



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CONSELHO SUPERIOR DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

Resolução nº 67/ 2012

Aprova o Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Gastronomia, Bacharelado, do Centro de Ciências Aplicadas e Educação, Campus IV, da UFPB.

O Conselho Superior de Ensino, Pesquisa e Extensão, da Universidade Federal da Paraíba, no uso de suas atribuições e tendo em vista o que deliberou em reunião realizada em 17 de outubro de 2012 (Processo nº 23074.001466/11-18)

CONSIDERANDO:

os critérios e os padrões de qualidade estabelecidos pela UFPB para formação de profissionais;

a importância de um Projeto Pedagógico dinâmico e atualizado que estará em constante processo de avaliação;

a Lei 9.394/96 - Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, que orientam a elaboração curricular;

a Resolução CONSEPE/UFPB 07/2010, que orienta a elaboração e reformulação dos Projetos Pedagógicos dos Cursos de Graduação da UFPB.

R E S O L V E:

Art. 1º Aprovar o Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Gastronomia, Bacharelado, do Centro de Ciências Aplicadas e Educação, Campus IV, desta Universidade.

§ 1º Compreende-se o Projeto Pedagógico do Curso como sendo o conjunto de ações sócio-políticas e técnico-pedagógicas relativas à formação profissional que se destina a orientar a concretização curricular do referido Curso.

§ 2º As definições relativas aos objetivos do Curso, perfil profissional, competências, atitudes e habilidades, e campo de atuação dos formandos encontram-se relacionadas no Anexo I.

Art. 2º O Curso de Graduação em Gastronomia, tem como finalidade conferir o grau de Bacharelado aos alunos que cumprirem as determinações constantes da presente Resolução.

Art. 3º O Curso de Bacharelado em Gastronomia, com 2.835 (duas mil, oitocentas e trinta e cinco) horas, equivalentes a 189 (cento e oitenta e nove) créditos, tem a duração mínima de 08 (oito) e máximo 12 (doze) períodos letivos.

§ 1º Será permitida a matrícula em no máximo 28 (vinte e oito) e no mínimo 16 (dezesseis) créditos por período letivo.

Art. 4º A composição curricular, integrante do Projeto Pedagógico, resulta de conteúdos fixados de acordo com as especificações abaixo, são desdobrados conforme especificado no Anexo II.

Curso de Bacharelado em Gastronomia

Conteúdos Curriculares	Créditos	Carga Horária	%
1. Conteúdos Básicos			
1.1 Conteúdos Básicos Gerais	36	540	55,03
1.2 Conteúdos Básicos Profissionais	32	480	
1.3 Estágio Supervisionado	36	540	
Total	104	1560	55,03
2. Conteúdos Complementares			
2.1 Conteúdos Complementares Obrigatórios	61	915	44,97
2.2 Conteúdos Complementares Optativos	16	240	
2.3 Conteúdos Complementares Flexíveis	8	120	
Total	85	1275	44,97
Total Geral	189	2835	100,00

Art. 5º As modalidades de componentes curriculares serão as seguintes:

- I – disciplinas teóricas e práticas;
- II – atividades complementares;
 - a) atividades de iniciação à pesquisa e/ou extensão;
 - b) seminários;
 - c) atividades de monitoria;
 - e) participação em projetos de iniciação científica e extensão;
 - f) participação em eventos;
 - g) oficinas e congêneres;
 - i) outras atividades aprovadas pelo Colegiado do Curso.

§ 1º – As disciplinas práticas, denominadas de *Estágio Supervisionado*, estarão incluídas nos Conteúdos Básicos, e terá duração de 540 (quinhentos e quarenta) horas, equivalentes a 36 (trinta e seis) créditos.

§ 2º - Nos Conteúdos Complementares Obrigatórios serão incluídas as disciplinas *Metodologia do Trabalho Científico e Pesquisa Aplicada a Gastronomia*, que constituirão a base para o desenvolvimento do *Trabalho de Conclusão do Curso (TCC)*.

§ 3º - As modalidades de componentes curriculares previstas referentes as disciplinas de Estágio, Trabalho de Conclusão de Curso e os conteúdos complementares flexíveis serão regulamentados pelo Colegiado do Curso para fins de integralização curricular.

Art. 6º O Curso adotará o regime acadêmico de créditos.

Parágrafo único - A estruturação curricular, resultante da lógica de organização do conhecimento, em semestres letivos, será feita conforme especificado no Anexo III.

Art. 7º O Projeto de que trata a presente Resolução será acompanhado e avaliado por comissão específica, em consonância com as normas da Universidade.

Art. 8º Serão vedadas alterações, num prazo inferior a 08 (oito) períodos letivos, ressalvados os casos de adaptação às normas emanadas pelo CNE e pelo CONSEPE, considerando também as emergências sócio-político-educativas.

Art. 9º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Conselho Superior de Ensino, Pesquisa e Extensão da Universidade Federal da Paraíba, em João Pessoa, 17 de outubro de 2012.

RÔMULO SOARES POLARI
Presidente

ANEXO I à Resolução nº 67/2012 do CONSEPE, que aprova o Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Gastronomia do Centro de Ciências Aplicadas e Educação, Campus IV da UFPB.

