



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

Pós-Graduação *Lato Sensu*

**MBA em gestão de negócios e serviços de
alimentação**

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	6
7. Competências e Habilidades do Egresso.....	6
8. Metodologia de Ensino e Aprendizagem	7
9. Estágio Não Obrigatório	10
10. Matriz Curricular	11
11. Carga Horária.....	12
12. Conteúdo programático	12
13. Infraestrutura Física e Pedagógica	31

1. Nome do Curso e Área do Conhecimento

Nome do Curso: MBA em gestão de negócios e serviços de alimentação

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

Este curso foi desenvolvido para profissionais com formação superior que atuam ou desejam atuar no segmento de alimentação. Preferencialmente, devem ser graduados em Nutrição, Engenharia de Alimentos, Medicina Veterinária, Gastronomia, Hotelaria, Ciência e Tecnologia de Alimentos ou Administração.

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

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são estabelecimentos que fornecem refeições para coletividades, se enquadrando neste quesito restaurantes de indústrias e comerciais, escolas, hotéis, *buffets*, alimentos congelados, ambulantes, entre outros (CFN, 2018).

A alimentação fora do lar tem se tornado a cada ano mais presente na vida dos brasileiros. Segundo a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF), realizada pelo IBGE, 24,1% dos brasileiros destinavam sua renda ao consumo em restaurantes e bares na POF 2012-2013. Este consumo alcançou 32,8% na POF 2017- 2018, demonstrando crescimento do setor de *food service* (IBGE, 2019).

Porém apesar dos números favoráveis neste mercado, cerca de 20% dos proprietários destes estabelecimentos acreditam que podem fechar. Muitos falham na gestão de suas empresas e acabam tendo prejuízo (ABRASEL, 2016).

Também ocorrem, muitas vezes, falhas nas condições higiênico-sanitária para a oferta de uma alimentação segura e livre de doenças veiculadas por alimentos. Isto demonstra a importância de ter um profissional capacitado que oriente as boas práticas de acordo com a legislação (CONSTANCIO *et al.*, 2016).

Outro ponto importante é a capacitação em gestão, para que o profissional tenha conhecimento diferenciado de questões administrativas relacionadas à gestão financeira, de cardápios, de pessoas além de resiliência, liderança, comunicação assertiva e gestão de problemas (FIAMINGHI; RAMOS; 2008)

Assim torna-se fundamental o preparo e atualização no segmento de alimentação, que cada vez é mais exigente. O MBA em Gestão de negócios e serviços de alimentação traz ao aluno as competências necessárias para ser um profissional com competências técnicas e atitudes compatíveis com a necessidade do mercado de trabalho.

REFERÊNCIAS

ABRASEL. **Um em cada cinco restaurantes preveem fechar em um ano.** 2016. Disponível em: <https://se.abrasei.com.br/noticias/noticias/um-em-cada-cinco-restaurantes-preveem-fechar-em-um-ano/> Acesso em: 18 nov 2021.

CFN - CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018.** Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. 2018. Disponível em: <https://www.cfn.org.br/index.php/areas-de-atuacao/>. Acesso em 12 out 2021.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018 – POF.** Rio de Janeiro, 2019. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101670.pdf>. Acesso em 12 out 2021.

CONSTANCIO, M. B *et al.* Revisão da Literatura – Alimentação Fora do Lar e os Desafios das Boas Práticas para a produção de alimentos de qualidade em

Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN. **Acta de Ciências e Saúde**, v. 5, n. 2, p. 129-143, 2016.

FIAMINGHI, D.C.; RAMOS, M. Prática de Atuação Profissional em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Lume - UFRGS; 2008. Disponível em: https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/93786/Ensino2008_Resumo_20082174.pdf?sequence=1. Acesso em 12 de out 2021.

6. Objetivos do Curso

6.1. Objetivo Geral

- Capacitar e atualizar profissionais que atuam ou desejam atuar na área de alimentos, produção de refeições e gestão de unidades de alimentação.

