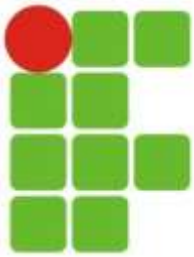


INSTITUTO FEDERAL
CEARÁ
Campus Ubajara

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO - PPC

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

EIXO TECNOLÓGICO
HOSPITALIDADE E LAZER

UBAJARA – CEARÁ

2017

PRESIDENTE DA REPÚBLICA
Michel Miguel Elias Temer Lulia

MINISTRO DA EDUCAÇÃO
José Mendonça Bezerra Filho

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO SUPERIOR
Paulo Barone

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
Eline Neves Braga Nascimento

REITOR
Virgílio Augusto Sales Araripe

PRÓ-REITOR DE ENSINO
Reuber Saraiva de Santiago

PRÓ-REITOR DE GESTÃO DE PESSOAS
Ivan Holanda de Sousa

PRÓ-REITORA DE EXTENSÃO
Zandra Maria Ribeiro Mendes Dumaresq

PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
Tássio Francisco Lofti Matos

PRÓ-REITOR DE PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO E INOVAÇÃO
Auzuir Ripardo de Alexandria

DIRETOR GERAL DO CAMPUS UBAJARA
Agamenon Carneiro da Silva

CHEFE DO DEPARTAMENTO DE ENSINO DO CAMPUS UBAJARA
Ulisses Costa de Vasconcelos

CHEFE DE DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO DO CAMPUS UBAJARA
Marco Henrique de Brito Mudo

SUMÁRIO

1 DADOS DO CURSO 5
1.1 Identificação da Instituição de Ensino 5
1.2 Informações Gerais do Curso 5
2 APRESENTAÇÃO 7
3 CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO 8
3.1 O IFCE - campus Ubajara 9
4 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICA-PEDAGÓGICA 10
4.1 Justificativa 10
4.2 Objetivos do Curso 12
4.2.1 Objetivos Gerais 12
4.2.1 Objetivos Específicos 12
4.3 Formas de Ingresso 13
4.4 Áreas de Atuação 13
4.5 Perfil Esperado do Futuro Profissional 13
4.6 Metodologia 14
5 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR 16
5.1 Matriz Curricular 19
5.2 Fluxograma Curricular 23
5.3 Estágio 24
5.3.1 Normas Para o Relatório de Estágio do Curso Tecnológico em Gastronomia 26
5.4 Critérios de Aproveitamento de Experiências Anteriores 26
5.5 Atividades Complementares 26
5.6 Trabalho de Conclusão de Curso - TCC 27
5.6.1 Normas Para o Trabalho de Conclusão de Curso 28
5.7 Avaliação do Projeto do Curso 32
5.8 Avaliação da Aprendizagem 33
5.9 Políticas institucionais constantes do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) no âmbito do curso 34
5.10 Apoio ao discente 35
5.11 Programas de Unidades Didática - PUD 37

6 CORPO DOCENTE..... 122
7 CORPO TÉCNICO ADMINISTRATIVO (diretamente relacionado ao curso) 127
8 INFRAESTRUTURA..... 132
8.1 Biblioteca..... 132
8.2 Infraestrutura..... 132
8.3 Infraestrutura de Laboratórios 134
8.3.1 Laboratórios Básicos..... 30
8.3.2 Laboratórios Específicos a área do curso 30
9 Referências 176
ANEXOS 179
APÊNDICES.....241

DADOS DO CURSO

1.1 Identificação da Instituição de Ensino

Nome	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia - Campus Ubajara
CNPJ	10.744.098/0001-45
Endereço	Rua Luiz Cunha S/N - Monte Castelo, 62350-000
Cidade	Ubajara
UF	Ceará
Fone	(88) 3634-9600
E-mail	agamenoncarneiro@ifce.edu.br
Página Institucional	http://ifce.edu.br/ubajara

1.2 Informações Gerais do Curso

Denominação	Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia
Eixo Tecnológico	Hospitalidade e Lazer
Titulação Conferida	Tecnólogo em Gastronomia
Nível	Graduação
Regime Escolar	Semestral (100 dias letivos)
Forma de Ingresso	SISU/ENEM
Requisito de Acesso	Conclusão do Ensino Médio
Modalidade	Presencial
Número de Vagas Anuais	70
Turno de Funcionamento	Integral
Início do curso	2014.2
Carga Horária das Disciplinas	2.040
Carga Horária do Estágio	300
Carga Horária de atividades	60

complementares

Carga Horária Total (Incluindo Estágio)	2.400
Sistema de Carga Horária	1 crédito = 20 horas

2 APRESENTAÇÃO

EQUIPE RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO PROJETO DO CURSO

Prof. Agamenon Carneiro da Silva

Profa. Dra. Amanda Mazza Cruz de Oliveira

Prof. MSc. Carlos Eliardo Barros Cavalcante

Prof. Carlos Henrique Sales Martins

Profa. MSc. Érika Taciana Santana Ribeiro

Prof. José Rodrigues do Nascimento Neto

Prof. Marco Henrique de Brito Mudo

Profa. MSc. Masu Capistrano Camurça Portela

Profa. MSc. Mirla Dayanny Pinto Farias

Profa. MSc. Patrícia Campos Mesquita

Prof. Renato da Cunha Gomes

Prof. Ulisses Costa de Vasconcelos

EQUIPE RESPONSÁVEL PELA ATUALIZAÇÃO DO PROJETO DO CURSO:

Amanda Mazza Cruz de Oliveira

José Eranildo Teles do Nascimento

Luís Carlos Sousa da Silva

Mônica do Vale Paiva

Patrícia Campos Mesquita

COLABORADORES:

Alice Nayara dos Santos

Aline Gurgel Rego

Cláudia Patrícia Mourão Lima Fontes

Cinthya Suely Miranda Saraiva de Carvalho

Francisca Edineide Lima Barbosa

Katiana Macedo Cavalcante de Paula

Luiz Carlos Melo Gomes

Renato da Cunha Gomes

Verônica Mendes Frota Gomes

Ulisses Costa de Vasconcelos

3 CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE, em seus mais de cem anos de história, tem atuando nas diversas regiões do estado como irrefutável referência de ensino, pesquisa e extensão, promovendo educação profissional técnica e tecnológica em 30 *campi*, nas ofertas de cursos presenciais, semipresenciais e de pós-graduação (nas modalidades de especialização e mestrado).

O IFCE é uma instituição que se pauta pela oferta de uma educação inclusiva e de qualidade, com foco no desenvolvimento social e econômico das regiões onde estão localizadas. Nesta perspectiva, o Instituto Federal do Ceará tem como missão, visão e valores os seguintes princípios:

MISSÃO

Produzir, disseminar e aplicar os conhecimentos científicos e tecnológicos na busca de participar integralmente da formação do cidadão, tornando-a mais completa, visando sua total inserção social, política, cultural e ética.

VISÃO

Tornar-se padrão de excelência no ensino, pesquisa e extensão na área de Ciência e Tecnologia.

VALORES

Nas suas atividades, o IFCE valorizará o compromisso ético com responsabilidade social, o respeito, a transparência, a excelência e a determinação em suas ações, em consonância com os preceitos básicos de cidadania e humanismo, com liberdade de expressão, com os sentimentos de solidariedade, com a cultura da inovação, com ideias fixas na sustentabilidade ambiental.

Nesta perspectiva, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE, em todas as cidades em que atua, se consolida de uma instituição comprometida com o saber ensinar, o saber pesquisar e o saber dialogar com os mais diversos setores da comunidade local.

3.1 O IFCE - *campus* de Ubajara e sua história

O *campu*s de Ubajara, situado na Região Norte do Estado do Ceará, na microrregião da Ibiapaba, iniciou suas atividades em 2012 como *campus* avançado, vinculado ao *campu*s de Sobral. Ofertou inicialmente o curso técnico em alimentos (área da produção alimentícia) objetivando a melhoria, o desenvolvimento da região e oportunizando para a comunidade local um curso nesta área de atuação.

No ano de 2013 o *campus* avançado conquistou sua autonomia e passou a figurar como *campus* independente, conquista esta possibilitada pela gradativa estruturação física, aumento do número de servidores e realizações feitas por cada um destes em suas respectivas áreas e setores de atuação.

Considerando a característica dos Institutos Federais de Educação de se ofertar cursos sempre sintonizados com as realidades e necessidades regionais, a escolha de todos os cursos a serem ofertados foi precedida de audiências públicas, com o intuito de identificar as necessidades da sociedade local, elevar o desenvolvimento dos arranjos produtivos locais e disponibilizar educação profissional e tecnológica de qualidade aos jovens da região da Ibiapaba. Atualmente o *campus* de Ubajara oferta os seguintes cursos: Técnico em Alimentos, Tecnologia em Agroindústria, Licenciatura em Química e Tecnologia em Gastronomia.

Oferta ainda em todos os seus cursos uma educação pautada nos princípios da excelência, da cidadania, do humanismo, da inovação, do empreendedorismo, da liberdade de expressão e da socialização do saber através do conhecimento desenvolvido de forma interdisciplinar.