Definições do Curso

1. Objetivo do Curso

Formar profissionais conhecedores da cultura gastronômica e aptos a gerenciar, operacionalizar e aplicar as técnicas gastronômicas na criação, inovação, pesquisa e extensão de alimentos e bebidas valorizando a gastronomia nacional e regional e proporcionando prazer gustativo, além da segurança alimentar.

2. Perfil do Profissional

O curso de graduação em Gastronomia se propõe a formar bacharéis com sólida formação geral e humanística, com capacidade e aptidão para compreender as questões éticas, científicas e técnicas relacionadas com o planejamento estratégico, a organização e a administração em restaurantes, bares, hotéis, hospitais, *buffets*, *resorts*, *catering* entre outros. Além disso, o egresso estará apto a assimilação de contínuas e novas informações emergentes do setor gastronômico regional, nacional e internacional.

3. Competências Atitudes e Habilidades

No Brasil, não existe ainda regulamentação para a profissão de gastrólogo, bem como, inexistem Conselhos Federais e Regionais, para legislar acerca das atribuições do exercício profissional desta classe. No ano de 2003, o senador Leonel Pavan, apresentou no senado, o Projeto de Lei nº425, que trata da Regulamentação do exercício da atividade profissional e da criação dos Conselhos Federais e Regionais de Gastronomia. No entanto, a proposta encontra-se em tramitação.

Baseado neste Projeto de Lei são atribuições do gastrônomo:

- Receber os alimentos e acondicioná-los dentro das normas de higiene;
- Cuidar e controlar a limpeza da despensa e cozinha antes, durante e após os serviços;
- Conhecer o funcionamento dos diversos utensílios presentes na cozinha;
- Preparar os diversos pratos e cuidar de sua apresentação, seja em porções individuais ou maiores;
- Gerenciar as relações de venda com os clientes;
- Confeccionar cardápios;

- Fazer o porcionamento dos pratos elaborados;

Além dessas atribuições supracitadas, muitas outras atribuições desta classe profissional são citadas em currículos dos cursos de gastronomia do país.

4. Campo de Atuação

O avanço tecnológico e a reorganização do mercado de alimentos e bebidas em processo no Brasil levaram a uma grande expansão e valorização do setor gastronômico.

O bacharel em gastronomia poderá atuar em empreendimentos de prestação de serviços de alimentação como restaurantes diversos, *catering* de transportes em geral, complexos de lazer e recreação, *fast-foods*, *buffets*, *spas* e hospitais. Podem ser articulistas gastronômicos, *personal chef* e consultor gastronômico.

ANEXO II à Resolução nº 67/2012 do CONSEPE, que aprova o Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Gastronomia do Centro de Ciências Aplicadas e Educação, Campus IV da UFPB.

COMPOSIÇÃO CURRICULAR

1. Conteúdos Básicos Profissionais			
1.1 Conteúdos Básicos			
Disciplinas	Créditos	Carga horária	Pré-requisitos
Introdução a Alimentos	4	60	
História da Alimentação	2	30	
Bromatologia	4	60	
Microbiologia dos Alimentos	4	60	Introdução a Alimentos
Bebidas e Enogastronomia	4	60	
Métodos e Técnicas de Conservação dos Alimentos	4	60	Introdução a Alimentos
Química Culinária	4	60	Bromatologia e Habilidades Básicas de Cozinha
Higiene e Segurança dos Alimentos	2	30	Introdução a Alimentos
Habilidades Básicas de Cozinha	4	60	Introdução a Alimentos
Planejamento de Cardápios	4	60	Planejamento Físico e Organizacional dos Serviços de Alimentação
Total	36	540	
1.2 Conteúdos Básicos Profissionais			
Cozinha Brasileira I	4	60	Métodos e Técnicas de Conservação dos Alimentos e Habilidades Básicas de Cozinha
Cozinha Brasileira II	4	60	Cozinha Brasileira I
Cozinha Clássica I	4	60	Métodos e Técnicas de Conservação dos Alimentos e Habilidades Básicas de Cozinha
Cozinha Clássica II	4	60	Cozinha Clássica I
Cozinha Contemporânea Internacional I	4	60	Cozinha Brasileira I e II, Cozinha Clássica I e II
Cozinha Contemporânea Internacional II	4	60	Cozinha Contemporânea Internacional I
Confeitaria e Doçaria	4	60	Introdução a Alimentos, Química Culinária
Panificação	4	60	Confeitaria e Doçaria
Total	32	480	
1.3 Estágio Supervisionado			
Estágio Supervisionado I	6	90	Habilidades Básicas de Cozinha
Estágio Supervisionado II	6	90	Cozinha Brasileira I e II, Cozinha

