

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
PROCESSOS TÉCNICOS E OPERACIONAIS DO TURISMO E DA HOSPITALIDADE		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)
ORGANIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO DE EMPRESAS DE RESTAURAÇÃO	STT 00.150	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE TURISMO/COORD. HOTELARIA		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 TEÓRICA: 60 PRÁTICA: ESTÁGIO:		
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA (X) OPTATIVA () AC ()		
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:		
<p>Levar o aluno a compreender a realidade da gastronomia no Brasil e no mundo e sua importância para o turismo e a hospitalidade. Conhecer os modelos de organização e funcionamento de restaurantes, bares e congêneres. Possibilitar ao discente o conhecimento de diferentes realidades de estabelecimentos de alimentação conforme os variados tipos de negócio e de serviço.</p>		
DESCRIÇÃO DA EMENTA:		
<p>Culinária e gastronomia. Gastronomia e história. Planejamento e organização de alimentos e bebidas. Brigadas de serviço. Organização do espaço de cozinhas, restaurantes e bares. Cargos e funções. Alimentos e bebidas na hotelaria. Alimentação em hospitais, nutrição e dietética. alimentos e bebidas em festas, banquetes e eventos. As práticas alimentares, a hospitalidade, o cerimonial e o protocolo. Alimentos e bebidas no turismo – tendências e perspectivas. Roteiros e festivais gastronômicos.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo. <i>História da alimentação</i>. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.</p> <p>FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. <i>Comida: uma história</i>. Rio de Janeiro: Record, 2004.</p> <p>FRANCO, Ariovaldo. <i>De caçador a gourmet: uma história da gastronomia</i>. São Paulo: SENAC, 2001.</p> <p>LUKOWER, Ana. <i>Cerimonial e protocolo</i>. São Paulo: Contexto, 2003. Coleção Turismo Passo a Passo.</p> <p>BOFF, Leonardo. <i>Virtudes para um outro mundo possível</i>. Vol II: Comensalidade. Comer e beber juntos e viver em paz. Petrópolis: Vozes, 2006.</p> <p>CARNEIRO, H. <i>Comida e sociedade: uma história da alimentação</i>. Rio de Janeiro: Campus, 2003.</p> <p>TRIGO, Luiz Gonzaga Godói. <i>Viagem na memória: guia histórico das viagens e do turismo no Brasil</i>. 2 ed. São Paulo: SENAC SP, 2001.</p> <p>Conteúdo do site http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/index.html, do grupo de pesquisa em História da Alimentação da Universidade Federal do Paraná (UFPR).</p> <p>BARRETO, Ronaldo. <i>Passaporte para o sabor</i>. São Paulo: SENAC, 2001.</p>		

COORDENADOR

CHEFE DE DEPARTAMENTO

DATA ____/____/____

DATA ____/____/____

Julho/2010