4 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICA-PEDAGÓGICA

4.1 Justificativa

Atualmente há no Brasil, segundo dados do e-MEC (2017), 214 cursos de graduação em Gastronomia, nas modalidades bacharelado e tecnológico. Destes, 17 são ofertados em instituições de ensino públicas e 197 em instituições de ensino privadas. Dentre os cursos de Graduação em Gastronomia, existe a predominância na oferta dos cursos de tecnologia em detrimento aos de bacharelado sendo 08 no estado do Ceará.

As potencialidades turísticas colocam o estado do Ceará entre os principais destinos turísticos do país. Segundo o IPECE (2011), o estado do Ceará em 2012, pretende receber 2,9 milhões de turistas ou 3,6% a mais do que o previsto para 2011. No setor de alimentação e hotelaria foram gerados, no ano de 2010, 129.990 mil empregos oriundos de demanda turística em todo estado.

Um dos destinos turísticos procurados dentro do estado do Ceará está a serra da Ibiapaba que é composta pelos municípios de Viçosa do Ceará, Ipú, Tianguá, Ibiapina, Ubajara, São Benedito, Carnaubal e Guaraciaba do Norte. A Chapada da Ibiapaba possui clima ameno, belas cachoeiras, bonitas paisagens e trilhas caracterizando potencial natural para o desenvolvimento do turismo.

A região localiza-se a noroeste do Estado do Ceará, estando situada a cerca de 330 km da capital do Estado do Ceará, Fortaleza, via BR-222 e CE-187. Possui altitude média de 800 m acima do nível do mar, chegando em determinados locais a ultrapassar os 900 m, e temperatura média de 24° C, podendo chegar a 17° C no período noturno.

A Serra da Ibiapaba tem potencial para desenvolver várias modalidades de turismo, tais como o Turismo Ecológico/Esportivo, aproveitando as características naturais da chapada para a prática de esportes radicais como o rapel e a asa delta; o Turismo Cultural, por meio do conhecimento do patrimônio histórico da região; e o Turismo Rural, através da adaptação de fazendas e sítios produtivos como meio de hospedagem, oferecendo aos visitantes uma convivência com as atividades agrícolas e agroindustriais tradicionais da localidade, complementando os aspectos cultural e socioeconômico da visita aos municípios.

Entretanto, uma das maiores atrações do planalto é, sem dúvida, o Parque Nacional de Ubajara (PARNA de Ubajara), situado na zona rural do município de mesmo nome. Nele, além de trilhas ecológicas e belíssimas quedas d'água, encontra-se encravada, em calcário, ao sopé do planalto, a famosa Gruta de Ubajara, com suas histórias e suas salas temáticas iluminadas e abertas à visitação pública. O Parque Nacional é uma unidade de conservação de proteção integral e é mantido pelo ICMbio e comunidade local.

Para a SETUR/CE a interiorização do turismo visa, entre outros objetivos, desconcentrar espacialmente os impactos da receita gerada pelos turistas que se destinam a Fortaleza, bem como aumentar seu tempo de permanência no Estado.

A gastronomia e o turismo vêm se destacando e por serem duas economias diferentes, mas que agregadas, estão fazendo o Brasil crescer e ser conhecido cada vez mais internacionalmente e por existir uma grande variedade de culturas, a comida brasileira está se tornando um novo atrativo turístico para diversas cidades (ANSARAH; NUNES, 2007).

A gastronomia como um produto, ou mesmo um atrativo de uma determinada localidade, é bastante interessante e importante do ponto de vista turístico, pois apresenta novas possibilidades, mas nem sempre bem exploradas, que são as diversas formas de turismo voltadas para as características gastronômicas de cada região.

As principais motivações para apreciar a gastronomia, são os prazeres que vêm através da alimentação durante a viagem, saindo da rotina de cada dia e conhecendo um novo sabor (SCHLUTER, 2003). A Gastronomia e o Turismo são indissociáveis, pois é impossível pensar em turismo sem prever a alimentação para curta ou longa permanência.

A gastronomia pode ser um importante atrativo turístico de uma cidade ou região, e a medida que seduz visitantes em busca do conhecimento dos sabores dos pratos típicos locais, projeta a cidade no cenário nacional, gerando crescimento sócio-econômico-cultural porque atrai empresas, aumenta as oportunidades, gera empregos e eleva a renda da população local. A gastronomia como atrativo turístico está crescendo cada vez mais, porque existe a necessidade do turista viajar para experimentar novos sabores, alimentos e bebidas distintas daquelas que normalmente se consome (BARCZSZ; AMARAL, 2010). Desta forma, é necessário

capacitar profissionais para de oferecer serviços de qualidade para o mundo cada vez mais globalizado e com um mercado de trabalho altamente competitivo.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia em seu campus situado no município de Ubajara, com a implantação do curso superior de Tecnologia em Gastronomia, busca formar profissionais de excelência na área de alimentos e bebidas, aptos a planejar e gerenciar produções culinárias em diferentes serviços de alimentação, considerando os aspectos culturais, econômicos, sociais, de saúde e de segurança alimentar.

O Curso, inserido no eixo temático de Hospitalidade e Lazer, inclui estudos sobre cardápios, manipulação de alimentos, bebidas, enologia, gestão de negócios gastronômicos, segurança no trabalho, nutrição, técnicas de cozinha e de serviços, tecnologias da cozinha brasileira e internacional, dentre outros. As atividades didáticas incluem aulas em cozinha, bar e restaurante.

Sendo a Gastronomia uma ciência multidisciplinar, o curso conta com a participação de professores com experiência acadêmica e de mercado, atuantes nas mais diversas áreas do conhecimento, tais como Gastrônomos, Nutricionistas, Engenheiros de Alimentos, dentre outros, sendo este mais um atrativo do cursos.

4.2 Objetivos do Curso

4.2.1 Objetivos Gerais

Formar tecnólogos em Gastronomia com condições de exercer atividade profissional em diferentes setores e segmentos sociais, públicos e privados, nos estabelecimentos e instituições de serviços e produções de alimentos e bebidas.

4.2.2 Objetivos Específicos

- Conhecer técnicas clássicas de cozinha e serviços, bem como as suas adaptações e regionalismos;
- Aprimorar a realização de pesquisas na área de gastronomia para desenvolvimento cultural e inovação tecnológica;

- Atuar como profissionalismo e ética, de forma criativa em ambientes gastronômicos;
- Promover o desenvolvimento sustentável da região com incentivo ao turismo gastronômico e rural;
- Gerenciar cozinhas e empresas de alimentação, além de dimensionar cardápios dentro dos padrões da etiqueta formal;
- Desenvolver competências gerenciais para elaborar projetos gastronômicos e atuar em consultoria;
- Planejar, organizar e implementar eventos gastronômicos;
- Reconhecer a importância dos protocolos de higiene pessoal, ambiental e de utensílios na manipulação de alimentos;
- Atuar como empreendedor no ramo gastronômico.

4.3 Formas de Ingresso

O ingresso no curso será feito através Sistema de Seleção Unificada (SISU/ENEM), com aproveitamento dos candidatos até o limite das vagas fixadas para o curso. O ingresso também poderá ocorrer através de edital de Transferidos e Diplomados, obedecendo às datas fixadas no calendário acadêmico.

As considerações sobre o preenchimento do ingresso de Diplomados e Transferidos encontram-se na forma regimental, no Título III, Capítulo I, Seção II do Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE (em anexo).

4.4 Áreas de Atuação

As possibilidades de atuação são diversificadas. Um tecnólogo em Gastronomia pode estar presente em cozinhas de hotéis e restaurantes, confeitarias, padarias, lanchonetes, complexos de lazer, cruzeiros marítimos, *buffets* e eventos, *catering*, prestar assessoria e consultoria gastronômica, ou ainda voltar sua atividade para a crítica gastronômica, dentre outras alternativas.

4.5 Perfil Esperado do Futuro Profissional

O tecnólogo em gastronomia formado no IFCE – *campus* de Ubajara é o profissional com formação multidisciplinar que está apto a conceber, planejar, gerenciar e operacionalizar serviços e produções de alimentos e bebidas. Para tanto, deve considerar os aspectos técnicos, histórico-culturais, econômicos, éticos e socioambientais próprios a sua formação de forma empreendedora, dinâmica e criativa. É capaz de promover a inovação tecnológica onde atua, no mercado profissional ou acadêmico, desenvolvendo a pesquisa e educação continuada.

Assim, o tecnólogo apresenta competências e habilidades para:

- Utilizar adequadamente o ambiente, equipamentos e maquinários nas áreas de restaurantes, buffets, panificação e confeitaria, bem como serviços de bebidas;
- Atender às normas e práticas de higiene na aquisição, pré-preparo, armazenamento, preparo e apresentação de alimentos/refeições;
- Elaborar preparações culinárias em conformidade com a legislação vigente;
- Elaborar pratos com finalização artística e sensorialmente aceitáveis;
- Interagir com a cultura já estabelecida, recriando-a de modo inventivo e inovador, a partir das mais diversas influências gastronômicas e culturais possíveis;
- Construir empreendimentos criativos em serviços de alimentação, buscando alternativas e conquistando novos mercados.

4.6 Metodologia

O fazer pedagógico consiste no processo de construção e reconstrução da aprendizagem, em que todos são sujeitos do conhecer e aprender, visando à construção do conhecimento, partindo da reflexão, do debate e da crítica, numa perspectiva criativa, multidisciplinar e contextualizada.

