



PROCESSO SELETIVO PARA PROFESSORES DO ENSINO SUPERIOR

Editais nº 038/2012

“ANEXOS”

ANEXO 1

UNIDADE:	Campus Campos do Jordão	Nº RP:
MODALIDADE:	Graduação	
CURSO:	Tecnologia em Hotelaria	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Gestão de Pessoas	
CH (SEMANAL):	54	
PERÍODO DO CURSO:	4º	

HORÁRIO		
13:30	às	16:00

DIAS DA SEMANA				
4ª				

OBSERVAÇÃO

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Apresenta e discute os principais desafios da Gestão de Pessoas através dos subsistemas de Recursos Humanos, destacando Treinamento & Desenvolvimento e Educação Profissional, Recrutamento & Seleção Profissional, Avaliações de Potencial e Desempenho, Planejamento de Carreira, Administração Salarial e de Benefícios, Relações Sindicais, Rotinas de Pessoal. Problematiza e identifica a importância da Gestão de Pessoas na área hoteleira, com foco no entendimento das culturas organizacionais e valorização do fator humano nas Organizações.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BERGAMINI, Cecília Whitaker. Psicologia aplicada à administração de empresas: psicologia do comportamento organizacional. 4. ed.. São Paulo: Atlas, 2005.
 FREITAS, Maria Ester de. Cultura organizacional: formação, tipologias e impacto. São Paulo: Markron Books, 1991
 MCGREGOR, Douglas. O lado humano da empresa. São Paulo: Martins Fontes, 1999

PERFIL DO CANDIDATO

Graduação em Psicologia ou Administração com especialização, preferencialmente em Recursos Humanos, ou em áreas afins. Exige-se experiência profissional na área de gestão de pessoas e é desejável a atuação em meios de hospedagem ou consultorias para empreendimentos da hospitalidade. Deseja-se experiência docente no ensino superior.

PROVA DIDÁTICA

Aula de 20 minutos com o tema: Liderança e trabalho em equipe na hospitalidade

OBSERVAÇÃO

ANEXO 2

UNIDADE:	Campus Campos do Jordão	Nº RP: Para uso do Senac
MODALIDADE:	Graduação	
CURSO:	Tecnologia em Gastronomia	
DISCIPLINA:	Confeitaria	
CH (SEMANAL):	4	
PERÍODO DO CURSO:	3º	

HORÁRIO		
13:30	às	17:55

DIAS DA SEMANA				
3ª	a	6ª		

OBSERVAÇÃO
Se necessário ocorrerão aulas na segunda e sábado

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Conceitua e contextualiza produções clássicas da confeitaria internacional e brasileira, com técnicas específicas para a elaboração com requinte das diversas produções. Reconhecer e utilizar os diversos produtos e ingredientes de confeitaria. Desenvolve e executa um cardápio de sobremesas, considerando o uso racional e consciente dos recursos naturais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DUCHENE, Laurent; Jones, Bridget. Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas. São Paulo: Marco Zero, 2000.
EURODELICES. Doçaria: a mesa com os Chefs europeus. Colônia: Könemann, 2000.
MCFADDEN, Christine; FRANCE, Christine. A maior enciclopédia do chocolate: com mais de 200 receitas. Brasil: Edelbra, 1997.

PERFIL DO CANDIDATO

Preferencialmente graduado em gastronomia, hotelaria ou área afim com especialização. Desejável experiência na docência e de mercado na área de confeitaria avançada.

PROVA DIDÁTICA

- Tema: Técnicas avançadas em confeitaria
- Duração: 30 min
- Recursos necessários: Data-show

OBSERVAÇÃO

ANEXO 3

UNIDADE:	Campus Campos do Jordão	Nº RP:
MODALIDADE:	Graduação	
CURSO:	Tecnologia em Gastronomia	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Panificação	
CH (SEMANAL):	2	
PERÍODO DO CURSO:	4º	

HORÁRIO		
8:00	às	12:25

DIAS DA SEMANA				
3ª	a	6ª		

OBSERVAÇÃO

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Pesquisa, analisa, desenvolve e executa técnicas de panificação. Identifica os ingredientes básicos e sua correta utilização para produções em panificação. Estuda a terminologia e os aspectos históricos da panificação. Elabora produções de panificação brasileira e internacional, considerando o uso racional e consciente dos recursos ambientais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CANELLA-RAWLS, Sandra. Pão: arte e ciência. São Paulo: SENAC, 2005.
 SEBESS, Paulo. Técnicas de padaria profissional. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2010.
 JACOB, Eduard Heinrich. Seis mil anos de pão: a civilização humana através de seu principal alimento. São Paulo: Nova Alexandria, 2003.

PERFIL DO CANDIDATO

Preferencialmente graduado em gastronomia, hotelaria ou área afim com especialização. Desejável experiência na docência e de mercado na área de panificação avançada.

PROVA DIDÁTICA

- Tema: Técnicas avançadas em panificação e utilização de levain.
- Duração: 30 min
- Recursos necessários: Data-show

OBSERVAÇÃO

--

ANEXO 5

UNIDADE:	Aclimação	Nº RP: Para uso do Senac
MODALIDADE:	Pós-graduação - Lato Sensu	
CURSO:	Docência no Ensino Superior	
DISCIPLINA:	Pesquisa e Docência	
CH (DISCIPLINA):	40	
PERÍODO DO CURSO:	1º	

HORÁRIO DE AULA		
19:15	às	22:50

DIAS DA SEMANA				
2ª	e	4ª		

CH SEMANAL (CONTRATO)
1

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Propõe a análise do contexto e seleção de tema de determinada área de estudo do ensino superior; oferece subsídios metodológicos para a realização da pesquisa, orienta seu desenvolvimento e a elaboração do relatório; socializa as conclusões dos relatórios de pesquisa com a finalidade de aperfeiçoar um acervo de conhecimento sobre o tema que subsidiará a elaboração do Plano de Ensino.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Bibliografia básica:
 GIL, A.C. Como elaborar projetos de pesquisa. 4ª ed. São Paulo: Atlas, 2002.
 ANDRADE, M. M. de. Introdução a metodologia do trabalho científico. 7ª ed. São Paulo: Atlas, 2005.
 PESCUA D. e CASTILHO, A.P. F. de. Projeto de Pesquisa: O que é? Como fazer? São Paulo: Olho d'Água, 2006.