6.2. Objetivos Específicos

- Capacitar na gestão administrativa, financeira, de pessoas e de carreira;
- Elaborar e planejar cardápios;
- Desenvolver habilidades de diagnóstico e implantação de Boas Práticas de acordo com a legislação sanitária de alimentos;
- Reconhecer e aplicar ferramentas de qualidade;
- Desenvolver competências empreendedoras.

7. Competências e Habilidades do Egresso

Competências

Atuar na gestão de negócios e serviços de alimentação obedecendo legislações específicas da área, de modo a garantir as boas práticas e

qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, além de atualizar a visão ampla sobre a gestão de cardápios, financeira e de pessoas. Além disso, desenvolver a própria capacidade de empreendedorismo, liderança e de gestão de carreira.

Habilidades

- Gerenciar Unidades de Alimentação e Nutrição de forma eficaz e eficiente;
- Planejar cardápios nutricionalmente adequados, observando custos e introduzindo alimentos sazonais e que respeitem a cultura do indivíduo;
- Aplicar legislações sanitárias da área envolvendo todos os colaboradores na importância da garantia da qualidade do alimento;
- Identificar oportunidades para o uso dos conceitos de alimentação hospitalar;
- Utilizar ferramentas de qualidade garantindo processos preventivos e assertivos para obter certificações;
- Compreender conceitos de empreendedorismo e identificar oportunidades de aplicá-lo;
- Utilizar conceitos de gestão financeira na rotina dos serviços de alimentação;
- Aplicar conceitos de liderança na gestão de pessoas nos serviços de alimentação;
- Utilizar a gestão de carreira para orientar decisões estratégicas que busquem um objetivo definido.

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.

O estágio curricular não obrigatório do curso de Pós-Graduação *Lato Sensu* segue as diretrizes estabelecidas pela Lei Nº 11.788/2008.

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
Gestão de unidades de alimentação e nutrição	0 h	40 h	40 h
Planejamento e elaboração de cardápios	0 h	40 h	40 h
Legislação sanitária e segurança dos alimentos: da higiene à implantação	0 h	40 h	40 h
Alimentação hospitalar: da qualidade higiênico-sanitária à gastronomia	0 h	40 h	40 h
Ferramentas da qualidade	0 h	40 h	40 h
Empreendedorismo e growth hacking	0 h	40 h	40 h
Gestão financeira	0 h	40 h	40 h

Liderança	0 h	40 h	40 h
Gestão de carreira	0 h	40 h	40 h

11. Carga Horária

A carga horária de 360h 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. (2022). 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: 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: 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: 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: Alimentação hospitalar: da qualidade higiênico-sanitária à gastronomia

Ementa: Qualidade higiênico alimentar dos alimentos. Boas práticas de fabricação e Procedimentos Operacionais Padrão. Análise de perigos e pontos críticos de controle. Gastronomia hospitalar.

Competências e Habilidades:

- Identificar, determinar e estabelecer todos os procedimentos envolvidos no processo de análise de perigos e pontos críticos de controle.

- Adotar os procedimentos corretos na produção das dietas hospitalares, desde a compra até sua distribuição.
- Saber elaborar, implantar, monitorar e avaliar os protocolos de controle higiênico sanitários dos alimentos em um serviço de alimentação e nutrição hospitalar.
- Implementar técnicas seguras de gastronomia hospitalar para promover melhor aceitação das dietas hospitalares.

Conteúdo Programático 1: Dietas hospitalares.

Conteúdo Programático 2: Boas práticas de fabricação e Procedimentos Operacionais Padrão.

Conteúdo Programático 3: Análise de perigos e pontos críticos de controle.

Conteúdo Programático 4: Gastronomia hospitalar.

Bibliografia Básica:

JUCENE, Clever. **Manual de Segurança Alimentar - Boas Práticas para os Serviços de Alimentação**. 3. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2019. 232 p.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e gastronomia**. 1. ed. São Paulo: Manole, 2018. 512 p.