Nesta abordagem, o papel dos educadores é fundamental para consolidar um processo participativo em que o aluno possa desempenhar papel ativo de construtor do seu próprio conhecimento, com a mediação do professor, o que pode ocorrer através do desenvolvimento de atividades integradoras como debates, reflexões, seminários, momentos de convivência, palestras e trabalhos coletivos.

Em um curso dessa especificidade, assim como as demais atividades de formação acadêmica, as aulas práticas e de laboratório são essenciais para que o aluno possa experimentar diferentes metodologias pedagógicas adequadas ao ensino de tecnologia. O contato do aluno com a prática deve ser planejado, considerando os diferentes níveis de profundidade e complexidade dos conteúdos envolvidos: tipo de atividade, objetivos, competências e habilidades específicas. Inicialmente, o aluno deve ter contato com os procedimentos a serem utilizados na aula prática, realizada por toda a turma e acompanhada pelo professor.

No decorrer do curso, o contato do aluno com a teoria e a prática é aprofundado por meio de atividades que envolvem a criação, o projeto, a construção e análise e os modelos a serem utilizados. O aluno também tem contato com a análise experimental de modelos, através de iniciação científica.

É necessário entender que o currículo vai muito além das atividades convencionais ocorridas em sala de aula, pois as aulas práticas e de laboratório são também essenciais para que o aluno possa experimentar diferentes metodologias pedagógicas adequadas ao ensino de tecnologia, isso porque tudo afeta direta ou indiretamente o processo ensino-aprendizagem. Portanto, deve-se considerar como atividades complementares as de: iniciação científica e tecnológica, programas acadêmicos consistentes, programa de extensão, visitas técnicas, eventos científicos, além de atividades culturais, políticas e sociais. Além das ações referentes às Relações Étnico-Raciais e cultura Afro-Brasileira e Africana, Educação para os direitos humanos e Educação Ambiental, dentre outras desenvolvidas pelos alunos durante o curso.

Para formar profissionais com autonomia intelectual e moral, tornando-os aptos para participar e criar, exercendo sua cidadania e contribuindo para a sustentabilidade ambiental, cabe ao professor do curso Tecnológico em Gastronomia organizar situações didáticas para que o aluno busque, mediante o estudo individual e em equipe, soluções para os problemas que retratem a realidade profissional. A articulação entre teoria e prática, assim como das atividades de ensino, pesquisa e extensão deve ser uma preocupação constante do professor.

O trabalho com alunos com necessidades educacionais especiais requer adequações metodológicas que consideram as especificidades apresentadas pelos alunos, evitando generalizações por deficiências. A equipe técnico-pedagógica em

conjunto com a Assistência Estudantil orienta caso a caso sobre as estratégias e recursos didáticos pedagógicos que eliminem as barreiras no processo de ensino aprendizagem e proporcione um ensino inclusivo.

Dessa forma, a metodologia deverá propiciar condições para que o educando possa vivenciar e desenvolver suas competências: cognitiva (aprender a aprender), produtiva (aprender a fazer), relacional (aprender a conviver) e pessoal (aprender a ser).

5 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O Curso Superior em Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Ubajara foi estruturado em 07 semestres letivos com Unidades Curriculares, Atividades Complementares e Estágio Curricular, organizados de forma a atender aos seguintes núcleos: Formação Básica, Profissionalizante, Específica e de Gestão, que estão contidos nas Diretrizes Curriculares Nacionais dos cursos superiores, para serem desenvolvidos de forma integrada no decorrer de todo o curso.

O cumprimento da carga horário de Estágio é obrigatória e poderá ser realizada a partir do VI semestre letivo ou após sua conclusão. Já o Trabalho de Conclusão do Curso (TCC), poderá ter um objeto de estudo definido no decorrer do estágio ou independente deste, conforme o disposto nos itens 4.7 e 4.8 acerca de Estágio e Trabalho de Conclusão de Curso.

No núcleo de conteúdos básicos são destinadas 7 disciplinas, perfazendo um total de 320h, o que significa um percentual de 15,68% da carga horária do curso.

As disciplinas que constam deste núcleo são:

DISCIPLINAS DO NÚCLEO DE CONTEÚDOS BÁSICOS	CH	Créd
Técnicas de comunicação Oral e escrita	40	2
Tecnologia da informação	40	2

Inglês instrumental	40	2
Metodologia do trabalho científico	40	2
Alimentos, Sociedade e Cultura	40	2
História da gastronomia	80	4
Trabalho de conclusão de curso	40	2
TOTAL	**320**	**16**

Para o núcleo de conteúdos profissionalizantes, que tem por objetivo conferir conhecimento e habilitações no que se refere aos fundamentos, sistemas e processos da especialidade, são destinadas 18 disciplinas, representando 58,8% do total da carga horária do curso, o que corresponde a 1200 h.

As disciplinas que constam neste núcleo são:

DISCIPLINAS DO NÚCLEO DE CONTEÚDOS PROFISSIONALIZANTES	CH	Créd
Gastrotecnia	40	2
Enogastronomia	80	4
Serviço de A&B	80	4
Análise sensorial de alimentos e bebidas	40	2
Introdução à Panificação e Confeitaria	80	4
Estudo de bebidas	40	2
Habilidades e técnicas culinárias I	80	4
Habilidades e técnicas culinárias II	80	4
Produção de Matérias Primas Culinárias	40	2
Cozinha Brasileira	80	4
Cozinha das Américas	80	4
Cozinha alternativa	40	4
Panificação	80	4
Cozinha Oriental	80	4
Cozinha Regional Nordestina	80	4
Cozinha Fria	40	2
Confeitaria e Doçaria	80	4

Cozinha Europeia e Mediterrânea	80	4
TOTAL	**1200**	**62**

O núcleo de conteúdos específicos em segurança alimentar e nutrição constitui-se em conhecimentos complementares, bem como de outros destinados a caracterizar a modalidade Tecnólogo em Gastronomia. Esses conteúdos consubstanciam em carga horária total do curso, isto é, os 11,76% que corresponde a 240h.

As disciplinas que constam neste núcleo são:

DISCIPLINAS DO NÚCLEO DE CONTEÚDOS ESPECÍFICOS EM SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRIÇÃO	CH	Créd
Higiene e Segurança Alimentar	80	4
Nutrição e Dietética	80	4
Planejamento de Cardápios	40	2
Estrut. Física e Organiz. de serviços de alimentação	40	2
TOTAL	**240**	**12**

O núcleo de conteúdos gestão constitui-se em conhecimentos complementares, bem como de outros, destinados a caracterizar a modalidade Tecnólogo em Gastronomia. São conhecimentos científicos, sociológicos e de gestão necessários para a formação do profissional, que devem garantir o desenvolvimento das competências e habilidades estabelecidas nas Diretrizes Curriculares Nacionais. Segundo as Diretrizes, esses conteúdos consubstanciam o restante da carga horária total do curso, isto é, os 13,7% que correspondem a 280 h.

As disciplinas que constam neste núcleo são:

DISCIPLINAS DO NÚCLEO DE CONTEÚDOS GESTÃO	CH	Créd
Segurança do trabalho em Serviços de Alimentação	40	2
Controle de custos em gastronomia	80	4
Empreendedorismo	40	2
Gestão de Bares e restaurantes	80	4

Planejamento e organização de eventos gastronômicos	40	2
TOTAL	**280**	**14**

As disciplinas optativas não integralizam a carga horária e serão ofertadas a partir do 5º semestre, conforme distribuição abaixo:

DISCIPLINAS OPTATIVAS	CH	Créd
Conservação de alimentos	80	4
Libras	40	2
Gastronomia hospitalar	40	2
TOTAL	**160**	**10**

A distribuição semestral das disciplinas, bem como a sua sequência ideal, é apresentada nos quadros a seguir. O curso foi estruturado numa sequência lógica e contínua de apresentação das diversas áreas do conhecimento e ainda das suas interações no contexto da formação do profissional Tecnólogo em Gastronomia.

