitária de alimentos;
- Elaborar e personalizar MBP e POP de acordo com o serviço atendido;
- Analisar a estrutura física e propor melhorias;
- Acompanhar a execução de serviços relacionados ao suporte operacional.

Conteúdo Programático 1: Doenças transmitidas por alimentos (DTAs), legislação e vigilância sanitária de alimentos.

Conteúdo Programático 2: Boas Práticas: estrutura física, suporte operacional, higiene dos alimentos e treinamento de funcionários.

Conteúdo Programático 3: Registros e planilhas de controle e instruções de trabalho (obrigatórias ou não).

Conteúdo Programático 4: Manual de Boas Práticas (MBP) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP): como fazer?

Bibliografia Básica:

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA. **Resolução-RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Brasília/DF, set. 2004. Disponível em:

https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 24 Oct 2021.

ASSIS, L. de. **Alimentos seguros**: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2018.

GIACOMELLI, S.C; SILVA, M.N., SACCOL, A.L.F. **Legislação e normas interacionais na produção e serviços de alimentação**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2020.

Bibliografia Complementar:

ALVES, A.M. **Gestão de processos e fluxo de mercadorias para negócios de alimentação**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2020.

MELLO, F.R.D.; GIBBERT, L. **Controle e qualidade dos alimentos**. Porto Alegre: SAGAH, 2017.

SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE DE SÃO PAULO. **Portaria CVS 5, de 9 de abril de 2013**. Regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação. Disponível em: http://www.cvs.saude.sp.gov.br/zip/PORTARIA%20CVS-5_090413.pdf. Acesso em: 1 abr. 2021.

Disciplina: Gastronomia avançada

Ementa: Influências culturais da gastronomia brasileira. Cozinhas clássicas, as grandes cozinhas europeias. Tendências gastronômicas no mercado de alimentos e bebidas. Aplicação destas tendências na rotina em unidades de alimentação.

Competências e Habilidades:

- Conhecer e saber utilizar as técnicas da cozinha clássica.
- Entender as influências culturais na gastronomia brasileira.

- Técnicas culinárias clássicas.
- Conhecer e saber aplicar as mais variadas tendências gastronômicas.

Conteúdo Programático 1: Influências culturais no Brasil: Influências Indígenas e Africanas.

Conteúdo Programático 2: Cozinhas clássicas e sua influência na gastronomia brasileira: Itália, Alemanha, Espanha, Portugal e Ásia.

Conteúdo Programático 3: Tendências gastronômicas: *Fusion Food*, *Comfort Food*, *Slow Food*, Alimentação Natural, Alimentação *Fit* e Comida vegetariana/vegana e suas aplicações práticas no meio gastronômico.

Conteúdo Programático 4: Como estas tendências influenciam o mercado gastronômico e como podemos aplicá-las no dia a dia em uma unidade de alimentação.

Bibliografia básica:

CALOCA, F. **Vigem gastronômica através do Brasil** – 11ª ed. – São Paulo: Editora Senac São Paulo: Editora Estúdio Sonia Robatto, 2020.

DÓRIA, C.A. **A culinária caipira da Paulistânia: A história e as receitas de um modo antigo de comer**. Fósforo Editora; 1ª edição, 2021.

DÓRIA, C.A. **E-boca livre. Tapioca**; 1ª edição, 2015.

DÓRIA, C.A. **Formação da culinária brasileira: Escritos sobre a cozinha inzoneira**. Fósforo Editora; 1ª edição, 2021.

JAKES, M. **Comida no cotidiano**. Contexto; 1ª edição, 2021.

LODY, R. **Kitutu: histórias e receitas da África na formação das cozinhas do Brasil**. Senac São Paulo; 1ª edição, 2019.

PETRINI, C. **Slow Food: bom, limpo e justo**/ tradução de Renata Lucia Botini – São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2021.

TONON, R. **As revoluções da comida: O impacto de nossas escolhas à mesa**. Todavia; 1ª edição, 2021.