STANGARLIN, Lize; SERAFIM, Ana Lúcia; SACCOL, Ana Lúcia de Freitas; HECKTHEUER, Luiza Helena. **Instrumentos de Apoio para Implantação de Boas Práticas em Serviços de Nutrição e Dietética Hospitalar**. 1. ed. São Paulo: Manole, 2013. 512 p.

Bibliografia Complementar:

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. **HIGIENE E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ALIMENTOS**. 6. ed. São Paulo: Manole, 2019. 896 p.

JR., Eneo Alves da Silva. **Manual de Controle Higiênico-sanitário em Alimentos**. 8. ed. São Paulo: Varela, 2020. 820 p.

SCHESSER, Jerald; CULLEN, Noel C. **Gestão em Serviços de Alimentação: Liderança e Desenvolvimento de Recursos Humanos para a Gastronomia**. 5. ed. São Paulo: Manole, 2016. 352 p.

Disciplina: Ferramentas da qualidade

Ementa: Entender o conceito de qualidade e conhecer a aplicação de suas ferramentas na prática são atribuições fundamentais para quem desempenha as mais variadas funções nos setores da indústria, comércio ou serviços. A proposta desta disciplina consiste em resumir os conceitos de qualidade e gestão da qualidade, e, na sequência, explicar detalhadamente as ferramentas da qualidade, destacando entre elas as mais usadas nos métodos de resolução de problemas. Também será abordada a utilização de *softwares* para o desenvolvimento das ferramentas, fator crítico para a aplicação mais ágil e eficiente do método.

Conteúdo Programático 1: Introdução às Ferramentas da Qualidade;

Conteúdo Programático 2: Aplicação das Ferramentas da Qualidade;

Conteúdo Programático 3: Métodos para Resolução de Problemas;

Conteúdo Programático 4: *Softwares* e ferramentas da qualidade;

Bibliografia Básica:

BASS, I. **Six sigma statistics with Excel and Minitab**. New York: McGraw-Hill, 2007.

BRASSARD, M. **The Memory Jogger: a Pocket Guide of Tools for Continuous Improvement**. Methuen, MA, EUA: GOAL/QPC, 1988.

CAMARGO, W. **Controle da Qualidade Total**. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia. Curitiba, Paraná, Brasil, 2011.

CAMPOS, V. F. **TQC - Controle da Qualidade Total no estilo japonês**. Falconi Editora, 2014.

CESAR, F.I.G. **Ferramentas Básicas da Qualidade**. Biblioteca 24 horas: 1ª Ed. São Paulo, Brasil, 2011.

JAWARE, A. *et al.* Seven quality tools a review. **Int. Res. J. Eng. Technollogy**, v. 5, n. 5, p. 2796-2798, 2018.

Bibliografia complementar:

ALEXA, V., KISS, I. Complaint analysis using 8D method within the companies in the field of automotive. **Analecta Technica Szegedinensia**, v. 10, n. 1, p. 16-21, 2016.

BASS, I. **Six sigma statistics with Excel and Minitab**. New York: McGraw-Hill, 2007.

BEHRENS, B.; WILDE, I.; HOFFMANN, M. Complaint management using the extended 8D-method along the automotive supply chain. **Production Engineering**, v. 1, n. 1, p. 91-95, 2007.

ENSMENGER, Nathan. The multiple meanings of a flowchart. **Information & Culture**, v. 51, n. 3, p. 321-351, 2016.

FEIGENBAUM, A. V. **Total quality control**. McGraw-Hill Book Company, New York, 1983, 851p.

KRAJNC, M. With 8D method to excellent quality. **Journal of Universal Excellence**, v. 3, n. 10, p. 118-129, 2012.

MATHEWS, P. G. **Design of Experiments with MINITAB**. Milwaukee, WI, USA: ASQ Quality Press, 2005.

SASHKIN, M.; KISER, K. J. **Gestão da Qualidade Total Na Prática: O que é TQM, como usá-la e como sustentá-la a longo prazo**. Campus, 1994.