			Clássica I e II e Estágio supervisionado I
Estágio Supervisionado III	6	90	Estágio supervisionado II
Estágio Supervisionado IV	18	270	Todas as Disciplinas dos Períodos Anteriores, Estágio supervisionado I, II e III
Total	36	540	
2. Conteúdos Complementares			
2.1. Conteúdos Complementares Obrigatórios			
Metodologia do Trabalho Científico	4	60	
Introdução à Sociologia	4	60	
Pesquisa Aplicada à Gastronomia	2	30	Metodologia do Trabalho Científico
Língua Inglesa I	3	45	
Língua Inglesa II	4	60	Língua Inglesa I
Introdução a Administração	4	60	
Economia Aplicada à Gastronomia	4	60	
Empreendedorismo	2	30	Introdução à Administração
Planejamento Físico e Organizacional dos Serviços de Alimentação	4	60	Habilidades Básicas de Cozinha
Segurança e Higiene do Trabalho	2	30	
Banquetes e Eventos	4	60	Planejamento Físico e Organizacional dos Serviços de Alimentação e Planejamento de Cardápios
Projeto de Amb.e <i>Design</i> para Restaurantes e Similares	2	30	Banquetes e Eventos
Língua Espanhola I	4	60	
Marketing	4	60	Empreendedorismo
Ética Profissional	4	60	
Gestão Financeira Aplicada à Gastronomia	2	30	Marketing
Gestão de Pessoas	4	60	Introdução à Administração
Trabalho de Conclusão de Curso I	2	30	
Trabalho de Conclusão de curso II	2	30	Trabalho de Conclusão de Curso I
Total	61	915	
2.2 Conteúdos Complementares Optativos			
Mínimo de 240hs (16 créditos), sendo no mínimo 04 créditos de cada eixo.			

EIXO I: Ciência e Tecnologia dos Alimentos			
Tecnologia de Leite e Ovos	2	30	
Tecnologia de Carne e Pescados	2	30	
Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal	4	60	
Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas	4	60	
EIXO II: Cultura e Gastronomia			
Psicologia das Organizações de Trabalho	4	60	
Introdução a Antropologia Cultural	4	60	
Francês Instrumental	4	60	
Cozinha Paraibana	2	30	
Gastronomia Alternativa	2	30	
Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS	4	60	
Redação Comercial em Português	2	30	
EIXO III: Gestão de Negócios em Gastronomia			
Matemática Financeira	4	60	
Análise Econômica de Mercado	4	60	
Direito Empresarial para Restauração	4	60	
Estatística	4	60	
Contabilidade Gerencial	2	30	
2.3. Conteúdos Complementares Flexíveis			
Tópicos Especiais em Gastronomia I	4	60	
Tópicos Especiais em Gastronomia II	4	60	
Total	8	120	

ANEXO III à Resolução nº67/2012 do CONSEPE, que aprova o Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Gastronomia do Centro de Ciências Aplicadas e Educação, Campus IV da UFPP.

Fluxograma - Curso de Bacharelado em Gastronomia

1º Período	2º Período	3º Período	4º Período	5º Período	6º Período	7º Período	8º Período
Introdução a Alimentos (60h)	Microbiologia dos alimentos (60h)	Química culinária (60h)	Planejamento de cardápios (60h)	Estágio supervisionado I (90h)	Estágio supervisionado II (90h)	Estágio supervisionado III (90h)	Estágio supervisionado IV (270h)
História da Alimentação (30 h)	Métodos e técnicas conservação dos alimentos (60h)	Cozinha brasileira I (60h)	Cozinha brasileira II (60h)	Bebidas e Enogastronomia (60h)	Projeto de ambientação e <i>design</i> para restaurantes e similares (30h)	Gestão financeira aplicada a gastronomia (30h)	TCC II (30h)
Bromatologia (60 h)	Habilidades básicas de cozinha (60h)	Cozinha clássica I (60h)	Cozinha clássica II (60h)	Confeitaria e doçaria (60h)	Cozinha contemporânea internacional I (60h)	Cozinha contemporânea internacional II (60h)	
Segurança e Higiene do trabalho (30h)	Higiene e segurança dos alimentos (30h)	Plan. físico e organiz. dos serviços de alimentação (60h)	Gestão de pessoas (60h)	Banquetes e eventos (60h)	Panificação (60h)	TCC I (30h)	
Introdução a administração (60h)	Metodologia do trabalho científico (60h)	Economia aplicada à gastronomia (60h)	Empreendedorismo (30h)	Marketing (60h)	Ética profissional (60h)	Optativa (60h)	
Língua inglesa I (45h)	Língua inglesa II (60h)	Pesquisa aplicada a gastronomia (30h)	Língua Espanhola I (60h)	Optativa (30h)	Optativa (60h)		
Introdução à Sociologia (60 h)	Optativa (30h)	Optativa (30h)	Optativa (30h)				
Total 345 horas 23 Créditos	Total 360 horas 24 Créditos	Total 360 horas 24 Créditos	Total 360 horas 24 Créditos	Total 360 horas 24 Créditos	Total 360 horas 24 Créditos	Total 270 horas 18 Créditos	Total 300 horas 20 Créditos

Os Conteúdos Complementares Flexíveis, denominados de *Tópicos Especiais I e II*, com 60h cada, deverão ser desenvolvidos ao longo do Curso.

Carga Horária Total do Curso: 2.835 horas (189 Créditos)