PERFIL DO CANDIDATO

Titulação: mestre ou doutor na área de ciências sociais e/ou humanas.
 Experiência Acadêmica e profissional: Docente do ensino superior, preferencialmente, em Metodologia da Pesquisa, experiência comprovada em orientação à pesquisa, se possível no lato sensu e atuação comprovada em formação docente para o uso de tecnologias aplicadas à educação e experiência docente em ambientes virtuais, preferencialmente em cursos para o ensino superior.

PROVA DIDÁTICA

Desenvolver mini-aula de 20 minutos abordando o tema: O relatório de pesquisa: características, elementos constitutivos e utilidade pedagógica. Apresentar plano de trabalho referente a aula ministrada incluindo indicações bibliográficas.

ANEXO 6

UNIDADE:	Bauru	Nº RP:
MODALIDADE:	Pós-graduação - Lato Sensu	
CURSO:	Gestão Integrada da Qualidade, Meio Ambiente, Segurança e Saúde no Trabalho e Responsabilidade Social	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Gestão da Qualidade	
CH (SEMANAL):	48	
PERÍODO DO CURSO:	2º	

HORÁRIO		
8:30	às	16:30

DIAS DA SEMANA				
Sáb				

OBSERVAÇÃO

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Aborda os conceitos de Qualidade nas organizações a partir de sua evolução histórica. Trata os conceitos fundamentais de mapeamento e gestão de processos, qualidade, clientes, requisitos e satisfação dos clientes, indicadores da qualidade, melhoria contínua, custos da qualidade e apresenta os principais gurus da qualidade e seus conceitos de implementação e gestão de sistemas da qualidade.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CARVALHO, Marly. Gestão da Qualidade. 7ª ed. Rio de Janeiro: Campus, 2005.
 JURAN, Joseph M. A Qualidade desde o projeto. 1ª. ed. São Paulo: Cengage, 2009.
 MARANHÃO, Mauriti. ISO série 9000: manual de implementação. 9ª ed., Rio de Janeiro: Qualitymark, 2008.

PERFIL DO CANDIDATO

No mínimo, especialização lato sensu em Gestão Integrada, Qualidade, Engenharia de Segurança do Trabalho, Meio Ambiente, Responsabilidade Social, Engenharia ou Gestão Empresarial. Ter experiência comprovada na implementação e gestão Sistemas Integrados dessas áreas. Preferencialmente experiência no ensino superior, Mestre ou Doutor.
 Competências e conhecimentos específicos para a função: organização; boa comunicação; facilidade no relacionamento interpessoal; determinação e iniciativa; interesse pelo autodesenvolvimento; conhecimento das ferramentas de microinformática: Word, Excel e Internet; interesse por educação; alinhamento com a cultura, os valores e princípios do Senac São Paulo; conhecimentos e habilidades técnicas específicas para a vaga.

PROVA DIDÁTICA

- Aula teste com o Tema: Gestão da Qualidade e sua integração com outros sistemas de gestão
- Duração: 20 minutos.

OBSERVAÇÃO

--

ANEXO 7

UNIDADE:	Campus Campos do Jordão	Nº RP: Para uso do Senac
MODALIDADE:	Pós-graduação - Lato Sensu	
CURSO:	Administração e Organização de Eventos	
DISCIPLINA:	Projetos e tecnologia em eventos	
CH (DISCIPLINA):	24	
PERÍODO DO CURSO:	2º	

HORÁRIO DE AULA		
9:00	às	12:35
13:35	às	17:10

DIAS DA SEMANA				
2ª				
2ª				

CH SEMANAL (CONTRATO)
1

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Apresenta softwares especializados e estuda projetos que fazem uso dos mesmos para discutir a aplicabilidade de tecnologia em projetos de eventos e sua contribuição como aliada na gestão eficaz dos negócios.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

OLIVEIRA, Guilherme Buerno de. MS Project & Gestão de Projetos. São Paulo, Makron Books, 2005.
 STRAUBHAAR, Joseph D. Comunicação, mídia e tecnologia. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004.

PERFIL DO CANDIDATO

Graduação em Ciência da Computação, Administração, Eventos ou Marketing com especialização, preferencialmente em PMI, ou em áreas afins. Exige-se experiência profissional com softwares de gestão de projetos (MS Project), CRM e credenciamento. Deseja-se experiência docente no ensino superior.

PROVA DIDÁTICA

Aula de 15 minutos com o tema: TI verde aplicada aos Eventos

ANEXO 8

UNIDADE:	Campinas	Nº RP: Para uso do Senac
MODALIDADE:	Pós-graduação - Lato Sensu	
CURSO:	Gestão Estratégica de Pessoas	
DISCIPLINA:	Relações Interpessoais e Gestão de Conflitos / Coordenação / Orientação de TCC	
CH (DISCIPLINA):	24	
PERÍODO DO CURSO:	1º	

HORÁRIO DE AULA		
8:30	às	13:45

DIAS DA SEMANA				
Sáb				

CH SEMANAL (CONTRATO)
6

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Analisa o comportamento humano no ambiente organizacional. Descreve a comunicação como processo de construção de significados. Promove o diálogo como método de aprendizado e de solução de conflitos, estimulando a sua prática em situações cotidianas de trabalho. Explora o processo de negociação e suas fases, discutindo o comportamento das pessoas como negociadores e avaliando técnicas aplicadas e conceitos éticos em negociação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- 1) ROBBINS, Stephen Paul. Fundamentos do comportamento organizacional. 8 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011.
- 2) KAHANE, Adam. Como resolver problemas complexos: uma forma aberta de falar, escutar e criar novas realidades. São Paulo: Senac, 2008.
- 3) CARVALHAL, Eugenio; ANDRÉ NETO, Antônio; ANDRADE, Gersem Martins; ARAÚJO, João Vieira. Negociação e administração de conflitos. 2 ed. Rio de Janeiro: Fundação Getulio Vargas (FGV), 2009.