5.1 Matriz Curricular

Cod.	Disciplinas	h/aula	T	P	Cred	Pré-requisito
	SEMESTRE I					
GAST. 001	História da Gastronomia	80	80	0	4	
GAST. 002	Estrut. Física e Organiz. de serviços de alimentação	40	30	10	2	
GAST. 003	Segurança do Trabalho em serviços de alimentação	40	40	0	2	
GAST. 004	Higiene e Segurança alimentar	80	60	20	4	
GAST. 005	Serviços de A&B	80	60	20	4	
GAST.	Técnicas de Comunicação	40	40	0	2	

006	Oral e Escrita					
		360	**310**	**50**	18	
	SEMESTRE II					
GAST. 007	Tecnologia da Informação	40	30	10	2	
GAST. 008	Alimentos, Sociedade e Cultura	40	40	0	2	
GAST. 009	Gastrotecnia	40	40	0	2	
GAST. 010	Nutrição e Dietética	80	80	0	4	
GAST. 011	Inglês Instrumental	40	40	0	2	
GAST. 012	Habilidades e Técnicas Culinárias I	80	40	40	4	GAST.004
		320	**270**	**50**	**16**	
	SEMESTRE III					
GAST. 013	Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas	40	20	20	2	
GAST. 014	Empreendedorismo	40	40	0	2	
GAST. 015	Controle de Custos em Gastronomia	80	60	20	4	
GAST. 016	Habilidades e Técnicas Culinárias II	80	40	40	4	GAST.012
GAST. 017	Metodologia do Trabalho Científico	40	40	0	2	
GAST. 018	Introdução à Panificação e Confeitaria	80	40	40	4	
		360	**240**	**120**	**18**	
	SEMESTRE IV					
GAST.	Enogastronomia	80	60	20	4	

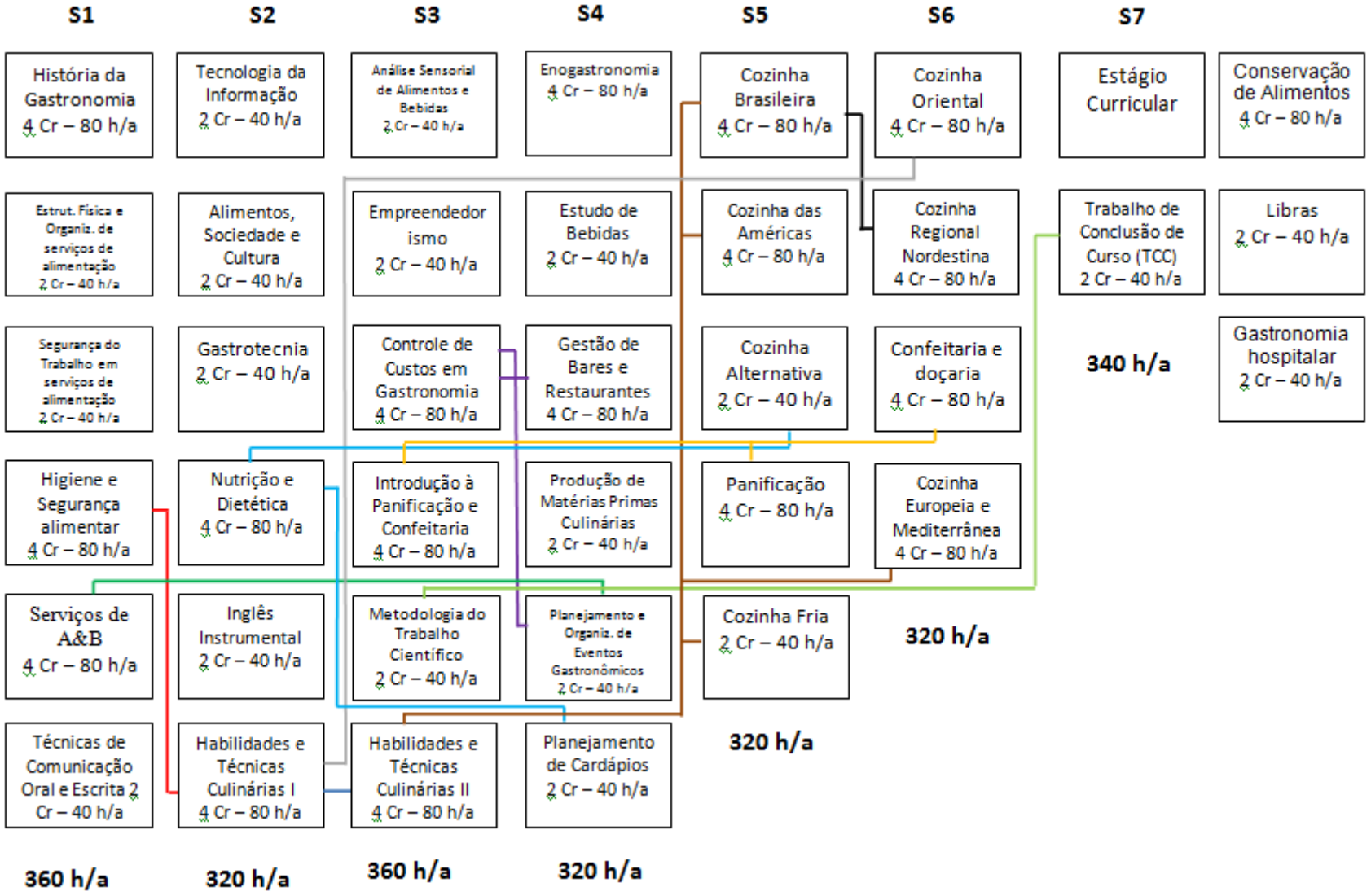
019						
GAST. 020	Estudo de Bebidas	40	10	30	2	
GAST. 021	Gestão de Bares e Restaurantes	80	80	0	4	GAST.015
GAST. 022	Cultivo de Matérias Primas Culinárias	40	25	15	2	
GAST. 023	Planejamento e Organiz. de Eventos Gastronômicos	40	40	0	2	GAST.005 GAST.015
GAST. 024	Planejamento de Cardápios	40	20	20	2	GAST.010
		320	**235**	**85**	**16**	
	SEMESTRE V					
GAST. 025	Cozinha Brasileira	80	20	60	4	GAST.016
GAST. 026	Cozinha das Américas	80	20	60	4	GAST.016
GAST. 027	Cozinha Alternativa	40	20	20	2	GAST.010
GAST. 028	Panificação	80	20	60	4	GAST.018
GAST. 029	Cozinha Fria	40	20	20	2	GAST.016
		320	**100**	**220**	**16**	
	SEMESTRE VI					
GAST. 030	Cozinha Oriental	80	20	60	4	GAST.012
GAST. 031	Cozinha Regional Nordestina	80	20	60	4	GAST.025
GAST. 032	Confeitaria e doçaria	80	20	60	4	GAST.018

GAST. 033	Cozinha Europeia e Mediterrânea	80	20	60	4	GAST.016
		320	**80**	**240**	**16**	
	SEMESTRE VII					
GAST. 034	Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)	40	10	30	2	
	Estágio Curricular	300	0	300		
		340	**10**	**330**	**15**	
CARGA HORÁRIA TOTAL						
DISCIPLINAS		**2040**	**1320**	**760**	**102**	
DISCIPLINAS + ESTÁGIO:		**2340**	**1340**	**1060**	**117**	
DISCIPLINAS + ESTÁGIO + ATIVID. COMPLEMENTARES:		**2400**				

DISCIPLINAS OPTATIVAS **						
GAST 036	Conservação de Alimentos	80	80	0	4	
GAST 037	Libras	40	40	0	2	
GAST 038	Gastronomia hospitalar	40	40	0	2	
		160	**160**	**0**	**8**	

**Carga horária não somada ao total da carga horária das disciplinas obrigatórias.

5.2 Fluxograma curricular



5.3 Estágio

Os estágios a serem realizados pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE *campus* de Ubajara seguirão as disposições da Lei 11.788, de 25 de setembro de 2008, que dispõe sobre o estágio de estudantes e da Resolução N°28, de 08 de agosto de 2014, aprovada pelo Conselho Superior do IFCE, referente ao Manual do Estagiário, cujo conteúdo regulamenta as atividades de estágio dos alunos do IFCE, documentos presentes nos Anexo 2.

A Lei 11.788, no capítulo I – Da definição, classificação e relações de estágio, Art.1°, define estágio como

> (…) ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam freqüentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos.

O estágio tem por objetivo "(…) o aprendizado de competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular, objetivando o desenvolvimento do educando para a vida cidadã e para o trabalho." (Lei 11.788, Art. 1°, §2), podendo configurar-se como estágio obrigatório ou não-obrigatório, conforme explicitado na lei. O estágio obrigatório para o curso de Tecnólogo em Gastronomia poderá ser realizado a partir do sexto semestre, devendo contabilizar um total de 300 horas mínimas de atividades e é requisito para aprovação e obtenção de diploma.

Ainda segundo o Manual do Estagiário no Art.4:

> §1° As atividades em estágio supervisionado poderão ser realizadas nas empresas (pessoas jurídicas de direito privado), órgãos da administração pública direta, autárquica e fundacional de qualquer dos poderes da União, Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, bem como os escritórios de profissionais liberais de nível superior devidamente registrados em seus respectivos conselhos de fiscalização profissional, desde que seja realizado no período previsto no projeto pedagógico do curso, condicionado ainda à contratação pela parte concedente de estágio, de seguro contra acidentes pessoais em favor do aluno e designação de supervisor para acompanhamento e orientação das atividades executadas no estágio, além da observância das demais normais aplicáveis à espécie.
>
> §2° As atividades em estágio supervisionado também poderão ser realizadas nos laboratórios, oficinas e no ensino médio da própria instituição, cabendo à Diretoria de Ensino definir as normas, número de vagas de estágio em cada laboratório, bem como os professores orientadores responsáveis pela orientação e supervisão do estágio,

> devendo ainda fazer constar tal previsão no projeto pedagógico de cada curso.

O IFCE *campus* de Ubajara deverá zelar para que os estágios sejam realizados em locais que tenham efetivas condições de proporcionar aos alunos estagiários experiências profissionais pela participação em situações reais de vida e de trabalho no seu meio. Desta forma, implica a necessária orientação e supervisão por parte do estabelecimento de ensino, ou seja, por parte do professor orientador designado. Como tal, o orientador deverá

> Realizar visitas periódicas às partes concedentes, onde houver alunos estagiários para acompanhar o desempenho do aluno, avaliar as instalações e sua adequação à formação cultural e profissional do educando. (Regulamento do Estágio Supervisionado, Art.11, alínea a)

Conforme essa designação, o professor orientador preencherá a “Ficha de visita do professor orientador à parte concedente de estágio”, constante no Anexo VI do Regulamento do Estágio Supervisionado, e entregará ao setor responsável pelo recebimento da documentação de estágio dos alunos.