Bibliografia Complementar:

POSSAMAI, A.M.P; PECCINI, R. **Turismo, história e gastronomia: Uma viagem pelos sabores** – Caxias do Sul, RS: Educacs, 2011. 143 p.

PHILIPPI, S.T.; PIMENTEL, C.V.M.B.; MARTINS, M.C.T. **Nutrição e alimentação vegetariana: tendência e estilo de vida. (Guias de nutrição e alimentação)**. Barueri – São Paulo: Editora Manole, 2022. E-book. ISBN 9786555769715.

PHILIPPI, S.T.; COLUCCI, A. C. A. **Nutrição e gastronomia**. Barueri – São Paulo Editora Manole, 2018.

LÖBLER, C A.; OLIVEIRA, R.G.D.; COSTA, L.A.S. **Cozinha da Ásia**. Grupo A, 2019.

NUNES, C.H.; COSTA, L.; PINTO, H.R. **Cozinha europeia**. Grupo A, 2018.

CHAGAS, M. **Medidas da memória: receitas das vovós**. Editora Manole, 2020.

Disciplina: Gestão de unidades de alimentação e nutrição

Ementa: Definições de gestão. A importância do processo de compras. Escolha de fornecedores e preços. Gestão de estoque. Gestão de produção. Fichas técnicas. Relação de custos e quantidades de fichas técnicas com o processo de compras. Padronização de produção por fichas técnicas. Mensuração de produtividade. Aumento de produtividade.

Competências e Habilidades:

- Planejar o sistema de compras e avaliar fornecedores;
- Gerenciar estoques de maneira eficaz e efetiva;
- Padronizar produções por meio de fichas técnicas
- Definir custos e preços;

- Mensurar e aumentar produtividade.

Conteúdo Programático 1: Processos de compras.

Conteúdo Programático 2: Gestão de estoque.

Conteúdo Programático 3: Gestão de produção: fichas técnicas, custos e preços.

Conteúdo Programático 4: Produtividade: aumento da produtividade e ferramentas para sua avaliação.

Bibliografia Básica:

ALVES, A.M. **Gestão de processos e fluxo de mercadorias para negócios de alimentação.** São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2020.

NISHIO, E.K.; ALVES, A.M. **Gestão de negócios de alimentação: casos e soluções.** São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2020.

PAYNE-PALACIO, J.; THEIS, M. **Gestão de Negócios em Alimentação: Princípios e Práticas.** Barueri: Editora Manole, 2015. 9788520448151.

Bibliografia Complementar:

MARTINS, B.T.; BASÍLIO, M. C., SILVA, M.A. **Nutrição aplicada e alimentação saudável.** São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2019.

MEZOMO, I.D. B. **Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração.** Barueri: Editora Manole, 2015.

PAYNE-PALACIO, J.; THEIS, M. **Gestão de Negócios em Alimentação: Princípios e Práticas.** Barueri: Editora Manole, 2015.

Disciplina: Ferramentas para certificação e credenciamento na cadeia produtiva de alimentos e bebidas

Ementa: Ferramentas para o atendimento às Legislações Internacionais e Certificações de Qualidade em alimento. Sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle na cadeia produtiva de alimentos. Sustentabilidade na cadeia produtiva de alimentos e bebidas.

Competências e Habilidades:

- Conhecer as principais etapas da cadeia de produção de alimentos e bebidas do Brasil.
- Conhecer as ferramentas de certificação e credenciamento de alimentos e bebidas do Brasil.
- Conhecer o sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle na cadeia produtiva de alimentos.
- Compreender o papel da sustentabilidade na discussão sobre cadeia de produção de alimentos.

Conteúdo Programático 1: Histórico e aspectos gerais da cadeia produtiva de alimentos e bebidas do Brasil. Codex Alimentarius e órgãos relacionados (INMETRO; MCT; MAPA; ABNT; IDEC; ABIA; CNI; CNA; ANVISA; CNC).