VARGAS, D. L. Resolução de problemas utilizando a metodologia 8D: Estudo de caso de uma indústria do setor sucroalcooleiro. **Anais do IX SIMPROD**, p. 464-477, 2017.

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.

Disciplina: Gestão Financeira

Ementa: Administração Financeira. Valor do dinheiro no tempo e a taxa de Juros. Taxas e Amortização. Fontes de Financiamento e suas características. Avaliação do custo do capital.

Competências e habilidades:

- Incorporar os conceitos de capital, taxa de juros, montante e tempo da operação;
- Ser capaz de identificar quais as variáveis envolvidas e como devem ser utilizadas nos cálculos de matemática financeira;
- Compreender o conceito de inflação e suas causas, bem como os efeitos da inflação sobre os processos de tomada de decisão em uma empresa;
- Dominar cálculos relacionados aos dois sistemas de amortização: Sistema de Amortização Constante (SAC) e do Sistema Francês de Amortização (SFA/Price);
- Conhecer os conceitos de capital próprio e de terceiros e saber como aloca-los na contabilidade da empresa;
- Calcular variáveis relevantes como o valor presente (VP), valor presente líquido (VPL/NPV) e o *payback* médio;
- Entender sobre grau de alavancagem e o potencial do mesmo para estrutura financeira da empresa.

Conteúdo Programático 1: Conceitos fundamentais de gestão financeira. Juros. O valor do dinheiro no tempo. O consumo ao longo da linha do tempo tem valor diferenciado. A taxa de juros procura refletir o tempo adiado de consumo e o risco de não recebimento de parte ou do todo investido.

Conteúdo Programático 2: Capitalização simples e composta. Juros simples e juros compostos. Nos juros simples, não há a incorporação dos juros ao principal para efeito do cálculo dos juros do período seguinte. Nos juros

compostos, em cada período contabilizado, os juros devem ser incorporados ao valor principal para o cálculo dos juros do próximo período.

Conteúdo Programático 3: Inflação, taxas de juros reais e nominais. O efeito da inflação sobre o poder aquisitivo da moeda deve ser considerado quando falamos em investimentos (e o retorno obtido a partir deles). Os juros reais mensuram o valor efetivamente conseguido com o investimento.

Conteúdo Programático 4: Sistemas de Amortização. As empresas podem realizar empréstimos e financiamentos por meio de sistemas de amortização constante (SAC) ou de prestações constantes (Price), com diferentes impactos em seu fluxo de caixa.

Conteúdo Programático 5: Fontes de financiamento. As empresas podem buscar (captar) os recursos necessários para financiar suas atividades a partir de fontes distintas, sendo que cada uma delas apresenta um custo diferenciado. Deve-se considerar que o prazo de financiamento também afetará o custo do dinheiro (em função do risco de crédito), sendo necessário compreender suas principais características.

Conteúdo Programático 6: Avaliação de investimento e custo de capital: próprio (dos sócios) ou de terceiros. Em cada uma dessas formas de captação de recursos, teremos expectativas a serem atendidas e riscos a serem considerados pelo gestor financeiro da empresa.

Conteúdo Programático 7: Alavancagem Financeira e Cálculo do Custo de Capital. Estudo do WACC (custo médio ponderado de capital). Como a empresa busca recursos em diversas fontes (arcando com diferentes custos), torna-se fundamental calcular qual o custo médio dos recursos que estão sendo captados para viabilizar a sua operação.