Os estágios também poderão ser realizados em todos os laboratórios do IFCE *campus* de Ubajara, seguindo as definições e pré-requisitos que constarão em edital a ser publicado pela Direção de Ensino, conforme periodicidade e disponibilização de vagas que lhe for conveniente.

A distribuição entre o quantitativo de estagiários e os orientadores disponíveis, na área a ser desenvolvido o estágio, ocorrerá respeitando a Resolução de Carga Horária Docente vigente.

Serão exigidos dos alunos os requisitos para ingressar no estágio, permanecer e concluir, bem como a documentação necessária a cada etapa do processo, conforme as orientações presentes na Lei e no Regulamento previamente citados. Da mesma forma, o setor de estágio, a Diretoria de Ensino, os professores orientadores e os supervisores deverão cumprir respectivamente seus papéis de acordo com as especificações legais.

5.3.1 Normas Para o Relatório de Estágio do Curso Tecnológico em Gastronomia

Durante a realização do estágio e finalização do mesmo, o discente do curso Tecnológico em Gastronomia deverá elaborar e entregar relatórios mensais e relatório final, conforme modelos e especificações exigidos na Resolução N°28, de 08 de agosto de 2014, aprovada pelo Conselho Superior do IFCE, referente ao Manual do Estagiário (Anexo 2). Estes relatórios são fundamentais para aprovação no estágio.

5.4 Critérios de Aproveitamento de Experiências Anteriores

Os alunos poderão solicitar, em período previsto no calendário acadêmico vigente, o aproveitamento dos componentes curriculares cursados mediante análise da compatibilidade de conteúdo e da carga horária total do componente curricular a ser aproveitado, obedecendo o critério de no mínimo 75% do total estipulado para a disciplina.

Além disso, o discente poderá solicitar validação dos conhecimentos adquiridos em estudos regulares ou em experiência profissional mediante avaliação teórica ou prática feita por uma comissão avaliadora indicada pelo gestor máximo do ensino no campus, composta – no mínimo – de dois decentes, previsto no Capítulo IV, Seção I e II do Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE (em anexo).

5.5 Atividades Complementares

As atividades complementares constituem parte obrigatória e essencial da estrutura curricular dos cursos de graduação e serão implementadas durante todo o curso de Tecnologia em Gastronomia mediante o aproveitamento de conhecimentos adquiridos pelo estudante através de estudos e práticas independentes presenciais e/ou à distância, com a finalidade de enriquecer o processo de ensino-aprendizagem, privilegiando a complementação da formação social e profissional.

Conforme o Parecer do CNE/CES nº 492/2001, o que caracteriza este conjunto de atividades é a flexibilidade de carga horária semanal, com controle do tempo total de dedicação do estudante durante o semestre ou ano letivo. Assim, são consideradas atividades complementares a participação em eventos internos e

externos ao IFCE, tais como: semanas acadêmicas, congressos, seminários, palestras, conferências, atividades culturais; integralização de cursos/programas de extensão e/ou atualização acadêmica e profissional; atividades de iniciação científica, monitoria e estágios extracurriculares normatizados pelo IFCE, disciplinas optativas, dentre outros.

As atividades complementares desenvolvidas pelos alunos do curso de Graduação em Tecnologia em Gastronomia, para efeito de integralização curricular, corresponderão a 60 horas, as quais serão desenvolvidas ao longo do curso de acordo com o Regulamento das Atividades Complementares do Curso de Tecnologia em Gastronomia do IFCE campus Ubajara (Apêndice 1) e deverão ser registradas no Histórico Escolar do aluno em conformidade com as normas internas do IFCE.

5.6 Trabalho de Conclusão de Curso – TCC

O Trabalho de Conclusão do Curso - TCC, visa: (I) promover a integração teórico-prática dos conhecimentos, habilidades e técnicas desenvolvidas no currículo; (II) proporcionar situações de aprendizagem em que o estudante possa interagir com a realidade do trabalho, reconstruindo o conhecimento pela reflexão-ação complementar à formação profissional; (III) desencadear idéias e atividades alternativas; (IV) atenuar o impacto da passagem da vida acadêmica para o mercado de trabalho; (V) desenvolver e estimular as potencialidades individuais proporcionando o surgimento de profissionais empreendedores, capazes de adotar modelos de gestão e processos inovadores.

O trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é uma atividade acadêmica obrigatória que sistematiza o conhecimento sobre um objeto de estudo relacionado ao curso. Esse é desenvolvido sob a orientação e avaliação docente em forma de monografia ou artigo científico, a critério dos professores, orientadores e coordenação do curso de graduação.

É um trabalho escrito resultado do estudo científico de um tema específico. Essa deve ser o resumo do resultado das leituras, observações, críticas, experiências e reflexões feitas. Essa síntese pessoal demonstrará a capacidade de análise, de síntese e da produção do pesquisador.

A construção do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) contribui para o desenvolvimento intelectual do aluno, coopera com o avanço do conhecimento científico, pois dá possibilidades para o aluno construir seu conhecimento através de pesquisa, investigação, leitura e escrita, mostrando novas abordagens teóricas e práticas nas várias áreas do saber.

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) será julgado por uma banca examinadora constituída pelo orientador e mais dois professores da área de estudo, onde a atribuição de julgamento para conclusão do mesmo deverá ser maior ou igual a sete (7,0).

5.6.1 Normas Para o Trabalho de Conclusão de Curso

1. O aluno de curso superior de tecnologia deve elaborar um trabalho de conclusão de curso (TCC), conforme o previsto no Projeto Pedagógico de cada curso superior, através de disciplina prevista na matriz curricular do curso, sendo realizado durante o(s) último(s) período(s) do curso superior.
2. O Trabalho de Conclusão de Curso deve ser feito individualmente, de acordo com a disponibilidade de professores orientadores.
3. O(a) orientador(a) e o(s) cursista(s) deverão assinar *Termo de Compromisso* (Apêndice 2 e Apêndice 3) no qual declaram-se cientes das normas reguladoras do processo de elaboração do TCC.
4. Para orientação de cada TCC, o docente deve dispor de 1h por semana que será computada em sua carga horária semanal até o limite máximo estabelecido pela Instituição, de acordo com o Regime de Trabalho e o Nível de Ensino predominante da atuação docente.
5. O(a) orientador(a) deve computar a frequência (mínima de 75%) do(s) aluno(s) aos encontros de orientação, bem como registrar sistematicamente o desempenho do(s) cursista(s) durante o processo de elaboração do TCC em uma *Ficha de Acompanhamento* (Apêndice 4).
6. A *Ficha de Acompanhamento* preenchida pelo orientador(a) deve, ao término de cada período letivo, ser entregue à Coordenação responsável pelo TCC.

7. No caso do não comparecimento do(a) aluno(a) aos encontros de orientação para acompanhamento sistemático durante o período destinado à elaboração do TCC, a apresentação/defesa do mesmo poderá ser negada pelo(a) orientador(a).
8. O Trabalho de Conclusão de Curso é composto de uma monografia experimental ou artigo científico e de uma apresentação oral perante uma banca avaliadora.
9. Cabe ao cursista encaminhar o TCC concluído, impresso e encadernado, de acordo com as normas institucionais, ao orientador, que deve emitir parecer (Apêndice 5) por escrito à Coordenação dos TCC sobre a situação de aptidão ou inaptidão do trabalho à apresentação, no prazo de no máximo trinta dias, a contar da data do recebimento.
10. O parecer do(a) orientador(a) deve ter como aporte os seguintes critérios:

- Relevância do tema;
- Fidelidade na abordagem do tema;
- Coerência interna da argumentação;
- Clareza e consistência dos argumentos utilizados;
- Capacidade de análise e síntese;
- Adequação da bibliografia utilizada;
- Adequação do conteúdo às temáticas abordadas no curso;
- Aspecto formal da apresentação;
- Cumprimento das normas previstas no Guia de Normalização de Trabalhos Acadêmicos do IFCE.

11. O parecer do(a) orientador(a), quando favorável à apresentação oral do TCC, deve ser enviada à Coordenação Acadêmica do Curso, acompanhado do Termo de Comunicação de Seção Científica de defesa do TCC (Apêndice 6), no qual deve constar:

- Os nomes dos(as) professores(as) que irão compor a Banca de Avaliação, com suas respectivas titulações e a Instituição de ensino superior na qual cada um(a) está vinculado(a).
- O local, a data e o horário da apresentação oral do TCC depois de acordado com o cursista e com os membros da Banca Avaliadora.

12. O cursista, após tomar conhecimento do parecer favorável do(a) orientador(a) autorizando a apresentação oral do TCC , deve remeter uma cópia da monografia ou artigo científico a cada membro da banca avaliadora, composta

por três professores(as), sendo um(a) deles(as) seu próprio(a) orientador(a), observando que os(as) professores(as) membros da banca devem recebê-la, no mínimo,15 (quinze) dias úteis antes da data estabelecida para apresentação oral do TCC, para leitura e apreciação do mesmo.