PERFIL DO CANDIDATO

- 1) Possuir pós-graduação, mestrado ou doutorado na área de gestão de pessoas, administração e psicologia.
- 2) Experiência anterior como professor e grande conhecimento da área de formação acadêmica com experiência prática.
- 3) Postura ética, didática, capacidade de gestão, fluência verbal, bom relacionamento interpessoal, trabalho em equipe, despertar o interesse no aluno, preocupação com qualidade total.

PROVA DIDÁTICA

- 1) Tema: A identidade do grupo a partir da identidade pessoal.
- 2) Duração: 15 minutos
- 3) Recursos Necessários: datashow

ANEXO 9

UNIDADE:	Campinas	Nº RP: Para uso do Senac
MODALIDADE:	Pós-graduação - Lato Sensu	
CURSO:	Gestão da Comunicação em Mídias Digitais	
DISCIPLINA:	Fundamentos de Interatividade, tecnologia e ubiquidade / Coordenação / Orientação de TCC	
CH (DISCIPLINA):	32	
PERÍODO DO CURSO:	1º	

HORÁRIO DE AULA		
8:30	às	13:45

DIAS DA SEMANA				
Sáb				

CH SEMANAL (CONTRATO)
6

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Conceitua os fundamentos de tecnologia que norteiam os processos em mídias digitais. Fundamenta ainda, a internet das coisas (IoT), a portabilidade de dados e a convergência de mídias além dos dispositivos tradicionais, como games, celulares, mundos virtuais, QRCode, tablets - tendo sempre como foco as tendências e as possibilidades que a interatividade e ubiquidade oferecem aos projetos de comunicação digital. Discute o que são gerenciadores de conteúdo e como escolher um deles. Aborda requisitos para acessibilidade nos sites, padrões de navegador e boas práticas nos projetos de especificação técnica de conteúdo para sites, mobile e tablets.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- 1) SIQUEIRA, E. 2015: como viveremos. São Paulo: Saraiva, 2005.
- 2) TORI, R.; KIRNER, Claudio (Orgs) Fundamentos e Tecnologia de Realidade Virtual e Aumentada. Porto Alegre: SBC, 2006.

PERFIL DO CANDIDATO

- 1) Especialista, mestre ou doutor nas áreas de comunicação, jornalismo, marketing, design gráfico, publicidade, relações públicas, webdesign, ciências sociais e tecnologia ou temas afins, que se relacionam com a comunicação digital.
- 2) Experiência anterior como professor e grande conhecimento da área de formação acadêmica.
- 3) Postura ética, didática, capacidade de gestão, fluência verbal, bom relacionamento interpessoal, trabalho em equipe, despertar o interesse no aluno, preocupação com qualidade total.

PROVA DIDÁTICA

- 1) Tema: Comunicação em mídias digitais
- 2) Duração: 15 minutos
- 3) Recursos Necessários: datashow

ANEXO 10

UNIDADE:	Campinas	Nº RP: Para uso do Senac
MODALIDADE:	Pós-graduação - Lato Sensu	
CURSO:	Negócios da Moda - da Concepção da Marca ao Desenvolvimento do Produto	
DISCIPLINA:	Marketing / Coordenação / Orientação de TCC	
CH (DISCIPLINA):	32	
PERÍODO DO CURSO:	1º	

HORÁRIO DE AULA		
8:30	às	13:45

DIAS DA SEMANA				
Sáb				

CH SEMANAL (CONTRATO)
6

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Aborda conceitos de marketing fundamentando o desenvolvimento correto de produtos de moda sejam eles do segmento vestuário, complementos, acessórios, artefatos, calçados e cama, mesa e banho. Discute aspectos gerais sobre marketing; confluência de mercado; segmentação de mercado de Moda; planejamento de marketing. Analisa macroambiente e microambiente; a matriz PFOA.; pesquisa; planos de marketing e ciclo de vida dos produtos. Com a finalidade de aplicação dos planejamentos do mercado de moda.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- 1) KOTLER, Philip. Administração de Marketing. 12ª edição. São Paulo: Prentice Hall, 2006.
- 2) KOTLER, Philip.; ARMSTRONG, G. Princípio de Marketing. 12ª Edição. São Paulo: Prentice Hall Brasil, 2007.

PERFIL DO CANDIDATO

- 1) Possuir pós-graduação, mestrado ou doutorado na área de moda como: estilismo, modelagem, marketing, design de produto e negócios da moda.
- 2) Experiência anterior como professor e grande conhecimento da área de formação acadêmica.
- 3) Postura ética, didática, capacidade de gestão, fluência verbal, bom relacionamento interpessoal, trabalho em equipe, despertar o interesse no aluno, preocupação com qualidade total.

PROVA DIDÁTICA

- 1) Tema: Brasil: moda e mercado
- 2) Duração: 15 minutos
- 3) Recursos Necessários: datashow

ANEXO 11

UNIDADE:	Campus Santo Amaro	Nº RP:
MODALIDADE:	Pós-graduação - Lato Sensu	
CURSO:	Gestão da Qualidade no Segmento Farmacêutico	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Validação de Processos e Sistemas	
CH (SEMANAL):	64	
PERÍODO DO CURSO:	2º	

HORÁRIO		
19:15	às	22:50

DIAS DA SEMANA				
2ª	e	4ª		

CH SEMANAL (CONTRATO)
1

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Analisa e discute o conceito e metodologia para elaboração de plano mestre de validação e os fundamentos do processo de validação: pré-requisitos; conceitos de índices; limites e valor para análise estatística; gerenciamento da documentação; plano de validação; requerimento do usuário (RU ou UR); qualificação de fornecedores; especificação funcional; especificação do projeto; desenvolvimento e construção; testes de desenvolvimento; instalação (FAT: Factory Acceptance Test; SAT: System Acceptance Test); qualificação (QI: Qualificação de Instalação / QO: Qualificação de Operação / QD: Qualificação de Desempenho); validação de processos de limpeza, sistemas de água, utilidades e sistemas computadorizados, execução dos protocolos e relatórios e gestão dos documentos de validação, visando o cumprimento da Boas Práticas e a garantia da qualidade dos processos e produtos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CLOUD, Phil. Pharmaceutical equipment validation: the ultimate qualification guidebook (kindle edition).USA, CRC Press LLC, 1998
 ANURAG S. Rathore (Editor), GAIL Sofer (Editor) Process Validation in Manufacturing of Biopharmaceuticals: Guidelines, Current Practices, and Industrial Case Studies (Kindle Edition). USA, CRC Press LLC, 2005
 BISMUTH, Gil; NEUMANN, Shoch. Cleaning Validation: A Practical Approach (Kindle Edition). USA, CRC Press LLC, 2000

PERFIL DO CANDIDATO

Profissionais graduados em Farmácia, Biologia, Engenharia Química ou de Produção, preferencialmente com pós-graduação lato sensu e/ou stricto sensu nas áreas correlatas e experiência como docente em instituições de ensino superior, como palestrante em eventos do segmento ou como instrutor em treinamentos técnicos.