Conteúdo Programático 2: Principais ferramentas para certificação e credenciamento de alimentos e bebidas. Certificação de orgânicos – Lei nº 10.831/2003. Certificação de Unidades Armazenadoras – IN 29/2011 e IN22/2017 MAPA. ISO 22000. FSSC22000.

Conteúdo Programático 3: Sistema de controle sobre a segurança de alimentos HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) em unidades de alimentação e indústria de alimentos. Programas nacionais de monitoramento de alimentos – PRONAMAS.

Conteúdo Programático 4: ESG e sustentabilidade na cadeia produtiva de alimentos e bebidas.

Bibliografia básica:

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ABNT NBR ISO 22000. Sistemas de Gestão da Segurança de Alimentos – Requisitos para qualquer organização na cadeia produtiva de alimentos. Rio de Janeiro, ABNT, 2019.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.** Decreto nº 6.871, de 04 de junho de 2009. Diário Oficial da União, de 05 de junho de 2009.

CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4, 2003. Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene. 2003.

CARELLE, A. C.; CÂNDIDO, C. C. **Tecnologia dos alimentos: Principais etapas da cadeia produtiva.** 1. Ed. Editora Érica. 2014.

ALMEIDA-MURADIAN, L. B de; PENTEADO, M de V. C. **Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos.** 2. ed. [Reimpr.]. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.

Bibliografia Complementar:

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

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Programas Nacionais de Monitoramento de Alimentos. 1. ed. Brasília: DF, 2019. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/monitoramento/programas-nacionais-de-monitoramento-de-alimentos/manual-programas-nacionais-de-monitoramento-de-alimentos.pdf> Acesso em: 08 de out. 2022.

BRASIL. RDC nº 258 de 2018. **Dispõe sobre os procedimentos para emissão de Certidão de Venda Livre para Exportação de Alimentos (CVLEA), no âmbito do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária.** 2018.

Disponível em: https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/56129074/do1-2018-12-20-resolucao-da-diretoria-colegiada-rdc-n-258-de-18-de-dezembro-de-2018-56128887 Acesso em: 08 de out. 2022.

MALAGUTTI, C. **Como Implementar e manter um Sistema de Gestão da Segurança de Alimentos**. 2018. Disponível em: <https://foodsafetybrazil.org/implementarsistema-gestao-seguranca-de-alimentos/>). Acesso em: 5 out. 2022.

Disciplina: Planejamento e elaboração de cardápios

Ementa: Identificar tipos de cardápios. Observar tendências relacionadas a cardápios. Identificar conceitos para a montagem de cardápios. Estrutura para a montagem do cardápio. Padronização de pratos. Engenharia de cardápios para tomar decisões do cardápio.

Competências e Habilidades:

- Identificar diferentes tipos de cardápios;
- Implantar tendências, conceitos e estrutura em cardápios planejados;
- Padronizar pratos durante a produção;
- Aplicar conceitos de engenharia de cardápio e tomar decisões com base nas análises.

Conteúdo Programático 1: Conceitos, tipos e tendências de cardápio.

Conteúdo Programático 2: Estrutura, planejamento e padronização de cardápio.

Conteúdo Programático 3: Elaboração e Composição qualitativa de cardápios

Conteúdo Programático 4: Engenharia de cardápio.

Bibliografia Básica:

ALVES, A. M. **Planejamento e gestão de cardápios**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2020.

PHILIPPI, S.T.; COLUCCI, A.C.A. **Nutrição e gastronomia**. Barueri: Editora Manole, 2018.

SILVA, S.M.C.S. **Cardápios - Guia Prático para a Elaboração**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.

Bibliografia Complementar:

MEZOMO, I.D. B. **Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração**. Barueri: Editora Manole, 2015.

PAYNE-PALACIO, J.; THEIS, M. **Gestão de Negócios em Alimentação: Princípios e Práticas**. Barueri: Editora Manole, 2015.

ELEUTERIO, H. **Fundamentos de Gastronomia**. São Paulo: Editora Saraiva, 2014.

