Aprovado pelo Parecer nº 002/25/Consun.

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE GASTRONOMIA

Bacharelado

CAMPUS JOINVILLE

Joinville, 2025

FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DA REGIÃO DE JOINVILLE – FURJ – MANTENEDORA

Presidente
Alexandre Cidral

Vice-Presidente
Therezinha Maria Novais de Oliveira

Diretor Administrativo
Mário César de Ramos

Procuradoria Geral
Ana Carolina Amorim

Universidade da Região de Joinville – Univille – Mantida

Reitor
Alexandre Cidral

Vice-Reitora
Therezinha Maria Novais de Oliveira

Pró-Reitor de Ensino
Eduardo Silva

Pró-Reitor de Pesquisa e Pós-Graduação e Inovação
Paulo Henrique Condeixa de França

Pró-Reitora de Extensão e Assuntos Comunitários

Patrícia Esther Fendrich Magri

Diretora do Campus São Bento do Sul

Liandra Pereira

Parque de Inovação Tecnológica de Joinville e Região – Inovaparq – Mantida

Diretor Executivo

Paulo Marcondes Bousfield

Elaboração

Reitoria

Vice-Reitoria

Pró-Reitoria de Ensino

Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação e Inovação

Pró-Reitoria de Extensão e Assuntos Comunitários

Direção Campus São Bento do Sul

Curso de Bacharelado em Gastronomia

Sumário

1. DADOS GERAIS DA INSTITUIÇÃO 8

1.1 Mantenedora 8

1.2 MANTIDA 9

1.3 Missão, Visão e Valores Institucionais da Univille 13

1.4 Dados socioeconômicos da região 15

1.4.1 Aspectos socioeconômicos 18

1.5 Breve histórico da Furj/Univille 41

1.6 Corpo dirigente 54

1.7 Estrutura organizacional 56

1.7.1 Fundação Educacional da Região de Joinville 59

1.7.2 Universidade da Região de Joinville 59

1.8 Planejamento Estratégico Institucional (PEI) 70

1.8.1 A estratégia 70

1.8.2 Objetivos estratégicos 71

1.8.3 Integração do Planejamento Estratégico Institucional com o Curso 72

2 DADOS GERAIS DO CURSO 72

2.1 Denominação do curso 72

2.1.1 Grau acadêmico: 73

2.1.2 Titulação 73

2.1.3 Classificação Cine Brasil 73

2.1.4 Comitê de Área ao qual o curso pertence: 73

2.2 Endereços de funcionamento do curso 73

2.3 Ordenamentos legais do curso 74

2.4 Modalidade 74

2.5 Número de vagas autorizadas 74

2.6 Conceito Enade e Conceito Preliminar de Curso 74

2.7 Período (turno) de funcionamento 74

2.8 Carga horária total do curso 75
2.9 Regime e duração 75
2.10 Tempo de integralização 75
2.11 Formas de ingresso 75
3. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA 77
3.1 Política institucional de ensino de graduação 77
3.2 Política institucional de extensão 82
3.3 Política institucional de pesquisa 89
3.4 Histórico do curso 94
3.5 Justificativa da necessidade social do curso (contexto educacional) 96
3.6 Proposta filosófica da Instituição e do curso 101
3.6.1 Educação para o século XXI 102
3.6.2 Universidade 110
3.6.3 Concepção filosófica específica do curso 112
3.7 Objetivos do curso 113
3.7.1 Objetivo geral do curso 113
3.7.2 Objetivos específicos do curso 114
3.8 Perfil profissional do egresso e campo de atuação 115
3.8.2 Campo de atuação profissional 117
3.9 Estrutura curricular e conteúdos curriculares 118
3.9.1 Matriz curricular 125
3.9.2 Ementas e referencial bibliográfico 128
3.9.3 Integralização do curso 172
3.9.4 Abordagem dos temas transversais: educação ambiental, educação das relações étnico-raciais e educação em direitos humanos 176
3.9.5 Atividades extracurriculares 180
3.10 Metodologia de ensino-aprendizagem 182
3.11 Inovação pedagógica e curricular 186
3.12 Flexibilização curricular 188
3.13 Procedimentos de avaliação dos processos de ensino e aprendizagem 189
3.14 Apoio ao discente 191
3.14.2 Central de Atendimento Acadêmico 193

3.14.3 Programas de bolsa de estudo 194
3.14.5 Assessoria Internacional 194
3.14.6 Diretório Central dos Estudantes e representação estudantil 196
3.14.7 Coordenação e Área 197
3.14.8 Outros serviços oferecidos 197
3.15 Gestão do curso e os processos de avaliação interna e externa 199
3.16 Tecnologias de informação e comunicação no processo de ensino e aprendizagem 202
3.17 Ambiente Virtual de Aprendizagem 206
3.18 Material didático 207
3.19 Número de vagas 211
4. GESTÃO DO CURSO E PROFISSIONAIS DA EDUCAÇÃO 213
4.1 Gestão do curso 213
4.2 Colegiado do curso 214
4.3 Coordenação do curso 215
4.4 Núcleo Docente Estruturante do curso 217
4.5 Equipe Multidisciplinar 218
4.6 Mecanismos de interação entre docentes, tutores e estudantes EAD 219
4.7 Corpo docente do curso 219
4.8 Tutores 220
4.9 Conhecimento, habilidades e atitudes necessárias às atividades de tutoria 221
5 INFRAESTRUTURA 222
5.1 *Campus* Joinville 224
5.2 Unidade Centro – Joinville 227
5.3 Salas/gabinetes de trabalho para professores de tempo integral 228
5.4 Espaço de trabalho para coordenação do curso e serviços acadêmicos 229
5.5 Espaço para os professores do curso (sala dos professores) 230
5.6 Salas de aula 231
5.5.1 Campus Joinville 231
5.7 Acesso dos alunos a equipamentos de informática 232
5.8 Biblioteca – Sistema de Bibliotecas da Univille (Sibiville) 237

5.8.1 Espaço físico, horário e pessoal administrativo 238
5.8.4 Serviços prestados/formas de acesso e utilização 242
5.8.5 Acesso a bases de dados 243
5.8.7 Acervo específico do curso 244
5.9 Laboratórios 245
5.9.1 Laboratórios de formação básica 248
5.9.2 Laboratórios de formação específica 249
5.10 Comitê de Ética em Pesquisa e Comitê de Ética na Utilização de Animais ... 252
Anexo I 269
Anexo II 425
Anexo III 434

1. DADOS GERAIS DA INSTITUIÇÃO

1.1 Mantenedora

Denominação

Fundação Educacional da Região de Joinville – FURJ

CNPJ: 84.714.682/0001-94

Registro no Cartório Adilson Pereira dos Anjos do Estatuto e suas alterações:

- Estatuto da FURJ protocolo 21640, livro protocolo 7A, livro registro 1.º, fls. 002, Registro 2 em 25/5/1995;
- Primeira alteração, protocolo 70379, livro protocolo 48A, livro registro 9A, fls. 104, Registro 1304 em 14/3/2000;
- Segunda alteração, protocolo 121985, livro protocolo A92 em 21/12/2005;
- Terceira alteração, protocolo 178434, livro protocolo 140 em 6/6/2008;
- Quarta alteração, protocolo 190166, livro protocolo A062, fls. 147, Registro 15289 em 9/4/2015.

Atos legais da mantenedora

- Lei Municipal n.º 871 de 17 de julho de 1967 – autoriza o Prefeito a constituir a Fundação Joinvillense de Ensino (Fundaje);
- Lei n.º 1.174 de 22 de dezembro de 1972 – transforma a Fundaje em Fundação Universitária do Norte Catarinense (Func);

- Lei n.º 1.423 de 22 de dezembro de 1975 – modifica a denominação da Func para Fundação Educacional da Região de Joinville (FURJ).

Endereço da mantenedora

Rua Paulo Malschitzki, n.º 10 – Zona Industrial Norte

CEP 89219-710 – Joinville – SC Telefone: (47) 3461-9201 www.univille.br

1.2 MANTIDA

Denominação

Universidade da Região de Joinville – Univille

Atos legais da mantida

- Credenciamento: Decreto Presidencial s/ n.º de 14/8/1996;
- A última avaliação externa que manteve o credenciamento como Universidade: Portaria MEC 524, de 9 de junho de 2020 publicada no Diário Oficial da União nº 111 de 12 de junho de 2020 retificada no Diário Oficial da União nº 129 de 8 de julho de 2020.

Endereços

- Campus Joinville, sede da Univille

Rua Paulo Malschitzki, 10 – Zona Industrial Norte – CEP 89219-710 – Joinville – SC

Tel.: (47) 3461-9000 - E-mail: univille@univille.br

- Campus São Bento do Sul

Rua Norberto Eduardo Weihermann, 230 – Bairro Colonial – CEP 89288-385 – São Bento do Sul – SC

Tel.: (47) 3631-9100 - E-mail: univillesbs@univille.br

- Unidade Centro – Joinville

Rua Rio do Sul, 270 – Bucarein – CEP 89202-201 – Joinville – SC

Tel.: (47) 3431-0600 - E-mail: univillecentro@univille.br

- Unidade São Francisco do Sul

Rodovia Duque de Caxias, 6.365 – km 8 – Bairro Iperoba – CEP 89240-000 – São Francisco do Sul – SC

Tel.: (47) 3471-3800 - E-mail: univille.sfs@univille.br

- Polo de Educação a Distância Campus Joinville

Rua Paulo Malschitzki, 10 – Zona Industrial Norte – CEP 89219-710 – Joinville – SC

Tel.: (47) 3461-9000 - E-mail: polobomretiro@univille.br

- Polo de Educação a Distância Campus São Bento do Sul

Rua Norberto Eduardo Weihermann, 230 – Bairro Colonial – CEP 89288-385 – São Bento do Sul – SC

Tel.: (47) 3631-9130 - E-mail: polosbs@univille.br

- Polo de Educação a Distância Unidade Centro – Joinville

Rua Rio do Sul, 270 – Centro – CEP 89202-201 – Joinville – SC

Tel.: (47) 3431-0600 - E-mail: polocentro@univille.br

- Polo de Educação a Distância Unidade São Francisco do Sul

Rodovia Duque de Caxias, 6.365 – km 8 – Bairro Iperoba – CEP 89240-000 – São Francisco do Sul – SC

Tel.: (47) 3471-3800 - E-mail: polosfs@univille.br

- Polo de Educação a Distância Araquari

Rodovia SC-418, 7.231 – Itinga – CEP 89245-000 – Araquari – SC

Tel.: (47) 3305-1711 - E-mail: poloaraquari@univille.br

- Polo de Educação a Distância Barra Velha

Av. Thiago Aguair, 334- Jardim Icaraí – CEP 88390-000 – Barra Velha – SC

Tel.: (47) 3446-1170 - E-mail: polobarravelha@univille.br

- Polo de Educação a Distância Guaramirim

Rua 28 de agosto, 840 – Centro – CEP 89270-000 – Guaramirim – SC

Tel.: (47) 3373-0055 - E-mail: pologuaramirim@univille.br

- Polo de Educação a Distância Itapoá

Rua Wellington Rodrigues Junqueira, 102 – Residência Príncipe – CEP 89249-000 – Itapoá – SC

Tel.: (47) 3443-2279 - E-mail: poloitapoa@univille.br

- Polo de Educação a Distância Jaraguá do Sul

Av. Marechal Deodoro da Fonseca, 744 (3º andar) – Centro – CEP 89251840 – Jaraguá do Sul – SC

Tel.: (47) 3273-1822 - E-mail: polojaragua@univille.br

- Polo de Educação a Distância Massaranduba

Rua 11 de novembro, 3715 – Centro – CEP 89108-000 – Massaranduba – SC

Tel.: (47) 3379-1574 - E-mail: polomassaranduba@univille.br

- Polo de Educação a Distância Guaratuba

Rua Vieira dos Santos, 1401 – Centro – CEP 83280-000 – Guaratuba – SC

Tel.: (47) 3472-2726 - E-mail: pologuaratuba@univille.br

- Polo de Educação a Distância Itaum – Joinville

Terminal de ônibus do Itaum – Rua Monsenhor Gercino, n° 3.879, salas 1, 2 e 4 – Bairro Jarivatuba – CEP: 89230-199 – Joinville – SC

Tel.: (47) 3431-0646 - E-mail: poloitaum@univille.br

- Polo de Educação a Distância Itinga – Joinville

Rua da Solidariedade, 100 – Bairro Itinga – CEP 89235-622 – Joinville – SC

Tel.: (47) 3465-0165 - E-mail: poloitinga@univille.br

- Polo de Educação a Distância Garuva

Rua Rui Barbosa, 890 – Bairro Centro – CEP: 89248-000 – Garuva – SC

Tel.: (47) 3445-4300 - E-mail: pologaruva@univille.br

- Polo de Educação a Distância Paranaguá (Centro)

Avenida Arthur de Abreu, nº 29, 5º andar, sala 10 – Centro – CEP 83203-210 – Paranaguá – PR

Tel.: (41) 99248-7045 – E-mail: poloparanaguacentro@univille.br

1.3 Missão, Visão e Valores Institucionais da Univille

Missão

Promover, enquanto universidade comunitária, formação humanística, científica e profissional para a sociedade por meio do ensino, da pesquisa e da extensão, comprometida com a sustentabilidade socioambiental.

Visão

Ser reconhecida nacionalmente como uma universidade comunitária, sustentável, inovadora, empreendedora, internacionalizada e de referência em ensino, pesquisa e extensão.

Valores institucionais

Ética

Construção de relacionamentos pautados na transparência, honestidade e respeito aos direitos humanos promovem o exercício da cidadania e da democracia.

Cidadania

Participação democrática, proatividade e comprometimento promovem o desenvolvimento pessoal e o bem-estar social.

Integração

Ação cooperativa e colaborativa com as comunidades interna e externa constrói o bem comum.

Inovação

Gerar e transformar conhecimento científico e tecnológico em soluções sustentáveis e aplicáveis contribui para o desenvolvimento socioeconômico.

Empreendedorismo

Relacionar-se com a capacidade de idealizar, coordenar e realizar projetos, serviços e negócios.

Responsabilidade socioambiental

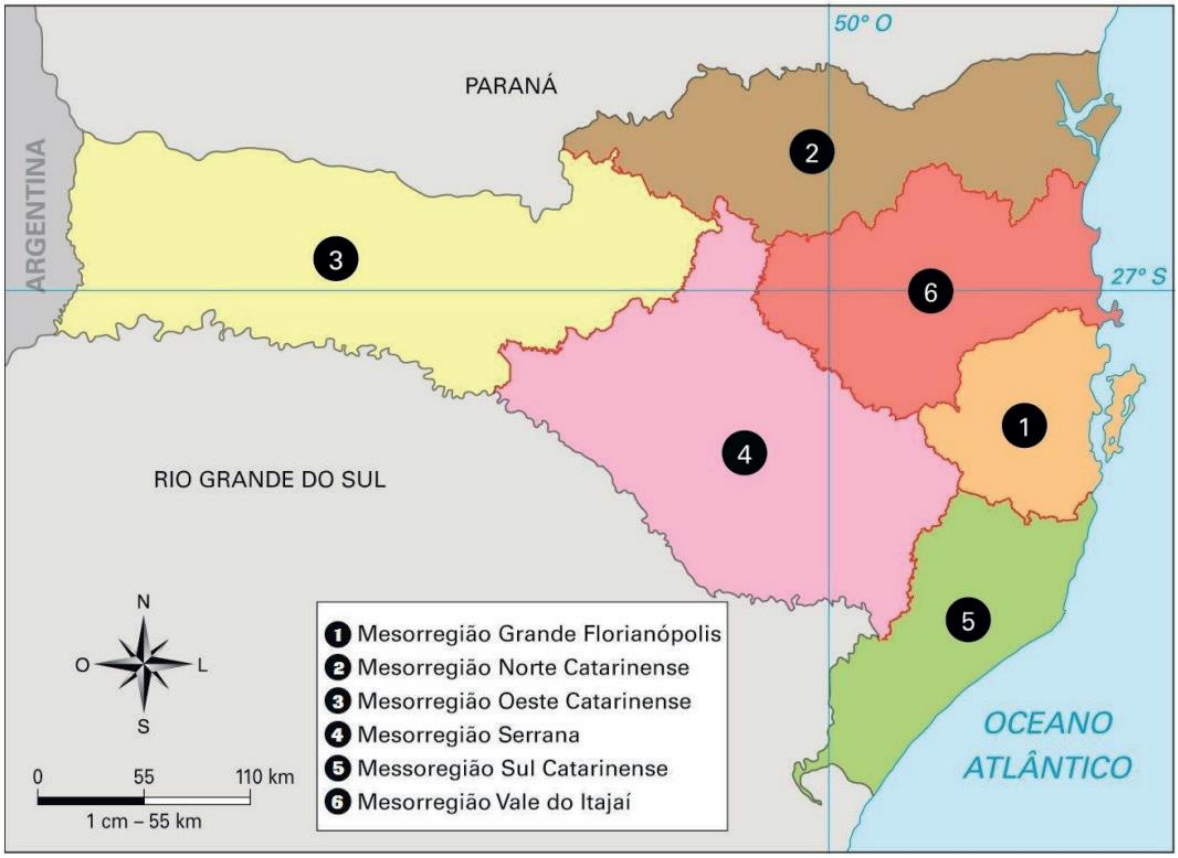
Gestão de recursos e ações comprometidas com o equilíbrio socioambiental favorecem a qualidade de vida.

1.4 Dados socioeconômicos da região

Do ponto de vista geográfico, o norte catarinense (figura 1) possui uma rica mistura de relevos, climas, vegetações e recursos hídricos. Tais aspectos ganham importância quando articulados à história da ocupação humana, especialmente na microrregião de Joinville, que remonta a 6 mil anos (BANDEIRA; OLIVEIRA; SANTOS, 2009). Conforme pesquisas arqueológicas desenvolvidas por profissionais que atuam na Univille e no Museu Arqueológico de Sambaqui de Joinville, até o momento foram identificados 150 sítios de tipologia sambaqui, isto é, formações de conchas construídas por povos que habitaram o litoral do Brasil no período pré-colonial (BANDEIRA, 2005). Também de acordo com pesquisas históricas e antropológicas, no século XVI predominavam na região grupos tupis-guaranis (BANDEIRA, 2004), os quais foram paulatinamente desaparecendo ou se deslocando de maneira fragmentada, à medida que portugueses e vicentistas empreenderam a conquista do território, valendo-se do trabalho de africanos combinado com o antigo sistema colonial. Contudo, no século XIX, parte da área foi transformada em terras dotais quando Dona Francisca, irmã de D. Pedro II, se casou com o filho do Rei da França (Luís Felipe I), o Príncipe de Joinville, Francisco Fernando de Orleans.

Em 1849, mediante a assinatura de um contrato, o Príncipe e a Princesa de Joinville cederam à Sociedade Colonizadora de Hamburgo 8 léguas quadradas dessas terras para que fossem colonizadas com imigrantes germânicos. Oficialmente, a fundação de Joinville começou com a chegada da primeira leva de imigrantes europeus em 9 de março de 1851.

Figura 1: Estado de Santa Catarina e suas mesorregiões



Fonte: IBGE (2024v)

O estabelecimento desses imigrantes obedeceu a um modelo distinto em relação ao que prevaleceu nas demais regiões do Brasil que também receberam imigrantes europeus em meados do século XIX. Enquanto os imigrantes enviados para as lavouras de café, principalmente no estado de São Paulo, trabalhavam em um regime de semisservidão, os que se dirigiam à Colônia Dona Francisca adquiriam lotes de terra com certa facilidade, o que lhes proporcionava relativa autonomia para desenvolver suas atividades. No lugar da exploração (monocultura escravista) ocorreu uma colonização fundamentada na pequena propriedade (policultura), baseada no trabalho familiar, decorrendo daí o rápido aparecimento do núcleo urbano, voltado à comercialização e exportação de excedentes, bem como à importação de outros gêneros.

Em termos sociológicos, podem-se apontar três categorias de imigrantes que se instalaram na Colônia Dona Francisca: os camponeses, os artesãos e os intelectuais que fugiram da Europa após se envolverem em movimentos revolucionários pela unificação da Alemanha em 1848. Isso explica a prematura diversificação das suas atividades econômicas, bem como a rápida criação de instituições religiosas, educacionais, políticas e culturais ainda na primeira década de imigração europeia para a região. Dessa forma, a então Colônia Dona Francisca, que fora projetada para constituir-se na maior colônia agrícola da América do Sul, foi emancipada em 1888, tornando-se o município de Joinville e transformando-se em um dos principais polos políticos e econômicos do sul do Brasil.

Já na década de 1960 o desenvolvimento econômico tornou Joinville a cidade polo da região norte catarinense. Foi nesse processo que Joinville passou a receber migrantes oriundos de diferentes cidades brasileiras, especialmente do norte do Paraná, o que acabou por torná-la no censo do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) de 1981 a cidade mais populosa do estado de Santa Catarina, superando a capital Florianópolis.

Nas últimas décadas do século XX, a abertura econômica brasileira produziu efeitos de toda ordem na vida urbana e no quadro econômico da cidade, entre os quais se destacam a mudança do perfil das indústrias e o desenvolvimento de um projeto levado a cabo pelo poder municipal voltado a transformar Joinville em cidade de eventos e turismo. Para tanto, o poder público valeu-se da existência de uma série de manifestações e de equipamentos culturais (criados em diferentes momentos da história local) para diversificar a economia e fomentar emprego e renda na área de serviços e de hospitalidade.

Por fim, cabe assinalar nesta breve escrita sobre a história da região a própria criação da Univille. Conforme Coelho e Sossai (2015), a iniciativa para implantar o primeiro curso de ensino superior da região foi justificada em 1965 como resposta a um problema de “desproporcionalidade convincente”, pois em Santa Catarina havia apenas uma universidade, na capital Florianópolis. Tornava-se, pois, imperativo que Joinville, com suas indústrias e tendo atingido o maior índice de crescimento

populacional catarinense entre 1960 e 1964, contasse com cursos superiores para atender às demandas crescentes tanto de recursos humanos de seu complexo industrial quanto de professores para a educação básica, que àquela altura registrava um aumento de 16,8% de escolares ao ano.

Assim, para atender às expectativas desenvolvimentistas do período, até a década de 1980 foram criados vários cursos de graduação nas áreas de ciências humanas e sociais aplicadas. Registram-se também: os esforços envidados pelo poder municipal no que tange à construção do campus que atualmente é a sede da Univille, inaugurado em 1975; a alteração da denominação da Fundação Joinvilense de Ensino para Fundação Universitária do Norte Catarinense e, posteriormente, Fundação Educacional da Região de Joinville (reforçando o seu caráter regional); e o aumento da subvenção orçamentária da Prefeitura destinada à manutenção de suas atividades, o que atualmente não mais ocorre.

Já no princípio dos anos 1980 as comunidades interna e externa iniciaram os debates sobre a transformação da Furj em universidade, o que se concretizou por meio do credenciamento da Univille em 1996, conforme consta no histórico institucional que integra o primeiro capítulo do PDI 2022-2026.

1.4.1 Aspectos socioeconômicos

A mesorregião norte catarinense dispõe de uma área de 15.742,44 km^2 e uma população estimada para 2024 de 1.580.070 habitantes, conforme IBGE (2024u). Nessa área estão localizados 27 municípios de Santa Catarina agrupados em três microrregiões, conforme o quadro 1, no qual é apresentada a estimativa populacional do IBGE (2024u).

Quadro 1 – Municípios da mesorregião norte catarinense

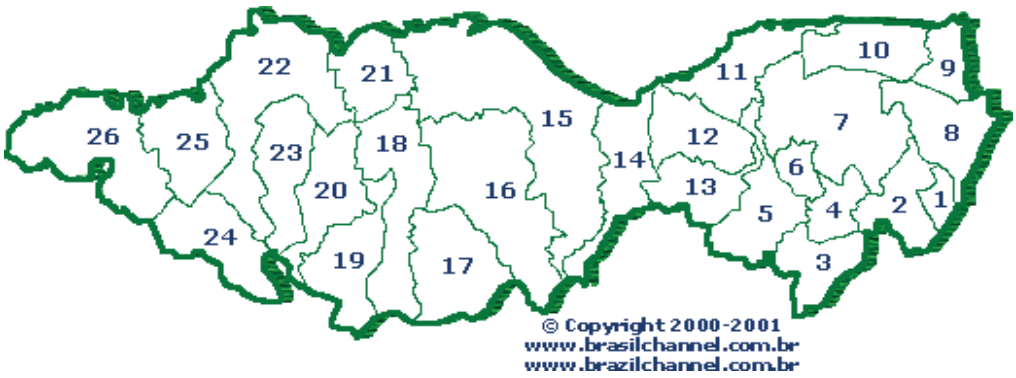
MESORREGIÃO NORTE CATARINENSE		
Microrregião de Canoinhas		
Município	**Área (km^2)**	**População estimada em 2024**

MESORREGIÃO NORTE CATARINENSE		
Bela Vista do Toldo	535,68	5.950
Canoinhas	1.148,04	56.721
Irineópolis	589,69	10.437
Itaiópolis	1.297,54	22.741
Mafra	1.404,08	57.023
Major Vieira	520,81	7.545
Monte Castelo	233,54	7.787
Papanduva	764,73	19.667
Porto União	848,77	33.727
Santa Terezinha	715,55	8.077
Timbó Grande	596,34	7.503
Três Barras	436,49	20.373
Microrregião de Joinville		
Município	**Área (km²)**	**População estimada em 2024**
Araquari	386,69	50.178
Balneário Barra do Sul	108,91	16.360
Barra Velha	139,15	50.730
Corupá	405,76	15.781
Garuva	503,59	19.554
Guaramirim	267,51	49.941
Itapoá	245,39	34.546
Jaraguá do Sul	530,89	195.753
Joinville	1.127,95	654.888
Massaranduba	374,45	17.897
São Francisco do Sul	493,26	55.784
Schroeder	165,23	21.273
Microrregião de São Bento do Sul		
Município	**Área (km²)**	**População estimada em 2024**
Campo Alegre	499,21	12.815
Rio Negrinho	907,42	40.168
São Bento do Sul	495,77	86.851

Fonte: IBGE (2024u)

Atualmente a Universidade dispõe de unidades e *campi* nos municípios de Joinville, São Bento do Sul e São Francisco do Sul e polos nos municípios de Joinville, São Bento do Sul, São Francisco do Sul, Araquari, Barra Velha, Guaramirim, Itapoá, Jaraguá do Sul e Massaranduba (figura 2), além de um polo em Guaratuba, no Paraná.

Figura 2 – Região de atuação da Univille



1. Balneário Barra do Sul	8. São Francisco do Sul	15. Mafra	22. Canoinhas
2. Araquari	9. Itapoá	16. Itaiópolis	23. Bela Vista do Toldo
3. Massaranduba	10. Garuva	17. Santa Terezinha	24. Timbó Grande
4. Guaramirim	11. Campo Alegre	18. Papanduva	25. Irineópolis
5. Jaraguá do Sul	12. São Bento do Sul	19. Monte Castelo	26. Porto União
6. Schroeder	13. Corupá	20. Major Vieira	
7. Joinville	14. Rio Negrinho	21. Três Barras	

Fonte: Adaptado de Brasil Channel (2016)

Observa-se no quadro 2, em que consta o número de matrículas no ensino médio dos municípios selecionados, considerando o ano de 2023, que há potencial para a oferta do ensino superior na microrregião de Canoinhas, destacando-se esse município e Mafra. Evidencia-se também, pela oportunidade de oferta, Jaraguá do Sul. Por outro lado, pode-se pensar na expansão para os municípios do entorno do Porto Itapoá, incluindo esse município, o de Garuva e o de Guaratuba no estado vizinho do Paraná.

Quadro 2 – Ensino: número de matrículas no ensino médio em 2023

Município	Matrículas	Município	Matrículas
Araquari	2.862	Jaraguá do Sul	6.910
Barra do Sul	397	Joinville	22.429

Município	Matrículas	Município	Matrículas
Barra Velha	1.615	Mafra	1.901
Campo Alegre	389	Massaranduba	515
Canoinhas	2.829	Rio Negrinho	1.542
Corupá	565	São Bento do Sul	3.460
Garuva	715	São Francisco do Sul	2.140
Guaramirim	1.470	São João do Itaperiú	174
Itapoá	1.278	Schroeder	844

Fonte: INEP (2024)

A seguir, apresentam-se as características econômicas, populacionais e educacionais dos principais municípios da mesorregião norte catarinense.

1.4.1.1 Joinville (SC)

O município de Joinville foi fundado em 9 de março de 1851, com a chegada dos primeiros imigrantes da Alemanha, Suíça e Noruega, a bordo da barca Colon. A nova terra foi denominada Colônia Dona Francisca, em homenagem à Princesa Francisca Carolina, filha de D. Pedro I e herdeira de uma área de 25 léguas quadradas. As terras faziam parte do dote de casamento da princesa com o Príncipe François Ferdinand Philippe Louis Marie, de Joinville (França). A chegada dos imigrantes à região foi possível depois de o príncipe ceder, em 1849, oito léguas de área para a Sociedade Colonizadora Hamburguesa, de propriedade do senador Christian Mathias Schroeder. Os primeiros colonizadores chegaram às terras brasileiras dois anos depois, juntando-se a portugueses e indígenas já estabelecidos na região (IBGE, 2024l).

Localizada na Região Sul do país, Joinville é o maior município catarinense, configurando-se como o terceiro polo industrial da Região Sul. Está entre os 15 maiores arrecadadores de tributos e taxas municipais, estaduais e federais, concentrando grande parte da atividade econômica na indústria, com destaque para

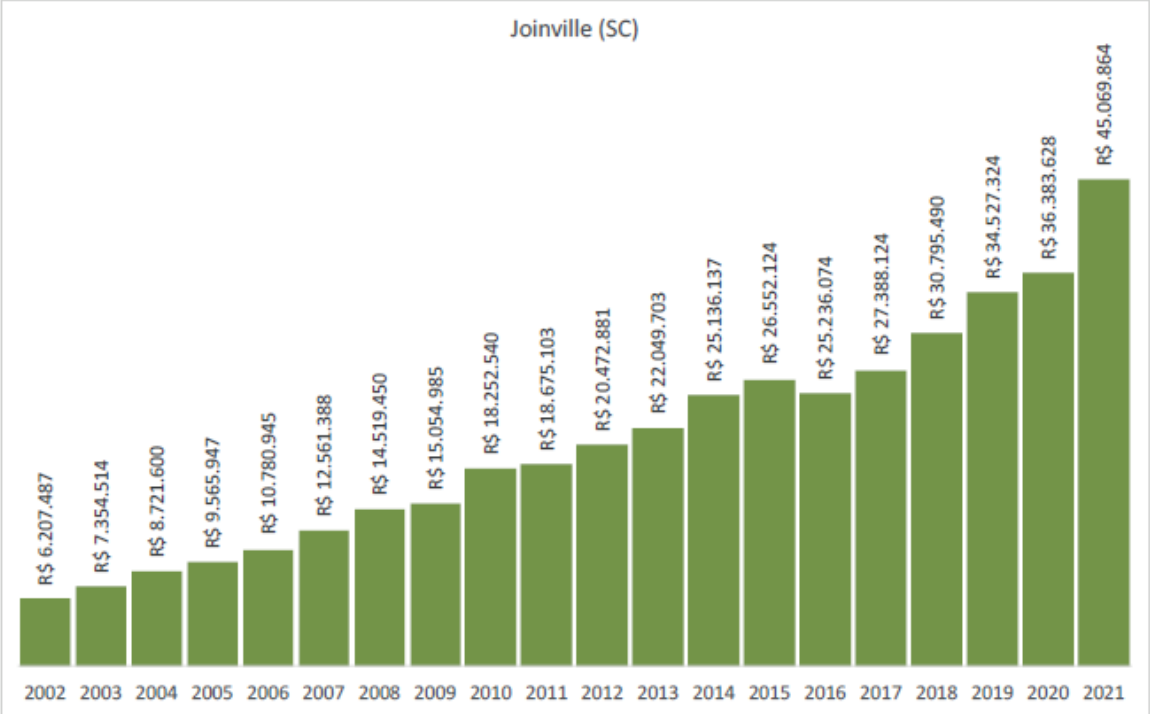
os setores metalomecânico, têxtil, plástico, metalúrgico, químico e farmacêutico (SEPUD, 2020).

É o município polo da microrregião nordeste do estado de Santa Catarina, responsável por cerca de 20% das exportações catarinenses. Em 2020 ficou na 48.ª posição entre os maiores municípios exportadores do Brasil e em 2.º lugar no Estado, apesar do desempenho negativo de 8,8% em relação ao ano de 2019 (FAZCOMEX, 2021).

Entre os produtos exportados por Joinville, a maior parte (39%) é de peças destinadas a motores. O valor acumulado atingiu os U$ 234,54 milhões em 2019, o que representou queda de 2,8% em comparação com o exportado no mesmo período de 2020. Outra grande parte da exportação de Joinville (23%) é de bombas de ar de vácuo, compressores de ar e ventiladores. O valor atinge os U$ 139,33 milhões, mas também apresentou queda de 8% em comparação com as exportações do mesmo período de 2018. Ainda, destacam-se as partes e acessórios para automóveis (6,9%), equivalentes a U$ 41,89 milhões, e refrigeradores, *freezers*, aparelhos para produção de frio e bombas de calor (4,1%), equivalentes a U$ 24,73 milhões (FIESC, 2020).

Segundo o IBGE (2024l), Joinville estima ter uma população de 654.888 pessoas em 2024, o que corresponde a uma densidade demográfica de 546 hab./km^2. Ficou em 2.º lugar no *ranking* do produto interno bruto (PIB) de Santa Catarina em 2021, com o valor de quase R$ 45 bilhões. O gráfico 1 mostra o PIB do município de 2002 a 2021, a preços correntes em R$.

Gráfico 1 – PIB a preços correntes (mil R$) – 2002 a 2021 – Joinville (SC)



Fonte: IBGE (2024l

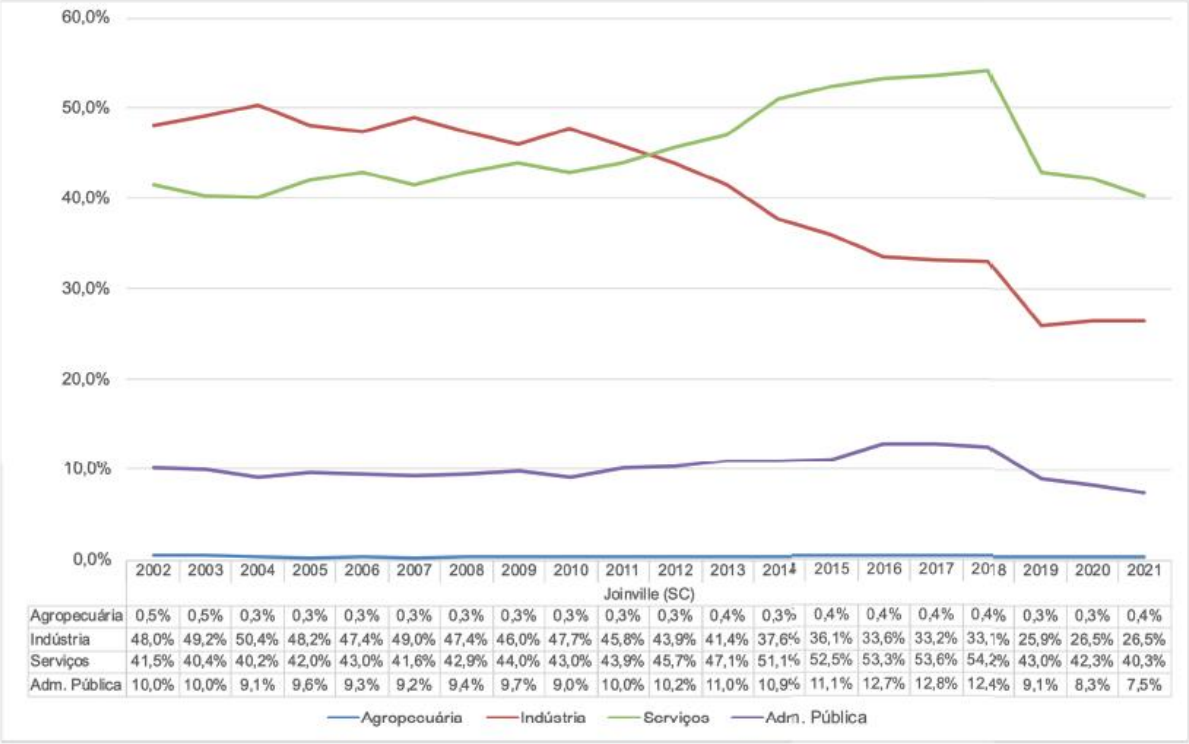
No gráfico 1 pode-se observar que o PIB de Joinville apresentou um crescimento contínuo e constante para o período analisado, passando de R$ 6,2 bilhões (2002) para R$ 45 bilhões (2021). Por ser um município que tem a atividade econômica bastante diversificada, Joinville recebe todos os estímulos e as interferências oriundas do desempenho econômico do Brasil, assim como da economia internacional.

Destaca-se, entre as atividades industriais, o Parque Perini, que abriga parte considerável das grandes indústrias instaladas em Joinville. O maior parque empresarial multissetorial da América do Sul possui 240 empresas de diversos segmentos instaladas, como metalomecânico, plástico, automobilístico, químico e logístico. Segundo o presidente do Parque Perini, Joinville tem muitos atrativos, sendo referência logística no país, e “desperta interesse de quem trabalha com o exterior muito pela proximidade com os portos de Navegantes e Itapoá” (Joinville é..., 2021).

Entre as empresas que estão no município, 9 delas se configuram como as maiores do Brasil: Tupy (metalurgia), Tigre (plásticos e borrachas), Clamed Farmácias (comércio varejista), Mexichem Brasil (plásticos e borrachas), Schulz (mecânica), Scherer (comércio varejista), Krona (plásticos e borrachas), Döhler (têxtil, couro e vestuário) e Multilog (transportes e logística). Ainda, considerando a Região Sul, em Joinville estão instaladas 19 das 500 maiores empresas, segundo a Revista Amanhã (Joinville tem..., 2016).

Em relação à participação dos setores da economia no PIB de Joinville, o gráfico 2 apresenta a evolução de 2002 a 2021.

Gráfico 2 – Participação dos setores da economia no PIB (%) – 2002 a 2021 – Joinville (SC)



Joinville (SC)	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Agropecuária	0,5%	0,5%	0,3%	0,3%	0,3%	0,3%	0,3%	0,3%	0,3%	0,3%	0,3%	0,4%	0,3%	0,4%	0,4%	0,4%	0,4%	0,3%	0,3%	0,4%
Indústria	48,0%	49,2%	50,4%	48,2%	47,4%	49,0%	47,4%	46,0%	47,7%	45,8%	43,9%	41,4%	37,6%	36,1%	33,6%	33,2%	33,1%	25,9%	26,5%	26,5%
Serviços	41,5%	40,4%	40,2%	42,0%	43,0%	41,6%	42,9%	44,0%	43,0%	43,9%	45,7%	47,1%	51,1%	52,5%	53,3%	53,6%	54,2%	43,0%	42,3%	40,3%
Adm. Pública	10,0%	10,0%	9,1%	9,6%	9,3%	9,2%	9,4%	9,7%	9,0%	10,0%	10,2%	11,0%	10,9%	11,1%	12,7%	12,8%	12,4%	9,1%	8,3%	7,5%

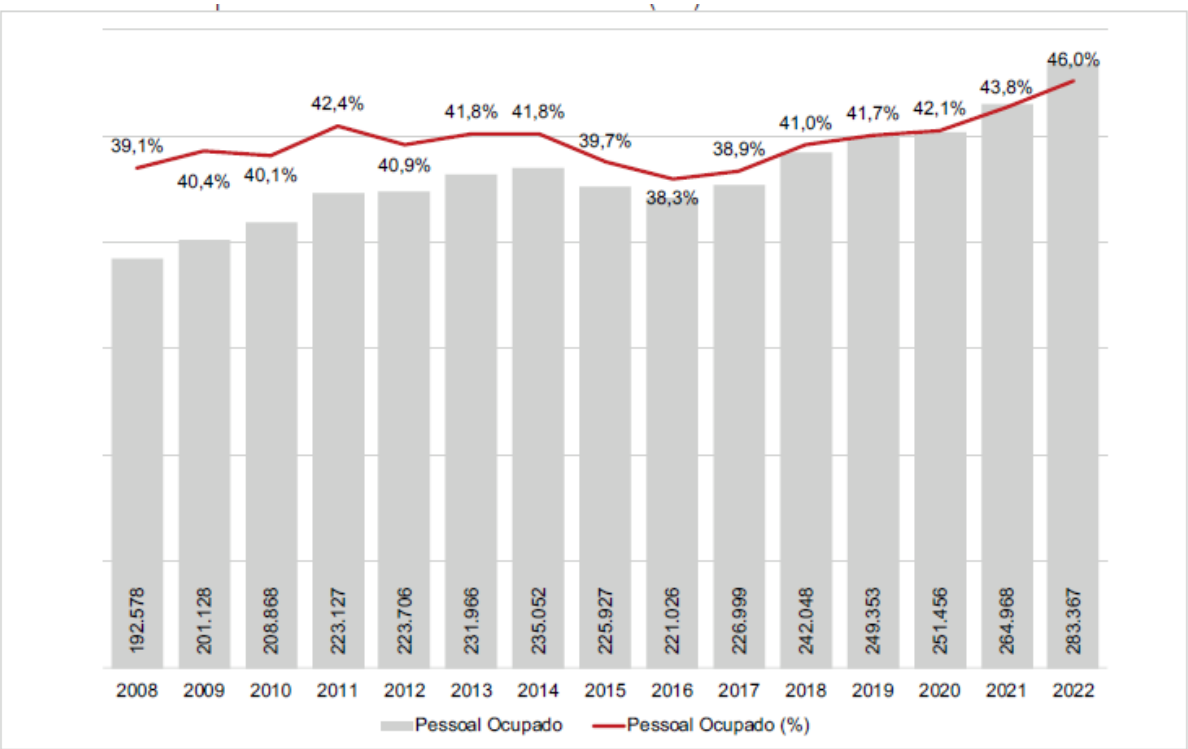
Fonte: IBGE (2024l)

Os dados apresentados no gráfico 2 demonstram que o setor industrial, até 2010, era o mais importante para a economia de Joinville, sendo responsável pela participação de aproximadamente 50% do PIB. No entanto, a partir de 2011, assim

como ocorre no Brasil, o setor de serviços avançou, apresentando um potencial crescimento no município. Sobre isso, a TheCities (2021) explica que com relação aos setores econômicos a cidade possui grande parte das atividades no setor secundário, com indústrias dos ramos de metalomecânica, plásticos, têxtil, madeira, tecnologia da informação e outros. No entanto o comércio e os serviços também movimentam o capital de Joinville, com relevância para a área de turismo. Além disso, destacou-se a partir de 2011 a vinda de prestadoras de serviços para atender a uma grande demanda justificada pelas empresas joinvilenses, como também pelas companhias que se instalaram em Araquari e pelo Porto Itapoá. Já as atividades primárias têm como base a agricultura familiar, caracterizada por pequenas propriedades.

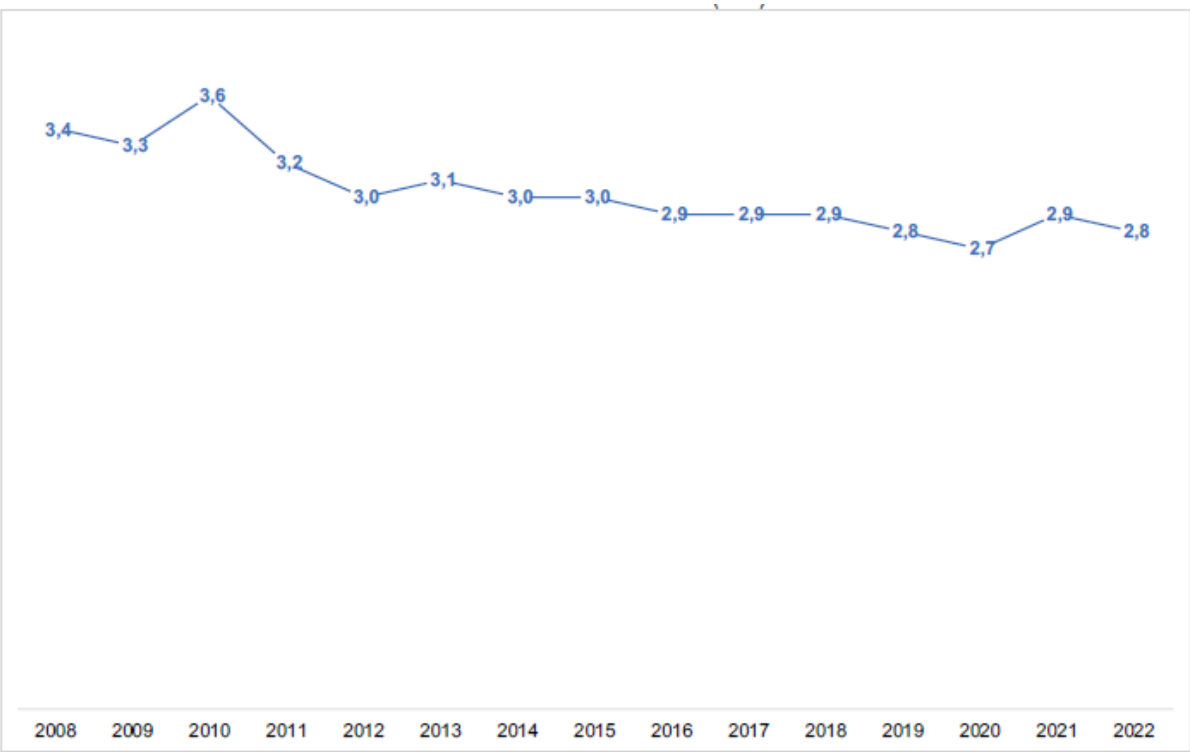
Com relação ao pessoal ocupado, o gráfico 3 demonstra os dados numéricos correspondentes e o quanto representam em relação à população total.

Gráfico 3 – Pessoal ocupado – 2008 a 2022 – Joinville (SC)



Fonte: IBGE (2024l)

Gráfico 4 – Salário médio mensal – 2008 a 2022 – Joinville (SC)

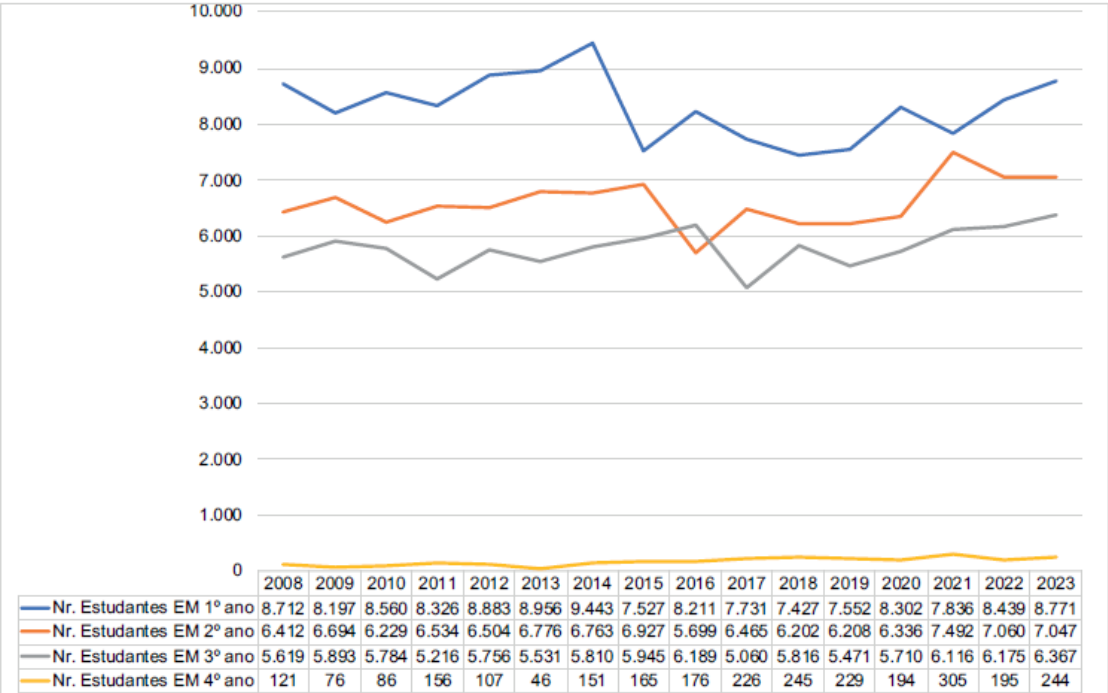


Fonte: IBGE (2024l)

O gráfico demonstra que a média de salários por família em Joinville, em 2019, foi de 2,8 salários mínimos, o que, a preços de 2024, corresponde a R$ 3.953,00 por mês, mas esse índice vem caindo desde 2010.

Quanto ao número de estudantes no ensino médio, o gráfico 5 apresenta o total de alunos matriculados em relação ao período letivo e à evolução nos últimos anos.

Gráfico 5 – Estudantes do ensino médio – número de alunos matriculados por ano – 2008 a 2023 – Joinville (SC).



	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Nr. Estudantes EM 1º ano	8.712	8.197	8.560	8.326	8.883	8.956	9.443	7.527	8.211	7.731	7.427	7.552	8.302	7.836	8.439	8.771
Nr. Estudantes EM 2º ano	6.412	6.694	6.229	6.534	6.504	6.776	6.763	6.927	5.699	6.465	6.202	6.208	6.336	7.492	7.060	7.047
Nr. Estudantes EM 3º ano	5.619	5.893	5.784	5.216	5.756	5.531	5.810	5.945	6.189	5.060	5.816	5.471	5.710	6.116	6.175	6.367
Nr. Estudantes EM 4º ano	121	76	86	156	107	46	151	165	176	226	245	229	194	305	195	244

Fonte: IBGE (2024l)

O gráfico 5 evidencia que ocorreu pequena variação no número de estudantes matriculados no ensino médio, ficando o total de matrículas na média de 22.249 alunos em 2023. O ano de 2023 apresentou 8.771 alunos no 1.º ano, 7.047 no 2.º ano, 6.367 no 3.º ano (ensino médio) e 244 alunos no 4.º ano, cursos de ensino técnico.

1.4.1.2 São Bento do Sul (SC)

O munícipio de São Bento do Sul, localizado no nordeste catarinense, começou a ser formado após a Cia. Colonizadora, com sede em Hamburgo, na Alemanha, enviar colonos para as terras da Colônia Dona Francisca (hoje Joinville). Em 1873,

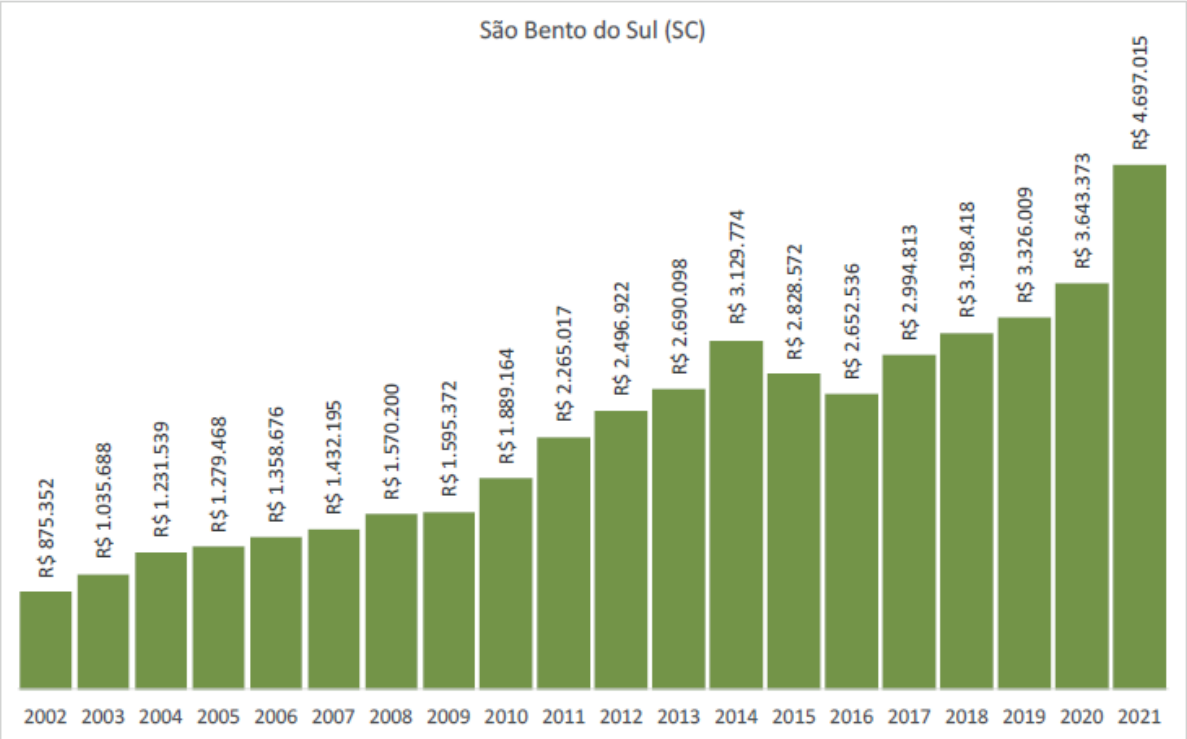
após não haver mais terras disponíveis, um grupo subiu a Serra Geral a pé em direção ao planalto catarinense. Após chegarem às margens do Riacho São Bento, construíram o primeiro assentamento, e logo após partiram para abrir os primeiros caminhos na mata, sempre ao longo desse riacho. Os colonos, vindos da Áustria, Bavária, Polônia, Saxônia, Tchecoslováquia e de outras partes do Brasil, encontraram uma densa floresta, povoada por inúmeros animais e pássaros, e decidiram construir uma réplica da pátria que haviam deixado (Prefeitura Municipal de São Bento do Sul, 2021).

Segundo a Prefeitura de São Bento do Sul (2021), em 21 de maio de 1883, pela Lei Provincial n.º 1030 de Santa Catarina, foi criado oficialmente o município de São Bento do Sul, instalado em 30 de janeiro de 1884.

Desde suas origens, São Bento do Sul foi uma grande produtora de móveis em madeira, amparada basicamente por suas densas florestas; destaca-se o fato de ter sido a primeira cidade catarinense a exportar móveis, segundo Kutach (2014), o que ocorreu em 1920, quando uma empresa são-bentense começou a vender caixotes para acomodar frutas para a Argentina, o Chile e o Uruguai. Logo São Bento do Sul começou a exportar mesas e cadeiras, passando a exportar até mesmo cadeiras de cinema para vários países. Também foi o primeiro município catarinense a produzir móveis com chapas de madeira laminada e a primeira cidade catarinense a fazer reflorestamento. O histórico empreendedor na indústria madeireira gerou frutos: São Bento do Sul é hoje a capital nacional dos móveis, e tais empresas correspondem a 36% de toda a movimentação econômica do município (Prefeitura Municipal de São Bento do Sul, 2021).

Segundo o IBGE (2024q), São Bento do Sul estima ter uma população de 86.851 pessoas em 2024, o que corresponde a uma densidade demográfica de 168 hab./km^2. Ficou em 18.º lugar no *ranking* do PIB de Santa Catarina em 2021, com o valor de quase R$ 4,7 bilhões. O gráfico 6 mostra o PIB do município de 2002 a 2021, a preços correntes em R$.

Gráfico 6 – PIB a preços correntes (mil R$) – 2002 a 2021 – São Bento do Sul (SC)



Fonte: IBGE (2024q)

No gráfico 6 pode-se notar que o PIB de São Bento do Sul apresentou um crescimento contínuo e constante entre os anos de 2002 e 2014, passando de R$ 875 milhões (2002) para R$ 3,12 bilhões (2014). São Bento do Sul, assim como ocorreu com outros municípios cuja atividade econômica é bastante diversificada, recebe todos os estímulos e as interferências negativas oriundas do desempenho econômico do Brasil, assim como da economia internacional. Por isso, como a economia brasileira sofreu uma queda em 2015 e 2016, observa-se que o baixo desempenho nacional interferiu no desempenho de São Bento do Sul, com a queda no PIB. Verifica-se a retomada da economia a partir de 2017, voltando ao patamar do PIB de R$ 4,7 bilhões em 2021.

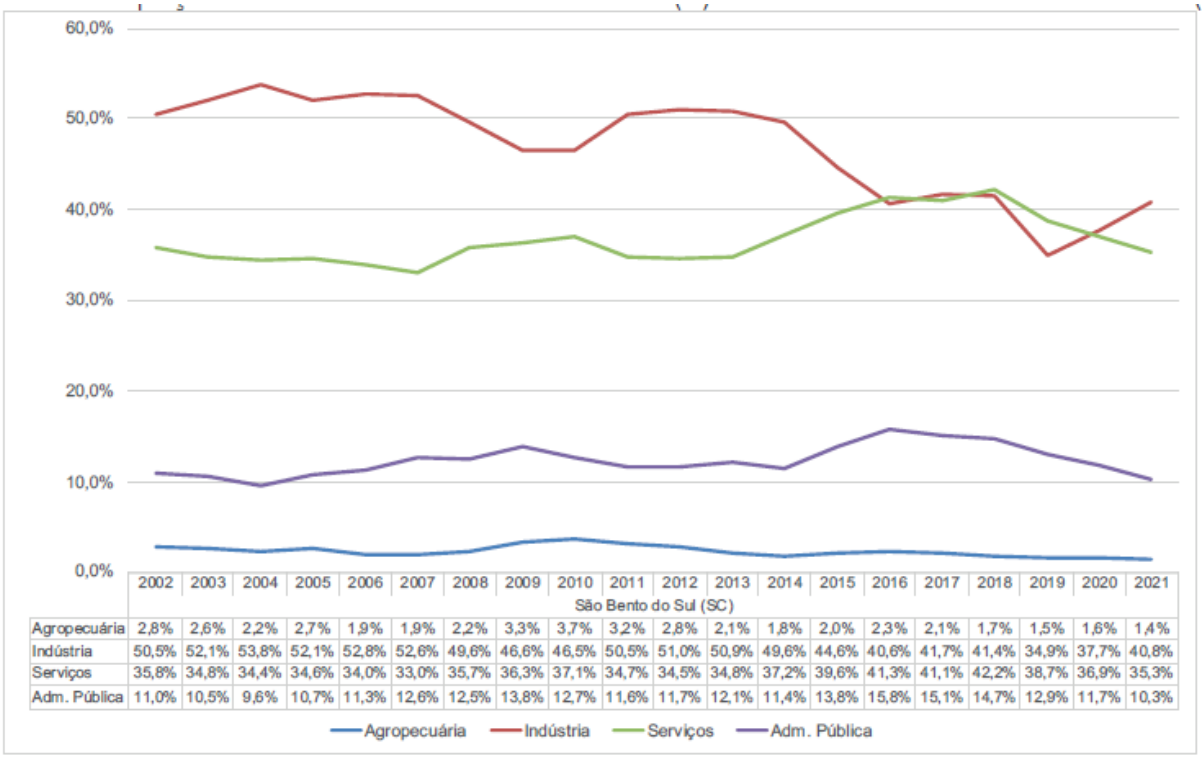
Os dados do Sebrae (2019f) permitem dimensionar o cenário empresarial de São Bento do Sul. Em 2016 o município tinha 59 empresas de médio e grande porte, sendo os empreendimentos locais, em sua imensa maioria, categorizados como microempresas. É importante ressaltar o papel dos pequenos, médios e grandes

empreendimentos na geração de empregos: apesar de representarem apenas 6,9% dos empreendimentos, respondem por 71,4% dos empregos do município.

São Bento do Sul é o 8.º exportador de Santa Catarina. As indústrias da cidade venderam ao mercado internacional 1,6% do total exportado no estado. Os produtos mais comercializados foram móveis (43,5% de participação em Santa Catarina), tubos e perfis ocos de ferro ou aço (80,4% do estado) e madeira serrada (9,1% de participação em Santa Catarina). O faturamento das indústrias de São Bento do Sul, Campo Alegre e Rio Negrinho alcançou US$ 165,161 milhões, o que representa um crescimento de 30% se comparado aos US$ 126,664 milhões exportados em 2017 (Fiesc, 2020).

Em relação à participação dos setores da economia no PIB de São Bento do Sul, o gráfico 7 apresenta a evolução de 2002 a 2021.

Gráfico 7 – Participação dos setores da economia no PIB (%) – 2002 a 2021 – São Bento do Sul (SC)



São Bento do Sul (SC)

	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Agropecuária	2,8%	2,6%	2,2%	2,7%	1,9%	1,9%	2,2%	3,3%	3,7%	3,2%	2,8%	2,1%	1,8%	2,0%	2,3%	2,1%	1,7%	1,5%	1,6%	1,4%
Indústria	50,5%	52,1%	53,8%	52,1%	52,8%	52,6%	49,6%	46,6%	46,5%	50,5%	51,0%	50,9%	49,6%	44,6%	40,6%	41,7%	41,4%	34,9%	37,7%	40,8%
Serviços	35,8%	34,8%	34,4%	34,6%	34,0%	33,0%	35,7%	36,3%	37,1%	34,7%	34,5%	34,8%	37,2%	39,6%	41,3%	41,1%	42,2%	38,7%	36,9%	35,3%
Adm. Pública	11,0%	10,5%	9,6%	10,7%	11,3%	12,6%	12,5%	13,8%	12,7%	11,6%	11,7%	12,1%	11,4%	13,8%	15,8%	15,1%	14,7%	12,9%	11,7%	10,3%

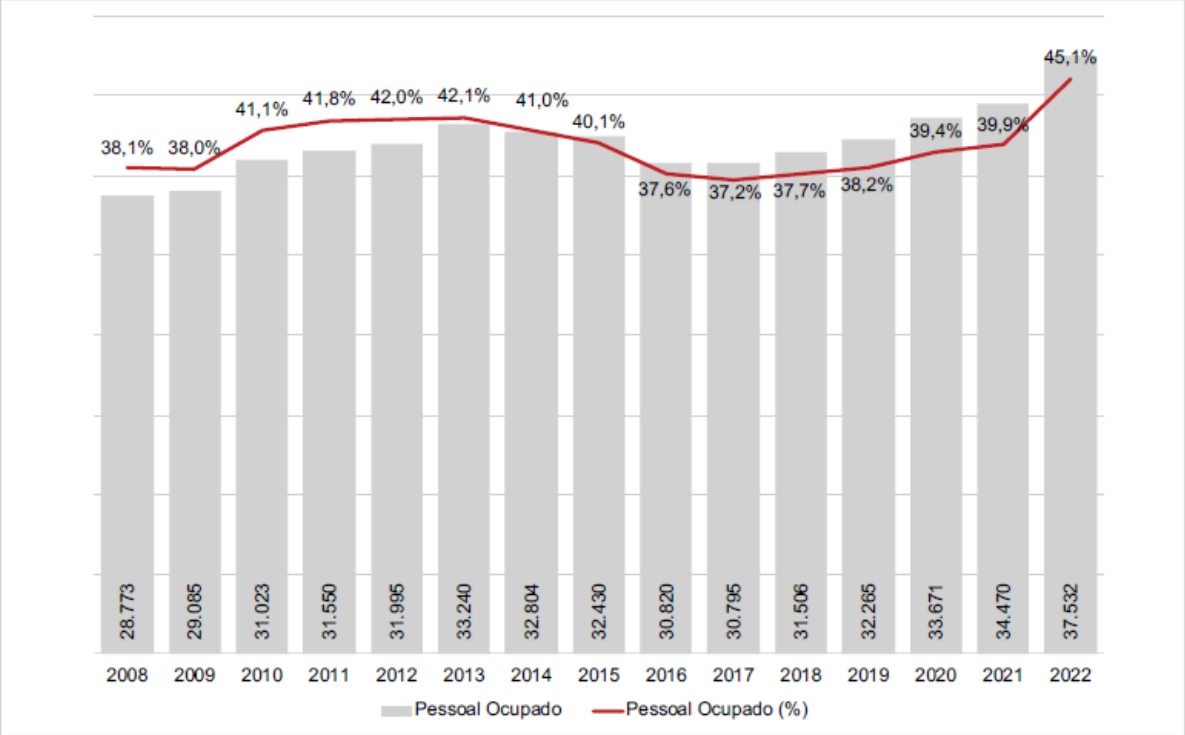
Fonte: IBGE (2024q)

Os dados apresentados no gráfico 7 demonstram que o setor industrial, até 2014, era o mais importante para a economia de São Bento do Sul, sendo responsável pela participação de mais de 50% do PIB. No entanto, a partir de 2015, assim como ocorreu no Brasil, o setor de serviços avançou, apresentando um potencial crescimento no município. Segundo a Associação Empresarial de São Bento do Sul (ACISBS, 2021), diante do equilíbrio entre os setores, confirmou-se a diversificação econômica cada vez mais distribuída entre os segmentos, destacando o setor comercial com o aumento da participação relativa e ocupando a primeira posição na movimentação econômica. O município tem seis empresas em diferentes segmentos (metalurgia, higiene e limpeza, têxtil e confecções, móveis) que estão entre as 500 maiores do sul do Brasil, sendo a sexta cidade do estado de Santa Catarina com o maior número de empresas.

A matriz econômica diversificada, acompanhando a tendência mundial de crescimento econômico na área de serviços, viabiliza novos empreendimentos, gerando renda superior com o emprego de mão de obra qualificada, especialmente na área de inovação tecnológica, por meio da consolidação do Parque Científico e Tecnológico (ACISBS, 2021), contudo observa-se a retomada da participação da indústria no PIB do município a partir de 2020.

No tocante ao pessoal ocupado, o gráfico 8 demonstra os dados numéricos correspondentes e o quanto representam em relação à população total.

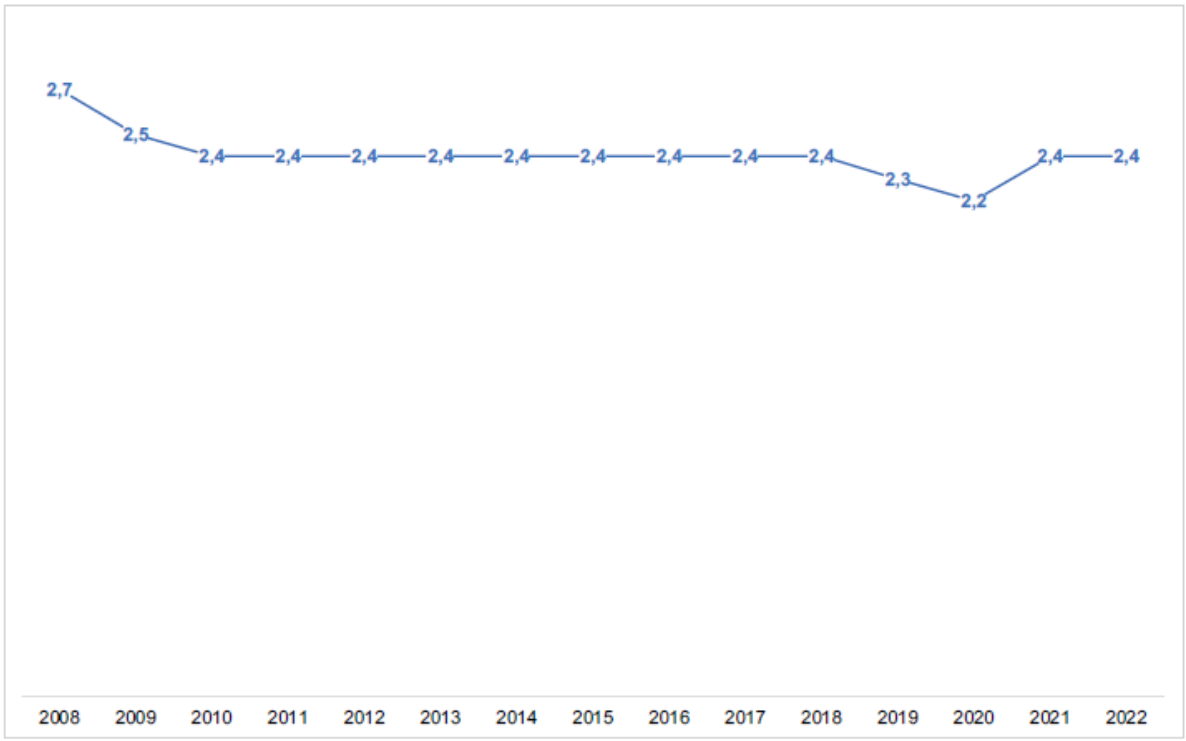
Gráfico 8 – Pessoal ocupado – 2008 a 2022 – São Bento do Sul (SC)



Fonte: IBGE (2024q)

Os números de São Bento do Sul referentes ao pessoal ocupado acompanharam o seu PIB, com crescimento de 2008 a 2013, passando de 28.773 (2008) para 33.240 (2013), o que corresponde a 41% do total da população residente no município. No entanto, a partir de 2014, esse número caiu até 2017, atingindo o menor nível de ocupação para o período de análise, com 36%. Apesar da retomada em 2018 e 2019, com número absoluto de 32.265 pessoas ocupadas, proporcionalmente em relação à população total, representa 37,8%. Com a retomada da atividade industrial a partir de 2020, observa-se igualmente o impacto na contratação, passando de 32.265 (2019) para 37.532 (2022). Em relação ao número de empresas registradas, segundo o IBGE (2024q), em 2022 o município contava com 5.596 empresas. Quanto a renda e ocupação, verifica-se no gráfico 9 a média do salário mensal familiar, no período de 2008 a 2022.

Gráfico 9 – Salário médio mensal – 2008 a 2022 – São Bento do Sul (SC)

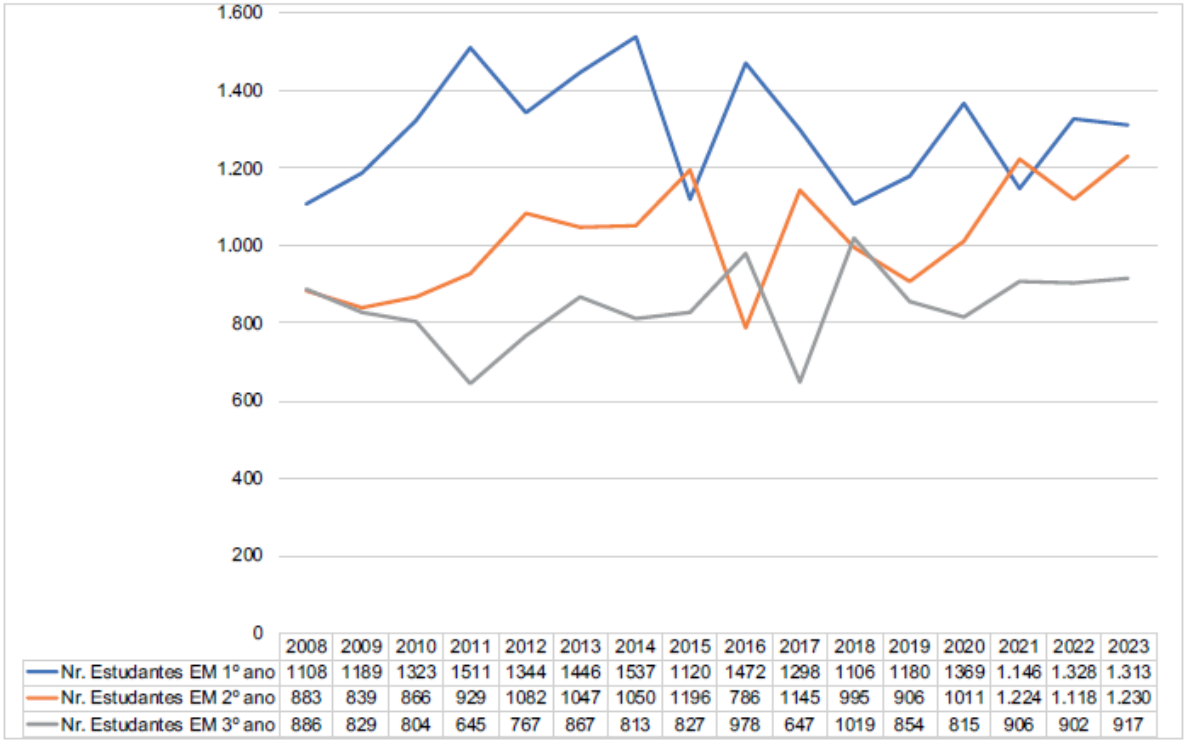


Fonte: IBGE (2024q)

O gráfico 9 mostra que a média de salários por família em São Bento do Sul, em 2022, foi de 2,4 salários mínimos, o que, a preços de 2024, corresponde a R$ 3.388,00 por mês. Nota-se que há duas quedas mais significativas – de 2008 a 2010, passando de 2,7 salários mínimos para 2,4, e de 2018 a 2020, passando de 2,4 salários mínimos para 2,2 –, com retomada a partir de 2021. É importante registrar que, mesmo com a queda do pessoal ocupado, a renda média da família são-bentense tem permanecido praticamente constante.

Em relação ao número de estudantes no ensino médio, o gráfico 10 apresenta o total de alunos matriculados em relação ao período letivo e à evolução nos últimos anos.

Gráfico 10 – Estudantes do ensino médio – n.º de alunos matriculados por ano – 2008 a 2023 – São Bento do Sul (SC)



	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Nr. Estudantes EM 1º ano	1108	1189	1323	1511	1344	1446	1537	1120	1472	1298	1106	1180	1369	1.146	1.328	1.313
Nr. Estudantes EM 2º ano	883	839	866	929	1082	1047	1050	1196	786	1145	995	906	1011	1.224	1.118	1.230
Nr. Estudantes EM 3º ano	886	829	804	645	767	867	813	827	978	647	1019	854	815	906	902	917

Fonte: IBGE (2024q)

Observa-se no gráfico 10 que ocorreu pouca variação no número de estudantes matriculados no ensino médio, ficando o total de matrículas na média de 3.460 alunos. O ano de 2023 apresentou 1.313 alunos no 1.º ano, 1.230 no 2.º ano e 917 no 3.º ano do ensino médio.

1.4.1.3 São Francisco do Sul (SC)

São Francisco do Sul é a terceira cidade mais antiga do Brasil – a ilha foi descoberta em 1504. Em 15 de abril de 1847 recebeu o título de cidade. Com a construção da rede ferroviária, a região teve um forte impulso de desenvolvimento. A importância dos trens para a economia de São Francisco do Sul mantém-se até hoje,

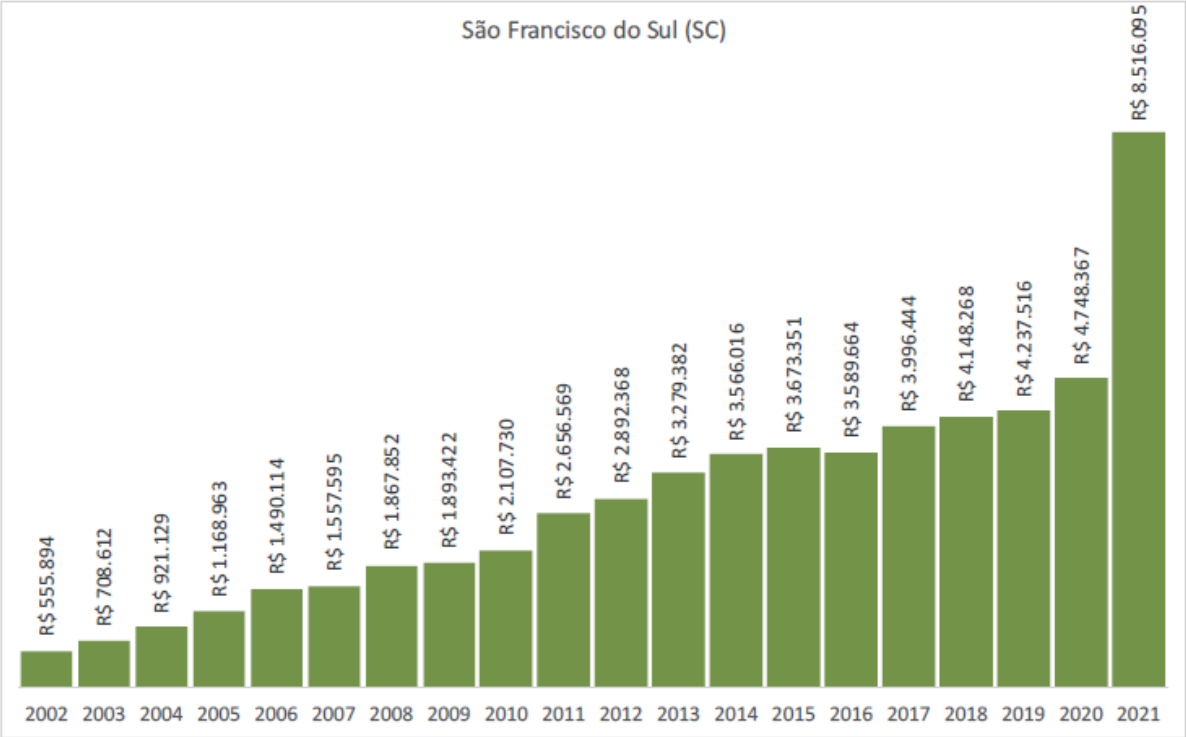
já que neles os produtos do município são transportados até o porto. No século XX a localização do porto mudou, permitindo maior movimento de navios (Sebrae, 2019g).

A princípio a região foi colonizada e povoada como posição estratégica de controle territorial do Império. Nas suas terras foi instaurada uma monocultura escravista para cultivo de mandioca e produção de farinha, e sua maior parte era destinada ao centro imperial. A tradição marítima e pesqueira desenvolveu-se na produção de peixe seco. Com o fim do ciclo agrário, que coincide com a abolição da escravatura, ocorreu o surgimento da atividade portuária na primeira década do século XX. As primeiras instalações aduaneiras encontravam-se no perímetro do atual Centro Histórico. A partir da segunda metade do século passado, com as novas instalações, a atividade portuária estabeleceu-se como principal atividade econômica do município (Prefeitura Municipal de São Francisco do Sul, 2021).

São Francisco do Sul destaca-se, economicamente, pela presença do quinto maior porto brasileiro em movimentação de contêineres, cuja atividade responde por mais de 70% da renda do município, com significativos reflexos para o turismo, comércio e serviços (Sebrae, 2019g).

Segundo o IBGE (2024r), São Francisco do Sul estima ter uma população de 55.784 pessoas em 2024, o que corresponde a uma densidade demográfica de 106 hab/km^2. Ficou em 10.º lugar no *ranking* do PIB de Santa Catarina em 2021, com o valor de R$ 8,5 bilhões. O gráfico 11 mostra o PIB do município de 2002 a 2021, a preços correntes em R$.

Gráfico 11 – PIB a preços correntes (mil R$) – 2002 a 2021 – São Francisco do Sul (SC)



Fonte: IBGE (2024r)

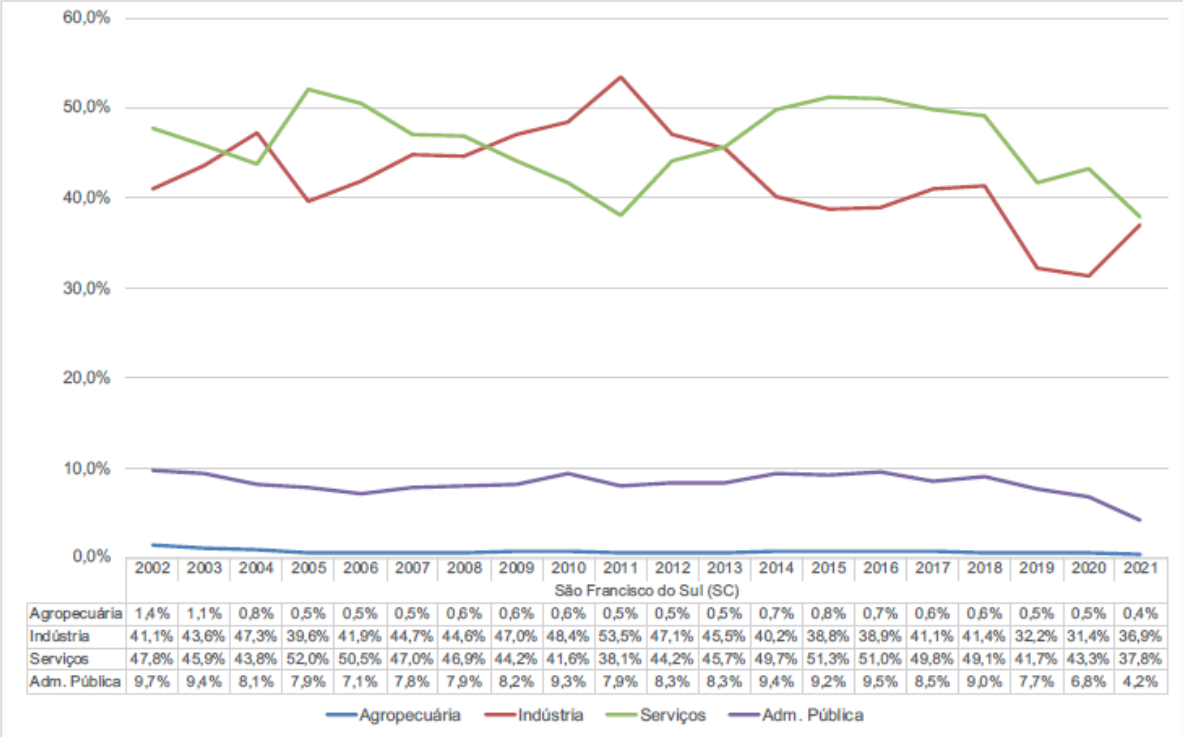
No gráfico 11 nota-se que o PIB de São Francisco do Sul apresenta um crescimento contínuo e constante entre os anos de 2002 e 2021, passando de R$ 555 milhões (2002) para R$ 8,5 bilhões (2021). Um fator determinante para o crescimento do PIB de São Francisco do Sul é o seu porto e as demais atividades econômicas relacionadas a ele. Em 2019 o Porto de São Francisco do Sul consolidou-se como o maior em movimentação de cargas em Santa Catarina. É considerado pela Agência Nacional de Transportes Aquaviários (Antaq) o 6.º em qualidade ambiental entre os portos públicos do país e o 7.º maior do Brasil em volume de carga geral. Além disso, ocupa a quinta posição nacional em movimentação de fertilizantes (Porto de São Francisco do Sul, 2021).

Exemplo disso é o terminal da empresa Terlogs Terminal Marítimo Ltda., o qual pode armazenar 2,6 milhões de toneladas de produtos agrícolas a granel. A empresa firmou um contrato com a América Latina Logística (ALL), dando a ela exclusividade no transporte de toda a carga do terminal por um período de 23 anos a partir de 2005 (Investimento..., 2005). Destaca-se também o grande aumento no comércio da cidade

durante o período de alta temporada, quando acontece o maior número de vendas entre os meses de dezembro e fevereiro.

Em relação à participação dos setores da economia no PIB de São Francisco do Sul, o gráfico 12 apresenta a evolução de 2002 a 2021.

Gráfico 12 – Participação dos setores da economia no PIB (%) – 2002 a 2021 – São Francisco do Sul (SC)



São Francisco do Sul (SC)

	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Agropecuária	1,4%	1,1%	0,8%	0,5%	0,5%	0,5%	0,6%	0,6%	0,6%	0,5%	0,5%	0,5%	0,7%	0,8%	0,7%	0,6%	0,6%	0,5%	0,5%	0,4%
Indústria	41,1%	43,6%	47,3%	39,6%	41,9%	44,7%	44,6%	47,0%	48,4%	53,5%	47,1%	45,5%	40,2%	38,8%	38,9%	41,1%	41,4%	32,2%	31,4%	36,9%
Serviços	47,8%	45,9%	43,8%	52,0%	50,5%	47,0%	46,9%	44,2%	41,6%	38,1%	44,2%	45,7%	49,7%	51,3%	51,0%	49,8%	49,1%	41,7%	43,3%	37,8%
Adm. Pública	9,7%	9,4%	8,1%	7,9%	7,1%	7,8%	7,9%	8,2%	9,3%	7,9%	8,3%	8,3%	9,4%	9,2%	9,5%	8,5%	9,0%	7,7%	6,8%	4,2%

Fonte: IBGE (2024r)

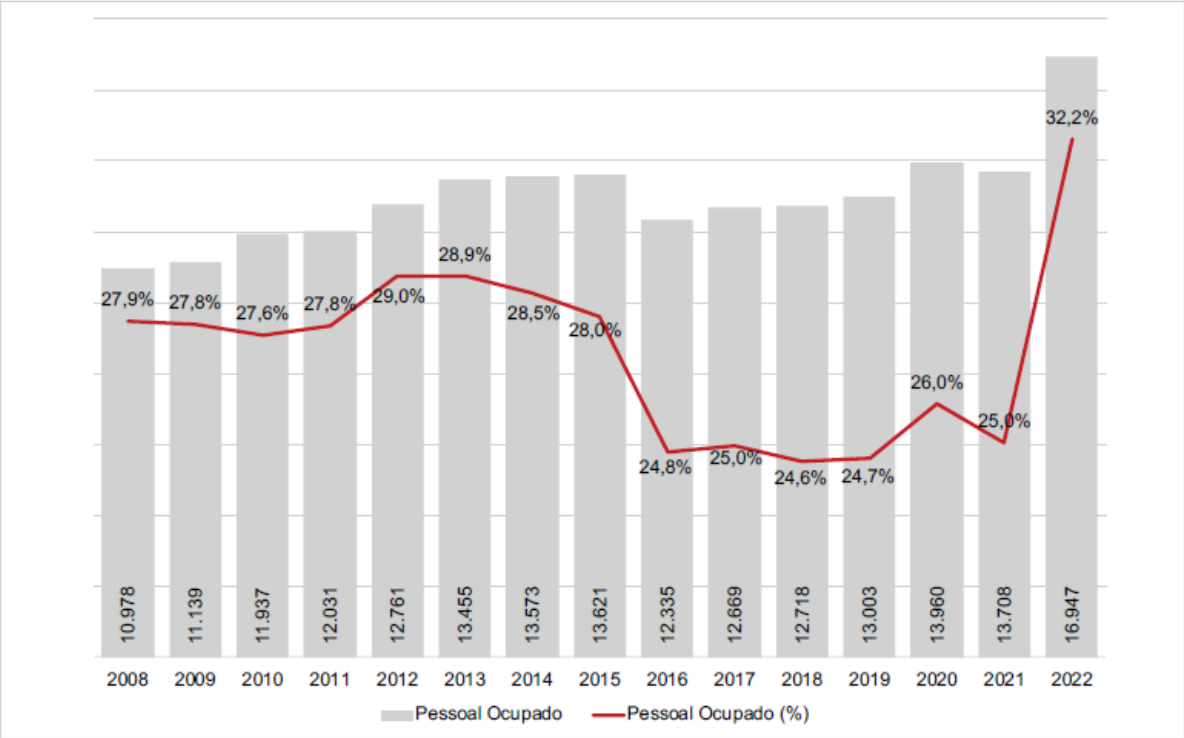
Os dados apresentados no gráfico 12 demonstram que o setor de serviços divide com a atividade industrial a participação do PIB de São Francisco do Sul. A economia portuária e logística é predominante no município, com o setor consolidado como corredor de exportação e importação de granéis. A atividade industrial de transformação também tem importante participação no incremento econômico da cidade (Prefeitura Municipal de São Francisco do Sul, 2021).

Um dos grandes obstáculos que São Francisco do Sul enfrenta é o acesso. Em uma entrevista para a colunista Estella Benetti (2019), do jornal NSC Total, o então

prefeito afirmou que enquanto não houver a duplicação da BR-280 a cidade segue sofrendo impactos, como contêineres que não realizam mais o segmento para o Porto de São Francisco do Sul por conta do estrangulamento da BR-280. Relata nessa mesma entrevista que o município não consegue competir com os portos de Itapoá e de Navegantes, pois, como o porto é público, os gastos são relativamente maiores do que nas cidades com porto privado. O prefeito ainda diz que, apesar dessa dificuldade com a BR-280, o porto não sofre grandes impactos econômicos; já o turismo, sim. São Francisco do Sul possui uma série de projetos de novos portos, projetos esses referentes a três terminais graneleiros, à unidade de regaseificação de gás natural TGS e ao Porto Brasil Sul. Existe uma série de novas lojas, como a Havan, a qual foi inaugurada em agosto de 2019, e novos supermercados, como Komprão, Preceiro, Angeloni, intensificando a atividade de serviço/comércio.

Quanto ao pessoal ocupado, o gráfico 13 demonstra os dados numéricos correspondentes e o quanto representam em relação à população total.

Gráfico 13 – Pessoal ocupado – 2008 a 2022 – São Francisco do Sul (SC)

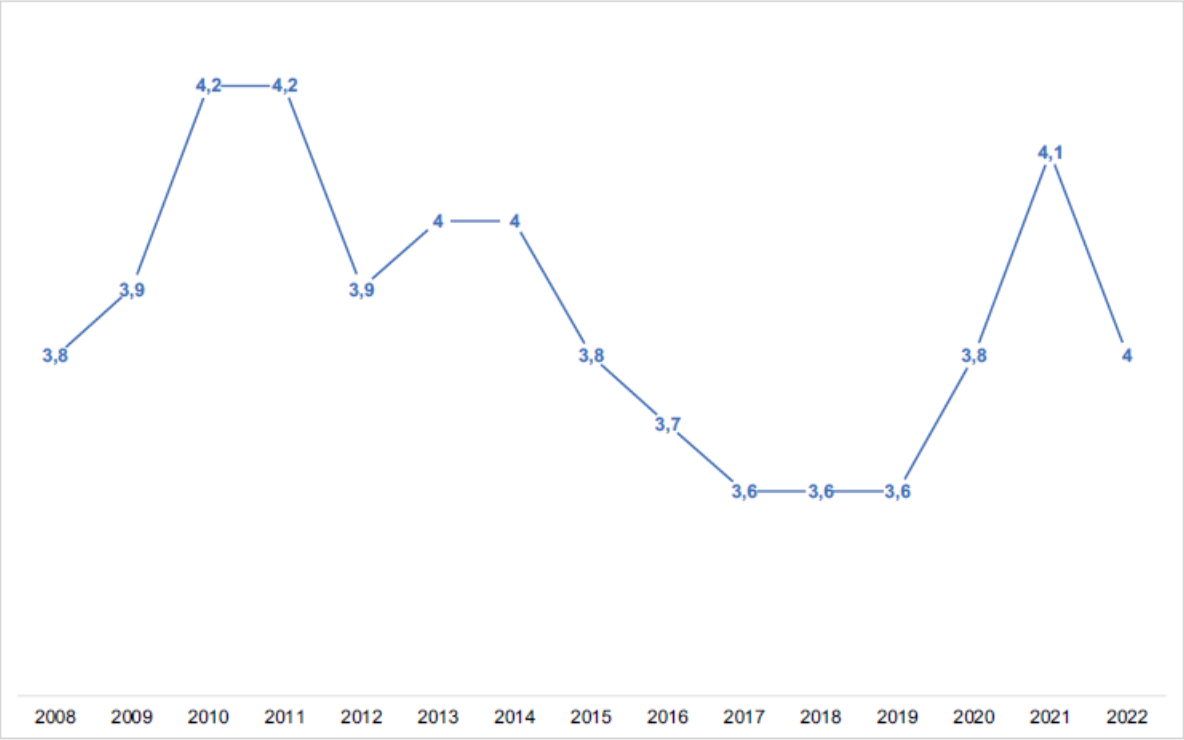


Fonte: IBGE (2024r)

Em números absolutos, São Francisco do Sul vem apresentando crescimento de pessoal ocupado, passando de 10.978 (2008) para 16.947 (2022), com o maior índice de 32% do total da população ocupada. Porém, quando se compara com a população total, a participação vem apresentando leve queda, tendo uma média de 26% da população total ocupada para o período de 2008 a 2019. Em relação ao número de unidades registradas como produtivas, São Francisco do Sul conta com 3.155 unidades em 2022, segundo o IBGE (2024r).

Em relação a renda e ocupação, verifica-se no gráfico 14 a média do salário mensal familiar, no período de 2008 a 2022.