PROVA DIDÁTICA

Apresentação de aula teste: Validação de processos de limpeza; duração da apresentação: 15 minutos;
 Recurso disponível: computador e projetor multimídia
 Avaliação escrita: redação

OBSERVAÇÃO

Preferencialmente disponibilidade às 2ªs e 4ªs feiras das 19h15 às 22h50

ANEXO 12

UNIDADE:	Osasco	Nº RP:
MODALIDADE:	Pós-graduação - Lato Sensu	
CURSO:	Gerenciamento de Projetos - Práticas do PMI	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Execução, Controle e Encerramento de Projetos e Coordenação de Curso	
CH (SEMANAL):	32	
PERÍODO DO CURSO:	3º	

HORÁRIO		
18:40	às	22:40

DIAS DA SEMANA				
2ª	e	4ª		

OBSERVAÇÃO

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)
Apresenta e aplica as técnicas e as ferramentas para a execução, controle e encerramento do projeto.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
PMI- PROJECT MANAGEMENT INSTITUTE. Guia PMBOK: Um Guia para o Conjunto de Conhecimentos em Gerenciamento de Projetos, 4 ed. Rio de Janeiro: 2008. PMI- PROJECT MANAGEMENT INSTITUTE. The Standard for Portfolio Management. Pensilvania : Project Management Institute, 2006.

PERFIL DO CANDIDATO
Titulação Mínima: Pós-graduação. Titulação desejável: Mestrado ou Doutorado. Obrigatório: - atuação de no mínimo 05 anos na Gestão de Projetos utilizando o Guia PMBOK como referência - experiência de mais de 03 anos na área acadêmica, ministrando aulas na Pós-Graduação em títulos voltados para Gerenciamento de Projetos - conhecimentos sólidos em boas práticas preconizados pelo PMI, em especial na área de aspectos sociológicos, políticos e éticos em projetos. Desejável: - certificação PMP - experiência e disponibilidade para orientar TCCs (trabalho de conclusão de curso)

PROVA DIDÁTICA
Tema: " Como avaliar a execução, controle e encerramento de um projeto "
Duração : 15 minutos
Recursos necessários/disponíveis: datashow, computador, quadro branco

OBSERVAÇÃO

ANEXO 13

UNIDADE:	São José do Rio Preto	Nº RP:
MODALIDADE:	Pós-graduação - Lato Sensu	
CURSO:	Gestão Integrada da Qualidade, Meio Ambiente, Segurança e Saúde no Trabalho e Responsabilidade Social	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Gestão da Qualidade	
CH (SEMANAL):	48	
PERÍODO DO CURSO:	2º	

HORÁRIO		
8:00	às	17:00

DIAS DA SEMANA				
Sáb				

OBSERVAÇÃO

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)
<p>Aborda os conceitos de Qualidade nas organizações a partir de sua evolução histórica. Trata os conceitos fundamentais de mapeamento e gestão de processos, qualidade, clientes, requisitos e satisfação dos clientes, indicadores da qualidade, melhoria contínua, custos da qualidade e apresenta os principais gurus da qualidade e seus conceitos de implementação e gestão de sistemas da qualidade.</p> <p>Discute os padrões normativos nos Sistemas de Gestão da Qualidade baseados na família das normas ISO 9000, as principais características da ISO 9001, sua estrutura e requisitos, proporcionando a compreensão dos processos de certificação.</p> <p>Aborda as principais ferramentas de gerenciamento da qualidade, resolução de problemas, controle e melhoria de processos. Apresenta outros métodos de gestão da qualidade.</p>

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>CARVALHO, Marly. Gestão da Qualidade. 7ª ed. Rio de Janeiro: Campus, 2005.</p> <p>JURAN, Joseph M. A Qualidade desde o projeto. 1ª. ed. São Paulo: Cengage, 2009.</p> <p>MARANHÃO, Mauriti. ISO série 9000: manual de implementação. 9ª ed., Rio de Janeiro: Qualitymark, 2008.</p>

PERFIL DO CANDIDATO
<p>Desejável Especialização ou Mestrado ou Doutorado nas áreas de Ciências Humanas, Exatas e da Terra, Biológicas ou Engenharia.</p> <p>Preferencialmente experiência em docência para Ensino Superior, desejável que já tenha atuado em Cursos de Pós graduação. Atuação em orientação de trabalhos de cursos em questões metodológicas e conhecimento em produção científica.</p> <p>Compromisso com autodesenvolvimento pessoal e profissional, organização, planejamento, dinamismo, pró-atividade, flexibilidade, resiliência, habilidade em comunicação oral e escrita, facilidade de relacionamento.</p>

PROVA DIDÁTICA
<p>Aula expositiva, entrevista e redação.</p>

OBSERVAÇÃO
<p>O Professor dará aulas em outras disciplinas dentro da área de seu conhecimento com carga horária estipulada pela unidade. O professor contratado poderá atuar como coordenador de curso.</p>

ANEXO 14

UNIDADE:	Sorocaba	Nº RP: Para uso do Senac
MODALIDADE:	Pós-graduação - Lato Sensu	
CURSO:	Gestão da Comunicação Integrada	
DISCIPLINA:	Planejamento da Comunicação Integrada	
CH (DISCIPLINA):	36	
PERÍODO DO CURSO:	1º	

HORÁRIO DE AULA		
9:00	às	12:20
13:20	às	15:00

DIAS DA SEMANA				
Sáb				

CH SEMANAL (CONTRATO)
6

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Discute a formulação de estratégia, do planejamento integrado e de suas etapas de realização, tendo como foco o melhor uso de recursos e os objetivos de comunicação da empresa. Fundamenta a importância do briefing (conjunto de informações do projeto), das técnicas e modelos de pesquisas (qualitativas, quantitativas e etnográficas) e do rastreamento do comportamento virtual para geração de conhecimento sobre os públicos. Aborda o posicionamento, os conceitos e ideias para a criação de mensagens, campanhas e ações de comunicação. Considera a legislação vigente e os padrões éticos do mercado para o desenvolvimento das campanhas. Apresenta a importância da gestão da verba e da avaliação da comunicação para o resultado do negócio.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Bibliografia básica:

CORRÊA, R. Comunicação integrada de marketing: uma visão global. São Paulo, Saraiva, 2006.
 PINHEIRO, D.; GULLO, J. Comunicação integrada de Marketing. 3 ed. São Paulo: Atlas, 2009.
 SHIMP, T. A. Comunicação Integrada de Marketing – Propaganda e promoção. 7 ed. São Paulo: Bookman, 2009.