Disciplina: Qualidade em Serviços e Satisfação do Cliente

Ementa: A disciplina de Qualidade em Serviços e Satisfação do Cliente, traz a discussão teórica, prática e estratégica destas duas variáveis, bem como dos modelos de mensuração reconhecidos internacionalmente.

Objetivo da disciplina: Apresentar os conceitos acerca da qualidade em serviços e a satisfação do cliente, bem como a importância destas variáveis no contexto organizacional de resultados, a sua operacionalização e mensuração, para que o aluno desenvolva habilidades que o direcionem ao delineamento de estratégias e a tomada de decisões assertivas.

Competências e Habilidades:

- Desenvolver no aluno a capacidade em desenvolver planos de gestão de atendimento
- Capacitar o aluno para avaliar a jornada do cliente em negócios e promover melhorias de qualidade
- Compreender os cenários de mercado e oportunidades ligadas a qualidade no atendimento
- Ensinar o aluno a analisar e compor estratégias e táticas de experiência do cliente

Conteúdo Programático 1: Percepção do Cliente: conceitos. Comportamento do Consumidor. Necessidade de mensuração da qualidade em serviços e da satisfação dos clientes. A mente do cliente e o neuroatendimento.

Conteúdo Programático 2: Pressupostos acerca dos serviços e da qualidade em serviços. A importância da qualidade em serviços para o sucesso das organizações. O papel dos serviços na oferta de bens tangíveis: agregando valor aos produtos, com um pacote de serviços. A importância do POP – Procedimento Operacional Padrão e Scripts de atendimento.

Conteúdo Programático 3: As expectativas dos Clientes. A qualidade em serviços como fator determinante da satisfação dos clientes. As dimensões da qualidade em serviços: o que os clientes avaliam? O tripé da Experiência do Cliente. Modelo OETE de atendimento ao cliente. Gestão 1D3A1H. Como eliminar fricções de atendimento.

Conteúdo Programático 4: O modelo SERQUAL de mensuração da qualidade percebida pelo cliente em serviços. Questionário para avaliação da percepção dos clientes acerca da qualidade em serviços. O que deve ser adequado ou melhorada a partir dos resultados obtidos do SERVQUAL. Tipos de pesquisas de satisfação: NPS, CSAT, CES.

Bibliografia:

CORRÊA, H. L. **Gestão de serviços: lucratividade por meio de operações e de satisfação de clientes**. São Paulo: Atlas, 2002

FITZSIMMONS, J, A. **Administração de Serviços: operações, estratégia e tecnologia da informação**. Porto Alegre; Bookman, 2005

COELHO, F. **Customer Experience Descomplicado**. Santa Catarina. Editora Autores do Brasil, 2020.

BLANCHARD, K. **Experiência inesquecível para o cliente: Estratégias para revolucionar o atendimento**. Figurati, 2015.

Demais referências:

LOVELOCK, C. H. **Serviços: marketing e gestão**. São Paulo: Saraiva, 2002

NÓBREGA, K. C. **Falando de serviços: um guia para compreender e melhorar os serviços em empresas e organizações**. São Paulo: Atlas, 2013

KOTLER, P. **Marketing de Serviços profissionais**. São Paulo: Manole, 2002.

Disciplina: Estratégias de gerenciamento de gente

Ementa: Esta disciplina propõe a abordagem de conhecimentos e metodologias para o gerenciamento estratégico de gente levando em consideração a prospecção e projeção de objetivos, metas e ações da área sempre com o foco no alinhamento estratégico da empresa. Os tópicos perpassam pelos subsistemas de Gestão de Gente e amplificam a visão estratégica, de papéis e de responsabilidades do profissional deste campo de atuação.

Competências e Habilidades:

Pensamento estratégico e sistêmico sobre a interrelação das áreas da Gestão de Gente;

Planejamento estratégico e tático das subáreas da Gestão de Gente;

Saber estrategicamente escolher e manejar técnicas e algumas tecnologias da Gestão de Gente;

Aprender a posicionar-se em relação à Alta Gestão para sugerir, implantar, informar e defender práticas e estratégias de Gerenciamento de Gente.