Gráfico 14 – Salário médio mensal – 2008 a 2022 – São Francisco do Sul (SC)



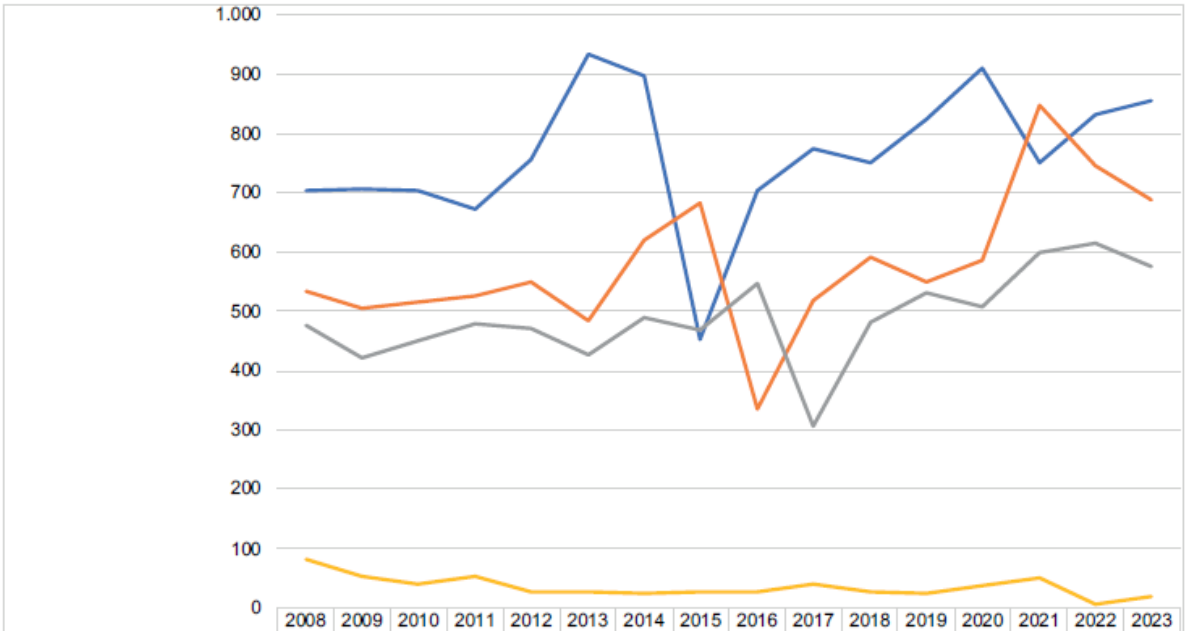
Fonte: IBGE (2024r)

No gráfico 14 observa-se que São Francisco do Sul tem, entre os municípios da região, a maior média do salário médio mensal, com 4 salários mínimos em 2022, o que, a preços de 2024, corresponde a R$ 5.648,00 por mês. No entanto,

considerando o período de 2008 a 2022, São Francisco do Sul já teve uma média de 4,2 salários mínimos como salário médio mensal.

No que concerne ao número de estudantes no ensino médio, o gráfico 15 apresenta o total de alunos matriculados em relação ao período letivo e à evolução nos últimos anos.

Gráfico 15 – Estudantes do ensino médio – n.º de alunos matriculados por ano – 2008 a 2023 – São Francisco do Sul (SC)



	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Nr. Estudantes EM 1º ano	703	707	704	672	756	934	897	452	705	775	751	824	911	751	831	856
Nr. Estudantes EM 2º ano	535	504	516	527	550	485	619	684	335	519	591	550	586	848	746	687
Nr. Estudantes EM 3º ano	476	422	450	478	470	426	489	468	547	307	482	532	507	598	616	577
Nr. Estudantes EM 4º ano	81	54	41	54	28	26	23	27	26	39	26	24	38	51	7	20

Fonte: IBGE (2024r)

O gráfico 15 apresenta o número de estudantes matriculados no ensino médio, e é possível notar que o número de alunos matriculados no 1.º ano vem apresentando crescimento a partir de 2015 após ter registrado queda em relação a 2013. O ano de 2023 apresentou 856 alunos no 1.º ano, 687 no 2.º, 577 no 3.º e 20 no 4.º ano do ensino médio (este último correspondente ao ensino técnico).

1.5 Breve histórico da Furj/Univille

A história da Universidade da Região de Joinville (Univille) confunde-se com a história da educação superior no norte catarinense. A implantação da Faculdade de Ciências Econômicas em 1965, que tinha como mantenedora a Comunidade Evangélica Luterana e atualmente é um dos cursos de graduação da Univille, deu início a essa história. Em 1967, a Lei Municipal n.º 871/67, de 17 de julho, originou a Fundação Joinvilense de Ensino (Fundaje), com o objetivo de criar e manter unidades de ensino superior. Segundo Coelho e Sossai (2015), em 1971 o nome Fundaje foi alterado para Fundação Universitária do Norte Catarinense (Func), pela Lei n.º 1.174/71, de 22 de dezembro. Em 1975, todas as unidades da fundação foram transferidas para o Campus Universitário, em uma área do bairro Bom Retiro (atualmente pertencente à Zona Industrial Norte), e passaram a constituir a Fundação Educacional da Região de Joinville (Furj), segundo a Lei Municipal n.º 1.423/75, de 22 de dezembro de 1975, que modificou sua denominação e alterou sua estrutura organizacional. Atualmente a Furj é a mantenedora da Univille.

Ao longo dos mais de 55 anos de atuação, a Instituição desenvolveu-se pelos esforços da comunidade e do poder público dos municípios em que atua, com o intuito de oportunizar aos jovens da região o acesso à educação superior. Os principais fatos da trajetória de desenvolvimento da Universidade estão ilustrados na linha do tempo apresentada na figura 3 e estão descritos nesta seção do PDI 2022-2026.

Figura 3 – Linha do tempo com datas relacionadas à Univille no período de 1965 a 2024

1965

- Implantação da Faculdade de Ciências Econômicas de Joinville.

1967

- Criação da Fundação Joinvilense de Ensino (Fundajo) pela Lei Municipal n.º 871/1967.

1968

- Nascimento da Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Joinville.

1970

- Início das atividades da Escola Superior de Educação Física e Desportos de Joinville;
- Reconhecimento da Fundajo como instituição de utilidade pública por intermédio da Lei Municipal n.º 1.070/1970.

1971

- Alteração da denominação Fundação Joinvilense de Ensino (Fundajo) para Fundação Universitária do Norte Catarinense (Func), pela Lei n.º 1.174/1971;
- Criação da Faculdade de Administração de Empresas e da Faculdade de Ciências Contábeis de Joinville.

1975

- Mudança das unidades de ensino da Func para o *Campus* Universitário, no bairro Bom Retiro;
- Transformação da Func em Fundação Educacional da Região de Joinville (Furj), legalizada por meio da Lei Municipal n.º 1.423/1975.

1977

- Nascimento do Colégio de Aplicação (atual Colégio Univille).

1983

- Oferecimento, por parte da Furj, do curso de Administração de Empresas em São Bento do Sul, atendendo a um pedido da comunidade local.

1987

- Realização da primeira eleição direta para o cargo de diretor-geral da Univille;
- Assinatura da Lei n.º 5.660 pelo prefeito de Joinville, determinando que o diretor-geral das Unidades Integradas de Ensino passasse a ser eleito por votação secreta de seu Colégio Eleitoral, composto por profissionais da educação, estudantes e pessoal administrativo.

1989

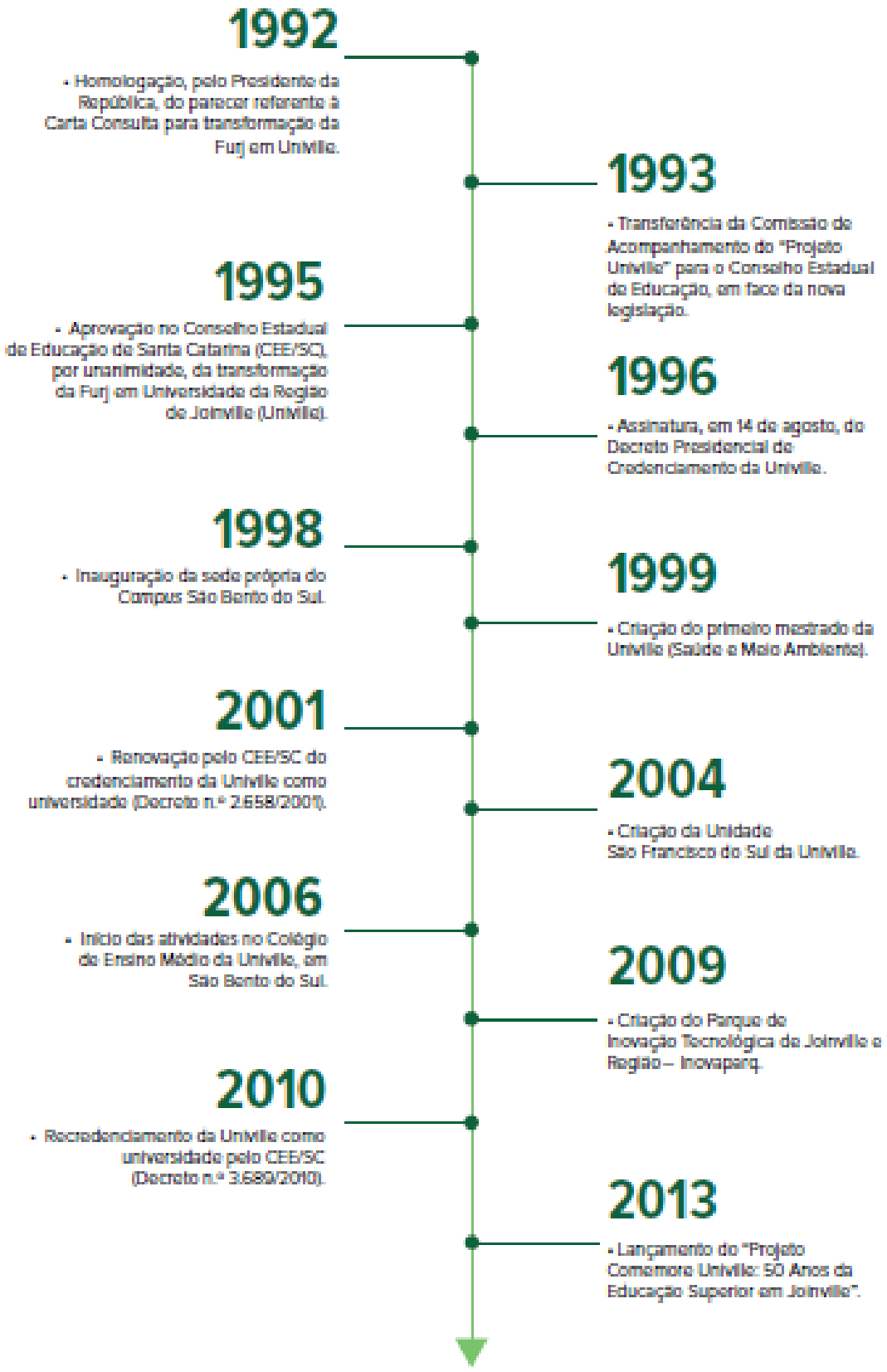
- Criação do grupo "Rumo à Universidade", com a tarefa de elaborar uma proposta pedagógica que viabilizasse a transformação da Furj em universidade.

1990

- Protocolação, no Conselho Federal de Educação (CFE), da Carta Consulta para a transformação da Furj em Universidade da Região de Joinville (Univille).

1991

- Aprovação da Carta Consulta pelo CFE e implantação da Comissão Federal de Acompanhamento do "Projeto Univille".


1992
• Homologação, pelo Presidente da República, do parecer referente à Carta Consulta para transformação da Furj em Univille.
1993
• Transferência da Comissão de Acompanhamento do "Projeto Univille" para o Conselho Estadual de Educação, em face da nova legislação.
1995
• Aprovação no Conselho Estadual de Educação de Santa Catarina (CEE/SC), por unanimidade, da transformação da Furj em Universidade da Região de Joinville (Univille).
1996
• Assinatura, em 14 de agosto, do Decreto Presidencial de Credenciamento da Univille.
1998
• Inauguração da sede própria do Campus São Bento do Sul.
1999
• Criação do primeiro mestrado da Univille (Saúde e Meio Ambiente).
2001
• Renovação pelo CEE/SC do credenciamento da Univille como universidade (Decreto n.º 2.658/2001).
2004
• Criação da Unidade São Francisco do Sul da Univille.
2006
• Início das atividades no Colégio de Ensino Médio da Univille, em São Bento do Sul.
2009
• Criação do Parque de Inovação Tecnológica de Joinville e Região – Inovaparq.
2010
• Recredenciamento da Univille como universidade pelo CEE/SC (Decreto n.º 3.689/2010).
2013
• Lançamento do "Projeto Comemore Univille: 50 Anos da Educação Superior em Joinville".

2014

- Aprovação da reforma do Estatuto da Furj pelo Conselho de Administração da Furj;
- Criação do primeiro doutorado da Univille (Saúde e Meio Ambiente);
- Qualificação, em 12 de novembro, da Univille como "Instituição Comunitária de Ensino Superior" pelo Ministério da Educação (Portaria MEC 676/14);
- Abertura oficial do ano comemorativo dos 50 anos do Ensino Superior em Joinville, com destaque para a história da Univille nesse processo.

2015

- Comemoração oficial dos 50 anos do Ensino Superior em Joinville.

2016

- Deferimento, pela Secretaria de Regulação e Supervisão da Educação Superior (Seres), do processo de migração da Univille para o Sistema Federal de Educação;
- Aprovação do novo Estatuto e do novo Regimento da Univille pelo Conselho Universitário;
- Aprovação do PDI 2017-2021 pelo Conselho Universitário.

2017

- Aprovação do Regimento da Furj pelo Conselho de Administração.

2018

- Credenciamento do MEC para oferta da modalidade EaD;
- Implantação dos polos nas cidades de Joinville, São Bento do Sul, São Francisco do Sul e Itapoá;
- Início das atividades do Colégio Univille em São Francisco do Sul;
- Aprovação pela Capes do segundo doutorado da Univille (Patrimônio Cultural e Sociedade).

2019

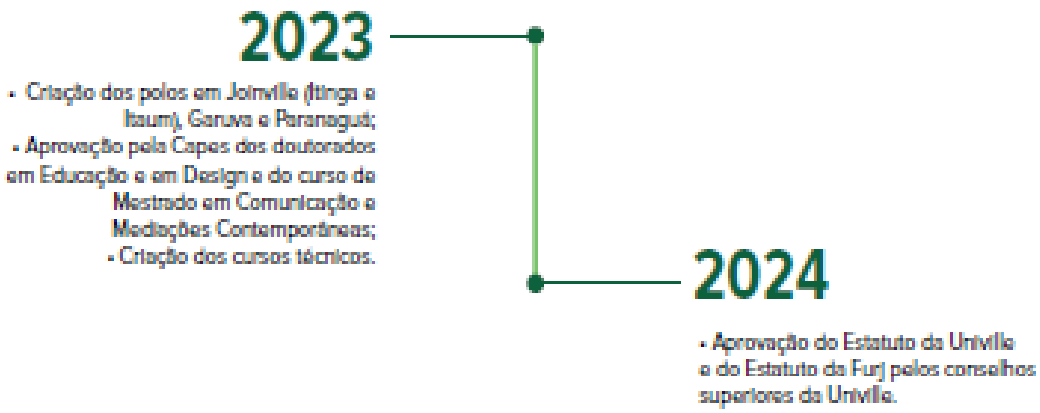
- Criação do polo em Jaraguá do Sul.

2020

- Reestruturação dos cursos de graduação por meio do Projeto Estratégico Institucional de Inovação Pedagógica e Curricular, aprovada pelo Conselho Universitário;
- Criação dos polos em Guaramirim, Massaranduba, Araquari e Barra Velha;
- Publicação no DOU da Portaria n.º 524, oficializando o recredenciamento da Univille pelo MEC.

2021

- Criação do polo em Guaratuba;
- Avaliação de "meio-termo" do Planejamento Estratégico Institucional Ciclo 2017-2026;
- Elaboração do PDI 2022-2026.



Fonte: Adaptado de Coelho e Sossai (2015)

Em 1977 a educação básica começou a ser oferecida pela Instituição, em unidade específica denominada Colégio de Aplicação, que em 2001 passou a funcionar em sede propria, com a denominação de Colégio Univille.

Em 1982 a área de ensino da Furj estendeu sua atuação até Jaraguá do Sul, com o curso de Ciências Econômicas, e, no ano seguinte, também com o curso de Ciências Contábeis. Em 2019 a Univille criou o polo de educação a distância (EaD) em Jaraguá do Sul.

Em 1984 começou a ofertar o curso de Administração de Empresas em São Bento do Sul. Em 1993 houve expansão na atuação da Univille na cidade, com a instalação do campus, embora as atividades pedagógicas dos cursos continuassem a ser desenvolvidas em espaços locados. Em março de 1998 a sede própria foi inaugurada. No ano seguinte houve a construção do Centro de Estudos e Pesquisas Ambientais (Cepa) Rugendas, em área localizada fora da região urbana de São Bento do Sul. Em 2006 foi criado o Colégio Univille no Campus São Bento do Sul, com o intuito de oferecer o ensino médio. A partir de 2012 o colégio passou a ofertar também as séries finais do ensino fundamental. Em 2018 entrou em funcionamento o polo EaD no Campus São Bento do Sul.

A direção-geral da Instituição, desde sua criação, era exercida por nomeação feita pelo prefeito de Joinville. Somente no fim de 1987, em um trabalho conjunto com a comunidade acadêmica, realizaram-se as primeiras eleições diretas para o cargo de diretor-geral. Em 6 de outubro de 1987 o prefeito de Joinville assinou a Lei n.º 5.660, a qual previa que o diretor-geral das Unidades Integradas de Ensino passaria a ser eleito (COELHO; SOSSAI, 2015). Desde então, as eleições para o dirigente da Instituição ocorrem por votação secreta de seu Colégio Eleitoral, composto por profissionais da educação, estudantes e pessoal administrativo.

No início do ano letivo de 1989 aconteceram reuniões com lideranças comunitárias das áreas econômica e política do município e lideranças da comunidade acadêmica para rever o projeto institucional da Furj. Foi então criado o grupo Rumo à Universidade, com a tarefa específica de elaborar uma proposta pedagógica que viabilizasse a transformação da fundação em universidade. Em março de 1990 a carta consulta que delineava o perfil de uma universidade adequada às questões voltadas à microrregião, denominada Universidade da Região de Joinville, foi protocolada no Conselho Federal de Educação (CFE). O documento apresentava a proposta de uma universidade que contemplasse uma visão interdisciplinar de ciência, com ênfase em aspectos ambientais, concretizada por meio do ensino, da pesquisa e da extensão. Segundo Coelho e Sossai (2015, p. 35), a interdisciplinaridade foi preocupação do projeto pedagógico institucional e dos cursos “diante do desafio de religar saberes para responder aos complexos problemas regionais”.

Em 1991 a carta consulta foi aprovada e a implementação do Projeto Univille foi autorizada, com a posse solene da Comissão Federal de Acompanhamento do Projeto. Foram desenvolvidas ações no que diz respeito a capacitação docente, plano de cargos e salários, ampliação do acervo da biblioteca, ampliação das instalações físicas e construção de novos laboratórios (COELHO; SOSSAI, 2015).

Em 1992 o Presidente da República assinou a homologação do parecer emitido pelo CFE. Em maio de 1993, diante de mudanças na legislação relacionada à educação superior, a responsabilidade pelo acompanhamento passou ao Conselho Estadual de Educação do Estado de Santa Catarina (CEE/SC).

Em 5 de dezembro de 1995, pelo Parecer n.º 214/95, o CEE/SC aprovou, por unanimidade, os documentos que normatizavam a estrutura da Instituição: Estatuto da mantenedora (Furj), Estatuto e Regimento da Univille, juntamente com o reconhecimento de todos os seus cursos. Em 14 de agosto de 1996 foi assinado o Decreto Presidencial de Credenciamento da Univille, publicado no Diário Oficial da União em 15 de agosto do mesmo ano. Esse credenciamento foi renovado em 2001 pelo CEE/SC pelo prazo de cinco anos (Parecer n.º 123 e Resolução n.º 032/2001).

Desde o seu credenciamento enquanto universidade (1996), passando pelos processos de renovação de credenciamento (2001 e 2010) pelo CEE, de migração para o Sistema Federal de Educação (2014 a 2016) e de seu recredenciamento pelo MEC/Inep (2020), a Univille concretizou uma série de iniciativas planejadas que tiveram como efeito não apenas a expansão física e a requalificação da sua

infraestrutura, como também a ampliação e reconfiguração de sua atuação em ensino, pesquisa e extensão em prol do desenvolvimento da região.

Em 1999 foi implantado o Cepa da Vila da Glória, visando desenvolver estudos e pesquisas ambientais na região da Baía da Babitonga. Em 2004 a Univille passou a atuar na cidade de São Francisco do Sul em unidade própria. Entretanto, desde 1993, a Instituição já estava presente na região com a oferta de cursos de graduação e atividades de pesquisa e extensão. Em 2018 houve a ampliação da unidade com a educação básica, por meio da implantação do Colégio Univille em São Francisco do Sul, com a oferta das séries finais do ensino fundamental e ensino médio. Também em 2018 a Unidade São Francisco do Sul passou a contar com um polo EaD.

No ano 2000, na área central de Joinville, foi criada uma unidade com salas de aula, laboratórios, ambulatórios médicos e uma farmácia-escola para dar suporte às atividades pedagógicas dos cursos da área da saúde, bem como aperfeiçoar o atendimento à população e aos termos do convênio estabelecido com o Sistema Único de Saúde (SUS). Em 2018 a Unidade Centro também passou a abrigar um dos polos EaD.

Quanto ao fortalecimento de sua inserção social e de sua representatividade política, a Univille concretizou uma série de iniciativas. Em 2006 foi instituído o Núcleo de Inovação e Propriedade Intelectual (Nipi), com o objetivo de estimular, promover, valorizar e difundir conhecimentos gerados na Universidade ou em parceria com instituições externas de diferentes naturezas. Conforme Coelho e Sossai (2015), com as atividades desenvolvidas pelo Nipi a Univille passou a ter representatividade no Sistema Nacional para a Inovação e no projeto do governo estadual de implantação e estruturação de núcleos de inovação tecnológica em Santa Catarina. Posteriormente o Nipi e o Escritório de Projetos foram unidos, dando origem à Agência de Inovação e Transferência de Tecnologia (Agitte) em 2018.

Em 2009, para fomentar as parcerias estratégicas entre a Univille, outras instituições de ensino, empresas e governos, o Conselho de Administração (ConsAdm) da Furj criou o Parque de Inovação Tecnológica de Joinville e Região (Inovaparq). Por seu intermédio, desencadeou-se um processo dinâmico de estruturação e gestão de um ambiente que passou a potencializar atividades de pesquisa científica e tecnológica, transferência de tecnologia e de incentivo à inovação produtivo-social, resultando na criação e consolidação de empreendimentos ligados a novas tecnologias, produtos, serviços e processos.

Quanto ao escopo de sua atuação na indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, ressalta-se o fato de que a Universidade amplia sua atuação, implantando quatro comitês de área que agrupam os cursos de graduação e os programas de pós-graduação stricto sensu desde 2016, quais sejam: Comitê de Arquitetura, Design, Engenharias e Ciências Exatas; Comitê de Ciências Socioeconômicas e Hospitalidade; Comitê de Ciências Humanas e Ciências Jurídicas; Comitê de Ciências da Saúde e Ciências Biológicas. Para se ter uma ideia, dos 13 cursos de graduação em funcionamento em 1996, a Univille passou a ofertar em 2021 mais de 40 graduações, implantando cursos nas mais diversas áreas, tanto na modalidade presencial quanto na modalidade a distância.

No âmbito da pós-graduação *stricto sensu*, destaca-se a implantação do seu primeiro mestrado, em 1999, em Saúde e Meio Ambiente. Em 2021 a Univille conta com seis programas de pós-graduação, sendo dois deles de mestrado e doutorado (Saúde e Meio Ambiente e Patrimônio Cultural e Sociedade) e quatro de mestrado (Educação, Engenharia de Processos, Design e Sistemas Produtivos). Observa-se que o Mestrado em Sistemas Produtivos, credenciado pela Capes em 2021, é uma iniciativa inovadora, já que é o primeiro mestrado associativo criado por quatro instituições comunitárias de ensino superior (Ices) de Santa Catarina, entre as quais está a Univille.

Ademais, desde 2007 as Ices do Rio Grande do Sul e de Santa Catarina intensificaram a articulação política com o intuito de fortalecer o reconhecimento da categoria de universidades comunitárias pelo governo federal e pela sociedade. A Associação Brasileira das Universidades Comunitárias (Abruc), a Associação Catarinense das Fundações Educacionais (Acafe) e outras entidades dedicaram-se ao fortalecimento da identidade das instituições comunitárias e à divulgação do papel por elas desempenhado. Tal movimento resultou na aprovação da Lei n.º 12.881/2013, de 12 de novembro de 2013, que dispõe sobre a definição, a qualificação, as prerrogativas e as finalidades das Ices. Além disso, a articulação levou à alteração da Lei n.º 9.394/1996, de 20 de dezembro de 1996 (Lei das Diretrizes e Bases da Educação – LDB). Por meio da Lei n.º 13.868/2019, de 3 de setembro de 2019, que alterou o artigo 19 da LDB, a legislação federal passou a considerar “comunitárias” como uma das categorias administrativas em que instituições de ensino dos diferentes níveis podem ser classificadas. A partir desses movimentos, em 2014 a Furj/Univille encaminhou processo ao MEC para a qualificação como Ices. Em 12 de novembro de 2014, pela Portaria n.º 676/14, a

Secretaria de Regulação e Supervisão da Educação Superior (Seres) do MEC qualificou como Ices a Univille, mantida pela Furj.

Em 2014, por decisão do Conselho Universitário, a Instituição aderiu ao Edital MEC/Seres n.º 4, de 1.º de julho daquele ano, permitindo a migração de instituições de ensino superior para o sistema federal de educação. Tal decisão se pautou em análise realizada pela Reitoria e que indicou a pertinência dessa migração, considerando os posicionamentos do MEC a partir de decisões do Supremo Tribunal Federal, que indicavam que instituições de ensino superior públicas de direito privado deveriam integrar o sistema federal de educação. Em 2016 a Seres deferiu o processo de migração da Universidade. Com esse deferimento, a Univille protocolou os processos referentes a reconhecimento e renovação de reconhecimento dos cursos de graduação em atividade, bem como o processo de recredenciamento da Universidade.

Em continuidade ao Projeto Estratégico de Migração para o Sistema Federal, em 2017 e 2018 a Universidade recebeu a visita de avaliação in loco, promovida pelo MEC/Inep, nos diversos cursos de graduação. A visita in loco para o recredenciamento institucional ocorreu em junho de 2018; a Univille recebeu nota 4. Ao longo dos anos de 2018 a 2020 foram emitidas as portarias de reconhecimento e de renovação de reconhecimento dos cursos de graduação que passaram pela avaliação do MEC/Inep durante a migração para o sistema federal. Por fim, foi publicada no Diário Oficial da União (DOU) a Portaria do MEC n.º 524, de 9 de junho de 2020, que recredenciou a Univille como Universidade pelo prazo de oito anos. A referida portaria foi emitida pelo MEC com um equívoco de endereço da Instituição, o que foi retificado no DOU de 8 de julho de 2020. Com isso, o Projeto Estratégico de Migração para o Sistema Federal foi finalizado. Por meio desse processo de migração, a Univille passou a ser regulada, supervisionada e avaliada pelo Conselho Nacional de Educação (CNE) e pelo MEC e não mais pelo CEE/SC.

Também em 2014, com base no PDI 2012-2016 aprovado pelo Conselho Universitário, a Univille encaminhou ao MEC o processo de credenciamento institucional para a oferta da educação a distância (EaD). No mesmo ano ocorreu a visita do MEC/Inep de avaliação in loco para o credenciamento do polo de apoio presencial em São Francisco do Sul. Em 2016 e 2017, por força das mudanças na legislação, houve um redimensionamento do Projeto Estratégico de Implantação da EaD pela Univille. Após a readequação do processo, o MEC/Inep realizou em 2018

a visita de avaliação in loco, e a Univille foi credenciada para oferta de EaD por meio da Portaria do MEC n.º 410/18, de 4 de maio de 2018.

No último trimestre de 2018 a Univille iniciou as operações de EaD por meio da oferta de dez Cursos Superiores de Tecnologia (CST), 20 cursos de pós-graduação lato sensu em quatro polos próprios (Polo Campus Joinville, Polo Campus São Bento do Sul, Polo São Francisco do Sul e Polo Joinville Centro) e um polo em parceria (Polo Itapoá). Assim, o Projeto Estratégico de Implantação da EaD foi finalizado.

A partir de 2020 a EaD Univille passou a integrar a operação da Universidade para dar continuidade à ampliação do portfólio de cursos de graduação de Bacharelado, Licenciatura e Engenharias, bem como cursos de pós-graduação lato sensu. Também foram criados polos nos municípios de Guaramirim, Massaranduba, Araquari, Barra Velha e, em 2021, Guaratuba (PR).

Conforme a Organização Pan-Americana de Saúde (OPAS, 2020), em 31 de dezembro de 2019 a Organização Mundial de Saúde (OMS) foi alertada sobre casos de pneumonia na cidade de Wuhan, na China, cujo agente infeccioso era um novo tipo de coronavírus que ainda não havia sido detectado em seres humanos. Em 11 de fevereiro de 2020 o vírus foi identificado como severe acute respiratory syndrome coronavirus 2 (SARS-CoV-2), sendo o agente infeccioso da coronavirus disease 2019 (covid-19). No dia 11 de março de 2020 a OMS caracterizou a covid-19 como uma pandemia, estando essa medida ainda em vigor em dezembro de 2021. O termo pandemia refere-se à distribuição geográfica da doença, que alcançou escala global e que ainda em 2021 permanece com surtos em várias regiões do mundo. Conforme dados da OMS, em 3 de novembro de 2021 havia mais de 247 milhões de casos confirmados de covid-19, mais de 5 milhões de mortes e mais de 7 bilhões de doses de vacina aplicadas (OMS, 2021).

No âmbito do sistema federal de educação, o Ministério da Educação emitiu a Portaria do MEC n.º 343, de 17 de março de 2020, que autorizou em caráter excepcional a substituição das disciplinas presenciais, em andamento, por aulas que utilizassem meios e tecnologias de informação e comunicação, enquanto durar a situação de pandemia de covid-19.

Diante do decreto estadual, a Reitoria suspendeu as atividades acadêmicas presenciais nos campi, nas unidades e nos polos por 15 dias a partir de 16 de março. Nesse período de 15 dias, a Reitoria mobilizou as coordenações de área,

coordenações de cursos e programas, bem como as gerências e assessorias para a elaboração de uma proposta de alteração do calendário acadêmico e a disponibilização da plataforma Univille Virtual para professores e estudantes.

O ministro da Educação, em dezembro de 2020, homologou o Parecer n.º 19 do Conselho Nacional de Educação (CNE), que estendeu até 31 de dezembro de 2021 a permissão para atividades remotas no ensino básico e superior em todo o país. O parecer indicava ainda que o retorno dependeria da matriz de risco da localidade e que poderia ser gradual e em um modelo híbrido que facultasse ao estudante assistir às aulas remotamente ou de forma presencial.

Do ponto de vista acadêmico, o ano de 2021 foi caracterizado por dificuldades no que diz respeito a um possível retorno pleno à presencialidade. Um dos efeitos disso foi a confirmação da queda no número de matriculados nos cursos de graduação, um fenômeno observado não apenas na Univille, mas em todas as instituições de ensino.

O calendário acadêmico de 2021 foi aprovado pelo Conselho Universitário considerando a legislação vigente e a organização da Universidade para a oferta das aulas em um sistema híbrido. Mais uma vez, sob a supervisão da Pró-Reitoria de Ensino e com o suporte das demais pró-reitorias, as coordenações de áreas e coordenações de cursos planejaram e organizaram a retomada gradual da presencialidade levando em conta o cenário pandêmico, a evolução da vacinação e as especificidades de cada curso e disciplina.

Diante destes desafios, definiu-se que a Reitoria, a Diretoria Administrativa e os comitês de área desenvolveriam em 2020, para implantação a partir de 2021, a reestruturação da organização didático-pedagógica dos cursos de graduação da Univille, considerando as diretrizes e os modelos aprovados pelo Conselho Universitário em 2020; a reestruturação dos custos e da formação de preços dos cursos e serviços da Instituição; e a reestruturação das políticas e práticas mercadológicas dos cursos e serviços da Instituição.

Quanto à reestruturação da organização didático-pedagógica dos cursos de graduação, intensificaram-se as ações em 2020 do Projeto Estratégico Institucional de Inovação Pedagógica e Curricular, do Projeto Estratégico Institucional de Curricularização da Extensão e do Projeto Estratégico Institucional de elaboração de uma metodologia híbrida (blended) de ensino e aprendizagem. Mediante diretrizes amplamente discutidas na comunidade acadêmica e aprovadas pelo Conselho

Universitário por meio da Resolução n.º 19/20, os cursos de graduação passaram por reestruturações que incluíram a semestralização, o compartilhamento de componentes curriculares entre cursos, áreas e campi, o compartilhamento de componentes curriculares relativos a eixos formativos institucionais, a inclusão de componentes curriculares semipresenciais e a adoção de metodologias de aprendizagem ativa e de tecnologias educacionais. Além da reestruturação de cursos existentes, em 2020 foram autorizados pelo Conselho Universitário (ConsUn) 16 cursos novos, sendo 11 presenciais e 5 na modalidade EaD.

O processo de reestruturação da graduação envolveu ações associadas a duas outras medidas de sustentabilidade aprovadas pelo ConsUn e ConsAdm e implementadas em 2020. A reestruturação dos custos e da formação de preços dos cursos e serviços da Instituição foi desenvolvida pela Diretoria Administrativa da Furj com o envolvimento das Pró-Reitorias e das coordenações de área e coordenações de cursos, resultando em uma engenharia econômica que buscou racionalizar custos sem perder de vista os aspectos da qualidade e da inovação. A reestruturação das políticas e práticas mercadológicas dos cursos e serviços da Instituição envolveu a Diretoria Administrativa, a Procuradoria Jurídica, a Gerência de Comunicação e as coordenações de áreas e de cursos com o objetivo de buscar o aperfeiçoamento dos processos de ingresso e as campanhas de captação, considerando o contexto concorrencial na área da educação superior na região de atuação da Universidade. Essas ações foram priorizadas considerando-se que a análise de cenário indicava que o prolongamento da pandemia e a crise econômica nacional trariam mais dificuldades na captação de novos estudantes para 2021.

Em 27 de janeiro de 2022, o CNE emitiu uma nota de esclarecimento em que declarava a necessidade do retorno à presencialidade das atividades de ensino em todos os níveis e sistemas educacionais e por parte de todas as instituições educacionais. A nota destacava ainda que o retorno à presencialidade implicava a obrigação dos sistemas e instituições de manter as condições de biossegurança de acordo com as informações oficiais de monitoramento da pandemia pelos órgãos públicos de saúde municipal, estadual e federal. O ano letivo de 2022 na Univille iniciou-se com o retorno à presencialidade, considerando o amparo legal e o atendimento à demanda das comunidades interna e externa. Na sequência, o ministro da Saúde, por meio da Portaria GM/MS n.º 913, de 22 de abril de 2022, declarou o

encerramento da Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional (Espin) em decorrência da infecção humana pelo novo coronavírus (2019-nCov), de que tratava a Portaria GM/MS n.º 188, de 3 de fevereiro de 2020.

No primeiro ano pós-pandemia, a comunidade acadêmica não mediu esforços para enfrentar todas as urgências sociais que emergiram, dia a dia, das esferas educacional, econômico-financeira e relacionadas à saúde física e psíquica. Dos dilemas que abateram incessantemente as comunidades locais, cumpre ainda à Univille, cada vez mais, afirmar-se como espaço que historicamente cultiva esperanças de (re)construção de um futuro melhor. O ano de 2022 constituiu um período de retomada em várias perspectivas.

Por sua vez, o ano de 2023 foi promissor. Houve oferta de novos cursos de graduação, como Relações Internacionais e Biomedicina em Joinville e Engenharia de Software em São Bento do Sul. A Univille também recebeu autorização para oferecer, a partir de 2024, o Mestrado em Comunicação e Mediações Contemporâneas e os doutorados em Educação e Design, todos pela Portaria MEC n.º 2.149, DOU de 27/12/2023. Nesse mesmo ano, a Univille lançou oito cursos de nível técnico, dos quais quatro são na modalidade presencial (Enfermagem, Cuidado de Idosos, Química e Segurança do Trabalho) e quatro na modalidade EaD (Administração, Logística, Recursos Humanos e Vendas).

A Univille abriu dois polos de EaD no município de Joinville – um no bairro Itinga e outro no bairro Itaum. Ainda em 2023 foram abertos os polos de Garuva e Paranaguá, este sendo o segundo polo do Paraná.

Em 2024, entre as ações de gestão realizadas, efetuaram-se revisões do Estatuto da Univille e do Estatuto da Furj. Ambas as revisões foram aprovadas pelos conselhos superiores da Instituição, e o estatuto da mantenedora foi encaminhado ao Ministério Público de Santa Catarina para análise e deliberação conforme prevê a legislação. Já o estatuto da Universidade entrou em vigor em 1.º de janeiro de 2025.

1.6 Corpo dirigente

ALEXANDRE CIDRAL – Reitor

Titulação:

Graduação: Ciências da Computação – Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC (1988)

Graduação: Psicologia – Associação Catarinense de Ensino – ACE (1995)

Mestrado: Psicologia – Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC (1997)

Doutorado: Engenharia de Produção – UFSC (2003)

THEREZINHA MARIA NOVAIS DE OLIVEIRA – Vice-Reitora

Titulação:

Graduação: Engenharia Sanitária – Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC (1989)

Mestrado: Engenharia de Produção – Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC (1993)

Doutorado: Engenharia de Produção – Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC (1998)

PATRÍCIA ESTHER FENDRICH MAGRI – Pró-Reitora de Extensão e Assuntos Comunitários

Titulação:

Graduação: Educação Física – Universidade Regional de Blumenau - FURB (1987)

Mestrado: Educação e Cultura – Universidade Estadual de Santa Catarina – UDESC (2002)

Doutorado: Saúde e Meio Ambiente – Universidade da Região de Joinville – Univille (2019)

PAULO HENRIQUE CONDEIXA DE FRANÇA – Pró-Reitor de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação

Titulação:

Graduação: Engenharia Química – Universidade Federal do Paraná - UFPR (1992)

Mestrado: Biologia Celular e Molecular – Fundação Oswaldo Cruz (FIOCRUZ) (1997)

Doutorado: Ciências – Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ (2005)

EDUARDO SILVA – Pró-Reitor de Ensino

Titulação:

Graduação: Filosofia – Fundação Educacional de Brusque – UNIFEBE (2001)

Mestrado: Patrimônio Cultural e Sociedade – Universidade da Região de Joinville – Univille (2010)

Doutorado: Comunicação e Cultura – Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ (2021)

LIANDRA PEREIRA – Diretora Geral do *Campus* São Bento do Sul

Titulação:

Graduação: Pedagogia - Faculdade Guilherme Guimbala – ACE (1993)

Especialização: Psicopedagogia: Supervisão Escolar - Faculdade Guilherme Guimbala – ACE (1996)

Mestrado: Educação e Cultura – Universidade do Estado de Santa Catarina – UDESC (2004)

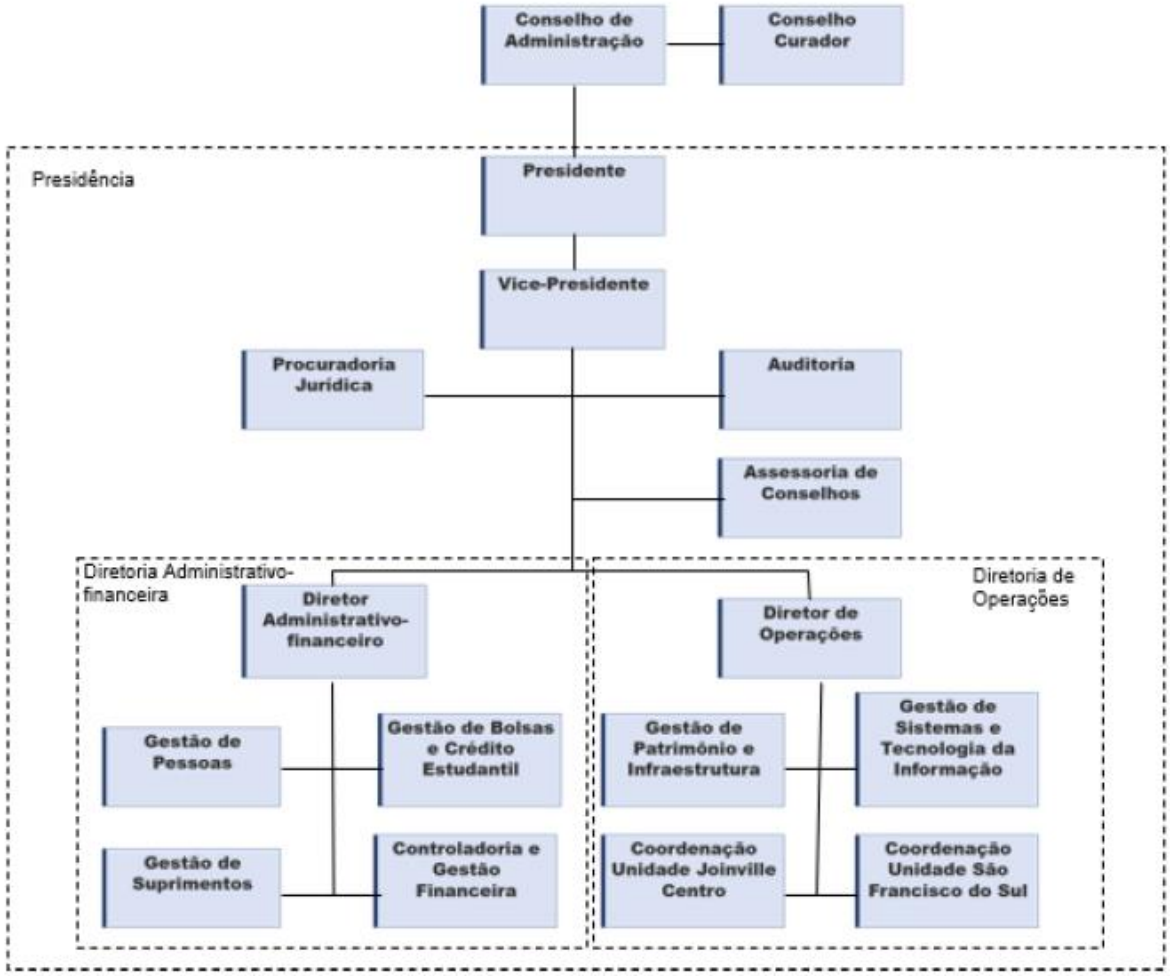
Doutorado: Educação – Pontifícia Universidade Católica do Paraná – PUCPR (2010)

1.7 Estrutura organizacional

A estrutura organizacional é a forma como uma instituição ou organização distribui a autoridade, as responsabilidades e as atividades com vistas a executar os processos de trabalho que proporcionam a implementação das estratégias e o alcance dos objetivos organizacionais. De acordo com Hall (2004), a estrutura organizacional consiste na maneira como ocorre a distribuição das pessoas entre posições sociais que influenciam os relacionamentos de papéis desempenhados por elas. Essa estrutura implica a divisão de trabalho (distribuição das tarefas entre as pessoas) e a hierarquia (distribuição das pessoas em posições), atendendo a três funções básicas: viabilizar os processos, produtos e serviços organizacionais com o intuito de alcançar os objetivos e metas; minimizar as variações individuais sobre a organização; estabelecer o contexto no qual o poder decisório é exercido e as ações são executadas. Dessa forma, a estrutura organizacional é a soma de meios pelos quais o trabalho se divide em tarefas distintas e como se realiza a coordenação dessas tarefas (MINTZBERG, 2010), com implicações quanto à definição das instâncias deliberativas, executivas e consultivas e das relações hierárquicas entre as áreas na organização.

O organograma da Furj é apresentado na figura 4.

Figura 4: Organograma da Furj



Fonte: Resolução nº 58/24/CA/FURJ/UNIVILLE

A Furj tem como órgão deliberativo superior o Conselho de Administração, e como órgão fiscalizador, o Conselho Curador. O órgão executivo da Furj é a presidência, da qual faz parte a diretoria administrativa. A Furj é mantenedora da Univille e do Inovaparq.

A administração da Univille está organizada em geral, dos campi e unidades, dos cursos de graduação e programas de pós-graduação stricto sensu e dos órgãos complementares e suplementares (UNIVILLE, 2016b). O organograma da Univille é apresentado na figura 5.

Figura 5: Organograma da Univille

Fonte: Resolução nº 085/24/CA/FURJ/Univille

A seguir os órgãos que compõem a estrutura da Furj e da Univille são descritos. A administração de ambas é realizada por meio de órgãos deliberativos, consultivos e executivos previstos nos estatutos, regimentos e outras regulamentações institucionais.

1.7.1 Fundação Educacional da Região de Joinville

A Fundação Educacional da Região de Joinville, instituída pela Lei n.º 871, de 17 de julho de 1967, com alterações posteriores, é uma entidade de direito privado, sem fins lucrativos, com autonomia didático-pedagógica, científica, tecnológica, administrativa, financeira e disciplinar, exercida na forma da lei e dos seus estatutos, com sede e foro na cidade de Joinville, Santa Catarina. As disposições atinentes à autonomia da Furj são regidas por seu estatuto, que passou por atualização aprovada em 2014 pelo Conselho de Administração, Conselho Curador e Ministério Público de Santa Catarina.

A Furj tem por finalidade manter a Univille e o Inovaparq. As instituições mantidas gozam de autonomia didática, pedagógica, científica, tecnológica, administrativa e disciplinar, de acordo com a legislação e regulamentos próprios.

São órgãos da administração da Furj:

- Conselho de Administração;
- Conselho Curador;
- Presidência.

1.7.2 Universidade da Região de Joinville

A Universidade da Região de Joinville é uma instituição de ensino, pesquisa e extensão credenciada pelo MEC em 14 de agosto de 1996, mantida pela Furj. A Universidade goza de autonomia didática, pedagógica, científica, tecnológica, administrativa e disciplinar, de acordo com a legislação, seu estatuto e demais regulamentações institucionais. O Estatuto da Univille passou por atualização, aprovada em 2016 pelo Conselho Universitário e homologada pelo Conselho de Administração da mantenedora (UNIVILLE, 2016).

A Univille organiza sua atuação em *campi*, unidades e polos de apoio presencial à EaD, podendo criá-los e implantá-los segundo suas políticas e a legislação vigente. Atualmente a Universidade conta com:

- *Campus* Joinville, que é sua sede e possui polo EaD;
- *Campus* São Bento do Sul, com polo EaD;
- Unidade Centro – Joinville, com polo EaD;
- Unidade São Francisco do Sul, com polo EaD;
- Polo Jaraguá do Sul;
- Polo Itapoá;
- Polo Guaramirim;
- Polo Barra Velha;
- Polo Massaranduba;
- Polo Araquari;
- Polo Guaratuba;
- Polo Itaum;
- Polo Itinga;
- Polo Garuva.
- Polo Paranaguá – Centro - PR

A Univille tem como finalidade promover e apoiar a educação e a produção da ciência por meio do ensino, da pesquisa e da extensão, contribuindo para a sólida formação humanística e profissional, objetivando a melhoria da qualidade de vida da sociedade (UNIVILLE, 2016). A educação e a produção da ciência são desenvolvidas na indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, que envolvem a arte, a cultura, o esporte, o meio ambiente, a saúde, a inovação, a internacionalização e o empreendedorismo, objetivando a melhoria da qualidade de vida da sociedade e da comunidade regional.

Para alcançar suas finalidades, a Univille propõe-se a (UNIVILLE, 2016):

- promover o ensino voltado à habilitação de profissionais nas diferentes áreas do conhecimento para participarem do desenvolvimento científico, tecnológico, artístico e cultural, contribuindo assim para o desenvolvimento humano em suas dimensões política, econômica e social;
- promover, estimular e assegurar condições para a pesquisa científica, tecnológica, artística, esportiva, cultural e social, comprometida com a melhoria da qualidade de vida da comunidade regional e com a inovação em todas as áreas do saber;
- promover a extensão por meio do diálogo com a comunidade, objetivando conhecer e diagnosticar a realidade social, política, econômica, tecnológica, artística, esportiva e cultural de seu meio, bem como compartilhar conhecimentos e soluções relativos aos problemas atuais e emergentes da comunidade regional.

Conforme seu estatuto (UNIVILLE, 2016), no cumprimento de suas finalidades, a Univille adota os princípios de respeito à dignidade da pessoa e de seus direitos fundamentais, proscrevendo quaisquer tipos de preconceito ou discriminação. Além disso, na realização de suas atividades, a Univille considera:

- a legislação aplicável e a legislação específica educacional;
- o seu estatuto e o estatuto e regimento da mantenedora;
- o seu regimento;
- as resoluções do Conselho de Administração da Furj e do Conselho
- Universitário da Univille;
- as demais regulamentações oriundas dos Conselhos Superiores e das Pró-Reitorias.

A autonomia didático-científica da Universidade, obedecendo ao artigo 207 da Constituição da República Federativa do Brasil, consiste na faculdade de (UNIVILLE, 2016):

- estabelecer suas políticas de ensino, pesquisa, extensão e demais políticas necessárias ao cumprimento de suas finalidades;

- criar, organizar, modificar e extinguir cursos de graduação e cursos/programas de pós-graduação, observadas a legislação vigente, as demandas do meio social, econômico e cultural e a viabilidade econômico-financeira;
- fixar os currículos de seus cursos e programas, obedecidas as determinações legais;
- criar, organizar, modificar e extinguir programas e projetos de pesquisa científica, de extensão e de produção artística, cultural e esportiva;
- estabelecer a organização e o regime didático-científico da Universidade;
- promover avaliações, realizando mudanças conforme seus resultados;
- elaborar, executar e acompanhar o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) por meio do processo participativo do Planejamento Estratégico Institucional (PEI);
- promover a capacitação de seus profissionais em sintonia com as normas e necessidades institucionais;
- conferir graus, diplomas, títulos e outras dignidades universitárias.

A autonomia administrativa consiste na faculdade de (UNIVILLE, 2016):

- propor a reforma do Estatuto e do Regimento da Univille;
- elaborar, aprovar e reformar o Regimento do Conselho Universitário;
- propor critérios e procedimentos sobre admissão, remuneração, promoção e dispensa do pessoal administrativo e dos profissionais da educação, para deliberação do Conselho de Administração da Furj;
- eleger os seus dirigentes, nos termos da legislação vigente, do seu Estatuto e do Regimento da Univille;
- utilizar o patrimônio e aplicar os recursos da Furj, zelando pela conservação, otimização e sustentabilidade, de forma a assegurar a realização de suas finalidades e seus objetivos;
- elaborar a proposta orçamentária para o ano subsequente encaminhando-a para deliberação do Conselho de Administração da Furj;

- executar o orçamento anual aprovado, prestando contas de sua realização à mantenedora;
- firmar acordos, contratos e convênios acadêmicos da Univille.

A autonomia disciplinar consiste na faculdade de aplicar sanções ao corpo diretivo, aos profissionais da educação, ao corpo discente e ao pessoal administrativo, na forma da Lei, do Regimento da Univille e do Regime Disciplinar dos Empregados da Furj (UNIVILLE, 2016).

Para atingir os seus fins, a Univille segue princípios de organização (UNIVILLE, 2016):

- Unidade de administração, considerando missão, visão, princípios e valores institucionais, bem como Plano de Desenvolvimento Institucional, únicos;
- Estrutura orgânica com base nos cursos, em sua integração e na indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão;
- Racionalidade de organização para integral utilização dos recursos humanos e materiais;
- Universalidade do saber humano, por meio da atuação nas diferentes áreas do conhecimento;
- Flexibilidade de métodos e diversidade de meios, pelos quais as atividades de ensino, pesquisa, extensão e serviços oferecidos possam melhor atender às diferentes necessidades dos públicos e das comunidades em que a Universidade atua.

Conforme seu estatuto (Univille, 2016), a administração geral da Univille organiza-se da seguinte forma:

- Órgão deliberativo superior: Conselho Universitário, que dispõe de quatro câmaras consultivas:
    - Câmara de Ensino;
    - Câmara de Pesquisa e Pós-Graduação;
    - Câmara de Extensão;
    - Câmara de Gestão.

- Órgão executivo superior: Reitoria;
- Órgãos consultivos.

Os órgãos consultivos da administração geral são constituídos com base nas demandas acadêmico-administrativas e em questões estratégicas institucionais, podendo ser integrados por membros da comunidade regional.

O Conselho Universitário, órgão máximo consultivo, deliberativo, normativo e jurisdicional da Univille em assuntos de ensino, pesquisa, extensão, planejamento, administração universitária e política institucional, é constituído pelos seguintes membros:

- reitor como presidente;
- pró-reitores;
- último ex-reitor;
- diretores(as) de *campi*;
- coordenadores(as) de cursos de graduação;
- Coordenadores(as) de programas de pós-graduação *stricto sensu*;
- Coordenadores(as) das Áreas de Ensino;
- Coordenador(a) da Área de Pesquisa;
- Coordenador(a) da Área de Extensão;
- Coordenador(a) da Área de Educação Continuada e Prestação de Serviços;
- Coordenador(a) da Áreas de Pós-Graduação *stricto sensu*;
- Coordenador(a) da Unidade de Educação a Distância;
- Procurador(a) Institucional junto ao MEC;
- Diretores(as) dos Órgãos Complementares;
- Um(a) representante do pessoal docente nomeado(a) pela Associação de Professores da Furj (Aprofurj);
- representação discente, composta por:
  - dois(duas) representantes da graduação por *campus*;
  - Um(a) representante da graduação por unidade;
  - Um(a) representante da pós-graduação *lato sensu*;

- Um(a) representante da pós-graduação *stricto sensu*.
- Um(a) representante do pessoal administrativo, nomeado(a) pela Associação dos Funcionários da Furj (Affurj);
- um representante da Associação de Pais e Professores dos Colégios da Univille.

A natureza do mandato dos conselheiros, a sistemática das reuniões, bem como as competências do Conselho Universitário estão definidas no Estatuto da Univille (Univille, 2024).

1.7.2.1 Reitoria

A Reitoria, órgão executivo superior da Univille que coordena, superintende e fiscaliza todas as suas atividades, é constituída de (UNIVILLE, 2024):

- Reitor(a);
- Vice-reitor(a);
- Pró-Reitor(a) de Ensino;
- Pró-Reitor(a) de Pesquisa, Pós-graduação e Inovação;
- Pró-reitor(a) de Extensão e Assuntos Comunitários;
- Diretores(as) de *campi*.

Conforme o estatuto (UNIVILLE, 2024), compete à Reitoria planejar, superintender, coordenar, fiscalizar e avaliar todas as atividades da Univille.

1.7.2.2 Campi e unidades

A administração dos *campi* organiza-se da seguinte forma (UNIVILLE, 2024):

- Órgão executivo: direção do *campus*, que poderá contar com assessorias de ensino, pesquisa e extensão e pessoal administrativo necessário às atividades;
- Órgãos consultivos, quando necessário.

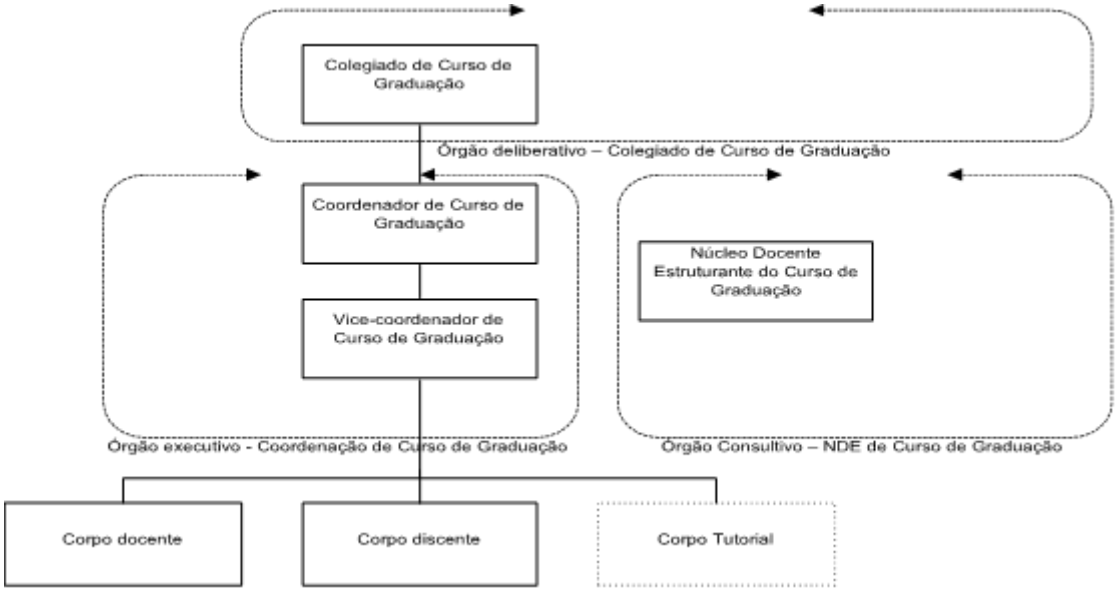
A administração das unidades é organizada por coordenações que podem dispor de pessoal administrativo necessário às atividades.

1.7.2.3 Cursos de graduação e programas de pós-graduação *stricto sensu*

A administração dos cursos de graduação organiza-se da seguinte forma (figura 6):

- Órgão deliberativo: Colegiado;
- Órgão executivo: coordenação;
- Órgão consultivo: Núcleo Docente Estruturante (graduação).

Figura 6: Estrutura organizacional de cursos de graduação da Univille

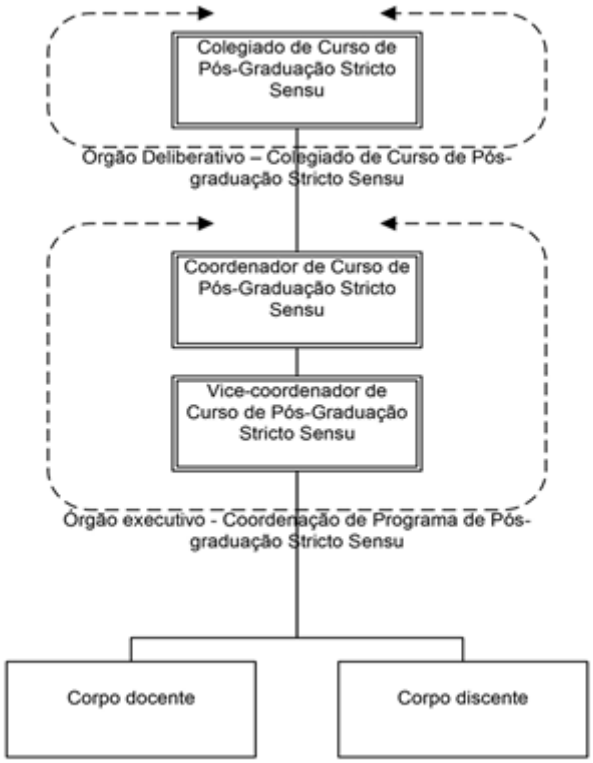


Fonte: PDI 2022-2026 (UNIVILLE, 2024)

A administração dos programas de pós-graduação *stricto sensu* organiza-se da seguinte forma (figura 7):

- Órgão deliberativo: Colegiado;
- Órgão executivo: coordenação.

Figura 7: Estrutura organizacional de programas de pós-graduação stricto sensu da Univille



Fonte: PDI 2022-2026 (UNIVILLE, 2024)

O estatuto (UNIVILLE, 2024) prevê a constituição de comitês de área. Um comitê de área compreende um conjunto de cursos de graduação e programas de

pós-graduação *stricto sensu*, integrados por meio de ações compartilhadas voltadas ao alcance de objetivos, metas e estratégias previstos no PEI e no PDI.

1.7.2.4 Órgãos complementares e suplementares

Os órgãos complementares e suplementares são normatizados pelo Conselho Universitário em regulamento próprio, que dispõe sobre sua criação, estrutura, funcionamento, fusão e extinção.

São órgãos complementares da Universidade:

- Colégio Univille – Joinville;
- Colégio Univille – São Bento do Sul;
- Colégio Univille – São Francisco do Sul.

Os órgãos suplementares da Universidade são:

- Biblioteca Universitária;
- Editora Univille.

1.7.2.5 Educação a Distância (Unidade Ead - UNEaD)

Com a criação da Unidade de Educação a Distância da Univille (EaD Univille) responsável por planejar, coordenar e articular, interna e externamente, as ações de educação a distância, organizando-se uma estrutura tecnológica, financeira e de recursos humanos necessária à sua plena viabilização.

Em 2005, a Univille instala uma comissão para iniciar os estudos para viabilizar a oferta de educação a distância. Nos anos seguintes, investe na formação de professores implanta o ensino semipresencial nos cursos de Sistema de Informação

e Pedagogia. Também oferece a disciplina Metodologia da Pesquisa e Metodologia do Ensino Superior e cursos lato sensu.

Em 2013, o Centro de Inovação Pedagógica com uma equipe de mais dois professores fica responsável em elaborar o projeto EaD da Univille, com vistas a solicitar o credenciamento junto ao Ministério de Educação.

No ano de 2014 a Univille realizou o protocolo de credenciamento a oferta de cursos a distância no MEC.

Em 2015 a Univille recebeu a comissão do MEC para o credenciamento da IES na sede em Joinville e no polo de São Francisco do Sul.

No ano de 2017 a Univille implantou mais de 50 disciplinas na modalidade semipresencial nos seus cursos de graduação presenciais. Em maio de 2018 a Univille teve a oferta dos cursos de Educação a Distância homologado pelo Conselho Nacional de Educação (CNE), pela portaria n.º 410, de 4 de maio de 2018, publicada pelo MEC.

A oferta de cursos na modalidade a distância dará continuidade às ações de expansão, considerando o previsto no PDI, e aperfeiçoará continuamente os processos acadêmicos, pedagógicos e administrativos na perspectiva do fortalecimento das condições de oferta de cursos.

O gerenciamento das atividades a distância é de responsabilidade da Unidade EaD (UNEaD), sendo vinculada à Vice-reitoria, sob a supervisão da Pró-Reitoria de Ensino.

A UNEaD atua na implementação das políticas institucionais para a educação a distância de forma articulada com as pró-reitorias, coordenadores dos cursos e coordenadores de cursos. A UNEaD tem na sua estrutura organizacional: coordenação geral; designer; suporte de TI; logística; revisor; assistente técnico, administrativo.

A UNEaD concentra grande parte das atividades na sede da Universidade, onde também está instalado um polo de educação a distância, localizado no Bloco B,

sala 110, no *Campus* Joinville, a partir do qual são mantidas articulações com as coordenações de curso, dos polos, docentes e tutores.

1.8 Planejamento Estratégico Institucional (PEI)

A organização e a coordenação do PEI são competência da Reitoria (Univille, 2024), que as delegou à Vice-Reitoria e contou com a Assessoria de Planejamento e Avaliação Institucionais (Apai) na execução das atividades. Uma das diretrizes adotadas foi propiciar a participação ativa dos gestores dos diferentes níveis decisórios da Instituição por meio de coleta e análise de dados, reuniões, *workshops* e atividades do Programa de Desenvolvimento Gerencial (PDG). Outra diretriz esteve relacionada a divulgar e comunicar amplamente as atividades do PEI e proporcionar meios para que os membros dos diferentes segmentos da comunidade acadêmica pudessem conhecer o processo e encaminhar sugestões.

1.8.1 A estratégia

O PEI propôs como estratégia para a Univille no período de 2017 a 2026:

Estratégia

Desenvolvimento institucional por meio da gestão do ensino, da pesquisa e da extensão com foco na qualidade com inovação, considerando a sustentabilidade e a responsabilidade socioambiental.

A estratégia proposta está articulada à identidade institucional, expressa pela missão, visão e valores, e enfatiza o compromisso com a qualidade e com a inovação no ensino, na pesquisa e na extensão (figura 8).

Figura 8: Síntese da estratégia da Univille para o período 2017-2026

Fonte: PDI 2022-2026 (UNIVILLE, 2024)

1.8.2 Objetivos estratégicos

O PEI propôs os seguintes objetivos estratégicos para o ciclo 2017-2026, que foram revisados em 2021 na avaliação de meio termo:

- Melhorar a qualidade e o desempenho institucional e dos cursos no Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (Sinaes);
- Melhorar o desempenho econômico e financeiro institucional;
- Aumentar a produção científica qualificada, bem como a produção tecnológica,

esportiva, artística e cultural da Univille, intensificando a relação entre ensino, pesquisa e extensão;

- Fortalecer a qualidade institucional perante os públicos interno e externo;
- Fortalecer a inserção da Univille como universidade comunitária e promotora da sustentabilidade socioambiental;
- Ampliar a representatividade da Univille na comunidade regional e na comunidade acadêmico-científica;
- Fortalecer a Univille como universidade inovadora e empreendedora.

1.8.3 Integração do Planejamento Estratégico Institucional com o Curso

O Curso integra a Coordenação e a Área, sendo de responsabilidade da Pró-Reitoria de Ensino.

A Coordenação promove o desdobramento tático e operacional de objetivos e estratégias institucionais na elaboração do Projeto Pedagógico do Curso.

2 DADOS GERAIS DO CURSO

Este capítulo apresenta a caracterização geral do curso. Nesse sentido, os dados referentes a denominação, modalidade, vagas, carga horária, regime e duração, bem como período de integralização, são apresentados. A seguir são indicados o endereço de funcionamento, os ordenamentos legais e a forma de ingresso.

2.1 Denominação do curso

Bacharelado em Gastronomia.

2.1.1 Grau acadêmico:

Bacharel.

2.1.2 Titulação

O egresso do curso de Gastronomia obterá o título de Bacharel em Gastronomia.

2.1.3 Classificação Cine Brasil

Área Geral: 10 - Serviços
Área Específica: 101 – Serviços pessoais
Área Detalhada: 1013 – Serviços de alimentação
Rótulo: 1013G01 - Gastronomia

2.1.4 Comitê de Área ao qual o curso pertence:

Comitê de Área de Ciências Socioeconômicas e Hospitalidade.

2.2 Endereços de funcionamento do curso

O curso é oferecido no *Campus* Joinville, localizado na Rua Paulo Malschitzki, n.º 10, *Campus* Universitário – Zona Industrial – CEP 89219-710 – Joinville/SC. *E-mail*: gastronomia@univille.br

2.3 Ordenamentos legais do curso

Criação: Resolução n.º 46/20/Conselho Universitário, de 29/10/2020.

Autorização de funcionamento: Parecer n.º 140/20/Consun/Univille, de 29/10/2020.

2.4 Modalidade

Presencial.

2.5 Número de vagas autorizadas

O curso possui autorização para 40 (quarenta) vagas anuais no turno noturno.

2.6 Conceito Enade e Conceito Preliminar de Curso

O curso de bacharelado em Gastronomia ofertado no Campus Joinville está em fase de implantação e em breve passará por processo de reconhecimento junto ao Ministério da Educação. O curso ainda não foi submetido ao Ciclo Avaliativo em razão do calendário anual do INEP, portanto, não há conceito ENADE e CPC para o curso.

2.7 Período (turno) de funcionamento

O curso é oferecido no período noturno (das 18h05 até 22h30) de segunda a sexta-feira. Também estão previstas aulas aos sábados no período matutino (07h35 até 12h05).

2.8 Carga horária total do curso

O curso possui 2.400 horas, equivalentes a 2.880 horas-aula.

2.9 Regime e duração

O regime do curso é o seriado semestral, com duração de 08 semestres.

2.10 Tempo de integralização

Mínimo: 04 anos.

Máximo: 06 anos.

2.11 Formas de ingresso

O ingresso no curso de bacharelado em Gastronomia da Univille pode dar-se de diversas maneiras:

a) Processo seletivo: a Instituição destina vagas específicas para ingresso por meio da análise do desempenho do estudante;

b) Transferência: para essa modalidade é necessário que o candidato possua vínculo acadêmico com outra instituição de ensino superior. São disponibilizadas também transferências de um curso para outro para acadêmicos da própria Univille;

c) Portador de diploma: com uma graduação já concluída o candidato poderá concorrer a uma vaga sem precisar realizar o tradicional vestibular, desde que o curso pretendido tenha disponibilidade de vaga;

d) ProUni: para participar desse processo o candidato deve ter realizado o ensino médio em escola pública ou em escola particular com bolsa integral e feito a prova do Enem;

e) Reopção de curso: os candidatos que não obtiverem o desempenho necessário no vestibular Acafe/Univille para ingressar na Universidade no curso prioritariamente escolhido poderão realizar inscrição para outro curso de graduação que ainda possua vaga, por meio de seu desempenho no vestibular. A seleção desses candidatos acontece pela avaliação do boletim de desempenho no vestibular;

f) Reingresso: é a oportunidade de retorno aos estudos para aquele que não tenha concluído seu curso de graduação na Univille. Ao retornar, o estudante deverá se adaptar à matriz curricular vigente do curso.

3. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

Este capítulo caracteriza a organização didático-pedagógica do curso. Inicialmente são apresentadas as políticas institucionais de ensino, pesquisa e extensão. A seguir são fornecidas a justificativa social e a proposta filosófica do curso. Na sequência são descritos os objetivos, o perfil profissional do egresso, a estrutura, os conteúdos e as atividades curriculares do curso. Também são explicitados aspectos relacionados a: metodologia de ensino, processo de avaliação da aprendizagem, serviços de atendimento aos discentes e processos de avaliação do curso. Por fim, são caracterizadas as tecnologias da informação e comunicação.

3.1 Política institucional de ensino de graduação

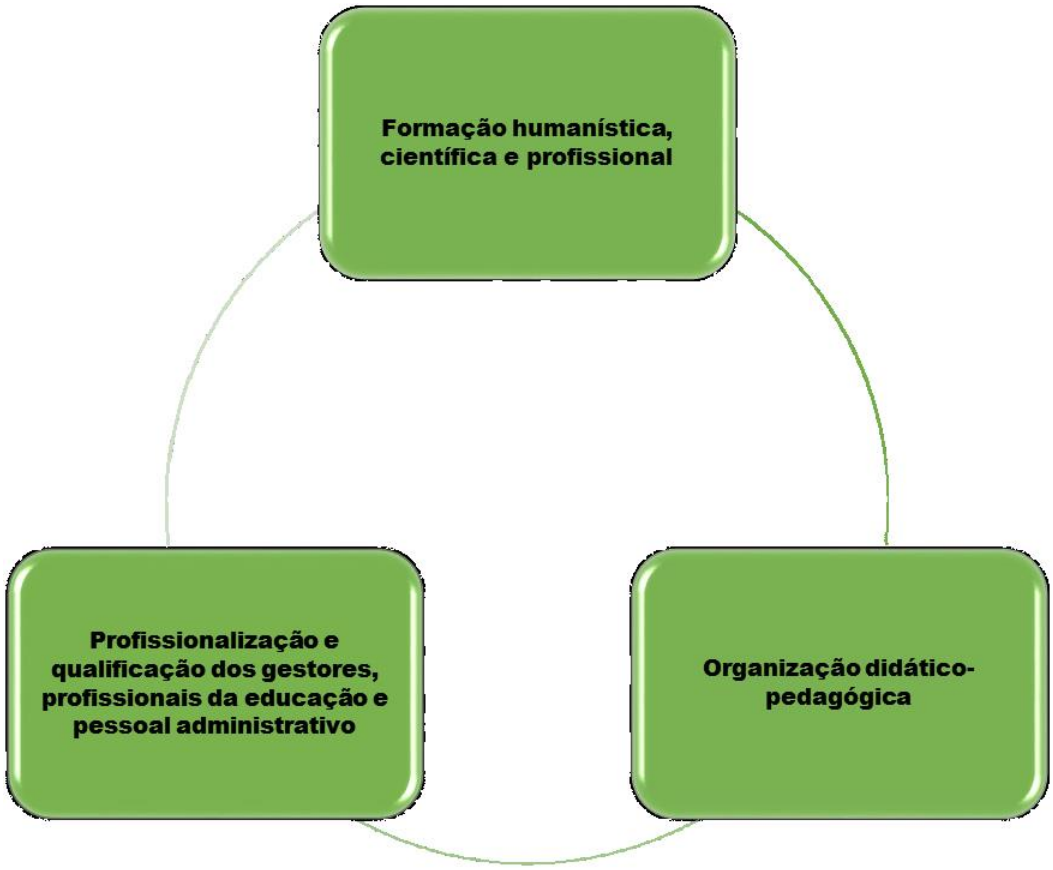
A Política de Ensino da Univille tem por objetivo definir as diretrizes institucionais que orientam o planejamento, a organização, a coordenação, a execução, a supervisão/acompanhamento e a avaliação de atividades, processos, projetos e programas desenvolvidos pela Universidade nos diversos níveis e modalidades do ensino e que propiciam a consecução dos objetivos estratégicos e o alcance das metas institucionais.

O público-alvo contemplado por essa política é constituído por gestores e demais profissionais da Instituição. Abrange também todos os estudantes regularmente matriculados em qualquer nível e modalidade de ensino da Univille.

Essa política institucional considera três macroprocessos (figura 9):

- Formação humanística, científica e profissional;
- Organização didático-pedagógica;
- Profissionalização e qualificação de gestores, profissionais da educação e pessoal administrativo.

Figura 9 – Macroprocessos do ensino



Fonte: PDI 2022-2026 (UNIVILLE, 2022)

Cada um desses macroprocessos abrange atividades, processos, projetos e programas que envolvem mais de um elemento da estrutura organizacional, perpassando a Universidade, o que causa impacto significativo no cumprimento da missão e realização da visão e propicia uma perspectiva dinâmica e integrada do funcionamento do ensino alinhada à finalidade institucional e aos objetivos e metas estratégicos da Universidade.

Embora cada um dos macroprocessos apresente diretrizes específicas para a sua consecução, há diretrizes gerais que devem nortear o desenvolvimento dessa política, entre as quais:

- **INDISSOCIABILIDADE ENTRE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO:** assegurar a articulação e integração entre atividades, processos, projetos e programas de ensino, pesquisa e extensão;

- **QUALIDADE:** gerenciar, executar e avaliar processos, projetos e programas considerando requisitos de qualidade previamente definidos e contribuindo para a consecução de objetivos e o alcance de metas;

- **CONDUTA ÉTICA:** baseada em valores que garantam a integridade intelectual e física dos envolvidos no processo de ensino e aprendizagem;

- **TRANSPARÊNCIA:** assegurar a confidencialidade, a imparcialidade, a integridade e a qualidade de dados e informações, norteando-se pelas normas que conduzem os processos desenvolvidos pela Univille;

- **LEGALIDADE:** considerar a legislação vigente e as regulamentações institucionais relacionadas a processos, projetos e programas desenvolvidos;

- **SUSTENTABILIDADE:** capacidade de integrar questões sociais, energéticas, econômicas e ambientais no desenvolvimento de atividades, projetos e programas de ensino, bem como promover o uso racional de recursos disponíveis e/ou aportados institucionalmente, de modo a garantir a médio e longo prazo as condições de trabalho e a execução das atividades de ensino.

O curso de bacharelado em Gastronomia continuamente busca o alinhamento de seu Projeto Pedagógico do Curso (PPC) aos princípios e objetivos do ensino de

graduação constantes do Projeto Pedagógico Institucional (PPI) da Univille. De forma mais específica, pode-se considerar que algumas ações têm sido implementadas para alcançar esse maior alinhamento, incluindo a Inovação Pedagógica e Curricular de 2020, que propôs a atualização dos Projetos Pedagógicos e as Matrizes Curriculares dos cursos da Univille a fim de atender às necessidades profissionais de nossos acadêmicos e às demandas da sociedade. Ainda, neste mesmo ano, o NDE do curso de Gastronomia realizou uma pesquisa com egressos do Curso Superior em Tecnologia em Gastronomia, que foi ofertado entre os anos de 2007 até 2020 para identificar a percepção em relação a formação e qualidade do ensino oferecido, ainda a perspectiva de interesse na oferta de um curso de Bacharel em Gastronomia pela Univille. Desta forma, aliado a alteração da modalidade de oferta do curso para Bacharel e do estudo iniciado para a Inovação Pedagógica e Curricular de todos os cursos da Univille, no ano de 2020 iniciou-se o processo pela definição do perfil do egresso da Univille: formar para além das bases técnicas; oportunizar o contato com eixos de sustentabilidade socioambiental e responsabilidade socioambiental, ética e competências socioemocionais, cidadania, direitos humanos e justiça social, pensamento científico e inovação e empreendedorismo.

Com isso, houve a necessidade de tornar a Extensão mais presente na vida dos acadêmicos, visto que muitos deles saíam da Universidade sem um contato com essa área tão importante, então a Curricularização da Extensão foi a principal alteração dessa etapa do processo de Inovação Pedagógica e Curricular.

Portanto, parte da carga horária das matrizes foi destinada obrigatoriamente às atividades extensionistas. Assim, pode-se garantir ao acadêmico a saída do curso com atividades práticas e contribuição para a sociedade, gerando conhecimento e colaborando para a construção de experiências que engrandeceram o currículo profissional dos egressos.

Para que isso ocorresse, foi necessário reformular a matriz curricular dos cursos, flexibilizando-as. O regime de oferta das disciplinas passou a ser semestral e a implantação de cinco Eixos Institucionais que foram integrados na matriz curricular,

nas áreas de: “Ética e competências socioemocionais”, “Cidadania, direitos humanos e justiça social”, “Sustentabilidade e responsabilidade socioambiental”, “Metodologia da pesquisa e pensamento científico” e “Inovação e empreendedorismo de base tecnológica, de negócios e social”. Destes cinco eixos formativos institucionais, foram elencados os seguintes: Ética e competências socioemocionais; Cidadania, direitos humanos e justiça social; Inovação e empreendedorismo de base tecnológica, de negócios e social; Sustentabilidade e responsabilidade socioambiental.

Outra ação desenvolvida foi o compartilhamento de disciplinas com outros cursos de graduação, o que propicia o acadêmico a integração e a geração de conhecimentos e experiências em equipes interdisciplinares.

A matriz curricular estudada foi aprovada em 2020 e implementada para os ingressantes a partir de 2021. No ano de 2023, o colegiado propôs uma alteração no modelo de oferta de semestres (matriz 2024), entretanto não houve entradas de estudantes neste ano. Assim, em 2024 a coordenação do curso e o NDE apresentaram ao colegiado uma avaliação da matriz curricular 2024 e decidiu-se pela alteração das disciplinas ofertadas, da sequência de oferta de disciplinas e da carga horária de algumas disciplinas. Esta nova matriz curricular foi aprovada em outubro de 2024 e está vinculada às turmas com entrada a partir de 2025-1.

O currículo proposto contempla as políticas de ensino, o que pode ser observado nas ementas das disciplinas da matriz curricular, ao incluir o conhecimento teórico e prático, além de temas interdependentes e outros referentes ao contexto organizacional e de negócios, a exemplo daqueles que envolvem o importante conhecimento da cultura organizacional, do comportamento humano e das práticas de gestão de pessoas, processos de mudanças e da gestão socioambiental sustentável, da ética e da cidadania, bem como dos importantes desafios que envolvem o papel de liderança.

Os valores institucionais, bem como a missão e visão da Instituição são contemplados em Componentes Curriculares Institucionais - CCIs que traduzem os eixos formativos propostos.

O compartilhamento de componentes com outros cursos da Instituição fortalece a formação plural e diversificada e reforça os valores da Univille na vivência dos acadêmicos.

No que concerne à metodologia de ensino e aprendizagem, são propostas atividades que levem o estudante a desenvolver as competências e habilidades necessárias ao desempenho profissional, tanto em ambiente presencial quanto virtual, apoiado pelas tecnologias de informação e comunicação educacionais. A atividades pedagógicas são acompanhadas e mediadas pelo professor de maneira que os estudantes possam desenvolver autonomia e senso crítico.

Os estudantes têm acesso aos recursos disponibilizados pelo Programa de Apoio Psicopedagógico, Programa de Inclusão de Pessoas com Necessidades Especiais, Escritório de Empregabilidade e Estágios e projetos de nivelamento e preparação para o ingresso no mercado de trabalho que são oferecidos pela Instituição.

3.2 Política institucional de extensão

A Política de Extensão da Univille tem por objetivo definir as diretrizes institucionais que orientam: o planejamento, a organização, o gerenciamento, a execução e a avaliação dos cursos de extensão; prestação de serviços; eventos; atividades culturais, artísticas, esportivas e de lazer; participação em instâncias comunitárias; projetos e programas desenvolvidos pela Universidade no que diz respeito à extensão universitária.

O público-alvo contemplado por essa política é constituído por profissionais da educação, pessoal administrativo e gestores da Univille. Abrange também todos os estudantes regularmente matriculados em qualquer nível e modalidade de ensino, nos diversos cursos oferecidos pela Univille. O público-alvo dessa política engloba

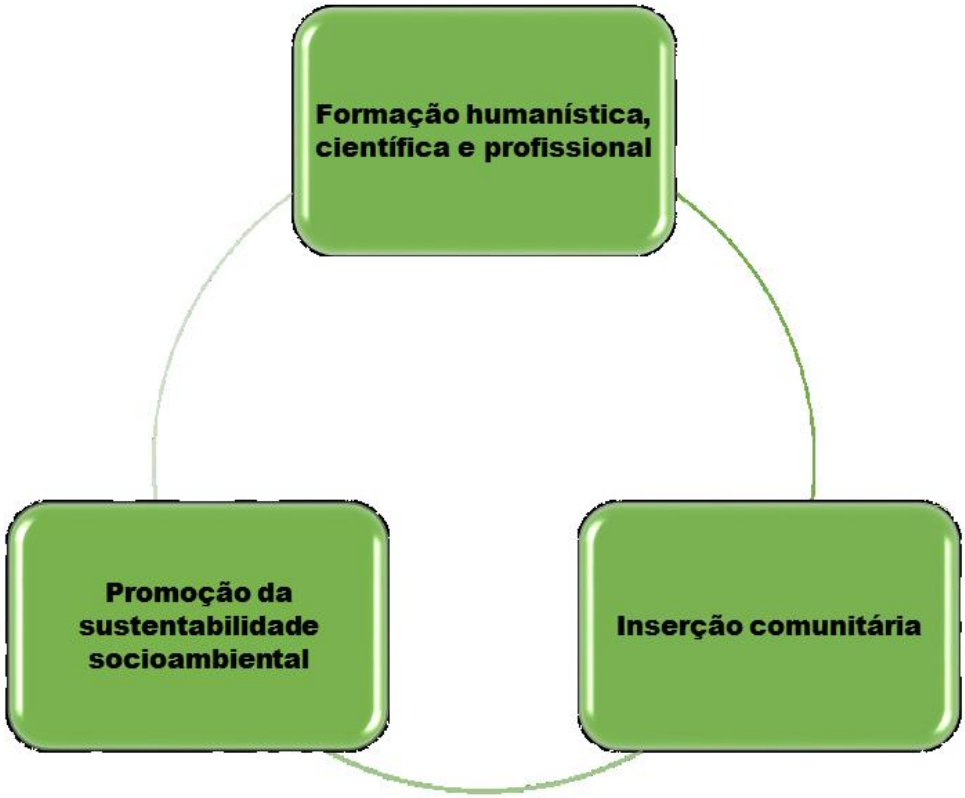
ainda, indiretamente, a comunidade externa envolvida nas atividades de extensão da Universidade.

Essa política considera três macroprocessos (figura 10):

- Formação humanística, científica e profissional;
- Inserção comunitária;
- Promoção da sustentabilidade socioambiental.

Cada um desses macroprocessos abrange atividades, processos, projetos e programas que envolvem mais de um elemento da estrutura organizacional, perpassando a Universidade, o que causa impacto significativo no cumprimento da missão e realização da visão e propicia uma perspectiva dinâmica e integrada do funcionamento da extensão, alinhada à finalidade institucional e aos objetivos e metas estratégicos da Universidade.

Figura 10 – Macroprocessos da extensão



Fonte: PDI 2022-2026 (UNIVILLE, 2022)

Nas seções seguintes deste documento, cada um dos macroprocessos é descrito e são identificadas diretrizes específicas. Entretanto considera-se que existem diretrizes gerais a serem observadas, que se encontram descritas a seguir:

- **INDISSOCIABILIDADE ENTRE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO:** assegurar a articulação e integração entre atividades, processos, projetos e programas de ensino, pesquisa e extensão;

- **QUALIDADE:** gerenciar, executar e avaliar processos, projetos e programas, considerando requisitos de qualidade previamente definidos e contribuindo para a consecução de objetivos e o alcance de metas;

- **CONDUTA ÉTICA:** zelar pela construção de relacionamentos pautados em princípios éticos, de transparência, honestidade e respeito aos direitos humanos e à sustentabilidade socioambiental;

- **TRANSPARÊNCIA:** assegurar a confidencialidade, a imparcialidade, a integridade e a qualidade de dados e informações, norteando-se pelas normas que conduzem os processos desenvolvidos pela Univille;

- **LEGALIDADE:** considerar a legislação vigente e as regulamentações institucionais relacionadas a processos, projetos e programas desenvolvidos;

- **SUSTENTABILIDADE:** capacidade de integrar questões sociais, energéticas, econômicas e ambientais no desenvolvimento de atividades, projetos e programas de extensão, bem como promover o uso racional de recursos disponíveis e/ou aportados institucionalmente, de modo a garantir a médio e longo prazos as condições de trabalho e a execução das atividades de extensão;

- **AUTONOMIA:** promover, de forma sistematizada, o protagonismo social por meio do diálogo com a comunidade;

- **PLURALIDADE:** reconhecer a importância de uma abordagem plural no fazer extensionista que considere os múltiplos saberes e as correntes transculturais que irrigam as culturas.

O curso de bacharelado em Gastronomia desenvolve atividades de extensão por meio da participação de seus professores e estudantes em programas

institucionais de extensão, projetos de extensão do próprio curso ou de outros cursos da Univille, bem como na organização e participação em eventos e cursos. A seguir, atividades voltadas para a extensão na Univille de que o curso de Gastronomia participa:

a) Anualmente são abertos editais internos com vistas a selecionar propostas de projetos a serem operacionalizados no ano seguinte e financiados pelo Fundo de Apoio à Extensão da Univille. Os professores podem submeter propostas por meio do Edital Interno de Extensão. Além disso, professores e estudantes podem submeter projetos a editais externos divulgados pela Área de Extensão da Univille, projetos de demanda externa em parceria com instituições e organizações e projetos voluntários;

b) Semana Univille de Ciência, Sociedade e Tecnologia (SUCST): por acreditar que os resultados de ensino, pesquisa e extensão constituem uma criação conjunta entre professores e acadêmicos, anualmente a Univille promove um seminário institucional com o intuito de apresentar as ações relativas a projetos nessas áreas e promover uma reflexão sobre sua indissociabilidade e os desafios da multidisciplinaridade. As atividades incluem palestras e relato de experiências por parte de professores e estudantes engajados em diferentes projetos da universidade. Os estudantes do curso podem participar desse evento por meio de apresentação de trabalhos ou assistindo a sessões técnicas e palestras;

c) Semana da Comunidade: anualmente a Univille realiza um evento comemorativo de seu credenciamento como Universidade. Durante a semana são promovidas diversas ações com vistas a oferecer à comunidade externa a oportunidade de conhecer instituições e sua ação comunitária. O curso participa, por meio de um estande, da Feira das Profissões, oferecendo à comunidade informações sobre o curso e a carreira na área. Também são apresentados os protótipos e os modelos dos projetos permanentes apoiados pelo curso. Além disso, durante a semana, os estudantes podem participar de

palestras com os mais diversos temas: empregabilidade, mobilidade acadêmica, saúde, cidadania, direitos humanos;

d) Programa Institucional Estruturante de Empreendedorismo: tem por objetivo vincular as ações de formação empreendedora existentes nos diferentes cursos de extensão ao Parque de Inovação Tecnológica da Região de Joinville (Inovaparq). As ações do programa incluem articulação dos professores que lecionam as disciplinas na área de empreendedorismo, promoção de eventos de sensibilização e formação em empreendedorismo;

e) Realização de eventos: o curso promove eventos relacionados à área de formação, tais como palestras, cursos e oficinas, os quais ocorrem ao longo do ano e atendem os estudantes e a comunidade externa. Alguns deles são realizados por meio de parcerias estabelecidas pelo curso;

f) Prestação de serviços: por meio da Área de Prestação de Serviços da Univille, o curso está apto a oferecer treinamentos, assessorias e consultorias a instituições, organizações e comunidade externa na área do curso, de acordo com as competências existentes;

g) Parque de Inovação Tecnológica de Joinville e Região: o Inovaparq é uma iniciativa liderada pela Univille com o intuito de constituir um hábitat de inovação. O parque foi instalado no *Campus* Joinville e conta com uma incubadora de empresas. O projeto prevê a instalação de empresas e a articulação de projetos com a Univille;

h) Curricularização da extensão: por meio dos componentes curriculares de Vivências de Extensão que integram a matriz curricular e são oferecidos regularmente aos acadêmicos do curso;

i) Projeto Integrado Fomenta: O projeto Fomenta é um projeto Integrado de Ensino, Pesquisa e Extensão que tem por finalidade capacitar jovens e adultos em situação de vulnerabilidade, promovendo a inclusão social e a autonomia financeira por meio da qualificação no setor de alimentos e bebidas,

incentivando o empreendedorismo e fortalecendo a segurança alimentar em comunidades carentes. O projeto iniciado em 2022, estrutura-se em uma formação de dois anos articulada com atividades de ensino dos cursos superiores de Gastronomia, Nutrição e Administração, e realização de pesquisa articulada com os mesmos cursos e programas de mestrado da IES. Para além disso, desenvolve parcerias com o setor público por meio da Secretaria de Assistência Social, Secretaria de desenvolvimento econômico (Farol/ Joinville), SENAC Joinville, bem como colégios do ensino médio da rede pública e privada.

j) Projeto de Extensão “Ações Enogastronômicas Sabor de Sobra”: O projeto, desenvolvido desde 2009 com uma parceria série de entidades e organizações na Univille, constitui uma intervenção educativa estimuladora do senso coletivo e individual para uma melhor consciência alimentar e nutricional aliando diversos preparos gastronômicos que quando praticados contribuirão para a redução e até mesmo a eliminação do desperdício de matérias primas e ainda conduzirão à promoção de uma alimentação saudável, e segura, por meio do aproveitamento máximo dos nutrientes contidos nos alimentos. O projeto visa, sobretudo, contribuir para a sensibilização dos participantes frente à diminuição de resíduos sólidos, ampliarem a percepção de que saúde pessoal se relaciona com alimentação e meio ambiente, e estimula o interesse para a adoção de práticas alimentares alternativas e criativas, fundamentada no preparo de cardápios inovadores e consumo consciente.

k) O curso de Gastronomia da Univille fortalece a conexão entre teoria e prática por meio da parceria com o Shopping Mueller Joinville, através do Espaço Gourmet. Esse ambiente proporciona aos estudantes a oportunidade de interagir diretamente com o público externo, demonstrando as competências adquiridas ao longo da formação por meio de oficinas, eventos gastronômicos e experiências interativas. Essa vivência amplia a experiência profissional dos acadêmicos, permitindo que a comunidade acompanhe e participe do processo de aprendizado, além de fortalecer a divulgação do curso e a valorização da

gastronomia local. O Espaço Gourmet, portanto, atua como um laboratório vivo, onde a criatividade, a inovação e o conhecimento técnico são constantemente aprimorados e compartilhados com a sociedade.

3.3 Política institucional de pesquisa

A Política de Pesquisa da Univille tem por objetivo definir as diretrizes institucionais que orientam o planejamento, a organização, a coordenação, a execução, a supervisão/acompanhamento e a avaliação de atividades, processos, projetos e programas desenvolvidos pela Universidade no que diz respeito à pesquisa.

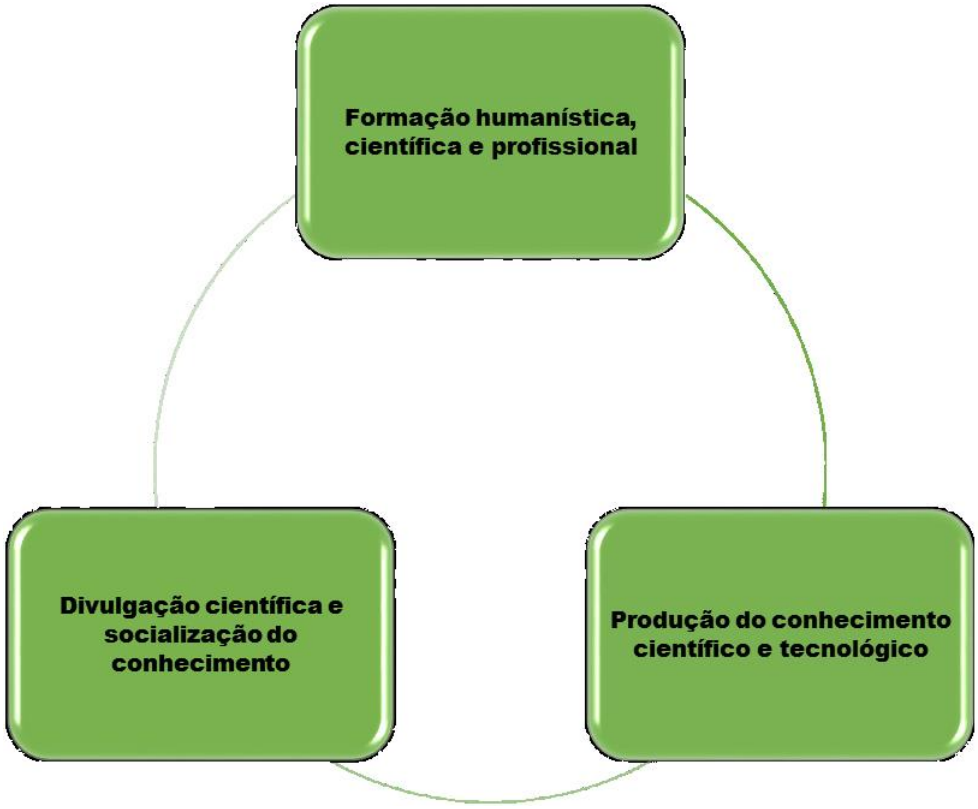
O público-alvo contemplado por essa política é constituído por profissionais da educação, pessoal administrativo e gestores da Univille. Abrange ainda os estudantes regularmente matriculados em qualquer nível e modalidade de ensino, nos diversos cursos oferecidos pela Univille.