Bibliografia complementar:

COOPER, A. Como planejar propaganda. São Paulo: Talento Grupo de Planejamento, 2007.
 OGDEN, J. ; CRESCITELLI, E. Comunicação Integrada de Marketing. 2 ed. São Paulo: Prentice Hall Brasil, 2007.
 BARNES, B.; SCHULTZ D. Campanhas estratégicas de comunicação de Marcas. 2 ed. São Paulo: Qualitymark, 2001.
 PREDEBON, J. (coord.), Curso de propaganda: do anúncio à comunicação integrada. São Paulo: Atlas, 2004

PERFIL DO CANDIDATO

Titulação acadêmica mínima de Pós Graduação Lato Sensu em Ciências Sociais - Comunicação Social - Marketing - Publicidade e Propaganda - Relações Públicas ou áreas afins. Atuar ou ter atuado na área de comunicação em empresas ou agências de comunicação, preferencialmente com foco em comunicação integrada, gestão participativa de processos da comunicação e liderança de equipes multidisciplinares, evidencie atualização na área através da comprovação de sua participação em projetos e/ou programas de treinamento, nos últimos seis meses. Desejável experiência acadêmica nas áreas de docência e/ou coordenação educacional em cursos de comunicação, publicidade, marketing, mídias e negócios. Dinâmico, empreendedor e comprometido com seu auto desenvolvimento, ótima comunicação e relacionamento interpessoal, determinado e pró-ativo.

PROVA DIDÁTICA

Tema: Descrever a formulação estratégica de um planejamento integrado e as etapas de realização, tendo como foco o melhor uso de recursos e os objetivos de comunicação de uma empresa fictícia. Exemplificando a utilização das ferramentas: "briefing", pesquisas, mapeamento comportamental do público alvo entre outras. Duração: Trinta minutos. Recursos necessários: Quadro Branco com canetões e Data Show.

ANEXO 15

UNIDADE:	Sorocaba	Nº RP: Para uso do Senac
MODALIDADE:	Pós-graduação - Lato Sensu	
CURSO:	Arquitetura Comercial	
DISCIPLINA:	Arquitetura e Marketing	
CH (DISCIPLINA):	30	
PERÍODO DO CURSO:	1º	

HORÁRIO DE AULA		
19:00	às	22:00
19:00	às	22:00

DIAS DA SEMANA				
3ª				
5ª				

CH SEMANAL (CONTRATO)
6

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Trata das questões relativas ao marketing, aplicadas à atividade projetual. Problematisa a necessidade de entendimento da marca, imagem e identidade tanto do cliente quanto a sua própria. Desenvolve as noções de coerência e aplicabilidade de marca bem como o desenvolvimento de identidade.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Bibliografia básica:
 GUILLERMO, Álvaro. Branding: design e estratégias de marca. São Paulo: Editora Demais, 2007.
 SIMONSON, Alex; SCHMITT, Bernd H. A Estética do Marketing: como criar e administrar sua marca, imagem e identidade. São Paulo: Nobel, 2000.
 GIULIANI, Antonio Carlos. Marketing Contemporâneo. São Paulo: Saraiva, 2006.

Bibliografia complementar:
 DIAS, Reinaldo. Marketing Ambiental. São Paulo: Atlas, 2007.
 COSTA, Nelson Pereira da. Marketing para Empreendedores. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2003.

PERFIL DO CANDIDATO

Titulação acadêmica mínima de Pós Graduação Strictu Sensu em Arquitetura e/ou Marketing.
 Desejável que atue ou já tenha atuado na coordenação de projetos de arquitetura e/ou marketing, nos últimos seis meses.
 Desejável experiência em docência e/ou coordenação acadêmica em cursos de educação superior.
 Dinâmico, empreendedor e comprometido com seu auto-desenvolvimento, ótima comunicação e relacionamento interpessoal, determinado e pró-ativo.

PROVA DIDÁTICA

Tema: A construção de um posicionamento de marca através da aplicação das ferramentas de marketing estratégico e a criação de um PDV que proporcione: experiência prazerosa e sofisticada, combinando os fatores de atendimento, ambiente, música, aroma, astral, artigos diferenciados, estilo e luxo. Duração: Trinta minutos. Recursos necessários: Quadro Branco com canetões e Data Show.

ANEXO 17

UNIDADE:	Lapa Tito	Nº RP: Para uso do Senac
MODALIDADE:	Pós-graduação - Lato Sensu	
CURSO:	Docência para a Educação Profissional	
DISCIPLINA:	Planejamento da Ação Docente - Metodologia de Desenvolvimento de Competências	
CH (SEMANAL):	15	
PERÍODO DO CURSO:	1º	

HORÁRIO		
10:00	às	13:00

DIAS DA SEMANA				
2ª	a	6ª		

OBSERVAÇÃO

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Apresenta abordagens teóricas e práticas para a participação na elaboração de planos de cursos, planejamento do trabalho docente e desenho de situações de aprendizagem que promovam a constituição de competências requeridas pelo perfil profissional desejado, selecionando e utilizando os necessários procedimentos didáticos, recursos pedagógicos e bases científicas e tecnológicas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARATO, J.N. Escritos sobre tecnologia educacional e educação profissional. São Paulo: Editora Senac, 2002.
 HERNÁNDEZ, F. Transgressão e Mudança na Educação: os projetos de trabalho. Porto Alegre: Artmed, 1998.
 VASCONCELLOS, C. S. Coordenação do Trabalho Pedagógico: do projeto políticopedagógico ao cotidiano da sala de aula, 5a ed. São Paulo: Libertad, 2004.
 ZABALA, A. A prática educativa: como ensinar. Porto Alegre: Artes Médicas, 1998.
 ZARIFIAN, P. O modelo da competência: trajetória histórica, desafios atuais e propostas. São Paulo: Editora Senac, 2005.
 FREIRE, M. et alii. Avaliação e Planejamento: a prática educativa em questão. São Paulo, Espaço Pedagógico, 1997.
 GANDIN, D. Planejamento como prática educativa. São Paulo: Loyola, 1983.
 DEPRESBITERIS, L. Avaliação educacional em três atos. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 1999.

