



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO**  
**PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS**  
**DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR**

**TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)**

<input checked="" type="checkbox"/>	Disciplina
<input type="checkbox"/>	Atividade complementar
<input type="checkbox"/>	Monografia

<input type="checkbox"/>	Prática de Ensino
<input type="checkbox"/>	Módulo
<input type="checkbox"/>	Trabalho de Graduação

**STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)**

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

**DADOS DO COMPONENTE**

Código	Nome	Carga Horária Semanal		Nº. de Créditos	C. H. Global	Período
		Teórica	Prática			
HT	Gestão de Empreendimentos Gastronômicos	4	2	5	90	4º

Pré-requisitos	HT - Gastronomia	Co-Requisitos		Requisitos C.H.	
----------------	------------------	---------------	--	-----------------	--

**EMENTA**

O mercado da alimentação fora do lar. Globalização e hábitos alimentares. Gastronomia e negócio. Inovação tecnológica e serviços de alimentação. Banquetes. Gestão da produção culinária. Compra e estoque de materiais. Controles de alimentos e Bebidas. Índices de desempenho. Engenharia de cardápios. Terceirização dos serviços. Escala de serviço. Aulas práticas.

**OBJETIVO (S) DO COMPONENTE**

Estimular o desenvolvimento de competências gerenciais específicas a administração de negócios no ramo de alimentação fora do lar, levando-se em conta as exigências dos novos tempos.

**METODOLOGIA**

Exposição Dialogada  
Análise e discussão de textos  
Apresentação e discussão de vídeos  
Atividades práticas  
Palestras com convidados para discutir temas relevantes ao conteúdo da disciplina.  
Seminários

**AValiação**

A avaliação será regida pela resolução 04/1994 do CCEPE (Conselho Coordenador de Ensino, Pesquisa e Extensão), de 23 de dezembro de 1994, onde esta resolução trata de diversos aspectos relativos ao processo de avaliação, tais como aprovação por média, aprovação, reprovação, reprovação por falta, frequência, número de exercícios escolares, formas de avaliação pertinentes, etc. O critério de cada avaliação poderá levar em conta, também, a participação e presença dos alunos em sala de aula.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

### **MERCADO DA ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR**

O impacto da moda na alimentação  
Globalização e hábitos alimentares  
Inovação tecnológica e serviços de alimentação

### **GASTRONOMIA E NEGÓCIO**

Mudanças conceituais dos restaurantes  
Organização e rotina de trabalho  
Terceirização dos serviços

### **BANQUETES**

Tipologia de eventos sociais  
Previsão de comida, bebida, utensílios e brigada para eventos.

### **GESTÃO DA PRODUÇÃO CULINÁRIA**

Compra e estoque de materiais  
Controles de alimentos e Bebidas  
Índices de desempenho  
Elaboração da Engenharia de cardápios  
Escala de serviço

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FONSECA, Marcelo T. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. 3<sup>a</sup>. ed. ampl. rev. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2004.  
FREUND, Francisco T. **Festas e recepções**: gastronomia, organização e cerimonial. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2002.  
POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologia da Alimentação**: Os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: UFSC, 2006. cap. 1  
SLOAN, D. **Gastronomia, restaurante e comportamento do consumidor**. Barueri, SP: Manole, 2005.  
VASCONCELLOS, Frederico; CALVALCANTI, Eudemar; BARBOSA, Lourdes. **Menu**: como mostra um cardápio eficiente. São Paulo: Roca, 2002.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARAÚJO, Wilma M. C.; TENSER, Carla M. R. **Gastronomia**: cortes e recortes: Brasília: editora Senac-DF, 2006.  
DAVIES, Carlos A. **Alimentos e Bebidas**. Caxias do Sul: EDUCS, 2001.  
MARICATO, Percival. **Como montar e administrar bares e restaurantes**. São Paulo: Editora SENAC, 2002  
PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual do Maître d'hotel**. 3. ed.rev. e atual. São Paulo: SENAC São Paulo, 2000.  
WALKER, Jonh R. **O restaurante**: conceito e operação. 3.ed. Porto Alegre: Bookman, 2003.  
ZANELLA, Luiz C.; CÂNDIDO, Índio. **Restaurante**: técnicas e processo de administração e operação. Caxias do Sul: EDUCS, 2002.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE

Departamento de Hotelaria e Turismo

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

Hotelaria

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA



---

*Emitido em 13/07/2022*

**EMENTA Nº 1203/2022 - DEPHT (11.34.29)**

**(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)**

*(Assinado digitalmente em 18/07/2022 08:19 )*  
ALEXANDRE CESAR BATISTA DA SILVA  
COORDENADOR - TITULAR  
CGH (11.34.19)  
Matrícula: 2675562

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <http://sipac.ufpe.br/documentos/> informando seu número:  
**1203**, ano: **2022**, tipo: **EMENTA**, data de emissão: **13/07/2022** e o código de verificação: **d91cba7919**