Essa política considera três macroprocessos (figura 11):

- Formação humanística, científica e profissional;
- Produção do conhecimento científico e tecnológico;
- Divulgação científica e socialização do conhecimento.

Cada um desses macroprocessos abrange atividades, processos, projetos e programas que envolvem mais de um elemento da estrutura organizacional, perpassando a Universidade, o que causa impacto significativo no cumprimento da missão e realização da visão e propicia uma perspectiva dinâmica e integrada do funcionamento da pesquisa alinhada à finalidade institucional e aos objetivos e metas estratégicos da Universidade.

Figura 11 – Macroprocessos da pesquisa



Fonte: PDI 2022-2026 (UNIVILLE, 2022)

Embora cada um dos macroprocessos apresente diretrizes específicas para a sua consecução, há diretrizes gerais que devem nortear o desenvolvimento dessa política, entre as quais:

- **INDISSOCIABILIDADE ENTRE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO:** assegurar a articulação e integração entre atividades, processos, projetos e programas de ensino, pesquisa e extensão;

- **QUALIDADE:** gerenciar, executar e avaliar processos, projetos e programas considerando requisitos de qualidade previamente definidos e contribuindo para a consecução de objetivos e o alcance de metas;

- **CONDUTA ÉTICA:** baseada em valores que garantam integridade intelectual e física dos envolvidos na ação de pesquisar e fidelidade no processamento e na demonstração de resultados com base nas evidências científicas;

- **TRANSPARÊNCIA:** assegurar a confidencialidade, a imparcialidade, a integridade e a qualidade de dados e informações, norteando-se pelas normas que conduzem os processos desenvolvidos pela Univille;

- **LEGALIDADE:** considerar a legislação vigente e as regulamentações institucionais relacionadas a processos, projetos e programas desenvolvidos;

- **SUSTENTABILIDADE:** capacidade de integrar questões sociais, energéticas, econômicas e ambientais no desenvolvimento de atividades, projetos e programas de pesquisa, bem como promover o uso racional de recursos disponíveis e/ou aportados institucionalmente, de modo a garantir a médio e longo prazos as condições de trabalho e a execução das atividades de pesquisa científica;

- **ARTICULAÇÃO SOCIAL:** busca de soluções científicas e tecnológicas para o desenvolvimento e a valorização das atividades econômicas, culturais e artísticas da região por meio de parceria entre a Universidade e a comunidade externa;

- **RELEVÂNCIA:** projetos e programas de pesquisa devem estar alinhados ao PDI, aos PPCs e às linhas dos programas de pós-graduação (PPGs), visando ao impacto social e inovador da pesquisa.

O curso de bacharelado em Gastronomia desenvolve atividades de pesquisa por meio da participação de seus professores e estudantes em programas institucionais de pesquisa. A seguir, atividades voltadas para a pesquisa na Univille de que o curso participa:

a) Anualmente são abertos editais internos com vistas a selecionar propostas de projetos a serem operacionalizados no ano seguinte e financiados pelo Fundo de Apoio à Pesquisa (FAP) da Univille. Os alunos podem submeter propostas por meio do Edital Pibic, e os professores, por meio do Edital Interno de Pesquisa. Além disso, professores e estudantes podem submeter projetos a editais externos divulgados pela Agência de Inovação e Transferência de Tecnologia (Agitte) da Univille, projetos de demanda externa em parceria com instituições e organizações e projetos voluntários;

b) Semana Univille de Ciência, Sociedade e Tecnologia (SUCST): participação do corpo docente e discente do curso de bacharelado em Gastronomia como ouvinte e/ou como palestrante.

c) Projeto Integrado Fomenta: O projeto Fomenta é um projeto Integrado de Ensino, Pesquisa e Extensão que tem por finalidade capacitar jovens e adultos em situação de vulnerabilidade, promovendo a inclusão social e a autonomia financeira por meio da qualificação no setor de alimentos e bebidas, incentivando o empreendedorismo e fortalecendo a segurança alimentar em comunidades carentes. O projeto realiza ações de pesquisa articulada com cursos da Graduação e programas de mestrado da IES, com foco em empreendedorismo e segurança alimentar e nutricional. Estimula a participação de alunos que tenham bolsas de pesquisa na publicação de artigos científicos e participação de eventos acadêmicos anualmente.

d) Projeto Impactos “Estudo dos Impactos Socioeconômicos dos Setores Produtivos em Joinville": O projeto IMPACTOS, vinculado aos Programas de Pós-graduação Mestrado em Comunicação e Mediações Contemporâneas e Mestrado em Sistemas Produtivos, tem como objetivo analisar e avaliar os impactos

socioeconômicos dos setores produtivos da cidade de Joinville. Para isso, a pesquisa será conduzida em três etapas interligadas. O primeiro passo consiste no mapeamento dos setores produtivos, identificando e categorizando os principais segmentos econômicos da cidade, permitindo a delimitação das áreas de estudo e o entendimento das dinâmicas produtivas locais. Em seguida, será desenvolvido um modelo metodológico para mensuração e análise dos impactos socioeconômicos, possibilitando uma leitura quantitativa e qualitativa das contribuições econômicas, sociais e ambientais de cada setor. Por fim, será realizada a avaliação dos impactos gerados, com base nos dados coletados, a fim de oferecer um diagnóstico aprofundado sobre o cenário socioeconômico de Joinville. Os resultados obtidos servirão como suporte para a formulação de estratégias e políticas públicas que fortaleçam a economia regional de forma sustentável e equilibrada, contribuindo para tomadas de decisão mais assertivas tanto para o setor empresarial quanto para o poder público.

e) Plataforma De Tecnologia Da Informação E Comunicação De Santa Catarina (PLATIC): desenvolver a disponibilizar um conjunto de ferramentas que permitam a melhoria da competividade das empresas do setor, permitindo o desenvolvimento, a padronização de processos e produtos de software, de gestão do negócio e do conhecimento além da capacitação de pessoas.

f) Design como agente de transformação: Catalisando mudanças sociais para cidades mais saudáveis e sustentáveis: O Brasil enfrenta desafios de saúde pública relacionados a fatores de risco como obesidade, sedentarismo e má alimentação, agravado pelos ambientes urbanos. Nesse sentido, é necessário repensar as condições de vida nas cidades para integrar diferentes necessidades humanas e ecológicas. As abordagens do design, como o design da informação, design social e design de artefatos, podem ser utilizadas para enfrentar esses desafios. Assim, este projeto explora o papel do design como agente catalisador de mudanças sociais positivas para promover estilos de vida saudáveis e sustentáveis na cidade de Joinville/SC. Isso será realizado por meio do método Design Science Research, estruturado em quatro macro etapas: exploração, proposição, avaliação e

comunicação. A etapa de exploração mapeará o impacto dos artefatos de design no comportamento da população em relação à saúde e à sustentabilidade. A proposição desenvolverá um modelo integrado de design para catalisar mudanças sociais em cidades, incluindo diretrizes para intervenções eficazes de design da informação em ambientes urbanos e mudanças comportamentais. A avaliação envolverá a validação desses artefatos com a comunidade, profissionais e formuladores de políticas públicas. Por fim, a comunicação irá disseminar os resultados, incluindo recomendações para designers, urbanistas e gestores públicos. O projeto também enfatiza a colaboração multidisciplinar, integrando profissionais de áreas como nutrição, farmácia, saúde pública, agricultura e arquitetura e urbanismo. Ao promover estilos de vida saudáveis e sustentáveis por meio de soluções de design inovadoras, este estudo espera contribuir para a construção de cidades mais saudáveis e inclusivas, alinhadas com os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável. Objetivo Geral: Propor ações de atuação do Design como catalisadoras de mudanças sociais positivas na cidade de Joinville, promovendo estilos de vida mais saudáveis e sustentáveis.

g) Projeto EVENTOS: estudo dos impactos socioeconômicos dos eventos para a cidade de Joinville e da imagem do destino: Este projeto propõe a continuidade do estudo sobre os impactos socioeconômicos da atividade de eventos na cidade de Joinville, bem como uma análise da percepção dos visitantes e promotores dos eventos em relação à imagem da cidade para o turismo. Este estudo de abordagem mista se dará através da aplicação de uma pesquisa estruturada nos eventos a serem realizados a cada ano na cidade, previstos no calendário oficial de Joinville. Ao final, propõe-se uma análise em relação à relevância do segmento de eventos para o desenvolvimento da cidade, a partir dos aspectos socioeconômicos.

3.4 Histórico do curso

Em 2020, os cursos de graduação da Univille passaram por um processo de inovação pedagógica e curricular, visando à adequação à nova estrutura curricular estabelecida pela Resolução nº 19/20 do Conselho Universitário. Esse processo também teve como objetivo consolidar a curricularização da extensão nas matrizes e nos projetos pedagógicos dos cursos de graduação da instituição.

Nesse contexto, a coordenação e o colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, criado em 2007, o primeiro curso superior em Gastronomia na região Norte de Santa Catarina, submeteu e obteve aprovação junto ao Conselho Universitário, para a oferta do Bacharelado em Gastronomia. Esta alteração de titulação se deu em função das discussões referentes a formação científica, propiciando aos egressos uma formação com visão humanista, crítica e solidária, capacitado para atuar em diversos segmentos de alimentação, desenvolver e gerenciar negócios e desenvolver pesquisas na área da ciência de alimentos, antropologia e história da alimentação. No ano subsequente, a instituição implementou a primeira matriz curricular do curso (matriz 2021), onde foram incluídas as disciplinas de Vivências de Extensão e a implantação dos Eixos Institucionais: “Ética e competências socioemocionais”, “Cidadania, direitos humanos e justiça social”, “Sustentabilidade e responsabilidade socioambiental” e “Inovação e empreendedorismo de base tecnológica, de negócios e social”. Entretanto, em virtude da pandemia de COVID-19, não foi possível formar uma turma de ingressantes no ano de 2021.

Ainda em 2021, a coordenação em conjunto com o colegiado do curso revisitou a matriz aprovada no ano anterior e propôs uma nova alteração curricular para o ano de 2022 (matriz 2022), a qual foi implementada em percurso formativo para os estudantes ingressantes nos períodos letivos compreendidos entre 2022-1 e 2023-1.

Em 2023, diante da baixa demanda pelo curso, a coordenação e o colegiado do curso realizaram nova revisão da matriz curricular, com o intuito de estabelecer um modelo de ingresso que viabilizasse fluxos contínuos e ampliasse o compartilhamento de componentes curriculares entre as diferentes turmas de ingressantes. Como resultado desse estudo, no ano de 2024 foi introduzida a matriz 2024, cuja estrutura permitia a integração de três entradas semestrais distintas, compartilhando

componentes curriculares comuns. No entanto, devido aos impactos decorrentes do período pós-pandêmico, não houve formação de nova turma no curso de Bacharelado em Gastronomia no referido ano. Destaca-se que, durante o processo de protocolo para o reconhecimento do curso, a matriz 2024, última versão aprovada pelo Conselho Universitário, foi utilizada como referência.

Considerando os desafios enfrentados no que tange à captação de estudantes entre os anos de 2021 e 2024, a coordenação do curso concebeu uma nova proposta curricular. Essa nova estrutura, além de atender à carga horária exigida para um curso de bacharelado, foi planejada de modo a contemplar as necessidades de profissionais já atuantes na área, bem como de indivíduos interessados em ingressar no campo da gastronomia, por meio da oferta de certificação por módulos. Dessa forma, após extensos estudos conduzidos pela coordenação e pelo colegiado do curso, a matriz 2025 foi submetida e aprovada pelo Conselho Universitário em 2024. Essa nova organização curricular (matriz 2025) foi estruturada para que cada semestre abordasse uma temática específica da gastronomia, proporcionando um percurso formativo mais dinâmico e integrado considerando quatro áreas de formação do ensino: a) conhecimentos básicos; b) desenvolvimento de habilidades e técnicas; c) gestão, cidadania e sustentabilidade; d) ciência e educação continuada. Os esforços envidados na concepção da matriz 2025 demonstraram-se eficazes, culminando, no primeiro semestre de 2025, na formação de uma nova turma de ingressantes no curso de Bacharelado em Gastronomia, restabelecendo sua regularidade acadêmica.

3.5 Justificativa da necessidade social do curso (contexto educacional)

A necessidade da formação e inserção de profissionais qualificados no mercado de trabalho é uma das principais justificativas para a oferta do curso de bacharelado em Gastronomia na cidade. Considerando o crescimento constante do setor de gastronomia no Brasil, a diversidade de empreendimentos gastronômicos que têm sido

implantados e as novas tendências na área gastronômica, os profissionais devem desenvolver competências multidimensionais a saber: competência cultural, estética, tecnológica, criativa, de produtos, de serviços e de gestão (HU, 2010).

Até 2015, 179 cursos superiores de gastronomia eram reconhecidos pelo Ministério da Educação, sendo distribuídos em todas as regiões do País. Destes, apenas 9 ofereciam a titulação de bacharel em gastronomia, que proporciona amplo conhecimento técnico e científico sobre esta área de conhecimento. Três são instituições de ensino superior de categoria administrativa privada sem fins lucrativos: Universidade do Vale do Itajaí (Santa Catarina), Centro Universitário do Norte Paulista (São Paulo) e Centro Universitário da Fundação Educacional de Barretos (São Paulo); uma instituição é privada: Faculdades Integradas Associação de Ensino de Santa Catarina (Santa Catarina) e as demais são universidades públicas federais: Universidade Federal da Bahia, Universidade Federal do Ceará, Universidade Federal do Rio de Janeiro e Universidade Federal Rural de Pernambuco.

A maioria dos cursos superiores de gastronomia, aproximadamente 96%, possui grau tecnológico (RUBIM E REJOWSKI, 2013).

Em Joinville, o primeiro Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia foi ofertado pela Univille, em 2007. Até o ano de 2017 este foi o único curso superior em Gastronomia do município quando então, a Unisociesc passou a ofertar o tecnólogo em Gastronomia na modalidade EaD. Quanto à oferta de cursos EAD, observou-se a chegada e a crescente expansão de outras IES na região a partir do ano de 2016.

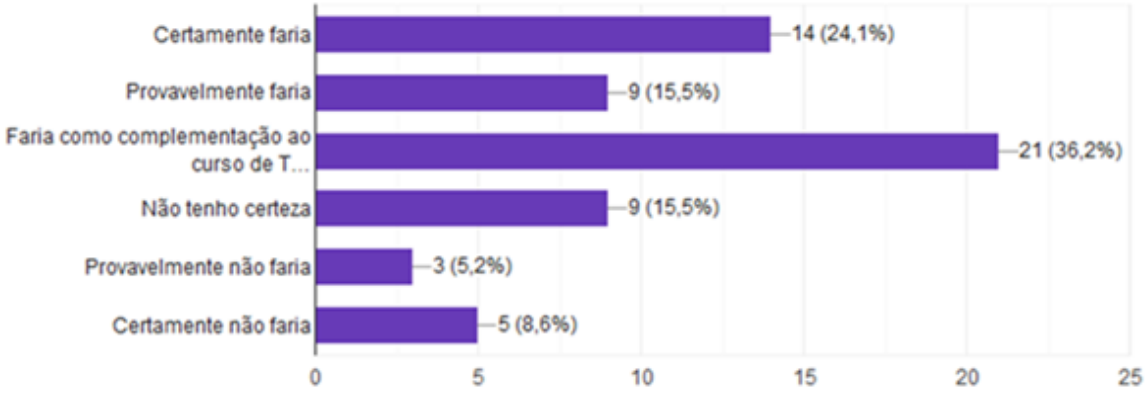
O Núcleo Docente Estruturante do curso realizou uma pesquisa com egressos do CST em Gastronomia durante os meses de março e maio de 2020 para identificar a percepção em relação a sua formação e qualidade do ensino que lhes foi oferecido. A amostra de respondentes, de 58 egressos, apontou resultados com um nível de confiança de 90% e margem de erro de 9,74%.

Dos respondentes, 67% consideraram a formação superior em gastronomia muito importante e extremamente importante para a situação profissional atual, e 84%

declararam que provavelmente/certamente recomendaria o curso de Gastronomia da Univille para outras pessoas.

Tendo como perspectiva o oferecimento de um curso de Bacharelado em Gastronomia pela Univille, cerca de 36% dos egressos apontaram que teriam interesse em complementar sua formação e 24% apontaram que certamente fariam o curso (figura 12).

Figura 12 – Interesse de egressos do curso superior de gastronomia da Univille pela formação de bacharel



Fonte: NDE CST Gastronomia (2020)

Diante deste cenário, com vistas a atender a demanda observada, foi proposta a oferta do curso de Bacharelado em Gastronomia, modalidade presencial, na Univille.

A formação de um bacharel em Gastronomia diferencia-se do tecnólogo por estimular a iniciação científica na área de Gastronomia, possibilitando ao egresso aprofundar seus conhecimentos em cursos de pós-graduação *stricto sensu*, contribuindo assim com soluções inovadoras aos desafios globais contemporâneos do setor de alimentação. Além disso, propõe o aprofundamento teórico-prático nas áreas de ciências de alimentos, gestão de negócios de alimentação e estudos socioculturais.

O projeto do curso de bacharelado em Gastronomia é proposto dentro das prerrogativas institucionais, adequado à Resolução no 14/20 do Conselho Universitário, bem como a curricularização da extensão como proposto no Plano Nacional de Educação (PNE 2014-2024). Assim, a extensão desempenha um papel essencial na inserção social, especialmente na formação dos acadêmicos, promovendo experiências práticas que ampliam o conhecimento técnico, social e cultural dos estudantes.

A curricularização da extensão foi integrada à matriz curricular do curso, garantindo que os discentes vivenciem a realidade do setor gastronômico e contribuam ativamente para o desenvolvimento social e econômico da região, identificando demandas da comunidade que se desdobram em pesquisas e novas abordagens na formação desses profissionais, realizando de forma efetiva a integração entre ensino, pesquisa e extensão.

Desde sua criação, o curso de bacharelado em Gastronomia tem se engajado em diversas iniciativas de extensão, que reforçam seu compromisso com a inovação, a sustentabilidade e a responsabilidade social. Entre as principais ações, destacam-se:

a) Participação em Iniciativas e Movimentos Sociais:

- Observatório de Direito à Alimentação da América Latina e Caribe (ODA-ALC): desde 2014, o curso participa ativamente deste observatório vinculado à Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO), contribuindo para estudos e práticas que asseguram a segurança alimentar e nutricional.

- Movimento Slow Food e *Convivium* Dona Chica: o curso é membro ativo do Movimento Slow Food, promovendo a valorização da cultura alimentar local e sustentável. A criação do *Convivium* Dona Chica fortalece essa atuação, incentivando o consumo consciente e a valorização de ingredientes regionais.

- Movimento Nacional ODS “Nós Podemos Santa Catarina”: o curso de bacharelado em Gastronomia da Univille tem participação ativa neste movimento,

promovendo ações relacionadas à sustentabilidade alimentar e ao desenvolvimento sustentável, em alinhamento com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da ONU.

- Festival Gastronômico de Joinville: desde sua primeira edição em 2011, promovido pela CDL Joinville, o curso participa ativamente deste evento, contribuindo com pesquisas, desenvolvimento de receitas e valorização da gastronomia regional.

b) Atuação Institucional e Representação Social:

- Docentes nos Conselhos Municipais e Entidades do Segmento: professores do curso possuem cadeiras no Conselho Municipal de Turismo e no Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, bem como no Conselho do Joinville e Região Convention & Visitors Bureau contribuindo com sua expertise para o fortalecimento de políticas públicas na área da gastronomia, hospitalidade e da segurança alimentar.

- Semana Univille de Ciência, Sociedade e Tecnologia (SUCST): o curso participa ativamente deste evento acadêmico, no qual os estudantes têm a oportunidade de apresentar projetos e pesquisas desenvolvidos na interface entre ensino, pesquisa e extensão.

- Vivências de Extensão: disciplinas inseridas na matriz curricular, permitem que os estudantes experimentem diferentes contextos da gastronomia, como cozinhas comunitárias, programas sociais de alimentação e parcerias com empreendimentos locais.

A Univille reafirma, assim, seu compromisso com a formação integral de seus acadêmicos, aliando ensino, pesquisa e extensão para a construção de profissionais éticos, inovadores e socialmente responsáveis. No curso de Bacharelado em Gastronomia, a extensão não é apenas uma atividade complementar, mas sim um diferencial na formação dos futuros profissionais da Gastronomia, conectando-os à realidade social e promovendo impactos positivos na comunidade.

A disciplina de Vivências de Extensão desempenha um papel essencial na formação dos acadêmicos do curso de Bacharelado em Gastronomia da Univille, promovendo experiências práticas que integram ensino, pesquisa e extensão. Por meio dessa disciplina, os estudantes têm a oportunidade de atuar diretamente em projetos que geram impacto social e cultural significativo. As ações desenvolvidas incluem: a realização de cursos e oficinas, capacitando diferentes públicos e disseminando conhecimentos gastronômicos e de sustentabilidade alimentar; a produção de cartilhas informativas como a cartilha baseada no estudo de campo sobre Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) nas aldeias indígenas MByá Guarani da região, que contribui para a valorização da biodiversidade e do conhecimento tradicional indígena; as intervenções em espaços públicos, como a construção do Jardim Sensorial do Museu Nacional de Imigração e Colonização, um espaço que estimula experiências sensoriais e educativas para os visitantes; a elaboração de bibliografia gastronômica, como o livro resultante do projeto "Sabores, Sabores e Histórias de Natal", que registra receitas e narrativas culturais associadas às festividades natalinas. Essas iniciativas evidenciam como a disciplina de Vivências de Extensão vai além da sala de aula, fortalecendo o compromisso do curso com a inovação, a preservação do patrimônio gastronômico e a transformação social por meio da gastronomia.

3.6 Proposta filosófica da Instituição e do curso

A Univille é uma instituição educacional que tem a missão de “Promover, enquanto universidade comunitária, formação humanística, científica e profissional para a sociedade por meio do ensino, da pesquisa e da extensão, comprometida com a sustentabilidade socioambiental”. Com base nisso, suas atividades estão fundamentadas nos princípios filosóficos e técnico-metodológicos apresentados na sequência que constam no Plano de Desenvolvimento Institucional 2022-2026.

3.6.1 Educação para o século XXI

Desde a década de 1990 ocorrem discussões nacionais e internacionais sobre a educação para o século XXI e o compromisso com a aprendizagem dos estudantes, compreendida como o processo de desenvolvimento de competências para fazer frente aos desafios do mundo contemporâneo. Em termos gerais, com base nos pilares delineados pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco, do inglês United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization) para a educação do século XXI, pode-se considerar que tais competências incluem, de forma não exclusiva, a capacidade do estudante de (DELORS, 2000):

- **Aprender a conhecer:** inclui as capacidades de formular problemas, definir objetivos e especificar e aplicar metodologias, técnicas e ferramentas na solução de problemas;
- **Aprender a fazer:** implica ser capaz de empregar conceitos, métodos, técnicas e ferramentas próprios de determinado campo profissional;
- **Aprender a conviver:** abrange a capacidade de se comunicar de forma eficaz, trabalhar em equipe, respeitar as normas de convívio social levando em conta os direitos e deveres individuais e coletivos;
- **Aprender a ser:** diz respeito a ser capaz de agir eticamente e comprometido com o respeito aos direitos humanos.

Decorridas quase duas décadas do início do século XXI, a proposição dos pilares precisa considerar as transformações pelas quais o mundo do trabalho vem passando e as novas exigências em termos de habilidades para o exercício da cidadania e a inserção no mundo do trabalho contemporâneo. Entre os estudos internacionais que discutem tais mudanças, é possível citar o realizado pelo Institute for The Future (IFTF), um grupo ligado à University of Phoenix que se dedica a pesquisas sobre mudanças sociais e no mercado de trabalho. O relatório *Future work*

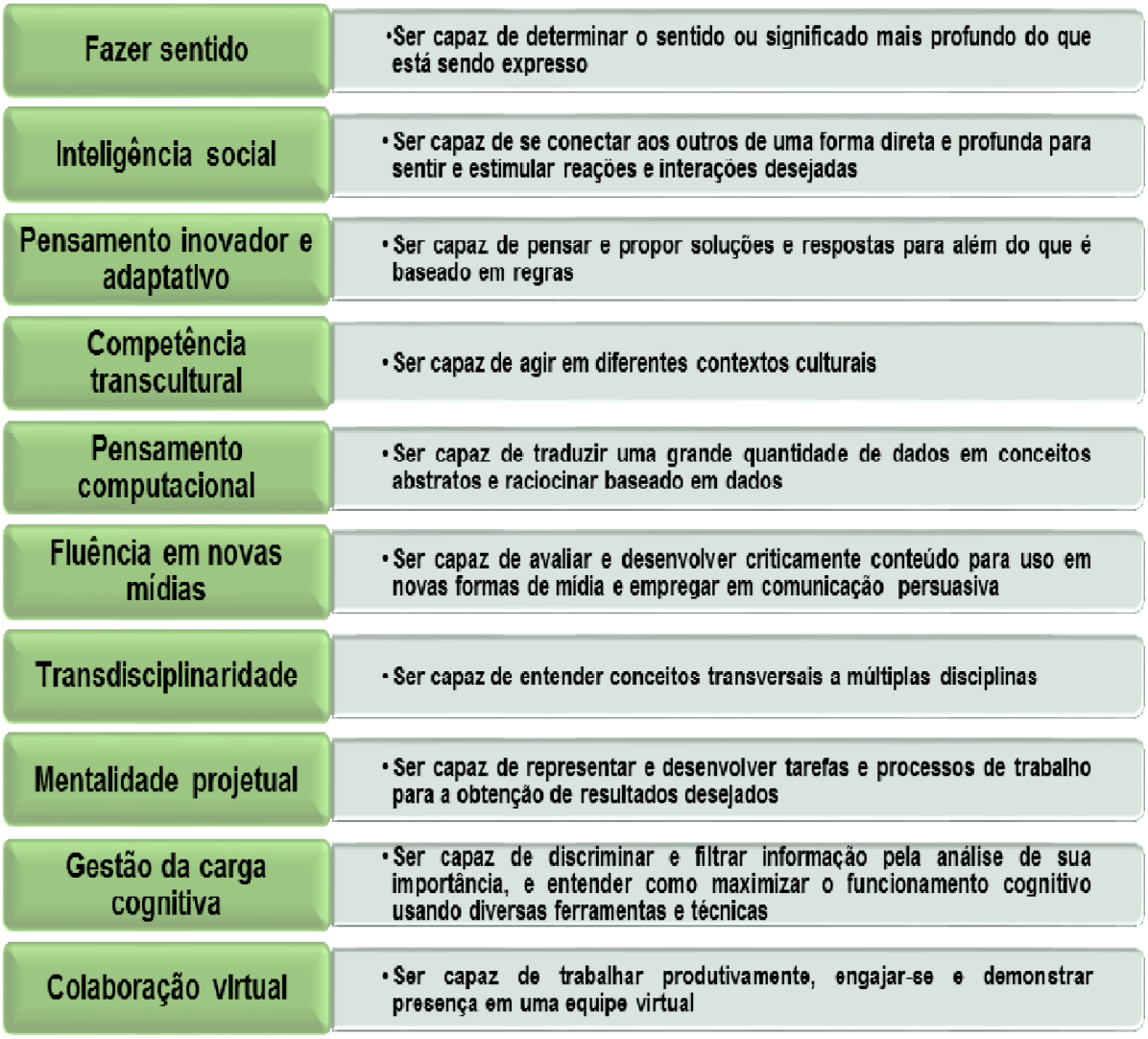
skills 2020 apontou seis grandes indutores de mudanças disruptivas com impactos sobre as habilidades para o trabalho no século XXI (IFTF, 2011):

- **Extrema longevidade:** ocorre um aumento da população com idade acima dos 60 anos, sobretudo nos Estados Unidos, na Europa e em países como o Brasil. A perspectiva é de que tal fenômeno influencie as percepções sobre idade/velhice, bem como sobre as carreiras profissionais, a inserção no mercado de trabalho e a forma de proporcionar serviços de saúde e bem-estar para as pessoas idosas;
- **Ascensão de sistemas e máquinas inteligentes:** o avanço tecnológico, especialmente da microeletrônica e da tecnologia da informação e comunicação, proporciona a disponibilização de um grande número de máquinas e sistemas inteligentes (*smart*) não apenas nas fábricas e escritórios, mas também nos serviços médico-hospitalares e educacionais, nos lares e na vida cotidiana. Isso implicará um novo tipo de relacionamento dos seres humanos com as máquinas e sistemas, o que exigirá domínio de habilidades tecnológicas e compreensão das modalidades de relacionamentos sociais mediadas por essas tecnologias;
- **Mundo computacional:** a difusão do uso de sensores para a captação de dados e o incremento no poder de processamento e de comunicação por meio de diferentes objetos de uso cotidiano (*internet of things* – IoT) abrem a oportunidade de desenvolvimento de sistemas pervasivos e ubíquos em uma escala que anteriormente era impossível. Uma das consequências disso é a disponibilização de uma enorme quantidade de dados (*big data*) que por meio de modelagem e simulação propicia a compreensão de uma variedade de fenômenos e problemas nas mais diferentes áreas e em diferentes níveis de abrangência. Isso exige a capacidade de coletar e analisar grandes volumes de dados com o intuito de identificar padrões de relacionamento e comportamento, tomar decisões e projetar soluções;

- **Ecologia das novas mídias:** novas tecnologias de multimídia transformam os modos de comunicação, desenvolvendo novas linguagens e influenciando não apenas a maneira com que as pessoas se comunicam, mas também como se relacionam e aprendem. Tais mudanças exigem outras formas de alfabetização além da textual e uma nova compreensão dos processos de aprendizagem e construção do conhecimento;
- **Superestruturas organizacionais:** novas tecnologias e plataformas de mídia social estão influenciando a maneira como as organizações se estruturam e como produzem e criam valor. O conceito de rede passa a ser uma importante metáfora para a compreensão da sociedade e das organizações. Essa reestruturação implica ir além das estruturas e dos processos tradicionais para considerar uma integração em escala ainda maior, ultrapassando as fronteiras organizacionais e físicas com o objetivo de propiciar a colaboração entre pessoas, grupos e instituições. Isso influencia e transforma conceitos organizacionais e de gestão que passam a considerar aspectos das áreas de *design*, computação, neurociências, psicologia, antropologia cultural e sociologia;
- **Mundo conectado globalmente:** o aumento da interconectividade global faz repensar as relações entre as nações, e um novo contexto social e político desenha-se à medida que Estados Unidos e Europa deixam de ser lideranças em termos de criação de empregos, inovação e poder político e econômico. As organizações multinacionais já não têm necessariamente suas sedes na Europa, no Japão e nos EUA e, além disso, passam a usar a conectividade global para potencializar o papel de suas subsidiárias em países como Índia, Brasil e China. Como algumas das consequências dessa transformação, cresce a importância de saber lidar com a diversidade humana em todos os seus aspectos e dispor da capacidade de adaptação a diferentes contextos sociais e culturais.

O IFTF (2011) identificou um conjunto de habilidades para o mundo do trabalho com base nas mudanças caracterizadas anteriormente. Tais habilidades são representadas na figura 13.

Figura 13 – Dez habilidades para a força de trabalho no futuro

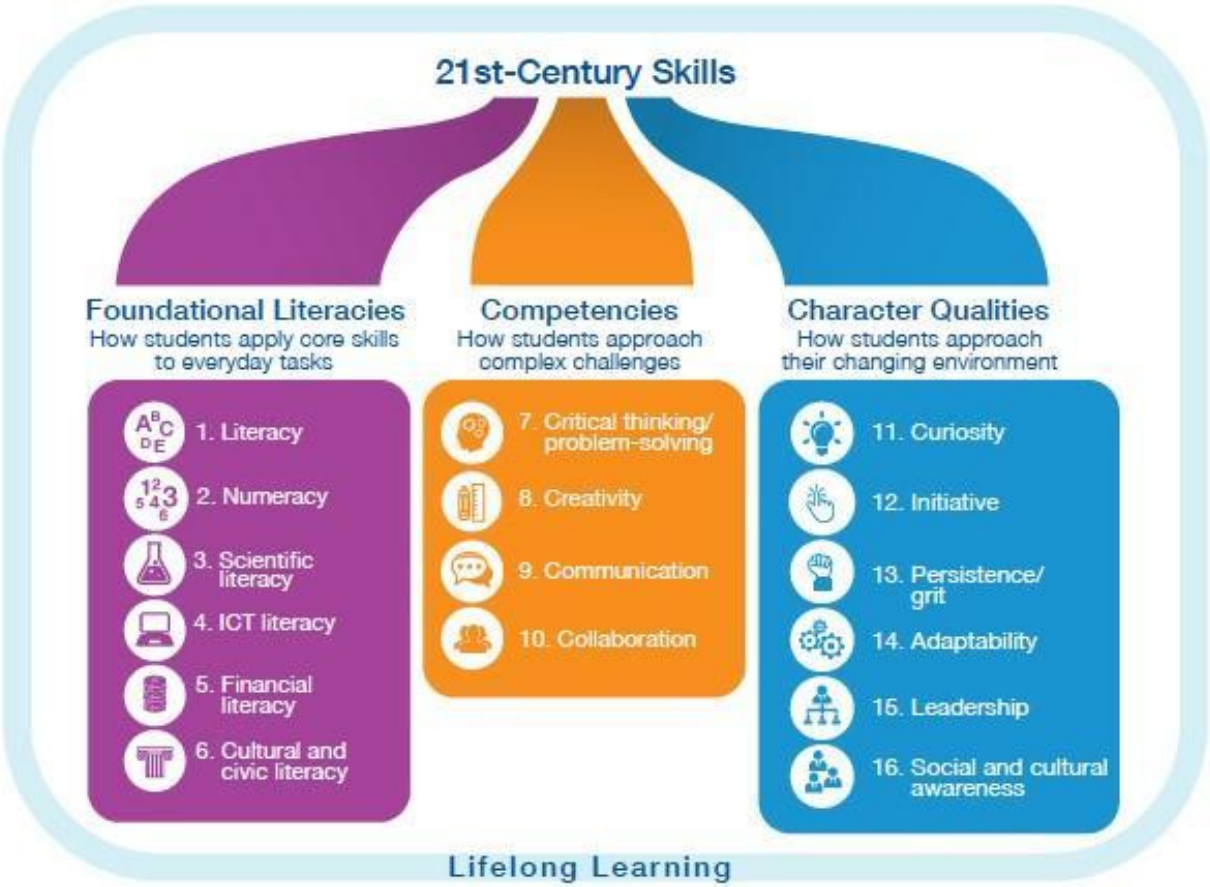


Fonte: Adaptado de IFTF (2011)

O Fórum Econômico Mundial (WEFORUM, 2015) publicou pesquisa sobre uma nova visão para a educação com o emprego de novas metodologias e tecnologias de aprendizagem. O estudo enfatiza a concepção de uma educação ao longo de toda a vida que tem por objetivo o desenvolvimento de competências e

habilidades (figura 14) necessárias para que se possam enfrentar as transformações no mundo do trabalho e no contexto social (WEFORUM, 2015).

Figura 14 – Competências e habilidades para o século XXI



Fonte: WEFORUM (2015 apud PDI 2022 – 2026)

Conforme o Weforum (2015), as competências e habilidades para o século XXI abrangem três grupos:

- **Habilidades fundamentais** – relacionadas às habilidades aplicadas no cotidiano e que podem ser subdivididas em: leitura e escrita; numéricas;

aplicação do pensamento científico; utilização de tecnologias da informação e comunicação; gestão das finanças pessoais; atuação no contexto cultural e no exercício da cidadania;

- **Competências** – relacionadas à abordagem de problemas complexos que incluem: pensamento crítico e solução de problemas; criatividade; comunicação; colaboração (os quatro cês);

- **Características pessoais** – dizem respeito a atitudes e habilidades empregadas em situações de mudança e que abrangem: curiosidade; iniciativa; persistência e resiliência; adaptabilidade; liderança; consciência social e cultural.

No Brasil, o Plano Nacional de Educação (PNE) é referência importante na discussão sobre educação. Foi aprovado pelo Congresso Nacional e sancionado pela Lei n.º 13.005, de 25 de junho de 2014 (BRASIL, 2014), tem vigência de dez anos e conta com as seguintes diretrizes:

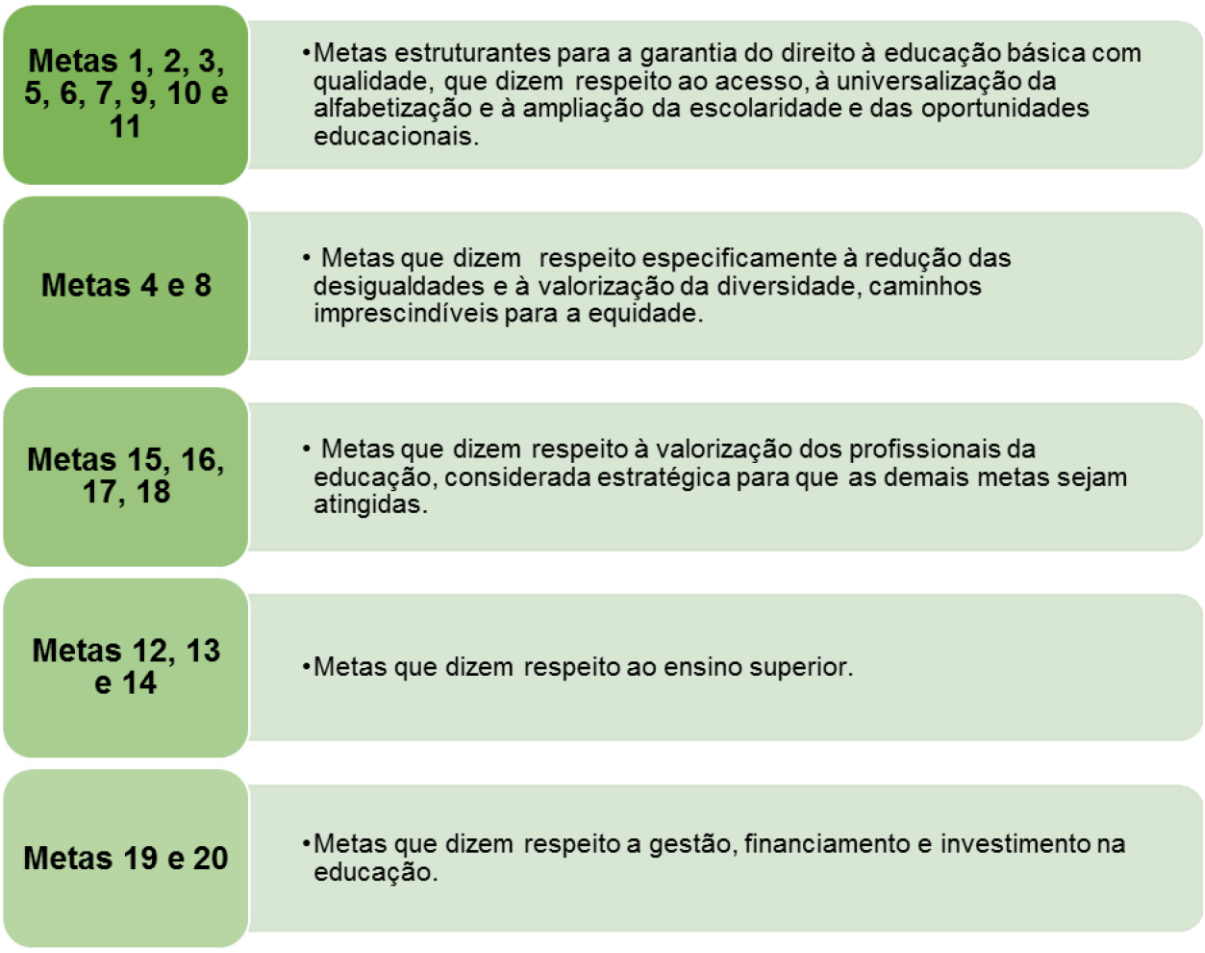
- erradicação do analfabetismo;
- universalização do atendimento escolar;
- superação das desigualdades educacionais, com ênfase na promoção da cidadania e na erradicação de todas as formas de discriminação;
- melhoria da qualidade da educação;
- formação para o trabalho e para a cidadania, com ênfase nos valores morais e éticos em que se fundamenta a sociedade;
- promoção do princípio da gestão democrática da educação pública;
- promoção humanística, científica, cultural e tecnológica do país;

- estabelecimento de meta de aplicação de recursos públicos em educação, como proporção do PIB, que assegure atendimento às necessidades de expansão, com padrão de qualidade e equidade;
- valorização dos profissionais da educação;
- promoção dos princípios do respeito aos direitos humanos, à diversidade e à sustentabilidade socioambiental.

O PNE é um conjunto de compromissos com o intuito de: eliminar desigualdades por meio de metas orientadas para enfrentar as barreiras de acesso e permanência à educação; erradicar as desigualdades educacionais levando em conta as especificidades regionais; promover a formação para o trabalho com base nas realidades locais; e fomentar o exercício da cidadania (MEC, 2014). O PNE foi elaborado com base em um amplo debate promovido pela Conferência Nacional de Educação ocorrida em 2010 e pelas discussões no Congresso Nacional, resultando em 20 metas, as quais, em uma análise transversal podem ser agrupadas com o intuito de compreender a articulação proposta pelo PNE.

A figura 15 apresenta o agrupamento das metas conforme proposto pelo documento "*Planejando a próxima década": conhecendo as 20 metas do Plano Nacional de Educação* (MEC, 2014).

Figura 15 – Agrupamento das metas do PNE 2014-2024



Fonte: PDI, 2022-2026 (Univille, 2022)

É importante destacar o papel das universidades para o alcance das metas relacionadas ao ensino superior. As ações a serem desenvolvidas pelas instituições de ensino superior incluem:

- Expansão do acesso à graduação pela oferta de vagas em diferentes modalidades de ensino com o intuito de contribuir para o aumento das taxas de matrícula;
- Expansão do acesso à pós-graduação *stricto sensu* pela oferta de vagas com o intuito de contribuir para o aumento do número de mestres e doutores e a consequente melhoria da pesquisa no país;

- Melhoria da qualidade da educação superior pelo investimento em: qualificação e profissionalização dos profissionais da educação; inovação pedagógica e curricular; infraestrutura.

Dessa forma, com base na contextualização dos desafios da educação para o século XXI e nas metas do PNE 2014-2024, é possível discutir o papel da Univille, como Universidade, e seus compromissos com uma formação humanística, científica e profissional perante os desafios do mundo contemporâneo.

3.6.2 Universidade

Inicialmente, é importante que se ratifique a relevância da formação humanística, científica e profissional oferecida pela Univille nesses seus 50 anos de existência. Isso permite compreender o conhecimento sempre como possibilidade de discussão e diálogo para a formação inicial, integral e continuada de todos os sujeitos envolvidos nesse processo: estudantes, profissionais da educação, pessoal administrativo e comunidade externa. Como diz Morin (2004, p. 55), “todo desenvolvimento verdadeiramente humano significa o desenvolvimento conjunto das autonomias individuais, das participações comunitárias e do sentimento de pertencer à espécie humana”. Daí a importância de analisar e perceber os movimentos da sociedade e como vêm se configurando nos tempos atuais.

Para tanto é necessário pensar como o conhecimento tem sido tratado nas instituições formadoras, pois a Universidade deve oportunizar aos seus estudantes e profissionais um processo de aprendizagem por meio da relação entre o ensino, a pesquisa e a extensão. Tal relação permite que a Universidade se alimente e retroalimente com os resultados dos conhecimentos gerados por ela mesma e pela comunidade de sua região de abrangência, como forma de se manter sintonizada com essa comunidade e construir um relacionamento colaborativo e relevante com ela.

A posição de Santos (1989) aproxima-se da concepção da Universidade sobre formação:

> A concepção humanística das ciências sociais enquanto agente catalisador da progressiva fusão das ciências naturais e ciências sociais coloca a pessoa, enquanto autor e sujeito do mundo, no centro do conhecimento, mas, ao contrário das humanidades tradicionais, coloca o que hoje designamos por natureza no centro da pessoa. Não há natureza humana porque toda a natureza é humana.

Assim, a educação precisa contribuir para a formação integral da pessoa e para a prática de sua cidadania. “Ser cidadão significa ter uma visão crítico-reflexiva, traduzida em prática transformadora da realidade, de forma autônoma, responsável e ética” (FREIRE, 1998). Eis o caráter estratégico da universidade, na medida em que a formação por ela propiciada contribui para o desenvolvimento, pelo estudante, das competências necessárias para a sua atuação no contexto social e profissional. A Univille, dessa forma, concebe a educação como uma ação comprometida também com o desenvolvimento de competências:

> A competência é o conjunto de aprendizagens sociais e comunicacionais nutridas a montante pela aprendizagem e formação e a jusante pelo sistema de avaliações. [...] competência é um saber agir responsável e que é reconhecido pelos outros. Implica saber como mobilizar, integrar e transferir os conhecimentos, recursos e habilidades, num contexto profissional determinado (FLEURY; FLEURY, 2001).

Possibilitar ao estudante e ao futuro profissional a oportunidade de pensar ambientalmente a sociedade em sua dimensão totalizadora, isto é, o ser humano inserido no meio ambiente, faz com que o uso de seus conhecimentos e habilidades ajude a construir uma sociedade socio ambientalmente responsável.

Como instituição comunitária, a Univille percebe a necessidade urgente de promover uma educação com caráter dialógico e integrador, para que, com as relações estabelecidas entre os atores sociais que a compõem, eles pensem

criticamente no seu papel com base em valores que incluam cidadania, ética e integração, considerando a importância da inovação e da responsabilidade socioambiental.

3.6.3 Concepção filosófica específica do curso

O curso de bacharelado em Gastronomia da Univille está em consonância com a Missão, Visão e Valores da Universidade, constituindo uma oportunidade de:

• Formação acadêmica humanística e profissional que leve em consideração a inserção regional e nacional da Instituição;

• Formação acadêmica humanística e profissional desenvolvida ao longo de atividades de extensão, proporcionando aos acadêmicos o contato com a comunidade buscando soluções para desafios reais e aplicados;

• Formação acadêmico-científica com o desenvolvimento de atividades de pesquisa científica e de extensão, promovendo o aprofundamento do conhecimento e desenvolvimento de espírito crítico e inovador;

• Formação conceitual sólida para que o egresso possa enfrentar os desafios das transformações da sociedade, permitindo ainda aprofundar seus conhecimentos em cursos de mestrado e doutorado;

• Promover a formação de profissionais aptos a gerenciar e administrar restaurantes, levando em consideração uma atuação humanística, com responsabilidade social e valorização da cultural gastronômica local;

• Promover o compromisso com a intensa atualização focada na formação de profissionais capazes de acompanhar o mercado;

• Desenvolver inovações na área de formação, atuando de forma a estabelecer as tendências de mercado;

• Manter o compromisso social com a segurança alimentar e nutricional;

• Inclusão de reflexão ética e humanística, orientadas para a cidadania e melhoria da qualidade de vida;

• Formação específica do Bacharel em Gastronomia.

As principais características esperadas na formação do Bacharel em Gastronomia são a capacidade de planejar, implantar, empreender e gerenciar estabelecimentos do setor de alimentos e bebidas conforme os padrões de normas e legislação considerando também a eficiência e rentabilidade dos capitais investidos e de qualidade na produção e prestação de serviços. Esses padrões devem estar referenciados na visão global, que é o campo de atuação do setor da hospitalidade.

O diferencial da formação do bacharel em gastronomia é o estímulo à iniciação científica na área de Gastronomia, possibilitando ao egresso aprofundar seus conhecimentos em cursos de pós-graduação *stricto sensu*, contribuindo assim com soluções inovadoras aos desafios globais contemporâneos do setor de alimentação. Além disso, propõe o aprofundamento teórico-prático nas áreas de ciências de alimentos, gestão de negócios de alimentação e estudos socioculturais.

Para atingir tais objetivos, são necessários procedimentos didático-pedagógicos que estimulem e promovam a construção do conhecimento. Nesse sentido, o curso oferece ao estudante, além do referencial conceitual/teórico mediado por profissionais com *expertise* reconhecida no mercado, professores com titulações de Mestres e Doutores envolvidos com atividades de pesquisa e extensão nas diversas áreas do conhecimento. O curso conta ainda com um restaurante-escola e estrutura de cozinha industrial, além de diversos laboratórios permitindo aos acadêmicos vislumbrar a aplicação prática dos conceitos estudados.

3.7 Objetivos do curso

3.7.1 Objetivo geral do curso

Formar profissionais generalistas com visão com visão humanista, crítica e solidária, com competência para gerenciar, operacionalizar e conceber, de forma otimizada, rentável, inovadora, segura e sustentável, as atividades relacionadas ao setor de alimentos e bebidas e contribuir com seu conhecimento na construção de avanços científicos na área.

3.7.2 Objetivos específicos do curso

- Prover ao estudante informações técnico-científicas necessárias para a sua formação em gastronomia;
- Apresentar aos estudantes os fundamentos teóricos e práticos da produção gastronômica, considerando os critérios de higiene e segurança alimentar e nutricional;
- Formar profissionais que entendem a gastronomia como expressão cultural e histórica;
- Promover conhecimentos na área de gestão e implantação de empreendimentos, considerando os aspectos financeiros, administrativos e organizacionais, assim como, estimular o desenvolvimento do mercado gastronômico regional;
- Estimular o desenvolvimento das competências: criatividade, inovação e empreendedorismo;
- Explorar a gastronomia como ciência de alimentos e estudar as principais características de matérias-primas e reações físico-químicas e bioquímicas envolvidas no processo de produção de alimentos;
- Desenvolver habilidades em conhecimentos práticos referentes às técnicas culinárias de forma criativa e proativa na sua atuação;
- Desenvolver habilidades em comunicação e no desenvolvimento de trabalho em equipe;
- Estimular o pensamento científico na problematização e construção de soluções

na área de alimentação e hospitalidade;

- Promover o desenvolvimento científico na área da alimentação por meio da pesquisa e extensão;
- Formar profissionais éticos e com responsabilidade socioambiental com vistas à gestão de recursos e ações comprometidas como o equilíbrio ambiental favorecendo a qualidade de vida;
- Atender ao mercado de trabalho, que necessita de profissionais cada vez mais capacitados.

3.8 Perfil profissional do egresso e campo de atuação

3.8.1 Perfil profissional do egresso

Com o intuito de possibilitar a atuação profissional, o egresso do bacharelado em Gastronomia deve dispor de competências humanas e competências profissionais/tecnológicas.

O egresso do curso de bacharelado em Gastronomia deverá ser capaz de planejar, elaborar, coordenar e supervisionar projetos e serviços em sua área de atuação, aliado a uma formação empreendedora, humanista, crítica e reflexiva que possibilite sua atuação em equipes multidisciplinares. O futuro profissional deverá ter compromisso com a ética e cuidado com a vida considerando os aspectos políticos, econômicos, sociais, ambientais e culturais, sempre em atendimento às demandas da sociedade.

As competências humanas desenvolvidas pelo egresso do bacharelado em Gastronomia são:

- gerar ideias inovadoras e aplicá-las em soluções viáveis para problemas de sua área de atuação profissional;
- criar e trabalhar em equipes multidisciplinares;

- avaliar o impacto das atividades de sua área de atuação profissional no contexto político, social, econômico e ambiental;
- atuar segundo princípios éticos de respeito à vida e à cidadania;
- assumir a postura científica investigativa e de permanente busca de atualização profissional.

As competências profissionais desenvolvidas pelo egresso do curso de bacharelado em Gastronomia são:

- conceber, planejar e gerenciar de forma estratégica, empreendimentos no setor de alimentos e bebidas;
- caracterizar fundamentos da gastronomia, considerando aspectos históricos e os princípios das áreas da nutrição;
- aplicar procedimentos de manipulação de alimentos e bebidas levando em conta princípios de higiene e aspectos da legislação e da segurança no trabalho na área de alimentos e bebidas;
- planejar cardápios, considerando aspectos culturais, regionais, climáticos e econômicos, com estudo do ponto de equilíbrio de custos;
- conhecer a cadeia alimentar e caracterizar a matéria-prima para elaboração de alimentos e bebidas;
- aplicar técnicas de produção de alimentos e bebidas, considerando a rentabilidade da produção, a inovação tecnológica e a responsabilidade socioambiental;
- aplicar técnicas de produção de alimentos com base no conhecimento das principais culturas culinárias existentes;
- aplicar técnicas de criação e produção de pães, massas e doces;
- aplicar conceitos, métodos, técnicas da área de tecnologia de alimentos voltadas à gastronomia.
- possuir comportamento investigativo para busca de soluções criativas e inovadoras aos desafios da área;

- promover o desenvolvimento da ciência da alimentação por meio de pesquisas científicas e desenvolvimento de projetos de extensão;
- contribuir para a melhoria da alimentação, da qualidade de vida e com o bem-estar da sociedade.

Além disso, o egresso do curso de bacharelado em Gastronomia deverá apresentar:

- capacidade de aprender continuamente e contribuir com a educação da comunidade na qual está inserido, com responsabilidade e compromisso;
- disponibilidade, empatia e interesse em trabalhar em equipe, compreendendo que a multiprofissionalidade é essencial para a resolução de problemas;
- atuação na busca permanente de evidências científicas;
- capacidade de comunicação verbal, não verbal e habilidades de escrita e leitura;
- capacidade de reconhecer, valorizar e respeitar a identidade e cultura alimentar dos povos;
- atuação de forma a contribuir para a promoção da saúde por meio da alimentação.

3.8.2 Campo de atuação profissional

O egresso do bacharelado em Gastronomia da Univille poderá atuar em:

- Restaurantes comerciais, institucionais e industriais, catering, bufês, bares, confeitarias, padarias e demais estabelecimentos especializados em alimentos e bebidas;
- Empreendimentos gastronômicos no Brasil e no exterior;
- Unidades de alimentação públicas e privadas;
- Consultorias e serviço de personal chef;
- Embaixadas e consulados;
- Empresas de hospedagem, recreação e lazer;

- Hospitais e spas;
- Indústria alimentícia;
- Parques temáticos, aquáticos, cruzeiros marítimos;
- Instituições de Ensino;
- Instituições de pesquisa;
- órgãos governamentais e da sociedade civil ligados ao setor de alimentação.

3.9 Estrutura curricular e conteúdos curriculares

A estrutura e os conteúdos curriculares dos cursos da Univille, de acordo com o Projeto Pedagógico Institucional, têm como principal função materializar as intenções e funções sociais das profissões e, consequentemente, dos cursos. Diante de uma sociedade em contínua transformação e das demandas sociais, os currículos devem proporcionar uma formação que permita ao estudante:

- uma visão ampla e contextualizada da realidade social e profissional;
- o desenvolvimento de competências profissionais e humanas;
- o contato com diferentes conteúdos e situações de aprendizagem por meio da flexibilização curricular, incluindo-se aqui a curricularização da extensão;
- a construção do pensamento crítico e reflexivo;
- o aprimoramento de uma atitude ética comprometida com o desenvolvimento social;
- o acesso a diferentes abordagens teóricas e a atualizações e inovações no campo de saber do curso;
- o contato com diferentes realidades sociais e profissionais por intermédio da internacionalização curricular.

Com base na matriz curricular do curso de bacharelado em Gastronomia, proposta e aprovada pelo Conselho Universitário em 2023, com vigência a partir de 2024-1, a Tabela 1 apresenta a distribuição dos componentes curriculares por semestre.

Tabela 1 - Distribuição em semestres das disciplinas do curso de Bacharelado em Gastronomia da Univille, para matriz curricular com vigência a partir de 2024-1.

Componente Curriculares		Semestres							
		1	2	3	4	5	6	7	8
01	Design de Carreiras	●							
02	Técnica Dietética	●							
03	História da Gastronomia	●							
04	Eixo III - Sociedade, Meio Ambiente e Sustentabilidade	●							
05	Eixo IV - Metodologia da Pesquisa e Pensamento Científico	●							
06	Panificação		●						
07	Princípios Básicos da Nutrição		●						
08	Sistemas Agroalimentares		●						
09	Eixo II - Cidadania, Direitos Humanos e Contemporaneidade		●						
10	Garde Manger			●					
11	Gestão de Unidades de Alimentação			●					
12	Serviço de Atenção ao Cliente			●					
13	Microbiologia de Alimentos			●					
14	Fotografia Publicitária			●					
15	Habilidades de Cozinha			●					
16	Vivências de Extensão I			●					
17	Cozinha Clássica				●				
18	Processos Criativos				●				
19	Marketing Estratégico				●				
20	Cozinha Brasileira				●				
21	Bebidas				●				
22	Vivências de Extensão II				●				
23	Cozinha Étnica I					●			
24	Cozinha Catarinense e Desenvolvimento Regional					●			
25	Confeitaria					●			
26	Higiene e Segurança Sanitária					●			

27	Planejamento de Cardápio e Custos em Negócios de Alimentação					●			
28	Vivências de Extensão III					●			
29	Eixo V - Inovação e Empreendedorismo					●			
30	Cozinha Étnica II						●		
31	Alimentos Funcionais						●		
32	Tecnologia de Alimentos e Bromatologia						●		
33	Análise Sensorial						●		
34	Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição							●	
35	Tecnologia e Inovação em Gastronomia							●	
36	Legislação e Fomento na Cultura Criativa							●	
37	Trabalho de Conclusão de Curso I							●	
38	Vivências de Extensão IV							●	
39	Técnica de Harmonização de Alimentos e Bebidas								●
40	Aceleração de Ideias Inovadoras								●
41	Estágio Curricular Supervisionado								●
42	Trabalho de Conclusão de Curso II								●
43	Vivências de Extensão V								●

No ano de 2023, a matriz curricular estruturada em 2020 no decorrer do processo de Inovação Pedagógica e Curricular foi alterada em relação ao modelo de oferta dos semestres, possibilitando que três entradas de ingressantes em semestre distintos percorram a mesma sequência de disciplinas a partir do semestre de entrada da terceira turma. Não foram alterados os componentes curriculares ofertados, as ementas ou referencial bibliográfico elencados na matriz de 2020.

Entretanto, em função da baixa demanda pelo curso, não houve entradas de estudantes no ano de 2024. Sendo assim, este modelo de entrada não foi colocado em prática.

Este fato em 2024 propiciou o momento para desenvolver um novo estudo sobre a matriz e seus componentes, inclusive sobre a forma que se havia pensado o modelo de oferta dos semestres. Com isso, foi aprovada uma alteração da matriz curricular baseada em áreas de formação do ensino, observando o perfil do estudante que a Univille pretende formar. A matriz alterada e aprovada em Conselho

Universitário em 2024 teve início no primeiro semestre de 2025. As quatro áreas de formação do ensino desta nova matriz são:

Conhecimentos básicos: oferece a base teórica e prática necessária para a compreensão da história da área de formação, sobre a produção e o consumo de alimentos, considerando aspectos ambientais, sociais e econômicos, além de trazer os conhecimentos essenciais para garantir a segurança alimentar e compreender a relação entre os alimentos e a saúde.

Desenvolvimento de habilidades e técnicas: são conteúdos geralmente ensinados por meio de aulas práticas que visam aprimorar as habilidades essenciais na preparação de alimentos, com ênfase na arte culinária de diferentes culturas e na preservação de sabores e aromas. Nesta área os alunos desenvolvem competências técnicas para criar pratos inovadores, harmonizar alimentos e bebidas e atender com excelência ao cliente, preparando os futuros profissionais para os desafios da área.

Gestão, cidadania e sustentabilidade: são conteúdos essenciais para a formação ética e profissional, abordando temas como empatia, trabalho em equipe, liderança e a interação com comunidades. Em disciplinas como Gestão de Unidades de Alimentação, Eventos em Gastronomia e Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição, os alunos desenvolvem competências para atuar de forma responsável com ênfase em práticas sustentáveis e inclusão social. A ética, a cidadania e a sustentabilidade são pilares que guiarão a prática profissional, considerando o contexto social e ambiental.

Ciência e educação continuada: os conteúdos abordados relacionam-se a aprendizagem pela busca da informação, evidências científicas e demais atividades de aperfeiçoamento ao processo constante de aprendizagem na área.

Para o cumprimento das áreas de formação ao longo dos quatro anos do curso de graduação, os estudantes contarão com 40 disciplinas oferecidas regularmente de acordo com a tabela 2, apresentada a seguir.

Tabela 2 - Distribuição em semestres das disciplinas do curso de Bacharelado em Gastronomia da Univille (matriz aprovada em Conselho Universitário em 2024 e iniciada no primeiro semestre de 2025).

Componentes Curriculares		Semestres							
		1	2	3	4	5	6	7	8
01	Panificação	●							
02	Confeitaria	●							
03	Técnica Dietética	●							
04	Tecnologia de Alimentos e Bromatologia	●							
05	Fotografia Gastronômica	●							
06	Bebidas		●						
07	Serviço de Atenção ao Cliente		●						
08	Técnicas de Harmonização de Alimentos e Bebidas		●						
09	Higiene e Segurança Sanitária		●						
10	Vivência de Extensão I		●						
11	Eixo 1 (Ética, Profissão e Sociedade Contemporânea)			●					
12	História da Gastronomia			●					
13	Microbiologia de Alimentos			●					
14	Princípios Básicos da Nutrição			●					
15	Sistemas Agroalimentares			●					
16	Eixo 2 (Cidadania, Direitos Humanos e Contemporaneidade)				●				
17	Habilidades de Cozinha				●				
18	Cozinha Brasileira				●				
19	Cozinha Clássica				●				
20	Planejamento de Cardápios e Custos em Negócios de Alimentação				●				
21	Vivência de Extensão II				●				
22	Eixo 3 (Sociedade, Meio Ambiente e Sustentabilidade)					●			
23	Gestão de Negócios de Alimentação					●			
24	Garde Manger					●			
25	Eventos em Gastronomia					●			
26	Marketing Estratégico					●			
27	Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição					●			
28	Vivência de Extensão III					●			
29	Alimentos Funcionais						●		
30	Análise Sensorial						●		
31	Cozinha Catarinense e Desenvolvimento Regional						●		
32	Cozinha Étnica I						●		
33	Cozinha Étnica II						●		
34	Vivência de Extensão IV						●		

35	Optativa (Eixo V – Inovação e Empreendedorismo ou Libras)							●	
36	Tecnologia e Inovação em Gastronomia							●	
37	Trabalho de Conclusão de Curso I							●	
38	Trabalho de Conclusão de Curso II								●
39	Estágio Curricular Supervisionado								●
40	Vivências de Extensão V								●

A distribuição da carga horária entre as áreas de formação de ensino está apresentada na figura 16 e, em seguida, é apresentada a distribuição de carga horária por disciplina (figura 17).

Figura 16 - Distribuição de carga horária nas áreas de formação do curso de Bacharelado em Gastronomia da Univille (matriz aprovada em Conselho Universitário em 2024 e iniciada no primeiro semestre de 2025).

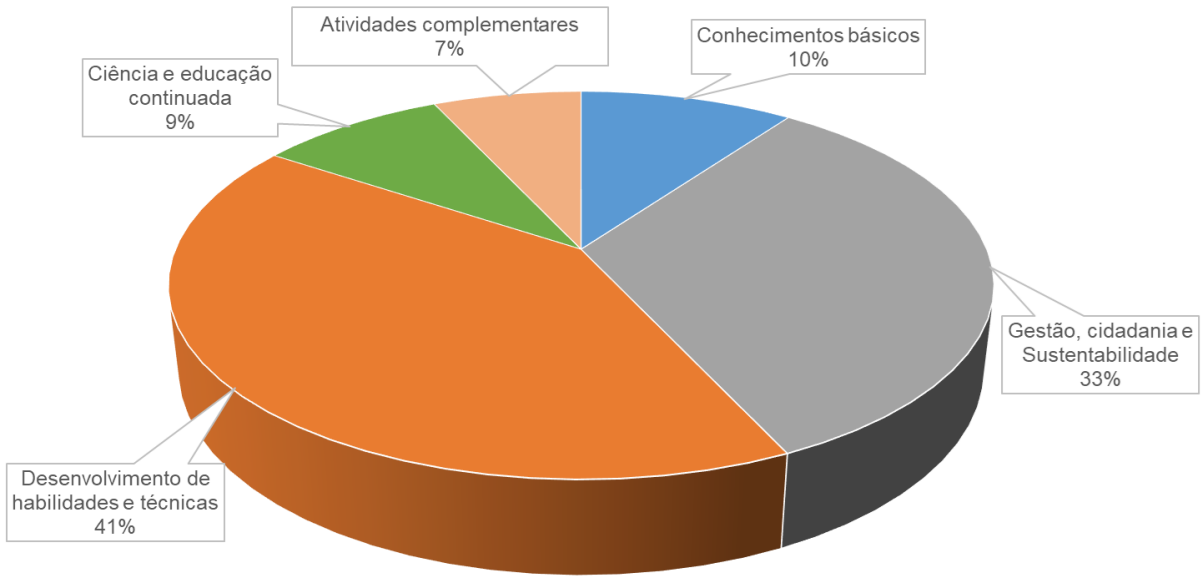


Figura 17 - Distribuição de carga horária por disciplina do curso de Bacharelado em Gastronomia da Univille (matriz aprovada em Conselho Universitário em 2024 e iniciada no primeiro semestre de 2025).

Conhecimentos básicos	
Componentes Curriculares	h/a

Desenvolvimento de habilidades e técnicas	
Componentes Curriculares	h/a

Habilidades de cozinha	72
Higiene e segurança sanitária	36
História da gastronomia	36
Microbiologia de alimentos	72
Princípios básicos da Nutrição	36
Sistemas Agroalimentares	36
Total	288

Gestão, cidadania e sustentabilidade	
Componentes Curriculares	h/a
ECS	268
Eixo 1 (Ética, Profissão e Sociedade Contemporânea)	72
Eixo 2 (Cidadania, Direitos Humanos e Contemporaneidade)	72
Eixo 3 (Sociedade, Meio Ambiente e Sustentabilidade)	72
Eventos em Gastronomia	36
Fotografia gastronômica	
Gestão de negócios de alimentação	72
Marketing Estratégico	36
Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição	36
Vivência de extensão I	72
Vivência de extensão II	36
Vivência de extensão III	72
Vivência de extensão IV	36
Vivências de extensão V	72
Total	1.024

Alimentos funcionais	36
Análise sensorial	72
Bebidas	72
Confeitaria	72
Cozinha brasileira	108
Cozinha Catarinense e Desenvolvimento Regional	36
Cozinha clássica	72
Cozinha étnica I	72
Cozinha étnica II	72
Garde Manger	36
Panificação	72
Planejamento de cardápios e custos em negócios de alimentação	72
Serviço de atenção ao cliente	36
Técnica Dietética	72
Técnicas de Harmonização de alimentos e bebidas	72
Tecnologia de alimentos e bromatologia	72
Tecnologia e Inovação em Gastronomia	72
Total	1.116

Ciência e educação continuada	
Componentes Curriculares	h/a
Optativa (Eixo V – Inovação e Empreendedorismo ou Libras)	72
TCC I	90
TCC II	90
Total	252

Atividades complementares	200

Total do curso	2.880

As intenções curriculares deste Projeto Pedagógico do Curso (PPC), construído coletivamente por professores, estudantes e comunidade, estão em sintonia com o PPI, as diretrizes curriculares nacionais e outras orientações legais.

3.9.1 Matriz curricular

Conforme destacado no item 3.4, que trata do histórico do curso, o Bacharelado em Gastronomia da Univille passou por sucessivas reformulações curriculares, com o objetivo de adequar-se tanto às regulamentações institucionais quanto às demandas do mercado. Dessa forma, optou-se por apresentar, neste item, a matriz curricular mais recente do curso, aprovada pelo Conselho Universitário: a matriz 2025, implementada a partir do período letivo 2025-1. As matrizes curriculares anteriores, juntamente com seus respectivos ementários, estão disponíveis para consulta no Anexo I deste Projeto Pedagógico.

Quadro 3 – Matriz curricular do curso de bacharelado em Gastronomia da Univille aprovada em Conselho Universitário no ano de 2024 e iniciada em 2025.

Semestre	Componente Curricular	Carga Horária Teórica Presencial (h/a)	Carga Horária Prática Presencial (h/a)	Semipresencial 100% online (h/a)	Semipresencial 50% online (h/a)	Extensão (h/a)	Total da Carga Horária (h/a)	Total da Carga Horária (Horas)	Carga Operacional (h/a)
1º - Panificação e Confeitaria	Confeitaria	16	56				72	60	72
	Fotografia Gastronômica	36			36		72	60	36
	Panificação	16	56				72	60	72
	Técnica Dietética	16	56				72	60	72
	Tecnologia de Alimentos e Bromatologia	36	36				72	60	72
	Total do 1º Semestre	120	204	0	36	0	360	300	324
2º - Bebidas	Bebidas	12	60				72	60	72
	Higiene e Segurança Sanitária	36					36	30	36
	Serviço de Atenção ao Cliente	18	18				36	30	36
	Técnicas de Harmonização de Alimentos e Bebidas	16	56				72	60	72
	Vivências de Extensão I	36				36	72	60	36
	Total do 2º Semestre	118	134	0	0	36	288	240	252
3º - História, Ciência e Sustentabilidade	Ética e Competências Socioemocionais			72			72	60	36
	História da Gastronomia	36					36	30	36
	Microbiologia de Alimentos	56	16				72	60	72
	Princípios Básicos da Nutrição	36					36	30	36
	Sistemas Agroalimentares	18			18		36	30	18
	Total do 3º Semestre	146	16	72	18	0	252	210	198
4º - Cozinha clássica e brasileira	Cozinha Brasileira	36	72				108	90	108
	Cozinha Clássica	16	56				72	60	72
	Cidadania, Direitos Humanos e Contemporaneidade			72			72	60	36
	Habilidades de cozinha	16	56				72	60	72
	Planejamento de Cardápios e Custos em Negócios de Alimentação	36			36		72	60	36

	Vivências de Extensão II		18			18	36	30	18
	Total do 4º Semestre	104	202	72	36	18	432	360	342
5º - Gestão em Gastronomia	Sociedade, Meio Ambiente e Sustentabilidade			72			72	60	36
	Eventos em Gastronomia	18	18				36	30	36
	Garde Manger	8	28				36	30	36
	Gestão de Negócios de Alimentação	72					72	60	72
	Marketing Estratégico	36					36	30	36
	Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição	18			18		36	30	18
	Vivências de Extensão III		36			36	72	60	36
	Total do 5º Semestre	152	82	72	18	36	360	300	270
6º - Cozinha Étnica	Alimentos Funcionais	8	28				36	30	36
	Análise Sensorial	36			36		72	60	36
	Cozinha Catarinense e Desenvolvimento Regional	8	28				36	30	36
	Cozinha Étnica I	16	56				72	60	72
	Cozinha Étnica II	16	56				72	60	72
	Vivências de Extensão IV	18				18	36	30	18
	Total do 6º Semestre	102	168	0	36	18	324	270	270
7º - Inovação em Gastronomia	Optativa (Libras ou Inovação e Empreendedorismo)			72			72	60	36
	Trabalho de Conclusão de Curso I *	54			36		90	75	54
	Tecnologia e Inovação em Gastronomia	16	56				72	60	72
	Total do 7º Semestre	70	56	72	36	0	234	195	162
8º - TCC	Estágio Curricular Supervisionado	36				232	268	223	36
	Trabalho de Conclusão de Curso II *	54			36		90	75	54
	Vivências de Extensão V		36			36	72	60	36
	Total do 8º Semestre	90	36	0	36	268	430	358	126
	Subtotal do Curso	902	898	288	216	376	2.680	2.233	1.944
	Atividades Complementares			200			200	167	
	Carga Horária Total	902	898	288	216	376	2.880	2.400	1.944

* O componente curricular de Trabalho de Conclusão de Curso possui pré-requisito conforme descrito no Regulamento de Trabalho de Conclusão de Curso que consta no anexo deste Projeto Pedagógico de Curso. Para cursar o componente curricular de Trabalho de Conclusão de Curso II o(a) acadêmico(a) do curso de Gastronomia deverá obter aprovação no componente curricular de Trabalho de Conclusão de Curso I.

3.9.2 Ementas e referencial bibliográfico

A seguir estão apresentadas as ementas, as referências básicas e complementares de cada um dos componentes curriculares da matriz curricular aprovada em Conselho Universitário no ano de 2024 e iniciada em 2025.

1º Semestre

Panificação e Confeitaria

Confeitaria

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Evolução e história da confeitaria. Ingredientes básicos da confeitaria. Bases da Confeitaria. Técnicas de base e utilização de utensílios e equipamentos. Aplicação das Bases da Confeitaria. Confeitaria Clássica. Confeitaria Contemporânea. Confeitagem artística de bolos (cake design). Doces finos. Rotinas operacionais na produção. Chocolateria. Papel do profissional e o mercado de trabalho.

Referências básicas

DUCHENE,L. Le Cordon Bleu: Sobremesas e Suas Técnicas. São Paulo: Editora Konemann, 2016.

SEBESS, Mariana. Técnicas de Confeitaria Profissional. 3. ed., Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2014.

SUAS, MICHEL. Pâtisserie: abordagem profissional, São Paulo: Cengage Learning, 2011.

Referências complementares

FARROW, Joanna. Chocolate: receitas doces e salgadas. Barueri: Manole, 2005.

LE CORDON BLEU. Larousse da confeitaria: 100 receitas de chef ilustradas: passo a passo pela Escola Le Cordon Bleu. São Paulo: Alaúde Editorial, 2018.

FARROW, Joanna. Bolos: 80 receitas clássicas e contemporâneas. Barueri: Manole, 2007.

Fotografia Gastronômica

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Produção fotográfica para publicidade e gastronomia. Linguagem, iluminação e técnicas da fotografia publicitária e gastronômica.

Referências básicas

GENÉRICO, Tony. Estúdio: Fotografia, arte, Publicidade e Splashes. Balneário Camboriú – SC: Editora Photos, 2010.

HUNTER, Fil; FUQUA, Paul; BIVER, Steven. Luz, ciência & magia: guia de iluminação fotográfica. 2. ed. rev. e ampl. Balneário Camboriú, SC: Photos, 2013.

OLIVEIRA, Newton Cesar; PIOVAN, Marco. Making of - revelações sobre o dia a dia da Fotografia. 2 Ed. São Paulo: Editora Senac. 2007.

Referências complementares

ARENA, Syl. Iluminação: da luz natural ao flash. Balneário Camboriú, SC: Editora Photos, 2013.

PHILLIPS, Peter L. Briefing: a gestão do projeto de design. São Paulo: Blücher, 2009.

GREY, Christopher. Iluminação em estúdio: técnicas e truques para fotógrafos digitais. Balneário Camboriú, SC: Photos, 2012.

Panificação

Carga horária: 72 h/a

Ementa

História da panificação. Ingredientes básicos da panificação. Técnicas e métodos de produção utilizando equipamentos próprios e específicos da área. Processos de fermentação. Tipos de pães. Massas bases para panificação. Panificação básica artesanal. Panificação Internacional. Panificação Industrial. Rotinas operacionais na produção. Papel do profissional e Mercado de Trabalho.

Referências básicas

MARTENS, Ingrid Schmidt-Hebbel (ed.). Panificação: da moagem do grão ao pão assado. Barueri: Manole, 2021.

GALVES, Mariana de Castro Pareja. Técnicas de panificação e massa. São Paulo: Erica, 2014.

CANELLA-RAWLS, Sandra. Pão: arte e ciência. 2. ed. rev. São Paulo: SENAC São Paulo, 2006.

Referências complementares

ANQUIER, O. Pães de França. São Paulo: DBA, 1997.

WILLAN, Anne. Culinária ilustrada: passo a passo : pães, bolos e tortas . São Paulo: Publifolha; 1999.

GISSLEN, W. Panificação e confeitaria profissionais. 5. ed. São Paulo: Manole, 2011.

KAYSER, Eric. Larousse dos Pães. Rio de Janeiro: ALAÚDE, 2015.

Técnica Dietética

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Terminologia da cozinha profissional. Equipamentos e utensílios. Organização, hierarquia e espaços físicos em empreendimentos de alimentos e bebidas. Seleção e aquisição de alimento. Sistematização dos procedimentos, pesos e medidas. Ficha Técnica. Técnicas básicas de cozinha para o preparo de alimentos.

Referências básicas

CARELLE, A. C. C.; CÂNDIDO, C. Técnicas Dietéticas. São Paulo: Editora Saraiva, 2014. 9788536521428.

ALVARES, S. M. D. Técnica Dietética - Teoria e Aplicações. 2ª edição. São Paulo: Grupo GEN, 2018. 9788527733571.

WRIGHT, J. Le cordon bleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2008.

Referências complementares

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MARTINEZ, Sílvia. Cardápios: guia prático para a elaboração. 4. Rio de Janeiro: Roca, 2019.

PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. 4. ed. São Paulo: Manole, 2019.

PAYNE-PALACIO, THEIS, M. Gestão de negócios em alimentação: princípios e práticas. 12. ed. São Paulo: Manole, 2015.

Tecnologia de Alimentos e Bromatologia

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Princípios da tecnologia de alimentos aplicados aos processos de transformação, conservação, embalagem e armazenamento na indústria de alimentos. Introdução a Bromatologia. Coleta e preparo de amostras. Análises bromatológicas: umidade, cinzas, proteínas, lipídios, sólidos totais e insolúveis, fibras totais e alimentares, carboidratos.

Referências básicas

NICHELLE, P. G. Bromatologia. Porto Alegre: SAGAH, 2018 1 recurso online ISBN 9788595027800.

CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2. ed. Campinas, SP: UNICAMP, 2012. 207 p. ISBN 8526806416.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ (São Paulo). Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Coord Odair Zenebon, Neus Sadocco Pascuet e Paulo Tiglea -- São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. Disponível em:http://www.ial.sp.gov.br/ial/publicacoes/livros/metodos-fisico-quimicos-para-analise-de-alimentos.

Referências complementares

FELLOWS, P. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.

TEIXEIRA, Eliana Maria et al. Produção agroindustrial: noções de processos, tecnologias de fabricação de alimentos de origem animal e vegetal e gestão industrial. São Paulo: Erica, 2019.

EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. Ed. Atheneu. 2. ed. 1994.

SILVA, J. A. Tópicos da Tecnologia de Alimentos. SP. Livraria Varela. 2000.

2º Semestre

Bebidas

Bebidas

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Histórico da produção de bebidas fermentadas e destiladas. Matérias primas.Terroir. Características dos estilos de produtos e seus usos. Distribuição geográfica da produção mundial. Coquetelaria clássica internacional.

Referências básicas

DAL MAGRO, Lucas et al. Enologia. Porto Alegre: SAGAH, 2020.

BEATO, Manoel. Guia de vinhos Larousse. 2. ed. rev. atual. e ampl. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007.

VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. Bebidas alcoólicas, v. 1. 2. São Paulo: Blucher, 2016.

Referências complementares

ALBERT, A. Z. O admirável novo mundo do vinho e as regiões emergentes. 4. ed. São Paulo: Senac, 2012.

BERNARDO, E. A arte de degustar o vinho. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2006.

DINHAM, R.; SANTO, J. I. O essencial em cerveja e destilados. 2. ed. São Paulo: Senac, 2013.

FEIJÓ, A. Cachaça artesanal do alambique à mesa. Rio de Janeiro: Senac, 2001. MELO, Josimar. A Cerveja. São Paulo, SP: Publifolha, 2000.

GALVÃO, S. Tintos e brancos. São Paulo: Conex, 2006.

RABACHINO, R. O vocabulário do vinho. Caxias do Sul: Educs, 2006.

Higiene e Segurança sanitária

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Segurança sanitária dos alimentos: Conceitos e princípios. Sistema Nacional de Vigilância Sanitária. Legislação sanitária dos alimentos e rotulagem. Boas práticas de fabricação. Análise de Perigos e Pontos críticos de controle. Rastreabilidade.

Referências básicas

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 5. ed. Barueri, SP: Manole, 2015.

CARELLE, A. C. e CANDIDO, C. C. Manipulação e higiene dos alimentos. 2. ed. São Paulo: Érica, 2014.

GIORDANO, J. C.; GALHARDI, M. G. Análise de perigos e pontos críticos de controle: APPCC. 2. ed. Campinas: SBCTA, 2007.

Referências complementares

ALMEIDA-MURADIAN, L. B.; PENTEADO, M. V. C. Vigilância sanitária. Tópicos sobre legislação e análise de alimentos. 2ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. 203 p.

RIEDEL, G. Controle sanitário dos alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 1996. 320p.

SILVA JUNIOR, E. A. da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 7. ed. São Paulo: Varela, 2017. 726 p.

Serviço de Atenção ao cliente

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Serviços de restaurante, tipos de serviços, dinâmicas de operação nos serviços de restaurante, tipologia de restauração, utensílios, atendimento, conduta profissional, modalidades de serviço, regras e técnicas de serviço, serviço de bebidas.

Referências básicas

CASTELLI, G. Gestão hoteleira. 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2016.

INSTITUTO DE CULINÁRIA DA AMÉRICA. A arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes, destinado a gerentes e proprietários de restaurantes. Rocca, 2004.

VIEIRA, E. V. de; CÂNDIDO, Í. Garçom. 2. ed. Canoas: Ulbra, 2011.

Referências complementares

FREUND, F.; PESSOA, A.; VIEIRA, S. Garçom: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2007.

Caon, Mauro. Gestão estratégica de serviços de hotelaria. Atlas, 02/2008.

Casas, Las, Alexandre Luzzi. Marketing de Serviços. 7 ed. São Paulo: Atlas, 2019.

CHESSER, Jerald W., CULLEN, Noel C. Gestão em Serviços de Alimentação: Liderança e Desenvolvimento de Recursos Humanos para a Gastronomia. 5. ed. São Paulo: Manole, 2016.

CORRÊA, HENRIQUE L., CAON, MAURO. Gestão de serviços: lucratividade por meio de operações e de satisfação dos clientes. São Paulo: Atlas, 2006.

Técnicas de Harmonização de Alimentos e Bebidas

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Técnicas de harmonização de bebidas com produtos e produções gastronômicas. Enogastronomia: relação de vinhos com alimentos. Zitogastronomia: harmonização de cervejas especiais e artesanais a alimentos. Harmonização de saquês. Harmonização de destilados.

Referências básicas

NOVAKOSKI, Deise. Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos. São Paulo, SP: Ed. Senac, 2005.

OLIVER, Garrett; MENDES, Iron (ed.). O guia Oxford da cerveja. São Paulo: Blucher, 2020.

CALÒ, Antonio et al. Vinho: escolha, compra, serviço, degustação: manual do sommelier. São Paulo: Globo, 2004.

Referências complementares

BERNARDO, E. A arte de degustar o vinho. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2006.

CROFT, Nicolle. Degustação de vinhos. Barcelona: Fólio, 2008. 64 p. ISBN 9788441325838.

RABACHINO, R. O vocabulário do vinho. Caxias do Sul: Educs, 2006.

Vivências de Extensão I

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Extensão e práticas comunitárias como metodologia de ensino. Contato com a comunidade. Construção de conhecimento associado às vivências comunitárias. Intervenção de ações na/para a comunidade. Feedback e melhoria contínua de

processos de relação com a comunidade.Área do conhecimento: Habilidades básicas para o setor de alimentos e bebidas.

Referências básicas

INSERÇÃO CURRICULAR DA EXTENSÃO: aproximações teóricas e experiências: volume VI / Luciane Bisognin Ceretta, Reginaldo de Souza Vieira (organizadores). – Criciúma, SC: UNESC, 2019. 208p.: il.; 21 cm. ISBN: 978-85-8410-114-06.

CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO: compromisso social e inovação / Antonio Wardison C. Silva, Paulo Fernando Campbell Franco (organizadores). – Santos (SP): editora universitária leopoldianum, 2020. 204p. E-ISBN: 978-65-87719-07-8. Disponível em: https://www.unisantos.br/wp-content/uploads/2020/11/extens%C3%A3o-completo-ebook.pdf.

FREIRE, PAULO. Extensão ou comunicação. 13a edição. São Paulo: paz e terra. 2006.

PROJECT MANAGEMENT INSTITUTE – PMI. Um guia do conhecimento em gerenciamento de projetos (GUIA PMBOK®. Project Management Institute). 5. Ed. São Paulo: Saraiva, 2014.

Referências complementares

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DAS INSTITUIÇÕES PÚBLICAS DE EDUCAÇÃO SUPERIOR BRASILEIRAS – FORPROEX. Política nacional de extensão universitária. Manaus: 2012. Disponível em: https://proex.ufsc.br/files/2016/04/Politica-Nacional-de-Extensao-Universitaria-e-book.pdf. Acesso em: 30 de junho de 2020.

FÓRUM NACIONAL DE EXTENSÃO E AÇÃO COMUNITÁRIA DAS UNIVERSIDADES E INSTITUIÇÕES COMUNITÁRIAS - FOREXT. Extensão nas Instituições Comunitárias de Ensino Superior: Referenciais para a construção de uma Política Nacional de Extensão nas ICES. Editora Univali, 2014. Disponível em: < https://www.unochapeco.edu.br/static/data/portal/downloads/2585.pdf >. Acesso em: 30 de junho de 2020.

FREIRE, P. Carta de Paulo Freire aos professores. Estudos Avançados, São Paulo, v. 15, n. 42, ago. 2001. Disponível em: https://www.scielo.br/j/ea/a/QvgY7SD7XHW9gbW54RKWHcL/?format=pdf&lang=pt

FORPROEX. FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS E SESU/MEC. Plano Nacional de Extensão Universitária. Ilhéus: Editus, 2000-2001. Disponível em: http://www.prae.ufrpe.br/sites/prae.ufrpe.br/files/pnextensao_1.pdf.

RAYS, O. Ensino Pesquisa Extensão: notas para pensar a indissociabilidade. Cadernos de Educação Especial/Universidade Federal de Santa Maria. Departamento de Educação Especial/LAPEDOC. Edição: N° 21.2003. Disponível em: https://periodicos.ufsm.br/educacaoespecial/article/view/5034/3051.

RIBEIRO, R. A extensão universitária como fator da Responsabilidade Social Universitária. Revista Espaço Acadêmico. n. 128, janeiro 2012. Disponível em: https://periodicos.uem.br/ojs/index.php/EspacoAcademico/article/view/14627/8525.

3° Semestre

Ética, Profissão e Sociedade Contemporânea (Eixo Institucional I)

Carga horária: 72 h/a

Ementa

História, Epistemologia e conceito de ética. Ética, moral e valores. Ética, fatores/competências socioemocionais, aprendizagem e autonomia. Ética nas relações de trabalho. Escolhas e carreira profissional. Ética, política e sociedade contemporânea.

Referências básicas

ARRUDA, Maria Cecilia Coutinho, WHITAKER, Maria do Carmo; RAMOS, José Maria Rodriguez. Fundamentos de ética empresarial e econômica. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2017.

CRISOSTOMO, Alessandro Lombardi, et al. Ética. [recurso eletrônico] Porto Alegre: SAGAH, 2018.

PINEDA, Eduardo Soto; CÁRDENAS, José Antônio. Ética nas empresas. [recurso eletrônico] Uma tradução de Miguel Cabrera. Porto Alegre: AMGH, 2011.

SÁ, Antônio Lopes de. Ética profissional. Atualização René Armand Dentz Junior. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2019.

SROUR, Robert Henry. Ética empresarial. 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018.

Referências complementares

BECK, Ulrich; GIDDENS, Anthony; LASH, Scott. Modernização reflexiva: política, tradição e estética na ordem social moderna. 2. ed. São Paulo: UNESP, 2012.

FURROW, Dwight. Ética: conceitos-chave em filosofia. [recurso eletrônico] Uma tradução de Fernando José da Rocha. Porto Alegre: ARTMED, 2007.

LA TAILLE, Yves de. Moral e ética: dimensões intelectuais e afetivas. [recurso eletrônico] Porto Alegre: ARTMED, 2007.

SROUR, Robert Henry. Casos de ética empresarial. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.

História da Gastronomia

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Comida e identidade. A construção social do gosto. A alimentação nas sociedades contemporâneas. O sentido simbólico das práticas alimentares. Antropologia da alimentação. Alimentação e sustentabilidade. Civilização e cultura na cozinha: da pré-

história ao contemporâneo. História da Alimentação no Brasil. Globalização. tendências gastronômicas.

Referências básicas

FLANDRIN, J. L. História da alimentação. 9. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2018.
FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. 5. ed. São Paulo: Senac, 2010.

LEAHY, Robert L. A epopeia da comida: uma breve história da nossa alimentação. 1. Belo Horizonte: Vestígio, 2021.

Referências complementares

BOLAFFI, Gabriel. A Saga da Comida: receitas e história. São Paulo: Record, 2000.

CASCUDO, Luís da Câmara. História da Alimentação no Brasil. 4. ed. São Paulo: Global, 2016. _____, Luís da Câmara. Antologia da Alimentação Brasileira. São Paulo: Global, 1977.

SALDANHA, Roberta M. Histórias, Lendas e Curiosidades da Gastronomia. Rio de Janeiro: Senac, 2011.

Microbiologia de alimentos

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Morfologia, estrutura celular e fisiologia dos microrganismos bactérias, fungos, parasitas e vírus. Micro-organismos deteriorantes e patogênicos. Fatores que influem no crescimento e sobrevivência dos micro-organismos em alimentos e processos produtivos. Reprodução de microrganismos. Controle do crescimento dos microrganismos em alimentos. Microbiota humana. Biossegurança aplicada à microbiologia. Micro-organismos de interesse na ciência e tecnologia de alimentos.

Aspectos de higiene em ambientes de produção e equipamentos, comercialização e consumo de alimentos (manipuladores). Metabolismo fermentativo e respiração. Noções de isolamento de microrganismos. Coleta, transporte e preservação de amostras para análise.

Referências básicas

TORTORA, G. J.; FUNKE, B.; CASE, C. – Microbiologia. 12. ed., Editora Artmed. 2017.

FORSYTHE, S.J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre ArtMed 2002.

JAY J. M. Microbiologia de alimentos. 6. ed. Porto Alegre: ArtMed; 2005.

Referências complementares

CRUEGER, Wulf; CRUEGER, Anneliese. Biotecnologia: manual de microbiologia industrial. Zaragoza, Espanha: Acribia, 1993.

TRABULSI, Luiz Rachid; TOLEDO, Maria Regina Fernandes de. Microbiologia. 3. ed. Sao Paulo: Atheneu, 1999.

GERMANO, P. M. L. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 4. São Paulo Manole 2011.

SILVA, N da. Manual de Métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 4. ed. São Paulo: Varela, 2010.

Princípios Básicos da Nutrição

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Conceitos de nutrição. Estudo dos macronutrientes e micronutrientes. Valor nutricional dos alimentos. Digestão e Absorção. Biodisponibilidade de alimentos. Composição nutricional dos alimentos. Informação nutricional nos rótulos de alimentos. Distúrbios nutricionais. Dietas.

Referências básicas

CARDOSO, A. M. Nutrição e Dietética. SÃO PAULO: Grupo GEN, 2019. 9788527735599.

SANTOS, E.C.; GOMES, C.E.T. Nutrição e dietética. 2ed. São Paulo: Érica, 2014.

PHILIPPI, S. T.; COLUCCI A. C. A. Nutrição e gastronomia. Barueri, SP: Editora Manole, 2018. 9788520462393.

Referências Complementares

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a População Brasileira: promovendo alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde. [internet] 2014 [acesso em 24/09/2020]. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf.

WARDLAW, G.M.; SMITH, A.M. Nutrição contemporânea. 8 ed. Porto Alegre: AMGH, 2013.

PHILIPPI, S. T. Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição. 4a ed. São Paulo: Manole, 2024.

Sistemas Agroalimentares

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Nomenclatura dos produtos agropecuários. Cadeia produtiva e mercado de consumo. Criação de animais. Programas de seleção e melhoramento genético. Cultivo de plantas e macroalgas. Economia e planejamento da produção agropecuária. Embalagens e transporte de matérias-primas. Conhecimentos gerais sobre a pesca,

proteção, conservação, exploração e aproveitamento dos recursos pesqueiros marinhos e de água doce. Histórico da aquicultura, principais espécies cultivadas e potenciais, biologia e tecnologias de cultivo, qualidade da água e do produto, beneficiamento, marketing e comercialização. Sistemas aquapônicos e hidropônicos.

Referências básicas

ARANA, L. V. Aquicultura e desenvolvimento sustentável: subsídios para a formulação de políticas de desenvolvimento da aquicultura brasileira. Florianópolis: UFSC, 1999.