Bibliografia básica:

ASSAF NETO, A. **Finanças Corporativas e Valor**. 4. ed. São Paulo: Atlas. 2009. ISBN13: 9788522453030

BERNARDI, L. A. **Manual de plano de negócios: fundamentos, processos e estruturação**. São Paulo: Atlas, 2007. ISBN: 9788522442867

ASSAF NETO, A., LIMA, F. G, **Fundamentos de Administração Financeira**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2017. ISBN 9788597010138

CASAROTTO FILHO, N., KOPITTKKE, B. H. **Análise de investimentos**. São Paulo: Atlas, 2006. ISBN: 9788522448012

Bibliografia complementar:

PADOVEZE, C.L. **Administração Financeira de Multinacionais**. São Paulo: Thomson Pioneira, 2006. ISBN: 8522105162

ROSS, S. A. WESTERFIELD, R. W. JAFFE J. F. **Administração financeira: corporate finance**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2007. ISBN: 9788522429424

SECURATO, J.R. **Mercado Financeiro: conceitos, cálculos e análise de investimentos**. 3. ed. São Paulo: Saint Paul, 2009. ISBN: 8598838748

Disciplina: Liderança

Ementa: Desafios da liderança contemporânea: concomitância de gerações, conectividade e comunicação, velocidade e tomada de decisões. Liderança e desempenho corporativo: resultados, avaliação e *feedback*. Liderança exponencial: conceitos, características e objetivos. Liderança transformadora: Influências do contexto “Indústria 4.0”. *Coaching* e *mentoring*: times de alto desempenho. Políticas de formação de líderes.

Competências e Habilidades:

- Reconhecer e interpretar as características do contexto contemporâneo no que tange à convivência mútua de diferentes gerações, ampla conectividade e alta velocidade nas transformações.
- Compreender e traduzir em ações o papel do líder como agente de mudanças e de geração de resultados pessoais e corporativos.
- Reconhecer os efeitos das mudanças nas estruturas corporativas contemporâneas, em especial a denominada indústria 4.0”, sobre o ato de liderar e conduzir pessoas e times de trabalho.

- Conhecer e aplicar as técnicas de *coaching* e *mentoring* como instrumentos de promoção e gestão de pessoas e times de alto desempenho.
- Desenvolver políticas organizacionais para a formação de lideranças e aprimoramento dos recursos humanos corporativos.

Conteúdo Programático 1: Desafios da liderança contemporânea.

Concomitância de gerações de líderes e liderados. Comunicação e conectividade. Velocidade e tomada de decisões.

Conteúdo Programático 2: Liderança e desempenho corporativo. Liderança de resultados. Avaliação de desempenho. *Feedback*.

Conteúdo Programático 3: Liderança exponencial. Conceitos, características e objetivos. Liderança de transformação. Desafios do contexto indústria 4.0.

Conteúdo Programático 4: *Coaching* e *mentoring*. Pessoas e times de alto desempenho. Coaching e mentoring de times de alto desempenho. Políticas de formação de líderes.

Bibliografia:

ALLAN, B. **The No-nonsense Guide to Leadership, Management and Team Working**. London: Facet Publishing, 2019. ISBN 9781783303960.

BLANCHARD, Ken. **Liderança de alto nível: como criar e liderar organizações de alto desempenho** [recurso eletrônico] / Ken Blanchard ; tradução: Francisco Araújo da Costa. – 3. ed. – Porto Alegre: Bookman, 2019.

B. R., G. K.; MAJUMDAR, S. K.; MENON, S. Manoeuvre of Electronic Entrepreneurial Ecosystem to Contemporary Indicator of Techno Business Leadership in Industry 4.0: Digital Entrepreneurship. **Global Journal of Enterprise Information System**, [s. l.], v. 10, n. 3, p. 25–32, 2018. DOI 10.18311/gjeis/2018.22805. Disponível em: <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=buh&AN=139065877&lang=pt-br&site=ehost-live>. Acesso em: 22 jul. 2020.

CALDEIRA. **Monitoração da Perfonce Organizacional**. Lisboa-Portugal: Actual Editora, 2014.

CRESNAR, R.; NEDELKO, Z. Understanding Future Leaders: How Are Personal Values of Generations Y and Z Tailored to Leadership in Industry 4.0? **Sustainability** (2071-1050), [s. l.], v. 12, n. 11, p. 4417, 2020. DOI

10.3390/su12114417. Disponível em:

<http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=fsr&AN=144225577&lang=pt-br&site=ehost-live>. Acesso em: 22 jul. 2020.

