



Nº:

FOLHA:

RUBRICA:

**PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA**  
**CURSOS TÉCNICOS**

Observações importantes:

1. Disciplinas podem conter carga horária teórica e prática e estas devem estar separadas no programa analítico.
2. A EMENTA DE UMA DISCIPLINA, POR DEFINIÇÃO, É O CONJUNTO DOS TÓPICOS LISTADOS, COMO COMPONENTES A SEREM LECIONADOS EM SUA PARTE TEÓRICA.
3. Informar referências bibliográficas básicas e complementares.
4. Pré-Requisitos e co-requisitos podem ser dados em uma fórmula contendo os conectivos “e” e “ou”, usando-se parênteses para evitar ambiguidade de interpretação, por exemplo (CFA201 ou CFA210) e (CFA100 ou CFA103 ou CFA201).
5. Use somente a tecla **TAB** (ou tecla de parágrafo) para caminhar nos campos dos itens **1. IDENTIFICAÇÃO** e **3. OFERECIMENTO AOS CURSOS**.
6. Use a tecla **ENTER** para incluir novas linhas nos itens **4. UNIDADES E ASSUNTOS** e **REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS**.
7. O plano analítico deve conter, de forma discriminada, o número de aulas dedicadas a cada tópico, teóricos e práticos, dos conteúdos. Favor observar tabela abaixo:

Carga horária Semestral	Nº de aula por Semanal	Nº de aula por Semestral
16:40:00	1	20
33:20:00	2	40
50:00:00	3	60
66:40:00	4	80
83:20:00	5	100
100:00:00	6	120

**APROVADO PELO DEPARTAMENTO:**

\_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

ATA N.º \_\_\_\_/\_\_\_\_.

**APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:**

\_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

ATA N.º \_\_\_\_/\_\_\_\_.





**UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**  
**CAMPUS FLORESTAL**

Nº:

FOLHA:

RUBRICA:

**PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA**  
**CURSOS TÉCNICOS**

DISCIPLINA:	<b>Alimentos e Bebidas</b>	CÓDIGO:	<b>CFH034</b>
-------------	----------------------------	---------	---------------

**UNIDADES E ASSUNTOS**

<b>AULAS TEÓRICAS</b>	<b>Nº DE HORAS-AULA:</b>
-----------------------	--------------------------

1. Evolução histórica e conceitual da gastronomia e dos serviços de restauração no mundo.	03
2. Estrutura e organização do setor de Alimentos e Bebidas 1.1 Cargos e funções em Alimentos e Bebidas na hotelaria 1.2 Gerência de Alimentos e Bebidas	06
3. Segurança Alimentar no setor de Alimentos e Bebidas 3.1 Ciclo de vida dos alimentos na hotelaria 3.2 Legislação e segurança alimentar	03
4. Copa 3.1 Equipamentos e instalações 3.2 <i>Room service</i> 3.3 Café e serviço de café da manhã nos apartamentos	03
5. Gestão de restaurantes 5.1 Tipologia de restaurantes 5.2 Estrutura e organização 5.3 Elaboração de menu 5.4 Apresentação pessoal da brigada	09
6. Bar 6.1 Tipologias 6.2 Organização física	03
7. Gerenciamento de cozinha 7.1 Organograma e estruturação física 7.2 Equipamentos e utensílios	03

**APROVADO PELO DEPARTAMENTO:**

\_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

ATA N.º \_\_\_\_/\_\_\_\_.

**APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:**

\_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

ATA N.º \_\_\_\_/\_\_\_\_.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**  
**CAMPUS FLORESTAL**

Nº:

FOLHA:

RUBRICA:

**PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA**  
**CURSOS TÉCNICOS**

8. Gastronomia e turismo  8.1 A gastronomia como produto turístico 8.2 Estudos de caso: gastronomia mundial, brasileira, mineira.	03:20´
<b>AULAS PRÁTICAS</b>	<b>Nº DE HORAS-AULA:</b>
5. Gestão de restaurantes:  5.5 Prática dos tipos de serviços 5.6 Práticas em <i>mise en place</i> 5.7 Práticas de etiqueta à mesa	09
6. Bar  6.1 Prática com utensílios, coquetéis	03
8. Gerenciamento de cozinha  8.1 Métodos de cocção 8.2 Práticas em manipulação de alimentos 8.3 Práticas em fermentação: pães, massas e bolos.	04:40´

**APROVADO PELO DEPARTAMENTO:**

\_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

ATA N.º \_\_\_\_/\_\_\_\_.

**APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:**

\_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

ATA N.º \_\_\_\_/\_\_\_\_.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**  
**CAMPUS FLORESTAL**

Nº:

FOLHA:

RUBRICA:

**PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA**  
**CURSOS TÉCNICOS**

DISCIPLINA:

**Alimentos e bebidas**

CÓDIGO:

**CFH034**

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

**LIVRO(S) TEXTO(S)**

CÂMARA, Cristiane da Silva. Alimentos e Bebidas.a . Manaus : Centro de Educação Técnica do Amazonas, 2012.

DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. 4ª Ed. Caxias do Sul: Educus, 2010.

**OUTRAS REFERÊNCIAS**

AQUARONE, Eugênio; AQUARONE, Eugênio; LIMA, Urgel de Almeida; BORZANI, Walter (Coord.). Alimentos e bebidas produzidos por fermentação. São Paulo, SP: Blucher, 1983. 243 p. (Biotecnologia ; 5)

CÂNDIDO, Índio. Governança em hotelaria. 4ª Ed. Caxias do Sul: Educus, 2001.

CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. Caxias do Sul: EDUCS, 2001.

DAVIES, Bernard et. al. Gestão de alimentos e bebidas. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

SCHLÜTER, Regina G. Gastronomia e turismo. São Paulo: Aleph, 2003.

**APROVADO PELO DEPARTAMENTO:**

\_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ .

ATA N.º \_\_\_\_/\_\_\_\_ .

**APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:**

\_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ .

ATA N.º \_\_\_\_/\_\_\_\_ .