BRASIL. Ministério da Educação e Cultura. POLI, C. R. et al. Aquicultura: experiências brasileiras. Florianópolis: UFSC / Multitarefa, 2004.

STEIN, Ronei Tiago; COSCOLIN, Renata Bruna dos Santos. Agricultura climaticamente inteligente e sustentabilidade. Porto Alegre: SAGAH, 2020.

Referências complementares

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef Profissional. 4. ed. Ed. Senac São Paulo, 2012.

LORENZI, H. Plantas daninhas do Brasil: terrestres, aquáticas, parasitas e tóxicas. LORENZI, Harri; KINUPP, Valdely Ferreira. Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil. São Paulo: Plantarum, 2014. 768 p. Nova Odessa, SP: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2008.

LORENZI, H; MATOS, F.J.A. Plantas Medicinais no Brasil: nativa e exóticas cultivadas. Nova Odessa. Instituto Plantarum. 2008. 560 p.

GISSLEN, Wayne. Culinária profissional. 6. Barueri: Manole, 2012.

TEICHMANN, Ione Mendes. Tecnologia Culinária. 2.ed. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2009.

4° Semestre

Cozinha Clássica e Brasileira

Cozinha Brasileira

Carga horária: 108 h/a

Ementa

Cozinha Brasileira: formação e desenvolvimento. Aspectos da cultura afro-brasileira, africana e indígena na formação da cultura alimentar brasileira. Características culturais das Regiões brasileiras. Principais matérias-primas regionais. Técnicas de produção regionais.

Referências básicas

AMADO, P. J. A comida baiana de Jorge Amado. São Paulo: Panelinha, 2014.

COSTA, L. de O. Cozinha da roça: delícias do Brasil interiorano. São Paulo: Nova Alexandria, 1998.

DINIZ, Rosa Virgínia Wanderley et al. Gastronomia brasileira 1. Porto Alegre: SAGAH, 2018.

Referências complementares

CHRISTO, Maria Stella Libanio. Cozinha popular. Petropolis: Vozes, 1980.

CIONE. Nova culinária nordestina. Fortaleza: [s.n.], 1997.

MATTOS, Neusa de. A cozinha gaúcha. São Paulo: Melhoramentos, 2001. NACCACHE, Andréa (org.). Criatividade brasileira: Alex Atala, Fernando e Humberto Campana, Jum Nakao: gastronomia, design, moda. Barueri, SP: Manole, 2013.

Cozinha Clássica

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Princípios das cozinhas clássicas francesa e italiana: cozinhas regionais, aspectos históricos, culturais e geográficos. Chefs clássicos e contemporâneos.

Referências básicas

BOCUSE, Paul. Bocuse a la carte. New York: Pantheon Books, 1987.

KELLY, I Carême o Cozinheiro dos Reis, Rio de Janeiro: J. Zahar, 2005.

LANCELLOTTI, Silvio. O livro da cozinha clássica: a história das receitas mais famosas da história. Porto Alegre: L&PM, 2003.

MONTANARI, Massimo. Comida como cultura. São Paulo: Senac, 2008. 207 p. ISBN 9788573597684.

WRIGHT, J. Le cordon bleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2008.

Referências complementares

DOMINÉ, André (Edt.). Culinaria France: a celebration of food and tradition. Germany: h.f.ullmann, 2015.

MACKLEY, Lesley. O livro das massas. São Paulo: Manole; 1997.

PINTO, Henrique Ramansini; BRITO, Vitor Skif. Cozinha italiana. Porto Alegre: SAGAH, 2018.

Cidadania, Direitos Humanos e Contemporaneidade (Eixo Institucional II)

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Direitos humanos e cidadania. A sociedade, as instituições sociais e o Estado. Os direitos previstos na Constituição brasileira e em documentos internacionais. A

história e cultura afro-brasileira, africana e indígena. A diversidade humana, a inclusão e o convívio social. Cidadania e Educação para os Direitos Humanos.

Referências básicas

COMPARATO, Fábio Konder. A afirmação histórica dos direitos humanos. 11 ed. São Paulo: Saraiva Educação, 2017.

PIOVESAN, Flávia. Temas de direitos humanos. 12 ed. São Paulo: Saraiva, 2023.

VELOSO, Renato. Direitos humanos. São Paulo: Saraiva, 2017.

Referências Complementares

GUERRA, Sidney. Curso de Direitos Humanos. 8. ed. São Paulo: Editora Saraiva, 2023.

LEITE, Carlos Henrique Bezerra. Manual de direitos humanos. 3. ed. Grupo GEN, 2014.

VALLE, S.R.C.; DORETO, D.D.T.; SÍLVIA, Z.; BARBOSA, S.A. Direitos humanos e diversidade. Porto Alegre: SAGAH, 2018.

Habilidades de Cozinha

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Fundamentos da ética profissional. O profissional da Gastronomia e o mercado de trabalho. Métodos de cocção. Técnicas e preparações de base intermediárias e avançadas. Técnicas de empratado.

Referências básicas

CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. Chef profissional. 9. ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2017.

WRIGHT, J. Le cordon bleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2008.

BARSANO, Paulo Roberto. Ética profissional. São Paulo: Erica, 2015.

SILVA, J. A. Tópicos da tecnologia de alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2000.

Referências complementares

RIPPINGTON, Neil. Curso introdutório de chef profissional. 2. Barueri: Manole, 2014.

FARROW,J. Escola de Chefs. São Paulo: Manole, 2009.

FELLOWS, P. J. - Tecnologia do Processamento de Alimentos - Princípios e Prática. 4. ed. Editora Artmed, 2018.

Planejamento de Cardápios e Custos em Negócios de Alimentação

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Serviços de alimentação: modalidades, características e necessidades técnico-administrativas específicas. Patrimônio cultural gastronômico. Memória, identidade e patrimônio gastronômico. Administração de Recursos Humanos. Cardápios: Conceitos e objetivos do planejamento. Aspectos relevantes para planejamento do cardápio: público-alvo, Matéria-prima, fornecedor, sazonalidade, técnicas de cocção, características organolépticas. Logística de suprimentos. Fichas técnicas e espelhos de custo. Fator de correção e índice de cocção. Custos de produção. Precificação. Engenharia de cardápios.

Referências básicas

SILVA, S. M. C. S. Cardápios - Guia Prático para a Elaboração. São Paulo: Grupo GEN, 2019. 9788527735360. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735360/.

PHILIPPI, S. T.; AQUINO, R. C. D. Dietética: Princípios para o Planejamento de uma Alimentação Saudável. Editora Manole, 2015.

TEICHMANN, I. M. Cardápios: técnicas e criatividade. 6. ed., Rev. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2007.

Referências complementares

DUTRA, R. G. Custos: uma abordagem prática. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2017.

FREUND, F. T. Alimentos e bebidas: uma visão gerencial. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2017. 135

PAIM, W. M. Custos e orçamento em serviços de hospitalidade: uma visão operacional. São Paulo: Érica, 2014.

WALKER, J. R. O restaurante: conceito e operação. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2003.

POWERS, T.; BARROWS, C. W. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Atlas, 2004.

VASCONCELLOS, F. Menu: como montar um cardápio eficiente. São Paulo: Roca, 2002.

Vivências de Extensão II

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Extensão e práticas comunitárias como metodologia de ensino. Contato com a comunidade. Construção de conhecimento associado às vivências comunitárias. Intervenção de ações na/para a comunidade. Feedback e melhoria contínua de processos de relação com a comunidade. Área do conhecimento: Concepção e operacionalização de eventos.

Referências básicas

INSERÇÃO CURRICULAR DA EXTENSÃO: aproximações teóricas e experiências: volume VI / Luciane Bisognin Ceretta, Reginaldo de Souza Vieira (organizadores). – Criciúma, SC: UNESC, 2019. 208p.: il.; 21 cm. ISBN: 978-85-8410-114-06.

CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO: compromisso social e inovação / Antonio Wardison C. Silva, Paulo Fernando Campbell Franco (organizadores). – Santos (SP): editora universitária leopoldianum, 2020. 204p. E-ISBN: 978-65-87719-07-8

FREIRE, PAULO. Extensão ou comunicação. 13a edição. São Paulo: paz e terra. 2006.

PROJECT MANAGEMENT INSTITUTE – PMI. Um guia do conhecimento em gerenciamento de projetos (GUIA PMBOK®. Project Management Institute). 5. Ed. São Paulo: Saraiva, 2014.

Referências complementares

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DAS INSTITUIÇÕES PÚBLICAS DE EDUCAÇÃO SUPERIOR BRASILEIRAS – FORPROEX. Política nacional de extensão universitária. Manaus: 2012. Disponível em: https://proex.ufsc.br/files/2016/04/Politica-Nacional-de-Extensao-Universitaria-e-book.pdf. Acesso em: 30 de junho de 2020.

FÓRUM NACIONAL DE EXTENSÃO E AÇÃO COMUNITÁRIA DAS UNIVERSIDADES E INSTITUIÇÕES COMUNITÁRIAS - FOREXT. Extensão nas Instituições Comunitárias de Ensino Superior: Referenciais para a construção de uma Política Nacional de Extensão nas ICES. Editora Univali, 2014. Disponível em: < https://www.unochapeco.edu.br/static/data/portal/downloads/2585.pdf >. Acesso em: 30 de junho de 2020.

FREIRE, P. Carta de Paulo Freire aos professores. Estudos Avançados, São Paulo, v. 15, n. 42, ago. 2001. Disponível em: https://www.scielo.br/j/ea/a/QvgY7SD7XHW9gbW54RKWHcL/?format=pdf&lang=pt

FORPROEX. FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS E SESU/MEC. Plano Nacional de Extensão Universitária.

Ilhéus: Editus, 2000-2001. Disponível em: http://www.prae.ufrpe.br/sites/prae.ufrpe.br/files/pnextensao_1.pdf.

RAYS, O. Ensino Pesquisa Extensão: notas para pensar a indissociabilidade. Cadernos de Educação Especial/Universidade Federal de Santa Maria. Departamento de Educação Especial/LAPEDOC. Edição: N° 21.2003. Disponível em: https://periodicos.ufsm.br/educacaoespecial/article/view/5034/3051.

RIBEIRO, R. A extensão universitária como fator da Responsabilidade Social Universitária. Revista Espaço Acadêmico. n. 128, janeiro 2012. Disponível em: https://periodicos.uem.br/ojs/index.php/EspacoAcademico/article/view/14627/8525.

5° Semestre

Gestão em Gastronomia

Sociedade, Meio Ambiente e Sustentabilidade (Eixo Institucional III)

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Sociedade, Meio Ambiente e Sustentabilidade. Políticas de Educação Ambiental. Economia: circular, criativa, de compartilhamento e regenerativa. Desenvolvimento humano e responsabilidade social. A agenda 2030 e os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS). Tecnologias emergentes.

Referências básicas

JR., A. P.; PELICIONI, M. C. F. Educação Ambiental e Sustentabilidade – Barueri, SP: Editora Manole, 2014.

OLIVEIRA, S. V. W. B.; LEONETI, A.; CEZARINO, L. O. Sustentabilidade: princípios e estratégias - Barueri, SP: Editora Manole, 2019.

ROSA, A. H.; FRACETO, L. F.; MOSCHINI, C. V. Meio ambiente e sustentabilidade – Porto Alegre: Bookman.

Referências Complementares

AMATO, Leonardo; MOTA, Graziela Borguignon. Os novos olhares para a economia criativa. Rio de Janeiro: UVA, 2020. Disponível em: http://leoamato.com/wp-content/uploads/2020/06/Ebook_CRIA_EconomiaCriativa_2020.pdfA

AKABANE, Getulio K.; POZO, Hamilton. Inovação, tecnologia e sustentabilidade: histórico, conceitos e aplicações. São Paulo: Érica, 2020.

BERLIM, L. G. Ética, responsabilidade social e sustentabilidade nos negócios: (des)construindo limites e possibilidades - São Paulo: Editora Saraiva Educação, 2019.

DIAS, Reinaldo. Responsabilidade social: fundamentos e gestão. São Paulo:Atlas, 2012.

JR., A. P.; REIS, L. B. Energia e sustentabilidade - Barueri, SP: Editora Manole, 2016.

MIHELCIC, J. R. Engenharia ambiental: fundamentos, sustentabilidade e projeto - Rio de Janeiro: Editora LTC, 2018.

REIS, Ana Carla Fonseca; DEHEINZELIN, Lala (orgs.). Cadernos de Economia Criativa: Economia Criativa e Desenvolvimento Local. SEBRAE: Vitória, s/d. Disponível em: https://bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/8f6a3644c3f6ae55034838b41a021a7b/$File/19286.pdf

SACOMANO, José Benedito Sacomano [et al.] (orgs). Indústria 4.0: conceitos e fundamentos.São Paulo: Blucher, 2018.

SILVA, C. L. D., CASAGRANDE JUNIOR, E. F., LIMA, I. A. D., SILVA, M. C. D., AGUDELO, L. P. P., & PIMENTA, R. B. Inovação e sustentabilidade. Curitiba: Aymará Educação, 2012. 96 p.

TIGRE, Paulo Bastos; PINHEIRO, Alessandro Maia (coords,). Inovação em serviços e a economia do compartilhamento. São Paulo: Saraiva, 2019.

Eventos em Gastronomia

Carga Horária 36 h/a

Ementa

Classificação, tipologia de eventos. Mercado, perspectivas e tendências. Eventos como promoção e estratégia de marketing na área de alimentos e bebidas. Captação de eventos. Estrutura organizacional e funcional de empresas de eventos, implantação e operacionalização. Planejamento, gestão, controle e avaliação de eventos. Importância e papel dos fornecedores na organização de eventos. Banquetes. Cerimonial e etiqueta.

Referências básicas

MATIAS, Marlene. A arte de receber em eventos. Editora Manole, 2014.

ANDRADE, Renato Brenol, Manual de eventos. 3. ed. ampl. Caxias do Sul, RS: EDUCS; 2007. 402 p. ISBN 9788570614568.

Referências complementares

MATIAS, Marlene (Ed.). Planejamento, organização e sustentabilidade em eventos: culturais, sociais e esportivos. Editora Manole, 2011.

YANES, Adriana Figueiredo. Cerimonial, protocolo e etiqueta em eventos. São Paulo: Erica, 2014. 1 recurso online. ISBN 9788536513249.

ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2008. 340 p. ISBN 9788522450237.

Garde Manger

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Princípios da cozinha fria. Métodos de conservação tradicionais. Entradas clássicas e contemporâneas. Finger food. Montagem de buffets frios.

Referências básicas

CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. Chef profissional. 9. ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2017.

RHODES, L. CARVALHO, Robson de. Cozinha fria da ornamentação à execução do cardápio. São Paulo Erica 2014.

TREVISANI, Bruna. Saladas e bufês frios. 10. ed. São Paulo: Melhoramentos, 2010.

Referências complementares

KÖVESI B., et al. 400g Técnicas de cozinha. São Paulo: Companhia editora nacional, 2016.

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. Le Cordon Bleu complete cooking techniques: the indispensable reference demonstrates over 700 illustrated techniques with 2,000 photos and 200 recipes. New York: William Morrow, 1996.

FURTADO, Múcio Mansur. A arte e a ciência do queijo. São Paulo: Globo, 1991.

Gestão em Negócios de Alimentação

Carga Horária: 72 h/a

Ementa

Princípios básicos de administração. Ferramentas de qualidade. Serviços de alimentação: modalidades, características e necessidades técnico administrativas específicas. Administração de Recursos Humanos. Planejamento de cardápios e compras. Logística de suprimentos. Planejamento físico. Marketing para negócios da alimentação.

Referências básicas

MEZOMO, I. de B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração – 6ª Edição - Digital. Barueri, SP: Manole, 2015.

OSTERWALDER, A.; PIGNEUR, Y. Business Model Generation: inovação em modelos de negócios. São Paulo: Alta Books, 2019.

CULLEN, N. C.; CHESSER, J. W. Gestão em serviços de alimentação: Liderança e desenvolvimento de recursos humanos para a gastronomia – 5ª Edição - Digital. Barueri, SP: Manole, 2016.

Referências complementares

SILVA FILHO, A. R. A da. Manual básico de planejamento e projeto de hotéis e restaurantes: tópicos de manutenção em hotéis. Recife: UFPE, 2001.

CHIAVENATO, I.O. Gestão de pessoas: o novo papel da gestão do talento humano. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2020.

LAS CASAS, A. L. Administração de marketing. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2019.

FIGUEIREDO, K. F.; WANKE, P. F. F. (orgs). Logística e gerenciamento da cadeia de suprimentos: planejamento do fluxo de produtos e dos recursos. – São Paulo: Atlas, 2003.

Marketing Estratégico

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Fundamentos de Marketing: segmentação, posicionamento e composto mercadológico; Ambientes de Marketing; Marketing Internacional, Planejamento estratégico de Marketing.

Referências básicas

TYBOUT, A.M.; CALDER, B.J. Marketing. Editora Saraiva, 2013. [Minha Biblioteca].
LAS CASAS, A. Luzzi. Administração de Marketing, 2ª edição. Grupo GEN, 2019.

COBRA, Marcos; URDAN, A. Marketing Básico, 5ª edição. Grupo GEN, 2017.

Referências Complementares

DIAS, Sergio Roberto (coord.). Gestão de Marketing. São Paulo: Saraiva, 2010.

MELO, Eugênio Bispo. Gestão de marketing e branding: a arte de desenvolver e gerenciar marcas. 2. ed. Rio de Janeiro: Alta Books, 2016. 224 p.

GIANESI, Irineu G.N. Administração estratégica de Serviços: operações para a satisfação do cliente. São Paulo, Atlas, 2010.

IKEDA, M.C.C.A. A. O planejamento de marketing e a confecção de planos: dos conceitos a um novo modelo. Editora Saraiva, 2016.

Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Marcos regulatórios de Segurança Alimentar e Nutricional e Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequada. Contexto econômico, político-institucional das políticas de alimentação e nutrição no Brasil. Sistema de Vigilância Alimentar e

Nutricional (SISVAN). Produção e disponibilidade de alimentos no Brasil. Organismos Internacionais ligados a alimentação e nutrição.

Referências básicas

CASTRO, J. de. Geopolítica da fome: ensaio sobre os problemas de alimentação e de população. 8. ed. São Paulo: Brasiliense, 1968. 2 v.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. – Brasília : Ministério da Saúde, 2012. 84 p.: il. – (Série B. Textos Básicos de Saúde) . ISBN 978-85-334-1911-7. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a População Brasileira / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p.: il.ISBN 978- 85-334-2176-9. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf

Referências complementares

ALMEIDA FILHO, Naomar de; BARRETO, Mauricio L. Epidemiologia & saúde: fundamentos, métodos e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

VALENTE, F. L. S. Do combate a fome a segurança alimentar e nutricional: o direito a alimentação adequada. R. Nutrição, Campinas v. 10, n. 1, p. 20-36, jan./jun. 1997. Disponível em: https://puccampinas.emnuvens.com.br/nutricao/article/view/9972/7302

Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: 2016/2019.Brasília, DF: CAISAN, 2011. 132 p. ISBN: 978-85-60700-47-9. https://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/plansan_2016_19.pdf

Vivências de extensão III

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Extensão e práticas comunitárias como metodologia de ensino. Contato com a comunidade. Construção de conhecimento associado às vivências comunitárias. Intervenção de ações na/para a comunidade. Feedback e melhoria contínua de processos de relação com a comunidade. Área do conhecimento: Gastronomia, Saúde e Meio Ambiente.

Referências básicas

INSERÇÃO CURRICULAR DA EXTENSÃO: aproximações teóricas e experiências: volume VI / Luciane Bisognin Ceretta, Reginaldo de Souza Vieira (organizadores). – Criciúma, SC: UNESC, 2019. 208p.: il.; 21 cm. ISBN: 978-85-8410-114-06.

CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO: compromisso social e inovação / Antonio Wardison C. Silva, Paulo Fernando Campbell Franco (organizadores). – Santos (SP): editora universitária leopoldianum, 2020. 204p. E-ISBN: 978-65-87719-07-8.

FREIRE, PAULO. Extensão ou comunicação. 13a edição. São Paulo: paz e terra. 2006.

PROJECT MANAGEMENT INSTITUTE – PMI. Um guia do conhecimento em gerenciamento de projetos (GUIA PMBOK®. Project Management Institute). 5. Ed. São Paulo: Saraiva, 2014.

Referências complementares

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DAS INSTITUIÇÕES PÚBLICAS DE EDUCAÇÃO SUPERIOR BRASILEIRAS – FORPROEX. Política nacional de extensão universitária. Manaus: 2012. Disponível em: https://proex.ufsc.br/files/2016/04/Politica-Nacional-de-Extensao-Universitaria-e-book.pdf. Acesso em: 30 de junho de 2020.

FÓRUM NACIONAL DE EXTENSÃO E AÇÃO COMUNITÁRIA DAS UNIVERSIDADES E INSTITUIÇÕES COMUNITÁRIAS - FOREXT. Extensão nas Instituições Comunitárias de Ensino Superior: Referenciais para a construção de uma Política Nacional de Extensão nas ICES. Editora Univali, 2014. Disponível em: < https://www.unochapeco.edu.br/static/data/portal/downloads/2585.pdf >. Acesso em: 30 de junho de 2020.

FREIRE, P. Carta de Paulo Freire aos professores. Estudos Avançados, São Paulo, v. 15, n. 42, ago. 2001. Disponível em: https://www.scielo.br/j/ea/a/QvgY7SD7XHW9gbW54RKWHcL/?format=pdf&lang=pt

FORPROEX. FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS E SESU/MEC. Plano Nacional de Extensão Universitária. Ilhéus: Editus, 2000-2001. Disponível em: http://www.prae.ufrpe.br/sites/prae.ufrpe.br/files/pnextensao_1.pdf.

RAYS, O. Ensino Pesquisa Extensão: notas para pensar a indissociabilidade. Cadernos de Educação Especial/Universidade Federal de Santa Maria. Departamento de Educação Especial/LAPEDOC. Edição: N° 21.2003. Disponível em: https://periodicos.ufsm.br/educacaoespecial/article/view/5034/3051.

RIBEIRO, R. A extensão universitária como fator da Responsabilidade Social Universitária. Revista Espaço Acadêmico. n. 128, janeiro 2012. Disponível em: https://periodicos.uem.br/ojs/index.php/EspacoAcademico/article/view/14627/8525.

6° Semestre

Cozinha Étnica

Alimentos Funcionais

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Definição, legislação, classificação química e controle de qualidade. Legislação e rotulagem de alimentos funcionais. Modelos alimentares e intolerâncias. Aditivos e ingredientes para processamento de alimentos funcionais e para fins especiais. Desenvolvimento de alimentos funcionais e para fins especiais. Produção limpa e sustentável. Plantas alimentícias não convencionais. Compostos biotivos presentes nos alimentos.

Referências básicas

PHILLIPPI, S. T.; PIMENTEL, C. V. DE M. B.; ELIAS, M. F. (org.). Alimentos Funcionais e Compostos Bioativos. 1ed. Barueri, São Paulo: Manole, 2019.

COSTA, N. M. B.; ROSA, C. de O. B. (Org.). Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 480 p.

LORENZI, H.; KINUPP, V. F. Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil. Nova Odessa: Instituto Plantarum, 2014.

Referências complementares

SAVIOLI, G.; CALEFFI, R. Escolhas e impactos: gastronomia funcional. 12. ed. São Paulo: Loyola, 2015. 254 p.

GALVÃO-ALVES, J (Edt.). Probióticos e prebióticos em gastroenterologia. São Paulo: Federação Brasileira de Gastroenterologia, 2012. 171 p. (Edições monotemáticas FGB).

KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

Análise Sensorial

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Análise sensorial: Definição e conceitos. Princípios da fisiologia sensorial. Propriedades sensoriais dos alimentos. Laboratórios de análise sensorial: estrutura e características. Normas e metodologias ABNT. Métodos sensoriais. Seleção e treinamento de julgadores. Análise estatística e interpretação dos resultados.

Referências básicas

PALERMO, J. R. Análise Sensorial: Fundamentos e Métodos. Rio de Janeiro: Atheneu, 2015.

DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. 5 ed., Curitiba: Champagnat-Pucpress, 2013. Disponível em: https://www.pucpress.com.br/wp-content/uploads/2021/10/Analise_Sensorial_compressed.pdf

MINIM, V. P. R. Análise Sensorial Descritiva. Viçosa: UFV, 2016.

Referências complementares

CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. Ciência e Tecnologia de Alimentos. Barueri: Manole, 2015.

ELLENDERSEN, L. De S. N. Análise sensorial descritiva quantitativa: estatística e interpretação. Ponta Grossa: UEPG, 2010.

TAMBELI, C. H. Fisiologia oral. São Paulo: Artes Médicas, 2014.

Cozinha Catarinense e Desenvolvimento Regional

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Aspectos históricos e geográficos da formação da cozinha regional. Aspectos da cultura afro-brasileira, africana e indígena na formação da cultura alimentar catarinense. Técnicas de identificação e preparo de produções culinárias típicas catarinenses: norte catarinense, Vale do Itajaí, oeste catarinense, região serrana, grande Florianópolis, sul catarinense.

Referências básicas

CAPUTO, Z. Receitas da culinária catarinense. [s.l.]: [s.n.], [s.d.]. 65 p.

CASCUDO, L. da C. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Itatiaia, 1983.

TURISMO planejamento estratégico e capacidade de gestão: desenvolvimento regional, redes de produção e clusters. São Paulo Manole 2012 1 recurso online ISBN 9788520444962.

WRIGHT, J. Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2008.

Referências complementares

FIORI, N. A. Santa Catarina de todas as gentes. Curitiba: Base didáticos, 2009

LOMBARDO, João Alexandre. Gourmandises catarinenses: a culinária tradicional e os produtos premium de Santa Catarina. Florianópolis: Lagoa Editora, 2013.

FARIAS, Vilson Francisco de. Dos Açores ao Brasil meridional: uma viagem no tempo 500 anos, litoral catarinense. 2. ed. Florianópolis: [s.n.], 2001.

Cozinha Étnica I

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Histórico e aspectos antropológicos e socioculturais da alimentação americana, mediterrânea e germânica. Principais ingredientes. Técnicas de cocção tradicionais e produções representativas destas etnias. Diversidade étnico-racial.

Referências básicas

BOLAFFI, Gabriel. A Saga da Comida: receitas e história. São Paulo: Record, 2000.
FLANDRIN, J. L. História da alimentação. 9. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2018.

LANCELLOTTI, Silvio. O livro da cozinha clássica: a história das receitas mais famosas da história. Porto Alegre: L&PM, 2003.

LE CORDON BLEU INTERNATIONAL. Fundamentos culinários: os chefs de Le Cordon Bleu. Estados Unidos: Delmar Cengage Learning, 2011.

PAVEZ, Ana Maria. RECART, Constanza. Sabores Da America. São Paulo, SP: Ed. SM, 2017.

KÖVESI, Betty et al. 400 g: técnicas de cozinha. São Paulo, SP: Companhia Editora Nacional, 2016. 568 p.

Referências complementares

BRETHERTON, Caroline. Culinária Americana – Receitas clássicas em nova abordagem. São Paulo. Ed. Publifolha, 2015.

ELEUTERIO, Helio. Fundamentos de Gastronomia. São Paulo: Érica, 06/2014.

GISSLEN, Wayne. Culinária Profissional. 6. ed. São Paulo: Manole, 2012.

NESPOLO, Cássia Regina, Oliveira, Fernanda de, Pinto, Flávia Twardowski, Olivera, Flo. Práticas em Tecnologia de Alimentos. ArtMed, 2015.

TEICHMANN, Ione. Tecnologia culinária. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.

WRIGHT, Jeni. Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias. Londres: Marco Zero, 2008.

Cozinha Étnica II

Carga horária: 72h/a

Ementa

Os preceitos da cozinha asiática. A evolução da cozinha asiática. Principais países da Ásia com influência no Brasil (China, Índia, Coreia do Sul, Vietnã, Tailândia e Japão). Os principais insumos, especiarias, técnicas e preparações da cozinha asiática. Diversidade étnico-racial.

Referências básicas

METZ, Rogério de Varga; OLIVEIRA, Roneide Gonzaga de; COSTA, Luana Aparecida da Silva. Cozinha da Ásia. Porto Alegre: SAGAH, 2019.

PHAM, M. Sabores do Oriente: Receitas da China, de Cingapura, da Coreia, da Índia, do Japão, da Tailândia e do Vietnã. São Paulo: Publifolha, 2011.

WEBER, Tatiana de. O Livro Essencial da Cozinha Asiática. São Paulo: H. F. Ullmann, 2010.

Referências complementares

MEDINA, Ignacio. Índia. São Paulo: Folha de São Paulo, 2006. 58 p. (Cozinha País a país, 7).

SO, Yan-Kit. Culinária chinesa: deliciosas receitas de sopas, legumes, carnes, frutos do mar, macarrão e sobremesas. São Paulo: Publifolha, 2011.

CATÃO, Ronaldo. O sushiman: técnicas, receitas e segredos/ . 3. ed. Brasília, DF: SENAC, 2016.

Vivências de Extensão IV

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Extensão e práticas comunitárias como metodologia de ensino. Contato com a comunidade. Construção de conhecimento associado às vivências comunitárias. Intervenção de ações na/para a comunidade. Feedback e melhoria contínua de processos de relação com a comunidade. Área do conhecimento: Produtos e serviços na área de alimentação.

Referências básicas

INSERÇÃO CURRICULAR DA EXTENSÃO: aproximações teóricas e experiências: volume VI / Luciane Bisognin Ceretta, Reginaldo de Souza Vieira (organizadores). – Criciúma, SC: UNESC, 2019. 208p.: il.; 21 cm. ISBN: 978-85-8410-114-06.

CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO: compromisso social e inovação / Antonio Wardison C. Silva, Paulo Fernando Campbell Franco (organizadores). – Santos (SP): editora universitária leopoldianum, 2020. 204p. E-ISBN: 978-65-87719-07-8.

FREIRE, PAULO. Extensão ou comunicação. 13a edição. São Paulo: paz e terra. 2006.

PROJECT MANAGEMENT INSTITUTE – PMI. Um guia do conhecimento em gerenciamento de projetos (GUIA PMBOK®. Project Management Institute). 5. Ed. São Paulo: Saraiva, 2014.

Referências complementares

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DAS INSTITUIÇÕES PÚBLICAS DE EDUCAÇÃO SUPERIOR BRASILEIRAS – FORPROEX. Política nacional de extensão universitária. Manaus: 2012. Disponível em: https://proex.ufsc.br/files/2016/04/Politica-Nacional-de-Extensao-Universitaria-e-book.pdf. Acesso em: 30 de junho de 2020.

FÓRUM NACIONAL DE EXTENSÃO E AÇÃO COMUNITÁRIA DAS UNIVERSIDADES E INSTITUIÇÕES COMUNITÁRIAS - FOREXT. Extensão nas Instituições Comunitárias de Ensino Superior: Referenciais para a construção de uma

Política Nacional de Extensão nas ICES. Editora Univali, 2014. Disponível em: < https://www.unochapeco.edu.br/static/data/portal/downloads/2585.pdf >. Acesso em: 30 de junho de 2020.

FREIRE, P. Carta de Paulo Freire aos professores. Estudos Avançados, São Paulo, v. 15, n. 42, ago. 2001. Disponível em: https://www.scielo.br/j/ea/a/QvgY7SD7XHW9gbW54RKWHcL/?format=pdf&lang=pt

FORPROEX. FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS E SESU/MEC. Plano Nacional de Extensão Universitária. Ilhéus: Editus, 2000-2001. Disponível em: http://www.prae.ufrpe.br/sites/prae.ufrpe.br/files/pnextensao_1.pdf.

RAYS, O. Ensino Pesquisa Extensão: notas para pensar a indissociabilidade. Cadernos de Educação Especial/Universidade Federal de Santa Maria. Departamento de Educação Especial/LAPEDOC. Edição: N° 21.2003. Disponível em: https://periodicos.ufsm.br/educacaoespecial/article/view/5034/3051

RIBEIRO, R. A extensão universitária como fator da Responsabilidade Social Universitária. Revista Espaço Acadêmico. n. 128, janeiro 2012. Disponível em: https://periodicos.uem.br/ojs/index.php/EspacoAcademico/article/view/14627/8525.

7° Semestre

Inovação em Gastronomia

Optativa: Libras e Códigos de Comunicação

Carga horária: 72h/a

Ementa

Língua, sociedade e cidadania. Língua e poder. Processos de comunicação e recursos mediadores para o ensino. Língua Brasileira de Sinais (Libras). Sistema Braile, Sorobã e Tecnologia Assistiva.

Referências básicas

BERSCH, Rita; MACHADO, Rosangela. Atendimento educacional especializado do aluno com deficiência física. São Paulo, Moderna, 2010.

CAPOVILLA, Fernando César; RAPHAEL, Walquiria Duarte. Novo Deit - Libras: dicionário enciclopédico ilustrado trilíngue da língua de sinais brasileira baseado em linguística e neurociências cognitivas. São Paulo: EUSP, 2008.

PEREIRA, Maria Cristina da Cunha (org.). Libras: conhecimento além dos sinais. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2013.

QUADROS, Ronice Muller de; KARNOPP, Lodenir Becker. Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos. Porto Alegre: Artmed, 2003.

VIEIRA-MACHADO, Lucyenne Matos da Costa. Fundamentos da Língua Brasileira de Sinais. Vitoria: Editora da UFES, 2012.

Referências complementares

BARRETO, Maria Ângela de Oliveira Champion. Educação Inclusiva: contexto social e histórico, análise das deficiências e o uso das tecnologias no processo de ensino-aprendizagem. São Paulo: Érica, 2014.

FELIPE, Tanya Amara. Libras em contexto: curso básico: livro do estudante. 8. ed. Distrito Federal: WalPrint, 2007.

STROBEL, Karin. As imagens do outro sobre a cultura surda. Florianópolis: Editora UFSC, 2008.

Optativa: Inovação e Empreendedorismo (Eixo Institucional V)

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Inovação e empreendedorismo. Empreendedorismo de base tecnológica e social. Ecossistema de inovação e negócios disruptivos. Tecnologia aplicada a negócios inovadores e tendências. Sistemas de Inovação: políticas, instituições e financiamentos. Inteligência competitiva.

Referências básicas

BIO, Sérgio R. Do Empreendedorismo ao “Empresadorismo”: a viagem do empreendimento nascente à empresa de sucesso continuada no século XXI. São Paulo: Editora Alta Books, 2018.

LENZI, Fernando C. A Nova Geração de Empreendedores: Guia para Elaboração de um Plano de Negócios. São Paulo: Atlas, 2009.

HISRICH, Robert, D.; PETERS, Michael P.; SHEPERD, Dean A. Empreendedorismo. 9. ed., Porto Alegre: AMGH, 2014.

Referências complementares

BIAGIO, Luiz A. Empreendedorismo: Construindo seu Projeto de Vida. Barueri: Editora Manole, 2012.

DORNELAS, José. Dicas Essenciais de Empreendedorismo: Sugestões Práticas para Quem Quer Empreender. 2. ed., São Paulo: Empreende, 2023.

LINS, Luiz dos S. Empreendedorismo: Uma Abordagem Prática e Descomplicada. São Paulo: Atlas, 2015.

Tecnologia e inovação em Gastronomia

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Tecnologia e inovação no processo de produção de alimentos. Desenvolvimento de técnicas contemporâneas. Tendências em Gastronomia. Design Thinking para serviços.

Referências básicas

MAX JAQUES. Comida no cotidiano. 1. São Paulo: Contexto, 2021. E-book.

WOLKE, Robert L. O que Einstein disse a seu cozinheiro: A ciência na cozinha. Zahar, 2002-12-01.

SCHMITZ, Jeison Fernando et al. Inovação e tecnologia em alimentação. Porto Alegre: SAGAH, 2021.

BRANCO, Renato Henrique Ferreira. Gestão colaborativa de projetos. São Paulo Saraiva 2016 1 recurso online ISBN 9788547207878.

Referências complementares

ELEUTERIO, Helio. Fundamentos de Gastronomia. São Paulo: Érica, 2014. GISSLEN, Wayne. Culinária Profissional. 6 ed. São Paulo: Manole, 2012.

LE CORDON BLEU INTERNATIONAL. Fundamentos culinários: os chefs de Le Cordon Bleu. Estados Unidos: Delmar Cengage Learning, 2011.

NESPOLO, Cássia Regina, Oliveira, Fernanda de, Pinto, Flávia Twardowski, Olivera, Flo. Práticas em Tecnologia de Alimentos. ArtMed, 2015.

Trabalho de Conclusão de Curso I

Carga horária: 90 h/a

Ementa

Realização de um Trabalho de Conclusão de Curso como síntese do conhecimento adquirido na área de Gastronomia. Desenvolvimento do projeto de TCC. Desenvolvimento teórico e prático do TCC. O componente curricular Trabalho de

Conclusão de Curso (TCC) será regido pelas resoluções vigentes na Univille, dispositivos legais relativos ao tema.

Referências básicas

SOSSAI, Fernando Cesar...[et al.]. Guia para apresentação de trabalhos acadêmicos da Univille: graduação e pós-graduação. Joinville, SC: Editora Univille, 2019.

GONÇALVES, Mônica Lopes et al. Fazendo pesquisa: do projeto à comunicação científica. 3. ed. Joinville, SC: UNIVILLE, 2011.

SILVIA, P.D. C. Trabalho de conclusão de curso (TCC): uma abordagem leve, divertida e prática. São Paulo: Editora Saraiva, 2019. 9788571440708.

ELEUTERIO, Helio. Fundamentos de Gastronomia. São Paulo: Érica, 06/2014.

Referências complementares

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6023: informação e documentação: referências: elaboração. Rio de Janeiro, 2002.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Fundamentos de metodologia científica. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

GIL, Antonio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 7. São Paulo: Atlas, 2022.

8° Semestre

TCC

Trabalho de Conclusão de Curso II

Carga horária: 90h/a

Ementa

Desenvolvimento teórico e prático do TCC. Apresentação do TCC em banca. O componente curricular Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) será regido pelas resoluções vigentes na Univille, dispositivos legais relativos ao tema.

Referências básicas

SOSSAI, Fernando Cesar. [et al.]. Guia para apresentação de trabalhos acadêmicos da Univille: graduação e pós-graduação. Joinville, SC: Editora Univille, 2019.

GONÇALVES, Mônica Lopes et al. Fazendo pesquisa: do projeto à comunicação científica. 4. ed. Joinville, SC: UNIVILLE, 2014.

SEVERINO, Antônio Joaquim. Metodologia do trabalho científico. 24. São Paulo: Cortez, 2017.

NACCACHE, Andréa (org.). Criatividade brasileira: Alex Atala, Fernando e Humberto Campana, Jum Nakao: gastronomia, design, moda. Barueri, SP: Manole, 2013.

Referências complementares

SILVIA, P.D. C. Trabalho de conclusão de curso (TCC): uma abordagem leve, divertida e prática. São Paulo: Editora Saraiva, 2019. 9788571440708. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788571440708/.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Fundamentos de metodologia científica. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6023: informação e documentação: referências: elaboração. Rio de Janeiro, 2002.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 14724: informação e documentação: trabalhos acadêmicos: apresentação. Rio de Janeiro, 2005.

Vivências de extensão V

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Extensão e práticas comunitárias como metodologia de ensino. Contato com a comunidade. Construção de conhecimento associado às vivências comunitárias. Intervenção de ações na/para a comunidade. Feedback e melhoria contínua de processos de relação com a comunidade. Área do conhecimento: Cultura Criativa e Gastronomia.

Referências básicas

INSERÇÃO CURRICULAR DA EXTENSÃO: aproximações teóricas e experiências: volume VI / Luciane Bisognin Ceretta, Reginaldo de Souza Vieira (organizadores). – Criciúma, SC: UNESC, 2019. 208p.: il.; 21 cm. ISBN: 978-85-8410-114-06.

CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO: compromisso social e inovação / Antonio Wardison C. Silva, Paulo Fernando Campbell Franco (organizadores). – Santos (SP): editora universitária leopoldianum, 2020. 204p. E-ISBN: 978-65-87719-07-8.

FREIRE, PAULO. Extensão ou comunicação. 13a edição. São Paulo: paz e terra. 2006.

PROJECT MANAGEMENT INSTITUTE – PMI. Um guia do conhecimento em gerenciamento de projetos (GUIA PMBOK®. Project Management Institute). 5. Ed. São Paulo: Saraiva, 2014.

Referências complementares

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DAS INSTITUIÇÕES PÚBLICAS DE EDUCAÇÃO SUPERIOR BRASILEIRAS – FORPROEX. Política nacional de extensão universitária. Manaus: 2012. Disponível em: https://proex.ufsc.br/files/2016/04/Politica-Nacional-de-Extensao-Universitaria-e-book.pdf. Acesso em: 30 de junho de 2020.

FÓRUM NACIONAL DE EXTENSÃO E AÇÃO COMUNITÁRIA DAS UNIVERSIDADES E INSTITUIÇÕES COMUNITÁRIAS - FOREXT. Extensão nas Instituições Comunitárias de Ensino Superior: Referenciais para a construção de uma Política Nacional de Extensão nas ICES. Editora Univali, 2014. Disponível em: <

https://www.unochapeco.edu.br/static/data/portal/downloads/2585.pdf >. Acesso em: 30 de junho de 2020.

FREIRE, P. Carta de Paulo Freire aos professores. Estudos Avançados, São Paulo, v. 15, n. 42, ago. 2001. Disponível em: https://www.scielo.br/j/ea/a/QvgY7SD7XHW9gbW54RKWHcL/?format=pdf&lang=pt

FORPROEX. FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS E SESU/MEC. Plano Nacional de Extensão Universitária. Ilhéus: Editus, 2000-2001. Disponível em: http://www.prae.ufrpe.br/sites/prae.ufrpe.br/files/pnextensao_1.pdf.

RAYS, O. Ensino Pesquisa Extensão: notas para pensar a indissociabilidade. Cadernos de Educação Especial/Universidade Federal de Santa Maria. Departamento de Educação Especial/LAPEDOC. Edição: N° 21.2003. Disponível em: https://periodicos.ufsm.br/educacaoespecial/article/view/5034/3051.

RIBEIRO, R. A extensão universitária como fator da Responsabilidade Social Universitária. Revista Espaço Acadêmico. n. 128, janeiro 2012.. Disponível em: https://periodicos.uem.br/ojs/index.php/EspacoAcademico/article/view/14627/8525.

3.9.3 Integralização do curso

A integralização curricular do curso inclui a aprovação em disciplinas previstas na matriz curricular e atividades obrigatórias previstas neste PPC, conforme se detalha na sequência.

a) Trabalho de conclusão do curso

O componente curricular Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) compreende uma pesquisa científica relacionada à área do curso e consiste em um requisito

parcial para obtenção do grau de bacharel em Gastronomia. O TCC é regido pela resolução vigente na Univille, por dispositivos legais relativos ao tema, bem como por um regulamento específico do curso, que consta no anexo II deste PPC.

O TCC tem por objetivo possibilitar a interdisciplinaridade de cada um dos componentes curriculares constituintes do projeto pedagógico do curso de bacharelado em Gastronomia e possibilitar a contextualização de conteúdos abordados nos componentes curriculares do curso por meio da aplicação na execução de projetos na área da gastronomia.

Nesta matriz, as etapas do TCC estão distribuídas em dois componentes curriculares, o Trabalho de Conclusão de Curso I (TCC I), com duração semestral, abrangendo a definição, o planejamento e a avaliação de um projeto de atividades teórico-práticas na área de formação do estudante; e o Trabalho de Conclusão de Curso II (TCC II), também com duração semestral, abrangendo a execução do projeto, a discussão dos resultados obtidos no desenvolvimento da metodologia aprovada no TCC I e a socialização dos resultados perante uma banca examinadora.

b) Atividades complementares

As atividades complementares são regidas pela Resolução vigente da Univille, por dispositivos legais relativos ao tema e por regulamento específico do curso, que consta no anexo III deste PPC.

As atividades complementares integram a parte flexível do currículo e devem estar relacionadas com a área de formação, sendo o seu cumprimento integral indispensável para a integralização do curso e a obtenção do título.

O caráter das atividades complementares é a flexibilização dos currículos, de forma a incentivar o discente a expandir sua formação e ampliar o nível do conhecimento, favorecendo sua integração com o meio social. Elas devem possibilitar ao estudante vivências acadêmicas compatíveis com as relações do

mercado de trabalho, estabelecidas ao longo do curso, notadamente integrando-se às diversas peculiaridades regionais e culturais.

A carga horária das Atividades Complementares não inclui a carga horária prevista para o Estágio Curricular Supervisionado, para o Trabalho de Conclusão de Curso, bem como, a carga horária ministrada nas disciplinas previstas na matriz curricular do curso. Esta carga horária a ser integralizada pelo acadêmico como atividades complementares está determinada neste PPC e as atividades que serão validadas constam no Regulamento de Horas Complementares do curso de Gastronomia.

c) Estágio Curricular Supervisionado

O Estágio Curricular Supervisionado (ECS) compreende as atividades de aprendizagem social, profissional e cultural proporcionadas ao estudante pela participação em situações reais de vida e de trabalho em seu meio, sendo realizado na comunidade em geral ou junto de pessoas jurídicas de direito público ou privado, sob responsabilidade e coordenação da instituição de ensino – Univille.

As atividades a serem desenvolvidas pelo estudante no campo de estágio deverão ser pertinentes aos objetivos do curso e ao perfil do egresso.

São objetivos do ECS:

- possibilitar ao estudante o contato com o ambiente de trabalho, por meio da prática de atividades técnicas e sociais, sob supervisão adequada e atendendo as normas específicas, sendo a sua realização condição obrigatória para a integralização curricular do curso;
- proporcionar ao estudante a oportunidade de desenvolver suas atitudes, conhecimentos, habilidades e criatividade, apropriando-se das técnicas e competência inerentes a sua formação para construir sua postura profissional;

- complementar o processo de ensino-aprendizagem, por meio da sensibilização das deficiências individuais e do incentivo à busca do aprimoramento pessoal e profissional;
- atenuar o impacto da passagem da vida acadêmica para a vida profissional, proporcionando ao estudante mais oportunidades de conhecimento das organizações e da comunidade;
- promover a integração entre Universidade-Empresa-Comunidade.

O ECS compreende:

- opção por um campo de estágio pelo estudante;
- participação do estudante nas atividades desenvolvidas no campo de estágio;
- elaboração pelo estudante de um projeto de estágio a ser desenvolvido no campo de estágio;
- execução do estágio pelo estudante;
- acompanhamento do estágio pela Univille;
- elaboração do Relatório de Estágio pelo estudante.
- supervisão, orientação e avaliação do estágio de acordo com regulamentações da Universidade.

Determina-se a carga horária do ECS por intermédio deste PPC. O ECS é regido pelas resoluções vigentes da Univille, por dispositivos legais relativos ao tema, bem como por meio de um regulamento que integra o PPC, que se encontra no anexo IV deste PPC.

d) Atividades práticas

Várias disciplinas da matriz curricular têm carga horária prevista para o desenvolvimento de atividades práticas, que incluem aulas em laboratório e atividades extraclasse conforme previstas no Planejamento de Ensino e Aprendizagem (PEA) de cada disciplina, que é elaborado pelo professor e aprovado pela Coordenação do curso. Essas atividades oportunizam a articulação entre teoria e prática, além de constituírem momentos de aproximação de estudantes e professores com a realidade. As disciplinas em questão são: Panificação, Confeitaria, Técnica dietética, Tecnologia de alimentos e bromatologia, Bebidas, Serviço de atenção ao cliente, Técnicas de harmonização de alimentos e bebidas, Microbiologia de alimentos, Habilidades de cozinha, Cozinha brasileira, Cozinha clássica, Garde manger, Alimentos funcionais, Cozinha catarinense e desenvolvimento regional, Cozinha étnica I, Cozinha étnica II e Tecnologia e inovação em gastronomia e Vivências de extensão II, IV e V. Na matriz reestruturada em 2024, foi acrescida a disciplina de Eventos em gastronomia que também tem carga horária prática. Assim, desde o primeiro semestre do curso o estudante terá a vivência prática da sua formação em gastronomia.

3.9.4 Abordagem dos temas transversais: educação ambiental, educação das relações étnico-raciais e educação em direitos humanos

O tratamento da educação ambiental, da educação das relações étnico-raciais e direitos humanos, no âmbito do curso, vai ocorrer pela oferta de disciplinas que abordam especificamente a temática de forma transversal e sob o entendimento de que são práticas sociais que interagem e se situam no campo dos direitos humanos e da cidadania.

Reforçam esse entendimento no tocante à educação ambiental os princípios enunciados no artigo 4.º da Lei n.º 9.795 de 27 de abril de 1999:

I. o enfoque humanista, holístico, democrático e participativo;

II. a concepção do meio ambiente em sua totalidade, considerando a interdependência entre o meio natural, o sócio-econômico e o cultural, sob o enfoque da sustentabilidade;

III. o pluralismo de idéias e concepções pedagógicas, na perspectiva da inter, multi e transdisciplinaridade;

IV. a vinculação entre a ética, a educação, o trabalho e as práticas sociais;

V. a garantia de continuidade e permanência do processo educativo;

VI. a permanente avaliação crítica do processo educativo;

VII. a abordagem articulada das questões ambientais locais, regionais, nacionais e globais;

VIII. o reconhecimento e o respeito à pluralidade e à diversidade individual e cultural (BRASIL, 1999).

No que diz respeito à educação para as relações étnico-raciais, destaca-se o Parecer CNE/CP n.º 003 de 10 março de 2004 (BRASIL, 2004), com ênfase para os princípios que indicam:

a) o reconhecimento da igualdade da pessoa humana como sujeito de direitos;

b) a necessidade de superação da indiferença e da injustiça com que os negros e os povos indígenas vêm sendo tratados historicamente;

c) a importância do diálogo na dinâmica da sociedade brasileira, essencialmente pluriétnica e que precisa ser justa e democrática;

d) a necessidade de valorização da história e da cultura dos povos africanos e indígenas na construção histórica da sociedade brasileira;

e) a indispensável implementação de atividades que exprimam a conexão de objetivos, estratégias de ensino e atividades com a experiência de vida dos alunos e professores, valorizando aprendizagens vinculadas às relações entre negros, indígenas e brancos no conjunto da sociedade.

A Educação em Direitos Humanos, conforme Resolução n.º 1 de 30 de maio de 2012 do CNE, é entendida como um processo sistemático e multidimensional, orientador da formação integral dos sujeitos de direito. Portanto, além de propor momentos específicos para o estudo da temática, o PPC está fundamentado nos princípios:

I. dignidade humana;

II. igualdade de direitos;

III. reconhecimento e valorização das diferenças e das diversidades;

IV. laicidade do Estado;

V. democracia na educação;

VI. transversalidade, vivência e globalidade;

VII. sustentabilidade socioambiental (BRASIL, 2012).

As principais estratégias para a inserção das temáticas compreendem a oferta de disciplinas e atividades transversais. No primeiro caso, estão inseridas:

a) Educação ambiental

A educação ambiental é abordada diretamente no Componente Curricular Institucional do Eixo 3, denominado “Sociedade, meio ambiente e sustentabilidade” e

em Vivências de extensão III que aborda a Gastronomia, Saúde e Meio Ambiente. Ainda, de forma transversal, nos componentes: Técnica Dietética, Alimentos funcionais para fins especiais, Políticas e Programas de alimentação e Nutrição e Vivências de extensão IV. Além disso, está presente no projeto integrado Fomenta.

b) Educação das relações étnico-raciais

A educação das relações étnico-raciais é abordada nas disciplinas Cozinha Étnica I, Cozinha Étnica II, Cozinha Brasileira, Cozinha Catarinense e Desenvolvimento Regional, assim como no Componente Curricular Institucional “Cidadania, direitos humanos e contemporaneidade” que integra o Eixo 2.

c) Educação em direitos humanos

A educação em direitos humanos é abordada no Componente Curricular Institucional do Eixo 2 denominado “Cidadania, direitos humanos e contemporaneidade” e no componente Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição.

As temáticas também são discutidas de forma transversal, conforme explicitado nos dispositivos legais e normativos já citados e em outras disciplinas que fazem as relações dos temas com o conteúdo da disciplina. As disciplinas que têm carga horária prática trazem a necessidade de uso racional e aproveitamento integral dos alimentos, do armazenamento adequado para uso futuro e da separação dos resíduos orgânicos para uso em compostagem.

Ainda, os estudantes poderão participar de palestras, exposições e oficinas ofertadas pelos programas e projetos de extensão que abordam essas temáticas.

Dessa forma, os estudantes terão a oportunidade de vivenciar práticas que os levem a:

- estabelecer conexões entre a educação ambiental e a educação das relações étnico-raciais;
- compreender a dinâmica da sociedade brasileira atual, particularmente no que se refere aos direitos que conformam uma vida cidadã;
- sistematizar e construir sínteses e formas de intervenção com base nos assuntos estudados e nas experiências vividas.

3.9.5 Atividades extracurriculares

Além das atividades obrigatórias, os estudantes podem realizar outras atividades que propiciem o enriquecimento curricular:

a) Disciplinas extracurriculares

O acadêmico regularmente matriculado poderá requerer matrícula em disciplinas ofertadas em outros cursos de graduação da Univille, na forma de disciplina optativa, com vistas ao seu enriquecimento curricular.

São condições para o deferimento do requerimento:

- Oferta da disciplina em turma regular no período letivo em que o acadêmico está pleiteando a matrícula;
- Não ocorrer coincidência de horários entre a disciplina e as demais atividades didático-pedagógicas do curso em que o aluno está matriculado originalmente;
- Ter disponibilidade de vaga na turma/disciplina em que o aluno está requerendo matrícula;
- O aluno arcar com os custos da disciplina extracurricular.

O aluno poderá requerer matrícula em disciplina extracurricular de outros cursos de graduação da Univille, incluindo a disciplina de Libras. Para obter aprovação, deverá cumprir os requisitos previstos no regimento da Universidade. Caso obtenha aprovação, a disciplina será registrada como extracurricular no seu histórico. Em caso de reprovação, não haverá registro no histórico escolar, e o aluno também não estará obrigado a cursar a disciplina em regime de dependência.

A Univille também dispõe da plataforma “Espaço de Mobilidade Virtual no Ensino Superior (e-Movies)”, uma iniciativa liderada pela Organização Universitária Interamericana (OUI), com o objetivo de fornecer soluções que promovam a cooperação acadêmica internacional, da qual a Univille é membro. O acadêmico regularmente matriculado poderá requerer matrícula em disciplinas ofertadas por meio da plataforma e-Movies, na forma de disciplina optativa ou atividades extracurriculares.

São condições para o deferimento do requerimento:

- Oferta da disciplina em turma regular no período letivo em que o acadêmico está pleiteando a matrícula;
- Não ocorrer coincidência de horários entre a disciplina e as demais atividades didático-pedagógicas do curso em que o aluno está matriculado originalmente;
- Ter disponibilidade de vaga na turma/disciplina em que o aluno está requerendo matrícula.

A oferta da disciplina extracurricular/optativa por meio do e-Movies se dará da seguinte forma:

1. O estudante escolhe o curso de seu interesse utilizando a busca no site da plataforma e-Movies. Não há necessidade de login e senha.

2. O estudante envia ao gestor do e-Movies da Univille, através do formulário disponível no site, seu pedido de intercâmbio virtual.

3. A Univille contata o estudante para verificar se cumpre os requisitos e para preencher a candidatura da IES de destino (atestado de matrícula, histórico escolar e plano de estudos).
4. A Univille envia a candidatura para a IES de destino.
5. A IES de destino analisa as candidaturas e informa os estudantes aprovados.
6. O aluno recebe as informações para acessar o ambiente da universidade de destino.

O certificado de conclusão da disciplina é de inteira responsabilidade da universidade de destino, desde que o aluno cumpra os requisitos necessários para obter aprovação na disciplina.

b) Estágio não obrigatório

Além do ECS, os estudantes podem realizar estágios não obrigatórios, os quais seguem a legislação e as regulamentações institucionais e são formalizados por meio de convênios estabelecidos entre a Universidade e as organizações e termos de compromisso de estágio entre o estudante, o campo de estágio e a Universidade. Esta oferece suporte aos estudantes por meio do Escritório de Empregabilidade e Estágio (EEE).

3.10 Metodologia de ensino-aprendizagem

A proposta metodológica para o processo de ensino e aprendizagem na Universidade aponta para um paradigma de educação que privilegie o papel e a importância do estudante, que deve estar no centro do processo. Tal proposta visa construir uma educação de qualidade tendo como princípios:

- a mobilização e o desafio para o desenvolvimento de atitudes científicas e de autonomia;
- a pesquisa, o que implica considerar o conhecimento como ferramenta de intervenção na realidade;
- a relação entre teoria e prática;
- a interdisciplinaridade, com o intuito de promover o diálogo entre as diferentes áreas do conhecimento na compreensão da realidade;
- o desenvolvimento de habilidades, conhecimento e atitudes de maneira integrada;
- o uso das tecnologias de informação e comunicação como forma de potencializar a aprendizagem, contemplar as diferenças individuais e contribuir para a inserção no mundo digital;
- a interprofissionalidade, com o intuito de aprender sobre a sua profissão e as demais que podem interagir nos espaços de atuação profissional, de maneira a estimular a colaboração e a busca por objetivos comuns.

Diferentes estratégias viabilizam o processo de ensino e aprendizagem com ênfase em metodologias de aprendizagem ativa, entre as quais é possível mencionar o estudo de caso, a aprendizagem baseada em problemas, a aprendizagem baseada em projetos, a sala de aula invertida, entre outras.

O Projeto Pedagógico do Curso de bacharelado em Gastronomia do *Campus* Joinville adota os princípios da Política de Ensino da Univille e a concepção de inovação pedagógica e curricular que tem sido debatida na Instituição, operacionalizando-os pela adoção de estratégias ou metodologias de ensino e aprendizagem diversificadas, conforme demonstrado no quadro 4, respeitando os objetivos de aprendizagem de cada disciplina, as peculiaridades dos conteúdos a serem abordados e a autonomia docente. Entre as diferentes estratégias, é possível considerar:

Quadro 4 – Estratégias de ensino e aprendizagem no curso Gastronomia da Univille

N.º	Denominação	Descrição
1	Exposição dialogada	Exposição do conteúdo com participação dos estudantes. A estratégia pode partir de leitura de textos ou apresentação de situações-problema. Utilizam-se *software* de apresentação e computador conectado a projetor multimídia e à internet/Web.
2	Palestra	O professor pode convidar um profissional a proferir uma palestra sobre tema pertinente ao curso. Os estudantes podem ser solicitados a elaborar relatório ou responder questões sobre a palestra.
3	Estudo de texto	Exploração das ideias de um autor com base na leitura e análise do texto, gerando resumos ou resenhas.
4	Estudo dirigido	Estudo orientado de um texto com base em um roteiro ou questões de estudo propostas pelo professor.
5	Resolução de problemas	Apresentação de uma situação nova aos estudantes, que deverão proceder à análise do problema e propor uma solução.
6	Abordagem baseada por projeto	Método sistemático de ensino-aprendizagem que envolve os acadêmicos na obtenção de conhecimentos e habilidades por meio de um processo de investigação estruturado em torno de produtos e tarefas previamente planejadas. Tem como premissas o ensino centrado no aluno e a aprendizagem colaborativa e participativa. Tem-se um produto tangível como resultado decorrente das atividades nessa modalidade.
7	Seminário	Atividade em grupo em que é apresentado um tema ou problema pelo professor e os estudantes devem formar grupos, levantar informações, discutir o tema/problema e apresentar um relatório com as conclusões.

8	Estudo de caso	Atividade em grupo em que o professor apresenta uma determinada situação real ou fictícia e os estudantes, individualmente ou em grupos, devem proceder à análise e indicar soluções às questões propostas na forma de um seminário ou de um relatório.
9	Aulas de laboratório	Emprega laboratórios para a realização de uma série de atividades em diferentes disciplinas. Tais atividades incluem o treinamento/prática e aprimoramento do saber desenvolvido em sala de aula ou o desenvolvimento do aprendizado diretamente na atividade prática de laboratório.
10	Pesquisa bibliográfica	Com base em um tema/problema apresentado pelo professor, os estudantes realizam, individualmente ou em grupos, pesquisa bibliográfica e elaboram relatório de pesquisa bibliográfica, que pode ser apresentado na forma de simpósio ou seminário.
11	Pesquisa de campo	Com base em um tema/problema apresentado pelo professor, os estudantes realizam, individualmente ou em grupos, pesquisa de campo e elaboram relatório da pesquisa, que pode ser apresentado na forma de simpósio ou seminário.
12	Saídas a campo	Os estudantes são levados a vivenciar a prática da aplicação dos conteúdos trabalhados em sala de aula.
13	Uso de *softwares*	Atividade individual ou em grupo na qual os estudantes são introduzidos ao uso de *softwares* de aplicação específica e, na maioria das vezes, técnica. Alguns softwares utilizados em aulas do curso de bacharelado em Gastronomia são o Foodparing, SPSS, Lightroom e Snapseed.

3.11 Inovação pedagógica e curricular

Na Univille a inovação pedagógica e curricular é compreendida como um procedimento de mudança planejado e passível de avaliação que leva a processos de ensino e aprendizagem centrados no estudante, mediados pelo professor e que apresentam as seguintes características:

- prática pedagógica planejada, cooperativa e reflexiva;
- a mobilização e o desafio, por meio de metodologias de aprendizagem ativa, para o desenvolvimento de atitudes científicas e de autonomia com base na problematização da realidade e do conhecimento existente a seu respeito;
- a pesquisa, o que pressupõe considerar o conhecimento como ferramenta de intervenção na realidade;
- a relação entre teoria e prática;
- a interdisciplinaridade, com o intuito de promover o diálogo entre as diferentes áreas do conhecimento na compreensão da realidade;
- a interprofissionalidade, que permite aprender sobre a sua profissão e a profissão de outros em busca de objetivos comuns e que estimulam as práticas colaborativas;
- o desenvolvimento de habilidades, conhecimento e atitudes de maneira integrada;
- o uso das tecnologias de informação e comunicação como forma de potencializar a aprendizagem, contemplar as diferenças individuais e contribuir para a inserção no mundo digital;
- a avaliação sistemática da aprendizagem, que contemple tanto o aspecto formativo quanto o somativo do processo de ensino e aprendizagem;
- o comportamento ético e democrático de professores e estudantes.

A Universidade instituiu o Centro de Inovação Pedagógica (CIP) com a missão de promover a inovação pedagógica e curricular nos cursos da Univille por meio de ações relacionadas à organização didático-pedagógica dos projetos pedagógicos dos

cursos, à profissionalização docente continuada e à melhoria contínua da infraestrutura empregada no processo de ensino e aprendizagem (UNIVILLE, 2009).

A atuação do CIP, tendo em vista a inovação pedagógica e curricular, está pautada nos seguintes princípios:

- a promoção da autonomia dos estudantes no que diz respeito ao seu processo de aprendizagem;
- a contínua profissionalização e construção da identidade docente;
- a melhoria contínua da qualidade do processo de ensino e aprendizagem;
- a sustentabilidade dos cursos;
- a integração dos cursos por meio do compartilhamento de concepções educacionais, metodologias de ensino e aprendizagem e recursos didático-pedagógicos;
- a integração de suas ações com os processos de avaliação de cursos da Instituição;
- o alinhamento de suas ações ao PPI e ao PDI da Univille. O CIP tem como objetivo promover ações que contribuam para a inovação pedagógica e curricular dos cursos da Univille, atuando nos seguintes eixos:
- organização didático-pedagógica proposta e operacionalizada por meio do PPC;
- profissionalização docente que contemple concepções educacionais, metodologias de ensino e aprendizagem e recursos didático-pedagógicos conforme a perspectiva da inovação preconizada pelo PPI da Univille;
- melhoria e adequação da infraestrutura necessária à inovação nos processos de ensino e aprendizagem.
- os serviços oferecidos pelo CIP compreendem:
- assessoramento às coordenações nos processos de criação de cursos e estruturação, reestruturação e alteração do PPC;
- assessoramento às coordenações nos processos de inovação pedagógica e curricular;

- planejamento, execução, acompanhamento e avaliação do Programa de Profissionalização Docente (PPD);
- planejamento, execução, acompanhamento e avaliação de projetos de assessoramento pedagógico aos docentes mediante demanda das coordenações de cursos;
- planejamento, execução, acompanhamento e avaliação de projetos de prospecção e implantação de tecnologias de informação e comunicação aplicáveis aos processos de ensino e aprendizagem presenciais, semipresenciais e a distância.

O público-alvo do CIP engloba os profissionais da educação e as coordenações dos cursos da Univille.

3.12 Flexibilização curricular

A flexibilização curricular pode ocorrer ao se efetivar o aproveitamento de estudos e experiências anteriores do estudante com base no artigo 41 da LDB n.º 9.394/1996, que, de maneira bastante ampla, dispõe: o conhecimento adquirido na educação profissional, inclusive no trabalho, poderá ser objeto de avaliação, reconhecimento e certificação para prosseguimento ou conclusão de estudos.

A sistemática de avaliação prevista pelo curso compreende estratégias como o exame de proficiência, que, segundo a Resolução do Conselho Universitário, se destina à avaliação de potencialidades, conhecimentos e experiência profissional anteriores do estudante, propiciando-lhe o avanço nos estudos, mediante comprovada demonstração do domínio do conteúdo e das habilidades e competências requeridas por disciplina do currículo do seu curso por meio de avaliação teórica, prática ou teórico-prática.

A partir de 2020 a Instituição implementou a Resolução nº 78/20 do Conselho de Administração que permite ao estudante flexibilizar a matrícula em componentes

curriculares semestrais, não realizando a matrícula em um ou mais componentes, observados os prazos de integralização.

Além disso, por meio das abordagens de temas transversais e por meio das atividades extracurriculares, a Instituição proporá atividades que viabilizem a flexibilidade curricular.

3.13 Procedimentos de avaliação dos processos de ensino e aprendizagem

A avaliação da aprendizagem é um ato necessário, que abriga em seu movimento uma crítica pedagógica, a qual inclui desempenho e posturas docentes e discentes, expressando abertura para redimensionar as suas ações em face do desempenho dos acadêmicos no decorrer do processo.

Essa concepção implica um processo contínuo, sistemático e transparente fundamentado nos princípios institucionais e no projeto pedagógico do curso, que delineia o perfil do egresso e solicita a avaliação de habilidades, conhecimentos e atitudes. Deve equilibrar aspectos quantitativos e qualitativos, além de favorecer a formação científica, profissional e cidadã do acadêmico, tanto no seu percurso individual quanto no coletivo.

A avaliação do desempenho acadêmico no curso é feita por componente curricular e tem como critérios: a frequência e a avaliação da aprendizagem nos estudos, expressa em notas.

Para cada componente curricular serão atribuídas duas médias bimestrais (M). O estudante que obtiver média aritmética simples das médias bimestrais (M1+M2)/2 igual ou superior a 7 (sete) estará isento do exame final.

O exame final poderá constituir-se de prova teórica ou prática, devidamente registrada. A média aritmética simples das médias bimestrais (M1+M2)/2 inferior a 3 (três) impossibilitará o estudante de prestar o exame final na disciplina.

A aprovação do estudante em cada componente curricular de cada período letivo dependerá do cumprimento, concomitantemente, das seguintes condições:

I - obtenção de frequência mínima de 75% da carga horária lecionada;

II - obtenção na avaliação de aprendizagem: a) de média aritmética das médias bimestrais mínima de 7 (sete), dispensando o exame final; b) média final, após a realização de exame, não inferior a 5 (cinco).

O acadêmico que não fizer avaliações parciais ou finais ou não apresentar trabalhos acadêmicos previstos nas datas fixadas poderá requerer segunda chamada em cinco dias úteis, quando o motivo da falta estiver previsto em lei ou houver outro motivo justificável.

Todas as provas e/ou trabalhos escritos devem ser devolvidos ao estudante depois de avaliados pelo professor, exceto os exames finais, que deverão ser entregues à CAA para serem arquivados.

A divulgação das notas é feita de acordo com o Calendário Acadêmico, disponível no *site* www.univille.br.

Outros detalhamentos da avaliação, como peso e periodicidade, serão especificados no Planejamento de Ensino e Aprendizagem (PEA), elaborado por cada professor quando do início do período letivo.

No curso de Gastronomia, os estudantes também são avaliados por meio de provas práticas. Neste caso, os critérios avaliados são apresentados previamente aos acadêmicos para que entendam os itens de avaliação. Durante a avaliação prática, o docente acompanha o desempenho no preparo e avalia a entrega final do preparo. O feedback para os estudantes é feito de forma oral, no momento da avaliação do preparo, justificando a nota atribuída para cada critério estabelecido anteriormente. A tabela com notas e observações fica de posse do professor para o lançamento no diário e possíveis contestações.

3.14 Apoio ao discente

As condições de atendimento ao discente decorrem principalmente de um dos objetivos do Planejamento Estratégico da Univille: expandir o acesso e favorecer a permanência do estudante na Instituição de modo sustentável. Esse objetivo é desdobrado na estratégia relativa à dimensão Sustentabilidade, que diz respeito a facilitar o acesso e a permanência do estudante. É com tal finalidade estratégica que a Univille desenvolve ações, projetos e programas para o atendimento aos discentes, conforme descrito no PDI.

3.14.1 Central de Relacionamento com o Estudante

Responsável por promover ações que busquem o desenvolvimento contínuo de um ambiente que favoreça a melhoria da qualidade das relações entre os estudantes e a Instituição, além de oferecer oportunidades de desenvolvimento de habilidades e competências, de integração e de inserção profissional, visando ao sucesso acadêmico. Entre os serviços da CRE estão o atendimento pedagógico, psicológico, social, atividades de nivelamento (reforço em conteúdo de disciplinas exatas, língua portuguesa e química), divulgação de vagas, controle e acompanhamento dos vínculos de estágios, acompanhamento de estudantes com necessidades especiais e/ou deficiência, programas de bolsas de estudo, além de outros projetos a serem desenvolvidos em parcerias com as coordenações de cursos.

a) O atendimento psicológico é realizado por profissional habilitado e oferecido gratuitamente mediante agendamento prévio. Para as orientações individuais são realizadas de 3 a 5 sessões. São realizadas ainda orientações para grupos, palestras ou conversas em sala de aula, dependendo da demanda dos cursos.

b) O atendimento pedagógico tem como foco a orientação nos casos de dificuldades de adaptação aos estudos, metodologia das disciplinas, utilização do tempo, organização pessoal, entre outras necessidades apresentadas pelos estudantes e que influenciam no seu desempenho acadêmico. Os atendimentos também são realizados por profissional habilitado e de forma gratuita.

c) No caso do atendimento social, os estudantes podem solicitar contato com a profissional disponível na CRE para orientações financeiras, de bolsas de estudo, dificuldades de integração na IES e dificuldades na renovação da matrícula por falta de recursos.

d) As atividades de nivelamento têm objetivo de oportunizar aos estudantes a revisão e aprimoramento de conteúdos da Língua Portuguesa, Matemática, Física e Química com vistas a melhorar seu desempenho acadêmico na Universidade.

e) A CRE mantém relação direta com as empresas e estudantes interessados em divulgar/realizar estágio. Para os estágios não obrigatórios todas as empresas podem cadastrar suas vagas no Banco de Oportunidades Univille – BOU e todos os estudantes da Univille podem cadastrar seu currículo e se candidatar nas vagas divulgadas. A partir da definição do estagiário pela empresa, os documentos específicos são elaborados, assinados e mantidos sob guarda do setor para eventuais consultas. Além disso, a regularização do estágio obrigatório por meio da emissão do termo de compromisso para os estudantes em fase de final do curso também é realizada pela CRE.

f) O acompanhamento dos estudantes com necessidades especiais e/ou deficiência está previsto no Programa de Inclusão de Pessoas com Necessidades Especiais (PROINES). A partir da realização da matrícula, os estudantes são orientados a apresentar um laudo médico que ateste a sua situação em termos de necessidades especiais. A entrega do laudo legitima o estudante a receber os atendimentos necessários à sua permanência. Visando auxiliar o estudante, a CRE realiza o mapeamento dos estudantes, informando aos cursos quais as necessidades

que são apresentadas, sejam elas voltadas a acessibilidade arquitetônica ou a pedagógica. Por meio do PROINES, a CRE também viabiliza a contratação de intérprete de libras e monitores para acompanhar os estudantes em suas atividades, bem como realiza ações de sensibilização da comunidade acadêmica. O acompanhamento dos estudantes pelo PROINES é contínuo, durante o período em que estiverem na Instituição. Como forma de avançar em suas ações afirmativas, a CRE conta com o Laboratório de Acessibilidade – LABAS que está equipado com tecnologias assistivas como impressora a braile e computadores com sintetizador de voz para auxiliar acadêmicos com deficiência visual. Além disso, há um escâner que transforma imagem em textos.

g) Os programas de bolsas são regidos por legislação própria e pelas regulamentações institucionais. A CRE é responsável por repassar as informações e orientações sobre esses programas e divulgar para a comunidade acadêmica por meio de folders e cartazes, bem como por e-mail e no Portal da Univille.

Os programas de bolsas de estudo que a Univille disponibiliza para os estudantes serão detalhadas em um item mais à frente.

3.14.2 Central de Atendimento Acadêmico

A Central de Atendimento Acadêmico (CAA) tem como objetivo facilitar o atendimento aos discentes, englobando as informações relevantes para a vivência acadêmica. Nela o acadêmico encontrará, entre outros serviços disponíveis, informações financeiras, acadêmicas e sobre crédito universitário. A CAA responde pelo serviço de expediente, registro e controle acadêmico dos cursos de graduação da Univille. Nesse sentido, gerencia e executa os processos de matrícula e rematrícula, mantém dados e documentos acerca do desenvolvimento das atividades dos cursos e emite documentos sobre a vida acadêmica dos estudantes.

Cabem também à CAA a responsabilidade do planejamento, da organização, da coordenação, da execução e do controle das atividades financeiras, a

administração do fluxo de caixa, contas a pagar, contas a receber, cobrança, cadastro, contratos e a administração dos recursos financeiros da Univille.

Além disso, fica a seu encargo a administração dos programas de crédito universitário.

3.14.3 Programas de bolsa de estudo

Os programas de bolsas de estudo são regidos por legislação própria e pelas regulamentações institucionais. Além disso, a Instituição mantém comissões de acompanhamento e fiscalização da concessão de bolsas.

As informações e orientações sobre os programas de bolsas de estudo são divulgadas na comunidade acadêmica por meio de folderes e cartazes, bem como por e-mail, redes sociais e no Portal da Univille.

A Instituição mantém uma série de oportunidades de bolsas de estudo, opções de financiamento estudantil e programa de incentivos conforme descrito em https://universo.univille.br/bolsas

3.14.5 Assessoria Internacional

A Assessoria Internacional da Univille tem como missão promover a internacionalização curricular da comunidade acadêmica, por meio de projetos e programas desenvolvidos com base nos macroprocessos da Política de Internacionalização da Instituição. São eles: Mobilidade *Outgoing* e *Incoming*, Estágio e Pesquisa Internacional, *Short Term Programs* e *Internationalization at Home* (IaH). Os objetivos da Assessoria Internacional são:

- articular a troca de experiências entre estudantes, professores, pesquisadores e pessoal administrativo com seus pares de instituições estrangeiras parceiras;
- promover intercâmbios, cursos, eventos e estágios no âmbito internacional;

- intensificar a interação da Universidade com as diversas áreas de governo, com instituições de ensino superior, instituições de pesquisa, desenvolvimento e/ou inovação e com a iniciativa privada, com o propósito de fomentar iniciativas de internacionalização;
- buscar a interlocução e a articulação com as agências nacionais e internacionais de financiamento ao desenvolvimento da cooperação e do intercâmbio acadêmico-científico internacional;
- viabilizar ações de internacionalização de currículo “em casa”;
- incentivar a participação da comunidade acadêmica em diferentes tipos de atividades acadêmico-científicas e culturais internacionais;
- promover e divulgar as atividades da Univille no exterior;
- fortalecer a posição da Univille como universidade de referência regional nas articulações internacionais.

São atribuições da Assessoria Internacional:

- coordenar as ações relacionadas à cooperação internacional;
- identificar novas oportunidades de parcerias internacionais de potencial interesse para o desenvolvimento da Instituição, verificando seus mecanismos de funcionamento e formas de acesso;
- gerir convênios internacionais e prospectar novos projetos de colaboração com instituições já conveniadas;
- prospectar e divulgar oportunidades de intercâmbio, estágio, curso extracurricular, bolsa de estudo, trabalho e evento internacional;
- organizar visitas e missões internacionais, a fim de identificar potencialidades para o desenvolvimento de projetos conjuntos de interesse institucional;
- assessorar a comunidade acadêmica da Univille a respeito de atividades acadêmicas e científicas no exterior;
- apoiar, em parceria com os setores competentes da Instituição, a preparação e o encaminhamento de projetos às diferentes agências de fomento nacionais e internacionais, com o intuito de obter recursos financeiros para atividades de cooperação internacional;

- responder pelos contatos internacionais da Univille e pelas articulações internas com os setores acadêmico e administrativo para a viabilização das atividades;
- coordenar a recepção de visitantes estrangeiros na Univille;
- recepcionar estudantes, professores e pesquisadores estrangeiros e participantes de programas de mobilidade acadêmica internacional, assim como oferecer-lhes orientações gerais;
- coordenar o Programa de Mobilidade Acadêmica Internacional da Univille;
- representar a Univille no que tange às ações internacionais.

O público-alvo da Assessoria Internacional são os estudantes, docentes, pesquisadores, o pessoal administrativo e a comunidade (nas ações de internacionalização na Extensão). O setor está ligado à Reitoria e é composto por um assessor com conhecimentos e vivência nas áreas da internacionalização e mobilidade, bem como por técnicos administrativos responsáveis pela operacionalização das ações de mobilidade acadêmica.

3.14.6 Diretório Central dos Estudantes e representação estudantil

O Diretório Central dos Estudantes (DCE) é a entidade representativa dos acadêmicos da Univille, cuja eleição se dá pelo voto direto dos alunos. O DCE é entidade autônoma, possui estatuto próprio e organiza atividades sociais, culturais, políticas e esportivas voltadas à comunidade estudantil. O DCE tem direito a voz e voto nos conselhos superiores da Furj/Univille, conforme disposto nas regulamentações institucionais.

De acordo com os estatutos e regimentos da Furj/Univille, a representação estudantil compõe 30% do colegiado dos cursos. Anualmente as turmas indicam um representante e um vice-representante de classe entre os estudantes regularmente matriculados na turma. Esses estudantes participam das reuniões do colegiado do curso com direito a voto. Além disso, a coordenação realiza entrevistas e reuniões com os representantes e vice-representantes com vistas a obter informações sobre

o andamento das atividades curriculares e informar as turmas sobre assuntos pertinentes à vida acadêmica.

3.14.7 Coordenação e Área

A coordenação do curso de graduação é o órgão executivo que coordena as atividades do curso de graduação. Suas ações incluem planejamento, organização, acompanhamento, controle e avaliação dos projetos e atividades de ensino, pesquisa e extensão no âmbito do curso. Para tanto, deve considerar a integração com os demais cursos do Comitê de Área e com a Instituição e estar em consonância com a legislação educacional, o PDI, as políticas, os estatutos, os regimentos e as regulamentações institucionais.

A Instituição está promovendo a integração dos cursos por áreas, com vistas a propiciar ações de melhoria contínua da qualidade. Cada área dispõe de atendimento aos estudantes por meio de uma equipe de auxiliares de ensino.

As coordenações de curso efetuam o atendimento a estudantes e grupos de estudantes. As demandas individuais e de grupo são analisadas e encaminhadas aos setores competentes. As situações relativas à gestão didático-pedagógica são discutidas, e os encaminhamentos são realizados por meio de reuniões administrativas e pedagógicas com o colegiado, o Núcleo Docente Estruturante (NDE), os professores de determinada turma ou ainda com os professores de forma individual. As decisões e as ações são balizadas pela legislação interna e externa, pelo Projeto Pedagógico do Curso e pela busca da melhoria contínua da qualidade e da sustentabilidade do curso.

3.14.8 Outros serviços oferecidos

Os estudantes dos cursos de graduação da Univille também têm acesso a outros serviços, conforme discriminado no quadro 5 a seguir:

Quadro 5 – Serviços disponibilizados aos estudantes

Outros serviços disponibilizados aos estudantes	Descrição
Serviço de Psicologia	Os serviços oferecidos pelo Serviço de Psicologia (SPsi) da Univille compreendem: • serviço de atendimento clínico psicológico; • serviço de psicologia educacional; • serviço de psicologia organizacional e do trabalho; • programas e projetos nas diversas áreas de aplicação da Psicologia. O SPsi tem como público-alvo as comunidades interna e externa da Univille. Dispõe de um psicólogo responsável e conta com uma equipe formada pelos professores e estudantes da 5.ª série do curso de Psicologia da Univille.
Ouvidoria	É um serviço de atendimento à comunidade interna e externa com atribuições de ouvir, registrar, acompanhar e encaminhar críticas e sugestões, em busca de uma solução. É uma forma acessível e direta, sem burocracia, à disposição da comunidade geral e universitária.
Centro de Atividades Físicas	É um programa de extensão institucional que tem por objetivo propiciar aos estudantes da Univille e à comunidade em geral a oportunidade de participar de atividades físicas e recreativas que contribuam para o desenvolvimento pessoal e profissional, valorizando o bem-estar físico e mental e a promoção da saúde e da qualidade de vida. Conta com uma infraestrutura que inclui piscina, academia de musculação, tatame, sala de ginástica, pista de atletismo. O CAF oferece turmas regulares em diversas modalidades esportivas e de saúde, incluindo musculação, ginástica e natação.
Serviços de reprografia	O *Campus* Joinville da Univille conta com o fornecimento de serviços de reprografia por meio de empresa terceirizada. Essa estrutura é composta por: 1) centro de reprografia: localizado no Bloco B, que oferece serviços de fotocópia e encadernação nos turnos matutino, vespertino e noturno; 2) áreas de fotocópias: uma localizada no Bloco E, próximo do CAF, e outra no prédio da Biblioteca Central, as quais fornecem serviço de fotocópia nos três turnos. O *Campus* São Bento do Sul e as demais unidades da Univille também contam com o fornecimento de serviços de reprografia por meio de empresa terceirizada.

Outros serviços disponibilizados aos estudantes	Descrição
Serviços de alimentação	O *Campus* Joinville da Univille conta com o fornecimento de serviços de alimentação por meio de empresas terceirizadas. Essa estrutura é composta por: 4 lanchonetes, uma localizada no Bloco C, outra no Bloco E, uma no Bloco D e um café no Coworking único localizado no piso térreo da Biblioteca Universitária. Os estabelecimentos fornecem serviço de lanchonete e cafeteria e funcionam nos três turnos. O *Campus* São Bento do Sul também conta com o fornecimento de serviços de alimentação por meio de uma lanchonete localizada no prédio principal do *campus*.
Serviços médicos e odontológicos	A instituição mantém convênio com empresa de atendimento de emergência que disponibiliza ambulância e atendimento de paramédicos quando da ocorrência de situações graves e de encaminhamento a hospitais. O serviço de emergência prevê o atendimento em todos os *campi* e unidades da Univille. As clínicas odontológicas do curso de Odontologia funcionam no Bloco C do *Campus* Joinville e atendem a comunidade em sistema de agendamento de consultas. Os estudantes da Univille podem utilizar os serviços mediante triagem realizada pela coordenação das clínicas odontológicas.
Serviços assessoramento jurídico	Os cursos de Direito da Univille, em Joinville e São Bento do Sul, mantêm escritórios de práticas jurídicas nos respectivos *campi*. Os escritórios atendem a comunidade em sistema de agendamento e os estudantes da Univille utilizam os serviços mediante triagem realizada pelas coordenações dos escritórios.

Fonte: PDI 2022-2026 (UNIVILLE, 2022)

3.15 Gestão do curso e os processos de avaliação interna e externa

A Política de Avaliação Institucional da Univille tem por objetivo definir as diretrizes institucionais que orientam os processos de autoavaliação de atividades, processos, projetos e programas desenvolvidos pela Universidade e a gestão da participação da Instituição nos processos de avaliação externa promovidos pelos órgãos governamentais de avaliação, regulação e supervisão da educação.

Tal política considera os seguintes macroprocessos:

a) Monitoramento do IGC;

b) Autoavaliação institucional;

c) Gestão da avaliação externa institucional;

d) Gestão da autoavaliação de curso de graduação;

e) Gestão da avaliação externa de curso de graduação;

f) Gestão da autoavaliação de programas e cursos de pós-graduação;

g) Gestão da avaliação externa de programas e cursos de pós-graduação;

h) Avaliação contínua do desempenho docente;

i) Gestão da participação e dos resultados do Enade.

As diretrizes gerais a serem observadas nos macroprocessos da Avaliação Institucional são: integração com ensino, pesquisa e extensão; indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão; representatividade e participação; qualidade; transparência; legalidade; acompanhamento; comunicação; imparcialidade; equidade; melhoria contínua.

A gestão da autoavaliação de curso de graduação tem por objetivo obter nas coordenações um relatório que sintetize os resultados do processo auto avaliativo. Esse relatório visa promover a reflexão e a discussão sobre a qualidade percebida e identificada pelos instrumentos de avaliação, bem como estimular o NDE a analisar os resultados e propor ações que visem à melhoria do curso. Tais ações devem ser apresentadas no Relatório de Autoavaliação do Curso, o qual subsidia a gestão do curso e alimenta o processo de autoavaliação institucional, de responsabilidade da Comissão Própria de Avaliação (CPA).

A gestão da avaliação externa de curso de graduação tem por objetivo viabilizar as providências necessárias para a realização do processo de reconhecimento ou renovação de reconhecimento de curso de graduação. A Pró-Reitoria de Ensino (Proen) é responsável pelo processo, e a sua operacionalização

cabe às coordenações de cursos de graduação, com o assessoramento da Proen. O processo abrange definição, planejamento, execução e acompanhamento das providências necessárias para o reconhecimento e a renovação do reconhecimento dos cursos, o que engloba a articulação com demais instâncias institucionais, considerando a legislação e os instrumentos de avaliação vigentes. Inicialmente é realizada a adequação do PPC, o qual deve ser discutido e aprovado no colegiado e nos conselhos. Em seguida, o PPC é postado no sistema e-MEC e, no caso de ter diligências, estas devem ser respondidas, a fim de obter o despacho saneador e o agendamento das visitas *in loco*. Com o agendamento da visita, ocorre a preparação dos documentos solicitados pela comissão, bem como a preparação para a reunião com dirigentes, CPA, docentes, membros do NDE e discentes.Ao final da visita de avaliação *in loco,* recebe-se a devolutiva dos avaliadores e realiza-se, no sistema e-MEC, a avaliação da comissão designada para visita na instituição*.* Ao receber o relatório da avaliação *in loco*, este é encaminhando à Proen, à gestão institucional, ao coordenador do curso e à Assessoria de Planejamento e Avaliação Institucional, os quais avaliam e decidem pela homologação ou impugnação do relatório. O NDE e o colegiado do curso analisam os dados do relatório, realizam a autoavaliação e preparam um plano de ação de melhorias, o qual é encaminhado à CPA.

Importante destacar que a coordenação do curso de bacharelado em Gastronomia realiza três reuniões de planejamento pedagógico e administrativo. Essas reuniões acontecem no início de cada período letivo (fevereiro e julho) e no final do ano (dezembro), englobando todo o corpo docente do curso, apresentando as informações referentes ao semestre que iniciará e um relato das ações que foram tomadas no período letivo anterior. As discussões e solicitações do corpo docente fundamentam o planejamento das ações da coordenação e também das discussões feitas pelo NDE. Questões pedagógicas, planejamento administrativo financeiro do curso e possíveis alterações de curso são estudados no NDE e levados ao colegiado para a tomada de decisões. Se houver necessidade, o coordenador de curso pode solicitar uma reunião com todo o colegiado em outro momento, para discussão de temas pertinentes à formação e promoção da qualidade do curso.

3.16 Tecnologias de informação e comunicação no processo de ensino e aprendizagem

A proposta metodológica para o processo de ensino e aprendizagem na Universidade aponta para um paradigma de educação que privilegia o papel central do estudante e a mediação e facilitação pelo professor. Essa proposta contempla o emprego de materiais didático-pedagógicos e tecnologia educacional que inclui recursos oferecidos pela tecnologia de informação e comunicação (TIC).

A Univille disponibiliza aos estudantes e profissionais da educação uma infraestrutura de TIC composta por servidores que hospedam os sistemas de informação da Instituição, redes de computadores no âmbito da Universidade, laboratórios de informática e conexão à internet/Web por meio de cabo e *wi-fi*, atualmente instalados em todas as salas de aula. A Universidade mantém contratos com empresas terceirizadas que fornecem serviços de tecnologia da informação. Além disso, convênios propiciam parcerias entre a Instituição e empresas com vistas a disponibilizar materiais e tecnologias a serem utilizados por docentes e estudantes no desenvolvimento das atividades acadêmicas. Adicionalmente é ofertado suporte aos usuários dos sistemas e das tecnologias por *e-mail* ou presencialmente.

A Univille mantém um portal acadêmico na internet (www.univille.br). Todos os estudantes, profissionais da educação e pessoal administrativo dispõem de uma conta de *e-mail* no domínio univille.br, bem como usuário e senha de acesso ao portal e às redes internas de computadores da Instituição. O acesso ao portal é customizado de acordo com o perfil do usuário (estudante, profissional da educação, pessoal administrativo). O perfil permite acesso a informações e rotinas administrativas relacionadas à vida acadêmica, além do acesso ao Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) Enturma.

O Enturma consiste em um *learning management system* (LMS) disponibilizado e customizado para a Univille por meio de um contrato com a empresa Grupos Internet S.A. (www.gruposinternet.com.br). Ele é organizado em

comunidades com uma estrutura hierárquica que parte da comunidade mais ampla, denominada Univille, até comunidades de turma/disciplina. Cada comunidade de turma/disciplina é formada pelos estudantes e professores da turma da disciplina em um período letivo específico. Por meio de ferramentas disponíveis na comunidade virtual, os seus integrantes podem compartilhar materiais didático-pedagógicos, dados e informações, colaborar com a produção de conteúdo, interagir e se comunicar. As ferramentas incluem disco virtual, mural, grupo de discussão, fórum, repositório de aulas, cronograma, trabalhos/atividades, questionários, entre outros. Mediante sistemas específicos integrados ao Enturma, há também recursos relacionados à gestão acadêmica, tais como diário de classe, calendário de provas e boletim de notas. Pelo acesso ao portal e ao Enturma, os usuários podem interagir virtualmente com os integrantes das comunidades a que pertencem e com as diversas áreas institucionais.

Os materiais didático-pedagógicos favorecem o “diálogo didático”, servindo para orientar o aprendizado e proporcionando suporte para a compreensão e apreensão eficaz dos conteúdos, além de espaços para a participação e contextualização voltados à construção do conhecimento. Os materiais bibliográficos constituem o principal referencial a ser empregado no processo de ensino e aprendizagem. Nesse sentido, o Projeto Pedagógico do Curso (PPC) e o Planejamento de Ensino e Aprendizagem (PEA) das disciplinas da Univille apresentam um referencial bibliográfico básico e complementar de cada disciplina. Esse referencial integra o acervo da Biblioteca Universitária (BU) e está disponível para consulta e empréstimo pelos estudantes, profissionais da educação e pessoal administrativo de acordo com regulamentações internas. A Univille também disponibiliza para a comunidade acadêmica o acesso à biblioteca virtual Minha Biblioteca, na forma de *e-books*. Outro recurso disponível é o acesso a bases de dados científicas por meio dos portais Capes e EBSCO.

Além de referencial bibliográfico disponível na BU, docentes e discentes contam com recursos de TIC para produzir materiais como textos e apresentações,

os quais podem ser disponibilizados no AVA ou reproduzidos por meio dos serviços terceirizados de reprografia existentes na Instituição.

A Tecnologia da Informação da Univille, subordinada a Pró-Reitoria de Infraestrutura, é responsável por desenvolver, implementar, atualizar e manter soluções computacionais, garantir a segurança da informação, executar projetos de informática, prover recursos audiovisuais, realizar a gestão documental, além de oferecer suporte para a comunidade acadêmica, técnicos administrativos e professores. Esta estrutura atende a todos os Campi, Unidades e Polos que fazem uso dos sistemas de gestão e tecnologia da informação.

Para capacitar os professores na utilização do que é disponibilizado pela instituição em termos de Tecnologias de Informação, anualmente são oferecidas oficinas pelo Programa de Profissionalização Docente.

A Univille também conta com laboratórios nas diferentes áreas do conhecimento, conforme previsto nos PPCs. Nos laboratórios são disponibilizados recursos tecnológicos e materiais didático-pedagógicos a serem empregados nas atividades de ensino de acordo com o PEA, elaborado pelo professor para cada disciplina que leciona, a cada início de ano letivo.

A Instituição também possui uma editora, a Editora Univille, que tem como missão disseminar o conhecimento produzido na Instituição e fora dela, visando favorecer a melhoria da qualidade do ensino e o desenvolvimento científico, tecnológico e cultural de sua região de atuação.