Conteúdo Programático 1: O pensamento estratégico e sua relação com as subáreas da Gestão de Gente.

Conteúdo Programático 2: Formulando e estabelecendo estratégias, metas e ações na área de Gente.

Conteúdo Programático 3: Técnicas e tecnologias para a gestão de processos estratégicos.

Conteúdo Programático 4: Modelos e práticas para a humanização no gerenciamento estratégico de gente.

Bibliografia básica:

DUTRA, Joel Souza; DUTRA; Tatiana Almendra; DUTRA, Gabriela Almendra. **Gestão de pessoas: realidade atual e desafios futuros.** São Paulo: Atlas, 2017.

FREITAS, Alberto; PERES, Angelo. **Estratégia, cultura e gestão de recursos humanos: alinhando a cultura à estratégia através do modelo O.A.R.S.** 1. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017.

PEQUENO, Álvaro. **Administração de Recursos Humanos.** 2. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2018.

PEREIRA, Maria Celia Bastos. **RH essencial.** 2. ed. São Paulo: Saraiva Educação, 2020.

Bibliografia complementar:

CHIAVENATO, Idalberto. **Administração de recursos humanos: fundamentos básicos.** 8. ed. rev. e atual. Barueri, SP: Manole, 2016.

MARQUES, José Carlos. **Recursos humanos.** São Paulo, SP: Cengage, 2016

MARRAS, Jean Pierre. **Administração de recursos humanos: do operacional ao estratégico.** 15.ed. São Paulo: Saraiva, 2016.

Disciplina: Administração financeira

Ementa: princípios da administração financeira e seu papel no gerenciamento de recursos. As funções do profissional de finanças e os objetivos empresariais. Análise do macro e microambiente organizacional. Planejamento financeiro, indicadores de desempenho e demonstrações financeiras.

Objetivo: capacitar os estudantes nos principais conceitos, técnicas e ferramentas na administração financeira. Compreender e desenvolver uma visão integrada das atividades financeiras da empresa, bem como suas relações com o macro e micro ambiente empresarial e seus respectivos stakeholders. Otimizar as decisões empresariais, sob a ótica financeira para tomada de decisões, na manutenção da competitividade empresarial.

Competências e Habilidades:

- Reconhecer os conceitos da administração financeira nas organizações e o papel do profissional de finanças;
- Interpretar e dar suporte para tomada de decisões a partir dos instrumentos da área de finanças;
- Reconhecer os principais indicadores financeiros de desempenho organizacional;
- Desenvolver habilidade de liderança e de negociação em uma visão sistêmica da organização.

Conteúdo programático 1: Princípios da administração financeira, suas funções e áreas de decisão. O papel do administrador financeiro e o ambiente organizacional (macro e micro ambiente) e seus stakeholders.

Conteúdo programático 2: Objetivos empresariais, instituições e mercado financeiro. Índices financeiros (liquidez, atividade, endividamento).

Conteúdo programático 3: Planejamento financeiro: fluxo de caixa e gestão de capital de giro. Ciclo econômico, financeiro e contábil.

Conteúdo programático 4: Indicadores de rentabilidade e de mercado. Demonstrações financeiras.

Bibliografia Básica

ASSAF NETO. Finanças corporativas e valor. 8. ed. São Paulo: Gen/Atlas, 2021.

GITMAN, L. J. Princípios de administração financeira. 12. ed. São Paulo: Pearson, 2010.

ROSS, Stephen; et. al. Fundamentos de administração financeira. 9. ed. Porto Alegre: AMGH, 2013.

Bibliografia complementar

ASSAF NETO, Alexandre. Mercado Financeiro: exercícios e prática. 2. ed. São Paulo, Gen/Atlas, 2019.

BRUNI, Adriano L. FAMÁ, Rubens. As decisões de investimento: Com aplicações na HP 12C e Excel. 4. ed. São Paulo: Gen/Atlas, 2017.