PERFIL DO CANDIDATO

Formação em Educação e titulação em nível de mestrado. Experiência em docência de cursos a distância, experiência como professor de nível superior em cursos de Graduação, Pós-graduação lato sensu e conhecimento sobre educação profissional.

PROVA DIDÁTICA

Tema: O ensino por competências e a Educação profissional; • Duração: 20 minutos
 • Recursos necessários: é facultada a utilização de recursos multimídia para apoio à exposição

OBSERVAÇÃO

Oferta especial de curso de pós-graduação do Departamento Nacional (DN) para docentes do ensino técnico.

ANEXO 19

UNIDADE:	Tiradentes	Nº RP:
MODALIDADE:	Pós-graduação - Lato Sensu	
CURSO:	Implantodontia	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Prótese em Implantodontia	
CH (DISCIPLINA):	8	
PERÍODO DO CURSO:	3º	

HORÁRIO DE AULA		
8:50	às	12:10
14:10	às	17:30

DIAS DA SEMANA				
2ª	a	6ª		

CH SEMANAL (CONTRATO)
40

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Analisa e discute as opções protéticas em cada situação (exagono interno, exagono externo, cone morse, prótese cimentada e parafusada) executando as etapas dos procedimentos clínicos (cirúrgico e protético), para obter a reabilitação oral.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANDRÉ, L F M. Atlas de prótese sobre implantes: cone morse. São Paulo: Santos, 2009. 18
 CARDOSO, A C. O passo-a-passo da prótese sobre implante: da 2ª etapa cirúrgica à reabilitação final. São Paulo: Santos, 2009.
 MISCH, C. E. Implantes dentais contemporâneos. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.
 NEVES, J. B. das. Estética em implantologia: uma abordagem dos tecidos moles e duros. São Paulo: Quintessence, 2006.

PERFIL DO CANDIDATO

Profissionais graduados em Odontologia com pós-graduação lato sensu e/ou stricto sensu na área. Experiência em docência em instituição de ensino superior e que exerça atividade clínica.

PROVA DIDÁTICA

Aula-teste : Exposição dialogada e apresentação em multimídia (tema escolhido pela banda examinadora). Duração 10 minutos

OBSERVAÇÃO

ANEXO 20

UNIDADE:	Tiradentes	Nº RP:
MODALIDADE:	Pós-graduação - Lato Sensu	
CURSO:	Prótese Dentária	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Procedimentos Clínicos em Prótese Dentária	
CH (DISCIPLINA):	8	
PERÍODO DO CURSO:	3º	

HORÁRIO DE AULA		
8:50	às	12:10
14:10	às	17:30

DIAS DA SEMANA				
2ª	a	6ª		

CH SEMANAL (CONTRATO)
40

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Aplica os fundamentos teórico-científicos da prótese odontológica, desenvolvendo habilidades para a execução do tratamento com base no diagnóstico e planejamento prévio, a fim de realizar a correta sequência dos procedimentos clínicos protéticos, visando à reabilitação oral do paciente.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FRADEANI, M.; BARDUCCI, G.; ROSSETTI, P. H. O. Reabilitação estética em prótese fixa: tratamento protético - uma abordagem sistemática à integração estética, biológica e funcional. São Paulo: Quintessence, 2009. v. 2.
 GREENBERG, M. S.; GLICK, M. Medicina oral de Burket – diagnóstico e tratamento. 10. ed. São Paulo: Santos, 2008.
 KINA, S.; BRUGUERA, A.; PEGORARO, L. F. Invisível: restaurações estéticas cerâmicas. 2. ed. Mariangá, PR: Dental Press, 2008.

PERFIL DO CANDIDATO

Profissionais graduados em Odontologia com pós-graduação lato sensu e/ou stricto sensu na área. Experiência em docência em instituição de ensino superior e que exerça atividade clínica.

PROVA DIDÁTICA

Aula-teste : Exposição dialogada e apresentação em multimídia (tema escolhido pela banca examinadora). Duração 10 minutos

OBSERVAÇÃO

ANEXO 21

UNIDADE:	Tiradentes	Nº RP: Para uso do Senac
MODALIDADE:	Pós-graduação - Lato Sensu	
CURSO:	Ortodontia	
DISCIPLINA:	Tratamentos Ortodônticos e Ortopédicos Funcionais	
CH (DISCIPLINA):	8	
PERÍODO DO CURSO:	2º	

HORÁRIO DE AULA		
8:50	às	12:10
14:10	às	17:30

DIAS DA SEMANA				
2ª	a	6ª		

CH SEMANAL (CONTRATO)
40

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Aplica os fundamentos teórico-científicos da ortodontia e noções de ortopedia funcional dos maxilares por meio dos recursos terapêuticos mecanoterápicos, desenvolvendo habilidades para o manuseio das técnicas ortodônticas e ortopédicas funcionais no tratamento da maloclusão visando estimular reações teciduais favoráveis, além de orientar na preparação de casos cirúrgicos para o tratamento integrado com a cirurgia ortognática.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AZENHA, Cláudio R.; MACLUF FILHO, Eduardo. Protocolos de ortodontia. 2 ed. São Paulo: Napoleão, 2008.
 GREGORET, Jorge; TUBER, Elisa; ESCOBAR P., Luis Horacio. O tratamento ortodôntico com arco reto. Ribeirão Preto, SP: Tota, 2009.
 PROFFIT, Willian R. Ortodontia contemporânea. 4 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

PERFIL DO CANDIDATO

Profissionais graduados em Odontologia com pós-graduação lato sensu e/ou stricto sensu na área. Experiência em docência em instituição de ensino superior e que exerça atividade clínica.