A Editora Univille é responsável pela edição de livros de caráter acadêmico-científico, periódicos da mesma natureza e diversas publicações institucionais. É afiliada à Associação Brasileira de Editoras Universitárias (Abeu) e à Associação Brasileira de Editores Científicos (Abec), além de ser cadastrada no Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia (IBICT), responsável pela emissão de *international standard serial number* (ISSN), e na Câmara Brasileira do Livro (CBL), responsável pela emissão de *international standard book number* (ISBN). Está ligada ainda à BU da Univille, que faz a catalogação na fonte das obras que a editora

produz. A Editora Univille também tem publicado obras em parceria com o Sistema Municipal de Desenvolvimento pela Cultura (SimDec) e eventualmente com outras organizações e universidades. Em 2014 a editora foi inserida no contexto dos livros digitais, com a publicação da quarta edição do livro Fazendo pesquisa: do projeto à comunicação científica, disponibilizado com acesso livre e irrestrito na página da editora. Em 2021 realizou sua primeira publicação em e-book.

A estrutura da Editora Univille é composta por um Conselho Editorial, pelo coordenador da área de editora, por revisora, diagramadora e por uma assistente administrativa. O Conselho Editorial reúne-se quadrimestralmente para analisar obras candidatas a publicação e deliberar sobre assuntos específicos da área.

O foco do trabalho editorial abrange obras de:

- caráter didático, de autoria de professores da Instituição ou de outras universidades, de interesse imediato do público acadêmico nas diferentes áreas;
- caráter científico, como teses e dissertações adaptadas ao formato de livro;
- caráter geral, preferencialmente de autores ligados à Instituição, desde que a demanda pela referida obra justifique sua publicação.

O Univille Play é o canal institucional da Universidade na plataforma YouTube, que inicialmente surgiu como uma ferramenta para a divulgação de campanhas de vestibular, mas que teve um papel importante com a suspensão das atividades acadêmicas por causa da pandemia.

A grande abrangência de público que a plataforma permite propiciou a efetiva comunicação da Universidade com a sua comunidade de duas principais formas: por meio de programas institucionais, apresentando as ações efetivadas pela comunidade acadêmica, e pela realização de eventos temáticos por área de formação, contribuindo com o processo de aprendizagem. O Univille Play também cumpre um papel importante para com os futuros alunos da Instituição, pois com o constante aumento de conteúdo produzido para a plataforma, fornece a alunos concluintes do ensino médio a oportunidade de conhecer um pouco mais das

características de formação de cada curso e fazer uma escolha de forma mais acertada.

A Biblioteca Virtual da Univille atualmente conta com mais de 8.000 títulos de diversas editoras (Saraiva, ArtMed, LTC etc.), disponíveis para acesso digital empregando o *login* no Portal Univille. A Biblioteca está disponível para estudantes, professores e pessoal administrativo da Universidade.

A Univille também possui assinatura das bases EBSCO, Science Direct e do Portal de Periódicos Capes, nos quais podemos encontrar diversos periódicos da área do curso.

No curso de bacharelado em Gastronomia os docentes utilizam grande parte dos recursos de TICs, nas suas atividades acadêmicas, para melhorar o sistema de aprendizagem e ensino. Um desses recursos utilizados é o Disco Virtual que permite o compartilhamento de arquivos entre docentes e discentes, recados dos professores, fórum de discussões, sistema de avaliação, enquetes, mural, conselho e diários de classe.

3.17 Ambiente Virtual de Aprendizagem

O Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) utilizado pela Univille desde 2002 é denominado Enturma, fornecido pela empresa Grupos Internet. Ele oferece diversas ferramentas que possibilitam a interação entre tutores, discentes e docentes. No que concerne ao conteúdo das disciplinas, este pode ser inserido no sistema, organizado em forma de aulas mediante um gerenciador de aulas e disponibilizado sob o conceito de cronograma com datação para atividades, avaliativas ou não. Quanto à acessibilidade metodológica, docentes, tutores e outros responsáveis pela inserção de conteúdo educacional possuem ferramentas como:

- Fórum – permite discussão assíncrona sobre temas pertinentes à disciplina;
- Trabalhos / atividades – possibilita a criação de uma atividade com *upload* de arquivos ou não, para a qual o docente pode dar nota e comentar a(s) resposta(s) do discente;

- Avaliações – ferramenta pela qual é ofertada ao discente uma lista de questões, discursivas, múltipla escolha ou escolha simples, que podem ser avaliativas ou não.

Em nível comunicacional o AVA conta com ferramentas como bate-papo, grupo de discussão, *chat* e mural da disciplina. Ainda, o instrumento “diário” permite ao docente registrar notas e disponibilizar os resultados aos discentes. Semestralmente ocorrem atualizações no AVA quanto a melhorias no âmbito de interface e procedimentos de maior complexidade. Correções e pequenas melhorias podem ser disponibilizadas à medida que forem necessárias para otimizar o uso do sistema.

3.18 Material didático

Nas disciplinas ofertadas na modalidade a distância há produção de material didático-pedagógico, que internamente é denominado Roteiro da Disciplina. Este Roteiro é composto pelas atividades e ações das cinco semanas de cada disciplina. Para o desenvolvimento do roteiro da disciplina é disponibilizado para os professores o acesso ao Sagah, que é um banco de unidades de aprendizagem, que serão selecionadas pelo professor conteudista da disciplina para a composição de semana a semana. Em todas as situações, é o próprio professor que desenvolve tais roteiros, sempre com a assessoria da Equipe da Unidade de Educação a Distância da Univille (UnEaD). Tal Unidade conta com equipe de professores e técnicos com graduação e pós-graduação em cursos que possuem relação com o uso pedagógico de tecnologias digitais na educação. A equipe conta com profissionais desenvolvendo as seguintes funções:

Função: **Coordenador da UNEaD**
Atividades: Coordenação dos projetos da UNEaD, desenho de estratégias de ensino, gestão da equipe e análise do mercado.

Função: **Coordenador de Ensino da Unidade de Educação a Distância**

Atividades: Coordenação geral do ensino na Unidade EaD, alinhada com os planejamentos e políticas institucionais; Participação em reuniões institucionais; realização de reuniões com os coordenadores de curso, docentes, tutores e equipe multidisciplinar; participação em reuniões de colegiado e NDE; participação no processo de seleção de docentes; realização de devolutivas de avaliação de desempenho de tutores e coordenadores; entre outras atividades que envolvem a reestruturação de cursos, planos de ação corresponde ao ensino de graduação e pós-graduação na modalidade EaD. Realização de reuniões de alinhamento entre os atores da modalidade.

Função: **Analista de Serviços Educacionais**

Atividades: Receber, corrigir e fazer a devolutiva de guias didáticos enviados pelos professores; Orientar professores na elaboração de seus guias didáticos; Corrigir e fazer a devolutiva de atividades desenvolvidas pelos professores da universidade nos cursos de formação docente; Revisar a ortografia de guias didáticos que são postados no AVA; Orientar e dar suporte pedagógico na elaboração de atividades para cursos de formação docente e de tutores; Desenvolvimento de materiais de aprendizagem; Inserção de objetos de aprendizagem no AVA. Organização de planilhas de pagamento dos materiais.

Função: **Analista de Serviços de Ensino**

Atividades: Gestão dos pagamentos dos professores, emissão de contratos de direitos autorais; acompanhamento e alinhamento dos indicadores e ações nos polos próprios e terceiros; atendimento aos estudantes, polos e tutores, Seleção e contratação de tutores, acompanhamento dos indicadores de Evasão, apoio nas demandas da secretaria dos polos; apoio na gestão das novas matrículas. Acompanhamento e alinhamento dos indicadores de resultados, de captação, financeiro e Evasão do EAD.

Função: **Analista de Serviços Educacionais Júnior**
Atividades: Apoio pedagógico na elaboração de projetos; Suporte aos coordenadores de curso, professores e tutores; Atendimento de estudantes e polos; Apoio às equipes UnEaD e CAA, nas atividades relacionadas ao AVA, Avalia e Lyceum; Suporte pedagógico na elaboração de atividades para cursos de formação docente e de tutores.

Função: **Designer**
Atividades: Criação e edição de imagens; Desenvolvimento de materiais de aprendizagem; Inserção de objetos de aprendizagem no AVA; Análise e testes de usabilidade do AVA.

Função: **Assistente de Produção Audiovisual**
Atividades: Edição e produção de vídeos (operar câmeras e gravadores de áudio) (Software Adobe Premiere); Pós-produção vídeos (correção de cor, iluminação, inserir efeitos e texto) (Software Adobe After Effects); Direção de entrevistas e depoimentos.

Função: **Auxiliar de Serviços Administrativos**
Atividades: Publicação de materiais no AVA e Avalia, atualização de datas e conferência de Unidades de Aprendizagem; atendimento telefônico e presencial, cadastro de planos de ensino no sistema de gestão, envio de certificados de cursos livres, atendimento aos alunos, atendimento do e-mail da UNEaD, cadastro dos professores da Pós-graduação no sistema de gestão, reservas de salas, abertura de chamados, solicitação de materiais, Comunicações Internas de pagamentos e pedidos de contratação, contratos, atualização de planilhas, abertura de chamados e outras atividades pertinentes à função.

Função: **Assistente Comercial**

Atividades: Captação de novos alunos, auxílio no processo de matrículas e atendimento via WhatsApp aos alunos.

Os materiais didático-pedagógicos favorecem o “diálogo didático”, a interação entre discentes, docentes e tutores, servindo para orientar o aprendizado, proporcionando suporte para a compreensão e apreensão dos conteúdos, além de criar espaços voltados à participação e contextualização da construção do conhecimento.

Além disso, os materiais-didáticos guardam significativa preocupação com a acessibilidade. Alguns dos materiais possuem legendas que auxiliam estudantes acometidos por alguma deficiência auditiva. Igualmente, tutores e professores da Instituição, sempre no início de cada ano letivo, recebem da UnEaD e/ou da Coordenação de seus Cursos, uma listagem contendo os nomes e as classificações dos tipos de deficiência que acometem estudantes integrantes das turmas nas quais eles realizarão atividades. Com isso, podem dimensionar as reais necessidades de materiais didáticos especiais, desenvolvidos em sintonia com o perfil dos estudantes de cada turma.

De outra forma, os materiais bibliográficos constituem-se como referenciais fundamentais para o bom andamento do processo de ensino e aprendizagem. Nesse sentido, os projetos pedagógicos dos cursos da Univille apresentam um referencial bibliográfico básico e complementar de cada disciplina. Esse referencial integra os acervos da Biblioteca Universitária (BU), bem como da Biblioteca Virtual da Univille (BVU), e estão disponíveis para consulta e empréstimo pelos estudantes, professores, tutores e pessoal administrativo, de acordo com regulamentações internas.

Além de referencial bibliográfico disponível na BU e BVU, docentes e discentes contam com recursos de TIC para produzir materiais didáticos, tais como textos, vídeos, *podcast*, esquemas explicativos e apresentações, os quais podem ser disponibilizados no AVA ou reproduzidos por meio dos serviços terceirizados de reprografia existentes na Instituição.

A Univille também conta com laboratórios nas diferentes áreas do conhecimento, como previsto nos PPCs. Nesses laboratórios, são disponibilizados recursos tecnológicos e materiais didático-pedagógicos a serem empregados nas atividades de ensino, pesquisa ou extensão, de acordo com o planejamento de curso elaborado anualmente pelo professor para cada disciplina. Tal planejamento e as atividades que nele foram previstas são aprovados pelo coordenador do curso.

3.19 Número de vagas

O Estatuto da Univille conceitua o Planejamento Estratégico Institucional (PEI) como um processo cíclico, participativo e contínuo de análise dos ambientes interno e externo à Instituição, direcionando, definindo e monitorando o alcance de objetivos e metas, bem como a execução das estratégias, com vistas a aperfeiçoar a interação da Instituição com o ambiente externo, melhorar os seus resultados e propiciar a consecução de sua missão e a construção de sua visão, levando em conta os valores institucionais (UNIVILLE, 2019, p. 19; UNIVILLE, 2016, capítulo II, art. 13).

O PEI é um dos macroprocessos que constam da Política de Gestão Institucional, conforme o PDI (UNIVILLE, 2022). A Política de Gestão também inclui como macroprocessos a gestão integrada de ensino, pesquisa e extensão; a gestão de pessoas; a gestão financeira e de investimentos; a gestão da infraestrutura; e a gestão da comunicação organizacional.

O processo do PEI resulta na elaboração e atualização do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI). O PDI, conforme artigo 14 do Estatuto da Univille, tem uma vigência quinquenal e anualmente é atualizado com base no PEI.

Entre outros aspectos, o PDI contempla o cronograma de oferta de cursos de graduação, cuja execução é objeto de análise contínua, levando em conta fatores externos, como a demanda da sociedade em relação à formação a ser oferecida, a evolução de matrículas da educação básica, a evolução da concorrência, a legislação

e as oportunidades identificadas pela IES, além de aspectos internos, como infraestrutura existente (salas de aula, laboratórios, acervo bibliográfico etc.), investimentos a serem realizados, corpo docente/pessoal administrativo da Universidade e necessidade de contratações.

Nesse contexto, o número de vagas em um curso de graduação, no ato de criação e ao longo de sua evolução, está fundamentado em estudos quantitativos e qualitativos efetuados pela Assessoria de Planejamento e Avaliação Institucional para subsidiar processos decisórios no âmbito da Reitoria, da comissão de criação do curso e da coordenação/NDE/colegiado do curso. A decisão quanto ao número de vagas considera as diretrizes da Política de Gestão citadas anteriormente e leva em conta o dimensionamento do corpo docente e a infraestrutura física. Além disso, tais estudos quantitativos e qualitativos são periódicos e incluem pesquisas na comunidade acadêmica relacionadas a infraestrutura e serviços, avaliação do desempenho docente e pesquisa periódica realizada com egressos.

Além disso, a infraestrutura física e tecnológica é analisada semestralmente, quando é realizada a análise do quadro de cursos e vagas para o ingresso no próximo semestre, verificando salas de aula e laboratórios disponíveis.

Faz-se o acompanhamento periódico de evasão e ociosidade, e essa análise é ponderada no momento de decidir sobre a oferta do curso e das vagas.

Na definição do quadro de cursos e vagas para o período letivo seguinte são consideradas as vivências da equipe de atendimento, a qual estabelece contato com candidatos e alunos dos cursos, buscando entender as necessidades do mercado.

O curso de bacharelado em Gastronomia oferece 40 vagas anuais no período noturno, por meio de processo seletivo.

4. GESTÃO DO CURSO E PROFISSIONAIS DA EDUCAÇÃO

Este capítulo versa sobre a gestão do curso e os profissionais de educação envolvidos. Primeiramente é caracterizada a gestão do curso, que, de acordo com as regulamentações institucionais, prevê o colegiado, a coordenação e o núcleo docente estruturante a serem implantados quando do início de funcionamento após a sua autorização.

4.1 Gestão do curso

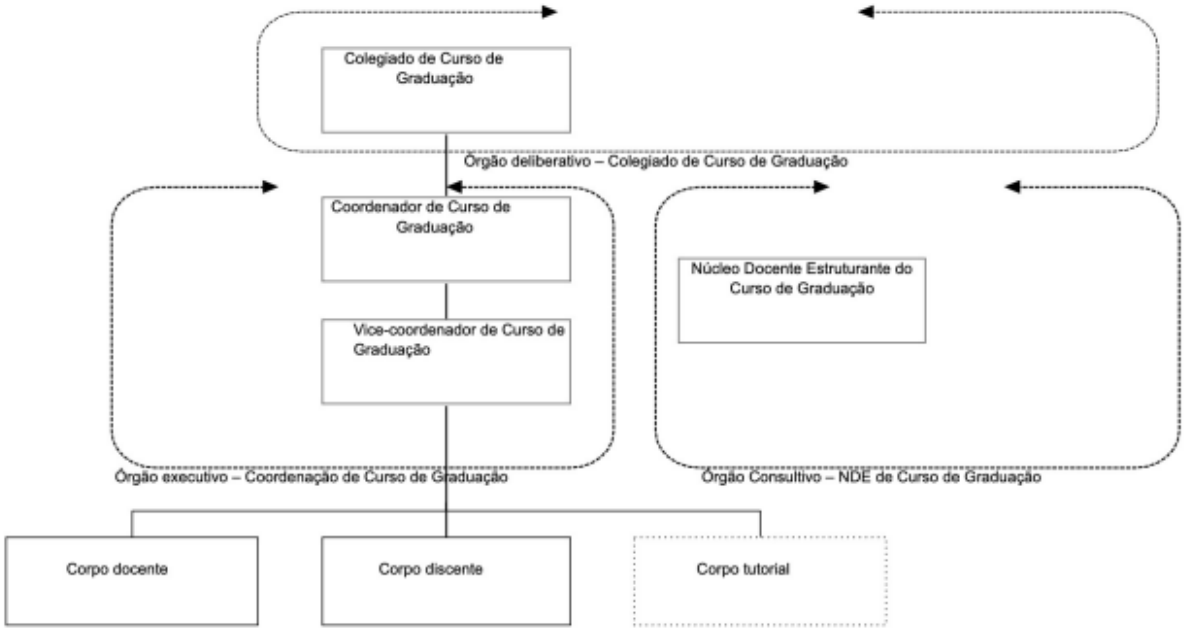
De acordo com a legislação vigente e as regulamentações institucionais, ao entrar em funcionamento o curso contará com estrutura administrativo-acadêmica composta por:

- Colegiado: órgão deliberativo formado por corpo docente, tutores, preceptores, se houver, e representação estudantil;
- Coordenação: órgão executivo composto pelo docente coordenador de curso;
- Núcleo Docente Estruturante (NDE): órgão consultivo composto por docentes que atuam na concepção, no acompanhamento, na consolidação e na avaliação do Projeto Pedagógico do Curso.

Esses órgãos, bem como o corpo docente e o corpo discente (figura 18), são os atores envolvidos na implementação e no contínuo aperfeiçoamento do curso.

Figura 18 – Estrutura organizacional do curso

Estrutura organizacional de cursos de graduação da Univille



Fonte: PDI 2022-2026 (UNIVILLE, 2022)

4.2 Colegiado do curso

O Colegiado do curso é o órgão deliberativo sobre temas pedagógicos, acadêmico-científicos, didático-pedagógicos e administrativo-financeiros no âmbito do curso, considerando a legislação e as regulamentações institucionais – artigo 19 do Estatuto da Univille (UNIVILLE, 2016b) e artigos 30 a 33 do Regimento da Univille (UNIVILLE, 2016c). O Colegiado de curso de graduação é constituído por:

I. Docentes em exercício no curso no período letivo vigente, incluindo os que atuam em disciplinas de núcleo comum e núcleo compartilhado;
II. Docentes responsáveis por disciplinas, afastados da disciplina conforme regulamentação vigente e que estejam em exercício docente na Univille;
III. Preceptores e tutores em exercício no curso no período letivo vigente;

IV. Representação estudantil.

O número de membros dos incisos I, II e III corresponde a 70% do Colegiado.

O número de representantes citados no inciso IV corresponde a 30% do Colegiado e será determinado por meio da fórmula E = (30*D)/70, em que D = número de membros dos incisos I, II e III.

O Colegiado reúne-se com a presença da maioria de seus membros e é presidido pelo coordenador do curso.

As convocações das reuniões do Colegiado são feitas pelo coordenador de curso ou por, no mínimo, 1/3 dos seus membros.

As reuniões ocorrem com a presença, em primeira convocação, da maioria de seus membros e, em segunda, com qualquer número. As deliberações são tomadas pela maioria simples dos votos dos presentes. O encaminhamento das deliberações é feito pelo coordenador do curso. As ações que têm relação com os projetos do Planejamento Estratégico Institucional são registradas em sistema de informação disponível na intranet da Instituição e são acompanhadas pelos supervisores de cada projeto.

O Colegiado tem reuniões ordinárias nos meses de fevereiro, julho e dezembro, porém, conforme a necessidade, poderão ser realizadas reuniões extraordinárias. As reuniões contam com pauta, lista de presença e ata.

O Colegiado também poderá designar comissões de caráter consultivo com vistas a estudar temas pertinentes ao curso de graduação e emitir pareceres que subsidiem as discussões do NDE e as decisões do Colegiado e da coordenação.

4.3 Coordenação do curso

A coordenação do curso de graduação é o órgão executivo que coordena as atividades do curso de graduação. Suas ações incluem planejamento, organização, acompanhamento, controle e avaliação dos projetos e atividades de ensino, pesquisa

e extensão no âmbito do curso. Para tanto, deve considerar a integração com os demais cursos do Comitê de Área e com a Instituição e estar em consonância com a legislação educacional, o PDI, as políticas, os estatutos, os regimentos e as regulamentações institucionais.

Uma das funções da coordenação é acompanhar o progresso do estudante do curso, além de coordenar e supervisionar as atividades dos professores e manter o diálogo com a coordenação da Unidade de Educação à Distância, que é responsável pela equipe multidisciplinar. O desenvolvimento dessas funções baseia-se em indicadores do Programa de Qualificação Docente, do *software* de Gestão da Totvs, da CPA, das matrículas dos processos seletivos, das avaliações externas e internas, inclusive da Avaliação Contínua de Desempenho Docente. A coordenação é exercida por professor com titulação, experiência e regime de trabalho conforme as regulamentações institucionais, a legislação vigente e os adequados níveis de qualidade a serem alcançados pelo curso.

Algumas ações realizadas pela coordenação do curso serão destacadas na sequência.

No início de cada período letivo é definido um plano de ação do NDE, e os itens a serem trabalhados no período são discutidos e acordados pelos docentes do NDE; as ações do plano desdobram-se, em alguns casos, na necessidade de convocar reuniões do Colegiado do curso composto não apenas pelos professores mas também pela representação dos estudantes. Na maioria das reuniões podemos constatar o comparecimento da representação dos estudantes, comprovado pelas listas de presença das reuniões que ficam arquivadas na coordenação.

O coordenador do curso também participa das reuniões do Conselho Universitário da Universidade, nas quais assuntos do âmbito do curso são levados a conhecimento de todos os coordenadores e em alguns casos passam pela aprovação desse conselho. Tais reuniões ocorrem mensalmente e são comprovadas pelas listas de presença e atas arquivadas na Assessoria dos Conselhos da Univille.

Da mesma forma, para tratar de assuntos de interesse do curso ocorrem as reuniões de coordenadores dos cursos (comitês de áreas), em que são discutidos

temas relacionados à operacionalização do funcionamento da Universidade e necessidades de cada coordenação. Essas reuniões também são comprovadas por listas de presença.

Outra ação institucionalizada pela Universidade é o Programa de Desenvolvimento Gerencial, em que os coordenadores são convocados para participar de reuniões com vistas a promover a profissionalização da gestão da Universidade. Nessa programação abordam-se temas desde inteligência emocional até reuniões para elaboração do PEI.

Por fim, outra atividade relevante está ligada ao processo de avaliação do desempenho docente. Uma vez concluído o ciclo de avaliação feito pelos discentes por disciplina, fica a cargo dos coordenadores analisar o resultado da avaliação e realizar uma reunião de *feedback* com cada professor, apontando pontos positivos e negativos de seu desempenho. O relato dessa reunião e suas conclusões são registrados na ferramenta de registro das devolutivas das reuniões de *feedback*, que fica na intranet da Universidade. A avaliação de desempenho do coordenador de curso é efetuada pela Pró-Reitoria de Ensino. Ainda sobre avaliação, é de responsabilidade do coordenador zelar pelas práticas que permitam a melhoria contínua em cada ciclo avaliativo; para tanto o plano de ação do NDE define estratégias que envolvem desde a revisão do Projeto Pedagógico do Curso até a elaboração de projetos interdisciplinares para a melhoria da qualidade do ensino, como o Projeto Integrado de Ensino, Pesquisa e Extensão Fomenta. Todas essas ações são discutidas em reuniões do NDE, especificamente com as turmas envolvidas no processo e com o Colegiado.

4.4 Núcleo Docente Estruturante do curso

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) é o órgão consultivo composto pelo coordenador do curso e por docentes que atuam na concepção, no acompanhamento, na consolidação, na avaliação e na atualização periódica do Projeto Pedagógico do Curso, verificando o impacto do sistema de avaliação de aprendizagem na formação do estudante e analisando o impacto na adequação do

perfil do egresso, considerando as Diretrizes Curriculares Nacionais e as particularidades do mundo do trabalho. A composição e o funcionamento do NDE ocorrem de acordo com regulamentações institucionais. As reuniões do NDE são convocadas e dirigidas pelo seu presidente, prevendo-se o registro por meio de listas de presença e atas.

O NDE do curso de bacharelado em Gastronomia da Univille é formado por professores atuantes no curso, os quais, por meio desse grupo, buscam garantir a melhoria contínua do processo de ensino e aprendizagem dos discentes, utilizando-se da integração curricular das diferentes disciplinas trabalhadas no curso, do incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, da assessoria prestada ao Colegiado nas revisões e melhorias no PPC, do acompanhamento de processos avaliativos, entre outras atividades.

4.5 Equipe Multidisciplinar

A Unidade de Educação a Distância da Univille (UnEaD) conta com uma equipe de trabalho multidisciplinar, integrada por técnicos e profissionais de nível superior, com formações de graduação e pós-graduação nas seguintes áreas de conhecimento: Educação, Design - Programação Visual, Design - Animação Digital, Direito, Administração, Ciências Contábeis, Engenharias e na área de Sistemas de Informação.

Trata-se de uma equipe integrada por aproximadamente dez empregados (docentes e técnicos), que se encarregam da assessoria pedagógica a discentes, docentes e coordenadores de curso, desde a concepção, produção e disseminação do uso pedagógico de tecnologias digitais na Univille, até a validação dos materiais didáticos digitais utilizados nas aulas semipresenciais e EaD da Univille e do fortalecimento de metodologias ativas de ensino-aprendizagem para serem desenvolvidas no transcurso das aulas dos diferentes cursos mantidos pela Instituição.

Um dos pontos a ser destacado é que tal equipe atua segundo um Plano de Trabalho, com duração inicial de cinco anos, o qual, por sua vez, vincula-se Plano de Desenvolvimento Institucional da Univille. O referido Plano encontra-se em andamento, sendo que o primeiro quinquênio foi finalizado em 2021, e em 2022 iniciou o PDI 2022 – 2026. Suas etapas encontram-se organizadas sob o formato de Planos de Ação, com ações, metas e cronograma especificamente pensados para cada uma de suas etapas.

4.6 Mecanismos de interação entre docentes, tutores e estudantes EAD

A interação entre os tutores e os docentes ocorre de forma direta, pois esses dois atores estão à disposição dos alunos, fisicamente, no espaço da Unidade de Educação a Distância, no horário das aulas. Corrobora para a interação entre tutores e professores o planejamento prévio das aulas, o que permite um alinhamento das ações pedagógicas. O Coordenador do curso tem interação direta com o professor e dialoga com os tutores por meio da Coordenação da Unidade de Ensino a Distância.

4.7 Corpo docente do curso

Os profissionais da educação superior da Univille são regidos pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT) e por instrumentos coletivos de trabalho. Os docentes admitidos antes de 30/10/2014 são regidos pelo Estatuto do Magistério Superior.

A admissão é feita pela Reitoria, para preenchimento das funções existentes, à vista dos resultados obtidos nos processos de seleção, de acordo com as normativas internas.

De acordo com o Plano de Cargos, Carreiras e Salários da Educação Superior, o quadro de profissionais da educação superior da Univille é compreendido por integrantes do quadro de carreira e demais contratados.

O quadro de carreira da educação superior é composto por:

- Docentes titulares;
- Docentes adjuntos;
- Preceptores;
- Tutores;
- Instrutores/professores de cursos livres;

A Instituição também pode efetuar contratações de docentes Visitantes e docentes Temporários.

4.8 Tutores

Por tutoria na modalidade EaD entende-se o acompanhamento das atividades discentes com o intuito de mediar o processo pedagógico e promover a autonomia e o sucesso dos estudantes no que diz respeito ao seu processo de aprendizagem.

Os tutores deverão participar de formação básica em EaD de 40 horas antes de iniciarem sua atuação, bem como da formação continuada promovida anualmente pelo Programa de Profissionalização Docente da UNIVILLE.

A tutoria poderá ser desenvolvida no formato a) a distância e no formato b) presencial, os quais são descritos a seguir:

a. **Tutoria a distância**: quando realizada por meio do ambiente virtual de aprendizagem ou outras ferramentas de tecnologia da informação e comunicação mediando o processo pedagógico com estudantes geograficamente distantes e que é realizada pelo professor ministrante;

b. **Tutoria presencial**: quando realizada nos locais de oferta do curso, em horários pré-estabelecidos em que os estudantes são auxiliados em questões técnicas de aprendizado.

4.9 Conhecimento, habilidades e atitudes necessárias às atividades de tutoria

Na Univille o modelo de ensino a distância conta com dois profissionais que realizam a tutoria a distância, sendo um o professor ministrante (tutor a distância) que ministra as aulas e tira dúvidas de conteúdo dos alunos e o outro o tutor presencial que acompanha e monitora os alunos nas dúvidas de ferramentas e processos e auxiliam os professores e coordenadores.

No modelo Univille, a **tutoria a distância** é realizada pelos **Professores Ministrantes**, regularmente contratados pela Univille, com formação acadêmica mínima de pós-graduação na área em que irão atuar. Além disso, participam de formação básica de 40 (quarenta) horas antes de iniciarem sua atuação. A cada dois anos, eles também deverão participar de formação continuada de, no mínimo, 20 (vinte) horas, dentro do Programa de Profissionalização Docente, oferecido pelo Centro de Inovação Pedagógica da Univille (CIP).

Na formação dos professores ministrantes, além da formação e acompanhamento dos roteiros para seleção de conteúdos de aula, criação de planos de ensino, banco de questões, entre outros itens, os professores são acompanhados e capacitados a utilizarem as ferramentas de apoio à docência como o Ambiente Virtual de Aprendizagem para disponibilizar o conteúdo, aulas ao vivo e o registro e acompanhamento dos alunos.

Os **tutores presenciais** da Univille apoiam estudantes e professores em atividades de ensino e aprendizagem que ocorrem online ou presencialmente, durante o desenvolvimento curricular das disciplinas. Tais profissionais são considerados estratégicos para a aproximação pedagógica entre estudantes e docentes, uma vez que, em seus trabalhos, geram conexões e interatividade, facilitam a obtenção de informações, monitoram, mediam, orientam e contribuem para o bom andamento dos trabalhos/atividades realizados nas disciplinas.

Os tutores presenciais da Univille contam com aprofundado conhecimento em tecnologias digitais, possuindo habilidades não apenas para gerenciar as ferramentas

do Ambiente Virtual de Aprendizagem da Instituição (AVA), mas também para operar e orientar professores e estudantes em relação ao funcionamento de repositórios digitais que abrigam livros e artigos online (Scielo, EBSCO, etc.), além de redes sociais voltadas ao compartilhamento de conteúdos audiovisuais (YouTube, Vimeo, entre outras).

Os tutores presenciais da Univille apoiam estudantes e professores em atividades de ensino e aprendizagem que ocorrem *online* ou presencialmente, durante o desenvolvimento curricular das disciplinas. Tais profissionais são considerados estratégicos para a aproximação pedagógica entre estudantes e docentes, uma vez que, em seus trabalhos, geram conexões e interatividade, facilitam a obtenção de informações, monitoram, mediam, orientam e contribuem para o bom andamento dos trabalhos/atividades realizados nas disciplinas.

Um ponto a ser destacado é que a equipe de gestão da UnEaD realiza reuniões periódicas com os tutores com a intenção de monitorar suas necessidades de aprendizagem, bem como de atividades de formação profissional. Também nessa direção cumpre dizer que os tutores passam por Avaliação de Desempenho, por meio de um instrumento avaliativo padronizado. Os resultados dessa avaliação, somados à sistematização das discussões daquelas reuniões, são utilizados para direcionar novas necessidades de formação continuada.

Este capítulo discorreu sobre o corpo docente e tutorial do curso. Inicialmente foi caracterizada a gestão do curso, que, conforme as regulamentações institucionais, prevê o Colegiado, a coordenação e o Núcleo Docente Estruturante a serem implantados quando do início de funcionamento do curso após a sua autorização.

5 INFRAESTRUTURA

A Univille mantém a infraestrutura física necessária ao desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa e extensão no *Campus* Joinville, *Campus* São Bento do

Sul, Unidade São Francisco do Sul e Unidade Centro. Além disso, por meio de convênios e contratos, a Instituição mantém parcerias com instituições públicas, privadas e não governamentais com vistas ao desenvolvimento das atividades acadêmicas em hospitais, postos de saúde e espaços de atendimento psicossocial.

O quadro 6 sintetiza os dados sobre os espaços físicos da Universidade.

Quadro 6 – Infraestrutura física da Furj/Univille

Local	Área do terreno (m^2)	Área construída (m^2)
Campus Joinville Rua Paulo Malschitzki, 10 – Zona Industrial Norte – CEP 89219-710 – Joinville – SC	158.639,85	52.243,34
Campus Joinville: Terreno 1, ao lado do rio	7.747,00	
Terreno 2, ao lado do rio	2.780,00	
Campus Joinville: Terreno dos ônibus	1.005,28	
Terreno Jativoca – Joinville Rua A – Loteamento Bubi – Bairro Jativoca – Joinville	66.769,00	-
Unidade Centro Rua Rio do Sul, 439 – Centro – CEP 89202-207 – Joinville – SC	2.390,60	2.113,91
Univille Centro (área locada)	1.866,59	1.470,17
Campus São Bento do Sul Rua Norberto Eduardo Weihermann, 230 – Bairro Colonial – CEP 89288-385 – São Bento do Sul – SC	22.933,42	8.798,82
Cepa Rugendas Bairro Rio Natal – São Bento do Sul	27.892,25	388,08
Unidade São Francisco do Sul Rodovia Duque de Caxias, 6.365 – km 8 – Bairro Iperoba – CEP 89240-000 – São Francisco do Sul – SC	50.008,76	3.527,34
Unidade São Francisco do Sul Ancoradouro para barcos	71.382,60	110,00

Local	Área do terreno (m^2)	Área construída (m^2)
Cepa Vila da Glória - Terreno 1 Estrada Geral, s/n.º – Vila da Glória – São Francisco do Sul – SC Cepa Vila da Glória - Terreno 2	5.600,00 22.120,00	285,62
Terreno Bucarein Rua Plácido Olímpio de Oliveira, esquina com a Rua Urussanga – Joinville – SC Terreno Itinga A Terreno Itinga B	12.513,72 240 240	2.010,20
Campus Joinville: Terreno A – Complexo/Inovaparq	142.990,45	9.025,32
Terreno B – Complexo/Inovaparq	21.672,51	
Terreno C – Complexo/Inovaparq	11.883,13	
Total	678.239,49	79.972,80

Fonte: PDI 2022-2026 (Univille, 2022)

5.1 *Campus* Joinville

O *Campus* Joinville é a sede da Universidade e o local onde se concentram as atividades administrativas e acadêmicas da maior parte dos cursos da Instituição. Os espaços físicos do *Campus* Joinville são caracterizados a seguir.

a) Salas de aula: o *Campus* Joinville dispõe de 150 salas de aula climatizadas e equipadas com mesinhas, cadeiras estofadas, projetor multimídia (*data show*), telão e acesso à internet. O quadro 7 apresenta o número de salas de aula por dimensão. A área total destinada ao uso de salas de aula é de aproximadamente 10.000 m^2.

Quadro 7 – Salas de aula do *Campus* Joinville.

Dimensão	Número de salas de aula
Entre 30 e 49 m²	25
Entre 50 e 59 m²	30
Entre 60 e 69 m²	41
Entre 70 e 79 m²	33
Entre 80 e 89 m²	5
Entre 90 e 101 m²	12
Entre 102 e 103 m^2	4
Total	**150**

Fonte: Primária (2025)

b) Salas de Aprendizagem de Metodologias Ativas: os professores contam com cinco salas (Bloco A sala 115, sala 116, Bloco C sala 103, Bloco E2 sala 214 e Bloco I Sala 403) de 68 m2 a 93 m², com computador, projetores e mobiliário que possibilita diferentes formações de leiaute;

c) Coordenações de cursos: os cursos estão organizados em Comitês de Áreas, conforme Resolução 06/17 do Conselho Universitário. Atualmente há 4 comitês de áreas, sendo que em termos de espaço físico, estes comitês estão instalados no Campus Joinville, em áreas que agrupam a maioria das coordenações de cursos de graduação. As áreas destinadas às coordenações de cursos variam de 87 m² a 282 m^2, totalizando cerca de 1021,49 m^2.

d) Coordenações de programas de pós-graduação stricto sensu: os gabinetes dos coordenadores dos programas de pós-graduação stricto sensu e a secretaria estão instalados no Campus Joinville em uma área de 80,49 m^2. A área destinada as coordenações variam de 7,58 m^2 a 7,89 m^2 e a área destinada a secretaria corresponde a 43,47 m^2.

e) Unidade de Educação a distância: O espaço físico da UNEaD com 173,50 m^2 está instalado no campus Joinville onde ficam as coordenações dos cursos de graduação EaD com área de 12,12 m^2 e fica a equipe multidisciplinar que atende tanto os cursos EaD quanto as disciplinas ofertadas de forma integral ou parcialmente, na modalidade a distância, dos cursos presenciais. O estúdio, para gravações das aulas possui (96) m^2 com equipamentos para gravação para atender as necessidades das aulas.

f) Colégio Univille Joinville: o colégio Univille contempla 31 salas de aula, sala dos professores 71,30 m^2, orientação pedagógica 11,15 m^2, coordenação 50,23 m^2 e direção 10,70 m^2;

g) Polo EaD Campus Joinville: a área utilizada está integrada com a Unidade de Educação a Distância, onde contempla a secretaria, coordenação e área para atendimento dos estudantes (tutoria). Além dos espaços compartilhados com biblioteca, salas de Informática e salas de aula

h) Áreas de uso comum: o *Campus* Joinville conta com áreas de uso comum, conforme quadro 8.

Quadro 8 – Áreas de uso comum no Campus Joinville.

Descrição	**Área (m^2)**
Biblioteca Universitária	3.858,13
Bloco Administrativo	1.562,89
Auditório Bloco Administrativo	333,21
Anfiteatro Bloco C	117,24
Anfiteatro Bloco A	96,59
Anfiteatro Bloco F (Colégio Univille)	143,20
Centro de Cópias Bloco B	95,91
Coordenação do Ensino Médio do Colégio Univille	39,21
Diretório Central dos Estudantes Bloco D	96,37

Descrição	Área (m^2)
Lanchonete Bloco D	63,67
Lanchonete Bloco E	33,40
Área de exposição cultural Bloco A	136,92
Área de exposição cultural Biblioteca Universitária	113,22
Estacionamento de bicicletas	144,00
Estacionamento de motos	751,62
Centro de Esportes, Cultura e Lazer	2.687,00
Ginásio-Escola	1.996,10
Quadra polivalente descoberta	836,00
Quadra polivalente coberta	859,00
Circulação interna, vias e jardins	52.094,40
Restaurante Universitário	700,35
Quiosque – Centro de Convivência dos Funcionários	268,65
Almoxarifado central	371,87
Complexo esportivo (pista de atletismo e areas de apoio)	18,795,66

Fonte: Primária (2025)

5.2 Unidade Centro – Joinville

A Unidade Centro abrange os espaços para o desenvolvimento das atividades acadêmicas dos cursos da Univille no centro de Joinville. Essas instalações incluem espaços destinados às aulas teóricas e práticas e ambulatórios utilizados pelo curso de Medicina, laboratório de informática, laboratórios de habilidades clínicas do curso de Medicina e a Farmácia-Escola. A seguir são caracterizadas as instalações da unidade.

a) Salas de aula: a Unidade Centro conta com sete salas de aula de 67 m^2 a 82 m^2 e duas salas de aula de 50 m^2 climatizadas e equipadas com mesinhas, cadeiras estofadas, multimídia (*data show*), telão, vídeo e internet.

b) Coordenações: as coordenações de curso contam com áreas de 18 m^2 a 47 m^2.

c) Polo EaD Joinville Unidade Centro: a área utilizada corresponde a 53,01 m^2, contempla sala para estudos, sala de coordenação, secretaria, sala de tutoria. Além dos espaços compartilhados com biblioteca, salas de Informática e salas de aula;

d) Sala de Aprendizagem de Metodologias Ativas: A Unidade Centro da Univille conta com uma sala de metodologia ativa com 96 m^2, na sala, além do computador, conta projetores e mobiliário que possibilita diferentes formações de leiaute;

e) Áreas de uso comum: a Unidade Centro possui áreas de uso comum conforme quadro 9.

Quadro 9 – Áreas de uso comum na Unidade Centro – Joinville.

Descrição	**Área (m^2)**
Biblioteca	76,05
Lanchonete	13,11
Ambulatórios	592,06
Farmácia-Escola	235,76
Central de Cópias	10,00

Fonte: Primária (2021)

5.3 Salas/gabinetes de trabalho para professores de tempo integral

Na Univille há professores em tempo integral que atuam no *stricto sensu*, e nesse caso eles têm à disposição espaços de trabalho específicos em salas que ficam no bloco D (sala 122) e no bloco A (sala 307) da Instituição, com a seguinte estrutura:

- Sala 307, Bloco A – 86 m², dispondo de salas individualizadas e computadores com acesso à internet e outros equipamentos;

- Sala 122, Bloco D – 72,8 m², dispondo de salas individualizadas e computadores com acesso à internet e outros equipamentos.

Já os professores em tempo integral que atuam na gestão contam com mesas de trabalho nas áreas administrativas em que atuam.

Os professores de tempo integral que atuam em extensão têm mesas de trabalho nas áreas relativas a projetos e programas de extensão.

Os professores que não são de tempo integral contam com salas de professores e salas de atendimento nas 4 áreas que agregam os cursos da Univille. No caso do curso de bacharelado em Gastronomia, esse espaço encontra-se no bloco G, que dispõe de uma área total de 20,35 m² e conta com um terminal de computador com acesso à internet e impressora; mesas para que os professores possam desenvolver suas atividades; mesas para pequenas reuniões nos intervalos entre aulas; estantes nas quais são disponibilizados jornais, revistas, informativos diversos e outros materiais gráficos; 1 purificador de água; 1 equipamento de climatização (ar condicionado); ingredientes para preparação de café e chá.

Todos esses espaços, que possuem recursos de tecnologia de informação e comunicação apropriados, foram projetados para atender às necessidades institucionais. Em cada uma dessas salas há um local que o professor pode utilizar para fazer atendimento dos estudantes e há também escaninho ou outros espaços para que o professor possa guardar materiais e equipamentos pessoais com segurança.

5.4 Espaço de trabalho para coordenação do curso e serviços acadêmicos

A coordenação conta com estação de trabalho composta por mesa, cadeira, armário, computador conectado à internet e à rede de computadores da Instituição

para acesso aos sistemas acadêmicos, bem como impressora/copiadora e linha telefônica. Essa estação de trabalho encontra-se na sala de coordenadores no bloco G.

A coordenação dispõe de uma área de serviços administrativos e atendimento a professores, estudantes e público externo que conta com sala de atendimento e estações de trabalho para os funcionários. Cada estação de trabalho é composta por mesa, cadeira, microcomputador com acesso à internet e à rede de computadores da Instituição por meio da qual há acesso aos sistemas acadêmicos, linha telefônica, impressora/copiadora. O ambiente situa-se no bloco G (sala da secretaria do curso), que dispõe de uma área total de 31,58 m² e é contíguo às salas de professores e sala de coordenadores de cursos.

Todo esse espaço, projetado para atender às necessidades institucionais, possui recursos de tecnologia de informação e comunicação e outros equipamentos adequados. Na coordenação há ambientes para realizar atendimento em grupo ou individual dos estudantes, com privacidade.

5.5 Espaço para os professores do curso (sala dos professores)

O curso dispõe de mesa com terminal de computador com acesso à internet, para que os professores possam desenvolver suas atividades. Caso o professor necessite de impressão, os computadores estão ligados a impressora localizada na secretaria do Curso de Gastronomia. Há também uma sala com mesa para pequenas confraternizações e reuniões nos intervalos entre aulas, que é climatizada. Neste espaço também são servidos chá e café. Os professores têm acesso a purificador de água e estantes nas quais são disponibilizados jornais, revistas, informativos diversos e outros materiais gráficos.

Neste mesmo espaço há duas salas de reuniões climatizada com mesa para atendimento individual ou em grupo e mesas com cadeiras.

A sala possui recursos de tecnologia de informação e comunicação apropriados, permite o descanso e confraternizações, além de dispor de apoio técnico-administrativo próprio e espaço para guardar equipamentos e materiais.

5.6 Salas de aula

5.5.1 Campus Joinville

Cada semestre do curso de bacharelado em Gastronomia conta com salas de aula disponíveis para as disciplinas teóricas e laboratórios equipados para o uso exclusivo nas disciplinas que preveem aulas práticas. Todas as salas de aula são equipadas com mesinhas, cadeiras estofadas, sistema de ar-condicionado, computador e projetor multimidia, além de quadro para giz ou caneta. As salas, bem como todo o *campus,* possuem acesso à internet via rede sem fio.

Todas as salas de aula são climatizadas, equipadas com mesinhas, cadeiras estofadas, multimídia (*data show*), telão, vídeo e acesso à internet.

As dimensões das salas contemplam o acolhimento do número de estudantes do curso, atendendo às necessidades institucionais, com manutenção e limpeza periódica, conforto e com recursos de tecnologia da informação e comunicação adequadas às atividades a serem desenvolvidas.

Além da manutenção periódica, há um dispositivo físico na sala de aula para que os estudantes registrem sugestões de melhoria ou necessidades específicas de manutenção em termos de infraestrutura ou tecnologia da informação.

Considerando a importância do protagonismo discente, a Universidade vem investindo de forma sistemática no incentivo de atividades que otimizem uma aprendizagem mais autônoma. Para tanto, tem centrado esforços no que se refere à capacitação de professores para a aplicação de novas metodologias em suas aulas, havendo flexibilidade relacionada às configurações espaciais.

Nessa direção, as Metodologias Ativas de Aprendizagem oferecem aos professores novas possibilidades de inovação pedagógica. Percebendo a importância

do uso dessas metodologias, estão à disposição dos professores Percebendo a importância do uso dessas metodologias, estão à disposição dos professores cinco laboratórios (Bloco A sala 115, Bloco A sala 116, Bloco C sala 103, Bloco E2 sala 214 e Bloco I Sala 403) que apresentam um *layout* favorável a novas formas de ensinar e aprender.

Além disso a Instituição tem diversos espaços alternativos para o desenvolvimento de atividades, tais como:

a) Trilhas: Programa de Educação e Interpretação Ambiental nos Centros de Estudos Ambientais da Univille. Esse espaço pode ser utilizado por todos os cursos da Instituição;

b) Fora do *campus*, os professores podem marcar aulas de campo:

1) no Cepa Rugendas, situado no Bairro Rio Natal – São Bento do Sul;

2) no Cepa Vila da Glória, Estrada Geral, s/n.º – Vila da Glória – São Francisco do Sul;

3) na Unidade São Francisco do Sul, Rodovia Duque de Caxias, 6.365 – km 8 – Bairro Iperoba – São Francisco do Sul. Nesse espaço há um programa ambiental em parceria com outra instituição que trata da Baía da Babitonga.

Em 2025, o curso utiliza as seguintes salas de aula, com as respectivas capacidades:

a) Sala 109 no Bloco A, capacidade para 24 estudantes.
b) Sala 303 no Bloco A, capacidade para 24 estudantes.
c) Sala 304 no Bloco A, capacidade para 24 estudantes.
d) Sala 305 no Bloco A, capacidade para 30 estudantes.
e) Sala 1 no Bloco G, capacidade para 42 estudantes.

5.7 Acesso dos alunos a equipamentos de informática

O *Campus* Joinville dispõe dos seguintes laboratórios de informática de uso geral:

- Laboratório de Informática C-114 Bloco C Sala 114, com 41 computadores – 81 m^2;
- Laboratório de Informática C-115 Bloco C Sala 115, com 41 computadores – 81 m^2;
- Laboratório de Informática C-116 Bloco C Sala 116, com 41 computadores – 81 m^2.

Todos os laboratórios têm os seguintes *softwares*: Scilab 5.5.2; Microsoft Office Professional Plus 2016; Dev C++ 5.11; WinNC; Audacity 2.1.1; InVesalius 3; Ansys 17.0; Mesquite; Arena 15.

Para os professores e estudantes utilizarem esses laboratórios, quando da operacionalização de cada disciplina, os professores devem fazer reserva por meio da intranet, abrindo um *e-ticket*.

Fora do ambiente de aula, os estudantes também podem reservar os laboratórios por meio da coordenação de curso ou utilizar os computadores disponibilizados na Biblioteca Central, no *Campus* Joinville, que totalizam 46 computadores, sendo dois deles com acessibilidade física para deficientes visuais e pessoas com mobilidade reduzida.

Todas as máquinas citadas possuem o pacote Office, Adobe Reader e navegadores (Chrome, Mozilla e Internet Explorer) instalados.

Além desses computadores, na biblioteca há mais 27 máquinas usadas apenas para consulta ao Sistema Pergamum.

Todos os laboratórios têm acesso à internet por cabo, e também há acesso à internet por *wi-fi* no *campus*. A Central de Relacionamento com o Estudante (CRE) possui computadores com *softwares* específicos para atendimento aos alunos com deficiência visual e uma impressora em braile.

A Univille dispõe do setor de Tecnologia da Informação (TI), e duas das atividades realizadas podem ser caracterizadas pelos seguintes grupos de processos: suporte aos usuários e rotina de manutenção.

Em relação ao suporte aos usuários, o atendimento é feito pela equipe de triagem e pode ocorrer de 3 formas distintas: presencial, por telefone ou pelo sistema *help desk*. Uma vez solicitado o atendimento, a equipe de triagem busca inicialmente resolver o caso e concluir o atendimento. Quando o que foi solicitado não está no escopo de resolução da triagem, a demanda é repassada para um membro da equipe da TI por meio do sistema *help desk*, que terá o compromisso de resolver o que foi solicitado.

Para a rotina de manutenção, o planejamento e a execução são feitos pela equipe de técnicos e auxiliares, que determinam e organizam o cronograma para as manutenções preventivas e preditivas. Já no caso de corretiva, o atendimento é feito mediante as solicitações cadastradas no sistema *help desk* ou também por chamado feito por telefone e/ou pessoalmente. Cabe aqui chamar a atenção para as manutenções corretivas urgentes, em que há equipamentos de *backup* para suprir a necessidade de troca rápida.

A TI na Univille está em constante desenvolvimento e atualização para acompanhar as tendências do mercado. Nesse sentido, questões como *cloud*, ambientes compartilhados, segurança da informação, mobilidade, atualização dos sistemas, disponibilidade, desempenho, tolerância a falhas e comunicação fazem parte do planejamento contínuo, com necessidade de previsão orçamentária. O *wireless* está instalado em todos os *campi* e unidades nas modalidades *indoor* e *outdoor* definidas pelas células de acesso. Atualmente são 280 antenas instaladas nos *campi* e unidades que atendem no seu período de maior consumo (noturno), com cerca de 3.500 conexões simultâneas. A Univille conta com dois acessos para internet que operam no modelo de redundância, visando aumentar a disponibilidade mesmo com a queda de sinal ou congestionamento de banda. Atualmente é fornecido aos estudantes, profissionais da educação, pessoal administrativo e outras áreas da universidade um

link particular de 100Mbps. O outro *link* de 200Mbps é fornecido pela Fapesc. Entre 2017/2018 foi realizado *upgrade* do *link* de internet para 1Gbps até PTT (ponto de tráfego) de Florianópolis, anunciando assim nosso ASN (Número de Sistema Autônomo). Busca-se prover e manter a infraestrutura de rede necessária, cabeada ou sem fios, em todos os *campi* e unidades da Univille, para garantir o acesso aos servidores internos e à internet, com segurança e desempenho adequado. Todos os alunos da Univille têm uma conta de usuário no domínio da Instituição. Essa conta permite ao usuário autenticar-se nos microcomputadores dos laboratórios, assim como obter acesso ao sistema acadêmico *on-line* e à plataforma Microsoft Office 365, em que o aluno também tem direito a um *e-mail* institucional, além do acesso a diversos *softwares*. Foi estabelecido um contrato com o *datacenter* da Sercompe, localizada em Joinville, próximo à Univille, o que viabilizou a conexão através de um *link* de 1Gb. Além da Sercompe, a Univille tem contrato de 5 *hosts* no ambiente Azure da Microsoft. Com isso, há disponibilidade destas tecnologias e serviços: *cloud server*, conectividade internet, *cloud backup*, *service desk*, monitoramento e desempenho da rede, *firewall* dedicado, suporte, *storage* e *colocation*.

No que diz respeito aos investimentos, anualmente ocorre um levantamento de necessidades, realizado de forma descentralizada por todos os setores das mantidas da Furj. Tais necessidades são analisadas e a sua implementação considera a dotação orçamentária, as prioridades institucionais (PDI, PEI) e o cumprimento de requisitos legais.

A atualização de um *software* pode ser identificada quando o desenvolvedor disponibilizar uma nova versão ou fizer correções, para atender a uma nova legislação, ou então, outra necessidade requerida. A atualização deve ser executada pela TI ou pelo fornecedor sob a supervisão da equipe de Tecnologia da Informação, conforme planejamento prévio e considerando ambientes para homologações, testes de desempenho, aderência aos requisitos contratados e outras formas de certificação para liberação em produção.

A Univille dispõe atualmente de infraestrutura de TI com ativos de rede, servidores, computadores, projetores e antenas *wi-fi* que demandam atualização e manutenção. Para manter essa infraestrutura em funcionamento, a TI conta com uma equipe de manutenção preventiva, corretiva e preditiva nos *campi* e unidades.

A atualização de *hardware* deve considerar as modalidades de compra ou locação que se distinguem na forma de atuação. Para os equipamentos comprados, é preciso levar em conta o período de garantia, a depreciação e as condições de uso. Já para os equipamentos locados, o período de atualização é definido em contrato. Nesse processo de atualização, deve-se verificar o seguinte: idade do equipamento; capacidade de processamento para demanda atual; capacidade de processamento para demanda futura; estabilidade do equipamento; qualidade de uso; frequência de reparos; aderência aos requisitos de *software*.

Com base no diagnóstico que tem de ser feito anualmente, a TI deve elaborar o plano de atualização com o cronograma financeiro e de substituição.

A manutenção do *hardware* instalado na Univille precisa ser orientada segundo a classificação por tipo: corretiva, preditiva e preventiva. Diante disso, é importante distinguir as diferenças entres tais tipos, já que a forma de uso dos equipamentos é variada e se diferencia pela sua função:

- **Manutenção corretiva** – na ocorrência de falhas, o usuário deve registrar no sistema *help desk* uma solicitação de reparo descrevendo o problema. Após esse registro, a equipe de triagem é acionada e o chamado é direcionado à equipe responsável, que tem de providenciar o reparo ou a troca do equipamento;
- **Manutenção preditiva** – esse tipo de manutenção deve ser feito nos equipamentos que permitem a avaliação de funcionamento diante dos parâmetros indicados pelo fornecedor e pela especificação técnica. Sendo assim, é possível listar os equipamentos de fornecimento auxiliar de energia, como geradores, *no-break*, climatização, *switch*, servidores e outros indicados no plano de manutenção;

- **Manutenção preventiva** – esse procedimento deve ser realizado em períodos em que há disponibilidade de acesso para intervenção nos equipamentos, como por exemplo em épocas de recesso, férias ou entre turnos.

5.8 Biblioteca – Sistema de Bibliotecas da Univille (Sibiville)

A Biblioteca Universitária funciona como órgão suplementar da Univille, tendo aos seus cuidados o processamento técnico, bem como os serviços de seleção e aquisição de material bibliográfico do Sistema de Bibliotecas da Univille (Sibiville). Constituem o Sibiville, além da Biblioteca Central, as seguintes bibliotecas setoriais: Biblioteca do *Campus* São Bento do Sul; Biblioteca Infantil Monteiro Lobato, do Colégio Univille – Joinville; Biblioteca da Unidade São Francisco do Sul; Biblioteca da Unidade Centro – Joinville e Biblioteca do Polo Jaraguá do Sul.

O Sibiville integra e disponibiliza seus serviços mediante o Sistema Pergamum com agilidade e segurança aos seus usuários. Por meio desse sistema, a comunidade acadêmica tem acesso a todas as informações bibliográficas disponíveis no Sibiville, podendo realizar suas pesquisas no âmbito das bibliotecas e com acesso *on-line* pelo *site* http://www.univille.br/biblioteca. O sistema permite aos usuários renovação, reservas, solicitação de empréstimo entre bibliotecas do Sibiville, verificação de materiais pendentes e débitos. Envia *e-mail* de avisos de renovação, débitos e reservas automaticamente.

O Sibiville tem como objetivos adquirir, disponibilizar e difundir recursos de informação, impressos e eletrônicos, de qualidade, a professores, alunos, funcionários e comunidade em geral, contribuindo para o desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa e extensão.

5.8.1 Espaço físico, horário e pessoal administrativo

A Biblioteca Universitária funciona como órgão suplementar da Univille, tendo aos seus cuidados o processamento técnico e os serviços de seleção e aquisição de material bibliográfico do Sistema de Bibliotecas da Univille (Sibiville). Constituem o Sibiville, em novembro de 2021, além da Biblioteca Central (no Campus Joinville), as seguintes bibliotecas setoriais:

- Biblioteca do Campus São Bento do Sul;
- Biblioteca Infantil Monteiro Lobato, do Colégio Univille – Joinville;
- Biblioteca da Unidade São Francisco do Sul;
- Biblioteca da Unidade Centro – Joinville;
- Biblioteca do Polo Jaraguá do Sul;

O Sibiville integra o Sistema Pergamum e disponibiliza seus serviços por intermédio dele, com agilidade e segurança aos seus usuários. Por meio desse sistema, a comunidade acadêmica tem acesso a todas as informações bibliográficas disponíveis no Sibiville, podendo realizar suas pesquisas no âmbito das bibliotecas e com acesso online pelo site www.univille.br. O sistema permite aos usuários renovação, reservas, verificação de materiais pendentes e débitos. Envia e-mail de avisos de renovação, débitos e reservas automaticamente. O Sibiville tem como objetivos adquirir, disponibilizar e difundir recursos de informação, impressos e eletrônicos de qualidade a professores, alunos, funcionários e comunidade em geral, contribuindo para o desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa e extensão.

Além do Sibiville, a Univille possui o acervo das bibliotecas digitais Minha Biblioteca, disponibilizada a todos os estudantes regularmente matriculados, e a Biblioteca A, para os estudantes do ensino a distância.

5.8.2 Espaço físico, horário e pessoal administrativo

A Biblioteca Central está localizada no *Campus* Joinville, com metragem total de 4.090,72 m², divididos em quatro pavimentos, distribuídos da seguinte forma:

- Piso Térreo: guarda-volumes; recepção para empréstimo e devolução de materiais; 01 terminal de consulta do acervo; 03 cabines abertas para estudo; salas que contemplam os Projetos Institucionais de Extensão, sendo o Projeto de Literatura Infanto Juvenil (PROLIJ), o Projeto Institucional de Incentivo à Literatura (PROLER), o Projeto Arte na Escola, o Centro Memorial da Univille, e o Projeto de História Oral - Laboratório de História Oral da UNIVILLE; sala de reuniões do Coworking da Univille (UniCo); sala de atendimento psicológico, vinculado a Gestão de Pessoas; Editora Univille; anfiteatro com 93 lugares, com de sala de apoio polivalente; espaço cultural e cafeteria;
- Primeiro Andar: acervo de periódicos; acervo de multimeios; normas técnicas; mapoteca; quatro cabines individuais para estudo; sete cabines coletivas para estudo; 30 computadores com acesso à internet, destes, 03 com acessibilidade para PCD; 02 terminais de consulta ao acervo; 01 terminal de consulta com acessibilidade para cadeirante; sala da coordenação do SIBIVILLE e de processos técnicos;
- Segundo Andar: acervo de livros; folhetos, sete cabines para estudo em grupo; 03 terminais de consulta ao acervo; 01 terminal de consulta com acessibilidade para cadeirante.
- Terceiro Andar: acervo de livros; Coworking UniCo; 02 terminais de consulta com acessibilidade para cadeirante; e o Arquivo Central da Universidade.

O SIBIVILLE integra o Sistema Pergamum e disponibiliza seus serviços por intermédio dele, com agilidade e segurança aos seus usuários. Por meio desse sistema, a comunidade acadêmica tem acesso a todas as informações bibliográficas disponíveis no SIBIVILLE, podendo realizar suas pesquisas no âmbito das bibliotecas e com acesso online pelo site www.univille.br. O sistema permite aos usuários renovação, reservas, verificação de materiais pendentes e débitos. Envia e-mail de

avisos de renovação, débitos e reservas automaticamente. O SIBIVILLE tem como objetivos adquirir, disponibilizar e difundir recursos de informação, impressos e eletrônicos de qualidade a professores, alunos, funcionários e comunidade em geral, contribuindo para o desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa e extensão.

Além do SIBIVILLE, a Univille possui o acervo das bibliotecas digitais Minha Biblioteca, disponibilizada a todos os estudantes regularmente matriculados, e a Biblioteca A, para os estudantes do ensino a distância.

O horário de funcionamento das bibliotecas setoriais da Univille é apresentado no quadro 10.

Quadro 10 – Horário de funcionamento das bibliotecas da Univille

Biblioteca	Horário
Campus Joinville	De segunda a sexta-feira, das 8h às 22h, e sábados, das 7h30 às 11h30
Campus São Bento do Sul	De segunda a sexta-feira, das 7h15h às 12h e das 13h às 22h, e sábados, das 7h15 às 12h15
São Francisco do Sul	De segunda a sexta-feira, das 8h às 12h30 e das 13h30 às 21h
Unidade Centro – Joinville	De segunda a sexta-feira, das 8h às 12h e das 13h às 20h
Biblioteca Infantojuvenil Colégio Univille	De segunda a sexta-feira, das 7h45 às 12h e das 13h às 16h45
Biblioteca Polo Jaraguá do Sul	De segunda a sexta-feira, das 13h às 19h

Fonte: própria (2025)

5.8.3 Acervo

O acervo do Sibiville é composto por livros e periódicos nas quantidades apresentadas nos quadros 11 e 12:

Quadro 11– Acervo físico de livros por área de conhecimento

Área	Títulos	Exemplares
000 – Generalidades	10.355	14.304
100 – Filosofia/Psicologia	4.244	6.535
200 – Religião	953	1.170
300 – Ciências Sociais	23.740	39.870
400 – Linguística/Língua	2.492	3.990
500 – Ciências Naturais/Matemática	5.005	9.017
600 – Tecnologia (Ciências Aplicadas)	15.247	28.297
700 – Artes	5.824	9.577
800 – Literatura	13.427	16.585
900 – Geografia e História	5.827	8.519

Fonte: Biblioteca Universitária (Univille,2025).

Quadro 12 – Acervo físico de periódicos por área de conhecimento

Área	Títulos	Exemplares
000 – Generalidades	49	1.358
100 – Filosofia/Psicologia	8	113
200 – Religião	1	7
300 – Ciências Sociais	133	1.426
400 – Linguística/Língua	2	2
500 – Ciências Naturais/ Matemática	12	41
600 – Tecnologia (Ciências Aplicadas)	113	1.400
700 – Artes	35	471
800 – Literatura	3	10
900 – Geografia e História	14	102

Fonte: Biblioteca Universitária (Univille,2025).

A atualização do acervo é feita conforme solicitação dos docentes, para atender ao previsto nos PPCs e nos planos de ensino e aprendizagem das disciplinas.

5.8.4 Serviços prestados/formas de acesso e utilização

O Sibiville, por intermédio dos serviços oferecidos, possibilita à comunidade acadêmica suprir suas necessidades informacionais. São eles:

- **Empréstimo domiciliar:** os usuários podem pegar emprestado o material circulante de acordo com os prazos para sua categoria, conforme Regulamento do Sibiville;
- **Empréstimo interbibliotecário:** empréstimos entre as bibliotecas que compõem o Sibiville e instituições conveniadas;
- **Consulta ao acervo, renovações, reservas, verificação de débitos e materiais pendentes:** ocorrem tanto nos terminais de consulta das Bibliotecas quanto via internet pelo *site* www.univille.br/biblioteca;
- **Programa de Comutação Bibliográfica – Comut:** permite a obtenção de cópias de documentos técnico-científicos disponíveis nos acervos das principais bibliotecas brasileiras e em serviços de informações internacionais;
- **Levantamento bibliográfico:** serviço de pesquisa por intermédio de palavras-chave. Os usuários informam os assuntos e a bibliotecária efetua uma busca exaustiva em bases de dados nacionais e estrangeiras, catálogos de bibliotecas e outras fontes de informação. Os resultados são repassados aos usuários por correio eletrônico;
- **Capacitação para utilização das bases de dados e biblioteca virtual:** por meio de agendamento prévio a biblioteca oferece capacitação para uso das bases de dados Academic Search Complete (EBSCO), Medline Complete (EBSCO), Portal Capes, biblioteca virtual Minha Biblioteca e outras fontes de

informação pertinentes ao meio acadêmico. São explanadas as formas de pesquisa e os diversos recursos oferecidos;

- **Indexação Compartilhada de Artigos de Periódicos (Icap):** por meio desse serviço, é possível ter acesso aos artigos de periódicos nacionais editados pelas instituições que fazem parte da Rede Pergamum;

- **Elaboração de ficha catalográfica:** ocorre para as publicações da Editora Univille e para as dissertações e teses dos alunos da Univille;

- **Treinamento aos ingressantes:** acontece a cada início de semestre e é ministrado pela bibliotecária de referência, que explana sobre serviços das bibliotecas do Sibiville, consulta ao Sistema Pergamum, localização de materiais, normas e conduta, seus deveres e obrigações no âmbito das bibliotecas.

5.8.5 Acesso a bases de dados

A Univille mantém assinatura de bases de dados bibliográficas, permitindo que estudantes, professores e técnicos administrativos tenham acesso a publicações técnico-científicas. A seguir são caracterizadas as bases de dados disponíveis no Sistema de Bibliotecas da Univille.

- **EBSCO:** a Univille assinou em março de 2005 a base de dados multidisciplinar Academic Search Elite e em 2007 ampliou seu conteúdo assinando a base Academic Search Premier. No ano seguinte, mais uma vez o conteúdo da base foi ampliado, e desde então a Univille conta com a base multidisciplinar Academic Search Complete. São 13.600 títulos de periódicos estrangeiros, dos quais 8.800 têm textos na íntegra;
- **Medline Complete (EBSCO):** dentro da EBSCO a base de dados Medline Complete oferece mais de 2.500 títulos de periódicos com texto completo nas áreas de biomedicina, ciências do comportamento, bioengenharia,

desenvolvimento de políticas de saúde, ciências da vida, entre outras;

- **DynaMed (EBSCO):** dentro da EBSCO, essa é uma base de dados com atualizações na área de medicina baseada em evidências;
- **Fonte Acadêmica (EBSCO):** coleção multidisciplinar com mais de 130 periódicos acadêmicos do Brasil e de Portugal.
- **Portal Capes:** convênio que disponibiliza o acesso a 125 bases de dados disponíveis no portal, com materiais em texto completo e abstracts;
- **RT – Revista dos Tribunais *on-line*:** oferece ferramentas de pesquisa jurídica, tais como conteúdo doutrinário, legislação, julgados dos tribunais, acórdãos e notícias em geral;
- **Biblioteca Virtual Minha Biblioteca:** plataforma de *e-books* conta com mais de 12.000 títulos, com conteúdo multidisciplinar, técnico e científico de qualidade. Por meio da plataforma Minha Biblioteca, estudantes têm acesso rápido e fácil às principais publicações de títulos acadêmicos das diversas áreas do conhecimento. O acesso pode ser feito na Univille ou fora da instituição, utilizando computador, celular ou *tablet* com acesso à internet.
- **Start by WGSN:** plataforma de pesquisa *online* com informações de tendências da moda;
- **Target GEDWeb:** plataforma com acesso à Normas Técnicas, com ferramenta de pesquisa em diários oficiais, legislações, regulamentos etc.

5.8.7 Acervo específico do curso

Estão à disposição para o curso 2.526 títulos de referências e um total de 4.976 exemplares. Os periódicos referentes à área de Gastronomia estão disponíveis em duas bases de dados assinadas pela Univille. São 233 títulos disponíveis no Portal de Periódicos da Capes e 47 na Base de Dados EBSCO.

A Biblioteca da Univille dispõe de 73 títulos periódicos impressos da área de Gastronomia.

5.9 Laboratórios

Na Univille, quando da criação de um novo curso, é nomeada uma comissão que faz a análise de todas as exigências legais e pedagógicas para o funcionamento do curso. Para esse estudo são considerados os seguintes documentos: Diretrizes Curriculares Nacionais do curso; recomendações dos conselhos profissionais, quando há; Plano de Desenvolvimento Institucional; instrumentos de avaliação de cursos do MEC/Inep e outras normativas que podem se aplicar ao caso. Essa comissão estrutura um plano de investimento em que são colocadas todas as necessidades de construção e modificação de espaços, aquisição de equipamentos, entre outros dados.

Diante disso, toda a estrutura de laboratórios do curso na Univille atende às exigências legais e pedagógicas e está de acordo com o Projeto Pedagógico do Curso.

A infraestrutura de laboratórios de ensino é gerenciada pela Área de Laboratórios, exceto os de informática, que contam com uma gerência específica. A área faz o controle de equipamentos e de pessoal técnico a fim de garantir aos cursos de graduação o acesso a laboratórios funcionais e atualizados para o desenvolvimento de aulas práticas e seus desdobramentos.

O acesso aos laboratórios é realizado por meio de reservas encaminhadas pela coordenação de curso ou diretamente pelo professor.

Trabalha-se com dois tipos de reserva nos laboratórios de uso geral ou compartilhado, a saber: reservas de caráter permanente e as esporádicas.

As reservas permanentes para uso dos laboratórios são solicitadas pela coordenação do curso no início de cada ano letivo pelo endereço eletrônico laboratorios@univille.br e valem para o ano corrente. Na ocasião é preciso informar,

além do nome do laboratório pretendido, qual a disciplina, o professor responsável, o horário das aulas e a periodicidade semanal. Essa solicitação precisará ser refeita a cada novo período letivo.

As reservas esporádicas são feitas ao longo de todo o período letivo e sempre que o andamento da disciplina o exigir. Para tanto, é empregado um formulário padrão disponibilizado pela Coordenação do curso. Essa categoria de reserva é usualmente efetuada pelos próprios professores das disciplinas, mas pode ser feita também pela coordenação do curso. Os formulários preenchidos devem ser entregues diretamente à secretaria do curso ou ao pessoal administrativo que é responsável pelo cronograma de uso dos laboratórios ou enviados por *e-mail* ao endereço eletrônico gastronomia@univille.br.

É importante frisar que, mesmo já existindo a reserva permanente de determinado laboratório para uso de uma disciplina, o professor deverá realizar as solicitações de preparo das aulas práticas utilizando o formulário específico, por meio do qual o uso é previsto, as aulas são confirmadas e as práticas são preparadas conforme as necessidades dos professores.

Uma vez feita a solicitação para uso, a prática é preparada por técnicos e estagiários das áreas específicas. No caso dos laboratórios de uso específico, a coordenação gerencia sua utilização e conta com pessoal técnico treinado para atender à demanda de aulas práticas. Tal demanda de aulas é o que determina a aquisição, o emprego e o armazenamento dos insumos, que podem ser comprados tanto pela Área de Laboratórios quanto pela coordenação do curso.

Independentemente do laboratório em que trabalhe, o pessoal técnico tem formação profissional qualificada e recebe treinamentos funcionais específicos em biossegurança e segurança química.

A segurança dos usuários dos laboratórios é um dos itens mais importantes na rotina de atividades de aula. Exige-se que os alunos usem os equipamentos de proteção individual (EPIs) e as paramentações especiais, quando for o caso. No caso do curso de bacharelado em Gastronomia, todos os estudantes têm acesso ao Manual

de Conduta nos Laboratórios da Gastronomia onde constam informações sobre alimentos saudáveis e seguros, o manipulador de alimentos, uso de uniformes, as condutas individuais nos laboratórios, entre outros.

Todos os laboratórios possuem placas indicativas dos riscos associados às práticas neles desenvolvidas, bem como os EPIs recomendados para permanecer no local.

Além das instruções que os usuários recebem dos professores e dos assistentes e técnicos, cada laboratório tem em local visível cartazes informativos reforçando as normas de segurança e a necessidade de emprego dos EPIs.

No ciclo de autoavaliação institucional há uma pesquisa periódica da infraestrutura de toda a Universidade, e os resultados, por meio do Relatório de Autoavaliação Institucional, são entregues à Gestão para que os dados ali apontados sejam absorvidos pelo Planejamento Estratégico da Instituição, que se responsabiliza por tornar aquela recomendação uma ação específica de determinada área ou por transformá-la em um projeto dentro do planejamento.

Os laboratórios de formação básica e específica atendem às necessidades do curso de acordo com o PPC, as respectivas normas de funcionamento e a utilização e segurança disponibilizadas em cada um deles. Apresentam dimensões e distribuição compatíveis com o número de alunos.

No curso de bacharelado em Gastronomia, as turmas podem ser divididas em subturmas, conforme o laboratório que está sendo utilizado. Há manutenção periódica dos equipamentos, instalações físicas e serviços de apoio técnico. O serviço de apoio técnico é realizado por técnicos da área de formação. Há recursos de tecnologias da informação e comunicação adequados às atividades desenvolvidas nos laboratórios, os quais possuem quantidade de insumos, materiais e equipamentos condizentes com os espaços físicos e o número de vagas.

Há também avaliação periódica semestral quanto às demandas, aos serviços prestados e à qualidade dos laboratórios, e os resultados são utilizados pela gestão

para planejar a melhoria da qualidade do atendimento, da demanda existente e futura e das aulas ministradas.

Na sequência são listados os laboratórios de formação básica e específica.

5.9.1 Laboratórios de formação básica

No curso de bacharelado em Gastronomia os laboratórios de formação básica utilizados são os seguintes:

1) Laboratório de Microbiologia

Área: 87,47 m^2

É destinado para várias funções: manutenção de cepas de microrganismos, manipulação asséptica, cultivo e caracterização de microrganismos, utilização laboratorial e industrial, entre outras.

2) Laboratório de Farmacognosia

Área: 71,27 m^2

Laboratório utilizado para as aulas práticas de Tecnologia de Alimentos e Bromatologia.

3) Laboratório de Fotografia 2 e Estúdio de Produtos

Área: 100m^2

O laboratório é equipado com duas mesas com fundo infinito, tripés com luzes contínuas e cabeças de flash para curto alcance e equipamentos para fotografia de produtos.

4) Laboratório de Fotografia e Estúdio de Filmagem

Área: 160m^2

O laboratório é equipado com câmeras fotográficas e filmadoras, com equipamento de iluminação e tripés para captação de imagens e gravadores de voz. Sala de sonorização com mesa de áudio.40 câmeras fotográficas DSLR, 32 lentes fotográficas ao todo, incluindo objetivas grande angular, teleobjetivas, macro e teleconverter.

5.9.2 Laboratórios de formação específica

Nos laboratórios de formação específica do Curso de Gastronomia os acadêmicos têm a oportunidade de desenvolver atividades em diferentes disciplinas do curso com vistas a caracterizar e manipular a matéria-prima, levando em conta princípios de higiene e aspectos da legislação, da segurança no trabalho e da rentabilidade da produção, além de aspectos culturais, regionais e climáticos. Nestes laboratórios os acadêmicos têm acesso a equipamentos similares aos que encontrarão no mercado de trabalho e, utilizando-se da terminologia básica, podem aplicar técnicas de produção, cortes padronizados, preparo de bases e métodos de cocção adequados das principais culturas culinárias existentes. Para o uso destes laboratórios, os estudantes devem seguir as regras constantes no manual de conduta dos laboratórios de Gastronomia. No curso de bacharelado em Gastronomia, os laboratórios de formação específica utilizados são os seguintes:

- Laboratório de Bebidas
- Laboratório de Panificação e Confeitaria
- Laboratório de Análise Sensorial
- Laboratório Cozinha Pedagógica
- Restaurante Escola

Laboratório de Bebidas equipado com:

1 Cave Marca: Metal Frio Modelo: 40 garrafas

1 Cave Marca: IocaveModelo: 15 garrafas

1 Geladeira Marca: Consul Modelo: Biplex 450 LT

1 Micro-ondas Marca: Eletrolux

2 Ar condicionado Marca: Eletrolux Modelo: 7.000 BTUs

11 bancadas com tampo em mármore e armário em mdf com revestimento melaminico com 1 gaveta e 2 portas

Laboratório de Panificação e Confeitaria que conta com os seguintes equipamentos e mobiliário:

7 Balança Marca: Ramuza - Modelo: DCR – 6 BT

6 Batedeira Marca: Skypan - Modelo: mesa industrial

4 Geladeira Marca: Gelopar - Modelo: GPTU 4010

3 Balcão refrigerado Marca: Villenox

3 Fogão de mesa Marca: Frank - Modelo: PCI 43GATC

1 Fogão de mesa elétrico Marca: Frank - Modelo: FHM3022EX8

1 Forno de lastro Marca: Lider

1 Forno turbo Marca: Lider

1 Divisora de massa

2 Batedeira de massa Marca: Lider

2 Cilindro de massa elétrico Marca: Venâncio- Modelo: VCLPISV 39

1 Modeladora de pães Marca: Gpaniz - Modelo: MPS 350

1 Amassadora rápida Marca: Linha Nobre - Modelo: AR 25

2 Micro-ondas Marca: Eletrolux - Modelo: MEF 41

12 Batedeira de mesa Marca: Arno

2 Ar condicionado Marca: Eletrolux - Modelo: SI30R

1 Freezer vertical Marca: Consul - Modelo: CVU20FBBNA

7 bancadas com tampo de mármore e pés e gavetas de inox.

Laboratório de Análise Sensorial

O laboratório de Análise Sensorial está localizado dentro do laboratório de Bebidas e realiza ensaios que objetivam avaliar as características dos alimentos, tais como são percebidas pelos sentidos da visão, olfato, paladar e tato. Permite avaliar as condições das matérias primas, estudar a estabilidade de alimentos, avaliar a correlação de análises químicas com as sensações dos sentidos humanos. As análises sensoriais são úteis no desenvolvimento de novos produtos alimentícios, como testes afetivos (aceitabilidade sensorial) e discrimintativos.

Cozinha Pedagógica, com a seguinte estrutura:

13 Fogão 4 bocas com forno a gás Marca: Villenox

2 Micro-ondas Marca: Eletrolux Modelo: MEF 41

1 Forno combinado Marca: Pratika Modelo: EC10

2 Freezer horizontal Marca: Consul

1 Freezer vertical Marca: Consul

1 Geladeira Marca: Consul Modelo: Biplex 450 L

2 Balança Marca: Ramuza Modelo: Ramuzatron 6

2 Refrigerador de 4 portas Marca: Ártico

1 Refrigerador de 6 portas Marca: Gelopar

1 Geladeira com 2 portas Marca: Gelopar Modelo: GPTU880AF

1 Resfriador rápido Marca: Tedesco

4 Ar condicionado Marca: Eletrolux

11 bancadas em aço inox com 1 gaveta e 3 portas equipadas com utensílio e liquidificador e

mixer

5 Restaurante Escola que está dividido em dois espaços. A cozinha conta com a seguinte estrutura:

1 Fogão 4 bocas com forno a gás Marca: Villenox

1 forno combinado com capacidade para 6 GN´s Marca: Pratika

1 geladeira Marca: Gelopar

1 Fritadeira e char broiller Marca: Villenox Thermo Kitchen

1 ar-condicionado Marca: Consul

A **área de atendimento** é composta por:

6 mesas com 4 cadeiras

1 ar-condicionado Marca Consul

1 bancada de atendimento

2 banheiros

5.10 Comitê de Ética em Pesquisa e Comitê de Ética na Utilização de Animais

O Comitê de Ética em Pesquisa (CEP/Univille) foi instituído em agosto de 2000 pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da Universidade para avaliar os projetos de pesquisa que envolvem em sua metodologia, seres humanos. Está

homologado na CONEP (Comissão Nacional de Ética em Pesquisa) desde 2003, ou seja, tem 22 anos de atuação.

O Comitê de Ética em Pesquisa da Univille tem como finalidade básica defender os interesses dos participantes da pesquisa em sua integridade e dignidade, contribuindo para o desenvolvimento da pesquisa dentro dos padrões éticos consensualmente aceitos e legalmente preconizados. É um colegiado inter e transdisciplinar, com “múnus público”, de caráter consultivo, deliberativo e educativo, com o dever de cumprir e fazer cumprir os aspectos éticos das normas vigentes de pesquisa envolvendo seres humanos, de acordo com o disposto na legislação vigente, suas normas complementares e quaisquer outras regulamentações que venham a ser legalmente aprovadas.

O comitê funciona de maneira autônoma na Univille, tudo o que é feito é regimentado por um documento interno aprovado em reunião de colegiado da Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-graduação. Está atrelado a este setor dentro da universidade, pois os membros analisam projetos de pesquisa. A Univille é chamada de proponente de pesquisa quando do envio do projeto pelo pesquisador dentro da universidade, ou seja, a Univille está propondo a pesquisa por meio de seus cursos (de onde provém os projetos).

Além do CEP da Univille, que foi um dos primeiros a receber deferimento de instauração, há mais outros cinco comitês na cidade. O Nosso CEP auxilia, sempre que possível ou necessário, instituições parceiras. Projetos que não são da Univille também vem para a nossa apreciação mensalmente. Não há problema na análise, pois muitos desses lugares não têm CEP para avaliar.

A Univille utiliza-se de um sistema de dados via web, por meio do qual pode receber os projetos de pesquisa para análise dos membros. O sistema se chama Plataforma Brasil e por meio dele, os pesquisadores de todo território nacional podem salvar o projeto de pesquisa e documentos para análise. Se o pesquisador é da Univille, naturalmente o projeto pode ser analisado pela Univille. Caso contrário, a CONEP pode indicar outro CEP para analisar os documentos. Nenhum pesquisador

pode ficar sem parecer do CEP. Uma vez por mês, os projetos são recebidos (há um cronograma anual para recebimento) e distribuídos aos membros do CEP. Eles analisam os documentos e o relator emite o parecer. Há uma reunião mensal em que todos os membros discutem sobre os projetos enviados e cada um pode dar seu parecer sobre cada projeto. A decisão que prevalece sobre o projeto é a da maioria. Depois da reunião e decisão do colegiado sobre cada projeto protocolado, a presidência emite parecer consubstanciado para que o pesquisador saiba a decisão do CEP. Tudo feito por meio do sistema Plataforma Brasil. O pesquisador recebe um e-mail com essa decisão, disparado pelo sistema, indicando que o parecer foi liberado e precisa responder ao comitê dentro de trinta dias. Depois de respondido corretamente, o CEP emite parecer final aprovado, o qual, o pesquisador também recebe e-mail informando a decisão e dessa forma, ele consegue ir a campo fazer a coleta. A coleta não pode ser executada antes da aprovação.

O CEP possui membros de diversas áreas (Ciências Humanas, Ciências Sociais, Área da Saúde, da Engenharia, da Economia, entre outros) e diversas formações (História, Farmácia, Design Industrial, Arqueologia, Ciência Social, Enfermagem, Ciências Biológicas, Engenharia Química, Direito), levando em consideração que há membros de ambos os sexos. Atualmente são 10 (dez) membros ativos, contando com os representantes de usuários e o suplente. Desses 4 (quatro) membros são doutores em suas respectivas áreas, outros 4 (quatro) são mestres em suas respectivas áreas e os representantes de usuários variam entre uma especialista e de formação técnica.

O CEP possui ainda uma secretária exclusiva para as atividades do setor. O atendimento ocorre em sala exclusiva para assuntos do Comitê de Ética em Pesquisa, em que há armários com arquivos, acesso à internet e telefonia, todos igualmente exclusivos. Tivemos uma pequena mudança no layout da sala, com adequação de espaço e móveis, no entanto, ainda estamos na mesma sala, como informado abaixo. O horário de atendimento é de segunda a sexta-feira, das 08h00 às 17h00, com intervalo para almoço de uma hora.

Quanto à demanda de projetos de pesquisa, em 2024 foram liberados para os pesquisadores 358 pareceres consubstanciados.

O Comitê de Ética em Pesquisa no Uso de Animais – CEUA tem por finalidade cumprir e fazer cumprir, no âmbito da Univille e nos limites de suas atribuições, o disposto na legislação aplicável à utilização de animais para o ensino e a pesquisa, caracterizando-se a sua atuação como educativa, consultiva, de assessoria e fiscalização nas questões relativas à matéria de que trata o Regimento.

O CEUA é o componente essencial para aprovação, controle e vigilância das atividades de criação, ensino e pesquisa científica com animais, bem como para garantir o cumprimento das normas de controle da experimentação animal editadas pelo CONCEA (Conselho Nacional de Controle de Experimentação Animal) as resoluções dos Conselhos Superiores da Univille, bem como quaisquer outras regulamentações que venham a ser legalmente aprovadas.

O CEUA da Univille está homologado pelo CONCEA, pertence a própria instituição e pode prestar atendimento a instituições parceiras.

REFERÊNCIAS

ARROZ em Massaranduba: áreas de plantação tomam 70% do município. **OCPNews**. Disponível em: https://ocp.news/economia/arroz-que-ganhou-ate-festa-e-um-dos-pilares-da-economia-demassaranduba. Acesso em: 20 set. 2021.

ASSOCIAÇÃO EMPRESARIAL DE SÃO BENTO DO SUL – ACISBS. **Panorama socioeconômico de São Bento do Sul.** São Bento do Sul, 2015.

ASSOCIAÇÃO EMPRESARIAL DE SÃO BENTO DO SUL – ACISBS. **Síntese conjuntural.** Disponível em: https://panoramasbs.org.br/sintese_conjuntural. Acesso em: 20 set 2021.

BANDEIRA, D. R. **Ceramistas pré-coloniais da Baía da Babitonga, SC – arqueologia e etnicidade.** Tese (Doutorado) – Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2004.

BANDEIRA, D. R. Povos sambaquianos: os construtores dos montes de conchas e os mais antigos moradores da Baía da Babitonga**. Joinville Ontem e Hoje**, Joinville, p. 4-9, 2005. Disponível em: http:// learqjlle.blogspot.com.br/p/arque.html. Acesso em: 30 ago. 2016.

BANDEIRA, D. R.; OLIVEIRA, E. L.; SANTOS, A. M. P. Estudo estratigráfico do perfil nordeste do Sambaqui Cubatão I, Joinville/SC. **Revista do Museu de Arqueologia e Etnologia**, São Paulo, v. 19, p. 119-142, 2009. Disponível em: http://learqjlle.blogspot.com.br/p/arque.html. Acesso em: 30 ago. 2016.

BENETTI, E. Dependência da economia portuária tem que diminuir e turismo pode ser saída, diz prefeito de São Francisco do Sul. **NSC Total**, 10 ago. 2019. Disponível em: https://www.nsctotal.com.br/colunistas/estela-benetti/dependencia-da-economia-portuaria-tem-que-diminuir-eturismo-pode-ser. Acesso em: 18 fev. 2021.

BRASIL. **Diretrizes e normas nacionais para a oferta de programas e cursos de educação superior na modalidade a distância**: Resolução n.º 1, de 11 de março de 2016, da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação (CNE). Brasília: CNE, 2016. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=35541-rescne- ces-001-14032016-pdf&category_slug=marco-2016-pdf&Itemid=30192. Acesso em: 20 set. 2016.

BRASIL. **Lei n.º 13.005, de 25 de junho de 2014**. Aprova o Plano Nacional de Educação (PNE) e dá outras providências. 2014. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/CCIVIL_03/_Ato2011- 2014/2014/Lei/L13005.htm. Acesso em: 28 set. 2016.

BRASIL. Ministério da Educação. **Parecer CNE/CP n.º 003 de 10 março de 2004**. Brasília, 2004. Disponível em: portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/003.pdf.

BRASIL. Ministério da Educação. **Resolução n.º 1 de 30 de maio de 2012**. Estabelece diretrizes nacionais para a educação em direitos humanos. Brasília, 2012. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_content&id=17810&Itemid=866.

BRASIL. Presidência da República. **Lei n.º 9.795 de 27 de abril de 1999**. Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências. Brasília, 1999. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9795.htm.

CÂMARA MUNICIPAL DE GARUVA. Histórico do município. Disponível em: https://www.camaragaruva.sc.gov.br/imprensa/imprensa/o-Municipio/1/2016/1#lista_texto_news. Acesso em: 20 set. 2021.

CAM EMPREENDIMENTOS. Jaraguá do Sul: um dos maiores parques industriais do país. Disponível em: https://www.camempreendimentos.com.br/jaragua-do-sul/. Acesso em: 20 set. 2021.

CAMPO ALEGRE. Portal Municipal de Turismo de Campo Alegre. Disponível em: https://turismo. campoalegre.sc.gov.br/o-que-fazer/item/estrada-imperial-dona-francisca. Acesso em: 20 set. 2021.

COELHO, I.; SOSSAI, F. C. (org.). Univille: 50 anos de ensino superior em Joinville e região (1965-2015). Joinville: Editora Univille, 2015.

CURY, A.; CARDOSO, C. Economia brasileira cresce 0,1% em 2014, diz IBGE. G1, 27 mar. 2015. Disponível em: http://g1.globo.com/economia/noticia/2015/03/economia-brasileira-cresce-01-em2014-diz-ibge.html. Acesso em: 20 set. 2021.

DELORS, J. Educação: um tesouro a descobrir. Relatório para a Unesco da Comissão Internacional sobre Educação para o Século XXI. 4. ed. São Paulo: Cortez, 2000.

EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA E EXTENSÃO RURAL DE SANTA CATARINA – EPAGRI. Turismo náutico é aposta da pesca artesanal em Balneário Barra do Sul. 2020. Disponível em: https://www.epagri.sc.gov.br/index.php/2020/09/25/turismo-nautico-e-aposta-da-

pescaartesanal-em-balneario-barra-do-sul/. Acesso em: 20 set. 2021. FAZCOMEX. Exportações de Joinville-SC: entenda. Disponível em: https://www.fazcomex.com.

br/blog/exportacoes-de-joinville-sc/. Acesso em: 20 set. 2021.

FEDERAÇÃO DAS INDÚSTRIAS DO ESTADO DE SANTA CATARINA – FIESC. Perfil e oportunidade de exportação e investimentos. 2020. Disponível em: https://www2.fiescnet.com.br/web/uploads/recursos/82368da4d9409835bf256b142c7b65bb.pdf. Acesso em: 18 fev. 2021.

FLEURY, M. T. L.; FLEURY, A. Construindo o conceito de competência. Revista de Administração Contemporânea, edição especial, 2001. Disponível em: http://www.scielo.br/pdf/rac/v5nspe/v5nspea10.pdf. Acesso em: 16 out. 2016.

FREIRE, P. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa. 9. ed. São Paulo: Paz e Terra, 1998.

FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DA REGIÃO DE JOINVILLE – FURJ. Estatuto da Fundação Educacional da Região de Joinville. Resolução do Conselho de Administração da Fundação Educacional da Região de Joinville n.º 11/14, de 31 de julho de 2014. Joinville, 2014a.

GONÇALVES, A. P. 14 marcas de empresas de Jaraguá do Sul conhecidas no Brasil inteiro. OCP

News, 24 fev. 2021. Disponível em: https://ocp.news/economia/10-marcas-de-empresas-dejaragua-do-sul-que-voce-encontra-no-brasil-inteiro. Acesso em: 20 set. 2021.

GOVERNO DE SANTA CATARINA. Barra Velha. Disponível em: https://www.sc.gov.br/conhecasc/municipios-de-sc/barra-velha. Acesso em: 20 set. 2021.

GUARATUBA. Portal da Cidade. Guaratuba 250 anos. Disponível em: https://guaratuba.

portaldacidade.com/historia-de-guaratuba-pr. Acesso em: 20 set. 2021.

GUIA RIOMAFRA. Dados da cidade de Mafra – Santa Catarina. Disponível em: http://www.

guiariomafra.com.br/dados-da-cidade-de-mafra. Acesso em: 20 set. 2021.

HALL, R. H. Organizações: estruturas, processos e resultados. 8. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2004.