13. O TCC é apresentado por escrito e oralmente à banca avaliadora para apreciação, através da atribuição de pontos de 0 (zero) a 10 (dez) a partir dos critérios especificados na Ficha de Avaliação de Defesa do TCC (Apêndice 7).
14. Após a apreciação pela banca avaliadora, o resultado final é de *Aprovação, Aprovação Condicional* ou *Reprovação*, justificado em ata assinada pelos(as) membros da banca avaliadora (Apêndice 8). Esta ata de defesa do TCC deverá ser arquivada na coordenação do curso.
15. O TCC é considerado *Aprovado* quando o número de pontos obtidos na apreciação da Banca Avaliadora for igual ou superior a 07 pontos. É considerado *Aprovado Condicionalmente* quando, apesar do número de pontos obtidos for igual ou superior a 07 pontos, há necessidade de ser(em) efetuada(s) alguma(s) alteração(ões) indicada(s) pela banca avaliadora. O TCC é considerado *Reprovado* quando o número de pontos obtidos na apreciação da banca avaliadora for inferior a 07 pontos.
16. Após a *Aprovação* do TCC, o(s) aluno(s) tem o prazo de 10 dias, corridos a contar da data da apresentação oral, para homologação de seu trabalho.
17. No caso da *Aprovação Condicional* é concedido ao cursista o prazo de, no máximo, 30 dias, a contar da data da apresentação oral, para o cumprimento das exigências da banca avaliadora, para homologação de seu TCC.
18. A homologação do TCC está condicionada à entrega:

• Na Biblioteca do IFCE, *campus* de Ubajara, e na coordenação acadêmica do curso, da versão final da monografia ou artigo científico, gravada em CD, em formato PDF, constando a folha de aprovação formatada conforme o Guia de Normalização de Trabalhos Acadêmicos do IFCE devidamente assinada pelo orientador e membros da banca.

• Quando o TCC tiver sido *aprovado condicionalmente*, o CD entregue à coordenação do curso deverá ser acompanhado da declaração do(a) orientador(a) de que foram cumpridas as exigências requeridas pela banca avaliadora (Apêndice 9).

19. Não pode ser encaminhada à banca avaliadora o TCC que não estiver autorizado pelo(a) orientador(a), isto é, que não obtiver parecer favorável do(a) mesmo(a).
20. Excepcionalmente, o Colegiado do Curso pode conceder prorrogação de prazo ao(s) aluno(s) que apresentar(em) motivos considerados relevantes para o não cumprimento do prazo regulamentar. Para tanto, cabe ao orientador enviar à Coordenação do Curso memorando justificando a razão da solicitação, que encaminhará ao Colegiado do Curso para apreciação.
21. No caso do TCC ter sido considerado *reprovado* pela banca avaliadora, do cursista haver interrompido o processo de construção de seu TCC, desde que observado os trâmites legais ou da monografia/artigo científico não ter sido autorizada pelo(a) orientador(a) para ser encaminhada à banca avaliadora, o cursista deve matricular-se novamente no período letivo subsequente.
22. O TCC deve ser apresentado oralmente até o prazo estipulado pelo calendário acadêmico.
23. A formatura (colação de grau) dos(as) alunos(as) dos Cursos Superiores é realizada após o término do último período letivo do curso, numa única data definida pela Instituição e só poderão dela participar os(as) concludentes dos respectivos cursos que tiverem cumprido todas exigências inseridas no Projeto Pedagógico de seu curso.
24. No caso do não cumprimento das exigências, o(a) cursista deve matricular-se novamente no seu objeto de pendência, concluí-lo com aproveitamento durante o período letivo no qual está matriculado e sua colação de grau ocorrerá na data da formatura dos(as) alunos(as) dos cursos superiores do período letivo no qual está matriculado(a).
25. O(s) cursista(s) pode(m) entregar a monografia ou artigo científico para apreciação da banca avaliadora somente 60 (sessenta) dias após o início do semestre letivo em que está(ão) matriculado(s).
26. Casos omissos serão discutidos e deferidos/indeferidos pelo colegiado do curso.

5.7 Avaliação do Projeto do Curso

A avaliação externa do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia é realizada pelos mecanismos de avaliação do MEC, através do Exame Nacional de

Desempenho dos Estudantes (ENADE) previsto pelo Sistema Nacional de Avaliação do Ensino Superior (SINAES), e, indiretamente, pela sociedade onde estarão atuando os profissionais formados pela Instituição.

Internamente, a avaliação é baseada no levantamento de uma variedade de indicadores de desempenho da Instituição, cujos resultados podem subsidiar o dimensionamento do nível de satisfação dos docentes e discentes com o trabalho e envolvimento no âmbito do curso, resultando em ações desencadeadas no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e também no Plano de Ação Anual (PAA) da Instituição.

Além desses procedimentos, cumpre ressaltar que o curso de Gastronomia também é avaliado dentro do contexto da autoavaliação institucional, realizada pela Comissão Própria de Avaliação (CPA) institucional, de acordo com a lei nº 10861/2004, que trata do Sistema Nacional de Avaliação do Ensino Superior (SINAES).

A participação do corpo discente nesse processo se dá através da realização periódica de avaliações das disciplinas e de questionários direcionados aos acadêmicos, objetivando avaliar a eficiência, satisfação e autorrealização dos envolvidos no curso, e propor, se necessário, mudanças no mesmo.

Outra instância avaliativa do curso é o Núcleo Docente Estruturante - NDE, que se caracteriza como um órgão consultivo e de assessoramento à Coordenação de Curso, vinculado ao Colegiado do Curso, responsável pela concepção, consolidação, avaliação, acompanhamento e contínua atualização do Projeto Pedagógico do Curso – PPC.

O processo e os critérios de escolha dos docentes compõem e comporão o NDE será regulamentado pela Resolução nº 01 de 17 de junho de 2010 e a da Resolução nº 004 de Janeiro de 2015 do Conselho Superior do IFCE - CONSUP.

5.8 Avaliação da Aprendizagem

O IFCE – *campus* de Ubajara entende que avaliar é o ato de acompanhar a construção do conhecimento do aluno, permitindo intervir, agir e corrigir os rumos do trabalho educativo. Isso significa levar o professor a observar mais criteriosamente seus alunos, a buscar formas de gerir as aprendizagens, visando atingir os

processos e propiciar a construção de conhecimento pelo aluno, colocando, assim, a avaliação a serviço do discente, e não da classificação, indo ao encontro do que diz nossa Lei de Diretrizes e Bases da Educação.

A avaliação da aprendizagem, de acordo com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação - LDB Nº. 9.394/96, que no seu artigo 24, inciso V, alínea a, ressalta que a avaliação deve ter caráter diagnóstico, formativo, processual e contínuo, com a predominância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados parciais sobre os obtidos em provas finais.

O Regulamento de Organização Didática do IFCE – ROD, elenca uma série de instrumentos avaliativos a serem utilizados para a efetivação de uma avaliação de caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual, tais como a observação diária dos estudantes pelos professores durante a aplicação de suas diversas atividades; exercícios; trabalhos individuais e/ou coletivos; fichas de observações; relatórios; autoavaliação; provas escritas com ou sem consulta; provas práticas e provas orais; seminários; projetos interdisciplinares; resolução de exercícios; planejamento e execução de experimentos ou projetos; relatórios referentes a trabalhos, experimentos ou visitas técnicas, realização de eventos ou atividades abertas à comunidade; autoavaliação descritiva e outros instrumentos de avaliação considerando o seu caráter progressivo.

No âmbito da avaliação, os alunos com necessidades educacionais especiais tem direito a atendimento diferenciado de acordo com a sua necessidade, tendo como fundamento legal a Constituição Federal (1988), Lei de Diretrizes e Bases da Educação (1996), Política Nacional de Educação Especial na Perspectiva da Educação Inclusiva (2007), Decreto 7611/2011 que dispõe sobre a educação especial, atendimento educacional especializado e a Lei 12.764/2012 que institui a Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista, Lei nº 10.436/2002 além de outras legislação correlatas que buscam garantir o pleno desenvolvimento do educando com necessidades específicas.

Em atendimento a legislação citada, na consecução dos processos avaliativos, os professores devem criar estratégias considerando que alguns estudantes (de acordo com sua necessidade específica) podem demandar ampliação do tempo para a realização dos trabalhos, o uso da língua de sinais, de textos em Braille, de ledores, de informática, de tecnologia assistiva dentre outras

estratégias que visem transformar a prática avaliativa em prática de efetiva aprendizagem.

Dessa forma, é importante refletir a avaliação nas dimensões técnica (o que, quando e como avaliar) e ética (por que, para que, quem se beneficia, que uso se faz da avaliação), de forma complementar e sempre presente no processo avaliativo.

Isso requer procedimentos metodológicos nos quais alunos e professores estejam igualmente envolvidos, que conheçam o processo implementado na instituição, os critérios de avaliação da aprendizagem e procedam à sua auto avaliação.

5.9 Políticas Institucionais constantes do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) no âmbito do curso

Em coerência com os objetivos do Plano de Desenvolvimento Institucional, o curso de Tecnologia em Gastronomia do *campus* de Ubajara prioriza a sólida formação profissional e de cidadania e um ensino teórico-prático que amplia as fronteiras do saber e contribui para um aprendizado alicerçado na tríade: ensino, pesquisa e extensão.