GIMENES, Cristiano M. Matemática Financeira com HP12C e Excel: uma abordagem descomplicada. 2. ed. São Paulo: Pearson, 2009.

HOJI, Masakazu. Administração Financeira e Orçamentária: matemática financeira aplicada, estratégias financeiras, orçamento empresarial. 12. ed. São Paulo: Gen/Atlas, 2017.

MATIAS, Alberto B. (coord.). Finanças Corporativas de Curto Prazo: a gestão do valor do capital de giro. 2. ed. São Paulo: v.1. Gen/Atlas, 2014

Disciplina: Empreendedorismo e growth hacking

Ementa: Nesta disciplina será apresentado conceitos de empreendedorismo, como entender novos rumos do mercado para inovar e começar o seu próprio negócio, utilizando recursos digitais como base. Também sobre *growth hacking* e como novas tecnologias vão influenciar estratégias de marketing.

Competências e Habilidades:

- Identificar tendências de mercado que podem ser favoráveis para o mercado em que a empresa atua;
- Entender o que é *growth hacking* e como novas tecnologias vão influenciar estratégias de marketing.

Conteúdo Programático 1: Tendências de mercado.

Conteúdo Programático 2: Inovação e Disrupção.

Conteúdo Programático 3: Lançando um novo negócio com o método *lean startup*.

Conteúdo Programático 4: *Growth Hacking* – o que é e como aplicá-lo.

Bibliografia Básica:

DORNELAS, José. **Empreendedorismo:** transformando ideias em negócios. São Paulo: LTC, 2014.

PINHEIRO, Tennyson Dias. **The service startup:** inovação e empreendedorismo por meio do design. Rio de Janeiro: Alta Books, 2015.

RIES, Eric. **A startup enxuta:** como os empreendedores atuais utilizam a inovação contínua para criar empresas extremamente bem-sucedidas. São Paulo: Lua de Papel, 2012.

WEINBERG, Gabriel; MARES, Justin. **Traction:** a startup guide to getting customers. New York: S-Curve Records, 2014.

Bibliografia Complementar:

CLEMENTE, Matheus. Rockcontent. O que é Growth Hacking: pensando fora da caixa para acelerar sua empresa. Disponível em: <https://rockcontent.com/blog/growth-hacking/>. Acesso em: 25 nov. 2019. Publicado em 10 de agosto de 2016. | Atualizado em 14 de outubro de 2019

Empreendedorismo Digital. Disponível em www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/bis/empreendedorismo-digital,f914438af1c92410VgnVCM100000b272010aRCRD. Acesso em 18 de outubro de 2019.

STICKDORN, Marc; SCHNEIDER, Jakob. **Isto é *design thinking* de serviços**.
Porto Alegre: BOOKMAN, 2014.

13. Infraestrutura Física e Pedagógica

O aluno encontrará todo o conteúdo do curso e assistirá às aulas gravadas no ambiente virtual. Para assistir às aulas é fundamental que as especificações abaixo sejam obedecidas, possibilitando, assim, uma recepção de maior qualidade dos vídeos.

Hardware:

- Processador Intel Core 2 Duo ou superior.
- 2Gb de Memória RAM.
- Placa de vídeo com resolução 1024x768, qualidade de cor 32 bits e compatível com Microsoft DirectShow.
- Microsoft DirectX 9.0c ou posterior.

Software:

- Navegador: Firefox, Google Chrome, Internet Explorer (sempre atualizado).
- Sistema Operacional: Windows XP ou posterior.
- Adobe Flash Player (atualizado).
- *Plugin* de vídeos SilverLigth (atualizado)

Rede:

- Conexão com a Internet banda larga de no mínimo 2 MB.

- Em caso de acesso em ambientes corporativos além da velocidade, é necessário verificar as condições de segurança de rede de sua empresa e se certificar que o site não estará bloqueado.

Adicionalmente, é prevista a utilização da biblioteca virtual para consultas bibliográficas e pesquisa de assuntos referentes às disciplinas ministradas.