INSTITUTE FOR THE FUTURE – IFTF. Future Work Skills 2020. Califórnia, 2011.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. Cidades – Araquari. Disponível em: https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/araquari/panorama. Acesso em: 20 set. 2021a.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. Cidades – Balneário Barra do Sul. Disponível em: https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/balneario-barra-do-sul/panorama. Acesso em: 20 set. 2021b.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. Cidades – Barra Velha. Disponível em: https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/barravelha/panorama. Acesso em: 20 set 2021c.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. Cidades – Campo Alegre. Disponível em: https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/campo-alegre/panorama. Acesso em: 20 set. 2021d.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. Cidades – Corupá. Disponível em: https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/corupa/panorama. Acesso em: 20 set. 2021e.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. Cidades – Garuva. Disponível em: https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/garuva/panorama. Acesso em: 20 set. 2021f.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. Cidades – Geral. Disponível em: https://cidades.ibge.gov.br. Acesso em: 20 set 2021g.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. Cidades – Guaramirim. Disponível em: https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/Guaramirim/panorama. Acesso em: 20 set. 2021h.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. Cidades – Guaratuba. Disponível em: https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/guaratuba/panorama. Acesso em: 20 set. 2021i.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. Cidades – Itapoá. Disponível em: https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/itapoa/panorama. Acesso em: 20 set. 2021j.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. Cidades – Jaraguá do Sul. Disponível em: https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/jaragua-do-sul/panorama. Acesso em: 20 set. 2021k.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. Cidades – Joinville. Disponível em: https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/Joinville/panorama. Acesso em: 20 set 2021l.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. Cidades – Mafra. Disponível em: https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/mafra/panorama. Acesso em: 20 set 2021m.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. Cidades – Massaranduba. Disponível em: https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/Massaranduba/panorama. Acesso em: 20 set. 2021n.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. Cidades – Rio Negrinho. Disponível em: https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/rio-negrinho/panorama. Acesso em: 20 set. 2021o.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. Cidades – São Bento do Sul. Disponível em: https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/sao-bento-do-sul/panorama. Acesso em: 20 set. 2021p.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. Cidades – São Francisco do Sul. Disponível em: https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/sao-francisco-do-sul/panorama. Acesso em: 20 set. 2021q.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. Cidades – São João do Itaperiú. Disponível em: https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/sao-joao-do-itaperiu/panorama. Acesso em: 20 set. 2021r.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. Cidades – Schroeder. Disponível

em: https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/schroeder/panorama. Acesso em: 20 set. 2021s.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. População residente estimada.

Disponível em: https://sidra.ibge.gov.br/tabela/6579. Acesso em: 20 set. 2021t.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. Sidra – Produto Interno Bruto

dos Municípios. Disponível em: https://sidra.ibge.gov.br/tabela/5938. Acesso em: 20 set. 2021u.

INVESTIMENTO de peso. Tecnologística, ed. 111, fev. 2005. Disponível em: https://issuu.com/publicare/docs/tecno_fev_2005. Acesso em: 21 set. 2021.

JIMÉNEZ-JIMÉNEZ, D.; SANZ-VALLE; R. Innovation, organizational learning, and performance. Journal of Business Research, v. 64, n. 4, p. 408-417, 2011. Disponível em:
https://www.researchgate.net/publication/222417149_Innovation_organizational_learning_and_performance. Acesso em: 24 set. 2015.

JOINVILLE é a terceira cidade mais rica do Sul do país. NDMAIS, 12 jan. 2021. Disponível em: https://ndmais.com.br/economia-sc/joinville-e-a-terceira-cidade-mais-rica-do-sul-do-pais/. Acesso em: 20 set. 2021.

JOINVILLE tem 19 entre as 500 maiores empresas do Sul do país. Revista Amanhã, 2016. Disponível em: http://sh.adv.br/pt/noticia/joinville-tem-19-entre-as-500-maiores-empresas-do-suldo-pais. Acesso em: 20 set. 2021.

KOIWASKI, D. Corupá completa 122 anos com desenvolvimento econômico e turístico em alta. OCPNews, 7 jul. 2019. Disponível em: https://ocp.news/geral/corupa-completa-122-anos-comdesenvolvimento-economico-e-turistico-em-alta. Acesso em: 21 set. 2021.

KOTLER, P.; KELLER, K. L. Administração de marketing. 12. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.

KUNSCH, M. M. K. Planejamento de relações públicas na comunicação integrada. 4. ed. rev., atual. e ampl. São Paulo: Summus, 2003.

KUTACH, F. Pioneirismo entrelaçado com a história de São Bento do Sul. A Gazeta, São Bento do Sul, 23 set. 2014. Disponível em: http://www.gazetasbs.com.br/site/noticias/pioneirismoentrelacado-com-a-historia-de-sao-bento-do-sul-1086#:~:text=São%20Bento%20do%20Sul%20foi,a%20região%20pertencia%20ao%20Paraná. Acesso em: 20 set. 2021.

LEAL, P. Guaramirim 71 anos: força econômica em pleno desenvolvimento e expansão. OCP News, 28 ago. 2020a. Disponível em: https://ocp.news/economia/guaramirim-71-anos-forcaeconomica-em-pleno-desenvolvimento-e-expansao. Acesso em: 20 set. 2021.

LEAL, P. Schroeder 56 anos: com aumento populacional, município fortalece sua economia. OCP News, 3 out. 2020b. Disponível em: https://ocp.news/economia/schroeder-56-anos-comaumento-populacional-municipio-fortalece-sua-economia. Acesso em: 20 set. 2021.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – MEC. Planejando a próxima década: conhecendo as 20 metas do Plano Nacional de Educação. Brasília, 2014. Disponível em: http://pne.mec.gov.br/images/pdf/pne_conhecendo_20_metas.pdf. Acesso em: 13 mar. 2016.

MINTZBERG, H. Managing: desvendando o dia a dia da gestão. 12. ed. São Paulo: Cortez, 2010.

MORIN, E. A cabeça bem-feita: repensar a reforma, reformar o pensamento. 10. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2004.

O POTENCIAL econômico do norte catarinense: conheça os motivos para investir na região. G1, 10 abr. 2019. Disponível em: https://g1.globo.com/sc/santa-catarina/especial-publicitario/irineu-imoveis/araquari-a-bola-da-vez/noticia/2019/04/10/o-potencial-economico-do-nortecatarinense-conheca-os-motivos-para-investir-na-regiao.ghtml. Acesso em: 20 set. 2021.

O PRESENTE RURAL. Frigorífico São João, de São João do Itaperiú (SC), é o nono parceiro do Programa Carne Angus Certificada. 2014. Disponível em: https://opresenterural.com.br/

frigorifico-sao-joao-de-sao-joao-do-itaperiu-sc-e-o-nono-parceiro-do-programa-carne-anguscertificada/. Acesso em: 20 set. 2021.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE – OMS. Painel do coronavírus da OMS (covid-19). 2021. Disponível em: https://covid19.who.int/. Acesso em: 3 nov. 2021.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DE SAÚDE (OPAS). Histórico da pandemia de covid-19. 2020. Disponível em: https://www.paho.org/pt/covid19/historico-da-pandemia-covid-19. Acesso em: 20 jun. 2021.

O'SULLIVAN, D. Development of integrated manufacturing systems. Computer Integrated Manufacturing Systems, v. 5, n. 1, p. 39-53, 1992.

PORTAL DA CIDADE. Guaratuba 250 anos. Disponível em: https://guaratuba.portaldacidade.

com/historia-de-guaratuba-pr. Acesso em: 20 set. 2021.

PORTO DE SÃO FRANCISCO DO SUL. Porto completa 65 anos. Disponível em: https://portosaofrancisco.com.br/saiba-mais/id/101. Acesso em: 20 set. 2021.

PORTO ITAPOÁ. O Porto Itapoá está entre os maiores terminais portuários de contêineres do Brasil. Disponível em: https://www.portoitapoa.com/porto-itapoa/. Acesso em: 25 out. 2021.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAQUARI. Araquari. Disponível em: https://www.araquari.sc.gov.

br. Acesso em: 20 set. 2021.

PREFEITURA MUNICIPAL DE BALNEÁRIO BARRA DO SUL. Balneário Barra do Sul. Disponível

em: https://balneariobarradosul.atende.net/#!/tipo/pagina/valor/1. Acesso em: 20 set. 2021.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO ALEGRE. Campo Alegre. Disponível em: https://www.

campoalegre.sc.gov.br/cms/pagina/ver/codMapaItem/28660. Acesso em: 20 set. 2021.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUPÁ. Corupá. Disponível em: https://corupa.atende.net/#!/tipo/pagina/valor/52. Acesso em: 20 set. 2021.

PREFEITURA MUNICIPAL DE GARUVA. Economia. Disponível em: https://garuva.atende.net/cidadao/pagina/economia. Acesso em: 20 set. 2021.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPOÁ. Aspectos econômicos. Disponível em: https://www.itapoa.sc.gov.br/cms/pagina/ver/codMapaItem/22510. Acesso em: 21 set. 2021.

PREFEITURA MUNICIPAL DE MASSARANDUBA. Economia do município. Disponível em: https://massaranduba.atende.net/cidadao/pagina/economia-do-municipio. Acesso em: 20 set. 2021.

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO NEGRINHO. Perfil socioeconômico. 2015. Disponível em:

https://www.rionegrinho.sc.gov.br/download.php?id=3549. Acesso em: 20 set. 2021.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENTO DO SUL. São Bento do Sul em números. Disponível em: https://www.saobentodosul.sc.gov.br/sao-bento-sul-em-numeros. Acesso em: 20 set. 2021.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO FRANCISCO DO SUL. Economia. Disponível em: https://www.saofranciscodosul.sc.gov.br/economia. Acesso em: 20 set 2021.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DE ITAPERIÚ. São João do Itaperiú. Disponível em:

http://www.pmsji.sc.gov.br/cms/pagina/ver/codMapaItem/35575. Acesso em: 20 set. 2021.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SCHROEDER. História. Disponível em: https://www.schroeder.

sc.gov.br/cms/pagina/ver/codMapaItem/32646. Acesso em: 20 set. 2021.

PROJECT MANAGEMENT INSTITUTE – PMI. Um guia do conhecimento em gerenciamento de projetos (guia PMBoK®. Project Management Institute). 5. ed. São Paulo: Saraiva, 2014.

RAMPELOTTI, L. Guaratuba 249 anos: agricultura e pesca movimentam a economia da cidade.

JBLitoral, 28 abr. 2020. Disponível em: https://jblitoral.com.br/guaratuba-249-anos-agricultura-epesca-movimentam-a-economia-da-cidade. Acesso em: 20 set 2021.

SANTOS, B. de S. Introdução a uma ciência pós-moderna. 4. ed. Rio de Janeiro: Graal, 1989.

SECRETARIA DE PLANEJAMENTO URBANO E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL – SEPUD. Joinville em Dados – 2020. Joinville: Prefeitura de Joinville, 2020. Disponível em: https://www.joinville.sc.gov.br/publicacoes/joinville-cidade-em-dados-2020/. Acesso em: 20 set. 2021.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DE SANTA CATARINA – SEBRAE/SC. Cadernos de desenvolvimento – Barra Velha. 2019a. Disponível em: https://datasebrae.com.br/municipios/sc/m/Barra%20Velha%20-%20Cadernos%20de%20Desenvolvimento.pdf. Acesso em: 20 set. 2021.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DE SANTA CATARINA

– SEBRAE/SC. Cadernos de desenvolvimento – Campo Alegre. 2019b. Disponível em: https://datasebrae.com.br/municipios/sc/m/Campo%20Alegre%20-%20Cadernos%20de%20 Desenvolvimento.pdf. Acesso em: 20 set. 2021.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DE SANTA CATARINA –

SEBRAE/SC. Cadernos de desenvolvimento – Jaraguá do Sul. 2019d. Disponível em: https://datasebrae.com.br/municipios/sc/m/Jaragua%20do%20Sul%20-20Cadernos%20de%20Desenvolvimento.pdf. Acesso em: 20 set. 2021.SERVIÇO BRASILEIRO DE

APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DE SANTA CATARINA – SEBRAE/SC. Cadernos de desenvolvimento – Joinville. 2019e. Disponível em: https://datasebrae.com.br/municipios/sc/m/Joinville%20-%20Cadernos%20de%20Desenvolvimento.pdf. Acesso em: 20 set. 2021.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DE SANTA CATARINA – SEBRAE/SC. Cadernos de desenvolvimento – São Bento do

Sul. 2019f. Disponível em: https://datasebrae.com.br/municipios/sc/m/Sao%20Bento%20do%20Sul%20-%20Cadernos%20de%20Desenvolvimento.pdf. Acesso em: 18 fev. 2021.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DE SANTA CATARINA – SEBRAE/SC. Cadernos de Desenvolvimento – São Francisco do Sul. 2019g. Disponível em: https://datasebrae.com.br/municipios/sc/m/Sao%20Francisco%20do%20Sul%20-%20Cadernos%20de%20Desenvolvimento.pdf. Acesso em: 18 fev. 2021.

THECITIES. Joinville, SC. Disponível em: https://www.thecities.com.br/Brasil/Santa-Catarina/

Joinville/Economia/1820/. Acesso em: 20 set. 2021.

TOMPOROSKI, A. A. et al. Rio Negrinho em dados socioeconômicos 2019/2020. Universidade do Contestado. Mafra: Ed. da UnC, 2020. Disponível em: https://uni-contestado-site.s3.amazonaws.com/site/biblioteca/ebook/Rio_Negrinho_em_dados_socioeconomicos.pdf. Acesso em: 20 set. 2021.

UNIVERSIDADE DA REGIÃO DE JOINVILLE – UNIVILLE. Estatuto da Universidade da Região de Joinville. Resolução do Conselho Universitário da Universidade da Região de Joinville n.º 09/16, de 1.º de setembro de 2016. Joinville, 2016.

UNIVERSIDADE DA REGIÃO DE JOINVILLE – UNIVILLE. Plano de Desenvolvimento Institucional 2022-2026. Joinville, 2022.

UNIVERSIDADE DA REGIÃO DE JOINVILLE – UNIVILLE. Plano de Desenvolvimento Institucional 2012-2016. Joinville, 2014a.

UNIVERSIDADE DA REGIÃO DE JOINVILLE – UNIVILLE. Política de Acompanhamento dos Egressos. Joinville, 2015a.

UNIVERSIDADE DA REGIÃO DE JOINVILLE – UNIVILLE. Política de Gestão de Pessoas. Joinville, 2015b.

UNIVERSIDADE DA REGIÃO DE JOINVILLE – UNIVILLE. Política de Relacionamento com os Estudantes. Joinville, 2014b.

UNIVERSIDADE DA REGIÃO DE JOINVILLE – UNIVILLE. Projeto da Universidade da Região de Joinville. Joinville, 1991a.

UNIVERSIDADE DA REGIÃO DE JOINVILLE – UNIVILLE. Relatório de Serviços de Extensão e Pesquisa. Joinville, 1991b.

UNIVERSIDADE DA REGIÃO DE JOINVILLE – UNIVILLE. Resolução do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da Universidade da Região de Joinville n.º 07/09. Joinville, 2009.

UNIVERSIDADE DA REGIÃO DE JOINVILLE – UNIVILLE. Resolução do Conselho Universitário da Universidade da Região de Joinville n.º 06/17. Joinville, 2017.

UNIVERSIDADE DA REGIÃO DE JOINVILLE – UNIVILLE. Resolução do Conselho Universitário da Universidade da Região de Joinville n.º 14/21. Joinville, 2021.

21.ª LOJA da Havan é inaugurada em Barra Velha. NSCTotal, 18 dez. 2010. Disponível em: https://www.nsctotal.com.br/noticias/21a-loja-da-havan-e-inaugurada-em-barra-velha. Acesso em: 20 set. 2021.

Anexo I

Histórico de matrizes curriculares e ementários do curso de Bacharelado em Gastronomia

Conforme destacado no item 3.4, que aborda o histórico do curso, o Bacharelado em Gastronomia da Univille passou por sucessivas reformulações curriculares, visando sua adequação tanto às regulamentações institucionais quanto às demandas do mercado.

A seguir, apresenta-se o histórico das matrizes curriculares e os ementários aprovadas pelo Conselho Universitário para o curso de Bacharelado em Gastronomia da Univille.

1. Matriz 2021: Em 2021, a instituição ofertou pela primeira vez o curso de Bacharelado em Gastronomia. No entanto, devido à pandemia de Covid-19, não foi possível formar uma turma naquele ano.

Semestre	Disciplinas	Carga horária teórica Presencial (hora/aula)	Carga horária prática presencial (hora/aula)	Total da Carga horária (hora)	Total da Carga horária (horas)	Semipresencial (%=h/a)	Extensão	Total Operacional
1º	Ciência e Pensamento Científico			36	30	(100%=36h/a)		18
	Microbiologia	10	8	36	30	(50%=18h/a)		18
	Princípios Básicos da Nutrição	36		36	30			36
	Serviço de Atenção ao Cliente		18	36	30	(50%=18h/a)		18
	Habilidades de Cozinha	16	56	72	60			72
	Técnica Dietética		56	72	60			72
	Optativa			72	60	(100%=72h/a)		36
	Total da Carga Horária	**62**	**138**	**360**	**300**	**144**	**0**	**270**
2º	Vivência de Extensão I		18	36	30		18	18
	Microbiologia de Alimentos	8	28	36	30			36
	Ciência de Alimentos			36	30	(100% = 36h/a)		18
	Garde Manger	8	28	36	30			36
	Planejamento de Cardápios e Custos em Negócios de Alimentação	36		72	60	(50%=36h/a)		36
	Bebidas		18	54	45			54
	História da Gastronomia	18		36	30	(50%=18h/a)		18
	Cidadania, Direitos Humanos e Contemporaneidade			72	60	(100%=72h/a)		36
	Total da Carga Horária	**70**	**92**	**378**	**315**	**162**	**18**	**252**
3º	Cozinha Clássica	16	56	72	60			72
	Cozinha Brasileira	16	56	72	60			72
	Vivência de Extensão II		36	36	30			36
	Inovação e Empreendedorismo			72	60	(100% = 72h/a)		36
	Higiene e Segurança sanitária			36	30	(100% = 36h/a)		18
	Técnicas Básicas de Fabricação de Massas	8	28	36	30			36
	Total da Carga Horária	**40**	**176**	**324**	**270**	**108**	**0**	**270**
4º	Vivências de Extensão III	18		36	30		18	18
	Confeitaria	16	56	72	60			72
	Alimentos funcionais		28	36	30	50% = 18		18

	Panificação	16	56	72	60			72
	Cozinha Catarinense e Desenvolvimento Regional	8	28	36	30			36
	Técnicas de Harmomização de Alimentos e Bebidas	16	56	72	60			72
	Total da Carga Horária	**74**	**224**	**324**	**270**	**8**	**18**	**288**
5º	Vivência de Extensão IV		18	72	60		54	18
	Sociedade, Meio Ambiente e Sutentabilidade			72	60	(100% = 72h/a)		36
	Cozinha Étnica I	16	56	72	60			72
	Gestão em Negócios de Alimentação	36		72	60	(50%=36h/a)		36
	Análise Sensorial		36	72	60	(50%=36h/a)		36
	Total da Carga Horária	**52**	**110**	**360**	**300**	**144**	**54**	**198**
6º	Vivências de Extensão V		18	36	30		18	18
	Sistemas Agroalimentares		18	36	30	(50%=18h/a)		18
	Introdução à Pesquisa Científica em Gastronomia	16	56	72	60			72
	Tecnologia e Inovação em Gastronomia	16	56	72	60			72
	Fotografia em Gastronomia	36		36	30			36
	Cozinha Étnica II	16	56	72	60			72
	Total da Carga Horária	**84**	**204**	**324**	**270**	**18**	**18**	**288**
7º	Antropologia da Alimentação			36	30	(100%=36h/a)		18
	Patrimônio Cultural e Propriedade Intelectual para a Gastronomia	36		36	30			36
	Logística de Suprimentos			36	30	(100%=36h/a)		18
	Trabalho de Conclusão de Curso I	36		72	60		36	36
	Tecnologia de Alimentos e Bromatologia		36	72	60	(50%=36h/a)		36
	Tecnologia de Fermentação	8	28	36	30			36
	Vivências de Extensão VI		18	72	60		54	18
	Administração Financeira	36		36	30			36
	Total da Carga Horária	**116**	**82**	**396**	**330**	**144**	**90**	**234**
8º	Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição			36	30	(100%=36h/a)		18

	Trabalho de Conclusão de Curso II	72		72	60			72
	Marketing	72		72	60			72
	Aceleração de ideias Inovadoras			72	60	(100%=72h/a)		36
	Optativa	72		72	60			72
	Processos Criativos	36		36	30			36
	Estágio Curricular Supervisionado		27	54	45		27	27
	Total da Carga Horária	**252**	**27**	**414**	**345**	**108**	**27**	**333**
	Total da carga horária do curso	**750**	**1053**	**2880**	**2400**	**836**	**225**	**2133**

Ementário da Matriz 2021

1º semestre

Ciência e Pensamento Científico

Carga horária: 36h/a

Ementa

História, conceito de ciência e de métodos científicos. Projeto de pesquisa: abordagens, instrumentos e métodos. Ética em Pesquisa. Linguagem e escrita científica. Normas para elaboração de trabalhos técnico-científicos.

Referências básicas

BELL. Judith. **Projeto de pesquisa**: guia para iniciantes em educação, saúde e ciências sociais. Porto Alegre: Artmed, 2018. SAGAH 9645

KOLLER. Silvia H. et al. Manual de produção científica. Porto Alegre: Penso, 2014. SAGAH 1362

LOZADA. Gisele. **Metodologia científica**. SAGAH 18806

NUNES. Karina da Silva. **Metodologia científica**. SAGAH 18813

UNIVILLE. **Guia para apresentação de trabalhos acadêmicos**, 2019

UNIVILLE. **Guia para elaboração de projetos,** 2006.

Referências complementares

AGUIAR. Fernanda Rocha de. **Pesquisa aplicada às relações públicas**. SAGAH 20915

ASSUMPÇÃO. Camila. **Metodologia da pesquisa em serviço social**. SAGAH 20562

RODRIGUES. Viviane Maria. **Processo de trabalho em serviço social**. SAGAH 18779

SANTOS. Pricila Kohls dos. **Tecnologia de informação no ensino de ciências**. Porto Alegre: Sagah, 2018. SAGAH 14207

Microbiologia

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Morfologia, estrutura celular e fisiologia dos microrganismos bactérias, fungos, parasitas e vírus. Micro-organismos deteriorantes e patogênicos. Fatores que influem no crescimento e sobrevivência dos micro-organismos em alimentos e processos produtivos. Reprodução de microrganismos. Controle do crescimento dos microrganismos em alimentos. Microbiota humana. Biossegurança aplicada à microbiologia.

Referências básicas

TORTORA, G. J.; FUNKE, B.; CASE, C. – **Microbiologia**. 12. ed., Editora Artmed. 2017.

PELCZAR Jr, M.J, CHAN, E.C.S., KRIEG, N.R. **Microbiologia** - Conceitos e Aplicações. 2a Ed., Editora Makron Books, São Paulo, 1996 (Volume 01 e 02).

JAY J. M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: ArtMed; 2005.

Referências complementares

CRUEGER, Wulf; CRUEGER, Anneliese. **Biotecnologia**: manual de microbiologia industrial. Zaragoza, Espanha: Acribia, 1993.

FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre ArtMed 2002.

TRABULSI, Luiz Rachid; TOLEDO, Maria Regina Fernandes de. **Microbiologia**. 3. ed. Sao Paulo: Atheneu, 1999.

Princípios Básicos da Nutrição

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Conceitos de nutrição. Estudo dos macronutrientes e micronutrientes. Valor nutricional dos alimentos. Digestão e Absorção. Biodisponibilidade de alimentos.

Composição nutricional dos alimentos. Informação nutricional nos rótulos de alimentos. Distúrbios nutricionais. Dietas.

Referências básicas

CARDOSO, A. M. **Nutrição e Dietética**. SÃO PAULO: Grupo GEN, 2019. 9788527735599. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735599/.

SANTOS, E.C.; GOMES, C.E.T. **Nutrição e dietética**. 2ed. São Paulo: Érica, 2014. PHILIPPI, S. T.; COLUCCI A. C. A. **Nutrição e gastronomia**. Barueri, SP: Editora Manole, 2018. 9788520462393. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462393/.

Referências Complementares

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia Alimentar para a População Brasileira**: promovendo alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde. [internet] 2014 [acesso em 24/09/2020]. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf.

WARDLAW, G.M.; SMITH, A.M. **Nutrição contemporânea**. 8 ed. Porto Alegre: AMGH, 2013.

PHILIPPI, S. T. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição.** 3a ed. São Paulo: Manole, 2018. 9788520462423. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462423/.

Serviço de Atenção ao Cliente

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Serviços de restaurante, tipos de serviços, dinâmicas de operação nos serviços de restaurante, tipologia de restauração, utensílios, atendimento, conduta profissional, modalidades de serviço, regras e técnicas de serviço, serviço de bebidas.

Referências básicas

CASTELLI, G. **Gestão hoteleira.** 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2016.

INSTITUTO DE CULINÁRIA DA AMÉRICA. **A arte de servir:** um guia para conquistar e manter clientes, destinado a gerentes e proprietários de restaurantes. Rocca, 2004.

VIEIRA, E. V. de; CÂNDIDO, Í. **Garçom**. Canoas: Ulbra, 2003.

Referências complementares

FREUND, F.; PESSOA, A.; VIEIRA, S. **Garçom**: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.

Caon, Mauro. **Gestão estratégica de serviços de hotelaria**. Atlas, 02/2008.

Casas, Las, Alexandre Luzzi. **Marketing de Serviços***. 6 ed.*. São Paulo: Atlas, 2012.

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

CORRÊA, HENRIQUE L., CAON, MAURO. **Gestão de serviços**: lucratividade por meio de operações e de satisfação dos clientes. São Paulo: Atlas, 2012.

Habilidades de Cozinha

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Fundamentos da ética profissional. O profissional da Gastronomia e o mercado de trabalho. Métodos de cocção. Técnicas e preparações de base intermediárias e avançadas. Técnicas de empratado.

Referências básicas

ROBUCHON, J. **Larousse gastronomique**. 2. ed. Nova York: Clarkson Potter, 2001. WALDEN, H. **Livro de peixes e frutos do mar**. São Paulo: Manole, 1998.

WRIGHT, J. **Le cordon bleu**: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2008.

BARSANO, Paulo Roberto. **Ética profissional**. São Paulo: Erica, 2015.

SILVA, J. A. **Tópicos da tecnologia de alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 2000.

Referências complementares

ARRUDA, G.A. - **Manual de Boas Práticas**. Editora Ponto Crítico, 2002.

BARRETO, R,L. **Passaporte para o sabor**. São Paulo: SENAC, 2000.

FARROW,J. **Escola de Chefs**. São Paulo: Manole, 2009.

FELLOWS, P. J. - **Tecnologia de Processamento de Alimentos - Princípios e Prática** . 2. ed. Editora Artmed, 2006.

Técnica Dietética

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Terminologia da cozinha profissional. Equipamentos e utensílios. Organização, hierarquia e espaços físicos em empreendimentos de alimentos e bebidas. Seleção e aquisição de alimento. Sistematização dos procedimentos, pesos e medidas. Ficha Técnica. Técnicas básicas de cozinha para o preparo de alimentos.

Referências básicas

CARELLE, A. C. C.; CÂNDIDO, C. **Técnicas Dietéticas**. São Paulo: Editora Saraiva, 2014. 9788536521428. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521428/.

ALVARES, S. M. D. **Técnica Dietética** - Teoria e Aplicações. 2ª edição. São Paulo: Grupo GEN, 2018. 9788527733571. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527733571/.

WRIGHT, J. **Le cordon bleu**: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2008.

Referências complementares

ARRUDA, G.A. **Manual de Boas Práticas**. Editora Ponto Crítico, 2002.

BARRETO, R, L. **Passaporte para o sabor**. São Paulo: SENAC, 2000.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e Técnica Dietética**. São Paulo: Manole, 2014. 9788520448595. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448595/.

PAYNE-PALACIO, THEIS, M. **Gestão de negócios em alimentação**: **princípios e práticas**. 12. ed. São Paulo: Manole, 2015.

Optativa

As disciplinas optativas deverão ser cumpridas no mesmo semestre proposto, respeitando a carga horária e a modalidade definida na matriz. A organização da oferta das disciplinas será discutida pelo colegiado e apresentada anualmente aos estudantes.

2º semestre

Vivências de extensão I

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Extensão e práticas comunitárias como metodologia de ensino. Contato com a comunidade. Construção de conhecimento associado às vivências comunitárias. Intervenção de ações na/para a comunidade. Feedback e melhoria contínua de processos de relação com a comunidade.Área do conhecimento: Habilidades básicas para o setor de alimentos e bebidas.

Referências básicas

INSERÇÃO CURRICULAR DA EXTENSÃO: aproximações teóricas e experiências: volume VI / Luciane Bisognin Ceretta, Reginaldo de Souza Vieira (organizadores). – Criciúma, SC: UNESC, 2019. 208p.: il.; 21 cm. ISBN: 978-85-8410-114-06

CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO: compromisso social e inovação / Antonio Wardison C. Silva, Paulo Fernando Campbell Franco (organizadores). – Santos (SP): editora universitária leopoldianum, 2020. 204p. E-ISBN: 978-65-87719-07-8

FREIRE, PAULO. Extensão ou comunicação. 13a edição. São Paulo: paz e terra. 2006

PROJECT MANAGEMENT INSTITUTE – PMI. Um guia do conhecimento em gerenciamento de projetos (GUIA PMBOK®. Project Management Institute). 5. Ed. São Paulo: Saraiva, 2014.

Referências complementares

BRASILEIRAS – FORPROEX. Política nacional de extensão universitária. Manaus: 2012. Disponível em: <http://proex.ufsc.br/fileS/2016/04/Pol%-C3%ADtica- Nacional-de-Extens%C3%A3o-Universit%C3%A1RIa-e-book.pdf>. Acesso em: 30 de junho de 2020.

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS

FÓRUM NACIONAL DE EXTENSÃO E AÇÃO COMUNITÁRIA DAS UNIVERSIDADES E INSTITUIÇÕES COMUNITÁRIAS - FOREXT. A extensão nas universidades e instituições de ensino superior comunitárias: referenciais teórico e metodológico. Recife: Fasa Editora, 2006.

FÓRUM NACIONAL DE EXTENSÃO E AÇÃO COMUNITÁRIA DAS UNIVERSIDADES E INSTITUIÇÕES COMUNITÁRIAS - FOREXT. Extensão nas Instituições Comunitárias de Ensino Superior: Referenciais para a construção de uma Política Nacional de Extensão nas ICES. Editora Univali, 2014. Disponível em: <http://www1.PUcminas.br/imagedb/documento/DOC_DSC_NOME_ARQUI20150309182334.pdf>. Acesso em: 30 de junho de 2020.

FREIRE, P. Carta de Paulo Freire aos professores. Estudos Avançados, São Paulo, v. 15, n. 42, ago. 2001.

FORPROEX. FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS E SESU/MEC. Plano Nacional de Extensão Universitária. Ilhéus: Editus, 2000-2001

RAYS, O. Ensino Pesquisa Extensão: notas para pensar a indissociabilidade. Cadernos de Educação Especial/Universidade Federal de Santa Maria. Departamento de Educação Especial/LAPEDOC. Edição: N° 21.2003

RIBEIRO, R. A extensão universitária como fator da Responsabilidade Social Universitária. Revista Espaço Acadêmico. n. 128, janeiro 2012.

Microbiologia de alimentos

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Micro-organismos de interesse na ciência e tecnologia de alimentos. Aspectos de higiene em ambientes de produção e equipamentos, comercialização e consumo de alimentos (manipuladores). Metabolismo fermentativo e respiração. Noções de isolamento de microrganismos. Coleta, transporte e preservação de amostras para análise.

Referências básicas

FORSYTHE, S.J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre ArtMed 2002.

GERMANO, P. M. L. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 4. São Paulo Manole 2011.

SILVA, N da. **Manual de Métodos de análise microbiológica de alimentos e água**. 4. ed. São Paulo: Varela, 2010.

Referências complementares

RIBEIRO, M. C.; SOARES, M. M. R. **Microbiologia prática**: roteiro e manual: bactérias e fungos. São Paulo: Atheneu, 2000.

TORTORA, G. J.; FUNKE, B.; CASE, C. – **Microbiologia**. 12. ed., Editora Artmed. 2017.

JAY J. M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: ArtMed; 2005.

Ciência de alimentos

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Principais reações químicas em alimentos. Processos de conservação de alimentos. Espessantes e estabilizantes. Hidrocoloides. Leite e laticínios: biologia e química do leite. Ovos: biologia e química dos ovos; química da cocção dos ovos. Carnes: transformação do músculo em carne; biologia e química das carnes. Vegetais: estrutura de vegetais; biologia e química de vegetais. Sementes: estrutura de sementes; biologia e química de sementes.

Referências básicas

FELLOWS,P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos**: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.

OETTERER, M. et al. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. São Paulo: Manole, 2006.

PEREDA, J. A. O. (Org.). **Tecnologia de alimentos**. Tradução de Fátima Murad. Porto Alegre: Artmed, 2007. Vol. 1

_____. **Tecnologia de alimentos**. Tradução de Fátima Murad. Porto Alegre: Artmed, 2007. Vol. 2

Referências complementares

CARELLE, Ana Claudia. **Tecnologia dos alimentos principais etapas da cadeia produtiva**. São Paulo Erica 2015 1 recurso online ISBN 9788536521466.

CAMPBELL-PLATT, Geoffrey (ed.). **Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Manole, 01/2015.

CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. São Paulo Manole 2015 1 recurso online ISBN 9788520448458.

EVANGELISTA, José,. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed Sao Paulo: Atheneu, 1994.

MACEDO, Paula Daiany Gonçalves. **Bioquímica dos alimentos**:composição, reações e práticas de conservação. São Paulo Erica 2015.

Garde Manger

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Princípios da cozinha fria. Métodos de conservação tradicionais. Entradas clássicas e contemporâneas. Finger food. Montagem de buffets frios.

Referências básicas

BUDGEN, J. **Livro de entradas e petiscos**. São Paulo: Manole, 1997.

RHODES, L. CARVALHO, Robson de. **Cozinha fria da ornamentação à execução do cardápio**. São Paulo Erica 2014.

TREVISANI, B. **Novo sabor: saladas e bufês frios.** São Paulo: Melhoramentos, 2001.

Referências complementares

KÖVESI B., et al. 400g **Técnicas de cozinha**. São Paulo: Companhia editora nacional, 2007.

NORMAN, J. **Chefs**: segredos e receitas. São Paulo: Melhoramentos, 2007.

PAULI, Philip. **GARDE MANGER Classical Cooking:** The moderns Way, Methods and techniques.3a ed.John Wiley & Sons, Inc. USA, 2009.

THE CULINARY INSTITUTE OF AMERICA: **The professional chef**. JohnWiley&Sons EUA, 2002.

TIMPERLEY, Carol, NORMAM, Cecilia. **O livro de queijos**. 1ed. São Paulo: Manole, 1997.

Planejamento de Cardápios e Custos em Negócios de Alimentação

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Serviços de alimentação: modalidades, características e necessidades técnico-administrativas específicas. Patrimônio cultural gastronômico. Memória,

identidade e patrimônio gastronômico. Administração de Recursos Humanos. Cardápios: Conceitos e objetivos do planejamento. Aspectos relevantes para planejamento do cardápio: público alvo, Matéria-prima, fornecedor, sazonalidade, técnicas de cocção, características organolépticas. Logística de suprimentos. Fichas técnicas e espelhos de custo. Fator de correção e índice de cocção. Custos de produção. Precificação. Engenharia de cardápios.

Referências básicas

SILVA, S. M. C. S. **Cardápios** - Guia Prático para a Elaboração. São Paulo: Grupo GEN, 2019. 9788527735360. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735360/.

PHILIPPI, S. T.; AQUINO, R. C. D. **Dietética**: Princípios para o Planejamento de uma Alimentação Saudável. Editora Manole, 2015.

TEICHMANN, I. M. **Cardápios**: técnicas e criatividade. 6. ed., Rev. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2007.

Referências complementares

SILVA, S. M. C. S. da. **Cardápio**: guia prático para a elaboração. São Paulo: Atheneu, 2004.

DUTRA, R. G. **Custos**: uma abordagem prática. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

FREUND, F. T. **Alimentos e bebidas**: uma visão gerencial. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008. 135

PAIM, W. M. **Custos e orçamento em serviços de hospitalidade**: uma visão operacional. São Paulo: Érica, 2014.

WALKER, J. R. **O restaurante**: conceito e operação. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2003.

POWERS, T.; BARROWS, C. W. **Administração no setor de hospitalidade**: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Atlas, 2004.

VASCONCELLOS, F. **Menu**: como montar um cardápio eficiente. São Paulo: Roca, 2002.

Bebidas

Carga horária: 54 h/a

Ementa

Histórico da produção de bebidas fermentadas e destiladas. Matérias primas.Terroir. Características dos estilos de produtos e seus usos. Distribuição geográfica da produção mundial. Coquetelaria clássica internacional.

Referências básicas

AMARANTE, José Osvaldo Albano do. **Segredos do vinho para iniciantes e iniciados**. São Paulo, SP: Mescla, 2005.

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

MACNEIL, Karen; ALVES, Laura. **Bíblia do vinho**. 5. ed. Rio de Janeiro, RJ: Ediouro, 2003.

MÜLLER, Arno. **Cerveja!** Canoas, RS: Ed. ULBRA, 2002.

Referências complementares

ALBERT, A. Z. **O admirável novo mundo do vinho e as regiões emergentes**. São Paulo: Senac, 2006.

BERNARDO, E. **A arte de degustar o vinho**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2006.

DINHAM, R.; SANTO, J. I. **O essencial em cerveja e destilados**. São Paulo: Senac, 2006.

FEIJÓ, A. **Cachaça artesanal do alambique à mesa**. Rio de Janeiro: Senac, 2001. MELO, Josimar. A Cerveja. São Paulo, SP: Publifolha, 2000.

PHILLIPS, Rod. **Breve história do vinho**, Uma - 3. ed. Rio de Janeiro, RJ: Record, 2005.

GALVÃO, S. **Tintos e brancos**. São Paulo: Conex, 2006.

RABACHINO, R. **O vocabulário do vinho**. Caxias do Sul: Educs, 2006.

RIDGWELL, Jenny. **O Livro dos coquetéis**. São Paulo, SP: Manole, 1992.

SOUZA, Derivan de. **A Coquetelaria ao alcance de todos**. Editora: Mestre Derivan, 2012.

SOUZA, Derivan de. **Manual Prático do Bar**. Editora: Mestre Derivan, 2012.

História da Gastronomia

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Comida e identidade. A construção social do gosto. A alimentação nas sociedades contemporâneas. O sentido simbólico das práticas alimentares. Antropologia da alimentação. Alimentação e sustentabilidade. Civilização e cultura na cozinha: da pré-história ao contemporâneo. História da Alimentação no Brasil. Globalização. tendências gastronômicas.

Referências básicas

FLANDRIN, J. L. **História da alimentação**. 2. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2000.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. São Paulo: Senac, 2000.

MONTANARI, Massimo (org). **O mundo na cozinha**: história, identidade, trocas. São Paulo: Senac, 2009.

Referências complementares

BOLAFFI, Gabriel. **A Saga da Comida**: receitas e história. São Paulo: Record, 2000.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

_____, Luís da Câmara. **Antologia da Alimentação Brasileira**. 2. ed. São Paulo: Global, 2008.

LOPES, J. A. Dias. **A rainha que virou pizza**: crônicas em torno da história no mundo. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.

MACHADO, Jussara. **Cozinhando com os Deuses**: a Relação dos Deuses e dos Astros com a Culinária. São Paulo: Madras, 2004.

SALDANHA, Roberta M. **Histórias, Lendas e Curiosidades da Gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac, 2011.

Cidadania, Direitos Humanos e Contemporaneidade

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Direitos humanos e cidadania. A sociedade, as instituições sociais e o Estado. Os direitos previstos na Constituição brasileira e em documentos internacionais. A história e cultura afro-brasileira, africana e indígena. A diversidade humana, a inclusão e o convívio social. Cidadania e Educação para os Direitos Humanos.

Referências básicas

COMPARATO, Fábio Konder. **A afirmação histórica dos direitos humanos**. 12 ed. São Paulo: Saraiva Educação, 2019.

PIOVESAN, Flávia. **Temas de direitos humanos**. 11 ed. São Paulo: Saraiva, 2018.

VELOSO, Renato. **Direitos humanos**. São Paulo: Saraiva, 2017.

Referências complementares

GUERRA, Sidney. **Curso de Direitos Humanos**. São Paulo: Editora Saraiva, 2020. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788553618446/.

LEITE, Carlos Henrique Bezerra. **Manual de direitos humanos**. 3. ed. Grupo GEN, 2014. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522488605/.

VALLE, S.R.C.; DORETO, D.D.T.; SÍLVIA, Z.; BARBOSA, S.A**. Direitos humanos e diversidade.** Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595028012/.

3º Semestre

Cozinha Clássica

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Princípios das cozinhas clássicas francesa e italiana: cozinhas regionais, aspectos históricos, culturais e geográficos. Chefs clássicos e contemporâneos.

Referências básicas

BOCUSE, Paul. **Bocuse a la carte.** New York: Pantheon Books, 1987

KELLY, I **Carême o Cozinheiro dos Reis,** São Paulo: Senac 1966.

LANCELLOTTI, Silvio. **O livro da cozinha clássica**: a história das receitas mais famosas da história. Porto Alegre: L&PM, 2003.MACKLEY, Lesley.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2008. 207 p. ISBN 9788573597684

WRIGHT, J. **Le cordon bleu**: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2008.

Referências complementares

BOCUSE. P. **Regional French Cooking**. New York: Flammarion, 2001.

MOINE, M-P. **Receitas clássicas França.** São Paulo: Manole, 1998.

DOMINE, A. **Especialidades Francesas**. Alemanha: Könemann, 1998.

KENNETH.J. **Escoffier o rei dos Chefs**. Rio de Janeiro: Jorge ZAhar Ed., 2005.

HIRIGOYEN, Gerald. **O livro das massas.** São Paulo: Manole; 1997.

ALEXANDER,S; BEER,M. **Sabores da Toscana**. Könemann, 1998.

DAVID, E. **Cozinha Italiana**. São Paulo: Cia das letras,1998.

HAZAN,M. **Fundamentos da Cozinha Italiana Clássica**. São Paulo: Wmf Martins Fontes,1997.

SALDA, A. G. D. **Le ricette regionali italiane**, Itália: Solares, 1999

Cozinha Brasileira

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Cozinha Brasileira: formação e desenvolvimento. Aspectos da cultura afro-brasileira, africana e indígena na formação da cultura alimentar brasileira. Características culturais das Regiões brasileiras. Principais matérias-primas regionais. Técnicas de produção regionais.

Referências básicas

AMADO, P. J. **A comida baiana de Jorge Amado**. São Paulo: Record, 2004.

COSTA, L. de O. **Cozinha da roça**: delícias do Brasil interiorano. São Paulo: Nova Alexandria, 1998.

HECK, M.; BELLUZZO, R. **Cozinha dos imigrantes**: memórias & receitas. São Paulo: DBA, 1999.

Referências complementares

CHRISTO, Maria Stella Libanio. **Cozinha popular**. Petropolis: Vozes, 1980.

CIONE. **Nova culinária nordestina**. Fortaleza: [s.n.], 1997.

MATTOS, Neusa de. **A cozinha gaúcha.** São Paulo: Melhoramentos, 2001. NACCACHE, Andréa (org.). **Criatividade brasileira**: Alex Atala, Fernando e Humberto Campana, Jum Nakao: gastronomia, design, moda. Barueri, SP: Manole, 2013.

Vivências de extensão III

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Extensão e práticas comunitárias como metodologia de ensino. Contato com a comunidade. Construção de conhecimento associado às vivências comunitárias. Intervenção de ações na/para a comunidade. Feedback e melhoria contínua de processos de relação com a comunidade.Área do conhecimento: Gastronomia, Saúde e Meio Ambiente.

Referências básicas

INSERÇÃO CURRICULAR DA EXTENSÃO: aproximações teóricas e experiências: volume VI / Luciane Bisognin Ceretta, Reginaldo de Souza Vieira (organizadores). – Criciúma, SC: UNESC, 2019. 208p.: il.; 21 cm. ISBN: 978-85-8410-114-06

CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO: compromisso social e inovação / Antonio Wardison C. Silva, Paulo Fernando Campbell Franco (organizadores). – Santos (SP): editora universitária leopoldianum, 2020. 204p. E-ISBN: 978-65-87719-07-8

FREIRE, PAULO. Extensão ou comunicação. 13a edição. São Paulo: paz e terra. 2006

PROJECT MANAGEMENT INSTITUTE – PMI. Um guia do conhecimento em gerenciamento de projetos (GUIA PMBOK®. Project Management Institute). 5. Ed. São Paulo: Saraiva, 2014.

Referências complementares

BRASILEIRAS – FORPROEX. Política nacional de extensão universitária. Manaus: 2012. Disponível em: <http://proex.ufsc.br/fileS/2016/04/Pol%-C3%ADtica- Nacional-de-Extens%C3%A3o-Universit%C3%A1RIa-e-book.pdf>. Acesso em: 30 de junho de 2020.

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS
FÓRUM NACIONAL DE EXTENSÃO E AÇÃO COMUNITÁRIA DAS UNIVERSIDADES E INSTITUIÇÕES COMUNITÁRIAS - FOREXT. A extensão nas universidades e instituições de ensino superior comunitárias: referenciais teórico e metodológico. Recife: Fasa Editora, 2006.

FÓRUM NACIONAL DE EXTENSÃO E AÇÃO COMUNITÁRIA DAS UNIVERSIDADES E INSTITUIÇÕES COMUNITÁRIAS - FOREXT. Extensão nas

Instituições Comunitárias de Ensino Superior: Referenciais para a construção de uma Política Nacional de Extensão nas ICES. Editora Univali, 2014. Disponível em: <http://www1.PUcminas.br/imagedb/documento/DOC_DSC_NOME_ARQUI20150309182334.pdf>. Acesso em: 30 de junho de 2020.

FREIRE, P. Carta de Paulo Freire aos professores. Estudos Avançados, São Paulo, v. 15, n. 42, ago. 2001.

FORPROEX. FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS E SESU/MEC. Plano Nacional de Extensão Universitária. Ilhéus: Editus, 2000-2001

RAYS, O. Ensino Pesquisa Extensão: notas para pensar a indissociabilidade. Cadernos de Educação Especial/Universidade Federal de Santa Maria. Departamento de Educação Especial/LAPEDOC. Edição: N° 21.2003

RIBEIRO, R. A extensão universitária como fator da Responsabilidade Social Universitária. Revista Espaço Acadêmico. n. 128, janeiro 2012.

Inovação e Empreendedorismo

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Inovação e empreendedorismo. Empreendedorismo de base tecnológica e social. Ecossistema de inovação e negócios disruptivos. Tecnologia aplicada a negócios inovadores e tendências. Sistemas de Inovação: políticas, instituições e financiamentos. Inteligência competitiva.

Referências básicas

BIO, Sérgio R. **Do Empreendedorismo ao "Empreendedorismo":** a viagem do empreendimento nascente à empresa de sucesso continuada no século XXI. São Paulo: Editora Alta Books, 2018.

E-book: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788550812991

LENZI, Fernando C. **A Nova Geração de Empreendedores:** Guia para Elaboração de um Plano de Negócios. São Paulo: Atlas, 2009.

E-book: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788522470358

HISRICH, Robert, D.; PETERS, Michael P.; SHEPERD, Dean A. **Empreendedorismo**. 9. ed., Porto Alegre: AMGH, 2014.

E-book: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788580553338/pageid/1

SABBAG, Paulo Y. **Gerenciamento de projetos e empreendedorismo**. 2. ed., São Paulo: Editora Saraiva, 2013.

E-book: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788502204454

Referências complementares

BIAGIO, Luiz A. **Empreendedorismo:** Construindo seu Projeto de Vida. Barueri: Editora Manole, 2012.

E-book: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520448878

DORNELAS, José. **Dicas Essenciais de Empreendedorismo:** Sugestões Práticas para Quem Quer Empreender. 2. ed., São Paulo: Empreende, 2023.

E-book: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786587052038

COOPER, Brant. **Empreendedorismo Enxuto:** Como Visionários Criam Produtos, Inovam com Novos Empreendimentos e Revolucionam Mercados. São Paulo: Atlas, 2016.

E-book: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788597006131

LINS, Luiz dos S. **Empreendedorismo:** Uma Abordagem Prática e Descomplicada. São Paulo: Atlas, 2015.

E-book: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788522493968/

LOPES, Rose Mary A. **Ensino de empreendedorismo no Brasil:** panorama, tendências e melhores práticas. São Paulo: Editora Alta Books, 2022.

E-book: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/978855080641

Higiene e Segurança sanitária

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Segurança sanitária dos alimentos: Conceitos e princípios. Sistema Nacional de Vigilância Sanitária. Legislação sanitária dos alimentos e rotulagem. Boas práticas de fabricação. Análise de Perigos e Pontos críticos de controle. Rastreabilidade.

Referências básicas

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 5. ed. Barueri, SP: Manole, 2015.

CARELLE, A. C. e CANDIDO, C. C. **Manipulação e higiene dos alimentos**. 2. ed. São Paulo: Érica, 2014.

GIORDANO, J. C.; GALHARDI, M. G. **Análise de perigos e pontos críticos de controle**: APPCC. 2. ed. Campinas: SBCTA, 2007.

Referências complementares

ALMEIDA-MURADIAN, L. B.; PENTEADO, M. V. C. **Vigilância sanitária**. **Tópicos sobre legislação e análise de alimentos**. 2ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. 203 p.

RIEDEL, G. **Controle sanitário dos alimentos.** 2. ed. São Paulo: Atheneu, 1996. 320p.

SILVA JUNIOR, E. A. da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 7. ed. São Paulo: Varela, 2017. 726 p.

4º semestre

Confeitaria

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Evolução e história da confeitaria. Ingredientes básicos da confeitaria. Bases da Confeitaria. Técnicas de base e utilização de utensílios e equipamentos. Aplicação das Bases da Confeitaria. Confeitaria Clássica. Confeitaria Contemporânea. Confeitagem artística de bolos (cake design). Doces finos. Rotinas operacionais na produção. Chocolateria. Papel do profissional e o mercado de trabalho.

Referências básicas

DUCHENE,L. **Le Cordon Bleu**: Sobremesas e Suas Técnicas. São Paulo: Editora Konemann, 2000.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de Confeitaria Profissional**. 3. ed., Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2014.

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

Referências complementares

GUIA GOURMET. **Doces Internacionais**. São Paulo: Editora Casa Dois, 2010.
IZUMI, Simone. Loucuras de Chocolate, São Paulo: Panda Books, 2013.

PIERRE HERMÉ. **Larousse das sobremesas**. 2. ed., São Paulo: Larousse do Brasil, 2010.

STALLWOOD, Juliet. **Bolos e docinhos decorados**. São Paulo: Publifolha, 2013.

TORRENT, Will. **Pâtisserie em casa**: receitas para você dominar a arte da pâtisserie francesa. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2014.

Alimentos Funcionais

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Definição, legislação, classificação química e controle de qualidade. Legislação e rotulagem de alimentos funcionais. Modelos alimentares e intolerâncias. Aditivos e ingredientes para processamento de alimentos funcionais e para fins especiais. Desenvolvimento de alimentos funcionais e para fins especiais. Produção limpa e sustentável. Plantas alimentícias não convencionais. Compostos biotivos presentes nos alimentos.

Referências básicas

Phillippi, Sonia Tucunduva; Pimentel, Carolina Vieira de Mello Barros; Elias, Maria Fernanda (org.). **Alimentos Funcionais e Compostos Bioativos.** 1ed. Barueri, São Paulo: Manole, 2019.

COSTA, Neuza Maria Brunoro; ROSA, Carla de Oliveira Barbosa (Org.). **Alimentos funcionais**: componentes bioativos e efeitos fisiológicos. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 480 p.

LORENZI, Harri; KINUPP, Valdely Ferreira. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil**. Nova Odessa: Instituto Plantarum, 2014.

Referências complementares

SAVIOLI, Gisela; CALEFFI, Renato. **Escolhas e impactos:** gastronomia funcional. 12. ed. São Paulo: Loyola, 2015. 254 p.

GALVÃO-ALVES, J (Edt.). **Probióticos e prebióticos em gastroenterologia.** São Paulo: Federação Brasileira de Gastroenterologia, 2012. 171 p. (Edições monotemáticas FGB).

BJELDANES, Leonard F.; SHIBAMOTO, Takayuki. (online). **Introdução à Toxicologia de Alimentos**. Elsevier Brasil, 2014. 320p.

Panificação

Carga horária: 72 h/a

Ementa

História da panificação. Ingredientes básicos da panificação. Técnicas e métodos de produção utilizando equipamentos próprios e específicos da área.

Processos de fermentação. Tipos de pães. Massas bases para panificação. Panificação básica artesanal. Panificação Internacional. Panificação Industrial. Rotinas operacionais na produção. Papel do profissional e Mercado de Trabalho.

Referências básicas

FARIAS, Luis. **Padaria Brasil**: o Modelo da Padaria e Confeitaria Brasileira. Rio de Janeiro: LMA Editora, 2015.

SEBESS, Paulo. **Técnicas de Padaria Profissional**. 2. ed., Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2014.

SUAS, M. **Panificação e Viennoiserie**: abordagem profissional. 2. ed., Rio de Janeiro: Cengage Learning, 2012.

Referências complementares

ANQUIER, O. **Pães de França**. São Paulo: DBA, 1997.

BEKERMAN, Carol. 500 pães. Rio de Janeiro: Quatro Editora, 2014.

CAMARGO, L.A. **Pão Nosso**: receitas caseiras com fermento natural. São Paulo: Editora Panelinha, 2013.

GISSLEN, W. **Panificação e confeitaria profissionais**. 5. ed. São Paulo: Manole, 2011.

KAYSER, Eric. **Larousse dos Pães.** Rio de Janeiro: ALAÚDE, 2015.

Cozinha Catarinense e Desenvolvimento Regional

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Aspectos históricos e geográficos da formação da cozinha regional. Aspectos da cultura afro-brasileira, africana e indígena na formação da cultura alimentar catarinense. Técnicas de identificação e preparo de produções culinárias típicas catarinenses: norte catarinense, Vale do Itajaí, oeste catarinense, região serrana, grande Florianópolis, sul catarinense.

Referências básicas

CAPUTO, Z. **Receitas da culinária catarinense**. [s.l.]: [s.n.], [s.d.]. 65 p.

CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Itatiaia, 1983.

TURISMO planejamento estratégico e capacidade de gestão: desenvolvimento regional, redes de produção e clusters. São Paulo Manole 2012 1 recurso online ISBN 9788520444962.

WRIGHT, J. **Le cordon bleu**: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2008.

Referências complementares

FIORI, N. A. **Santa Catarina de todas as gentes**. Curitiba: Base didáticos, 2009

JUSTINA,T.d.D. **Serranos**: suas origens, lutas e conquistas. 1728 a 2000. Florianópolis: Insular, 2002.

MARTINS, C. **O tempo da farinha**. Florianópolis: Insular, 2014.

SOARES, D. **Folclore catarinense**. Florianópolis: UFSC, 2006

Técnicas de Harmonização de Alimentos e Bebidas

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Técnicas de harmonização de bebidas com produtos e produções gastronômicas. Enogastronomia: relação de vinhos com alimentos. Zitogastronomia: harmonização de cervejas especiais e artesanais a alimentos. Harmonização de saquês. Harmonização de destilados.

Referências básicas

BORGES, Euclides Penedo. Harmonização. **O Livro Definitivo do Casamento do Vinho com a Comida**. Rio de Janeiro, RJ: Ed. Mauad, 2007.

OLIVER, Garrett. **A Mesa do Mestre-cervejeiro**: Descobrindo Os Prazeres Das Cervejas e Das Comidas Verdadeiras. São Paulo, SP: Ed. Senac, 2012.

SANTOS, José Ivan; SANTANA, José Maria. **Comida e Vinho**: Harmonização Essencial. São Paulo, SP: ED. SENAC São Paulo, 2014.

Referências complementares

BEAUMONT, Stephen. **Cerveja e Comida**: Princípios de Harmonização, Receitas e Degustação. São Paulo, SP: Ed. Publifolha, 2017.

BERNARDO, E. **A arte de degustar o vinho**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2006.

MALNIC, Évelyne; PONTILLO, Odile. **Só vinho**: da entrada à sobremesa, Um. São Paulo, SP: Larousse do Brasil, 2008.

NOVAKOSKI, Deise. **Enogastronomia**: a arte de harmonizar cardápios e vinhos. São Paulo, SP: Ed. Senac, 2005.

RABACHINO, R. **O vocabulário do vinho**. Caxias do Sul: Educs, 2006.

5º semestre

Vivências de extensão IV

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Extensão e práticas comunitárias como metodologia de ensino. Contato com a comunidade. Construção de conhecimento associado às vivências comunitárias. Intervenção de ações na/para a comunidade. Feedback e melhoria contínua de processos de relação com a comunidade. Área do conhecimento: Produtos e serviços na área de alimentação.

Referências básicas

INSERÇÃO CURRICULAR DA EXTENSÃO: aproximações teóricas e experiências: volume VI / Luciane Bisognin Ceretta, Reginaldo de Souza Vieira (organizadores). – Criciúma, SC: UNESC, 2019. 208p.: il.; 21 cm. ISBN: 978-85-

8410-114-06

CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO: compromisso social e inovação / Antonio Wardison C. Silva, Paulo Fernando Campbell Franco (organizadores). – Santos (SP): editora universitária leopoldianum, 2020. 204p. E-ISBN: 978-65-87719-07-8

FREIRE, PAULO. Extensão ou comunicação. 13a edição. São Paulo: paz e terra. 2006

PROJECT MANAGEMENT INSTITUTE – PMI. Um guia do conhecimento em gerenciamento de projetos (GUIA PMBOK®. Project Management Institute). 5. Ed. São Paulo: Saraiva, 2014.

Referências complementares

BRASILEIRAS – FORPROEX. Política nacional de extensão universitária. Manaus: 2012. Disponível em: <http://proex.ufsc.br/fileS/2016/04/Pol%-C3%ADtica- Nacional-de-Extens%C3%A3o-Universit%C3%A1RIa-e-book.pdf>. Acesso em: 30 de junho de 2020.

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS
FÓRUM NACIONAL DE EXTENSÃO E AÇÃO COMUNITÁRIA DAS UNIVERSIDADES E INSTITUIÇÕES COMUNITÁRIAS - FOREXT. A extensão nas universidades e instituições de ensino superior comunitárias: referenciais teórico e metodológico. Recife: Fasa Editora, 2006.

FÓRUM NACIONAL DE EXTENSÃO E AÇÃO COMUNITÁRIA DAS UNIVERSIDADES E INSTITUIÇÕES COMUNITÁRIAS - FOREXT. Extensão nas Instituições Comunitárias de Ensino Superior: Referenciais para a construção de uma Política Nacional de Extensão nas ICES. Editora Univali, 2014. Disponível em:
<http://www1.PUcminas.br/imagedb/documento/DOC_DSC_NOME_ARQUI20150309182334.pdf>. Acesso em: 30 de junho de 2020.

FREIRE, P. Carta de Paulo Freire aos professores. Estudos Avançados, São Paulo, v. 15, n. 42, ago. 2001.

FORPROEX. FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS E SESU/MEC. Plano Nacional de Extensão Universitária. Ilhéus: Editus, 2000-2001

RAYS, O. Ensino Pesquisa Extensão: notas para pensar a indissociabilidade. Cadernos de Educação Especial/Universidade Federal de Santa Maria. Departamento de Educação Especial/LAPEDOC. Edição: N° 21.2003

RIBEIRO, R. A extensão universitária como fator da Responsabilidade Social

Universitária. Revista Espaço Acadêmico. n. 128, janeiro 2012.

Sociedade, Meio Ambiente e Sustentabilidade

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Sociedade, Meio Ambiente e Sustentabilidade. Políticas de Educação Ambiental. Economia: circular, criativa, de compartilhamento e regenerativa. Desenvolvimento humano e responsabilidade social. A agenda 2030 e os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS). Tecnologias emergentes.

Referências básicas

JR., A. P.; PELICIONI, M. C. F. **Educação Ambiental e Sustentabilidade** – Barueri, SP: Editora Manole, 2014.

OLIVEIRA, S. V. W. B.; LEONETI, A.; CEZARINO, L. O. **Sustentabilidade: princípios e estratégias** - Barueri, SP: Editora Manole, 2019.

ROSA, A. H.; FRACETO, L. F.; MOSCHINI, C. V. **Meio ambiente e sustentabilidade** – Porto Alegre: Bookman

Referências complementares

AMATO, Leonardo; MOTA, Graziela Borguignon. **Os novos olhares para a economia criativa.** Rio de Janeiro: UVA, 2020. Disponível em: http://leoamato.com/wp-content/uploads/2020/06/Ebook_CRIA_EconomiaCriativa_2020.pdfA

AKABANE, Getulio K.; POZO, Hamilton. I**novação, tecnologia e sustentabilidade: histórico, conceitos e aplicações**. São Paulo: Érica, 2020. <recurso da biblioteca virtual da Univille>

BERLIM, L. G. **Ética, responsabilidade social e sustentabilidade nos negócios: (des)construindo limites e possibilidades** - São Paulo: Editora Saraiva Educação, 2019.

DIAS, Reinaldo. **Responsabilidade social: fundamentos e gestão**. São Paulo:Atlas, 2012. <recurso da biblioteca virtual da Univille>

JR., A. P.; REIS, L. B. **Energia e sustentabilidade** - Barueri, SP: Editora Manole, 2016.

MIHELCIC, J. R. **Engenharia ambiental: fundamentos, sustentabilidade e projeto** - Rio de Janeiro: Editora LTC, 2018.

PHILLIPPI Jr., Arlindo; PELICIONO, Maria Cecília Focesi (eds). **Educação ambiental e sustentabilidade**. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2014. <recurso da biblioteca virtual da Univille>

REIS, Ana Carla Fonseca; DEHEINZELIN, Lala (orgs.). **Cadernos de Economia Criativa: Economia Criativa e Desenvolvimento** Local. SEBRAE: Vitória, s/d. Disponível em: http://vix.sebraees.com.br/arquivos/biblioteca/Cadernos%20de%20Economia%20Criativa.pd

ROSA, André Henrique;FRACETO, Leonardo Fernandes;MOSCHINI-CARLOS, Viviane(orgs). **Meio ambiente e sustentabilidade**. Porto Alegre: Bookman, 2012.<recurso da biblioteca virtual da Univille>

SACOMANO, José Benedito Sacomano [et al.] (orgs). Indústria 4.0: conceitos e fundamentos.São Paulo: Blucher, 2018.<recurso da biblioteca virtual da Univille>

SEBRAE. **Tecnologias Digitais e Sustentabilidade** (Estudo) / Cuiabá, MT: Sebrae, 2019.Disponível em: http://sustentabilidade.sebrae.com.br/Sustentabilidade/Para%20sua%20empresa/Publica%C3%A7%C3%B5es/Estudo%20Tecnologias%20Digitais%20e%20Sustentabilidade%20WEB.pdf

Silva, C. L. D., Casagrande Junior, E. F., Lima, I. A. D., Silva, M. C. D., Agudelo, L. P. P., & Pimenta, R. B. (2012). **Inovação e sustentabilidade**. Curitiba: Aymará Educação.

TIGRE, Paulo Bastos; PINHEIRO, Alessandro Maia (coords,). **Inovação em serviços na economia do compartilhamento**. São Paulo

Cozinha Étnica I

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Histórico e aspectos antropológicos e socioculturais da alimentação americana, mediterrânea e germânica. Principais ingredientes. Técnicas de cocção tradicionais e produções representativas destas etnias. Diversidade étnico-racial.

Referências básicas

BELLUZZO, Rosa. **Os sabores da América**: Cuba, Jamaica, Martinica, México. São Paulo, SP: Ed. Senac, 2004.

BOLAFFI, Gabriel. **A Saga da Comida**: receitas e história. São Paulo: Record, 2000. FLANDRIN, J. L. História da alimentação. 2. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2000.

LANCELLOTTI, Silvio. **O livro da cozinha clássica**: a história das receitas mais famosas da história. Porto Alegre: L&PM, 2003.

LAROUSSE. **Larousse da Cozinha do Mundo**: Américas. São Paulo, SP: Larousse do Brasil, 2005.

LE CORDON BLEU INTERNATIONAL. **Fundamentos culinários**: os chefs de Le Cordon Bleu. Estados Unidos: Delmar Cengage Learning, 2011.

PAVEZ, Ana Maria. RECART, Constanza. **Sabores Da America**. São Paulo, SP: Ed. SM, 2013.

KÖVESI, Betty et al. **400 g**: técnicas de cozinha. São Paulo, SP: Companhia Editora Nacional, 2008. 568 p.

Referências complementares

BRETHERTON, Caroline. **Culinária Americana** – Receitas clássicas em nova abordagem. São Paulo. Ed. Publifolha, 2015.

ELEUTERIO, Helio. **Fundamentos de Gastronomia**. São Paulo: Érica, 06/2014.

CRUZ, Felipe Fuentes. **Caliente** - A Verdadeira Comida Mexicana. São Paulo: Ed. Vergara & Riba, 2015.

GISSLEN, Wayne. **Culinária Profissional**. 6. ed. São Paulo: Manole, 2012.

NESPOLO, Cássia Regina, Oliveira, Fernanda de, Pinto, Flávia Twardowski, Olivera, Flo. **Práticas em Tecnologia de Alimentos**. ArtMed, 2015.

TEICHMANN, Ione. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

WRIGHT, Jeni. **Le Cordon Bleu**: todas as técnicas culinárias. Londres: Marco Zero, 2008.

Gestão em negócios de alimentação

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Princípios básicos de administração. Ferramentas de qualidade. Serviços de alimentação: modalidades, características e necessidades técnico-administrativas específicas. Administração de Recursos Humanos. Planejamento de cardápios e compras. Logística de suprimentos. Planejamento físico. Marketing para negócios da alimentação.

Referências básicas

MEZOMO, I. de B. **Os serviços de alimentação**: planejamento e administração – 6ª Edição - Digital. Barueri, SP: Manole, 2015.

OSTERWALDER, A.; PIGNEUR, Y.. **Business Model Generation**: inovação em modelos de negócios. Um Manual para visionários, inovadores e revolucionários: São Paulo: Alta Books, 2011.

Cullen, N. C.; Chesser, J. W. **Gestão em serviços de alimentação**: Liderança e desenvolvimento de recursos humanos para a gastronomia – 5ª Edição - Digital. Barueri, SP: Manole, 2016

Referências complementares

SILVA FILHO, A. R. A da. **Manual básico de planejamento e projeto de hotéis e restaurantes**: tópicos de manutenção em hotéis. Recife: UFPE, 2001.

CHIAVENATO, I. **Gestão de pessoas:** o novo papel dos recursos humanos nas organizações. 2. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Campus, 2005.

LAS CASAS, A. L. **Administração de marketing**: conceitos, planejamento e aplicações à realidade brasileira. São Paulo: Atlas, 2008.

FIGUEIREDO, K. F.; WANKE, P. F. F. (orgs). **Logística e gerenciamento da cadeia de suprimentos**: planejamento do fluxo de produtos e dos recursos. – São Paulo: Atlas, 2013.

Análise sensorial

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Análise sensorial: Definição e conceitos. Princípios da fisiologia sensorial. Propriedades sensoriais dos alimentos. Laboratórios de análise sensorial: estrutura e características. Normas e metodologias ABNT. Métodos sensoriais. Seleção e treinamento de julgadores. Análise estatística e interpretação dos resultados.

Referências básicas

PALERMO, J. R.. **Análise Sensorial:** Fundamentos e Métodos. Rio de Janeiro: Atheneu, 2015. DUTCOSKY, Silvia Deboni. **Análise sensorial de alimentos**. Champagnat, 2013.

MINIM, V. P. R. **Análise Sensorial Descritiva**. Viçosa: UFV, 2016.

Referências complementares

COELHO, S. R. ; OLIVEIRA, Soraya Imon. **Ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri, SP : Manole, 2015.

ELLENDERSEN, L. De S. N.. **Análise sensorial descritiva quantitativa**: estatística e interpretação. Ponta Grossa: UEPG, 2010.

TAMBELI, C. H.. **Fisiologia oral**. São Paulo : Artes Médicas, 2014.

6º semestre

Vivências de extensão V

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Extensão e práticas comunitárias como metodologia de ensino. Contato com a comunidade. Construção de conhecimento associado às vivências comunitárias. Intervenção de ações na/para a comunidade. Feedback e melhoria contínua de processos de relação com a comunidade.Área do conhecimento: Cultura Criativa e Gastronomia.

Referências básicas

INSERÇÃO CURRICULAR DA EXTENSÃO: aproximações teóricas e experiências: volume VI / Luciane Bisognin Ceretta, Reginaldo de Souza Vieira (organizadores). – Criciúma, SC: UNESC, 2019. 208p.: il.; 21 cm. ISBN: 978-85-8410-114-06

CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO: compromisso social e inovação / Antonio Wardison C. Silva, Paulo Fernando Campbell Franco (organizadores). – Santos (SP): editora universitária leopoldianum, 2020. 204p. E-ISBN: 978-65-87719-07-8

FREIRE, PAULO. Extensão ou comunicação. 13a edição. São Paulo: paz e terra. 2006

PROJECT MANAGEMENT INSTITUTE – PMI. Um guia do conhecimento em gerenciamento de projetos (GUIA PMBOK®. Project Management Institute). 5. Ed. São Paulo: Saraiva, 2014.

Referências complementares

BRASILEIRAS – FORPROEX. Política nacional de extensão universitária. Manaus: 2012. Disponível em: <http://proex.ufsc.br/fileS/2016/04/Pol%-C3%ADtica- Nacional-de-Extens%C3%A3o-Universit%C3%A1RIa-e-book.pdf>. Acesso em: 30 de junho de 2020.

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS

FÓRUM NACIONAL DE EXTENSÃO E AÇÃO COMUNITÁRIA DAS UNIVERSIDADES E INSTITUIÇÕES COMUNITÁRIAS - FOREXT. A extensão nas universidades e instituições de ensino superior comunitárias: referenciais teórico e metodológico. Recife: Fasa Editora, 2006.

FÓRUM NACIONAL DE EXTENSÃO E AÇÃO COMUNITÁRIA DAS UNIVERSIDADES E INSTITUIÇÕES COMUNITÁRIAS - FOREXT. Extensão nas Instituições Comunitárias de Ensino Superior: Referenciais para a construção de uma Política Nacional de Extensão nas ICES. Editora Univali, 2014. Disponível em: <http://www1.PUcminas.br/imagedb/documento/DOC_DSC_NOME_ARQUI20150309182334.pdf>. Acesso em: 30 de junho de 2020.

FREIRE, P. Carta de Paulo Freire aos professores. Estudos Avançados, São Paulo, v. 15, n. 42, ago. 2001.

FORPROEX. FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS E SESU/MEC. Plano Nacional de Extensão Universitária. Ilhéus: Editus, 2000-2001

RAYS, O. Ensino Pesquisa Extensão: notas para pensar a indissociabilidade. Cadernos de Educação Especial/Universidade Federal de Santa Maria. Departamento de Educação Especial/LAPEDOC. Edição: N° 21.2003

RIBEIRO, R. A extensão universitária como fator da Responsabilidade Social Universitária. Revista Espaço Acadêmico. n. 128, janeiro 2012.

Sistemas Agroalimentares

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Nomenclatura dos produtos agropecuários. Cadeia produtiva e mercado de consumo. Criação de animais. Programas de seleção e melhoramento genético. Cultivo de plantas e macroalgas. Economia e planejamento da produção agropecuária. Embalagens e transporte de matérias-primas. Conhecimentos gerais sobre a pesca, proteção, conservação, exploração e aproveitamento dos recursos pesqueiros marinhos e de água doce. Histórico da aquicultura, principais espécies cultivadas e potenciais, biologia e tecnologias de cultivo,

qualidade da água e do produto, beneficiamento, marketing e comercialização. Sistemas aquapônicos e hidropônicos.

Referências básicas

ARANA, L. V. **Aquicultura e desenvolvimento sustentável**: subsídios para a formulação de políticas de desenvolvimento da aquicultura brasileira. Florianópolis: UFSC, 1999.

BRASIL. Ministério da Educação e Cultura. POLI, C. R. et al. **Aquicultura:** experiências brasileiras. Florianópolis: UFSC / Multitarefa, 2004.

Referências complementares:

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef Profissional**. 4. ed. Ed. Senac São Paulo, 2012.

LORENZI, H. **Plantas daninhas do Brasil:** terrestres, aquáticas, parasitas e tóxicas. LORENZI, Harri; KINUPP, Valdely Ferreira. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil**. São Paulo: Plantarum, 2014. 768 p. Nova Odessa, SP: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2008.

LORENZI, H; MATOS, F.J.A. **Plantas Medicinais no Brasil**: nativa e exóticas cultivadas. Nova Odessa. Instituto Plantarum. 2008. 560 p

SEBESS, Mariana G. **Técnicas de Cozinha Profissional**. 2. reimpressão, São Paulo: SENAC, 2012. TEICHMANN, Ione Mendes. **Tecnologia Culinária.** 2.ed. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2009.

Introdução à pesquisa científica em gastronomia

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Definição, planejamento, execução e avaliação de um projeto de pesquisa com tema interdisciplinar na Gastronomia.

Referências básicas

FINDLAY, Eleide Abril Gordon et al. **Guia de elaboração de projetos de pesquisa**. Joinville: Univille, 2012

GONÇALVES, Mônica Lopes, et al. **Fazendo Pesquisa**: Do projeto à comunicação científica. 2 ed. Joinville: Ed. Univille, 2008

SABBAG, Paulo Yazigi. **Gerenciamento de projetos e empreendedorismo**. 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2009

Referências complementares

ANDRADE, M. M de. **Introdução à metodologia do trabalho científico:** elaboração de trabalhos na graduação. 10 ed. São Paulo: Atlas, 2010

APPOLINÁRIO, F. **Metologia da Ciência:** Filosofia e prática da pesquisa. 2 ed. São Paulo: Cengage Learning, 2012

CLELAND, David I.; IRELAND, Lewis R. **Gerenciamento de projetos**. 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2016

LAKATOS, E. V. e MARCONI, M. A. **Metodologia científica**. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2007

_____. **Fundamentos de Metodologia Científica.** 7 ed. São Paulo: Atlas, 2010.

Tecnologia e Inovação em Gastronomia

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Tecnologia e inovação no processo de produção de alimentos. Desenvolvimento de técnicas contemporâneas. Tendências em Gastronomia. Design Thinking para serviços.

Referências básicas

RIBEIRO, CARLOS MANOEL ALMEIDA. **Aspectos culturais da cozinha contemporânea**. Ed. Hotec, 2006.

WOLKE, Robert L. **O que Einstein disse a seu cozinheiro**: A ciência na cozinha. Zahar, 2002-12-01.

_____. **O que Einstein disse a seu cozinheiro**: Mais ciência na cozinha. Zahar, 2005-11-16.

BRANCO, Renato Henrique Ferreira. **Gestão colaborativa de projetos.** São Paulo Saraiva 2016 1 recurso online ISBN 9788547207878.

Referências complementares

ELEUTERIO, Helio. **Fundamentos de Gastronomia**. São Paulo: Érica, 2014. GISSLEN, Wayne. Culinária Profissional. 6 ed. São Paulo: Manole, 2012.

LE CORDON BLEU INTERNATIONAL**. Fundamentos culinários**: os chefs de Le Cordon Bleu. Estados Unidos: Delmar Cengage Learning, 2011.

NESPOLO, Cássia Regina, Oliveira, Fernanda de, Pinto, Flávia Twardowski, Olivera, Flo. **Práticas em Tecnologia de Alimentos.** ArtMed, 2015.

Fotografia em Gastronomia

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Produção fotográfica para publicidade e gastronomia. Linguagem, iluminação e técnicas da fotografia publicitária e gastronômica.

Referências básicas

GENÉRICO, Tony. Estúdio: Fotografia, arte, Publicidade e Splashes. Balneário Camboriú – SC: Editora Photos, 2010. HUNTER, Fil; FUQUA, Paul; BIVER, Steven. Luz, ciência & magia: guia de iluminação fotográfica. 2. ed. rev. e ampl. Balneário Camboriú, SC: Photos, 2013. OLIVEIRA, Newton Cesar; PIOVAN, Marco. Making of - revelações sobre o dia a dia da Fotografia. 2 Ed. São Paulo: Editora Senac. 2007.

Referências complementares

ARENA, Syl. **Iluminação:** da luz natural ao flash. Balneário Camboriú, SC: Editora Photos, 2013.

PHILLIPS, Peter L. **Briefing:** a gestão do projeto de design. São Paulo: Blücher, 2009

MEDEIROS, Newton. **Estúdio na Prática 2**. São Paulo: Editora Europa, 2010.

Cozinha Étnica II
Carga horária: 72h/a
Ementa

Os preceitos da cozinha asiática. A evolução da cozinha asiática. Principais países da Ásia com influência no Brasil (China, Índia, Coreia do Sul, Vietnã, Tailândia e Japão). Os principais insumos, especiarias, técnicas e preparações da cozinha asiática. Diversidade étnico-racial.

Referências básicas

LAROUSSE. **Larousse da Cozinha do Mundo: Ásia e Oceania**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2005.

PHAM, M. **Sabores do Oriente: Receitas da China, de Cingapura, da Coreia, da Índia, do Japão, da Tailândia e do Vietnã**. São Paulo: Publifolha, 2011.

WEBER, Tatiana de. **O Livro Essencial da Cozinha Asiática**. São Paulo: H. F. Ullmann, 2007.

Referências complementares

Coleção **Folha Cozinhas do Mundo. Índia (Vol.12)**. São Paulo: Publifolha, 2016. C**oleção Folha Cozinhas do Mundo. Vietnã (Vol.22)**. São Paulo: Publifolha, 2016.

LEW, J. **Culinária Chinesa**. São Paulo: JBC, 2008

MORYAMA, Y. **Os melhores pratos da cozinha japones**a. São Paulo: JBC, 2010. MORRIS, S. **Culinária Tailandesa: Receitas Especiais e Fáceis de Fazer.** São Paulo: Publifolha, 2007**.**

7º Semestre

Antropologia da alimentação

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Alimentação e cultura; Natureza e cultura, cru e cozido, alimento e comida; Um debate contemporâneo: a fome, entre a biologia e a cultura; Comida e identidade; lugar da cultura; A construção social do gosto; A alimentação nas sociedades contemporâneas; Comida, corpo e saúde; O sentido simbólico das práticas alimentares; Antropologia da alimentação: folclore na cozinha; Alimentação e sustentabilidade.

Referências básicas

DA CÂMARA CASCUDO, Luís. Antologia da alimentação no Brasil. Global Editora e Distribuidora Ltda, 2015.

FLANDRIN, J. L. História da alimentação. 2. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2000.

FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. São Paulo: Senac, 2000.

MONTANARI, Massimo (org). O mundo na cozinha: história, identidade, trocas. São Paulo: Senac, 2009.

Referências complementares

BOLAFFI, Gabriel. A Saga da Comida: receitas e história. São Paulo: Record, 2000. CASCUDO, Luís da Câmara. História da Alimentação no Brasil. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

LODY, Raul. Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação. São Paulo: Senac, 2008.

SALDANHA, Roberta M. Histórias, Lendas e Curiosidades da Gastronomia. Rio de Janeiro: Senac, 2011.

Patrimônio cultural e propriedade intelectual para a gastronomia

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Patrimônio cultural gastronômico. Memória, identidade e patrimônio gastronômico; Bens culturais e sua proteção; Patrimônio cultural material e imaterial; Conhecimentos tradicionais e populações tradicionais na gastronomia; Economia cultural e economia criativa. Patrimônio cultural e propriedade intelectual: usos econômicos da cultura. Indicações geográficas, patrimônio cultural gastronômico e comunidade. Propriedade intelectual na gastronomia: Direito autoral, Propriedade industrial.

Referências básicas

FUNARI, Pedro Paulo; PELEGRINI, Sandrá de Cássia Araújo. **Patrimônio histórico e cultural**. Rio de Janeiro: Zahar, 2006.

CANDAU, Joël. **Memória e identidade**. São Paulo: Contexto, 2018. 219 p. ISBN 9788572446471.

MARTINS, Camila Biral Vieira da Cunha. **Indicações geográficas**: regulamentação nacional e compromissos internacionais. São Paulo: Atlas, 2014.

PAESANI, **Manual de Propriedade Intelectual**: direito de autor, direito da propriedade industrial, direitos intelectuais sui generis. 2. Ed. São Paulo: Atlas, 2012.

Referências complementares

MÜLLER, Silvana Graudenz. **Patrimônio cultural gastronômico:** Identificação, Sistematização e Disseminação dos Saberes e Fazeres Tradicionais. Tese (Doutorado em Engenharia e Gestão do conhecimento). Programa de Pós-Graduação em Engenharia e Gestão do Conhecimento. Universidade Federal

de Santa Catarina, 2012. Disponível em: https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/96414/302019.pdf?sequence=1&isAllowed=y. Acesso em: 7 set. 2020.

CANDAU, Joël. **Memória e identidade.** São Paulo: Contexto, 2018. 219 p. ISBN 9788572446471.

Logística de Suprimentos

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Logística: histórico e conceitos básicos. Ciclo PDCA. Logística de suprimentos: previsão de demanda; gestão de estoques. Logística de produção: fluxos de produção; otimização de recursos. Logística de distribuição: controle da distribuição e segurança alimentar. Logística reversa: gestão de resíduos; plano de gerenciamento de resíduos sólidos.

Referências básicas

CHING, H. Y. **Gestão de estoques na cadeia de logística integrada**. São Paulo:Atlas, 2001.

CORREA, H. et al. **Planejamento, programação e controle da produção**. São Paulo: Atlas, 2000.

FIGUEIREDO, Kleber Fossati; WANKE, Paulo Fernando Fleury (orgs). **Logística e gerenciamento da cadeia de suprimentos: planejamento do fluxo de produtos e dos recursos**. – São Paulo: Atlas, 2013.

Referências complementares

CAIXETA-FILHO, José Vicente. GAMEIRO, Augusto (Org.). **Transporte e logística em sistemas agroindustriais**. São Paulo: Atlas, 2005.

GONÇALVES, Paulo Sérgio. **Logística e Cadeia de Suprimentos:** O Essencial. Manole, 01/2013.

PEREIRA, André L.; BOECHAT, Cláudio; TADEU, Hugo Ferreira; SILVA, Jersone Tasso. **Logística Reversa e Sustentabilidade**. Porto Alegre: Cengage Learning Editores, 2012.

POZO, Hamilton. **Logística e Gerenciamento da Cadeia de Suprimentos**: Um Enfoque para os Cursos Superiores de Tecnologia. São Paulo: Atlas, 2015.

VALLE, Rogerio. **Logística reversa: processo a processo**. São Paulo: Atlas, 2014.

Trabalho de Conclusão de Curso I

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Realização de um Trabalho de Conclusão de Curso como síntese do conhecimento adquirido na área de Gastronomia. Desenvolvimento do projeto de TCC. Desenvolvimento teórico e prático do TCC. O componente curricular Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) será regido pelas resoluções vigentes na Univille, dispositivos legais relativos ao tema.

Referências básicas

SOSSAI, Fernando Cesar...[et al.]. **Guia para apresentação de trabalhos acadêmicos da Univille**: graduação e pós-graduação. Joinville, SC: Editora Univille, 2019.

GONÇALVES, Mônica Lopes et al. **Fazendo pesquisa:** do projeto à comunicação científica. 3. ed. Joinville, SC: UNIVILLE, 2011.

SILVIA, P.D. C. **Trabalho de conclusão de curso (TCC)**: uma abordagem leve, divertida e prática. São Paulo: Editora Saraiva, 2019. 9788571440708. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788571440708/.

Referências complementares

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6023:** informação e documentação: referências: elaboração. Rio de Janeiro, 2002.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de metodologia científica.** 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

OLIVEIRA, Silvio Luiz de. **Tratado de metodologia científica:** projetos de pesquisa, TGI, TCC, monografias, dissertações e teses. São Paulo: Pioneira, 2001.REA, Louis M.; PARKER, Richard A. Metodologia da pesquisa: do planejamento à execução. São Paulo: Pioneira, 2000.

Tecnologia de Alimentos e Bromatologia

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Princípios da tecnologia de alimentos aplicados aos processos de transformação, conservação, embalagem e armazenamento na indústria de alimentos. Introdução a Bromatologia. Coleta e preparo de amostras. Análises bromatológicas: umidade, cinzas, proteínas, lipídios, sólidos totais e insolúveis, fibras totais e alimentares, carboidratos.

Referências básicas

NICHELLE, P. G. Bromatologia. Porto Alegre: SAGAH, 2018 1 recurso online ISBN 9788595027800.

CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2. ed. Campinas, SP: UNICAMP, 2012. 207 p. ISBN 8526806416.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ (São Paulo). Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Coord Odair Zenebon, Neus Sadocco Pascuet e Paulo Tiglea -- São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008.

Referências complementares

FELLOWS, P. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.

VALLE, R.H.P.; CARVALHO, E.P.; BRESSAN, M.C. Controle de Qualidade relacionado a alimentos. Lavras: UFLA/FAEPE, 2000.

CARVALHO, E.P. ABREU, L.R. Princípios e métodos de conservação de alimentos de origem animal. Lavras: UFLA/FAEPE, 1999.

EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. Ed. Atheneu. 2. ed. 1994.

SILVA, J. A. Tópicos da Tecnologia de Alimentos. SP. Livraria Varela. 2000.

Tecnologia de fermentações

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Introdução a Tecnologia das Fermentações. Desenvolvimento dos microrganismos: nutrição e fatores de crescimento, cultivo dos microrganismos. Aspectos bioquímicos das fermentações. Classificação de processos fermentativos (esterilização, agitação, aeração, separação, controle analítico e operacional). Fermentação alcoólica. Fermentação lática. Fermentação Acética. Técnicas de fermentação de alimentos.

Referências básicas

AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHIMIDELL.; LIMA, U. A. **Biotecnologia Industrial**. Vol. 1,2,3 e 4. São Paulo: Edgard Blücher, 2001.

PELCZAR, M. J.; CHAN, E. C. S.; REID, R. **Microbiologia**. Vol. 1 e 2. São Paulo: Makron, 1980.

FENNEMA, O.R. **Química de alimentos**. 4. ed. São Paulo: Artmed, 2010.

Referências complementares

BRUNO, Alessandra Nejar. **Biotecnologia I**: Princípios e Métodos. Série Tekne. São Paulo: ArtMed, 2014.

CAMPBELL, M. K. **Bioquímica**. Porto Alegre: Artmed. 2000.

VOGEL, Henry C; TODARO, Celeste L. **Fermentation and biochemical engineering handbook:** principles, process design, and equipament. 2.ed Westwood: Noyes Publ, 1997.

Vivências de extensão VI

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Extensão e práticas comunitárias como metodologia de ensino. Contato com a comunidade. Construção de conhecimento associado às vivências comunitárias. Intervenção de ações na/para a comunidade. Feedback e melhoria contínua de processos de relação com a comunidade. Área do conhecimento: Ciência de alimentos e Cultura Alimentar.

Referências básicas

INSERÇÃO CURRICULAR DA EXTENSÃO: aproximações teóricas e experiências: volume VI / Luciane Bisognin Ceretta, Reginaldo de Souza Vieira (organizadores). – Criciúma, SC: UNESC, 2019. 208p.: il.; 21 cm. ISBN: 978-85-8410-114-06

CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO: compromisso social e inovação / Antonio Wardison C. Silva, Paulo Fernando Campbell Franco (organizadores). – Santos (SP): editora universitária leopoldianum, 2020. 204p. E-ISBN: 978-65-87719-07-8

FREIRE, PAULO. Extensão ou comunicação. 13a edição. São Paulo: paz e terra. 2006

PROJECT MANAGEMENT INSTITUTE – PMI. Um guia do conhecimento em gerenciamento de projetos (GUIA PMBOK®. Project Management Institute). 5. Ed. São Paulo: Saraiva, 2014.

Referências complementares

BRASILEIRAS – FORPROEX. Política nacional de extensão universitária. Manaus: 2012. Disponível em: <http://proex.ufsc.br/fileS/2016/04/Pol%-C3%ADtica- Nacional-de-Extens%C3%A3o-Universit%C3%A1RIa-e-book.pdf>. Acesso em: 30 de junho de 2020.

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS
FÓRUM NACIONAL DE EXTENSÃO E AÇÃO COMUNITÁRIA DAS UNIVERSIDADES E INSTITUIÇÕES COMUNITÁRIAS - FOREXT. A extensão nas universidades e instituições de ensino superior comunitárias: referenciais teórico e metodológico. Recife: Fasa Editora, 2006.

FÓRUM NACIONAL DE EXTENSÃO E AÇÃO COMUNITÁRIA DAS UNIVERSIDADES E INSTITUIÇÕES COMUNITÁRIAS - FOREXT. Extensão nas Instituições Comunitárias de Ensino Superior: Referenciais para a construção de uma Política Nacional de Extensão nas ICES. Editora Univali, 2014. Disponível

em:
<http://www1.PUcminas.br/imagedb/documento/DOC_DSC_NOME_ARQUI20150309182334.pdf>. Acesso em: 30 de junho de 2020.

FREIRE, P. Carta de Paulo Freire aos professores. Estudos Avançados, São Paulo, v. 15, n. 42, ago. 2001.

FORPROEX. FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS E SESU/MEC. Plano Nacional de Extensão Universitária. Ilhéus: Editus, 2000-2001

RAYS, O. Ensino Pesquisa Extensão: notas para pensar a indissociabilidade. Cadernos de Educação Especial/Universidade Federal de Santa Maria. Departamento de Educação Especial/LAPEDOC. Edição: N° 21.2003

RIBEIRO, R. A extensão universitária como fator da Responsabilidade Social Universitária. Revista Espaço Acadêmico. n. 128, janeiro 2012.

Administração financeira

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Administração do capital de giro. Demonstrações e análises financeiras. Análise do custo-volume-lucro e alavancagem. Orçamento, custo e estrutura de capital. Decisões de investimento e financiamento. Cálculos necessários na elaboração de um plano de negócios.

Referências básicas

EHRBAR, A. l. EVA – **valor econômico agregado:** a verdadeira chave para a criação

de riqueza. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2004.

GITMAN, L. J. **Princípios de administração financeira**. 10. ed. São Paulo: Pearson Addison Wesley, 2008.

MARTINS, E. **Contabilidade de custos**. São Paulo: Atlas, 2009.

Referências complementares

WERNKE, Rodney. **Gestão Financeira**; Enfase em Aplicações e Casos Nacionais. Saraiva, 06/2008. [Minha Biblioteca].

HOJI, Masakazu. **Administração Financeira na Prática**: Guia para Educação Financeira Corporativa e Gestão Financeira Pessoal, 5a edição. Atlas, 09/2014. [Minha Biblioteca].

CHIAVENATO, Idalberto. **Gestão financeira**: uma abordagem introdutória, 3rd edição. Manole, 04/2015.

JORDAN, Joss Westerfield. **Fundamentos da gestão financeira**. São Paulo: Mc Graw Hill, 2013.

SEMAC. **Bares e restaurantes**: gestão de pequenos negócios. Rio de Janeiro: Senac nacional, 2008.

8º semestre

Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Marcos regulatórios de Segurança Alimentar e Nutricional e Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequada. Contexto econômico, político-institucional das políticas de alimentação e nutrição no Brasil. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). Produção e disponibilidade de alimentos no Brasil. Organismos Internacionais ligados a alimentação e nutrição.

Referências básicas

CASTRO, Josué de,. **Geopolítica da fome**: ensaio sobre os problemas de alimentação e de população. 8. ed. São Paulo: Brasiliense, 1968. 2 v.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição** / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. – Brasília : Ministério da Saúde, 2012. 84 p.: il. – (Série B. Textos Básicos de Saúde) . ISBN 978-85-334-1911-7.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia Alimentar para a População Brasileira** / Ministério da

Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014. 156 p.: il.ISBN 978- 85-334-2176-9.

Referências complementares

KAC, Gilberto; PETRUCCI, Denise; SICHIERI, Rosely. **Epidemiologia nutricional**. Gigante. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/Atheneu, 2007. 580 p., il.

VALENTE, Flavio Luis Schieck. **Do combate a fome a seguranca alimentar e nutricional**: o direito a alimentação adequada. R. Nutricao, Campinas v. 10, n. 1, p. 20-36, jan./jun. 1997.

Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. **Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**: 2012/2015.Brasília, DF: CAISAN, 2011. 132 p. ISBN: 978-85-60700-47-9.

Trabalho de Conclusão de Curso II

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Desenvolvimento teórico e prático do TCC. Apresentação do TCC em banca. O componente curricular Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) será regido pelas resoluções vigentes na Univille, dispositivos legais relativos ao tema.

Referências básicas

SOSSAI, Fernando Cesar...[et al.]. Guia para apresentação de trabalhos acadêmicos da Univille: graduação e pós-graduação. Joinville, SC: Editora Univille, 2019.

GONÇALVES, Mônica Lopes et al. Fazendo pesquisa: do projeto à comunicação científica. 3. ed. Joinville, SC: UNIVILLE, 2011.

OLIVEIRA, Silvio Luiz de. Tratado de metodologia científica: projetos de pesquisa, TGI, TCC, monografias, dissertações e teses. São Paulo: Pioneira, 2001.REA, Louis M.; PARKER, Richard A. Metodologia da pesquisa: do planejamento à execução. São Paulo: Pioneira, 2000.