PROVA DIDÁTICA

Aula-teste : Exposição dialogada e apresentação em multimídia (tema escolhido pela banca examinadora). Duração 10 minutos

OBSERVAÇÃO

--

ANEXO 22

UNIDADE:	Tiradentes	Nº RP:
MODALIDADE:	Pós-graduação - Lato Sensu	
CURSO:	Endodontia	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Procedimentos Clínicos Endodônticos	
CH (DISCIPLINA):	8	
PERÍODO DO CURSO:	2º	

HORÁRIO DE AULA		
8:50	às	12:10
14:10	às	17:30

DIAS DA SEMANA				
2ª	a	6ª		

CH SEMANAL (CONTRATO)
40

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Aplica os fundamentos teórico-científicos da Endodontia, desenvolvendo habilidades para o manuseio das técnicas endodônticas com utilização dos instrumentos rotatórios e microscopia, a fim de realizar a correta sequência dos procedimentos clínicos, visando o restabelecimento da saúde do dente.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BAUMANN, M. A.; BEER, R. Endodontia. Porto Alegre: Artmed, 2010.
 HIZATUGU, R.; MIYASAKI, E. M. Endodontia em sessão única. São Paulo: Santos, 2007.
 LOPES, H. P. Endodontia: biologia e técnica. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

PERFIL DO CANDIDATO

Profissionais graduados em Odontologia com pós-graduação lato sensu e/ou stricto sensu na área. Experiência em docência em instituição de ensino superior e que exerça atividade clínica.

PROVA DIDÁTICA

Aula-teste : Exposição dialogada e apresentação em multimídia (tema escolhido pela banda examinadora). Duração 10 minutos

OBSERVAÇÃO

--

ANEXO 23

UNIDADE:	Aclimação	Nº RP:
MODALIDADE:	Extensão	
CURSO:	Cozinheiro Chefe Internacional	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Cozinha Asiática	
CH (SEMANAL):	1	
PERÍODO DO CURSO:	1º	

HORÁRIO		
8:00	às	12:25

DIAS DA SEMANA				
3ª	e	5ª		

OBSERVAÇÃO

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Apresentações de técnicas de elaboração de pratos frios da cozinha japonesa (barcas de sushis, decorações com flores, esculturas de legumes, etc.).
Usando a mesma estratégia de trabalho para produções das seguintes cozinhas: chinesa, tailandesa, indiana, vietnamita.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

OKAMATO, Masami. A arte do sushi. São Paulo: Editora Melhoramentos Ltda., 2001
FRASER, L. O livro da culinária indiana. São Paulo: Manole Ltda., 1997
CAMARGO-Moro, F. Arqueologias culinárias da Índia. Rio de Janeiro: Editora Record Ltda., 2000
TAVARES, Clarisse. China, The beautiful cookbook. Editora Verbo Ltda., 1993

PERFIL DO CANDIDATO

Nível superior completo, preferencialmente Tecnologia em Gastronomia com cursos na área de Cozinha Asiática preferencialmente no exterior. Experiência em docência (atividades práticas em cozinha pedagógica). Profissional com experiência no mercado da gastronomia.

PROVA DIDÁTICA

Desenvolver mini aula de 20 minutos abordando o tema: Cozinha Asiáticas e suas especificidades. Desenvolver uma preparação gastronômica, utilizando técnicas desta gastronomia. Apresentar plano de trabalho referente a aula ministrada incluindo indicações bibliográficas.

OBSERVAÇÃO

ANEXO 24

UNIDADE:	Aclimação	Nº RP:
MODALIDADE:	Extensão	
CURSO:	Cozinheiro Chefe Internacional	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Confeitaria	
CH (SEMANAL):	1	
PERÍODO DO CURSO:	1º	

HORÁRIO		
8:00	às	12:25

DIAS DA SEMANA				
3ª	e	5ª		

OBSERVAÇÃO

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Prática de técnicas para preparação de: caldas, geleias, merengues, crepes, sequilho, petit four, cookies, massas (brisée, sucrée, sablée), tortas, bolos, cremes, pudins, flans, mousses, sorvetes, doces de festa, recheios. É importante destacar os aspectos físicoquímicos que ocorrem nessas produções.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

HERMÉ, PIERRE. Larousse des desserts. Paris: Larousse, 1997.
 KONEMANN, Dominé, André. Especialidades francesas. Colônia: Ed Konemann, 2001.
 Larousse gastronomique. Paris: Larousse, 1996.
 FRIBERG, Bo. The Professional PASTRY CHEF: fundamentals of baking and pastry. 4ª ed. Canadá: Editora Wiley, 2002.
 DUCASSE, Alain; FREDERIC, Robert. Grand Livre de Cuisine: Alain Ducasse's Desserts and Pastries. Issy-les-Moulineaux: Alain Ducasse, 2009.
 FEIJO, Ateneia; BONFANTE, Rosely. Bolos: preparo e confeitos. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2003.
 GREWELING, Peter P.; THE CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. Chocolates and Confections: Formula, Theory, and Technique for the Artisan Confectioner. New Jersey: John Wiley & Sons, 2007.

PERFIL DO CANDIDATO

Nível superior completo, preferencialmente Tecnologia em Gastronomia com cursos na área de Confeitaria preferencialmente no exterior. Experiência em docência (atividades práticas em cozinha pedagógica). Profissional com experiência no mercado da gastronomia.

PROVA DIDÁTICA

Desenvolver mini aula de 20 minutos abordando o tema: Confeitaria e suas técnicas. Desenvolver uma preparação gastronômica, utilizando técnicas da confeitaria clássica e suas tendências. Apresentar plano de trabalho referente a aula ministrada incluindo indicações bibliográficas.