BORGES-ANDRADE, Jairo E.; ABBAD, Gardênia da Silva; MOURÃO, Luciana.

Treinamento, desenvolvimento e educação em organizações e trabalho:

fundamentos para a gestão de pessoas. Acileide Cristiane F. Coelho et al.

[colaboração]. Porto Alegre: Artmed, 2007.

BRILLO, João. **Liderança e cultura organizacional para inovação** / João Brillo, Jaap Boonstra. --São Paulo: Saraiva Educação, 2019.

ESCALADA, Rodolfo A. La Incidencia de Liderazgo en la estructuración de La toma de decisión y La confianza em lãs organizaciones. In: **Processos**

Psicossociais nas organizações e no trabalho. José Carlos Zanelli; Narbal Silva; Suzana da Rosa Tolfo [org.]. São Paulo: Casa do Psicólogo, 2011.

FIGUEIREDO, Paula Cristina Nunes. Competências para uma liderança percebida como eficaz - Líderes e liderados. Tese de doutorado em Gestão. Universidade **Europeia: Laureate International Univerties**. Lisboa: Julho, 2018.

GRACIOSO, Luiz Francisco. **Liderança empresarial: competências que inspiram, influenciam e conquistam resultados** / Luiz Francisco Gracioso. São Paulo : Atlas, 2009.

KUAZAQUI, Edmir. **Liderança e criatividade em negócios**. Edmir Kuazaqui, (organizador). São Paulo: Cengage Learning, 2006.

LIN, Chien-Huang; HUANG, Yidan. Tell me only what I want to know: congruent self-motivation and feedback. **SOCIAL BEHAVIOR AND PERSONALITY**, 2018, 46(9), pp. 1523–1536.

MANNING, D. **Progress vs people. Logistics & Transport Focus**, [s. l.], v.

20, n. 8, p. 20, 2018. Disponível em:

<http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=buh&AN=130930629&lang=pt-br&site=ehost-live>. Acesso em: 22 jul. 2020.

NICK, Horney; BILL Pasmore; O'SHEA, Tom. Leadership agility: A business imperative for a VUCA world. **People and Strategy**, v. 33, n. 4, p. 32, 2010, pp. 32-38.

OKFALISA et. al. Integrated Analytical Hierarchy Process and Objective Matrix in Balanced Scorecard Dashboard Model for Performance Measurement. **Telkomnika**. 2018, vol. 16, nº 6, p2703-2711.

ROSENBACH, William E.; TAYLOR, Robert L.; YOUNDIT, Mark A. **Contemporary Issues in Leadership**. 7. Ed. New York-USA: Routledge, 2012.

SANTOS, Rafaela Wanzeler dos; NASCIMENTO, Victor Matheus Batista; OLIVEIRA, Márcia Cecília Rodrigues de. Gestão estratégica de pessoas e a importância do alinhamento das Diretrizes estratégicas: Um estudo de caso. **Recape: Revista de Carreiras e Pessoas**, vol. 8, n.3, set./dez. de 2018. Disponível em: <<https://revistas.pucsp.br/ReCaPe/article/view/36590/26432>>. Acesso em: 22 jul. 2020.

WINCK, Matheus Fontana et. al. O desenvolvimento das competências de líderes globais: Uma abordagem baseada nos estudos de global mindset leadership. **Internext: Revista Eletrônica de Negócios Internacionais**, São Paulo, v.11, n. 2, p. 35-48, mai./ago. 2016.

Disciplina: Gestão de carreira

Ementa: Esta disciplina deve abordar os conhecimentos relacionados à Gestão de Carreira e as dimensões ligadas a evolução do trabalho no mundo contemporâneo. Mais especificamente trata dos seguintes temas: Área de atuação profissional. Papel do profissional no cenário atual e as implicações desse papel na formação profissional. Condições atuais do mercado de trabalho no Brasil e suas implicações. Estratégias de evolução de trabalho. Autoconhecimento. A carreira e suas fases de desenvolvimento. Planejamento de carreira e plano de ação para busca dos objetivos pessoais e profissionais.