Referências complementares

SILVIA, P.D. C. Trabalho de conclusão de curso (TCC): uma abordagem leve, divertida e prática. São Paulo: Editora Saraiva, 2019. 9788571440708. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788571440708/.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Fundamentos de metodologia científica. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6023: informação e documentação: referências: elaboração. Rio de Janeiro, 2002.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 14724: informação e documentação: trabalhos acadêmicos: apresentação. Rio de Janeiro, 2005

Marketing

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Conceito de marketing e administração de marketing. Orientações e tipos de marketing. Estratégias de marketing - segmentação, posicionamento e gestão do composto mercadológico (mix de marketing). O marketing estratégico, tático e operacional. Inteligência de mercado. Gestão de vendas.

Referências básicas

M., TYBOUT, A. **Marketing**. Editora Saraiva, 2013.

LAS CASAS, A. Luzzi. **Administração de Marketing***, 2ª edição*. Grupo GEN, 2019.

COBRA, Marcos; URDAN, A. **Marketing Básico***, 5ª edição*. Grupo GEN, 2017.

Referências complementares

DIAS, Sergio Roberto (coord.). **Gestão de Marketing**. São Paulo: Saraiva, 2010.

MELO, Eugênio Bispo. **Gestão de marketing e branding**: a arte de desenvolver e gerenciar marcas. 2. ed. Rio de Janeiro: Alta Books, 2016. 224 p.

GIANESI, Irineu G.N. **Administração estratégica de Serviços**: operações para a satisfação do cliente. São Paulo, Atlas, 2010.

IKEDA, M.C.C.A. A. **O planejamento de marketing e a confecção de planos**: dos conceitos a um novo modelo. Editora Saraiva, 2016.

Aceleração de Ideias Inovadoras

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Negócios no paradigma digital. Tecnologias exponenciais e visão de futuro. Visão de consumidor como o Co-produtor. Fontes de oportunidades inovadoras. Teste de problemas de mercado. Proposta de valor e vantagem competitiva. Desenvolvimento de hipóteses para aceleração de ideias. Plano de ação para ideias inovadoras. Aportes, busca de investimentos e aceleração.

Referências básicas

DIAMANDIS, Peter; KOTLER, Steven. Abundância: o futuro é melhor do que você imagina.São Paulo: HSM, 2013.

KOTLER, Philip et al. Marketing 4.0: do tradicional ao digital. Rio de Janeiro: Sextante, 2017.

MASI, Domenico de. O Futuro Chegou: modelos de vida para uma sociedade desorientada. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2014.

Referências complementares

KOTLER, Philip et al. Marketing 3.0: as forças que estão definindo o novo marketing centrado no ser humano. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

MAURYA, Ash. Comece sua startup enxuta. São Paulo: Saraiva Educação, 2018. MOREIRA, Alan. Startups e inovação: direito no empreendedorismo. 2. ed.Barueri: Manole, 2020.

Processos Criativos

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Conceito de criatividade. Abordagens teóricas sobre criatividade. Estruturas criativas. Anatomia do processo criativo, individual e no ambiente das organizações. Ferramentas de criatividade. Ferramentas de geração de ideias e desenvolvimento da criatividade.

Referências básicas

FARIA, Maria de Fátima et el. **Criatividade e inovação nas organizações**: desafios para a competitividade. 1. Ed. São Paulo: Atlas, 2013

KLEON, Austin. **Roube como um artista**: 10 dicas sobre criatividade. Rio de Janeiro: Rocco, 2013

STROWER, Fayga. **Criatividade e processos de criação**. 30. ed. Petropolis, RJ: Vozes, 2016.

Referências complementares

CORAL, E.; OGLIARI, A.; ABREU, A. F. **Gestão Integrada da Inovação**: Estratégia, Organização e Desen. de Produtos. São Paulo: Atlas, 2008.

NACCACHE, Andréa (Org.). **Criatividade brasileira: gastronomia, design, moda**. Barueri, SP: Manole, 2013

PAZMINO, Ana Verônica. **Como se cria:** 40 métodos para design de produtos . São Paulo: Blücher, 2015.

Estágio Curricular Supervisionado

Carga horária: 54h/a

Ementa

Orientações sobre a documentação do estágio. Redação do Projeto de Estágio; Acompanhamento do Estágio; Orientações para elaboração e apresentação do Relatório de Estágio.

Referências básicas

Bianchi, A. C.; Bianchi, R.; Alvarenga, M. **Manual De Orientação** - Estágio Supervisionado. São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2012. 9788522114047. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522114047/.

SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico**. 22. ed. São Paulo: Cortez, 2007.

MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2007.

Referências complementares:

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2007.

REA, L.M.; PARKER, R. A. **Metodologia da pesquisa**: do planejamento a execução. Sao Paulo: Pioneira, 2000.

OLIVEIRA, S. L. de. **Tratado de metodologia cientifica**: projetos de pesquisa, TGI, TCC, monografias, dissertações e teses. São Paulo: Pioneira, 2001. 320

GONÇALVES, M. L.; BALDIN, N.; ZANOTELLI, C. T.; CARELLI, M. N.; FRANCO, S. C. **Fazendo pesquisa**: do projeto à comunicação científica. 3. ed. Joinville, SC: UNIVILLE, 2011.

EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2007. 450p

GAVA, A. J. Tecnologia de alimentos: Princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2012. 511p.

Optativa

As disciplinas optativas deverão ser cumpridas no mesmo semestre proposto, respeitando a carga horária e a modalidade definida na matriz. A organização da oferta das disciplinas será discutida pelo colegiado e apresentada anualmente aos estudantes.

2. **Matriz 2022:** Em 2022, a coordenação e o colegiado revisitaram a matriz aprovada no ano anterior e propôs uma nova alteração curricular para o ano de 2022 (matriz 2022), a qual foi implementada em percurso formativo para os estudantes ingressantes nos períodos letivos compreendidos entre 2022-1 e 2023-1.

Semestre	Componente Curricular	Carga Horária Teórica Presencial (h/a)	Carga Horária Prática Presencial (h/a)	Semipresencial 100% on line (h/a)	Semipresencial 50% on line (h/a)	Extensão (h/a)	Total da Carga Horária (h/a)	Total da Carga Horária (Horas)	Carga Operacional (h/a)
1º	Metodologia da Pesquisa e Pensamento Científico			72			72	60	36
	História da Gastronomia	36					36	30	36
	Princípios Básicos da Nutrição	36					36	30	36
	Design de Carreiras	36					36	30	36
	Sistemas Agroalimentares		18		18		36	30	18
	Bebidas	8	28				36	30	36
	Panificação	16	56				72	60	72
	Total do 1º Semestre	**132**	**102**	**72**	**18**	**0**	**324**	**270**	**270**
2º	Vivência de Extensão I		36			36	72	60	36
	Microbiologia de Alimentos	56	16				72	60	72
	Habilidades de Cozinha	16	56				72	60	72
	Técnica Dietética		36		36		72	60	36
	Processos Criativos	36					36	30	36
	Total do 2º Semestre	**108**	**144**	**0**	**36**	**36**	**324**	**270**	**252**
3º	Cozinha Clássica	16	56				72	60	72
	Garde Manger	8	28				36	30	36
	Vivência de Extensão II		18			18	36	30	18
	Optativa (Eixo V Inovação e Empreendedorismo ou Libras)			72			72	60	36
	Higiene e Segurança Sanitária	18			18		36	30	18
	Táticas de Marketing	36					36	30	36
	Planejamento de Cardápios e Custos em Negócios de Alimentação	36			36		72	60	36
	Total do 3º Semestre	**114**	**102**	**72**	**54**	**18**	**360**	**300**	**252**
4º	Vivências de Extensão III		18			18	36	30	18
	Confeitaria	16	56				72	60	72
	Alimentos Funcionais	8	28				36	30	36
	Gestão de Unidades de Alimentação	72					72	60	72
	Cozinha Catarinense e Desenvolvimento Regional	8	28				36	30	36
	Cozinha Brasileira	16	56				72	60	72

	Total do 4º Semestre	**120**	**186**	**0**	**0**	**18**	**324**	**270**	**306**
5°	Vivência de Extensão IV		36			36	72	60	36
	Sociedade, Meio Ambiente e Sustentabilidade			72			72	60	36
	Serviço de Atenção ao Cliente		18		18		36	30	18
	Cozinha Étnica I	16	56				72	60	72
	Análise Sensorial		36		36		72	60	36
	Total do 5º Semestre	**16**	**146**	**72**	**54**	**36**	**324**	**270**	**198**
6º	Vivências de Extensão V		36			36	72	60	36
	Tecnologia de Alimentos e Bromatologia	36	36				72	60	72
	Fotografia Publicitária	36					36	30	36
	Cozinha Étnica II	16	56				72	60	72
	Cidadania, Direitos Humanos e Contemporaneidade			72			72	60	36
	Total do 6º Semestre	**88**	**128**	**72**	**0**	**36**	**324**	**270**	**252**
7º	Técnicas de Harmonização de Alimentos e Bebidas	16	56				72	60	72
	Tecnologia e Inovação em Gastronomia	16	56				72	60	72
	Legislação e Fomento na Cultura Criativa			72			72	60	36
	Trabalho de Conclusão de Curso I	36			36		72	60	36
	Total do 7º Semestre	**68**	**112**	**72**	**36**	**0**	**288**	**240**	**216**
8º	Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição	18			18		36	30	18
	Trabalho de Conclusão de Curso II	72					72	60	72
	Aceleração de ideias Inovadoras			72			72	60	36
	Total do 8º Semestre	**90**	**0**	**72**	**18**	**0**	**180**	**150**	**126**
	Subtotal do Curso	**736**	**920**	**432**	**216**	**144**	**2.448**	**2.040**	**1.872**
	Estágio Curricular Supervisionado						**232**	**193**	
	Atividades Complementares						**200**	**167**	
	Carga Horária Total	**736**	**920**	**432**	**216**	**144**	**2.880**	**2.400**	**1.872**

Ementário da Matriz 2022

1º semestre

Metodologia da Pesquisa e Pensamento Científico

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Fundamentos da ciência. Tipos de conhecimento. Abordagens e instrumentos de pesquisa. Ética em Pesquisa. Linguagem e escrita científica. Normas para elaboração de trabalhos técnico-científicos. Base de dados. O projeto de pesquisa. Universidade como campo de ciência.

Referências básicas

BELL. Judith. **Projeto de pesquisa**: guia para iniciantes em educação, saúde e ciências sociais. Porto Alegre: Artmed, 2018. SAGAH 9645

KOLLER. Silvia H. et al. Manual de produção científica. Porto Alegre: Penso, 2014. SAGAH 1362

LOZADA. Gisele. **Metodologia científica**. SAGAH 18806

NUNES. Karina da Silva. **Metodologia científica**. SAGAH 18813

UNIVILLE. **Guia para apresentação de trabalhos acadêmicos**, 2019

UNIVILLE. **Guia para elaboração de projetos,** 2006.

Referências complementares

AGUIAR. Fernanda Rocha de. **Pesquisa aplicada às relações públicas**. SAGAH 20915

ASSUMPÇÃO. Camila. **Metodologia da pesquisa em serviço social**. SAGAH 20562

RODRIGUES. Viviane Maria. **Processo de trabalho em serviço social**. SAGAH 18779

SANTOS. Pricila Kohls dos. **Tecnologia de informação no ensino de ciências**. Porto Alegre: Sagah, 2018. SAGAH 14207

História da Gastronomia

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Comida e identidade. A construção social do gosto. A alimentação nas sociedades contemporâneas. O sentido simbólico das práticas alimentares. Antropologia da alimentação. Alimentação e sustentabilidade. Civilização e cultura na cozinha: da pré-história ao contemporâneo. História da Alimentação no Brasil. Globalização. tendências gastronômicas.

Referências básicas

FLANDRIN, J. L. **História da alimentação**. 2. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2000.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. São Paulo: Senac, 2000.

MONTANARI, Massimo (org). **O mundo na cozinha**: história, identidade, trocas. São Paulo: Senac, 2009.

Referências complementares

BOLAFFI, Gabriel. **A Saga da Comida**: receitas e história. São Paulo: Record, 2000.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

_____, Luís da Câmara. **Antologia da Alimentação Brasileira**. 2. ed. São Paulo: Global, 2008.

LOPES, J. A. Dias. **A rainha que virou pizza**: crônicas em torno da história no mundo. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.

MACHADO, Jussara. **Cozinhando com os Deuses**: a Relação dos Deuses e dos Astros com a Culinária. São Paulo: Madras, 2004.

SALDANHA, Roberta M. **Histórias, Lendas e Curiosidades da Gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac, 2011.

Princípios Básicos da Nutrição

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Conceitos de nutrição. Estudo dos macronutrientes e micronutrientes. Valor nutricional dos alimentos. Digestão e Absorção. Biodisponibilidade de alimentos. Composição nutricional dos alimentos. Informação nutricional nos rótulos de alimentos. Distúrbios nutricionais. Dietas.

Referências básicas

CARDOSO, A. M. **Nutrição e Dietética**. SÃO PAULO: Grupo GEN, 2019. 9788527735599. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735599/.

SANTOS, E.C.; GOMES, C.E.T. **Nutrição e dietética**. 2ed. São Paulo: Érica, 2014. PHILIPPI, S. T.; COLUCCI A. C. A. **Nutrição e gastronomia**. Barueri, SP: Editora Manole, 2018. 9788520462393. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462393/.

Referências Complementares

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia Alimentar para a População Brasileira**: promovendo alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde. [internet] 2014 [acesso em 24/09/2020]. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf.

WARDLAW, G.M.; SMITH, A.M. **Nutrição contemporânea**. 8 ed. Porto Alegre: AMGH, 2013.

PHILIPPI, S. T. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição.** 3a ed. São Paulo: Manole, 2018. 9788520462423. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462423/.

Design de Carreiras

Carga horária: 36 h/a

Ementa

As dimensões contemporâneas do trabalho e o desenvolvimento de carreiras; planejamento de vida e planejamento de carreira; o autoconhecimento, mercado de trabalho (profissão x ocupação) e o plano de ação; valores e propósito; a construção do projeto de carreira: alinhando objetivos pessoais e profissionais e elaborando um plano de ação; a estratégia e as ferramentas de busca de trabalho: currículo, entrevista de seleção, rede de contatos.

Referências básicas

CHIAVENATO, Idalberto. Carreira e competência: gerenciando o seu maior capital. São Paulo: Saraiva, 2002.

MACEDO, Gutemberg B. de, 1945. Carreira: que rumo seguir? saiba tudo o que você deve (e não deve) fazer para assumir o controle de sua vida profissional. São Paulo: Gente, 2005.

PASCHOAL, José Wilson Armani. A arte de gerir pessoas em ambientes criativos/ e outros ensaios sobre mudanças organizacionais e planejamento de carreira. Rio de Janeiro: Record, 2004

Referências complementares

DI SERIO, Luiz Carlos; VASCONCELOS, Marcos Augusto. Estratégia e competitividade empresarial: inovação e criação de valor. São Paulo: Saraiva, 2014

Biblioteca: 658.4012 D536e

DUTRA, Joel Souza; VELOSO, Elza Fátima Rosa. (orgs). Desafios da Gestão de Carreira. São Paulo: Atlas, 2013.
E-book: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788522480944

RIZZO, Claudio. Marketing pessoal no contexto pós-moderno. São Paulo: Trevisan Editora, 2017.
E-book:
https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595450110/pageid/0

Sistemas Agroalimentares

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Nomenclatura dos produtos agropecuários. Cadeia produtiva e mercado de consumo. Criação de animais. Programas de seleção e melhoramento genético. Cultivo de plantas e macroalgas. Economia e planejamento da produção agropecuária. Embalagens e transporte de matérias-primas. Conhecimentos gerais sobre a pesca, proteção, conservação, exploração e aproveitamento dos recursos pesqueiros marinhos e de água doce. Histórico da aquicultura, principais espécies cultivadas e potenciais, biologia e tecnologias de cultivo, qualidade da água e do produto, beneficiamento, marketing e comercialização. Sistemas aquapônicos e hidropônicos.

Referências básicas

ARANA, L. V. **Aquicultura e desenvolvimento sustentável**: subsídios para a formulação de políticas de desenvolvimento da aquicultura brasileira. Florianópolis: UFSC, 1999.

BRASIL. Ministério da Educação e Cultura. POLI, C. R. et al. **Aquicultura:** experiências brasileiras. Florianópolis: UFSC / Multitarefa, 2004.

Referências complementares:

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef Profissional**. 4. ed. Ed. Senac São Paulo, 2012.

LORENZI, H. **Plantas daninhas do Brasil:** terrestres, aquáticas, parasitas e tóxicas. LORENZI, Harri; KINUPP, Valdely Ferreira. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil**. São Paulo: Plantarum, 2014. 768 p. Nova Odessa, SP: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2008.

LORENZI, H; MATOS, F.J.A. **Plantas Medicinais no Brasil**: nativa e exóticas cultivadas. Nova Odessa. Instituto Plantarum. 2008. 560 p

SEBESS, Mariana G. **Técnicas de Cozinha Profissional**. 2. reimpressão, São Paulo: SENAC, 2012. TEICHMANN, Ione Mendes. **Tecnologia Culinária.** 2.ed. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2009.

Bebidas

Carga horária: 36h/a

Ementa

Histórico da produção de bebidas fermentadas e destiladas. Matérias primas.Terroir. Características dos estilos de produtos e seus usos. Distribuição geográfica da produção mundial. Coquetelaria clássica internacional.

Referências básicas

AMARANTE, José Osvaldo Albano do. **Segredos do vinho para iniciantes e iniciados**. São Paulo, SP: Mescla, 2005.

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

MACNEIL, Karen; ALVES, Laura. **Bíblia do vinho**. 5. ed. Rio de Janeiro, RJ: Ediouro, 2003.

MÜLLER, Arno. **Cerveja!** Canoas, RS: Ed. ULBRA, 2002.

Referências complementares

ALBERT, A. Z. **O admirável novo mundo do vinho e as regiões emergentes**. São Paulo: Senac, 2006.

BERNARDO, E. **A arte de degustar o vinho**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2006.

DINHAM, R.; SANTO, J. I. **O essencial em cerveja e destilados**. São Paulo: Senac, 2006.

FEIJÓ, A. **Cachaça artesanal do alambique à mesa**. Rio de Janeiro: Senac, 2001. MELO, Josimar. A Cerveja. São Paulo, SP: Publifolha, 2000.

PHILLIPS, Rod. **Breve história do vinho**, Uma - 3. ed. Rio de Janeiro, RJ: Record, 2005.

GALVÃO, S. **Tintos e brancos**. São Paulo: Conex, 2006.

RABACHINO, R. **O vocabulário do vinho**. Caxias do Sul: Educs, 2006.

RIDGWELL, Jenny. **O Livro dos coquetéis**. São Paulo, SP: Manole, 1992.

SOUZA, Derivan de. **A Coquetelaria ao alcance de todos**. Editora: Mestre Derivan, 2012.

SOUZA, Derivan de. **Manual Prático do Bar**. Editora: Mestre Derivan, 2012.

Panificação

Carga horária: 72 h/a

Ementa

História da panificação. Ingredientes básicos da panificação. Técnicas e métodos de produção utilizando equipamentos próprios e específicos da área. Processos de fermentação. Tipos de pães. Massas bases para panificação. Panificação básica artesanal. Panificação Internacional. Panificação Industrial. Rotinas operacionais na produção. Papel do profissional e Mercado de Trabalho.

Referências básicas

FARIAS, Luis. **Padaria Brasil**: o Modelo da Padaria e Confeitaria Brasileira. Rio de Janeiro: LMA Editora, 2015.

SEBESS, Paulo. **Técnicas de Padaria Profissional**. 2. ed., Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2014.

SUAS, M. **Panificação e Viennoiserie**: abordagem profissional. 2. ed., Rio de Janeiro: Cengage Learning, 2012.

Referências complementares

ANQUIER, O. **Pães de França**. São Paulo: DBA, 1997.

BEKERMAN, Carol. 500 pães. Rio de Janeiro: Quatro Editora, 2014.

CAMARGO, L.A. **Pão Nosso**: receitas caseiras com fermento natural. São Paulo: Editora Panelinha, 2013.

GISSLEN, W. **Panificação e confeitaria profissionais**. 5. ed. São Paulo: Manole, 2011.

KAYSER, Eric. **Larousse dos Pães.** Rio de Janeiro: ALAÚDE, 2015.

2º Semestre

Vivências de extensão I

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Extensão e práticas comunitárias como metodologia de ensino. Contato com a comunidade. Construção de conhecimento associado às vivências comunitárias. Intervenção de ações na/para a comunidade. Feedback e melhoria contínua de processos de relação com a comunidade. Área do conhecimento: Habilidades básicas para o setor de alimentos e bebidas.

Referências básicas

INSERÇÃO CURRICULAR DA EXTENSÃO: aproximações teóricas e experiências: volume VI / Luciane Bisognin Ceretta, Reginaldo de Souza Vieira

(organizadores). – Criciúma, SC: UNESC, 2019. 208p.: il.; 21 cm. ISBN: 978-85-8410-114-06

CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO: compromisso social e inovação / Antonio Wardison C. Silva, Paulo Fernando Campbell Franco (organizadores). – Santos (SP): editora universitária leopoldianum, 2020. 204p. E-ISBN: 978-65-87719-07-8

FREIRE, PAULO. Extensão ou comunicação. 13a edição. São Paulo: paz e terra. 2006

PROJECT MANAGEMENT INSTITUTE – PMI. Um guia do conhecimento em gerenciamento de projetos (GUIA PMBOK®. Project Management Institute). 5. Ed. São Paulo: Saraiva, 2014.

Referências complementares

BRASILEIRAS – FORPROEX. Política nacional de extensão universitária. Manaus: 2012. Disponível em: <http://proex.ufsc.br/fileS/2016/04/Pol%-C3%ADtica- Nacional-de-Extens%C3%A3o-Universit%C3%A1RIa-e-book.pdf>. Acesso em: 30 de junho de 2020.

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS

FÓRUM NACIONAL DE EXTENSÃO E AÇÃO COMUNITÁRIA DAS UNIVERSIDADES E INSTITUIÇÕES COMUNITÁRIAS - FOREXT. A extensão nas universidades e instituições de ensino superior comunitárias: referenciais teórico e metodológico. Recife: Fasa Editora, 2006.

FÓRUM NACIONAL DE EXTENSÃO E AÇÃO COMUNITÁRIA DAS UNIVERSIDADES E INSTITUIÇÕES COMUNITÁRIAS - FOREXT. Extensão nas Instituições Comunitárias de Ensino Superior: Referenciais para a construção de uma Política Nacional de Extensão nas ICES. Editora Univali, 2014. Disponível em:
<http://www1.PUcminas.br/imagedb/documento/DOC_DSC_NOME_ARQUI20150309182334.pdf>. Acesso em: 30 de junho de 2020.

FREIRE, P. Carta de Paulo Freire aos professores. Estudos Avançados, São Paulo, v. 15, n. 42, ago. 2001.

FORPROEX. FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS E SESU/MEC. Plano Nacional de Extensão Universitária. Ilhéus: Editus, 2000-2001

RAYS, O. Ensino Pesquisa Extensão: notas para pensar a indissociabilidade. Cadernos de Educação Especial/Universidade Federal de Santa Maria. Departamento de Educação Especial/LAPEDOC. Edição: N° 21.2003

RIBEIRO, R. A extensão universitária como fator da Responsabilidade Social Universitária. Revista Espaço Acadêmico. n. 128, janeiro 2012.

Microbiologia de alimentos

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Morfologia, estrutura celular e fisiologia dos microrganismos bactérias, fungos, parasitas e vírus. Micro-organismos deteriorantes e patogênicos. Fatores que influem no crescimento e sobrevivência dos micro-organismos em alimentos e processos produtivos. Reprodução de microrganismos. Controle do crescimento dos microrganismos em alimentos. Microbiota humana. Biossegurança aplicada à microbiologia. Micro-organismos de interesse na ciência e tecnologia de alimentos. Aspectos de higiene em ambientes de produção e equipamentos, comercialização e consumo de alimentos (manipuladores). Metabolismo fermentativo e respiração. Noções de isolamento de microrganismos. Coleta, transporte e preservação de amostras para análise.

Referências básicas

TORTORA, G. J.; FUNKE, B.; CASE, C. – **Microbiologia**. 12. ed., Editora Artmed. 2017.

FORSYTHE, S.J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre ArtMed 2002.

JAY J. M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: ArtMed; 2005.

Referências complementares

CRUEGER, Wulf; CRUEGER, Anneliese. **Biotecnologia**: manual de microbiologia industrial. Zaragoza, Espanha: Acribia, 1993.

FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre ArtMed 2002.

TRABULSI, Luiz Rachid; TOLEDO, Maria Regina Fernandes de. **Microbiologia**. 3. ed. Sao Paulo: Atheneu, 1999.

GERMANO, P. M. L. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 4. São Paulo Manole 2011.

SILVA, N da. **Manual de Métodos de análise microbiológica de alimentos e água**. 4. ed. São Paulo: Varela, 2010.

Habilidades de Cozinha

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Fundamentos da ética profissional. O profissional da Gastronomia e o mercado de trabalho. Métodos de cocção. Técnicas e preparações de base intermediárias e avançadas. Técnicas de empratado.

Referências básicas

ROBUCHON, J. **Larousse gastronomique**. 2. ed. Nova York: Clarkson Potter, 2001. WALDEN, H. **Livro de peixes e frutos do mar**. São Paulo: Manole, 1998.

WRIGHT, J. **Le cordon bleu**: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2008.

BARSANO, Paulo Roberto. **Ética profissional**. São Paulo: Erica, 2015.

SILVA, J. A. **Tópicos da tecnologia de alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 2000.

Referências complementares

ARRUDA, G.A. - **Manual de Boas Práticas**. Editora Ponto Crítico, 2002.

BARRETO, R,L. **Passaporte para o sabor**. São Paulo: SENAC, 2000.

FARROW,J. **Escola de Chefs**. São Paulo: Manole, 2009.

FELLOWS, P. J. - **Tecnologia de Processamento de Alimentos - Princípios e Prática** . 2. ed. Editora Artmed, 2006.

Técnica Dietética

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Terminologia da cozinha profissional. Equipamentos e utensílios. Organização, hierarquia e espaços físicos em empreendimentos de alimentos e bebidas. Seleção e aquisição de alimento. Sistematização dos procedimentos, pesos e medidas. Ficha Técnica. Técnicas básicas de cozinha para o preparo de alimentos.

Referências básicas

CARELLE, A. C. C.; CÂNDIDO, C. **Técnicas Dietéticas**. São Paulo: Editora Saraiva, 2014. 9788536521428. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521428/.

ALVARES, S. M. D. **Técnica Dietética** - Teoria e Aplicações. 2ª edição. São Paulo: Grupo GEN, 2018. 9788527733571. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527733571/.

WRIGHT, J. **Le cordon bleu**: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2008.

Referências complementares

ARRUDA, G.A. **Manual de Boas Práticas**. Editora Ponto Crítico, 2002.

BARRETO, R, L. **Passaporte para o sabor**. São Paulo: SENAC, 2000.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e Técnica Dietética**. São Paulo: Manole, 2014. 9788520448595. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448595/.

PAYNE-PALACIO, THEIS, M. **Gestão de negócios em alimentação**: **princípios e práticas**. 12. ed. São Paulo: Manole, 2015.

Processos Criativos

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Conceito de criatividade. Abordagens teóricas sobre criatividade. Estruturas criativas. Anatomia do processo criativo, individual e no ambiente das organizações. Ferramentas de criatividade. Ferramentas de geração de ideias e desenvolvimento da criatividade.

Referências básicas

FARIA, Maria de Fátima et el. **Criatividade e inovação nas organizações**: desafios para a competitividade. 1. Ed. São Paulo: Atlas, 2013

KLEON, Austin. **Roube como um artista**: 10 dicas sobre criatividade. Rio de Janeiro: Rocco, 2013

STROWER, Fayga. **Criatividade e processos de criação**. 30. ed. Petropolis, RJ: Vozes, 2016.

Referências complementares

CORAL, E.; OGLIARI, A.; ABREU, A. F. **Gestão Integrada da Inovação**: Estratégia, Organização e Desen. de Produtos. São Paulo: Atlas, 2008.

NACCACHE, Andréa (Org.). **Criatividade brasileira: gastronomia, design, moda**. Barueri, SP: Manole, 2013

PAZMINO, Ana Verônica. **Como se cria:** 40 métodos para design de produtos . São Paulo: Blücher, 2015.

3º semestre

Cozinha Clássica

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Princípios das cozinhas clássicas francesa e italiana: cozinhas regionais, aspectos históricos, culturais e geográficos. Chefs clássicos e contemporâneos.

Referências básicas

BOCUSE, Paul. **Bocuse a la carte.** New York: Pantheon Books, 1987

KELLY, I **Carême o Cozinheiro dos Reis,** São Paulo: Senac 1966.

LANCELLOTTI, Silvio. **O livro da cozinha clássica**: a história das receitas mais famosas da história. Porto Alegre: L&PM, 2003.MACKLEY, Lesley.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2008. 207 p. ISBN 9788573597684

WRIGHT, J. **Le cordon bleu**: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2008.

Referências complementares

BOCUSE. P. **Regional French Cooking**. New York: Flammarion, 2001.

MOINE, M-P. **Receitas clássicas França.** São Paulo: Manole, 1998.

DOMINE, A. **Especialidades Francesas**. Alemanha: Könemann, 1998.

KENNETH.J. **Escoffier o rei dos Chefs**. Rio de Janeiro: Jorge ZAhar Ed., 2005.

HIRIGOYEN, Gerald. **O livro das massas.** São Paulo: Manole; 1997.

ALEXANDER,S; BEER,M. **Sabores da Toscana**. Könemann, 1998.

DAVID, E. **Cozinha Italiana**. São Paulo: Cia das letras,1998.

HAZAN,M. **Fundamentos da Cozinha Italiana Clássica**. São Paulo: Wmf Martins Fontes,1997.

SALDA, A. G. D. **Le ricette regionali italiane**, Itália: Solares, 1999

Garde Manger

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Princípios da cozinha fria. Métodos de conservação tradicionais. Entradas clássicas e contemporâneas. Finger food. Montagem de buffets frios.

Referências básicas

BUDGEN, J. **Livro de entradas e petiscos**. São Paulo: Manole, 1997.

RHODES, L. CARVALHO, Robson de. **Cozinha fria da ornamentação à execução do cardápio**. São Paulo Erica 2014.

TREVISANI, B. **Novo sabor: saladas e bufês frios.** São Paulo: Melhoramentos, 2001.

Referências complementares

KÖVESI B., et al. 400g **Técnicas de cozinha**. São Paulo: Companhia editora nacional, 2007.

NORMAN, J. **Chefs**: segredos e receitas. São Paulo: Melhoramentos, 2007.

PAULI, Philip. **GARDE MANGER Classical Cooking:** The moderns Way, Methods and techniques.3a ed.John Wiley & Sons, Inc. USA, 2009.

THE CULINARY INSTITUTE OF AMERICA: **The professional chef**. JohnWiley&Sons EUA, 2002.

TIMPERLEY, Carol, NORMAM, Cecilia. **O livro de queijos**. 1ed. São Paulo: Manole, 1997.

Vivências de Extensão II

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Extensão e práticas comunitárias como metodologia de ensino. Contato com a comunidade. Construção de conhecimento associado às vivências comunitárias. Intervenção de ações na/para a comunidade. Feedback e melhoria contínua de processos de relação com a comunidade .Área do conhecimento: Concepção e operacionalização de eventos.

Referências básicas

INSERÇÃO CURRICULAR DA EXTENSÃO: aproximações teóricas e experiências: volume VI / Luciane Bisognin Ceretta, Reginaldo de Souza Vieira (organizadores). – Criciúma, SC: UNESC, 2019. 208p.: il.; 21 cm. ISBN: 978-85-8410-114-06

CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO: compromisso social e inovação / Antonio Wardison C. Silva, Paulo Fernando Campbell Franco (organizadores). – Santos (SP): editora universitária leopoldianum, 2020. 204p. E-ISBN: 978-65-87719-07-8

FREIRE, PAULO. Extensão ou comunicação. 13a edição. São Paulo: paz e terra. 2006

PROJECT MANAGEMENT INSTITUTE – PMI. Um guia do conhecimento em gerenciamento de projetos (GUIA PMBOK®. Project Management Institute). 5. Ed. São Paulo: Saraiva, 2014.

Referências complementares

BRASILEIRAS – FORPROEX. Política nacional de extensão universitária. Manaus: 2012. Disponível em: <http://proex.ufsc.br/fileS/2016/04/Pol%-C3%ADtica- Nacional-de-Extens%C3%A3o-Universit%C3%A1RIa-e-book.pdf>. Acesso em: 30 de junho de 2020.

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS

FÓRUM NACIONAL DE EXTENSÃO E AÇÃO COMUNITÁRIA DAS UNIVERSIDADES E INSTITUIÇÕES COMUNITÁRIAS - FOREXT. A extensão nas universidades e instituições de ensino superior comunitárias: referenciais teórico e metodológico. Recife: Fasa Editora, 2006.

FÓRUM NACIONAL DE EXTENSÃO E AÇÃO COMUNITÁRIA DAS UNIVERSIDADES E INSTITUIÇÕES COMUNITÁRIAS - FOREXT. Extensão nas Instituições Comunitárias de Ensino Superior: Referenciais para a construção de uma Política Nacional de Extensão nas ICES. Editora Univali, 2014. Disponível em: <http://www1.PUcminas.br/imagedb/documento/DOC_DSC_NOME_ARQUI20150309182334.pdf>. Acesso em: 30 de junho de 2020.

FREIRE, P. Carta de Paulo Freire aos professores. Estudos Avançados, São Paulo, v. 15, n. 42, ago. 2001.

FORPROEX. FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS E SESU/MEC. Plano Nacional de Extensão Universitária. Ilhéus: Editus, 2000-2001

RAYS, O. Ensino Pesquisa Extensão: notas para pensar a indissociabilidade. Cadernos de Educação Especial/Universidade Federal de Santa Maria. Departamento de Educação Especial/LAPEDOC. Edição: N° 21.2003

RIBEIRO, R. A extensão universitária como fator da Responsabilidade Social Universitária. Revista Espaço Acadêmico. n. 128, janeiro 2012.

Optativa: Inovação e Empreendedorismo

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Inovação e empreendedorismo. Empreendedorismo de base tecnológica e social. Ecossistema de inovação e negócios disruptivos. Tecnologia aplicada a negócios inovadores e tendências. Sistemas de Inovação: políticas, instituições e financiamentos. Inteligência competitiva.

Referências básicas

BIO, Sérgio R. **Do Empreendedorismo ao "Empreendedorismo":** a viagem do empreendimento nascente à empresa de sucesso continuada no século XXI. São Paulo: Editora Alta Books, 2018.

E-book: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788550812991

LENZI, Fernando C. **A Nova Geração de Empreendedores:** Guia para Elaboração de um Plano de Negócios. São Paulo: Atlas, 2009.

E-book: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788522470358

HISRICH, Robert, D.; PETERS, Michael P.; SHEPERD, Dean A. **Empreendedorismo**. 9. ed., Porto Alegre: AMGH, 2014.

E-book: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788580553338/pageid/1

SABBAG, Paulo Y. **Gerenciamento de projetos e empreendedorismo**. 2. ed., São Paulo: Editora Saraiva, 2013.

E-book: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788502204454

Referências complementares

BIAGIO, Luiz A. **Empreendedorismo:** Construindo seu Projeto de Vida. Barueri: Editora Manole, 2012.

E-book: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520448878

DORNELAS, José. **Dicas Essenciais de Empreendedorismo:** Sugestões Práticas para Quem Quer Empreender. 2. ed., São Paulo: Empreende, 2023.

E-book: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786587052038

COOPER, Brant. **Empreendedorismo Enxuto:** Como Visionários Criam Produtos, Inovam com Novos Empreendimentos e Revolucionam Mercados. São Paulo: Atlas, 2016.

E-book: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788597006131

LINS, Luiz dos S. **Empreendedorismo:** Uma Abordagem Prática e Descomplicada. São Paulo: Atlas, 2015.

E-book: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788522493968/

LOPES, Rose Mary A. **Ensino de empreendedorismo no Brasil:** panorama, tendências e melhores práticas. São Paulo: Editora Alta Books, 2022.

E-book: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/978855080641

Optativa: Libras e Códigos de Comunicação

Carga horária: 72h/a

Ementa

Língua, sociedade e cidadania. Língua e poder. Processos de comunicação e recursos mediadores para o ensino. Língua Brasileira de Sinais (Libras). Sistema Braile, Sorobã e Tecnologia Assistiva.

Referências básicas

BERSCH, Rita; MACHADO, Rosangela. Atendimento educacional especializado do aluno com deficiência física. São Paulo, Moderna, 2010.

CAPOVILLA, Fernando César; RAPHAEL, Walquiria Duarte. Novo Deit - Libras: dicionário enciclopédico ilustrado trilíngue da língua de sinais brasileira baseado em linguística e neurociências cognitivas. São Paulo: EUSP, 2008.

PEREIRA, Maria Cristina da Cunha (org.). Libras: conhecimento além dos sinais. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2013.

QUADROS, Ronice Muller de; KARNOPP, Lodenir Becker. Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos. Porto Alegre: Artmed, 2003.

VIEIRA-MACHADO, Lucyenne Matos da Costa. Fundamentos da Língua Brasileira de Sinais. Vitoria: Editora da UFES, 2012.

Referências complementares

BARRETO, Maria Ângela de Oliveira Champion. Educação Inclusiva: contexto social e histórico, análise das deficiências e o uso das tecnologias no processo de ensino-aprendizagem. São Paulo: Érica, 2014.

FELIPE, Tanya Amara. Libras em contexto: curso básico: livro do estudante. 8. ed. Distrito Federal: WalPrint, 2007.

STROBEL, Karin. As imagens do outro sobre a cultura surda. Florianópolis: Editora UFSC, 2008.

Higiene e Segurança sanitária

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Segurança sanitária dos alimentos: Conceitos e princípios. Sistema Nacional de Vigilância Sanitária. Legislação sanitária dos alimentos e rotulagem. Boas práticas de fabricação. Análise de Perigos e Pontos críticos de controle. Rastreabilidade.

Referências básicas

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 5. ed. Barueri, SP: Manole, 2015.

CARELLE, A. C. e CANDIDO, C. C. **Manipulação e higiene dos alimentos**. 2. ed. São Paulo: Érica, 2014.

GIORDANO, J. C.; GALHARDI, M. G. **Análise de perigos e pontos críticos de controle**: APPCC. 2. ed. Campinas: SBCTA, 2007.

Referências complementares

ALMEIDA-MURADIAN, L. B.; PENTEADO, M. V. C. **Vigilância sanitária**. **Tópicos sobre legislação e análise de alimentos**. 2ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. 203 p.

RIEDEL, G. **Controle sanitário dos alimentos.** 2. ed. São Paulo: Atheneu, 1996. 320p.

SILVA JUNIOR, E. A. da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 7. ed. São Paulo: Varela, 2017. 726 p.

Táticas de Marketing

Carga horária: 36h/a

Ementa

Processo de Marketing; Mix de Marketing; Definição de valor e de satisfação do cliente; Administração de Marketing no setor industrial, de varejo e de serviços profissionais; Administração de Vendas.

Referências básicas

M., TYBOUT, A. **Marketing**. Editora Saraiva, 2013. [Minha Biblioteca].

LAS CASAS, A. Luzzi. **Administração de Marketing**, 2ª edição. Grupo GEN, 2019. [Minha Biblioteca].

COBRA, Marcos; URDAN, A. **Marketing Básico**, 5ª edição. Grupo GEN, 2017. [Minha Biblioteca].

Referências complementares

DIAS, Sergio Roberto (coord.). **Gestão de Marketing**. São Paulo: Saraiva, 2010.

MELO, Eugênio Bispo. **Gestão de marketing e branding: a arte de desenvolver e gerenciar marcas**. 2. ed. Rio de Janeiro: Alta Books, 2016. 224 p. GIANESI, Irineu G.N. **Administração estratégica de Serviços: operações para a satisfação do cliente**. São Paulo, Atlas, 2010.

IKEDA, M.C.C.A. A. **O planejamento de marketing e a confecção de planos : dos conceitos a um novo modelo**. Editora Saraiva, 2016.

Planejamento de Cardápios e Custos em Negócios de Alimentação

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Serviços de alimentação: modalidades, características e necessidades técnico-administrativas específicas. Patrimônio cultural gastronômico. Memória, identidade e patrimônio gastronômico. Administração de Recursos Humanos. Cardápios: Conceitos e objetivos do planejamento. Aspectos relevantes para planejamento do cardápio: público alvo, Matéria-prima, fornecedor, sazonalidade, técnicas de cocção, características organolépticas. Logística de suprimentos. Fichas técnicas e espelhos de custo. Fator de correção e índice de cocção. Custos de produção. Precificação. Engenharia de cardápios.

Referências básicas

SILVA, S. M. C. S. **Cardápios** - Guia Prático para a Elaboração. São Paulo: Grupo GEN, 2019. 9788527735360. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735360/.

PHILIPPI, S. T.; AQUINO, R. C. D. **Dietética**: Princípios para o Planejamento de uma Alimentação Saudável. Editora Manole, 2015.

TEICHMANN, I. M. **Cardápios**: técnicas e criatividade. 6. ed., Rev. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2007.

Referências complementares

SILVA, S. M. C. S. da. **Cardápio**: guia prático para a elaboração. São Paulo: Atheneu, 2004.

DUTRA, R. G. **Custos**: uma abordagem prática. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

FREUND, F. T. **Alimentos e bebidas**: uma visão gerencial. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008. 135

PAIM, W. M. **Custos e orçamento em serviços de hospitalidade**: uma visão operacional. São Paulo: Érica, 2014.

WALKER, J. R. **O restaurante**: conceito e operação. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2003.

POWERS, T.; BARROWS, C. W. **Administração no setor de hospitalidade**: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Atlas, 2004.

VASCONCELLOS, F. **Menu**: como montar um cardápio eficiente. São Paulo: Roca, 2002.

4º semestre

Vivências de Extensão III

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Extensão e práticas comunitárias como metodologia de ensino. Contato com a comunidade. Construção de conhecimento associado às vivências comunitárias. Intervenção de ações na/para a comunidade. Feedback e melhoria contínua de processos de relação com a comunidade. Área do conhecimento: Gastronomia, Saúde e Meio Ambiente.

Referências básicas

INSERÇÃO CURRICULAR DA EXTENSÃO: aproximações teóricas e experiências: volume VI / Luciane Bisognin Ceretta, Reginaldo de Souza Vieira (organizadores). – Criciúma, SC: UNESC, 2019. 208p.: il.; 21 cm. ISBN: 978-85-8410-114-06

CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO: compromisso social e inovação / Antonio Wardison C. Silva, Paulo Fernando Campbell Franco (organizadores). – Santos (SP): editora universitária leopoldianum, 2020. 204p. E-ISBN: 978-65-87719-07-8

FREIRE, PAULO. Extensão ou comunicação. 13a edição. São Paulo: paz e terra. 2006

PROJECT MANAGEMENT INSTITUTE – PMI. Um guia do conhecimento em gerenciamento de projetos (GUIA PMBOK®. Project Management Institute). 5. Ed. São Paulo: Saraiva, 2014.

Referências complementares

BRASILEIRAS – FORPROEX. Política nacional de extensão universitária. Manaus: 2012. Disponível em: <http://proex.ufsc.br/fileS/2016/04/Pol%-C3%ADtica- Nacional-de-Extens%C3%A3o-Universit%C3%A1RIa-e-book.pdf>. Acesso em: 30 de junho de 2020.

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS

FÓRUM NACIONAL DE EXTENSÃO E AÇÃO COMUNITÁRIA DAS UNIVERSIDADES E INSTITUIÇÕES COMUNITÁRIAS - FOREXT. A extensão nas universidades e instituições de ensino superior comunitárias: referenciais teórico e metodológico. Recife: Fasa Editora, 2006.

FÓRUM NACIONAL DE EXTENSÃO E AÇÃO COMUNITÁRIA DAS UNIVERSIDADES E INSTITUIÇÕES COMUNITÁRIAS - FOREXT. Extensão nas Instituições Comunitárias de Ensino Superior: Referenciais para a construção de uma Política Nacional de Extensão nas ICES. Editora Univali, 2014. Disponível em:
<http://www1.PUcminas.br/imagedb/documento/DOC_DSC_NOME_ARQUI20150309182334.pdf>. Acesso em: 30 de junho de 2020.

FREIRE, P. Carta de Paulo Freire aos professores. Estudos Avançados, São Paulo, v. 15, n. 42, ago. 2001.

FORPROEX. FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS E SESU/MEC. Plano Nacional de Extensão Universitária. Ilhéus: Editus, 2000-2001

RAYS, O. Ensino Pesquisa Extensão: notas para pensar a indissociabilidade. Cadernos de Educação Especial/Universidade Federal de Santa Maria. Departamento de Educação Especial/LAPEDOC. Edição: N° 21.2003

RIBEIRO, R. A extensão universitária como fator da Responsabilidade Social Universitária. Revista Espaço Acadêmico. n. 128, janeiro 2012.

Confeitaria

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Evolução e história da confeitaria. Ingredientes básicos da confeitaria. Bases da Confeitaria. Técnicas de base e utilização de utensílios e equipamentos. Aplicação das Bases da Confeitaria. Confeitaria Clássica. Confeitaria Contemporânea. Confeitagem artística de bolos (cake design). Doces finos. Rotinas operacionais na produção. Chocolateria. Papel do profissional e o mercado de trabalho.

Referências básicas

DUCHENE,L. **Le Cordon Bleu**: Sobremesas e Suas Técnicas. São Paulo: Editora Konemann, 2000.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de Confeitaria Profissional**. 3. ed., Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2014.

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

Referências complementares

GUIA GOURMET. **Doces Internacionais**. São Paulo: Editora Casa Dois, 2010. IZUMI, Simone. Loucuras de Chocolate, São Paulo: Panda Books, 2013.

PIERRE HERMÉ. **Larousse das sobremesas**. 2. ed., São Paulo: Larousse do Brasil, 2010.

STALLWOOD, Juliet. **Bolos e docinhos decorados**. São Paulo: Publifolha, 2013.

TORRENT, Will. **Pâtisserie em casa**: receitas para você dominar a arte da pâtisserie francesa. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2014.

Alimentos Funcionais

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Definição, legislação, classificação química e controle de qualidade. Legislação e rotulagem de alimentos funcionais. Modelos alimentares e intolerâncias. Aditivos e ingredientes para processamento de alimentos funcionais e para fins especiais. Desenvolvimento de alimentos funcionais e para fins especiais. Produção limpa e sustentável. Plantas alimentícias não convencionais. Compostos biotivos presentes nos alimentos.

Referências básicas

Phillippi, Sonia Tucunduva; Pimentel, Carolina Vieira de Mello Barros; Elias, Maria Fernanda (org.). **Alimentos Funcionais e Compostos Bioativos.** 1ed. Barueri, São Paulo: Manole, 2019.

COSTA, Neuza Maria Brunoro; ROSA, Carla de Oliveira Barbosa (Org.). **Alimentos funcionais**: componentes bioativos e efeitos fisiológicos. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 480 p.

LORENZI, Harri; KINUPP, Valdely Ferreira. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil**. Nova Odessa: Instituto Plantarum, 2014.

Referências complementares

SAVIOLI, Gisela; CALEFFI, Renato. **Escolhas e impactos:** gastronomia funcional. 12. ed. São Paulo: Loyola, 2015. 254 p.

GALVÃO-ALVES, J (Edt.). **Probióticos e prebióticos em gastroenterologia.** São Paulo: Federação Brasileira de Gastroenterologia, 2012. 171 p. (Edições monotemáticas FGB).

BJELDANES, Leonard F.; SHIBAMOTO, Takayuki. (online). **Introdução à Toxicologia de Alimentos**. Elsevier Brasil, 2014. 320p.

Gestão de unidades de alimentação

Carga Horária: 72 h/a

Ementa

Princípios básicos de administração. Ferramentas de qualidade. Serviços de alimentação: modalidades, características e necessidades técnico administrativas específicas. Administração de Recursos Humanos. Planejamento de cardápios e compras. Logística de suprimentos. Planejamento físico. Marketing para negócios da alimentação.

Referências básicas

MEZOMO, I. de B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração – 6ª Edição - Digital. Barueri, SP: Manole, 2015.

OSTERWALDER, A.; PIGNEUR, Y. Business Model Generation: inovação em modelos de negócios. Um Manual para visionários, inovadores e revolucionários: São Paulo: Alta Books, 2011.

CULLEN, N. C.; CHESSER, J. W. Gestão em serviços de alimentação: Liderança e desenvolvimento de recursos humanos para a gastronomia – 5ª Edição - Digital. Barueri, SP: Manole, 2016

Referências complementares

SILVA FILHO, A. R. A da. Manual básico de planejamento e projeto de hotéis e restaurantes: tópicos de manutenção em hotéis. Recife: UFPE, 2001.

CHIAVENATO, I.O. Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. 2. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Campus, 2005.

LAS CASAS, A. L. Administração de marketing: conceitos, planejamento e aplicações à realidade brasileira. São Paulo: Atlas, 2008.

FIGUEIREDO, K. F.; WANKE, P. F. F. (orgs). Logística e gerenciamento da cadeia de suprimentos: planejamento do fluxo de produtos e dos recursos. – São Paulo: Atlas, 2013.

Cozinha Catarinense e Desenvolvimento Regional

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Aspectos históricos e geográficos da formação da cozinha regional. Aspectos da cultura afro-brasileira, africana e indígena na formação da cultura alimentar catarinense. Técnicas de identificação e preparo de produções culinárias típicas catarinenses: norte catarinense, Vale do Itajaí, oeste catarinense, região serrana, grande Florianópolis, sul catarinense.

Referências básicas

CAPUTO, Z. **Receitas da culinária catarinense**. [s.l.]: [s.n.], [s.d.]. 65 p.

CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Itatiaia, 1983.

TURISMO planejamento estratégico e capacidade de gestão: desenvolvimento regional, redes de produção e clusters. São Paulo Manole 2012 1 recurso online ISBN 9788520444962.

WRIGHT, J. **Le cordon bleu**: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2008.

Referências complementares

FIORI, N. A. **Santa Catarina de todas as gentes**. Curitiba: Base didáticos, 2009

JUSTINA,T.d.D. **Serranos**: suas origens, lutas e conquistas. 1728 a 2000. Florianópolis: Insular, 2002.

MARTINS, C. **O tempo da farinha**. Florianópolis: Insular, 2014.

SOARES, D. **Folclore catarinense**. Florianópolis: UFSC, 2006

Cozinha Brasileira

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Cozinha Brasileira: formação e desenvolvimento. Aspectos da cultura afro-brasileira, africana e indígena na formação da cultura alimentar brasileira. Características culturais das Regiões brasileiras. Principais matérias-primas regionais. Técnicas de produção regionais.

Referências básicas

AMADO, P. J. **A comida baiana de Jorge Amado**. São Paulo: Record, 2004.

COSTA, L. de O. **Cozinha da roça**: delícias do Brasil interiorano. São Paulo: Nova Alexandria, 1998.

HECK, M.; BELLUZZO, R. **Cozinha dos imigrantes**: memórias & receitas. São Paulo: DBA, 1999.

Referências complementares

CHRISTO, Maria Stella Libanio. **Cozinha popular**. Petropolis: Vozes, 1980.

CIONE. **Nova culinária nordestina**. Fortaleza: [s.n.], 1997.

MATTOS, Neusa de. **A cozinha gaúcha.** São Paulo: Melhoramentos, 2001. NACCACHE, Andréa (org.). **Criatividade brasileira**: Alex Atala, Fernando e Humberto Campana, Jum Nakao: gastronomia, design, moda. Barueri, SP: Manole, 2013.

5º semestre

Vivências de Extensão IV

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Extensão e práticas comunitárias como metodologia de ensino. Contato com a comunidade. Construção de conhecimento associado às vivências comunitárias. Intervenção de ações na/para a comunidade. Feedback e melhoria contínua de

processos de relação com a comunidade. Área do conhecimento: Produtos e serviços na área de alimentação.

Referências básicas

INSERÇÃO CURRICULAR DA EXTENSÃO: aproximações teóricas e experiências: volume VI / Luciane Bisognin Ceretta, Reginaldo de Souza Vieira (organizadores). – Criciúma, SC: UNESC, 2019. 208p.: il.; 21 cm. ISBN: 978-85-8410-114-06

CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO: compromisso social e inovação / Antonio Wardison C. Silva, Paulo Fernando Campbell Franco (organizadores). – Santos (SP): editora universitária leopoldianum, 2020. 204p. E-ISBN: 978-65-87719-07-8

FREIRE, PAULO. Extensão ou comunicação. 13a edição. São Paulo: paz e terra. 2006

PROJECT MANAGEMENT INSTITUTE – PMI. Um guia do conhecimento em gerenciamento de projetos (GUIA PMBOK®. Project Management Institute). 5. Ed. São Paulo: Saraiva, 2014.

Referências complementares

BRASILEIRAS – FORPROEX. Política nacional de extensão universitária. Manaus: 2012. Disponível em: <http://proex.ufsc.br/fileS/2016/04/Pol%-C3%ADtica- Nacional-de-Extens%C3%A3o-Universit%C3%A1RIa-e-book.pdf>. Acesso em: 30 de junho de 2020.

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS

FÓRUM NACIONAL DE EXTENSÃO E AÇÃO COMUNITÁRIA DAS UNIVERSIDADES E INSTITUIÇÕES COMUNITÁRIAS - FOREXT. A extensão nas universidades e instituições de ensino superior comunitárias: referenciais teórico e metodológico. Recife: Fasa Editora, 2006.

FÓRUM NACIONAL DE EXTENSÃO E AÇÃO COMUNITÁRIA DAS UNIVERSIDADES E INSTITUIÇÕES COMUNITÁRIAS - FOREXT. Extensão nas

Instituições Comunitárias de Ensino Superior: Referenciais para a construção de uma Política Nacional de Extensão nas ICES. Editora Univali, 2014. Disponível em:
<http://www1.PUcminas.br/imagedb/documento/DOC_DSC_NOME_ARQUI20150309182334.pdf>. Acesso em: 30 de junho de 2020.

FREIRE, P. Carta de Paulo Freire aos professores. Estudos Avançados, São Paulo, v. 15, n. 42, ago. 2001.

FORPROEX. FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS E SESU/MEC. Plano Nacional de Extensão Universitária. Ilhéus: Editus, 2000-2001

RAYS, O. Ensino Pesquisa Extensão: notas para pensar a indissociabilidade. Cadernos de Educação Especial/Universidade Federal de Santa Maria. Departamento de Educação Especial/LAPEDOC. Edição: N° 21.2003

RIBEIRO, R. A extensão universitária como fator da Responsabilidade Social Universitária. Revista Espaço Acadêmico. n. 128, janeiro 2012.

Sociedade, Meio Ambiente e Sustentabilidade

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Sociedade, Meio Ambiente e Sustentabilidade. Políticas de Educação Ambiental. Economia: circular, criativa, de compartilhamento e regenerativa. Desenvolvimento humano e responsabilidade social. A agenda 2030 e os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS). Tecnologias emergentes.

Referências básicas

JR., A. P.; PELICIONI, M. C. F. **Educação Ambiental e Sustentabilidade** – Barueri, SP: Editora Manole, 2014.

OLIVEIRA, S. V. W. B.; LEONETI, A.; CEZARINO, L. O. **Sustentabilidade: princípios e estratégias** - Barueri, SP: Editora Manole, 2019.

ROSA, A. H.; FRACETO, L. F.; MOSCHINI, C. V. **Meio ambiente e sustentabilidade** – Porto Alegre: Bookman

Referências complementares

AMATO, Leonardo; MOTA, Graziela Borguignon. **Os novos olhares para a economia criativa.** Rio de Janeiro: UVA, 2020. Disponível em: http://leoamato.com/wp-content/uploads/2020/06/Ebook_CRIA_EconomiaCriativa_2020.pdfA

AKABANE, Getulio K.; POZO, Hamilton. I**novação, tecnologia e sustentabilidade: histórico, conceitos e aplicações**. São Paulo: Érica, 2020. <recurso da biblioteca virtual da Univille>

BERLIM, L. G. **Ética, responsabilidade social e sustentabilidade nos negócios: (des)construindo limites e possibilidades** - São Paulo: Editora Saraiva Educação, 2019.

DIAS, Reinaldo. **Responsabilidade social: fundamentos e gestão**. São Paulo:Atlas, 2012. <recurso da biblioteca virtual da Univille>

JR., A. P.; REIS, L. B. **Energia e sustentabilidade** - Barueri, SP: Editora Manole, 2016.

MIHELCIC, J. R. **Engenharia ambiental: fundamentos, sustentabilidade e projeto** - Rio de Janeiro: Editora LTC, 2018.

PHILLIPPI Jr., Arlindo; PELICIONO, Maria Cecília Focesi (eds). **Educação ambiental e sustentabilidade**. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2014. <recurso da biblioteca virtual da Univille>

REIS, Ana Carla Fonseca; DEHEINZELIN, Lala (orgs.). **Cadernos de Economia Criativa: Economia Criativa e Desenvolvimento** Local. SEBRAE: Vitória, s/d. Disponível em: http://vix.sebraees.com.br/arquivos/biblioteca/Cadernos%20de%20Economia%20Criativa.pd

ROSA, André Henrique;FRACETO, Leonardo Fernandes;MOSCHINI-CARLOS, Viviane(orgs). **Meio ambiente e sustentabilidade**. Porto Alegre: Bookman, 2012.<recurso da biblioteca virtual da Univille>

SACOMANO, José Benedito Sacomano [et al.] (orgs). Indústria 4.0: conceitos e fundamentos.São Paulo: Blucher, 2018.<recurso da biblioteca virtual da Univille>

SEBRAE. **Tecnologias Digitais e Sustentabilidade** (Estudo) / Cuiabá, MT: Sebrae, 2019.Disponível em: http://sustentabilidade.sebrae.com.br/Sustentabilidade/Para%20sua%20empresa/Publica%C3%A7%C3%B5es/Estudo%20Tecnologias%20Digitais%20e%20Sustentabilidade%20WEB.pdf

Silva, C. L. D., Casagrande Junior, E. F., Lima, I. A. D., Silva, M. C. D., Agudelo, L. P. P., & Pimenta, R. B. (2012). **Inovação e sustentabilidade**. Curitiba: Aymará Educação.

TIGRE, Paulo Bastos; PINHEIRO, Alessandro Maia (coords,). **Inovação em serviços na economia do compartilhamento**. São Paulo

Serviço de Atenção ao Cliente

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Serviços de restaurante, tipos de serviços, dinâmicas de operação nos serviços de restaurante, tipologia de restauração, utensílios, atendimento, conduta profissional, modalidades de serviço, regras e técnicas de serviço, serviço de bebidas.

Referências básicas

CASTELLI, G. **Gestão hoteleira.** 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2016.

INSTITUTO DE CULINÁRIA DA AMÉRICA. **A arte de servir:** um guia para conquistar e manter clientes, destinado a gerentes e proprietários de restaurantes. Rocca, 2004.

VIEIRA, E. V. de; CÂNDIDO, Í. **Garçom**. Canoas: Ulbra, 2003.

Referências complementares

FREUND, F.; PESSOA, A.; VIEIRA, S. **Garçom**: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.

Caon, Mauro. **Gestão estratégica de serviços de hotelaria**. Atlas, 02/2008.

Casas, Las, Alexandre Luzzi. **Marketing de Serviços**. *6 ed.*. São Paulo: Atlas, 2012.

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

CORRÊA, HENRIQUE L., CAON, MAURO. **Gestão de serviços**: lucratividade por meio de operações e de satisfação dos clientes. São Paulo: Atlas, 2012.

Cozinha Étnica I

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Histórico e aspectos antropológicos e socioculturais da alimentação americana, mediterrânea e germânica. Principais ingredientes. Técnicas de cocção tradicionais e produções representativas destas etnias. Diversidade étnico-racial.

Referências básicas

BELLUZZO, Rosa. **Os sabores da América**: Cuba, Jamaica, Martinica, México. São Paulo, SP: Ed. Senac, 2004.

BOLAFFI, Gabriel. **A Saga da Comida**: receitas e história. São Paulo: Record, 2000. FLANDRIN, J. L. História da alimentação. 2. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2000.

LANCELLOTTI, Silvio. **O livro da cozinha clássica**: a história das receitas mais famosas da história. Porto Alegre: L&PM, 2003.

LAROUSSE. **Larousse da Cozinha do Mundo**: Américas. São Paulo, SP: Larousse do Brasil, 2005.

LE CORDON BLEU INTERNATIONAL. **Fundamentos culinários**: os chefs de Le Cordon Bleu. Estados Unidos: Delmar Cengage Learning, 2011.

PAVEZ, Ana Maria. RECART, Constanza. **Sabores Da America**. São Paulo, SP: Ed. SM, 2013.

KÖVESI, Betty et al. **400 g**: técnicas de cozinha. São Paulo, SP: Companhia Editora Nacional, 2008. 568 p.

Referências complementares

BRETHERTON, Caroline. **Culinária Americana** – Receitas clássicas em nova abordagem. São Paulo. Ed. Publifolha, 2015.

ELEUTERIO, Helio. **Fundamentos de Gastronomia**. São Paulo: Érica, 06/2014.

CRUZ, Felipe Fuentes. **Caliente** - A Verdadeira Comida Mexicana. São Paulo: Ed. Vergara & Riba, 2015.

GISSLEN, Wayne. **Culinária Profissional**. 6. ed. São Paulo: Manole, 2012.

NESPOLO, Cássia Regina, Oliveira, Fernanda de, Pinto, Flávia Twardowski, Olivera, Flo. **Práticas em Tecnologia de Alimentos**. ArtMed, 2015.

TEICHMANN, Ione. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

WRIGHT, Jeni. **Le Cordon Bleu**: todas as técnicas culinárias. Londres: Marco Zero, 2008.

Análise sensorial

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Análise sensorial: Definição e conceitos. Princípios da fisiologia sensorial. Propriedades sensoriais dos alimentos. Laboratórios de análise sensorial: estrutura e características. Normas e metodologias ABNT. Métodos sensoriais.

Seleção e treinamento de julgadores. Análise estatística e interpretação dos resultados.

Referências básicas

PALERMO, J. R.. **Análise Sensorial:** Fundamentos e Métodos. Rio de Janeiro: Atheneu, 2015. DUTCOSKY, Silvia Deboni. **Análise sensorial de alimentos**. Champagnat, 2013.

MINIM, V. P. R. **Análise Sensorial Descritiva**. Viçosa: UFV, 2016.

Referências complementares

COELHO, S. R. ; OLIVEIRA, Soraya Imon. **Ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri, SP : Manole, 2015.

ELLENDERSEN, L. De S. N.. **Análise sensorial descritiva quantitativa**: estatística e interpretação. Ponta Grossa: UEPG, 2010.

TAMBELI, C. H.. **Fisiologia oral**. São Paulo : Artes Médicas, 2014.

6º semestre

Vivências de Extensão V

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Extensão e práticas comunitárias como metodologia de ensino. Contato com a comunidade. Construção de conhecimento associado às vivências comunitárias. Intervenção de ações na/para a comunidade. Feedback e melhoria contínua de processos de relação com a comunidade. Área do conhecimento: Cultura Criativa e Gastronomia.

Referências básicas

INSERÇÃO CURRICULAR DA EXTENSÃO: aproximações teóricas e experiências: volume VI / Luciane Bisognin Ceretta, Reginaldo de Souza Vieira

(organizadores). – Criciúma, SC: UNESC, 2019. 208p.: il.; 21 cm. ISBN: 978-85-8410-114-06

CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO: compromisso social e inovação / Antonio Wardison C. Silva, Paulo Fernando Campbell Franco (organizadores). – Santos (SP): editora universitária leopoldianum, 2020. 204p. E-ISBN: 978-65-87719-07-8

FREIRE, PAULO. Extensão ou comunicação. 13a edição. São Paulo: paz e terra. 2006

PROJECT MANAGEMENT INSTITUTE – PMI. Um guia do conhecimento em gerenciamento de projetos (GUIA PMBOK®. Project Management Institute). 5. Ed. São Paulo: Saraiva, 2014.

Referências complementares

BRASILEIRAS – FORPROEX. Política nacional de extensão universitária. Manaus: 2012. Disponível em: <http://proex.ufsc.br/fileS/2016/04/Pol%-C3%ADtica- Nacional-de-Extens%C3%A3o-Universit%C3%A1RIa-e-book.pdf>. Acesso em: 30 de junho de 2020.

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS

FÓRUM NACIONAL DE EXTENSÃO E AÇÃO COMUNITÁRIA DAS UNIVERSIDADES E INSTITUIÇÕES COMUNITÁRIAS - FOREXT. A extensão nas universidades e instituições de ensino superior comunitárias: referenciais teórico e metodológico. Recife: Fasa Editora, 2006.

FÓRUM NACIONAL DE EXTENSÃO E AÇÃO COMUNITÁRIA DAS UNIVERSIDADES E INSTITUIÇÕES COMUNITÁRIAS - FOREXT. Extensão nas Instituições Comunitárias de Ensino Superior: Referenciais para a construção de uma Política Nacional de Extensão nas ICES. Editora Univali, 2014. Disponível em:
<http://www1.PUcminas.br/imagedb/documento/DOC_DSC_NOME_ARQUI20150309182334.pdf>. Acesso em: 30 de junho de 2020.

FREIRE, P. Carta de Paulo Freire aos professores. Estudos Avançados, São Paulo, v. 15, n. 42, ago. 2001.

FORPROEX. FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS E SESU/MEC. Plano Nacional de Extensão Universitária. Ilhéus: Editus, 2000-2001

RAYS, O. Ensino Pesquisa Extensão: notas para pensar a indissociabilidade. Cadernos de Educação Especial/Universidade Federal de Santa Maria. Departamento de Educação Especial/LAPEDOC. Edição: N° 21.2003

RIBEIRO, R. A extensão universitária como fator da Responsabilidade Social Universitária. Revista Espaço Acadêmico. n. 128, janeiro 2012.

Tecnologia de Alimentos e Bromatologia

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Princípios da tecnologia de alimentos aplicados aos processos de transformação, conservação, embalagem e armazenamento na indústria de alimentos. Introdução a Bromatologia. Coleta e preparo de amostras. Análises bromatológicas: umidade, cinzas, proteínas, lipídios, sólidos totais e insolúveis, fibras totais e alimentares, carboidratos.

Referências básicas

NICHELLE, P. G. **Bromatologia.** Porto Alegre: SAGAH, 2018 1 recurso online ISBN 9788595027800.

CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2. ed. Campinas, SP: UNICAMP, 2012. 207 p. ISBN 8526806416.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ (São Paulo). **Métodos físico-químicos para análise de alimentos.** Coord Odair Zenebon, Neus Sadocco Pascuet e Paulo Tiglea -- São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008.

Referências complementares

FELLOWS, P. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.

VALLE, R.H.P.; CARVALHO, E.P.; BRESSAN, M.C. **Controle de Qualidade relacionado a alimentos**. Lavras: UFLA/FAEPE, 2000.

CARVALHO, E.P. ABREU, L.R. **Princípios e métodos de conservação de alimentos de origem animal**. Lavras: UFLA/FAEPE, 1999.

EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente**. Ed. Atheneu. 2. ed. 1994.

SILVA, J. A. **Tópicos da Tecnologia de Alimentos**. SP. Livraria Varela. 2000.

Fotografia Publicitária

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Produção fotográfica para publicidade e gastronomia. Linguagem, iluminação e técnicas da fotografia publicitária e gastronômica.

Referências básicas

GENÉRICO, Tony. Estúdio: Fotografia, arte, Publicidade e Splashes. Balneário Camboriú – SC: Editora Photos, 2010. HUNTER, Fil; FUQUA, Paul; BIVER, Steven. Luz, ciência & magia: guia de iluminação fotográfica. 2. ed. rev. e ampl. Balneário Camboriú, SC: Photos, 2013. OLIVEIRA, Newton Cesar; PIOVAN, Marco. Making of - revelações sobre o dia a dia da Fotografia. 2 Ed. São Paulo: Editora Senac. 2007.

Referências complementares

ARENA, Syl. **Iluminação:** da luz natural ao flash. Balneário Camboriú, SC: Editora Photos, 2013.

PHILLIPS, Peter L. **Briefing:** a gestão do projeto de design. São Paulo: Blücher, 2009

MEDEIROS, Newton. **Estúdio na Prática 2**. São Paulo: Editora Europa, 2010.

Cozinha Étnica II

Carga horária: 72h/a

Ementa

Os preceitos da cozinha asiática. A evolução da cozinha asiática. Principais países da Ásia com influência no Brasil (China, Índia, Coreia do Sul, Vietnã, Tailândia e Japão). Os principais insumos, especiarias, técnicas e preparações da cozinha asiática. Diversidade étnico-racial.

Referências básicas

LAROUSSE. **Larousse da Cozinha do Mundo**: Ásia e Oceania. São Paulo: Larousse do Brasil, 2005.

PHAM, M. **Sabores do Oriente**: Receitas da China, de Cingapura, da Coreia, da Índia, do Japão, da Tailândia e do Vietnã. São Paulo: Publifolha, 2011.

WEBER, Tatiana de. **O Livro Essencial da Cozinha Asiática**. São Paulo: H. F. Ullmann, 2007.

Referências complementares

Coleção Folha Cozinhas do Mundo. **Índia** (Vol.12). São Paulo: Publifolha, 2016. Coleção Folha Cozinhas do Mundo**. Vietnã** (Vol.22). São Paulo: Publifolha, 2016.

LEW, J. **Culinária Chinesa**. São Paulo: JBC, 2008

MORYAMA, Y. **Os melhores pratos da cozinha japonesa**. São Paulo: JBC, 2010. MORRIS, S. **Culinária Tailandesa**: Receitas Especiais e Fáceis de Fazer. São Paulo: Publifolha, 2007.

Cidadania, Direitos Humanos e Contemporaneidade

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Direitos humanos e cidadania. A sociedade, as instituições sociais e o Estado. Os direitos previstos na Constituição brasileira e em documentos internacionais. A história e cultura afro-brasileira, africana e indígena. A diversidade humana, a inclusão e o convívio social. Cidadania e Educação para os Direitos Humanos.

Referências básicas

COMPARATO, Fábio Konder. **A afirmação histórica dos direitos humanos**. 12 ed. São Paulo: Saraiva Educação, 2019.

PIOVESAN, Flávia. **Temas de direitos humanos**. 11 ed. São Paulo: Saraiva, 2018.

VELOSO, Renato. **Direitos humanos**. São Paulo: Saraiva, 2017.

Referências complementares

GUERRA, Sidney. **Curso de Direitos Humanos**. São Paulo: Editora Saraiva, 2020. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788553618446/.

LEITE, Carlos Henrique Bezerra. **Manual de direitos humanos**. 3. ed. Grupo GEN, 2014. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522488605/.

VALLE, S.R.C.; DORETO, D.D.T.; SÍLVIA, Z.; BARBOSA, S.A**. Direitos humanos e diversidade.** Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595028012/.

7º semestre

Técnicas de Harmonização de Alimentos e Bebidas

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Técnicas de harmonização de bebidas com produtos e produções gastronômicas. Enogastronomia: relação de vinhos com alimentos. Zitogastronomia: harmonização de cervejas especiais e artesanais a alimentos. Harmonização de saquês. Harmonização de destilados.

Referências básicas

BORGES, Euclides Penedo. Harmonização. **O Livro Definitivo do Casamento do Vinho com a Comida**. Rio de Janeiro, RJ: Ed. Mauad, 2007.

OLIVER, Garrett. **A Mesa do Mestre-cervejeiro**: Descobrindo Os Prazeres Das Cervejas e Das Comidas Verdadeiras. São Paulo, SP: Ed. Senac, 2012.

SANTOS, José Ivan; SANTANA, José Maria. **Comida e Vinho**: Harmonização Essencial. São Paulo, SP: ED. SENAC São Paulo, 2014.

Referências complementares

BEAUMONT, Stephen. **Cerveja e Comida**: Princípios de Harmonização, Receitas e Degustação. São Paulo, SP: Ed. Publifolha, 2017.

BERNARDO, E. **A arte de degustar o vinho**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2006.

MALNIC, Évelyne; PONTILLO, Odile. **Só vinho**: da entrada à sobremesa, Um. São Paulo, SP: Larousse do Brasil, 2008.

NOVAKOSKI, Deise. **Enogastronomia**: a arte de harmonizar cardápios e vinhos. São Paulo, SP: Ed. Senac, 2005.

RABACHINO, R. **O vocabulário do vinho**. Caxias do Sul: Educs, 2006.

Tecnologia e inovação em Gastronomia

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Tecnologia e inovação no processo de produção de alimentos. Desenvolvimento de técnicas contemporâneas. Tendências em Gastronomia. Design Thinking para serviços.

Referências básicas

RIBEIRO, CARLOS MANOEL ALMEIDA. **Aspectos culturais da cozinha contemporânea**. Ed. Hotec, 2006.

WOLKE, Robert L. **O que Einstein disse a seu cozinheiro**: A ciência na cozinha. Zahar, 2002-12-01.

_____. **O que Einstein disse a seu cozinheiro**: Mais ciência na cozinha. Zahar, 2005-11-16.

BRANCO, Renato Henrique Ferreira. **Gestão colaborativa de projetos.** São Paulo Saraiva 2016 1 recurso online ISBN 9788547207878.

Referências complementares

ELEUTERIO, Helio. **Fundamentos de Gastronomia**. São Paulo: Érica, 2014. GISSLEN, Wayne. Culinária Profissional. 6 ed. São Paulo: Manole, 2012.

LE CORDON BLEU INTERNATIONAL**. Fundamentos culinários**: os chefs de Le Cordon Bleu. Estados Unidos: Delmar Cengage Learning, 2011.

NESPOLO, Cássia Regina, Oliveira, Fernanda de, Pinto, Flávia Twardowski, Olivera, Flo. **Práticas em Tecnologia de Alimentos.** ArtMed, 2015.

Legislação e Fomento na Cultura Criativa

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Cultura criativa: perspectivas; Economia da Cultura e Economia Criativa: conceitos e perspectivas; Editais e aspectos legais para elaboração e condução de projetos na cultura criativa; Elaboração e gestão de projetos voltados a cultura criativa.

Referências básicas

BANCO INTERAMERICANO DE DESARROLLO. Las industrias culturales y creativas en la revitalización urbana: guía práctica. [S. l.]: [s. n.], 2019. 181 p.

Disponível em: https://publications.iadb.org/publications/spanish/document/Las_industrias_culturales_y_creativas_en_la_revitalizaci%C3%B3n_urbana_Gu%C3%ADa_pr%C3%A1ctica.pdf. Acesso em: 8 set. 2020 CESNIK, Fábio de Sá. Guia de Incentivo à cultura. 3. Ed. Atual. Ampl. Barueri, SP: Manole, 2012. [biblioteca virtual] THIRY-CHERQUES, Hermano Roberto. Projetos culturais: técnicas de modelagem. 2. Ed. São Paulo: FGV, 2015.

Referências complementares

COSTA, Ivan Freitas da. Marketing cultural: o patrocínio de atividades culturais como ferramenta de construção de marca. São Paulo: Atlas, 2004. [biblioteca física – 3 em Joinville] CUNHA FILHO, Francisco Humberto. Teoria e prática da gestão cultural. Fortaleza: UNIFOR, 2002.

Trabalho de Conclusão de Curso I

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Realização de um Trabalho de Conclusão de Curso como síntese do conhecimento adquirido na área de Gastronomia. Desenvolvimento do projeto de TCC. Desenvolvimento teórico e prático do TCC. O componente curricular Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) será regido pelas resoluções vigentes na Univille, dispositivos legais relativos ao tema.

Referências básicas

SOSSAI, Fernando Cesar...[et al.]. **Guia para apresentação de trabalhos acadêmicos da Univille**: graduação e pós-graduação. Joinville, SC: Editora Univille, 2019.

GONÇALVES, Mônica Lopes et al. **Fazendo pesquisa:** do projeto à comunicação científica. 3. ed. Joinville, SC: UNIVILLE, 2011.

SILVIA, P.D. C. **Trabalho de conclusão de curso (TCC)**: uma abordagem leve, divertida e prática. São Paulo: Editora Saraiva, 2019. 9788571440708. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788571440708/.

Referências complementares

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6023:** informação e documentação: referências: elaboração. Rio de Janeiro, 2002.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de metodologia científica.** 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

OLIVEIRA, Silvio Luiz de. **Tratado de metodologia científica:** projetos de pesquisa, TGI, TCC, monografias, dissertações e teses. São Paulo: Pioneira, 2001.REA, Louis M.; PARKER, Richard A. Metodologia da pesquisa: do planejamento à execução. São Paulo: Pioneira, 2000.

8º semestre

Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Marcos regulatórios de Segurança Alimentar e Nutricional e Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequada. Contexto econômico, político-institucional das políticas de alimentação e nutrição no Brasil. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). Produção e disponibilidade de alimentos no Brasil. Organismos Internacionais ligados a alimentação e nutrição.

Referências básicas

CASTRO, Josué de,. **Geopolítica da fome**: ensaio sobre os problemas de alimentação e de população. 8. ed. São Paulo: Brasiliense, 1968. 2 v.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição** / Ministério da

Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. – Brasília : Ministério da Saúde, 2012. 84 p.: il. – (Série B. Textos Básicos de Saúde) . ISBN 978-85-334-1911-7.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia Alimentar para a População Brasileira** / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014. 156 p.: il.ISBN 978- 85-334-2176-9.

Referências complementares

KAC, Gilberto; PETRUCCI, Denise; SICHIERI, Rosely. **Epidemiologia nutricional**. Gigante. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/Atheneu, 2007. 580 p., il.

VALENTE, Flavio Luis Schieck. **Do combate a fome a seguranca alimentar e nutricional**: o direito a alimentação adequada. R. Nutricao, Campinas v. 10, n. 1, p. 20-36, jan./jun. 1997.

Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. **Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**: 2012/2015.Brasília, DF: CAISAN, 2011. 132 p. ISBN: 978-85-60700-47-9.

Trabalho de Conclusão de Curso II

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Desenvolvimento teórico e prático do TCC. Apresentação do TCC em banca. O componente curricular Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) será regido pelas resoluções vigentes na Univille, dispositivos legais relativos ao tema.

Referências básicas

SOSSAI, Fernando Cesar...[et al.]. **Guia para apresentação de trabalhos acadêmicos da Univille**: graduação e pós-graduação. Joinville, SC: Editora Univille, 2019.

GONÇALVES, Mônica Lopes et al. **Fazendo pesquisa:** do projeto à comunicação científica. 3. ed. Joinville, SC: UNIVILLE, 2011.

OLIVEIRA, Silvio Luiz de. **Tratado de metodologia científica:** projetos de pesquisa, TGI, TCC, monografias, dissertações e teses. São Paulo: Pioneira, 2001.REA, Louis M.; PARKER, Richard A. Metodologia da pesquisa: do planejamento à execução. São Paulo: Pioneira, 2000.

Referências complementares

SILVIA, P.D. C. **Trabalho de conclusão de curso (TCC)**: uma abordagem leve, divertida e prática. São Paulo: Editora Saraiva, 2019. 9788571440708. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788571440708/.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de metodologia científica.** 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6023:** informação e documentação: referências: elaboração. Rio de Janeiro, 2002.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 14724**: informação e documentação: trabalhos acadêmicos: apresentação. Rio de Janeiro, 2005

Aceleração de Ideias Inovadoras

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Negócios no paradigma digital. Tecnologias exponenciais e visão de futuro. Visão de consumidor como o Co-produtor. Fontes de oportunidades inovadoras. Teste de problemas de mercado. Proposta de valor e vantagem competitiva. Desenvolvimento de hipóteses para aceleração de ideias. Plano de ação para ideias inovadoras. Aportes, busca de investimentos e aceleração.

Referências básicas

DIAMANDIS, Peter; KOTLER, Steven. **Abundância:** o futuro é melhor do que você imagina.São Paulo: HSM, 2013.

KOTLER, Philip et al. **Marketing 4.0**: do tradicional ao digital. Rio de Janeiro: Sextante, 2017.

MASI, Domenico de. **O Futuro Chegou**: modelos de vida para uma sociedade desorientada. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2014.

Referências complementares

KOTLER, Philip et al. **Marketing 3.0**: as forças que estão definindo o novo marketing centrado no ser humano. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

MAURYA, Ash. **Comece sua startup enxuta**. São Paulo: Saraiva Educação, 2018. MOREIRA, Alan. **Startups e inovação**: direito no empreendedorismo. 2. ed.Barueri: Manole, 2020.

3. **Matriz 2024:** Em 2023, diante da baixa demanda pelo curso, a coordenação e o colegiado realizaram nova revisão da matriz curricular, com o intuito de estabelecer um modelo de ingresso que viabilizasse fluxos contínuos e ampliasse o compartilhamento de componentes curriculares entre as diferentes turmas de ingressantes. Como resultado desse estudo, no ano de 2024 foi introduzida a matriz 2024, cuja estrutura permitia a integração de três entradas semestrais distintas, compartilhando componentes curriculares comuns.

Semestre	Componente Curricular	Carga Horária Teórica Presencial (h/a)	Carga Horária Prática Presencial (h/a)	Semipresencial 100% on line (h/a)	Semipresencial 50% on line (h/a)	Extensão (h/a)	Total da Carga Horária (h/a)	Total da Carga Horária (Horas)	Carga Operacional (h/a)
1º	Design de Carreiras	36					36	30	36
	Técnica Dietética	36			36		72	60	36
	História da Gastronomia	36					36	30	36
	Sociedade, Meio Ambiente e Sustentabilidade			72			72	60	36
	Metodologia da Pesquisa e Pensamento Científico			72			72	60	36
	Total do 1º Semestre	**108**		**144**	**36**		**288**	**240**	**180**
2º	Panificação	72					72	60	72
	Princípios Básicos da Nutrição	36					36	30	36
	Sistemas Agroalimentares	18			18		36	30	18
	Cidadania, Direitos Humanos e Contemporaneidade			72			72	60	36
	Total do 2º Semestre	**126**		**72**	**18**		**216**	**180**	**162**
3º	Garde Manger		36				36	30	36
	Gestão de Unidades de Alimentação		72				72	60	72
	Serviço de Atenção ao Cliente		18		18		36	30	18
	Microbiologia de Alimentos		72				72	60	72
	Fotografia Publicitária		36				36	30	36
	Habilidades de Cozinha		72				72	60	72
	Vivências de Extensão I		72				72	60	36
	Total do 3º Semestre		**378**		**18**		**396**	**330**	**342**
4º	Cozinha Clássica	72					72	60	72
	Processos Criativos	36					36	30	36
	Marketing Estratégico	36					36	30	36
	Cozinha Brasileira	72					72	60	72
	Bebidas	36					36	30	36
	Vivências de Extensão II	36					36	30	18
	Total do 4º Semestre	**288**					**288**	**240**	**270**
5°	Cozinha Étnica I	72					72	60	72
	Cozinha Catarinense e Desenvolvimento Regional	36					36	30	36

	Confeitaria	72					72	60	72
	Higiene e Segurança Sanitária	18			18		36	30	18
	Planejamento de Cardápio e Custos em Negócios de Alimentação	36			36		72	60	36
	Vivências de Extensão III	36					36	30	18
	Optativa (Eixo V - Inovação e Empreendedorismo ou Libras)				72		72	60	36
	Total do 5º Semestre	**270**			**126**		**396**	**330**	**288**
6º	Cozinha Étnica II		72				72	60	72
	Alimentos Funcionais		36				36	30	36
	Tecnologia de Alimentos e Bromatologia		72				72	60	72
	Análise Sensorial		36		36		72	60	36
	Total do 6º Semestre		**216**		**36**		**252**	**210**	**216**
7º	Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição		18		18		36	30	18
	Tecnologia e Inovação em Gastronomia		72				72	60	72
	Legislação e Fomento na Cultura Criativa			72			72	60	36
	Trabalho de Conclusão de Curso I		72				72	60	36
	Vivências de Extensão IV		72				72	60	36
	Total do 7º Semestre		**234**	**72**	**18**		**324**	**270**	**198**
8º	Tecnologia de Harmonização de Alimentos e Bebidas	72					72	60	72
	Aceleração de Ideias Inovadoras			72			72	60	36
	Trabalho de Conclusão de Curso II	72					72	60	72
	Vivências de Extensão V	72					72	60	36
	Total do 8º Semestre	**448**		**72**			**288**	**240**	**216**
	Subtotal do Curso	**1.240**	**828**	**360**	**252**		**2448**	**2040**	1872
	Estágio Curricular Supervisionado						**232**	**193**	**1888**
	Atividades Complementares						**200**	**167**	
	Carga Horária Total	**1.240**	**828**	**360**	**252**		**2880**	**2400**	**1888**

Ementário da Matriz 2024

1º Semestre

1° Semestre

Design de Carreiras

Carga horária: 36 h/a

Ementa

As dimensões contemporâneas do trabalho e o desenvolvimento de carreiras; planejamento de vida e planejamento de carreira; o autoconhecimento, mercado de trabalho (profissão x ocupação) e o plano de ação; valores e propósito; a construção do projeto de carreira: alinhando objetivos pessoais e profissionais e elaborando um plano de ação; a estratégia e as ferramentas de busca de trabalho: currículo, entrevista de seleção, rede de contatos.

Referências básicas

CHIAVENATO, Idalberto. Carreira e competência: gerenciando o seu maior capital. São Paulo: Saraiva, 2002.

MACEDO, Gutemberg B. de, 1945. Carreira: que rumo seguir? saiba tudo o que você deve (e não deve) fazer para assumir o controle de sua vida profissional. São Paulo: Gente, 2005.

PASCHOAL, José Wilson Armani. A arte de gerir pessoas em ambientes criativos/ e outros ensaios sobre mudanças organizacionais e planejamento de carreira. Rio de Janeiro: Record, 2004

Referências complementares

DI SERIO, Luiz Carlos; VASCONCELOS, Marcos Augusto. Estratégia e competitividade empresarial: inovação e criação de valor. São Paulo: Saraiva, 2014
Biblioteca: 658.4012 D536e

DUTRA, Joel Souza; VELOSO, Elza Fátima Rosa. (orgs). Desafios da Gestão de Carreira. São Paulo: Atlas, 2013.
E-book: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788522480944

RIZZO, Claudio. Marketing pessoal no contexto pós-moderno. São Paulo: Trevisan Editora, 2017.
E-book:
https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595450110/pageid/0

Técnica Dietética

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Terminologia da cozinha profissional. Equipamentos e utensílios. Organização, hierarquia e espaços físicos em empreendimentos de alimentos e bebidas. Seleção e aquisição de alimento. Sistematização dos procedimentos, pesos e medidas. Ficha Técnica. Técnicas básicas de cozinha para o preparo de alimentos.

Referências básicas

CARELLE, A. C. C.; CÂNDIDO, C. **Técnicas Dietéticas**. São Paulo: Editora Saraiva, 2014. 9788536521428. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521428/.

ALVARES, S. M. D. **Técnica Dietética** - Teoria e Aplicações. 2ª edição. São Paulo: Grupo GEN, 2018. 9788527733571. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527733571/.

WRIGHT, J. **Le cordon bleu**: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2008.

Referências complementares

ARRUDA, G.A. **Manual de Boas Práticas**. Editora Ponto Crítico, 2002.

BARRETO, R, L. **Passaporte para o sabor**. São Paulo: SENAC, 2000.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e Técnica Dietética**. São Paulo: Manole, 2014. 9788520448595. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448595/.

PAYNE-PALACIO, THEIS, M. **Gestão de negócios em alimentação**: **princípios e práticas**. 12. ed. São Paulo: Manole, 2015.

História da Gastronomia

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Comida e identidade. A construção social do gosto. A alimentação nas sociedades contemporâneas. O sentido simbólico das práticas alimentares. Antropologia da alimentação. Alimentação e sustentabilidade. Civilização e cultura na cozinha: da pré-história ao contemporâneo. História da Alimentação no Brasil. Globalização. tendências gastronômicas.

Referências básicas

FLANDRIN, J. L. **História da alimentação**. 2. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2000.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. São Paulo: Senac, 2000.

MONTANARI, Massimo (org). **O mundo na cozinha**: história, identidade, trocas. São Paulo: Senac, 2009.

Referências complementares

BOLAFFI, Gabriel. **A Saga da Comida**: receitas e história. São Paulo: Record, 2000.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

_____, Luís da Câmara. **Antologia da Alimentação Brasileira**. 2. ed. São Paulo: Global, 2008.

LOPES, J. A. Dias. **A rainha que virou pizza**: crônicas em torno da história no mundo. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.

MACHADO, Jussara. **Cozinhando com os Deuses**: a Relação dos Deuses e dos Astros com a Culinária. São Paulo: Madras, 2004.

SALDANHA, Roberta M. **Histórias, Lendas e Curiosidades da Gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac, 2011.

Sociedade, Meio Ambiente e Sustentabilidade

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Sociedade, Meio Ambiente e Sustentabilidade. Políticas de Educação Ambiental. Economia: circular, criativa, de compartilhamento e regenerativa. Desenvolvimento humano e responsabilidade social. A agenda 2030 e os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS). Tecnologias emergentes.

Referências básicas

JR., A. P.; PELICIONI, M. C. F. **Educação Ambiental e Sustentabilidade** – Barueri, SP: Editora Manole, 2014.

OLIVEIRA, S. V. W. B.; LEONETI, A.; CEZARINO, L. O. **Sustentabilidade: princípios e estratégias** - Barueri, SP: Editora Manole, 2019.

ROSA, A. H.; FRACETO, L. F.; MOSCHINI, C. V. **Meio ambiente e sustentabilidade** – Porto Alegre: Bookman

Referências complementares

AMATO, Leonardo; MOTA, Graziela Borguignon. **Os novos olhares para a economia criativa.** Rio de Janeiro: UVA, 2020. Disponível em:

http://leoamato.com/wp-content/uploads/2020/06/Ebook_CRIA_EconomiaCriativa_2020.pdfA

AKABANE, Getulio K.; POZO, Hamilton. I**novação, tecnologia e sustentabilidade: histórico, conceitos e aplicações**. São Paulo: Érica, 2020. <recurso da biblioteca virtual da Univille>

BERLIM, L. G. **Ética, responsabilidade social e sustentabilidade nos negócios: (des)construindo limites e possibilidades** - São Paulo: Editora Saraiva Educação, 2019.

DIAS, Reinaldo. **Responsabilidade social: fundamentos e gestão**. São Paulo:Atlas, 2012. <recurso da biblioteca virtual da Univille>

JR., A. P.; REIS, L. B. **Energia e sustentabilidade** - Barueri, SP: Editora Manole, 2016.

MIHELCIC, J. R. **Engenharia ambiental: fundamentos, sustentabilidade e projeto** - Rio de Janeiro: Editora LTC, 2018.

PHILLIPPI Jr., Arlindo; PELICIONO, Maria Cecília Focesi (eds). **Educação ambiental e sustentabilidade**. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2014. <recurso da biblioteca virtual da Univille>

REIS, Ana Carla Fonseca; DEHEINZELIN, Lala (orgs.). **Cadernos de Economia Criativa: Economia Criativa e Desenvolvimento** Local. SEBRAE: Vitória, s/d. Disponível em: http://vix.sebraees.com.br/arquivos/biblioteca/Cadernos%20de%20Economia%20Criativa.pd

ROSA, André Henrique;FRACETO, Leonardo Fernandes;MOSCHINI-CARLOS, Viviane(orgs). **Meio ambiente e sustentabilidade**. Porto Alegre: Bookman, 2012.<recurso da biblioteca virtual da Univille>

SACOMANO, José Benedito Sacomano [et al.] (orgs). Indústria 4.0: conceitos e fundamentos.São Paulo: Blucher, 2018.<recurso da biblioteca virtual da Univille>

SEBRAE. **Tecnologias Digitais e Sustentabilidade** (Estudo) / Cuiabá, MT: Sebrae, 2019.Disponível em:

http://sustentabilidade.sebrae.com.br/Sustentabilidade/Para%20sua%20empresa/Publica%C3%A7%C3%B5es/Estudo%20Tecnologias%20Digitais%20e%20Sustentabilidade%20WEB.pdf

Silva, C. L. D., Casagrande Junior, E. F., Lima, I. A. D., Silva, M. C. D., Agudelo, L. P. P., & Pimenta, R. B. (2012). **Inovação e sustentabilidade**. Curitiba: Aymará Educação.

TIGRE, Paulo Bastos; PINHEIRO, Alessandro Maia (coords,). **Inovação em serviços na economia do compartilhamento**. São Paulo

Metodologia da Pesquisa e Pensamento Científico

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Fundamentos da ciência. Tipos de conhecimento. Abordagens e instrumentos de pesquisa. Ética em Pesquisa. Linguagem e escrita científica. Normas para elaboração de trabalhos técnico-científicos. Base de dados. O projeto de pesquisa. Universidade como campo de ciência.