Assim, para colocar em prática as diretrizes previstas no PDI, o curso busca a diversificação didático-pedagógica que privilegie além do ensino, a pesquisa e a extensão como instrumentos de aprendizagem, estimulando a atitude científica.

A inserção dos alunos, professores e técnicos – administrativos em grupos de pesquisa em projetos de ensino, pesquisa e extensão que tragam benefícios para a qualidade e aperfeiçoamento do ensino e para a sociedade é vista como fundamental para o desenvolvimento de competências profissionais, pois o desenvolvimento de atividades acadêmicas de ensino, pesquisa e extensão através de projetos/ programas/ eventos favorecem à integração do conhecimento e a interação com a sociedade, contribuindo com desenvolvimento da região.

Desta forma, o curso Tecnologia em Gastronomia do *campus* de Ubajara reconhece que o envolvimento de docentes e discentes em atividades de ensino, pesquisa e extensão favorece o alcance das diretrizes estabelecidas no Plano de Desenvolvimento Institucional vigente e consolida o modelo de ensino proposto neste documento.

Além das citadas acima, o Plano de Desenvolvimento Institucional contempla ainda ações que refletem diretamente no curso de Tecnologia em Gastronomia tais como políticas de atendimento aos discentes, formas de acesso, programas de apoio à permanência (pedagógico e financeiro), organização estudantil e fortalecimento da cultura empreendedora. Ações estas que contribuem de sobremaneira para o desenvolvimento do curso.

5.10 Apoio ao discente

A Assistência Estudantil no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE tem por objetivos, em conformidade com o Plano Nacional de Assistência Estudantil (Decreto nº 7234/2010), democratizar as condições de permanência dos jovens na educação superior pública federal, minimizar os efeitos das desigualdades sociais e regionais na permanência e conclusão da educação superior, reduzir as taxas de evasão e contribuir para a promoção da inclusão social pela educação.

A Política de Assistência Estudantil do IFCE estabelece ainda como objetivos reduzir as desigualdades sociais, incentivar a participação da comunidade do IFCE em ações voltadas à sustentabilidade e à responsabilidade social, ampliar as condições de participação democrática, para formação e o exercício de cidadania visando à acessibilidade, à diversidade, ao pluralismo de ideias e à inclusão social, promover o acesso universal à saúde, ancorado no princípio da integralidade, reunindo ações e serviços de acordo com a realidade local, de modo a fortalecer a educação em saúde e contribuir para a inserção do aluno no mundo do trabalho, enquanto ser social, político e técnico.

Para tentar viabilizar tais objetivos, o *campus* de Ubajara conta com profissionais de enfermagem, psicologia e serviço social. A enfermagem atua no âmbito da prevenção de doenças, promoção da saúde, orientação e encaminhamento para órgãos externos de promoção da saúde, bem como realização de atividades socioeducativas.

O trabalho de psicologia está na dimensão preventiva da atuação, comprometida com a transformação social, evidenciada em intervenções educativas sobre as demandas dos sujeitos e sobre o contexto educacional. O profissional

apoia a promoção do processo educativo dos sujeitos, valorizando a escuta psicológica dos processos intersubjetivos que são produzidos no cenário educacional; faz acolhimento, acompanhamento, avaliação psicológica, orientação de discentes e comunidade escolar, assessoria e/ou participação nos projetos coletivos e ainda visitas domiciliares; realiza mapeamento da rede de apoio e reflexão sobre os aspectos institucionais.

Ao serviço social compete atuar de forma interdisciplinar e multissetorial, proporcionando a participação democrática do discente, como sujeito de direitos favorecendo o seu acesso ao PNAES, articula-se com as instituições locais e/ou regionais contribuindo para a minimização das situações de risco enfrentadas pelos alunos e suas famílias, presta orientações aos estudantes esclarecendo-os dos seus direitos, apoia a atuação dos estudantes em suas entidades político representativas e realiza atividades socioeducativas.

Afora as atividades acima elencadas, também é de responsabilidade do(a) assistente social participar do planejamento, execução, monitoramento e avaliação das ações relacionadas ao Programa de Auxílios em Forma de Pecúnia, o qual viabiliza os seguintes auxílios financeiros:

- AUXÍLIO ALIMENTAÇÃO: destinado a subsidiar despesas com alimentação durante os dias letivos;
- AUXÍLIO DISCENTES MÃES/PAIS: destinado a subsidiar despesas com filhos de até seis anos ou com deficiência comprovada, sob a guarda do(a) aluno(a);
- AUXÍLIO MORADIA: destinado a subsidiar despesas com habitação (locação, sub-locação ou acordos informais) para discentes com referência familiar e residência domiciliar com referência familiar e residência domiciliar fora da sede do município do *campus*;
- AUXÍLIO TRANSPORTE: destinado a subsidiar a locomoção do aluno no trajeto residência/*campus*/residência, durante os dias letivos;
- AUXÍLIO ÓCULOS: é o auxílio destinado aos discentes para subsidiar aquisição de óculos ou lentes corretivas de deficiências oculares, respeitando-se a periodicidade mínima de 12 (doze) meses para nova solicitação;

- AUXÍLIO VISITAS E VIAGENS TÉCNICAS: destinado a subsidiar alimentação e/ou hospedagem em visitas e viagens técnicas programadas pelos docentes dos cursos;
- AUXÍLIO ACADÊMICO: destinado subsidiar as despesas dos discentes na participação em eventos que possibilitem o processo de ensino-aprendizagem, tais como eventos científicos, de extensão ou sócio estudantis;
- AUXÍLIO DIDÁTICO-PEDAGÓGICO: destinado ao discente para aquisição de seu material, de uso individual e intransferível, indispensável para o processo de aprendizagem.

As modalidades de Alimentação, Discentes mães e pais, Moradia e Transporte são ofertadas semestralmente, por meio da realização de processo seletivo publicado em Edital. Os demais são viabilizados por meio de solicitação do(a) professor(a) ou dos(as) discentes.

Ao estudante que concluir com êxito todas as etapas de estudos previstas na matriz curricular do curso, incluindo o TCC, estágio curricular e atividades complementares, de acordo com a obrigatoriedade expressa no PPC, deverá ser conferido o diploma de Tecnólogo em Gastronomia.

5.11 Programas de Unidades Didática - PUD

DISCIPLINA: HISTÓRIA DA GASTRONOMIA	
Código:	GAST.001
Carga Horária:	80h **CH Teórica:** 80h/a **CH Prática:** 0h/a
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	Sem pré- requisitos
Semestre:	1°
Nível:	Graduação

EMENTA

A evolução das práticas alimentares da humanidade, desde a pré-história até a atualidade; no mundo e no Brasil, abordando a Cultura Afro-Brasileira e Indígena, apresentando os tipos de alimentos e suas origens, os hábitos alimentares dos povos, as implicações biológicas, afetivas, sociais e culturais do fenômeno alimentar; evolução da manipulação e processamento alimentares.

OBJETIVO

Observar a multiplicidade de caminhos a serem percorridos no estudo da alimentação;

Conhecer a história da produção, distribuição, preparo e consumo dos alimentos;

Identificar a história da alimentação nos seus significados sociais, políticos, sexuais, éticos, estéticos e religiosos.

PROGRAMA

Unidade I- Aspectos econômicos, sociais e culturais da alimentação.

Unidade II- A Alimentação na pré-história.

Unidade III- Comer vegetais: O sal e os três cereais básicos (trigo, arroz e milho).

Unidade IV- Comer Animais: Carnes, ovos e leite.

Unidade V- As especiarias, as navegações e a mundialização da alimentação.

Unidade VI- Alimentação moderna: Açúcar, álcool, chá, café e chocolate.

Unidade VII- Alimentação Contemporânea: Industrialização e *fast-food.*

Unidade VIII- Alimentação e religião: Sacrifícios, normas e tabus.

Unidade IX- Gastronomia e estética do gosto.

Unidade X- Historiografia internacional da alimentação.

Unidade XI- A história da alimentação no Brasil: Influências africanas e indígenas.
METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia.
AVALIAÇÃO
A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
KIPLE, Kenneth F. **Uma história Saborosa do Mundo.** Dez Milénios de Globalização Alimentar. Tradução: Margarida Vale de Gato. 1 Ed. Cruz Quebrada/Portugal: Casa das Letras, 2008.. CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. Belo Horizonte: Itatiaia, 2011. FLANDRIN, J. L; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
ALEXANDRE, P.; L´AULNOIT, B. de. Tradutor: SELVATICI, C. **Breve história da gastronomia francesa**. Ed. Tinta Negra, 1ª ed., 2012. ALVES FILHO, Ivan; GIOVANNI, Roberto D. I. **Cozinha brasileira com recheio de história**. Ed. REVAN, 1ª ed., 2000. ORNELLAS, L. H. **A Alimentação através dos tempos**. 2. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2000. PITTE, J. R. **A Gastronomia francesa: história e geografia de uma paixão**. Porto Alegre: L & P M, 1993. SPANG, R. L. **A Invenção do restaurante**. Tradução de Cynthia Cortes e Paulo Soares. Rio de Janeiro: Record, 2003. KELLY, I. **Carême:** cozinheiro dos reis. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2005

Coordenador do Curso	**Coordenadoria Técnico- Pedagógica**
_____	_____

DISCIPLINA: ESTRUTURA FÍSICA E ORGANIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	
Código:	GAST. 002
Carga Horária:	40h **CH Teórica:** 40h/a **CH Prática:** 0h/a
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	Sem pré- requisitos
Semestre:	1°
Nível:	Graduação

EMENTA

Origem, evolução e tendência dos serviços de alimentação; Princípios básicos de planejamento de serviços de alimentação; Estruturas organizacionais dos serviços de alimentação; Aspectos físicos dos serviços de alimentação.

