

| COMPONENTE CURRICULAR: Empreendedorismo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Código:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | TGAS 207                                         |
| Carga Horária:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 40h [CH Teórica: 30h / CH Prática: 10h]          |
| Quantidade de Aulas:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Total: 48 [Presenciais: 40   Não Presenciais: 8] |
| Número de Créditos:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 02                                               |
| Código pré-requisito:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Nenhum                                           |
| Semestre:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2º                                               |
| Nível:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Técnico                                          |
| EMENTA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                  |
| <p>Conceitos de empreendedorismo e inovação; Empreendedorismo e desenvolvimento social, ambiental e econômico; Tipos de empreendedorismo; Perfil empreendedor; Afro empreendedorismo; Processo empreendedor: Ideias <i>versus</i> Oportunidades; Ferramentas de gestão: matriz SWOT, metas SMART, técnica 5W2H, modelo de negócios CANVAS; Fontes de financiamento; Plano de negócios; Tendências do empreendedorismo no mercado gastronômico.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                  |
| OBJETIVOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desenvolver competências e habilidades empreendedoras;</li> <li>• Refletir sobre os conceitos e importância do empreendedorismo e seu papel de desenvolvimento socioeconômico;</li> <li>• Identificar os tipos de empreendedorismo e as atitudes empreendedoras e inovação;</li> <li>• Reconhecer oportunidades de iniciar o empreendimento;</li> <li>• Conhecer as ferramentas empreendedoras e os tipos de assessoria e financiamentos que poderão colaborar com o processo empreendedor no mercado gastronômico;</li> <li>• Compreender o perfil do empreendedor no futuro.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                  |
| PROGRAMA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fast-Food no Brasil: desafios e oportunidades;</li> <li>• Food Truck no Brasil: desafios e oportunidades;</li> <li>• Cozinha Vegetariana e vegana no Brasil: desafios e oportunidades;</li> <li>• Cozinha Regional: desafios e oportunidades;</li> <li>• Cozinha Internacional: desafios e oportunidades.</li> </ul> <p><b>AULAS PRÁTICAS [10h]</b></p> <p>Oficina de análise de mercado: Emprego da ferramenta SWOT para observar a viabilidade de diferentes tendências no empreendedorismo do mercado Gastronômico, em que serão utilizados também os conhecimentos adquiridos nas disciplinas de História da Alimentação, Gestão de Cardápio e Composição de Custos, Informática Aplicada, Responsabilidade Social na Gastronomia e Estudos Integrados em Alimentação e Nutrição. Onde o aluno será capaz de planejar a viabilidade do lançamento de um novo prato, considerando o regionalismo, viabilidade técnica e socioambiental.</p> |                                                  |

Realização de Feira Gastronômica: Nesta atividade os alunos desenvolveram um novo prato e/ou produto gastronômico ou recriar pratos e produtos já existentes. Essa atividade permitirá a integração de vários nichos do conhecimento adquiridos nas disciplinas de: Habilidades e Técnicas Culinárias, Higiene e Manipulação de Alimentos, Segurança do Trabalho, Planejamento e Gestão em Eventos, Serviços de Alimentos e Bebidas, Cozinha Internacional, Cozinha Afro-Indígena Brasileira, Ciência e Tecnologia de Alimentos e Estudos de Bebidas e Harmonização. Em que, os alunos serão capazes de desenvolver pratos ou produtos com qualidade higiênico-sanitária, que possua características da culinária regional ou nacional, com emprego de técnicas da gastronomia nacional e internacional e com a apresentação dentro dos padrões exigidos pelo mercado gastronômico.

#### METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivo-participativas;
- Leitura e produção textual;
- Visita técnica;
- Seminários;
- Pesquisas;
- Projeção de filmes;
- Estudo dirigido;
- Debates;
- Oficinas;
- Dentre outras.

#### Atividades não presenciais:

- Criação de blogs ou páginas temáticas;
- Desenvolvimento de estudos comparativos (textos, autores, casos);
- Elaboração de podcasts de entrevistas (com colegas, professores ou especialistas).

#### RECURSOS

- Quadro branco;
- Pincéis;
- Datashow;
- Filmes;
- Livros, revistas textos;
- Dentre outros.

#### AValiação

- Acontecerá de maneira contínua e somativa, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos, tendo função diagnóstica de caráter continuado e formativo.
- Prova escrita;

- Relatórios;
- Resumos;
- Trabalhos;
- Oficinas;
- Debates;
- Dentre outras.

Embora sejam válidas para avaliação, atividades não presenciais não impactam o registro de frequência, que se dá somente em aulas presenciais.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AFFONSO, L. M. F. **Empreendedorismo**. São Paulo: Editora Grupo A, Selo SAGAH, 2019.  
 BESSANT, J. **Inovação e Empreendedorismo**. 3ª ed. Porto Alegre: BookMan, 2019.  
 DORNELAS J. C. A. **Empreendedorismo: transformando ideias em negócios**. 8ª ed. Campos, Rio de Janeiro, 2021.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARANTES, E. C. **Empreendedorismo e responsabilidade social**. 2. ed., rev. Curitiba: Intersaberes, 2014. (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).  
 DEGEN, R. J. **O empreendedor: fundamentos da iniciativa empresarial**. São Paulo: McGraw-Hill, 1989. (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).  
 MAXIMIANO, A. C. A. **Empreendedorismo**. São Paulo: Editora Educ. 2012.  
 SCATENA, M. I. C. **Ferramentas para a moderna gestão empresarial: teoria, implementação e prática**. Curitiba: InterSaberes, 2012. (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).  
 SERTEX, P. **Empreendedorismo**. São Paulo: Editora Intersaberes, 2013.

Coordenador do Curso

Coordenador do Curso