Referências básicas

BELL. Judith. **Projeto de pesquisa**: guia para iniciantes em educação, saúde e ciências sociais. Porto Alegre: Artmed, 2018. SAGAH 9645

KOLLER. Silvia H. et al. Manual de produção científica. Porto Alegre: Penso, 2014. SAGAH 1362

LOZADA. Gisele. **Metodologia científica**. SAGAH 18806

NUNES. Karina da Silva. **Metodologia científica**. SAGAH 18813

UNIVILLE. **Guia para apresentação de trabalhos acadêmicos**, 2019

UNIVILLE. **Guia para elaboração de projetos,** 2006.

Referências complementares

AGUIAR. Fernanda Rocha de. **Pesquisa aplicada às relações públicas**. SAGAH 20915

ASSUMPÇÃO. Camila. **Metodologia da pesquisa em serviço social**. SAGAH 20562

RODRIGUES. Viviane Maria. **Processo de trabalho em serviço social**. SAGAH 18779

SANTOS. Pricila Kohls dos. **Tecnologia de informação no ensino de ciências**. Porto Alegre: Sagah, 2018. SAGAH 14207

2° Semestre

Panificação

Carga horária: 72 h/a

Ementa

História da panificação. Ingredientes básicos da panificação. Técnicas e métodos de produção utilizando equipamentos próprios e específicos da área. Processos de fermentação. Tipos de pães. Massas bases para panificação. Panificação básica artesanal. Panificação Internacional. Panificação Industrial. Rotinas operacionais na produção. Papel do profissional e Mercado de Trabalho.

Referências básicas

FARIAS, Luis. **Padaria Brasil**: o Modelo da Padaria e Confeitaria Brasileira. Rio de Janeiro: LMA Editora, 2015.

SEBESS, Paulo. **Técnicas de Padaria Profissional**. 2. ed., Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2014.

SUAS, M. **Panificação e Viennoiserie**: abordagem profissional. 2. ed., Rio de Janeiro: Cengage Learning, 2012.

Referências complementares

ANQUIER, O. **Pães de França**. São Paulo: DBA, 1997.

BEKERMAN, Carol. 500 pães. Rio de Janeiro: Quatro Editora, 2014.

CAMARGO, L.A. **Pão Nosso**: receitas caseiras com fermento natural. São Paulo: Editora Panelinha, 2013.

GISSLEN, W. **Panificação e confeitaria profissionais**. 5. ed. São Paulo: Manole, 2011.

KAYSER, Eric. **Larousse dos Pães.** Rio de Janeiro: ALAÚDE, 2015.

Princípios Básicos da Nutrição

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Conceitos de nutrição. Estudo dos macronutrientes e micronutrientes. Valor nutricional dos alimentos. Digestão e Absorção. Biodisponibilidade de alimentos. Composição nutricional dos alimentos. Informação nutricional nos rótulos de alimentos. Distúrbios nutricionais. Dietas.

Referências básicas

CARDOSO, A. M. **Nutrição e Dietética**. SÃO PAULO: Grupo GEN, 2019. 9788527735599. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735599/.

SANTOS, E.C.; GOMES, C.E.T. **Nutrição e dietética**. 2ed. São Paulo: Érica, 2014. PHILIPPI, S. T.; COLUCCI A. C. A. **Nutrição e gastronomia**. Barueri, SP: Editora Manole, 2018. 9788520462393. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462393/.

Referências Complementares

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia Alimentar para a População Brasileira**: promovendo alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde. [internet] 2014 [acesso em 24/09/2020]. Disponível em:

https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf.

WARDLAW, G.M.; SMITH, A.M. **Nutrição contemporânea**. 8 ed. Porto Alegre: AMGH, 2013.

PHILIPPI, S. T. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição.** 3a ed. São Paulo: Manole, 2018. 9788520462423. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462423/.

Sistemas Agroalimentares

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Nomenclatura dos produtos agropecuários. Cadeia produtiva e mercado de consumo. Criação de animais. Programas de seleção e melhoramento genético. Cultivo de plantas e macroalgas. Economia e planejamento da produção agropecuária. Embalagens e transporte de matérias-primas. Conhecimentos gerais sobre a pesca, proteção, conservação, exploração e aproveitamento dos recursos pesqueiros marinhos e de água doce. Histórico da aquicultura, principais espécies cultivadas e potenciais, biologia e tecnologias de cultivo, qualidade da água e do produto, beneficiamento, marketing e comercialização. Sistemas aquapônicos e hidropônicos.

Referências básicas

ARANA, L. V. **Aquicultura e desenvolvimento sustentável**: subsídios para a formulação de políticas de desenvolvimento da aquicultura brasileira. Florianópolis: UFSC, 1999.

BRASIL. Ministério da Educação e Cultura. POLI, C. R. et al. **Aquicultura:** experiências brasileiras. Florianópolis: UFSC / Multitarefa, 2004.

Referências complementares:

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef Profissional**. 4. ed. Ed. Senac São Paulo, 2012.

LORENZI, H. **Plantas daninhas do Brasil:** terrestres, aquáticas, parasitas e tóxicas. LORENZI, Harri; KINUPP, Valdely Ferreira. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil**. São Paulo: Plantarum, 2014. 768 p. Nova Odessa, SP: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2008.

LORENZI, H; MATOS, F.J.A. **Plantas Medicinais no Brasil**: nativa e exóticas cultivadas. Nova Odessa. Instituto Plantarum. 2008. 560 p

SEBESS, Mariana G. **Técnicas de Cozinha Profissional**. 2. reimpressão, São Paulo: SENAC, 2012. TEICHMANN, Ione Mendes. **Tecnologia Culinária.** 2.ed. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2009.

Cidadania, Direitos Humanos e Contemporaneidade

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Direitos humanos e cidadania. A sociedade, as instituições sociais e o Estado. Os direitos previstos na Constituição brasileira e em documentos internacionais. A história e cultura afro-brasileira, africana e indígena. A diversidade humana, a inclusão e o convívio social. Cidadania e Educação para os Direitos Humanos.

Referências básicas

COMPARATO, Fábio Konder. **A afirmação histórica dos direitos humanos**. 12 ed. São Paulo: Saraiva Educação, 2019.

PIOVESAN, Flávia. **Temas de direitos humanos**. 11 ed. São Paulo: Saraiva, 2018.

VELOSO, Renato. **Direitos humanos**. São Paulo: Saraiva, 2017.

Referências complementares

GUERRA, Sidney. **Curso de Direitos Humanos**. São Paulo: Editora Saraiva, 2020. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788553618446/.

LEITE, Carlos Henrique Bezerra. **Manual de direitos humanos**. 3. ed. Grupo GEN, 2014. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522488605/.

VALLE, S.R.C.; DORETO, D.D.T.; SÍLVIA, Z.; BARBOSA, S.A**. Direitos humanos e diversidade.** Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595028012/.

3° Semestre

Garde Manger

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Princípios da cozinha fria. Métodos de conservação tradicionais. Entradas clássicas e contemporâneas. Finger food. Montagem de buffets frios.

Referências básicas

BUDGEN, J. **Livro de entradas e petiscos**. São Paulo: Manole, 1997.

RHODES, L. CARVALHO, Robson de. **Cozinha fria da ornamentação à execução do cardápio**. São Paulo Erica 2014.

TREVISANI, B. **Novo sabor: saladas e bufês frios.** São Paulo: Melhoramentos, 2001.

Referências complementares

KÖVESI B., et al. 400g **Técnicas de cozinha**. São Paulo: Companhia editora nacional, 2007.

NORMAN, J. **Chefs**: segredos e receitas. São Paulo: Melhoramentos, 2007.

PAULI, Philip. **GARDE MANGER Classical Cooking:** The moderns Way, Methods and techniques.3a ed.John Wiley & Sons, Inc. USA, 2009.

THE CULINARY INSTITUTE OF AMERICA: **The professional chef**. JohnWiley&Sons EUA, 2002.

TIMPERLEY, Carol, NORMAM, Cecilia. **O livro de queijos**. 1ed. São Paulo: Manole, 1997.

Gestão de Unidades de Alimentação

Carga Horária: 72 h/a

Ementa

Princípios básicos de administração. Ferramentas de qualidade. Serviços de alimentação: modalidades, características e necessidades técnico administrativas específicas. Administração de Recursos Humanos. Planejamento de cardápios e compras. Logística de suprimentos. Planejamento físico. Marketing para negócios da alimentação.

Referências básicas

MEZOMO, I. de B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração – 6ª Edição - Digital. Barueri, SP: Manole, 2015.

OSTERWALDER, A.; PIGNEUR, Y. Business Model Generation: inovação em modelos de negócios. Um Manual para visionários, inovadores e revolucionários: São Paulo: Alta Books, 2011.

CULLEN, N. C.; CHESSER, J. W. Gestão em serviços de alimentação: Liderança e desenvolvimento de recursos humanos para a gastronomia – 5ª Edição - Digital. Barueri, SP: Manole, 2016

Referências complementares

SILVA FILHO, A. R. A da. Manual básico de planejamento e projeto de hotéis e restaurantes: tópicos de manutenção em hotéis. Recife: UFPE, 2001.

CHIAVENATO, I.O. Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. 2. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Campus, 2005.

LAS CASAS, A. L. Administração de marketing: conceitos, planejamento e aplicações à realidade brasileira. São Paulo: Atlas, 2008.

FIGUEIREDO, K. F.; WANKE, P. F. F. (orgs). Logística e gerenciamento da cadeia de suprimentos: planejamento do fluxo de produtos e dos recursos. – São Paulo: Atlas, 2013.

Serviço de Atenção ao Cliente

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Serviços de restaurante, tipos de serviços, dinâmicas de operação nos serviços de restaurante, tipologia de restauração, utensílios, atendimento, conduta profissional, modalidades de serviço, regras e técnicas de serviço, serviço de bebidas.

Referências básicas

CASTELLI, G. **Gestão hoteleira.** 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2016.

INSTITUTO DE CULINÁRIA DA AMÉRICA. **A arte de servir:** um guia para conquistar e manter clientes, destinado a gerentes e proprietários de restaurantes. Rocca, 2004.

VIEIRA, E. V. de; CÂNDIDO, Í. **Garçom**. Canoas: Ulbra, 2003.

Referências complementares

FREUND, F.; PESSOA, A.; VIEIRA, S. **Garçom**: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.

Caon, Mauro. **Gestão estratégica de serviços de hotelaria**. Atlas, 02/2008.

Casas, Las, Alexandre Luzzi. **Marketing de Serviços**. *6 ed.*. São Paulo: Atlas, 2012.

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

CORRÊA, HENRIQUE L., CAON, MAURO. **Gestão de serviços**: lucratividade por meio de operações e de satisfação dos clientes. São Paulo: Atlas, 2012.

Microbiologia de Alimentos

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Morfologia, estrutura celular e fisiologia dos microrganismos bactérias, fungos, parasitas e vírus. Micro-organismos deteriorantes e patogênicos. Fatores que influem no crescimento e sobrevivência dos micro-organismos em alimentos e processos produtivos. Reprodução de microrganismos. Controle do crescimento dos microrganismos em alimentos. Microbiota humana. Biossegurança aplicada à microbiologia. Micro-organismos de interesse na ciência e tecnologia de alimentos. Aspectos de higiene em ambientes de produção e equipamentos, comercialização e consumo de alimentos (manipuladores). Metabolismo fermentativo e respiração. Noções de isolamento de microrganismos. Coleta, transporte e preservação de amostras para análise.

Referências básicas

TORTORA, G. J.; FUNKE, B.; CASE, C. – **Microbiologia**. 12. ed., Editora Artmed. 2017.

FORSYTHE, S.J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre ArtMed 2002.

JAY J. M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: ArtMed; 2005.

Referências complementares

CRUEGER, Wulf; CRUEGER, Anneliese. **Biotecnologia**: manual de microbiologia industrial. Zaragoza, Espanha: Acribia, 1993.

FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre ArtMed 2002.

TRABULSI, Luiz Rachid; TOLEDO, Maria Regina Fernandes de. **Microbiologia**. 3. ed. Sao Paulo: Atheneu, 1999.

GERMANO, P. M. L. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 4. São Paulo Manole 2011.

SILVA, N da. **Manual de Métodos de análise microbiológica de alimentos e água**. 4. ed. São Paulo: Varela, 2010.

Fotografia Publicitária

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Produção fotográfica para publicidade e gastronomia. Linguagem, iluminação e técnicas da fotografia publicitária e gastronômica.

Referências básicas

GENÉRICO, Tony. Estúdio: Fotografia, arte, Publicidade e Splashes. Balneário Camboriú – SC: Editora Photos, 2010. HUNTER, Fil; FUQUA, Paul; BIVER, Steven. Luz, ciência & magia: guia de iluminação fotográfica. 2. ed. rev. e ampl. Balneário Camboriú, SC: Photos, 2013. OLIVEIRA, Newton Cesar; PIOVAN, Marco. Making of - revelações sobre o dia a dia da Fotografia. 2 Ed. São Paulo: Editora Senac. 2007.

Referências complementares

ARENA, Syl. **Iluminação:** da luz natural ao flash. Balneário Camboriú, SC: Editora Photos, 2013.

PHILLIPS, Peter L. **Briefing:** a gestão do projeto de design. São Paulo: Blücher, 2009

MEDEIROS, Newton. **Estúdio na Prática 2**. São Paulo: Editora Europa, 2010.

Habilidades de Cozinha

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Fundamentos da ética profissional. O profissional da Gastronomia e o mercado de trabalho. Métodos de cocção. Técnicas e preparações de base intermediárias e avançadas. Técnicas de empratado.

Referências básicas

ROBUCHON, J. **Larousse gastronomique**. 2. ed. Nova York: Clarkson Potter, 2001. WALDEN, H. **Livro de peixes e frutos do mar**. São Paulo: Manole, 1998.

WRIGHT, J. **Le cordon bleu**: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2008.

BARSANO, Paulo Roberto. **Ética profissional**. São Paulo: Erica, 2015.

SILVA, J. A. **Tópicos da tecnologia de alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 2000.

Referências complementares

ARRUDA, G.A. - **Manual de Boas Práticas**. Editora Ponto Crítico, 2002.

BARRETO, R,L. **Passaporte para o sabor**. São Paulo: SENAC, 2000.

FARROW,J. **Escola de Chefs**. São Paulo: Manole, 2009.

FELLOWS, P. J. - **Tecnologia de Processamento de Alimentos - Princípios e Prática** . 2. ed. Editora Artmed, 2006.

Vivências de Extensão I

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Extensão e práticas comunitárias como metodologia de ensino. Contato com a comunidade. Construção de conhecimento associado às vivências comunitárias. Intervenção de ações na/para a comunidade. Feedback e melhoria contínua de processos de relação com a comunidade. Área do conhecimento: Habilidades básicas para o setor de alimentos e bebidas.

Referências básicas

INSERÇÃO CURRICULAR DA EXTENSÃO: aproximações teóricas e experiências: volume VI / Luciane Bisognin Ceretta, Reginaldo de Souza Vieira (organizadores). – Criciúma, SC: UNESC, 2019. 208p.: il.; 21 cm. ISBN: 978-85-8410-114-06

CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO: compromisso social e inovação / Antonio Wardison C. Silva, Paulo Fernando Campbell Franco (organizadores). – Santos (SP): editora universitária leopoldianum, 2020. 204p. E-ISBN: 978-65-87719-07-8

FREIRE, PAULO. Extensão ou comunicação. 13a edição. São Paulo: paz e terra. 2006

PROJECT MANAGEMENT INSTITUTE – PMI. Um guia do conhecimento em gerenciamento de projetos (GUIA PMBOK®. Project Management Institute). 5. Ed. São Paulo: Saraiva, 2014.

Referências complementares

BRASILEIRAS – FORPROEX. Política nacional de extensão universitária. Manaus: 2012. Disponível em: <http://proex.ufsc.br/fileS/2016/04/Pol%-C3%ADtica- Nacional-de-Extens%C3%A3o-Universit%C3%A1RIa-e-book.pdf>. Acesso em: 30 de junho de 2020.

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS

FÓRUM NACIONAL DE EXTENSÃO E AÇÃO COMUNITÁRIA DAS UNIVERSIDADES E INSTITUIÇÕES COMUNITÁRIAS - FOREXT. A extensão nas universidades e instituições de ensino superior comunitárias: referenciais teórico e metodológico. Recife: Fasa Editora, 2006.

FÓRUM NACIONAL DE EXTENSÃO E AÇÃO COMUNITÁRIA DAS UNIVERSIDADES E INSTITUIÇÕES COMUNITÁRIAS - FOREXT. Extensão nas Instituições Comunitárias de Ensino Superior: Referenciais para a construção de uma Política Nacional de Extensão nas ICES. Editora Univali, 2014. Disponível em: <http://www1.PUcminas.br/imagedb/documento/DOC_DSC_NOME_ARQUI20150309182334.pdf>. Acesso em: 30 de junho de 2020.

FREIRE, P. Carta de Paulo Freire aos professores. Estudos Avançados, São Paulo, v. 15, n. 42, ago. 2001.

FORPROEX. FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS E SESU/MEC. Plano Nacional de Extensão Universitária. Ilhéus: Editus, 2000-2001

RAYS, O. Ensino Pesquisa Extensão: notas para pensar a indissociabilidade. Cadernos de Educação Especial/Universidade Federal de Santa Maria. Departamento de Educação Especial/LAPEDOC. Edição: N° 21.2003

RIBEIRO, R. A extensão universitária como fator da Responsabilidade Social Universitária. Revista Espaço Acadêmico. n. 128, janeiro 2012.

4° Semestre

Cozinha Clássica

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Princípios das cozinhas clássicas francesa e italiana: cozinhas regionais, aspectos históricos, culturais e geográficos. Chefs clássicos e contemporâneos.

Referências básicas

BOCUSE, Paul. **Bocuse a la carte.** New York: Pantheon Books, 1987

KELLY, I **Carême o Cozinheiro dos Reis,** São Paulo: Senac 1966.

LANCELLOTTI, Silvio. **O livro da cozinha clássica**: a história das receitas mais famosas da história. Porto Alegre: L&PM, 2003.MACKLEY, Lesley.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2008. 207 p. ISBN 9788573597684

WRIGHT, J. **Le cordon bleu**: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2008.

Referências complementares

BOCUSE. P. **Regional French Cooking**. New York: Flammarion, 2001.

MOINE, M-P. **Receitas clássicas França.** São Paulo: Manole, 1998.

DOMINE, A. **Especialidades Francesas**. Alemanha: Könemann, 1998.

KENNETH.J. **Escoffier o rei dos Chefs**. Rio de Janeiro: Jorge ZAhar Ed., 2005.

HIRIGOYEN, Gerald. **O livro das massas.** São Paulo: Manole; 1997.

ALEXANDER,S; BEER,M. **Sabores da Toscana**. Könemann, 1998.

DAVID, E. **Cozinha Italiana**. São Paulo: Cia das letras,1998.

HAZAN,M. **Fundamentos da Cozinha Italiana Clássica**. São Paulo: Wmf Martins Fontes,1997.

SALDA, A. G. D. **Le ricette regionali italiane**, Itália: Solares, 1999

Processos Criativos

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Conceito de criatividade. Abordagens teóricas sobre criatividade. Estruturas criativas. Anatomia do processo criativo, individual e no ambiente das organizações. Ferramentas de criatividade. Ferramentas de geração de ideias e desenvolvimento da criatividade.

Referências básicas

FARIA, Maria de Fátima et el. **Criatividade e inovação nas organizações**: desafios para a competitividade. 1. Ed. São Paulo: Atlas, 2013

KLEON, Austin. **Roube como um artista**: 10 dicas sobre criatividade. Rio de Janeiro: Rocco, 2013

STROWER, Fayga. **Criatividade e processos de criação**. 30. ed. Petropolis, RJ: Vozes, 2016.

Referências complementares

CORAL, E.; OGLIARI, A.; ABREU, A. F. **Gestão Integrada da Inovação**: Estratégia, Organização e Desen. de Produtos. São Paulo: Atlas, 2008.

NACCACHE, Andréa (Org.). **Criatividade brasileira: gastronomia, design, moda**. Barueri, SP: Manole, 2013

PAZMINO, Ana Verônica. **Como se cria:** 40 métodos para design de produtos . São Paulo: Blücher, 2015.

Marketing Estratégico

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Fundamentos de Marketing: segmentação, posicionamento e composto mercadológico; Ambientes de Marketing; Marketing Internacional, Planejamento estratégico de Marketing.

Referências básicas

M., TYBOUT, A. **Marketing**. Editora Saraiva, 2013.

LAS CASAS, A. Luzzi. **Administração de Marketing***, 2ª edição*. Grupo GEN, 2019.

COBRA, Marcos; URDAN, A. **Marketing Básico***, 5ª edição*. Grupo GEN, 2017.

Referências complementares

DIAS, Sergio Roberto (coord.). **Gestão de Marketing**. São Paulo: Saraiva, 2010.

MELO, Eugênio Bispo. **Gestão de marketing e branding**: a arte de desenvolver e gerenciar marcas. 2. ed. Rio de Janeiro: Alta Books, 2016. 224 p.

GIANESI, Irineu G.N. **Administração estratégica de Serviços**: operações para a satisfação do cliente. São Paulo, Atlas, 2010.

IKEDA, M.C.C.A. A. **O planejamento de marketing e a confecção de planos**: dos conceitos a um novo modelo. Editora Saraiva, 2016.

Cozinha Brasileira

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Cozinha Brasileira: formação e desenvolvimento. Aspectos da cultura afro-brasileira, africana e indígena na formação da cultura alimentar brasileira. Características culturais das Regiões brasileiras. Principais matérias-primas regionais. Técnicas de produção regionais.

Referências básicas

AMADO, P. J. **A comida baiana de Jorge Amado**. São Paulo: Record, 2004.

COSTA, L. de O. **Cozinha da roça**: delícias do Brasil interiorano. São Paulo: Nova Alexandria, 1998.

HECK, M.; BELLUZZO, R. **Cozinha dos imigrantes**: memórias & receitas. São Paulo: DBA, 1999.

Referências complementares

CHRISTO, Maria Stella Libanio. **Cozinha popular**. Petropolis: Vozes, 1980.

CIONE. **Nova culinária nordestina**. Fortaleza: [s.n.], 1997.

MATTOS, Neusa de. **A cozinha gaúcha.** São Paulo: Melhoramentos, 2001. NACCACHE, Andréa (org.). **Criatividade brasileira**: Alex Atala, Fernando e

Humberto Campana, Jum Nakao: gastronomia, design, moda. Barueri, SP: Manole, 2013.

Bebidas

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Histórico da produção de bebidas fermentadas e destiladas. Matérias primas.Terroir. Características dos estilos de produtos e seus usos. Distribuição geográfica da produção mundial. Coquetelaria clássica internacional.

Referências básicas

AMARANTE, José Osvaldo Albano do. **Segredos do vinho para iniciantes e iniciados**. São Paulo, SP: Mescla, 2005.

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

MACNEIL, Karen; ALVES, Laura. **Bíblia do vinho**. 5. ed. Rio de Janeiro, RJ: Ediouro, 2003.

MÜLLER, Arno. **Cerveja!** Canoas, RS: Ed. ULBRA, 2002.

Referências complementares

ALBERT, A. Z. **O admirável novo mundo do vinho e as regiões emergentes**. São Paulo: Senac, 2006.

BERNARDO, E. **A arte de degustar o vinho**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2006.

DINHAM, R.; SANTO, J. I. **O essencial em cerveja e destilados**. São Paulo: Senac, 2006.

FEIJÓ, A. **Cachaça artesanal do alambique à mesa**. Rio de Janeiro: Senac, 2001. MELO, Josimar. A Cerveja. São Paulo, SP: Publifolha, 2000.

PHILLIPS, Rod. **Breve história do vinho**, Uma - 3. ed. Rio de Janeiro, RJ: Record, 2005.

GALVÃO, S. **Tintos e brancos**. São Paulo: Conex, 2006.

RABACHINO, R. **O vocabulário do vinho**. Caxias do Sul: Educs, 2006.

RIDGWELL, Jenny. **O Livro dos coquetéis**. São Paulo, SP: Manole, 1992.

SOUZA, Derivan de. **A Coquetelaria ao alcance de todos**. Editora: Mestre Derivan, 2012.

SOUZA, Derivan de. **Manual Prático do Bar**. Editora: Mestre Derivan, 2012.

Vivências de Extensão II

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Extensão e práticas comunitárias como metodologia de ensino. Contato com a comunidade. Construção de conhecimento associado às vivências comunitárias. Intervenção de ações na/para a comunidade. Feedback e melhoria contínua de processos de relação com a comunidade. Área do conhecimento: Concepção e operacionalização de eventos.

Referências básicas

INSERÇÃO CURRICULAR DA EXTENSÃO: aproximações teóricas e experiências: volume VI / Luciane Bisognin Ceretta, Reginaldo de Souza Vieira (organizadores). – Criciúma, SC: UNESC, 2019. 208p.: il.; 21 cm. ISBN: 978-85-8410-114-06

CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO: compromisso social e inovação / Antonio Wardison C. Silva, Paulo Fernando Campbell Franco (organizadores). – Santos (SP): editora universitária leopoldianum, 2020. 204p. E-ISBN: 978-65-87719-07-8

FREIRE, PAULO. Extensão ou comunicação. 13a edição. São Paulo: paz e terra. 2006

PROJECT MANAGEMENT INSTITUTE – PMI. Um guia do conhecimento em gerenciamento de projetos (GUIA PMBOK®. Project Management Institute). 5. Ed. São Paulo: Saraiva, 2014.

Referências complementares

BRASILEIRAS – FORPROEX. Política nacional de extensão universitária. Manaus: 2012. Disponível em: <http://proex.ufsc.br/fileS/2016/04/Pol%-C3%ADtica- Nacional-de-Extens%C3%A3o-Universit%C3%A1RIa-e-book.pdf>. Acesso em: 30 de junho de 2020.

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS

FÓRUM NACIONAL DE EXTENSÃO E AÇÃO COMUNITÁRIA DAS UNIVERSIDADES E INSTITUIÇÕES COMUNITÁRIAS - FOREXT. A extensão nas universidades e instituições de ensino superior comunitárias: referenciais teórico e metodológico. Recife: Fasa Editora, 2006.

FÓRUM NACIONAL DE EXTENSÃO E AÇÃO COMUNITÁRIA DAS UNIVERSIDADES E INSTITUIÇÕES COMUNITÁRIAS - FOREXT. Extensão nas Instituições Comunitárias de Ensino Superior: Referenciais para a construção de uma Política Nacional de Extensão nas ICES. Editora Univali, 2014. Disponível em:
<http://www1.PUcminas.br/imagedb/documento/DOC_DSC_NOME_ARQUI20150309182334.pdf>. Acesso em: 30 de junho de 2020.

FREIRE, P. Carta de Paulo Freire aos professores. Estudos Avançados, São Paulo, v. 15, n. 42, ago. 2001.

FORPROEX. FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS E SESU/MEC. Plano Nacional de Extensão Universitária. Ilhéus: Editus, 2000-2001

RAYS, O. Ensino Pesquisa Extensão: notas para pensar a indissociabilidade. Cadernos de Educação Especial/Universidade Federal de Santa Maria. Departamento de Educação Especial/LAPEDOC. Edição: N° 21.2003

RIBEIRO, R. A extensão universitária como fator da Responsabilidade Social Universitária. Revista Espaço Acadêmico. n. 128, janeiro 2012.

5° Semestre

Optativa: Inovação e Empreendedorismo

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Inovação e empreendedorismo. Empreendedorismo de base tecnológica e social. Ecossistema de inovação e negócios disruptivos. Tecnologia aplicada a negócios inovadores e tendências. Sistemas de Inovação: políticas, instituições e financiamentos. Inteligência competitiva.

Referências básicas

BIO, Sérgio R. **Do Empreendedorismo ao "Empreendedorismo":** a viagem do empreendimento nascente à empresa de sucesso continuada no século XXI. São Paulo: Editora Alta Books, 2018.

E-book: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788550812991

LENZI, Fernando C. **A Nova Geração de Empreendedores:** Guia para Elaboração de um Plano de Negócios. São Paulo: Atlas, 2009.

E-book: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788522470358

HISRICH, Robert, D.; PETERS, Michael P.; SHEPERD, Dean A. **Empreendedorismo**. 9. ed., Porto Alegre: AMGH, 2014.

E-book: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788580553338/pageid/1

SABBAG, Paulo Y. **Gerenciamento de projetos e empreendedorismo**. 2. ed., São Paulo: Editora Saraiva, 2013.

E-book: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788502204454

Referências complementares

BIAGIO, Luiz A. **Empreendedorismo:** Construindo seu Projeto de Vida. Barueri: Editora Manole, 2012.

E-book: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520448878

DORNELAS, José. **Dicas Essenciais de Empreendedorismo:** Sugestões Práticas para Quem Quer Empreender. 2. ed., São Paulo: Empreende, 2023.

E-book: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786587052038

COOPER, Brant. **Empreendedorismo Enxuto:** Como Visionários Criam Produtos, Inovam com Novos Empreendimentos e Revolucionam Mercados. São Paulo: Atlas, 2016.

E-book: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788597006131

LINS, Luiz dos S. **Empreendedorismo:** Uma Abordagem Prática e Descomplicada. São Paulo: Atlas, 2015.

E-book: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788522493968/

LOPES, Rose Mary A. **Ensino de empreendedorismo no Brasil:** panorama, tendências e melhores práticas. São Paulo: Editora Alta Books, 2022.

E-book: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/978855080641

Optativa: Libras e Códigos de Comunicação

Carga horária: 72h/a

Ementa

Língua, sociedade e cidadania. Língua e poder. Processos de comunicação e recursos mediadores para o ensino. Língua Brasileira de Sinais (Libras). Sistema Braile, Sorobã e Tecnologia Assistiva.

Referências básicas

BERSCH, Rita; MACHADO, Rosangela. Atendimento educacional especializado do aluno com deficiência física. São Paulo, Moderna, 2010.

CAPOVILLA, Fernando César; RAPHAEL, Walquiria Duarte. Novo Deit - Libras: dicionário enciclopédico ilustrado trilíngue da língua de sinais brasileira baseado em linguística e neurociências cognitivas. São Paulo: EUSP, 2008.

PEREIRA, Maria Cristina da Cunha (org.). Libras: conhecimento além dos sinais. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2013.

QUADROS, Ronice Muller de; KARNOPP, Lodenir Becker. Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos. Porto Alegre: Artmed, 2003.

VIEIRA-MACHADO, Lucyenne Matos da Costa. Fundamentos da Língua Brasileira de Sinais. Vitoria: Editora da UFES, 2012.

Referências complementares

BARRETO, Maria Ângela de Oliveira Champion. Educação Inclusiva: contexto social e histórico, análise das deficiências e o uso das tecnologias no processo de ensino-aprendizagem. São Paulo: Érica, 2014.

FELIPE, Tanya Amara. Libras em contexto: curso básico: livro do estudante. 8. ed. Distrito Federal: WalPrint, 2007.

STROBEL, Karin. As imagens do outro sobre a cultura surda. Florianópolis: Editora UFSC, 2008.

Cozinha Étnica I

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Histórico e aspectos antropológicos e socioculturais da alimentação americana, mediterrânea e germânica. Principais ingredientes. Técnicas de cocção tradicionais e produções representativas destas etnias. Diversidade étnico-racial.

Referências básicas

BELLUZZO, Rosa. **Os sabores da América**: Cuba, Jamaica, Martinica, México. São Paulo, SP: Ed. Senac, 2004.

BOLAFFI, Gabriel. **A Saga da Comida**: receitas e história. São Paulo: Record, 2000. FLANDRIN, J. L. História da alimentação. 2. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2000.

LANCELLOTTI, Silvio. **O livro da cozinha clássica**: a história das receitas mais famosas da história. Porto Alegre: L&PM, 2003.

LAROUSSE. **Larousse da Cozinha do Mundo**: Américas. São Paulo, SP: Larousse do Brasil, 2005.

LE CORDON BLEU INTERNATIONAL. **Fundamentos culinários**: os chefs de Le Cordon Bleu. Estados Unidos: Delmar Cengage Learning, 2011.

PAVEZ, Ana Maria. RECART, Constanza. **Sabores Da America**. São Paulo, SP: Ed. SM, 2013.

KÖVESI, Betty et al. **400 g**: técnicas de cozinha. São Paulo, SP: Companhia Editora Nacional, 2008. 568 p.

Referências complementares

BRETHERTON, Caroline. **Culinária Americana** – Receitas clássicas em nova abordagem. São Paulo. Ed. Publifolha, 2015.

ELEUTERIO, Helio. **Fundamentos de Gastronomia**. São Paulo: Érica, 06/2014.

CRUZ, Felipe Fuentes. **Caliente** - A Verdadeira Comida Mexicana. São Paulo: Ed. Vergara & Riba, 2015.

GISSLEN, Wayne. **Culinária Profissional**. 6. ed. São Paulo: Manole, 2012.

NESPOLO, Cássia Regina, Oliveira, Fernanda de, Pinto, Flávia Twardowski, Olivera, Flo. **Práticas em Tecnologia de Alimentos**. ArtMed, 2015.

TEICHMANN, Ione. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

WRIGHT, Jeni. **Le Cordon Bleu**: todas as técnicas culinárias. Londres: Marco Zero, 2008.

Cozinha Catarinense e Desenvolvimento Regional

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Aspectos históricos e geográficos da formação da cozinha regional. Aspectos da cultura afro-brasileira, africana e indígena na formação da cultura alimentar catarinense. Técnicas de identificação e preparo de produções culinárias típicas catarinenses: norte catarinense, Vale do Itajaí, oeste catarinense, região serrana, grande Florianópolis, sul catarinense.

Referências básicas

CAPUTO, Z. **Receitas da culinária catarinense**. [s.l.]: [s.n.], [s.d.]. 65 p.

CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Itatiaia, 1983.

TURISMO planejamento estratégico e capacidade de gestão: desenvolvimento regional, redes de produção e clusters. São Paulo Manole 2012 1 recurso online ISBN 9788520444962.

WRIGHT, J. **Le cordon bleu**: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2008.

Referências complementares

FIORI, N. A. **Santa Catarina de todas as gentes**. Curitiba: Base didáticos, 2009

JUSTINA,T.d.D. **Serranos**: suas origens, lutas e conquistas. 1728 a 2000. Florianópolis: Insular, 2002.

MARTINS, C. **O tempo da farinha**. Florianópolis: Insular, 2014.

SOARES, D. **Folclore catarinense**. Florianópolis: UFSC, 2006

Confeitaria

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Evolução e história da confeitaria. Ingredientes básicos da confeitaria. Bases da Confeitaria. Técnicas de base e utilização de utensílios e equipamentos. Aplicação das Bases da Confeitaria. Confeitaria Clássica. Confeitaria Contemporânea. Confeitagem artística de bolos (cake design). Doces finos. Rotinas operacionais na produção. Chocolateria. Papel do profissional e o mercado de trabalho.

Referências básicas

DUCHENE,L. **Le Cordon Bleu**: Sobremesas e Suas Técnicas. São Paulo: Editora Konemann, 2000.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de Confeitaria Profissional**. 3. ed., Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2014.

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

Referências complementares

GUIA GOURMET. **Doces Internacionais**. São Paulo: Editora Casa Dois, 2010. IZUMI, Simone. Loucuras de Chocolate, São Paulo: Panda Books, 2013.

PIERRE HERMÉ. **Larousse das sobremesas**. 2. ed., São Paulo: Larousse do Brasil, 2010.

STALLWOOD, Juliet. **Bolos e docinhos decorados**. São Paulo: Publifolha, 2013.

TORRENT, Will. **Pâtisserie em casa**: receitas para você dominar a arte da pâtisserie francesa. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2014.

Higiene e Segurança sanitária

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Segurança sanitária dos alimentos: Conceitos e princípios. Sistema Nacional de Vigilância Sanitária. Legislação sanitária dos alimentos e rotulagem. Boas práticas de fabricação. Análise de Perigos e Pontos críticos de controle. Rastreabilidade.

Referências básicas

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 5. ed. Barueri, SP: Manole, 2015.

CARELLE, A. C. e CANDIDO, C. C. **Manipulação e higiene dos alimentos**. 2. ed. São Paulo: Érica, 2014.

GIORDANO, J. C.; GALHARDI, M. G. **Análise de perigos e pontos críticos de controle**: APPCC. 2. ed. Campinas: SBCTA, 2007.

Referências complementares

ALMEIDA-MURADIAN, L. B.; PENTEADO, M. V. C. **Vigilância sanitária**. **Tópicos sobre legislação e análise de alimentos**. 2ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. 203 p.

RIEDEL, G. **Controle sanitário dos alimentos.** 2. ed. São Paulo: Atheneu, 1996. 320p.

SILVA JUNIOR, E. A. da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 7. ed. São Paulo: Varela, 2017. 726 p.

Planejamento de Cardápios e Custos em Negócios de Alimentação

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Serviços de alimentação: modalidades, características e necessidades técnico-administrativas específicas. Patrimônio cultural gastronômico. Memória, identidade e patrimônio gastronômico. Administração de Recursos Humanos. Cardápios: Conceitos e objetivos do planejamento. Aspectos relevantes para

planejamento do cardápio: público alvo, Matéria-prima, fornecedor, sazonalidade, técnicas de cocção, características organolépticas. Logística de suprimentos. Fichas técnicas e espelhos de custo. Fator de correção e índice de cocção. Custos de produção. Precificação. Engenharia de cardápios.

Referências básicas

SILVA, S. M. C. S. **Cardápios** - Guia Prático para a Elaboração. São Paulo: Grupo GEN, 2019. 9788527735360. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735360/.

PHILIPPI, S. T.; AQUINO, R. C. D. **Dietética**: Princípios para o Planejamento de uma Alimentação Saudável. Editora Manole, 2015.

TEICHMANN, I. M. **Cardápios**: técnicas e criatividade. 6. ed., Rev. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2007.

Referências complementares

SILVA, S. M. C. S. da. **Cardápio**: guia prático para a elaboração. São Paulo: Atheneu, 2004.

DUTRA, R. G. **Custos**: uma abordagem prática. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

FREUND, F. T. **Alimentos e bebidas**: uma visão gerencial. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008. 135

PAIM, W. M. **Custos e orçamento em serviços de hospitalidade**: uma visão operacional. São Paulo: Érica, 2014.

WALKER, J. R. **O restaurante**: conceito e operação. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2003.

POWERS, T.; BARROWS, C. W. **Administração no setor de hospitalidade**: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Atlas, 2004.

VASCONCELLOS, F. **Menu**: como montar um cardápio eficiente. São Paulo: Roca, 2002.

Vivências de Extensão III

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Extensão e práticas comunitárias como metodologia de ensino. Contato com a comunidade. Construção de conhecimento associado às vivências comunitárias. Intervenção de ações na/para a comunidade. Feedback e melhoria contínua de processos de relação com a comunidade. Área do conhecimento: Gastronomia, Saúde e Meio Ambiente.

Referências básicas

INSERÇÃO CURRICULAR DA EXTENSÃO: aproximações teóricas e experiências: volume VI / Luciane Bisognin Ceretta, Reginaldo de Souza Vieira (organizadores). – Criciúma, SC: UNESC, 2019. 208p.: il.; 21 cm. ISBN: 978-85-8410-114-06

CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO: compromisso social e inovação / Antonio Wardison C. Silva, Paulo Fernando Campbell Franco (organizadores). – Santos (SP): editora universitária leopoldianum, 2020. 204p. E-ISBN: 978-65-87719-07-8

FREIRE, PAULO. Extensão ou comunicação. 13a edição. São Paulo: paz e terra. 2006

PROJECT MANAGEMENT INSTITUTE – PMI. Um guia do conhecimento em gerenciamento de projetos (GUIA PMBOK®. Project Management Institute). 5. Ed. São Paulo: Saraiva, 2014.

Referências complementares

BRASILEIRAS – FORPROEX. Política nacional de extensão universitária. Manaus: 2012. Disponível em: <http://proex.ufsc.br/fileS/2016/04/Pol%-C3%ADtica- Nacional-de-Extens%C3%A3o-Universit%C3%A1RIa-e-book.pdf>. Acesso em: 30 de junho de 2020.

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS

FÓRUM NACIONAL DE EXTENSÃO E AÇÃO COMUNITÁRIA DAS UNIVERSIDADES E INSTITUIÇÕES COMUNITÁRIAS - FOREXT. A extensão nas universidades e instituições de ensino superior comunitárias: referenciais teórico e metodológico. Recife: Fasa Editora, 2006.

FÓRUM NACIONAL DE EXTENSÃO E AÇÃO COMUNITÁRIA DAS UNIVERSIDADES E INSTITUIÇÕES COMUNITÁRIAS - FOREXT. Extensão nas Instituições Comunitárias de Ensino Superior: Referenciais para a construção de uma Política Nacional de Extensão nas ICES. Editora Univali, 2014. Disponível em: <http://www1.PUcminas.br/imagedb/documento/DOC_DSC_NOME_ARQUI20150309182334.pdf>. Acesso em: 30 de junho de 2020.

FREIRE, P. Carta de Paulo Freire aos professores. Estudos Avançados, São Paulo, v. 15, n. 42, ago. 2001.

FORPROEX. FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS E SESU/MEC. Plano Nacional de Extensão Universitária. Ilhéus: Editus, 2000-2001

RAYS, O. Ensino Pesquisa Extensão: notas para pensar a indissociabilidade. Cadernos de Educação Especial/Universidade Federal de Santa Maria. Departamento de Educação Especial/LAPEDOC. Edição: N° 21.2003

RIBEIRO, R. A extensão universitária como fator da Responsabilidade Social Universitária. Revista Espaço Acadêmico. n. 128, janeiro 2012.

6° Semestre

Cozinha Étnica II

Carga horária: 72h/a

Ementa

Os preceitos da cozinha asiática. A evolução da cozinha asiática. Principais países da Ásia com influência no Brasil (China, Índia, Coreia do Sul, Vietnã, Tailândia e Japão). Os principais insumos, especiarias, técnicas e preparações da cozinha asiática. Diversidade étnico-racial.

Referências básicas

LAROUSSE. **Larousse da Cozinha do Mundo**: Ásia e Oceania. São Paulo: Larousse do Brasil, 2005.

PHAM, M. **Sabores do Oriente**: Receitas da China, de Cingapura, da Coreia, da Índia, do Japão, da Tailândia e do Vietnã. São Paulo: Publifolha, 2011.

WEBER, Tatiana de. **O Livro Essencial da Cozinha Asiática**. São Paulo: H. F. Ullmann, 2007.

Referências complementares

Coleção Folha Cozinhas do Mundo. **Índia** (Vol.12). São Paulo: Publifolha, 2016. Coleção Folha Cozinhas do Mundo**. Vietnã** (Vol.22). São Paulo: Publifolha, 2016.

LEW, J. **Culinária Chinesa**. São Paulo: JBC, 2008

MORYAMA, Y. **Os melhores pratos da cozinha japonesa**. São Paulo: JBC, 2010. MORRIS, S. **Culinária Tailandesa**: Receitas Especiais e Fáceis de Fazer. São Paulo: Publifolha, 2007.

Alimentos funcionais

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Definição, legislação, classificação química e controle de qualidade. Legislação e rotulagem de alimentos funcionais. Modelos alimentares e intolerâncias. Aditivos e ingredientes para processamento de alimentos funcionais e para fins especiais. Desenvolvimento de alimentos funcionais e para fins especiais. Produção limpa e sustentável. Plantas alimentícias não convencionais. Compostos biotivos presentes nos alimentos.

Referências básicas

Phillippi, Sonia Tucunduva; Pimentel, Carolina Vieira de Mello Barros; Elias, Maria Fernanda (org.). **Alimentos Funcionais e Compostos Bioativos.** 1ed. Barueri, São Paulo: Manole, 2019.

COSTA, Neuza Maria Brunoro; ROSA, Carla de Oliveira Barbosa (Org.). **Alimentos funcionais**: componentes bioativos e efeitos fisiológicos. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 480 p.

LORENZI, Harri; KINUPP, Valdely Ferreira. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil**. Nova Odessa: Instituto Plantarum, 2014.

Referências complementares

SAVIOLI, Gisela; CALEFFI, Renato. **Escolhas e impactos:** gastronomia funcional. 12. ed. São Paulo: Loyola, 2015. 254 p.

GALVÃO-ALVES, J (Edt.). **Probióticos e prebióticos em gastroenterologia.** São Paulo: Federação Brasileira de Gastroenterologia, 2012. 171 p. (Edições monotemáticas FGB).

BJELDANES, Leonard F.; SHIBAMOTO, Takayuki. (online). **Introdução à Toxicologia de Alimentos**. Elsevier Brasil, 2014. 320p.

Tecnologia de Alimentos e Bromatologia

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Princípios da tecnologia de alimentos aplicados aos processos de transformação, conservação, embalagem e armazenamento na indústria de alimentos. Introdução a Bromatologia. Coleta e preparo de amostras. Análises bromatológicas: umidade, cinzas, proteínas, lipídios, sólidos totais e insolúveis, fibras totais e alimentares, carboidratos.

Referências básicas

NICHELLE, P. G. **Bromatologia.** Porto Alegre: SAGAH, 2018 1 recurso online ISBN 9788595027800.

CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2. ed. Campinas, SP: UNICAMP, 2012. 207 p. ISBN 8526806416.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ (São Paulo). **Métodos físico-químicos para análise de alimentos.** Coord Odair Zenebon, Neus Sadocco Pascuet e Paulo Tiglea -- São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008.

Referências complementares

FELLOWS, P. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.

VALLE, R.H.P.; CARVALHO, E.P.; BRESSAN, M.C. **Controle de Qualidade relacionado a alimentos**. Lavras: UFLA/FAEPE, 2000.

CARVALHO, E.P. ABREU, L.R. **Princípios e métodos de conservação de alimentos de origem animal**. Lavras: UFLA/FAEPE, 1999.

EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente**. Ed. Atheneu. 2. ed. 1994.

SILVA, J. A. **Tópicos da Tecnologia de Alimentos**. SP. Livraria Varela. 2000.

Análise Sensorial

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Análise sensorial: Definição e conceitos. Princípios da fisiologia sensorial. Propriedades sensoriais dos alimentos. Laboratórios de análise sensorial: estrutura e características. Normas e metodologias ABNT. Métodos sensoriais. Seleção e treinamento de julgadores. Análise estatística e interpretação dos resultados.

Referências básicas

PALERMO, J. R.. **Análise Sensorial:** Fundamentos e Métodos. Rio de Janeiro: Atheneu, 2015. DUTCOSKY, Silvia Deboni. **Análise sensorial de alimentos**. Champagnat, 2013.

MINIM, V. P. R. **Análise Sensorial Descritiva**. Viçosa: UFV, 2016.

Referências complementares

COELHO, S. R. ; OLIVEIRA, Soraya Imon. **Ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri, SP : Manole, 2015.

ELLENDERSEN, L. De S. N.. **Análise sensorial descritiva quantitativa**: estatística e interpretação. Ponta Grossa: UEPG, 2010.

TAMBELI, C. H.. **Fisiologia oral**. São Paulo : Artes Médicas, 2014.

7° Semestre

Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Marcos regulatórios de Segurança Alimentar e Nutricional e Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequada. Contexto econômico, político-institucional das políticas de alimentação e nutrição no Brasil. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). Produção e disponibilidade de alimentos no Brasil. Organismos Internacionais ligados a alimentação e nutrição.

Referências básicas

CASTRO, Josué de,. **Geopolítica da fome**: ensaio sobre os problemas de alimentação e de população. 8. ed. São Paulo: Brasiliense, 1968. 2 v.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição** / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. – Brasília : Ministério da Saúde, 2012. 84 p.: il. – (Série B. Textos Básicos de Saúde) . ISBN 978-85-334-1911-7.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia Alimentar para a População Brasileira** / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014. 156 p.: il.ISBN 978- 85-334-2176-9.

Referências complementares

KAC, Gilberto; PETRUCCI, Denise; SICHIERI, Rosely. **Epidemiologia nutricional**. Gigante. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/Atheneu, 2007. 580 p., il.

VALENTE, Flavio Luis Schieck. **Do combate a fome a seguranca alimentar e nutricional**: o direito a alimentação adequada. R. Nutricao, Campinas v. 10, n. 1, p. 20-36, jan./jun. 1997.

Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. **Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**: 2012/2015.Brasília, DF: CAISAN, 2011. 132 p. ISBN: 978-85-60700-47-9.

Tecnologia e inovação em Gastronomia

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Tecnologia e inovação no processo de produção de alimentos. Desenvolvimento de técnicas contemporâneas. Tendências em Gastronomia. Design Thinking para serviços.

Referências básicas

RIBEIRO, CARLOS MANOEL ALMEIDA. **Aspectos culturais da cozinha contemporânea**. Ed. Hotec, 2006.

WOLKE, Robert L. **O que Einstein disse a seu cozinheiro**: A ciência na cozinha. Zahar, 2002-12-01.

_____. **O que Einstein disse a seu cozinheiro**: Mais ciência na cozinha. Zahar, 2005-11-16.

BRANCO, Renato Henrique Ferreira. **Gestão colaborativa de projetos.** São Paulo Saraiva 2016 1 recurso online ISBN 9788547207878.

Referências complementares

ELEUTERIO, Helio. **Fundamentos de Gastronomia**. São Paulo: Érica, 2014.
GISSLEN, Wayne. Culinária Profissional. 6 ed. São Paulo: Manole, 2012.

LE CORDON BLEU INTERNATIONAL**. Fundamentos culinários**: os chefs de Le Cordon Bleu. Estados Unidos: Delmar Cengage Learning, 2011.

NESPOLO, Cássia Regina, Oliveira, Fernanda de, Pinto, Flávia Twardowski, Olivera, Flo. **Práticas em Tecnologia de Alimentos.** ArtMed, 2015.

Legislação e Fomento na Cultura Criativa

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Cultura criativa: perspectivas; Economia da Cultura e Economia Criativa: conceitos e perspectivas; Editais e aspectos legais para elaboração e condução de projetos na cultura criativa; Elaboração e gestão de projetos voltados a cultura criativa.

Referências básicas

BANCO INTERAMERICANO DE DESARROLLO. Las industrias culturales y creativas en la revitalización urbana: guía práctica. [S. l.]: [s. n.], 2019. 181 p. Disponível em: https://publications.iadb.org/publications/spanish/document/Las_industrias_culturales_y_creativas_en_la_revitalizaci%C3%B3n_urbana_Gu%C3%ADa_pr%C3%A1ctica.pdf. Acesso em: 8 set. 2020 CESNIK, Fábio de Sá. Guia de Incentivo à cultura. 3. Ed. Atual. Ampl. Barueri, SP: Manole, 2012. [biblioteca virtual] THIRY-CHERQUES, Hermano Roberto. Projetos culturais: técnicas de modelagem. 2. Ed. São Paulo: FGV, 2015.

Referências complementares

COSTA, Ivan Freitas da. Marketing cultural: o patrocínio de atividades culturais como ferramenta de construção de marca. São Paulo: Atlas, 2004. [biblioteca física – 3 em Joinville] CUNHA FILHO, Francisco Humberto. Teoria e prática da gestão cultural. Fortaleza: UNIFOR, 2002. [biblioteca física – 1 exemplar]

Trabalho de conclusão de curso I

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Realização de um Trabalho de Conclusão de Curso como síntese do conhecimento adquirido na área de Gastronomia. Desenvolvimento do projeto de TCC. Desenvolvimento teórico e prático do TCC. O componente curricular Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) será regido pelas resoluções vigentes na Univille, dispositivos legais relativos ao tema.

Referências básicas

SOSSAI, Fernando Cesar...[et al.]. **Guia para apresentação de trabalhos acadêmicos da Univille**: graduação e pós-graduação. Joinville, SC: Editora Univille, 2019.

GONÇALVES, Mônica Lopes et al. **Fazendo pesquisa:** do projeto à comunicação científica. 3. ed. Joinville, SC: UNIVILLE, 2011.

SILVIA, P.D. C. **Trabalho de conclusão de curso (TCC)**: uma abordagem leve, divertida e prática. São Paulo: Editora Saraiva, 2019. 9788571440708. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788571440708/.

Referências complementares

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6023:** informação e documentação: referências: elaboração. Rio de Janeiro, 2002.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de metodologia científica.** 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

OLIVEIRA, Silvio Luiz de. **Tratado de metodologia científica:** projetos de pesquisa, TGI, TCC, monografias, dissertações e teses. São Paulo: Pioneira, 2001.REA, Louis M.; PARKER, Richard A. Metodologia da pesquisa: do planejamento à execução. São Paulo: Pioneira, 2000.

Vivências de Extensão IV

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Extensão e práticas comunitárias como metodologia de ensino. Contato com a comunidade. Construção de conhecimento associado às vivências comunitárias. Intervenção de ações na/para a comunidade. Feedback e melhoria contínua de processos de relação com a comunidade. Área do conhecimento: Produtos e serviços na área de alimentação.

Referências básicas

INSERÇÃO CURRICULAR DA EXTENSÃO: aproximações teóricas e experiências: volume VI / Luciane Bisognin Ceretta, Reginaldo de Souza Vieira (organizadores). – Criciúma, SC: UNESC, 2019. 208p.: il.; 21 cm. ISBN: 978-85-8410-114-06

CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO: compromisso social e inovação / Antonio Wardison C. Silva, Paulo Fernando Campbell Franco (organizadores). – Santos (SP): editora universitária leopoldianum, 2020. 204p. E-ISBN: 978-65-87719-07-8

FREIRE, PAULO. Extensão ou comunicação. 13a edição. São Paulo: paz e terra. 2006

PROJECT MANAGEMENT INSTITUTE – PMI. Um guia do conhecimento em gerenciamento de projetos (GUIA PMBOK®. Project Management Institute). 5. Ed. São Paulo: Saraiva, 2014.

Referências complementares

BRASILEIRAS – FORPROEX. Política nacional de extensão universitária. Manaus: 2012. Disponível em: <http://proex.ufsc.br/fileS/2016/04/Pol%-C3%ADtica- Nacional-de-Extens%C3%A3o-Universit%C3%A1RIa-e-book.pdf>. Acesso em: 30 de junho de 2020.

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS

FÓRUM NACIONAL DE EXTENSÃO E AÇÃO COMUNITÁRIA DAS UNIVERSIDADES E INSTITUIÇÕES COMUNITÁRIAS - FOREXT. A extensão nas universidades e instituições de ensino superior comunitárias: referenciais teórico e metodológico. Recife: Fasa Editora, 2006.

FÓRUM NACIONAL DE EXTENSÃO E AÇÃO COMUNITÁRIA DAS UNIVERSIDADES E INSTITUIÇÕES COMUNITÁRIAS - FOREXT. Extensão nas Instituições Comunitárias de Ensino Superior: Referenciais para a construção de uma Política Nacional de Extensão nas ICES. Editora Univali, 2014. Disponível em: <http://www1.PUcminas.br/imagedb/documento/DOC_DSC_NOME_ARQUI20150309182334.pdf>. Acesso em: 30 de junho de 2020.

FREIRE, P. Carta de Paulo Freire aos professores. Estudos Avançados, São Paulo, v. 15, n. 42, ago. 2001.

FORPROEX. FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS E SESU/MEC. Plano Nacional de Extensão Universitária. Ilhéus: Editus, 2000-2001

RAYS, O. Ensino Pesquisa Extensão: notas para pensar a indissociabilidade. Cadernos de Educação Especial/Universidade Federal de Santa Maria. Departamento de Educação Especial/LAPEDOC. Edição: N° 21.2003

RIBEIRO, R. A extensão universitária como fator da Responsabilidade Social Universitária. Revista Espaço Acadêmico. n. 128, janeiro 2012.

8° Semestre

Técnicas de Harmonização de Alimentos e Bebidas

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Técnicas de harmonização de bebidas com produtos e produções gastronômicas. Enogastronomia: relação de vinhos com alimentos. Zitogastronomia:

harmonização de cervejas especiais e artesanais a alimentos. Harmonização de saquês. Harmonização de destilados.

Referências básicas

BORGES, Euclides Penedo. Harmonização. **O Livro Definitivo do Casamento do Vinho com a Comida**. Rio de Janeiro, RJ: Ed. Mauad, 2007.

OLIVER, Garrett. **A Mesa do Mestre-cervejeiro**: Descobrindo Os Prazeres Das Cervejas e Das Comidas Verdadeiras. São Paulo, SP: Ed. Senac, 2012.

SANTOS, José Ivan; SANTANA, José Maria. **Comida e Vinho**: Harmonização Essencial. São Paulo, SP: ED. SENAC São Paulo, 2014.

Referências complementares

BEAUMONT, Stephen. **Cerveja e Comida**: Princípios de Harmonização, Receitas e Degustação. São Paulo, SP: Ed. Publifolha, 2017.

BERNARDO, E. **A arte de degustar o vinho**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2006.

MALNIC, Évelyne; PONTILLO, Odile. **Só vinho**: da entrada à sobremesa, Um. São Paulo, SP: Larousse do Brasil, 2008.

NOVAKOSKI, Deise. **Enogastronomia**: a arte de harmonizar cardápios e vinhos. São Paulo, SP: Ed. Senac, 2005.

RABACHINO, R. **O vocabulário do vinho**. Caxias do Sul: Educs, 2006.

Aceleração de Ideias Inovadoras

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Negócios no paradigma digital. Tecnologias exponenciais e visão de futuro. Visão de consumidor como o Co-produtor. Fontes de oportunidades inovadoras. Teste de problemas de mercado. Proposta de valor e vantagem competitiva.

Desenvolvimento de hipóteses para aceleração de ideias. Plano de ação para ideias inovadoras. Aportes, busca de investimentos e aceleração.

Referências básicas

DIAMANDIS, Peter; KOTLER, Steven. **Abundância:** o futuro é melhor do que você imagina.São Paulo: HSM, 2013.

KOTLER, Philip et al. **Marketing 4.0**: do tradicional ao digital. Rio de Janeiro: Sextante, 2017.

MASI, Domenico de. **O Futuro Chegou**: modelos de vida para uma sociedade desorientada. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2014.

Referências complementares

KOTLER, Philip et al. **Marketing 3.0**: as forças que estão definindo o novo marketing centrado no ser humano. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

MAURYA, Ash. **Comece sua startup enxuta**. São Paulo: Saraiva Educação, 2018. MOREIRA, Alan. **Startups e inovação**: direito no empreendedorismo. 2. ed.Barueri: Manole, 2020.

Estágio Curricular Supervisionado

Carga horária: 232 h/a

Ementa

Orientações sobre a documentação do estágio. Redação do Projeto de Estágio; Acompanhamento do Estágio; Orientações para elaboração e apresentação do Relatório de Estágio.

Referências básicas

Bianchi, A. C.; Bianchi, R.; Alvarenga, M. **Manual De Orientação** - Estágio Supervisionado. São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2012. 9788522114047. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522114047/.

SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico**. 22. ed. São Paulo: Cortez, 2007.

MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2007.

Referências complementares:

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2007.

REA, L.M.; PARKER, R. A. **Metodologia da pesquisa**: do planejamento a execução. Sao Paulo: Pioneira, 2000.

OLIVEIRA, S. L. de. **Tratado de metodologia cientifica**: projetos de pesquisa, TGI, TCC, monografias, dissertações e teses. São Paulo: Pioneira, 2001. 320

GONÇALVES, M. L.; BALDIN, N.; ZANOTELLI, C. T.; CARELLI, M. N.; FRANCO, S. C. **Fazendo pesquisa**: do projeto à comunicação científica. 3. ed. Joinville, SC: UNIVILLE, 2011.

EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2007. 450p

GAVA, A. J. Tecnologia de alimentos: Princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2012. 511p.

Trabalho de Conclusão de Curso II

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Desenvolvimento teórico e prático do TCC. Apresentação do TCC em banca. O componente curricular Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) será regido pelas resoluções vigentes na Univille, dispositivos legais relativos ao tema.

Referências básicas

SOSSAI, Fernando Cesar...[et al.]. **Guia para apresentação de trabalhos acadêmicos da Univille**: graduação e pós-graduação. Joinville, SC: Editora Univille, 2019.

GONÇALVES, Mônica Lopes et al. **Fazendo pesquisa:** do projeto à comunicação científica. 3. ed. Joinville, SC: UNIVILLE, 2011.

OLIVEIRA, Silvio Luiz de. **Tratado de metodologia científica:** projetos de pesquisa, TGI, TCC, monografias, dissertações e teses. São Paulo: Pioneira, 2001.REA, Louis M.; PARKER, Richard A. Metodologia da pesquisa: do planejamento à execução. São Paulo: Pioneira, 2000.

Referências complementares

SILVIA, P.D. C. **Trabalho de conclusão de curso (TCC)**: uma abordagem leve, divertida e prática. São Paulo: Editora Saraiva, 2019. 9788571440708. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788571440708/.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de metodologia científica.** 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6023:** informação e documentação: referências: elaboração. Rio de Janeiro, 2002.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 14724**: informação e documentação: trabalhos acadêmicos: apresentação. Rio de Janeiro, 2005

Vivências de Extensão V

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Extensão e práticas comunitárias como metodologia de ensino. Contato com a comunidade. Construção de conhecimento associado às vivências comunitárias. Intervenção de ações na/para a comunidade. Feedback e melhoria contínua de processos de relação com a comunidade. Área do conhecimento: Cultura Criativa e Gastronomia.

Referências básicas

INSERÇÃO CURRICULAR DA EXTENSÃO: aproximações teóricas e experiências: volume VI / Luciane Bisognin Ceretta, Reginaldo de Souza Vieira (organizadores). – Criciúma, SC: UNESC, 2019. 208p.: il.; 21 cm. ISBN: 978-85-8410-114-06

CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO: compromisso social e inovação / Antonio Wardison C. Silva, Paulo Fernando Campbell Franco (organizadores). – Santos (SP): editora universitária leopoldianum, 2020. 204p. E-ISBN: 978-65-87719-07-8

FREIRE, PAULO. Extensão ou comunicação. 13a edição. São Paulo: paz e terra. 2006

PROJECT MANAGEMENT INSTITUTE – PMI. Um guia do conhecimento em gerenciamento de projetos (GUIA PMBOK®. Project Management Institute). 5. Ed. São Paulo: Saraiva, 2014.

Referências complementares

BRASILEIRAS – FORPROEX. Política nacional de extensão universitária. Manaus: 2012. Disponível em: <http://proex.ufsc.br/fileS/2016/04/Pol%-C3%ADtica- Nacional-de-Extens%C3%A3o-Universit%C3%A1RIa-e-book.pdf>. Acesso em: 30 de junho de 2020.

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS

FÓRUM NACIONAL DE EXTENSÃO E AÇÃO COMUNITÁRIA DAS UNIVERSIDADES E INSTITUIÇÕES COMUNITÁRIAS - FOREXT. A extensão nas universidades e instituições de ensino superior comunitárias: referenciais teórico e metodológico. Recife: Fasa Editora, 2006.

FÓRUM NACIONAL DE EXTENSÃO E AÇÃO COMUNITÁRIA DAS UNIVERSIDADES E INSTITUIÇÕES COMUNITÁRIAS - FOREXT. Extensão nas Instituições Comunitárias de Ensino Superior: Referenciais para a construção de uma Política Nacional de Extensão nas ICES. Editora Univali, 2014. Disponível em:

<http://www1.PUcminas.br/imagedb/documento/DOC_DSC_NOME_ARQUI20150309182334.pdf>. Acesso em: 30 de junho de 2020.

FREIRE, P. Carta de Paulo Freire aos professores. Estudos Avançados, São Paulo, v. 15, n. 42, ago. 2001.

FORPROEX. FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS E SESU/MEC. Plano Nacional de Extensão Universitária. Ilhéus: Editus, 2000-2001

RAYS, O. Ensino Pesquisa Extensão: notas para pensar a indissociabilidade. Cadernos de Educação Especial/Universidade Federal de Santa Maria. Departamento de Educação Especial/LAPEDOC. Edição: N° 21.2003

RIBEIRO, R. A extensão universitária como fator da Responsabilidade Social Universitária. Revista Espaço Acadêmico. n. 128, janeiro 2012.

Anexo II

REGULAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA DA UNIVERSIDADE DA REGIÃO DE JOINVILLE

(para estudantes matriculados no componente curricular de Trabalho de Conclusão de Curso I e II a partir de 2022)

Estabelece o regulamento das etapas do Trabalho de Conclusão de Curso do Bacharelado em Gastronomia na modalidade presencial da Univille.

Art. 1º O presente regulamento disciplina as atividades das etapas do Trabalho de Conclusão de Curso do curso de Bacharelado em Gastronomia na modalidade presencial da Univille.

Art. 2º São objetivos do TCC:

I - possibilitar a interdisciplinaridade de cada um dos componentes curriculares constituintes do projeto pedagógico do curso de bacharelado em Gastronomia;

II – possibilitar a contextualização de conteúdos abordados nos componentes curriculares do curso por meio da aplicação na execução de projetos na área da gastronomia.

DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Art. 3º O TCC compreende uma pesquisa científica relacionada à área do curso do estudante e consiste em um requisito parcial para obtenção de grau.

Art. 4º As etapas do TCC estão distribuídas em 2 (dois) componentes curriculares:

I. Trabalho de Conclusão de Curso I (TCC I), com duração semestral, abrangendo a definição, o planejamento e a avaliação de um projeto de atividades teórico-práticas na área de formação do estudante;
II. Trabalho de Conclusão de Curso II (TCC II), com duração semestral, abrangendo a execução do projeto, a discussão dos resultados obtidos no desenvolvimento da metodologia aprovada no TCC I e a socialização dos resultados perante uma banca examinadora.

§ 1.º O aluno cursará o componente curricular TCC II desde que tenha sido aprovado no componente de TCC I.

Art. 5º O TCC será desenvolvido pelos acadêmicos em grupo, com no mínimo 2 (dois) e máximo 4 (quatro) componentes.

Art. 6º O produto do TCC é no modelo de um artigo científico, a ser submetido a uma banca examinadora, desde que aprovado pelo professor orientador de classe e professor orientador específico, quando houver.

Art. 7º O componente curricular TCC I compreende:
I. opção por um tema relacionado à sua área de formação;
II. elaboração de um projeto contendo Justificativa, Objetivos, Revisão de Literatura, Metodologia, Resultados Esperados, Cronograma e Referências;
III. submissão do projeto ao Comitê de Ética em Pesquisa da Univille, nos casos em que houver coleta de dados envolvendo seres humanos, organizações ou animais;
IV. realização de reuniões entre o professor orientador de classe e os estudantes para acompanhamento das atividades;
V. realização de reuniões entre o professor orientador específico (quando houver) e os estudantes para acompanhamento das atividades;
VI. avaliação do projeto pelo professor orientador de classe.

Art. 8º O componente curricular TCC II compreende:

I. execução das atividades previstas no projeto aprovado;
II. realização de reuniões entre o professor orientador de classe e os estudantes para acompanhamento das atividades;
III. realização de reuniões entre o professor orientador específico (quando houver) e os estudantes para acompanhamento das atividades;
IV. elaboração de artigo científico contendo Título, Resumo, Palavras-chave, Introdução, Metodologia, Resultados e Discussão, Conclusão e Referências Bibliográficas;
V. avaliação do artigo científico pelo orientador de classe;
VI. apresentação do artigo perante banca examinadora;
VII. avaliação do artigo e da apresentação pela banca examinadora.

Art. 9° A carga horária dos componentes curriculares TCC I e TCC II está determinada no PPC do curso ao qual o estudante está vinculado.

Art. 10 Os componentes curriculares de TCC I e TCC II serão regidos pelo presente Regulamento, bem como pelas resoluções vigentes na Univille e pelos dispositivos legais relativos ao tema.

DA COORDENAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Art. 11 A Coordenação do TCC será de responsabilidade do coordenador do curso.

Art. 12 Compete à Coordenação do curso:
I. instituir a Comissão Orientadora do TCC para o período letivo vigente, quando for o caso;
II. presidir as reuniões da Comissão Orientadora do TCC, quando for o caso;
III. supervisionar o cumprimento da legislação em vigor;
IV. encaminhar ao Colegiado do curso, para aprovação, as modificações do Regulamento do TCC;

V. encaminhar à PROEN, para análise e submissão ao Conselho Universitário, o Regulamento do TCC aprovado pelo Colegiado do curso, bem como, as alterações no respectivo regulamento;
VI. encaminhar a solicitação de pagamento das horas aula despendidas pelos respectivos professores com a Orientação Específica;
VII. aprovar o cronograma de desenvolvimento dos componentes curriculares de TCC e publicá-los;
VIII. aprovar o cronograma e a composição das Bancas Examinadoras elaborada pelo Professor Orientador de Classe no componente curricular TCC II e publicá-lo em forma de edital em até 48 horas antes da realização da Banca Examinadora;
IX. encaminhar a solicitação de pagamento de professores, das horas aula despendidas na participação em Bancas Examinadoras.

DAS COMPETÊNCIAS DA COMISSÃO ORIENTADORA DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Art. 13 A Comissão Orientadora dos componentes de TCC será composta pelo Coordenador do Curso e Professor Orientador de Classe do período letivo.

Parágrafo único. A comissão Orientadora dos componentes de TCC será formada a partir da demanda por parte do Orientador de Classe e trabalhará com a finalidade de avaliar e decidir os casos omissos não contemplados neste regulamento.

DAS COMPETÊNCIAS DO PROFESSOR ORIENTADOR DE CLASSE

Art. 14 Compete ao Professor Orientador de Classe:
I. elaborar o Cronograma de Desenvolvimento dos componentes curriculares de TCC I e TCC II;

II. encaminhar ao Coordenador do Curso o Cronograma de Desenvolvimento dos componentes até o 20° dia após o início de cada período letivo;
III. divulgar para os alunos o Cronograma de Desenvolvimento dos componentes;
IV. cumprir com as horas teóricas, conforme especificidade do PPC de cada curso, e realizar as reuniões de orientação de classe com os estudantes conforme o Cronograma de Desenvolvimento dos componentes curriculares;
V. receber dos estudantes o aceite de orientação específica (Anexo I);
VI. controlar, acompanhar e receber a Ficha de Acompanhamento de reuniões de orientação específica (Anexo II);
VII. orientar os estudantes na elaboração dos documentos dos componentes curriculares de TCC I e TCC II, conforme o modelo estabelecido e as diretrizes da Metodologia Científica;
VIII. avaliar o desempenho dos acadêmicos e a execução dos componentes curriculares do TCC conforme as etapas previstas neste regulamento;
IX. organizar as Bancas Examinadoras do componente curricular TCC II para os estudantes que atenderam os requisitos exigidos;
X. encaminhar ao Coordenador de Curso a proposta de cronograma e composição das Bancas Examinadoras do componente curricular TCC II dos estudantes, considerando que as bancas sigilosas sejam evidenciadas no edital;
XI. acompanhar e coordenar a realização das Bancas Examinadoras;
XII. na ausência do Orientador Específico, cabe ao Orientador de Classe autorizar a entrega da versão final do TCC pelos estudantes com base no atendimento das recomendações feitas pela Banca Examinadora;
XIII. proceder o fechamento do Termo de Aprovação constante no TCC, providenciando o lançamento da nota e as assinaturas dos membros das Bancas Examinadoras;
XIV. encaminhar à Coordenação de Curso as Fichas de Avaliação Final do componente curricular TCC II;
XV. encaminhar os diários de classe de TCC I e TCC II devidamente preenchidos;

Art. 15 No Cronograma de Desenvolvimento dos componentes curriculares do TCC deverá constar todas as etapas e prazos de entrega.

DAS COMPETÊNCIAS DO PROFESSOR ORIENTADOR ESPECÍFICO

Art. 16 O Professor Orientador Específico deverá ser professor da Univille e ter afinidade com o tema do TCC do estudante.

Art. 17 O número de TCC para cada Orientador Específico será de, no máximo, 8 (oito).

Parágrafo único. Casos excepcionais serão analisados pela Comissão Orientadora.

Art. 18 Compete ao Professor Orientador Específico:

I. assinar o documento de aceite de orientação específica;
II. realizar, no mínimo, oito reuniões de orientação nos componentes curriculares e registrá-las na Ficha de Acompanhamento;
III. entregar para Professor Orientador de Classe a Ficha de Acompanhamento com os registros das atividades realizadas com seus orientandos ao final do período letivo;
IV. orientar os estudantes no desenvolvimento dos componentes curriculares de TCC I e TCC II;
V. responsabilizar-se integralmente pela submissão do projeto ao Comitê de Ética em Pesquisa, quando necessário;
VI. cabe ao Professor Orientador de Específico ou Professor designado pela Banca Examinadora autorizar a entrega da versão final do TCC pelos estudantes com base no atendimento das recomendações feitas pela Banca Examinadora.

Art. 19 O número semestral de orientações remuneradas seguirá a resolução estabelecida pela Univille.

Art. 20 Fica reservado ao Professor Orientador Específico o direito de desligar-se da orientação, nos casos em que o estudante não cumprir as orientações

estabelecidas até o término do primeiro bimestre do componente curricular TCC I, conforme calendário acadêmico.

DAS COMPETÊNCIAS DO ESTUDANTE

Art. 21 Compete ao estudante:

I. tomar conhecimento da Resolução da Univille que trata dos TCCs e do Regulamento do TCC do curso de Bacharelado em Gastronomia;
II. cumprir os prazos estipulados no Cronograma de Desenvolvimento do TCC dos componentes curriculares;
III. convidar um docente da Univille para atuar como Professor Orientador Específico de seu TCC;
IV. comparecer às aulas/reuniões de orientação com o Professor Orientador de Classe;
V. comparecer às reuniões de orientação específica com o Professor Orientador Específico e assinar a Ficha de Acompanhamento;
VI. elaborar o projeto de TCC e o artigo científico, conforme o padrão estabelecido;
VII. submeter o projeto de TCC à aprovação do Professor Orientador de Classe;
VIII. elaborar o TCC utilizando as normas do Guia para Apresentação de Trabalhos Acadêmicos da Univille, as orientações do Professor Orientador de Classe e Específico;
IX. arcar com os custos relacionados ao desenvolvimento do TCC;
X. realizar as entregas dos documentos definidos em cada componente curricular de TCC ao Professor Orientador de Classe;
XI. submeter-se à Banca Examinadora do TCC se recomendado pelo Professor Orientador de Classe;
XII. providenciar as modificações do TCC solicitadas pela Banca Examinadora;
XIII. entregar uma nova versão do TCC com as modificações solicitadas pela Banca Examinadora ao Professor Orientador Específico ou Professor designado pela banca, dentro do prazo estabelecido pelo Professor de Orientador Classe;

XIV. após a aprovação da nova versão do TCC pelo Professor Orientador Específico ou Professor designado pela banca, o estudante deve salvar o documento em arquivo eletrônico em formato .pdf e encaminhar para o e-mail do curso.

Parágrafo único. O descumprimento de qualquer dos incisos listados acima resultará na reprovação do estudante no componente curricular.

DAS COMPETÊNCIAS DA BANCA EXAMINADORA

Art. 22 A Banca Examinadora será composta e remunerada conforme diretrizes estabelecidas pelas Resoluções da Univille que tratam do TCC.

DA AVALIAÇÃO

Art. 23 A avaliação das atividades desenvolvidas pelos estudantes nas etapas de TCC será feita de forma independente para cada componente.
§ 1.º Somente o aluno que for aprovado no componente curricular TCC I, poderá cursar o componente TCC II.

§ 2.º São condições para aprovação nas etapas de TCC, a obtenção de, no mínimo, média sete (7,0), numa escala de zero (0,0) a dez (10,0).

Art. 25 O componente curricular TCC I será avaliado pelo Orientador de Classe, observando os seguintes critérios:
Cumprimento dos prazos pré-estabelecidos;
Desenvolvimento do projeto de TCC.

Parágrafo único. A nota final do componente curricular TCC I será composta pela média aritmética obtida pelas notas atribuídas pelo Professor Orientador de Classe, nos itens Cumprimento dos prazos pré-estabelecidos e Desenvolvimento do projeto de TCC.

Art. 26 O componente curricular TCC II será avaliado pelo Orientador de Classe e pela Banca Examinadora, de acordo com os seguintes critérios:

I. Cumprimento dos prazos pré-estabelecidos;
II. Desenvolvimento do artigo científico;
III. Apresentação e arguição para banca.

§ 1.º O estudante que não obtiver a média 7,0 (sete) no desenvolvimento do artigo científico no componente curricular TCC II, estará impedido de apresentar o TCC perante a Banca Examinadora, estando reprovado neste componente curricular, devendo repetir integralmente o componente curricular TCC II.

§ 2.º No caso do estudante ter sido autorizado a apresentar o TCC para a banca examinadora, a nota final do TCC II será a nota atribuída no mapa da Banca Examinadora.

Art. 32 A Banca Examinadora deverá registrar as notas atribuídas ao componente curricular TCC II, nos termos indicados conforme modelo de mapa de banca, que será estabelecido pela Comissão Orientadora do TCC.

Art. 33 Os componentes curriculares do Trabalho de Conclusão de Curso não terão exame final.

Art. 34 Todas as etapas de TCC serão regidas pelo presente regulamento, bem como, pelas resoluções vigentes na Univille e pelos dispositivos legais relativos ao tema.

Art. 35 Este regulamento entra em vigor na data de sua aprovação perante o Conselho Universitário.

Joinville, março de 2025.

Anexo III

REGULAMENTO DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES DO CURSO DE GASTRONOMIA DA UNIVERSIDADE DA REGIÃO DE JOINVILLE

Estabelece o Regulamento de Atividades Complementares do curso de Gastronomia da Univille.

Art. 1.º O presente regulamento disciplina o cumprimento de Atividades Complementares pelos acadêmicos do curso de Gastronomia.

DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Art. 2.º As Atividades Complementares integram a parte flexível do currículo, devendo estar relacionadas com a área de formação, sendo o seu integral cumprimento indispensável para a obtenção do título.

Art. 3.º O caráter das Atividades Complementares é o de flexibilização dos currículos, de forma a incentivar o acadêmico a expandir sua formação e ampliar o nível do conhecimento, favorecendo sua integração com o meio social.

Art. 4.º A carga horária de Atividades Complementares a ser integralizada pelo acadêmico está determinada no Projeto Pedagógico do curso, aprovado pelo Conselho Unviersitário, que atende às disposições legais pertinentes.

Parágrafo único. A carga horária das Atividades Complementares não inclui a carga horária prevista para o Estágio Curricular Supervisionado, o Trabalho de Conclusão de Curso, bem como, a carga horária ministrada nas disciplinas previstas na matriz curricular do curso.

Art. 5.º A participação em Atividades Complementares não abonará faltas em atividades curriculares que ocorram no mesmo horário.

Art. 6.º O rol de atividades que poderão ser validadas como complementares é parte integrante deste Regulamento (anexo 1), no qual constam a pontuação de cada uma das atividades, a carga horária máxima e os documentos necessários para validação.

Parágrafo único. O rol de atividades do anexo 1 poderá ser alterado, desde que primeiramente seja aprovado pelo colegiado do curso, encaminhado ao Conselho Universitário e, posteriormente, divulgado aos estudantes.

Art. 7.º Somente serão consideradas as atividades complementares realizadas a partir da data de início do curso de graduação do acadêmico.

DAS ATRIBUIÇÕES DO ACADÊMICO

Art. 8.º O acadêmico deverá comprovar a realização das atividades complementares por meio da apresentação, na secretaria do curso, do certificado ou declaração original, acompanhada de uma cópia física ou digital, à medida que as atividades forem concluídas.

Parágrafo único. Todos os certificados e declarações de participação deverão conter o assunto/tema, a data da realização, a carga horária efetiva da atividade, o local da realização da atividade e o nome do acadêmico participante.

Art. 9.º É de responsabilidade do acadêmico entregar à secretaria do curso todos os comprovantes das Atividades Complementares, até o término do período letivo do curso, conforme calendário acadêmico.

Parágrafo único. Os documentos entregues fora do prazo estabelecido no *caput* deste artigo deverão ser acompanhados de justificativa por escrito e encaminhados ao coordenador do respectivo curso, que será o responsável pela sua análise e validação.

DAS ATRIBUIÇÕES DA COORDENAÇÃO

Art. 10. Caberá à secretaria e ao coordenador do curso receber, convalidar e manter, por acadêmico, o registro e cópia física ou digital das declarações e certificados das Atividades Complementares realizadas, de acordo com a regulamentação vigente.

DA COMPROVAÇÃO E DO PRAZO

Art. 11. Deverá ser observado e respeitado o prazo estabelecido pelo artigo 9.º deste regulamento.

DO REGISTRO

Art. 12. No final do curso, após a conclusão da apreciação dos documentos apresentados pelos acadêmicos, será encaminhado pelo coordenador do curso o resultado das horas complementares validadas à Central de Atendimento Acadêmico, para que se proceda o registro.

Art. 13. O registro no histórico escolar das horas complementares de que trata este regulamento será realizado pela Central de Atendimento Acadêmico mediante processo individualizado, ao final do curso, para integralizar a totalidade da carga horária.

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 14. O integral cumprimento do previsto neste regulamento é indispensável para a aprovação dos estudantes no curso de Gastronomia.

Art. 15. O estudante que deixar o curso mediante processo de transferência para outra instituição de ensino terá anotada em seu histórico escolar a carga horária de Atividades Complementares por ele, até então, cumpridas.

Art. 16. Compete ao coordenador do curso dirimir dúvidas referentes à interpretação deste documento, respeitadas as suas competências, bem como, submeter à aprovação dos colegiados propostas de alteração do regulamento.

Art. 17. Os casos omissos serão resolvidos pela Coordenação do curso.

Art. 18. Este regulamento entra em vigor a partir da data de sua aprovação pelo Colegiado do Curso.

Joinville, março/2025.

ANEXO 1 – 200h

	Descrição das atividades	**Aproveitamento**	**Limitador**	**Documentos para validação**
Ensino	Disciplinas extracurriculares	100% da carga horária	36 horas	Certificado ou declaração da aprovação na disciplina
	Participação como ouvinte na apresentação de TCC na área de formação	1 hora por defesa	20 horas	Declaração de participação ou assinatura na lista de presença
	Participação como ouvinte na apresentação de dissertações ou tese na área de formação	3 horas por defesa	15 horas	Declaração de participação ou assinatura na lista de presença
	Monitoria em disciplinas do curso	100% da carga horária	72 horas	Declaração emitida pela Pró-Reitoria de Ensino
	Membro do centro acadêmico do curso	5 horas por ano	25 horas	Registro da chapa eleita emitida pela instituição
	Representação estudantil no Colegiado do curso ou conselhos superiores	8 horas por ano	40 horas	Declaração emitida pelo coordenador do curso
Pesquisa	Participação em projetos de pesquisa	100% da carga horária	50 horas por projeto por ano	Declaração da Área de Pesquisa
	Apresentação oral de trabalhos em eventos científicos	1 hora por apresentação	10 horas	Certificado de participação e declaração de apresentação do trabalho na forma oral

	Descrição das atividades	Aproveitamento	Limitador	Documentos para validação
	Publicação de trabalhos ou resumos em eventos científicos	5 horas por trabalho	20 horas	Certificado de participação e cópia do resumo publicado
	Publicação de artigo em revistas científicas não indexadas	5 horas por artigo	20 horas	Aceite da publicação
	Publicação de artigo em revistas científicas indexadas	10 horas por artigo	20 horas	Aceite da publicação
Extensão	Participação em projetos ou programas de extensão	100% da carga horária	50 horas por projeto por ano	Declaração da Pró-Reitoria de Extensão ou do curso responsável
	Eventos diversos na área do curso ou em área relacionada (seminários, simpósios, congressos, conferências, viagens de estudo, visitas técnicas, feiras etc.)	4 horas por dia	60 horas	Certificado ou comprovante de participação
	Estágios extracurriculares, não obrigatórios, em atividades da área do curso	40 horas por ano	80 horas	Contrato de estágio e avaliação do supervisor
	Participação na organização de eventos do curso	100% da carga horária	50 horas	Declaração emitida pelo coordenador do curso
Outras atividades	Participação em competições representando o curso	100% da carga horária	40 horas	Declaração de participação
	Participação em ações comunitárias/cidadania	50% das horas	40 horas	Declaração de participação

	Descrição das atividades	Aproveitamento	Limitador	Documentos para validação
	Participação em programas culturais em outros países	10% das horas	40 horas	Declaração de participação
	Participação em cursos de aperfeiçoamento profissional	30% da carga horária	40 horas	Certificado de participação

Anexo IV

REGULAMENTO DO ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO DO CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA DA UNIVERSIDADE DA REGIÃO DE JOINVILLE

(para estudantes matriculados no Estágio Curricular Supervisionado a partir do período letivo 2025-1)

Estabelece o Regulamento de Estágio Curricular Supervisionado do curso de Gastronomia da Univille na modalidade presencial, para os *campi* Joinville.

Art. 1º O presente regulamento disciplina as atividades do Estágio Curricular Supervisionado do curso de Gastronomia na modalidade presencial da Univille no Campus Joinville.

Art. 2º O Estágio Curricular Supervisionado (ECS) do curso de Bacharelado em Gastronomia da Univille compreende as atividades de aprendizagem social, profissional e cultural proporcionadas ao estudante pela participação em situações reais de vida e de trabalho inerentes à área de formação, sendo realizadas junto a pessoas jurídicas de direito público ou privado ou profissionais autônomos, regularmente constituído, desde que ofereça condições que permitam ao aluno explicitar seus conhecimentos e habilidades vinculados a sua formação profissional, sob responsabilidade e coordenação da Instituição de Ensino – Univille.

Art. 3º São objetivos do ECS:

I. possibilitar ao estudante o contato com o ambiente de trabalho, por meio da

prática de atividades técnicas e sociais, sob supervisão adequada e atendendo as normas específicas, sendo a sua realização condição obrigatória para a integralização curricular do curso;

II. proporcionar ao estudante a oportunidade de desenvolver suas atitudes, conhecimentos, habilidades e criatividade, apropriando-se das técnicas e competência inerentes a sua formação para construir sua postura profissional;

III. complementar o processo ensino-aprendizagem, por meio da sensibilização das deficiências individuais e do incentivo à busca do aprimoramento pessoal e profissional;

IV. atenuar o impacto da passagem da vida acadêmica para a vida profissional, proporcionando ao estudante mais oportunidades de conhecimento das organizações e da comunidade;

V. promover a integração entre Universidade-Empresa-Comunidade.

DA DISTRIBUIÇÃO DAS HORAS DO ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

Art. 4º A carga horária total do ECS do curso de Bacharelado em Gastronomia respeitará a especificidade do Projeto Pedagógico do Curso.

Art. 5º As atividades do ECS serão desenvolvidas em uma única etapa em semestre estabelecido no Projeto Pedagógico do Curso.

DO CAMPO DE ESTÁGIO

Art. 6º Constituem-se como campos de estágio as pessoas jurídicas de direito privado, profissionais autônomos, os órgãos de Administração Pública direta, autárquica e fundacional de qualquer dos poderes da União, estados e municípios e Instituições de Ensino, regularmente instauradas que tenham condições de proporcionar vivência efetiva de situações concretas de vida e trabalho, dentro do campo de atuação profissional do curso ao qual o estudante está matriculado.

§1° O estudante poderá realizar o ECS na própria empresa ou instituição em que trabalha, desde que esta ofereça as condições necessárias para o desenvolvimento e execução de um Projeto de Estágio relacionado ao campo profissional da área do curso, inclusive, disponibilizando profissional a supervisionar suas atividades.

Art. 7° Para aceitação de um campo de estágio pela Coordenação do Curso serão consideradas as seguintes condições:

I. existência de infraestrutura material e de recursos humanos para o desenvolvimento das atividades de estágio;

II. adequação das atividades propostas no Projeto de Estágio com a formação profissional da área do curso;

III. assinatura do Convênio e do Termo de Compromisso de Estágio, fornecido pela Central de Relacionamento do Estudante (CRE);

IV. designação de um Supervisor no campo de estágio.

Art. 8° Compete ao campo de estágio, por meio do seu responsável:

I. oportunizar ao estagiário o desenvolvimento de Projeto de Estágio relacionado ao campo profissional do curso, contribuindo para a formação profissional e pessoal do estudante;

II. conhecer, via CRE, a sistemática de Estágios da Univille;

III. assinar o Convênio e o Termo de Compromisso de Estágio encaminhados pela CRE;

IV. situar o estagiário na estrutura da organização, fornecendo informações sobre as normas do campo de estágio;

V. determinar as áreas de atuação do estagiário;

VI. indicar um empregado/funcionário do quadro de pessoal, com formação e/ou experiência profissional na área de conhecimento do curso do estagiário, para supervisionar as atividades de estágio, de acordo com este Regulamento.

VII. preencher o Formulário de Avaliação do Estagiário pela Empresa, com a assinatura do supervisor local de estágio.

DAS COMPETÊNCIAS DO SUPERVISOR DO CAMPO DE ESTÁGIO

Art. 9. Compete ao Supervisor do campo de estágio:

I. apresentar o campo de estágio ao estagiário;

II. analisar e aprovar o Projeto de Estágio apresentado pelo estudante;

III. supervisionar a atuação do estagiário no campo de estágio;

IV. dar parecer quanto a atuação do estagiário de acordo com o formulário de Avaliação do Supervisor do Campo de Estágio (Anexo I) fornecido pela coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Univille.

DAS COMPETÊNCIAS DA COORDENAÇÃO DO CURSO

Art. 10. Compete ao Coordenador do curso:

I. instituir a Comissão Orientadora de Estágio quando necessário;

II. coordenar as atividades da Comissão Orientadora de Estágio;

III. supervisionar o cumprimento da legislação em vigor;

IV. encaminhar ao colegiado do curso as modificações do Regulamento do Estágio para aprovação;

V. deliberar sobre o campo de estágio solicitado pelo estudante;

VI. emitir cartas de apresentação (Anexo II) para os estudantes aptos ao início das atividades do ECS, quando necessário;

VII. receber e aprovar o cronograma de estágio elaborado pelo professor responsável pelo componente do ECS.

DA COMISSÃO ORIENTADORA DE ESTÁGIO

Art. 11. A Comissão Orientadora de Estágio será formada pelo coordenador do curso e professor responsável pelo componente do ECS.

Art. 12. Compete à Comissão Orientadora de Estágio:

I. validar o campo de estágio escolhido pelo estudante;

II. acompanhar o ECS dos estudantes do curso;

III. elaborar o regulamento do estágio do curso para aprovação pelo colegiado do curso.

DAS COMPETÊNCIAS DO PROFESSOR DO ECS

Art. 13. Compete ao professor do componente do ECS:

I. orientar os estudantes sobre a realização do estágio, bem como de todas as informações legais e metodológicas;

II. orientar e coordenar a execução do estágio dos estudantes, o cronograma de reuniões de orientação e dos prazos de entrega do Projeto de Estágio (anexo III) e do Relatório de Estágio (anexo IV);

III. utilizar a ferramenta própria do sistema da Univille para criar ações que possibilitem ao aluno a entrega do Projeto de Estágio, a Avaliação do Supervisor do Campo de Estágio e o Relatório de Estágio;

IV. Dedicar-se, conforme a carga horária operacional definida no Projeto Pedagógico do curso, para orientação do ECS;

V. Participar das reuniões da Comissão Orientadora de Estágio;

VI. Acompanhar o cumprimento do termo de compromisso, adotando as medidas cabíveis sempre que necessário;

VII. Avaliar o desempenho do estagiário pelo Projeto de Estágio e Relatório de Estágio.

DAS COMPETÊNCIAS E OBRIGAÇÕES DO ESTUDANTE

Art. 14. Compete ao estudante:

I. conhecer a Resolução de ECS da Univille, o Regulamento do ECS e as especificidades estabelecidas no Projeto Pedagógico do curso;

II. cumprir o cronograma e os prazos estipulados pelo Professor do ECS;

III. escolher o campo de estágio pertinente a sua área de atuação;

IV. fornecer ao setor responsável pelos registros de ECS os dados relativos ao campo de estágio para oficialização do Convênio e do Termo de Compromisso;

V. assinar o Termo de Compromisso de Estágio;

VI. solicitar a aprovação do campo de estágio ao Coordenador do Curso, conforme documento disponibilizado pelo setor responsável pelos registros de ECS;

VII. respeitar as normas e peculiaridades do campo de estágio;

VIII. cumprir a carga horária de ECS prevista no Projetos Pedagógicos do curso;

IX. elaborar Projeto e Relatório de Estágio relacionado ao campo profissional;

X. entregar, via sistema da Univille, a versão do Projeto e o Relatório de Estágio ao professor do ECS dentro do prazo estipulado no cronograma;

XI. cumprir as atividades constantes no Projeto de Estágio;

XII. submeter-se a Avaliação do Supervisor do campo de estágio conforme Anexo I;

DA AVALIAÇÃO DO ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

Art. 15. O ECS deverá ser avaliado pelo professor do componente de ECS, conforme:

I. Projeto de Estágio;

II. Avaliação do Supervisor do campo de estágio;

III. Relatório de Estágio.

Art. 16. São condições para aprovação no ECS:

I. cumprimento efetivo da carga horária do estágio conforme o PPC do curso;

II. obtenção de, no mínimo, nota sete (7,0) na média geral, em uma escala de zero (0,0) a dez (10,0), na avaliação do ECS.

Art. 17. Para o componente curricular de Estágio Curricular Supervisionado não caberá exame final.

Art. 18. Este Regulamento entra em vigor na data de aprovação no Conselho Universitário.

Joinville, março/2025.