Competências e Habilidades:

- Capacitar o estudante na gestão da sua própria carreira profissional, identificando objetivos de longo prazo (função que almeja) na sua trajetória profissional, bem como as competências e comportamentos necessários, para o alcance dos seus objetivos de carreira;
- Mostrar a importância de uma atitude protagonista para o sucesso na carreira;
- Habilitar o leitor (aluno de qualquer área do conhecimento) ao planejamento estratégico da sua carreira, visando obter as competências, habilidades e as atitudes necessárias ao desenvolvimento da sua carreira.

Conteúdo Programático 1: Contexto. Dados do mercado de trabalho no Brasil. Cultura Brasileira nas Organizações. Visão Internacional e Grandes Tendências. O futuro do trabalho. Carreira em T.

Conteúdo Programático 2: Identidade. Vocações, Paixões, Comportamentos, Talentos, Missão Profissional.

Conteúdo Programático 3: Desenvolvimento. Competências técnicas. Competências Comportamentais. Skills que o mercado exige. Sugestões Práticas de dilemas comuns.

Conteúdo Programático 4: Mostrar o Trabalho. Empregabilidade e Networking. Como crescer na carreira. Como utilizar a marca pessoal como recurso para vender o seu trabalho. Como utilizar as redes para propagar o que você faz.

Bibliografia:

DUTRA, Joel Souza (Org.). **Gestão de carreira na empresa contemporânea**. São Paulo: Atlas, 2010.

DUTRA, Joel Souza. **Administração de Carreira**. São Paulo: Atlas, 2006.

MOGGI, Jair; BURKHARD, Daniel. **Assuma a direção de sua carreira**. São Paulo: Negócios, 2003.

EPSTEIN, David. **Porque os generalistas vencem em um mundo de especialistas**. São Paulo: Globo Livros, 2020.

VELOSO, Elza Fátima Rosa. **Carreiras sem fronteiras e transição profissional no Brasil**. São Paulo: Atlas, 2012.

Bibliografia Complementar:

ASHER, Donald. **How to Get Any Job, Second Edition**: Career Launch and Re-Launch for Everyone Under 30 (or How to Avoid Living in Your Parents' Basement). Berkeley: Ten Speed Press, 2011.

BALASSIANO, Moisés; COSTA, Isabel de Sá A. **Gestão de carreiras**: dilemas e perspectivas. São Paulo: Atlas, 2012.

BOLLES, Richard N. How to find your mission in life? Toronto: **Ten Speed Press**, 2001.

BOCK, Laszlo. **Um novo jeito de trabalhar**. Rio de Janeiro: Sextante, 2015.

BUCKINGHAM, Marcus; CLINTON, Donald O. **Descubra seus pontos fortes**. Rio de Janeiro: Sextante, 2008.

BURNETT, Bill; EVANS, Dave. **O Design da sua vida**. São Paulo: Rocco, 2017.

GALDINI, Danilca; MAGLIOCCA, Renata; ESTEVES, Sofia. **Carreira**: você está cuidando da sua? Rio de Janeiro: Campus-Elsevier, 2011.

GUILLEBEAU, Chris. **Nasci Para Isso** - Como Encontrar O Trabalho Da Sua Vida. São Paulo: Companhia das letras, 2017.

IBARRA, Hermínia. **Identidade de carreira**: A experiência é a chave para reinventá-la. São Paulo: Gente, 2009.

MEYER, Erin. **A Regra é Não Ter Regras**: A Netflix e a Cultura da Reinvenção. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2020.

LEPERE, Nicole. **How to do the work**. New York, 2021.

TEPERMAN, Joseph. **Anticarreira**: O Futuro do Trabalho, o Fim do Emprego e do Desemprego. São Paulo, 2019.

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.

