

PLANO DE ENSINO

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

DISCIPLINA: SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL EM RESTAURANTE E BAR

Curso Técnico em Restaurante e Bar

Série/Período: 3º Período

Carga Horária: 33h (40 aulas)

Docente Responsável: Lilian Arruda Ribeiro

EMENTA

- Gestão integrada de resíduos sólidos em restaurante e bar. Práticas ambientais aplicadas às empresas do setor de alimentos e bebidas. Educação ambiental como ferramenta para sensibilização de toda a comunidade.

OBJETIVOS

GERAL

Contribuir para o desenvolvimento de profissionais comprometidos com a implementação da qualidade verde no segmento de restaurante e bar, sendo aptos a atuar de forma ambientalmente sustentável e assertiva.

ESPECÍFICOS

- Definir os conceitos básicos do setor ambiental.
- Caracterizar as atividades ambientais possíveis de serem realizadas nos serviços de restaurante e bar.
- Desenvolver o senso crítico ambiental nos futuros profissionais.
- Definir processos de gestão integrada de resíduos em estabelecimentos de restaurante e bar.
- Encontrar soluções para problemas envolvendo o setor ambiental com respaldo na responsabilidade ambiental.
- Reconhecer o papel de cada segmento envolvido no restaurante e bar no quesito sustentabilidade.
- Utilizar a educação ambiental como ferramenta para o alcance da sensibilização de toda a comunidade.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
UNIDADES	DESCRIÇÃO	H/A
UNIDADE I Educação ambiental em serviços de restaurante e bar	Revisão dos processos da cadeia produtiva, marketing ambiental, percepção ambiental.	10
UNIDADE II Responsabilidade ambiental	Detectar os impactos ambientais, sociais, econômicos, éticos provenientes das atividades dos serviços de restaurante e bar.	10
UNIDADE III NBR 15635	Análise dos direitos e deveres provenientes da legislação pertinente.	10
UNIDADE IV Gestão integrada de resíduos provenientes do serviço de restaurante e bar	Caracterização dos resíduos produzidos nos restaurantes e bares locais, coleta seletiva, oficina de produção de sabão, papel, aproveitamento integral dos alimentos, compostagem, horta orgânica.	10

METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas expositivas e interativas, de forma que cada tema abordado seja contextualizado com situações-problema capazes de simular demandas vivenciadas na lida com restaurantes e bares, como, por exemplo: Gestão integrada dos resíduos sólidos, implementação de subsídios para certificação da NBR 15 635, envolvimento da comunidade/cliente no processo de sustentabilidade ambiental do empreendimento, etc.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM
A avaliação deve ser um processo contínuo, dinâmico, diagnóstico e formativo, focada na aprendizagem e no desenvolvimento do estudante. A avaliação compreenderá a verificação do rendimento ou desempenho do discente e a apuração da frequência. Serão realizadas através de seminários, aulas práticas, atividades individuais/grupo.
RECURSOS NECESSÁRIOS
Projeter de slides, quadro branco e lápis, atividades impressas, computador, caixa de som, folhetos e apostilas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CERPCH – Fontes Renováveis. Disponível em <<http://www.cerpch.und.ifei.edu.br/biomassa.php>> Acesso em 25/10/2011.

LORENZETTI, D. H.; CRUZ, R. M.; RICIOLI, S. Estratégia empresarial e sustentabilidade: um modelo integrador. UND.IFIEO Revista da Pós Graduação, Osasco, v. 2, n. 3, p. 36-47, 2008.

SIQUEIRA, L. C. - Restaurante Universitário: Diagnósticos para ações de Educação Ambiental no Programa Agenda 21 da Universidade de Brasília. 2002. Dissertação (Mestrado em Ecologia) – Programa de Pós-graduação em Ecologia, Instituto de Ciências Biológicas, Universidade de Brasília, Brasília, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

RIBEIRO, I. - A Reciclagem do óleo de cozinha. Disponível em <http://www.biodieselbr.com/noticias/biodiesel/reciclagem-oleo-cozinha-10-07-07.htm>

SEBRAE. Estudo de Mercado SEBRAE/ESPM - Hortaliças minimamente Processadas. 2008. em:< [http://201.2.114.147/bds/bds.nsf/AD2DEFF96449FB0F832574DC0046776D/\\$File/NT0003907A.pdf](http://201.2.114.147/bds/bds.nsf/AD2DEFF96449FB0F832574DC0046776D/$File/NT0003907A.pdf)>

VASCONCELLOS, M. Restaurante ecológico reduz impacto ambiental. Disponível em <<http://noticias.terra.com.br/ciencia/interna/0,,OI1982010-EI299,00.html>>