OBSERVAÇÃO

--

ANEXO 25

UNIDADE:	Aclimação	Nº RP:
MODALIDADE:	Extensão	
CURSO:	Cozinheiro Chefe Internacional	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Cozinha Francesa	
CH (SEMANAL):	1	
PERÍODO DO CURSO:	1º	

HORÁRIO		
8:00	às	12:25

DIAS DA SEMANA				
2ª	e	4ª		

OBSERVAÇÃO

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

História e a origem da culinária francesa, abordando a construção da culinária francesa a partir de suas influências históricas. Produção de receitas clássicas e montagem de pratos dos chefs Antoine Carême e Auguste Escoffier. Produções e técnicas características da alta gastronomia francesa. Produções e técnicas da alta gastronomia francesa contemporânea; da cozinha das regiões Norte, Sul, Sudeste, Oeste e Central e Alpina da França

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ESCOFFIER, George Auguste. Le guide culinaire: aide-memoire de cuisine pratique. 4. ed.- Paris: Editora Flammarion, 1988.
 MULLER, Christophe. Best of Paul Bocuse. Editora Les Éditions Culinaires, 2008.
 LAROUSSE DES CUISINES RÉGIONALES. Editora Larousse, 2005.
 SCHAGENBAUFER, Martina. Especialidades Francesas. Colônia: Konemann
 LAROUSSE GASTRONOMIQUE. Paris: Editora Larousse.
 BOCUSE, PAUL. Cuisine du Marche. Paris: Editora Flammarion.
 ROSENBLUM, Mort. Um Ganso em Toulouse. Ed. Rocco.
 RUDOLPH, Chelminsky. O Perfeccionista. Ed. Record

PERFIL DO CANDIDATO

Nível superior completo, preferencialmente Tecnologia em Gastronomia com cursos na área de Cozinha Francesa preferencialmente no exterior. Experiência em docência (atividades práticas em cozinha pedagógica). Profissional com experiência no mercado da gastronomia (restaurante comercial ou similar)

PROVA DIDÁTICA

Desenvolver mini aula de 20 minutos abordando o tema: A Gastronomia francesa e sua influencia nas cozinhas do mundo. Desenvolver uma preparação gastronômica, utilizando técnicas da cozinha francesa. Apresentar plano de trabalho referente a aula ministrada incluindo indicações bibliográficas.

OBSERVAÇÃO

--

ANEXO 26

UNIDADE:	Aclimação	Nº RP:
MODALIDADE:	Extensão	
CURSO:	Cozinheiro Chefe Internacional	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Cozinha Mediterrânea	
CH (SEMANAL):	1	
PERÍODO DO CURSO:	2º	

HORÁRIO		
8:00	às	12:25

DIAS DA SEMANA				
2ª	e	4ª		

OBSERVAÇÃO

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Produção de receitas clássicas da cozinha espanhola.
 Desenvolvimento de reduções clássicas:
 - da cozinha portuguesa
 - da cozinha marroquina
 - da cozinha grega
 - da cozinha libanesa

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

KONEMANN. Culinária espanhola. New York: Konemann, 2001.
 MAIBERG, R. O sabor de Israel: um banquete mediterrâneo. Rio de Janeiro: Sextante, 1993.
 WOLFERT, P. Cozinha mediterrânea. Rio de Janeiro: Companhia das Letras, 1997.
 ALMODÓVAR, M. A. Rutas Con Sabor – Un viaje cultural y gastronómico por los pueblos de España. Barcelona: RBA, 2001.
 BENNANI-SMIRÉS. Maroccan Cooking. Casablanca: Al Madariss, 2005.
 ESCOFFIER, George Auguste. Le guide culinaire: aide-memoire de cuisine pratique. 4ª edição – Paris: Flammarion, 1988.

PERFIL DO CANDIDATO

Nível superior completo, preferencialmente Tecnologia em Gastronomia com cursos na área de Cozinha Mediterrânea preferencialmente no exterior. Experiência em docência (atividades práticas em cozinha pedagógica). Profissional com experiência no mercado da gastronomia.

PROVA DIDÁTICA

Desenvolver mini aula de 20 minutos abordando o tema: Traços Comuns das cozinhas que compõem a cozinha mediterrânea. Desenvolver um preparação gastronômica, utilizando técnicas das diversas cozinhas que envolvem a gastronomia mediterrânea. Apresentar plano de trabalho referente a aula ministrada incluindo indicações bibliográficas.

OBSERVAÇÃO

--

ANEXO 27

UNIDADE:	Aclimação	Nº RP:
MODALIDADE:	Extensão	
CURSO:	Cozinheiro Chefe Internacional	
DISCIPLINA:	Panificação	
CH (SEMANAL):	1	
PERÍODO DO CURSO:	1º	

Para uso do Senac

HORÁRIO		
8:00	às	12:25

DIAS DA SEMANA				
2ª	e	4ª		

OBSERVAÇÃO

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Princípios da produção de pães e diferentes tipos de fermentação, destacando os princípios químico-físicos. Produção das massas básicas de panificação, processo de fermentação e as reações físico-químicas envolvidas. Produção de diversos tipos de pães – doces e salgados, de acordo com o receituário.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Larousse gastronomique. Paris: Larousse, 1996.
 FRIBERG, Bo. The Professional PASTRY CHEF: fundamentals of baking and pastry. 4ª ed. Canadá: Editora Wiley, 2002.
 RAWLS, Sandra Canella. Pão: Arte e Ciência. São Paulo: Ed. Senac, 2005
 FRIBERG, Bo. The Professional PASTRY CHEF: fundamentals of baking and pastry. 4ª ed. Canadá: Editora Wiley, 2002.
 ESCOFFIER, George Auguste. Le guide culinaire: aide-memoire de cuisine pratique. 4. ed.- Paris: Editora Flammarion, 1988.
 MULLER, Christophe. Best of Paul Bocuse. Editora Les Éditions Culinaires, 2008.
 BOCUSE, PAUL. Cuisine du Marche. Paris: Editora Flammarion.

PERFIL DO CANDIDATO

Nível superior completo, preferencialmente Tecnologia em Gastronomia com cursos na área de Panificação no Brasil ou no exterior. Experiência em docência (atividades práticas em cozinha pedagógica). Profissional com experiência no mercado de gastronomia (Padarias, Boulangeries)

PROVA DIDÁTICA

Desenvolver mini aula de 20 minutos abordando o tema: Técnicas de fermentação. Desenvolver produção da área de panificação. Apresentar plano de trabalho referente a aula ministrada incluindo indicações bibliográficas.

OBSERVAÇÃO

--