OBJETIVOS

Compreender a origem, as estruturas organizacionais, os fundamentos da organização ideal do espaço físico;
Conhecer o funcionamento de serviços de alimentação relativo aos fluxos de operações, em instalações físicas e ambientais adequadas, tipos de equipamentos e utensílios.
Conhecer as legislações vigentes.

PROGRAMA

Unidade I- Origem, evolução e tendência dos serviços de alimentação.

Unidade II- Bases para administração de serviços de alimentação:
- O serviço de alimentação e a qualidade;
- Funções administrativas.

Unidade III- Estruturas organizacionais de serviços de alimentação:
- Caracterização dos serviços de alimentação institucionais e comerciais;
- Tipos de estrutura organizacional;
- Departamentalização;
- Representações gráficas.

Unidade IV- Aspectos físicos dos serviços de alimentação:
- Ambiência;
- Composição e dimensionamento de áreas;
- Equipamentos e utensílios.

Unidade V – Legislações Vigentes:

- RDC 216;
- NBR 9050 – acessibilidade;
- NR 24;
- Codex Alimentarius.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivo-dialogadas, apresentação de vídeos, visitas técnicas, estudos dirigidos, seminários e exercícios.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ABREU, E. S.; SPINELI, M.G.N.; ZANARDI; A.M.P. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição:** um modo de fazer. São Paulo: Metha,2003.

CANDIDO, INDIO. **Restaurante**: administração e operacionalização. Coleção: HOTELARIA. Editora: EDUCS, 1.ed., 2009.

MEZOMO, I. F. B. **Os Serviços de alimentação:** planejamento e administração. 5. ed. São Paulo: Manole, 2002

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FONSECA, M. T. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. 3. ed. rev. ampl. São Paulo: SENAC, 2004.

FREUND, Francisco Tommy. **Alimentos e bebidas:** uma visão gerencial**.** [Rio de Janeiro]: Editora Senac Nacional, 2005.

MARICATO, PERCIVAL **Como montar e administrar bares e restaurante.** São Paulo: Editora Senac, 2005.

MONTEIRO, Renata Zambom. Cozinhas profissionais. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

SANT'ANA, Helena Maria Pinheiro. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. Rio de janeiro: Editora Rúbio, 2012.

SILVA JR., Eneo Alves da. **Manual de Controle higiênico e sanitário em alimentos**. 7. ed. São Paulo: Editora Varela, 2014. VIEIRA, Marta Neves Campanelli Marçal. **Gestão de Qualidade na Produção de Refeições: Série**

Nutrição e Metabolismo. Guanabara Koogan, 1ª ed., 2012.	
Coordenador do Curso _____	**Coordenadoria Técnico- Pedagógica** _____

DISCIPLINA: SEGURANÇA DO TRABALHO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	
Código:	GAST003
Carga Horária:	40h **CH Teórica:** 40h/a **CH Prática:** 0h/a
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	Sem pré- requisitos
Semestre:	1º
Nível:	Superior

EMENTA

Histórico da Segurança no Trabalho. Procedimentos técnicos em segurança do trabalho. Manutenção da integridade física do trabalhador. Legislação vigente e referente à questão da segurança no trabalho.

OBJETIVOS

- Compreender a função e a composição do SESMT e CIPA
- Compreender as Leis, Decretos, Normas técnicas e regulamentadoras, ON, IN, OS, revistas, periódicos, fundamentações e termos. Acidentes e doenças do trabalho. Lei Nº 65l4/77 e Portaria Nº 32l4/78 com suas NRs.
- Identificar os equipamentos de proteção individual e coletivo adequados à proteção contra riscos de acidentes de trabalho em sua área de atuação.
- Identificar os procedimentos de perícias em segurança do trabalho.

PROGRAMA

Unidade I - Legislação de Segurança e normas do trabalho no Brasil e no Mundo.

- Histórico.
- Acidentes de trabalho: definição, estatística, repercussão social,

econômica e jurídica.

- Tipos de legislação especifica.
- Leis, Decretos, normas, regulamentadoras, ON, IN, OS.
- Acidentes e doenças do trabalho.
- Lei Nº 65l4/77 e Portaria Nº 32l4/78 com suas NRs

Unidade II - Riscos ambientais

- Tipos e cores de especificação/mapa de riscos (interpretação e elaboração)
- SESMT (função e composição) CIPA;
- EPI e EPC
- Prevenção de combate a incêndios
- Ergonomia.

Unidade III - **Equipamentos de proteção individual e coletivo adequados a proteção contra riscos de acidentes de trabalho a sua área de atuação.**

Unidade VI - Perícias em Segurança do Trabalho

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivo-dialogadas, apresentação de vídeos, estudos dirigidos, seminários e exercícios.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARBOSA, Adriano Aurélio R. **Segurança do trabalho**. Editora: do livro técnico. 1ª ed. 2012.

BARSANO, PAULO ROBERTO; BARBOSA, RILDO PEREIRA. **Segurança do trabalho - guia prático e didático**. Ed. ERICA. 1.ed.2012. .

VENDRAME, Antônio Carlos Fonseca. **Livro de bolso do técnico de segurança do trabalho**. Editora: LTR. 1ª Ed., 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

LIDA Itiro. **Ergonomia projeto e produção**. São Paulo: Editora Edgard Blucher Ltda., 1997.

NUNES, Flávio de Oliveira. **Segurança e saúde no trabalho -** esquematizada -

normas regulamentadoras. [S.l.]: Ed. Método, 2012.

OLIVEIRA, ARISTEU de. **Previdência social**: legislação. Ed. ATLAS, 6.ed., 2004.

SILVA JR., Eneo Alves da. **Manual de Controle higiênico e sanitário em alimentos**. 7. ed. São Paulo: Editora Varela, 2014. ABREU, E. S.; SPINELI, M.G.N.; ZANARDI; A.M.P**. Gestão de unidades de alimentação e nutrição:** um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003

Coordenador do Curso	**Setor Pedagógico**
_____	_____

DISCIPLINA: HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR	
Código:	GAST.004
Carga Horária:	80h CH **Teórica:** 60h/a **CH Prática:** 20h/a
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	Sem pré- requisitos
Semestre:	1°
Nível:	Graduação

EMENTA

Qualidade e segurança dos alimentos; Fundamentos microbiológicos para a segurança dos alimentos; Doenças transmitidas por alimentos; Higiene em serviços de alimentação; Normalização aplicada à alimentos; Legislação sanitária para alimentos com ênfase nos procedimentos operacionais padronizados (POP) e nas boas práticas de fabricação de alimentos (BPF); Sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC); Fraudes em alimentos.

OBJETIVOS

-Refletir a dimensão da qualidade e segurança dos alimentos;

-Compreender a abrangência e importância da microbiologia de alimentos, caracterizando os principais microrganismos de interesse em alimentos, sua ação e os fatores que controlam o seu desenvolvimento nos alimentos;

-Caracterizar as principais doenças de origem alimentar e aprender os procedimentos para investigação de surtos;

-Identificar os métodos de higienização e as funções e modo de ação dos principais agentes químicos utilizados;

-Compreender como funciona a normalização de alimentos;

Interpretar e aplicar as legislações sanitárias vigentes para alimentos;

-Compreender e aplicar os procedimentos operacionais padronizados para serviços de alimentação, os requisitos de boas práticas de fabricação e o sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle;

-Estudar os tipos de fraudes em alimentos e como detectá-las.

PROGRAMA

Unidade I- Qualidade e segurança dos alimentos:

- Fatores que compõem a qualidade dos alimentos;
- Segurança alimentar x segurança dos alimentos;
- Perigos nos alimentos;
- Introdução à gestão da qualidade na área de alimentos.

Unidade II- Fundamentos microbiológicos para a segurança dos alimentos:

- Histórico, abrangência e importância da microbiologia;
- Características, classificação, identificação e cultivo de microrganismos de interesse em alimentos;
- Fontes de contaminação dos alimentos;
- Vias de transmissão de microrganismos aos alimentos;
- Microrganismos indicadores;
- Fatores que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos.

Unidade III- Doenças transmitidas por alimentos:

- Conceituação, importância e classificação;
- Características dos microrganismos patogênicos e das doenças por eles provocadas;
- Investigação de surtos.

Unidade IV- Higiene em serviços de alimentação:

- Higiene ambiental, dos manipuladores e dos alimentos;
- Princípios gerais de higienização.

Unidade V- Normalização aplicada à alimentos:

- Definições, objetivos e princípios;

- Documentos normativos;
- Órgãos normalizadores;
- Processo de elaboração de normas.

Unidade VI - Legislação sanitária para alimentos:

- Rotulagem para alimentos embalados;
- Inspeção sanitária de alimentos;
- Padrão de identidade e qualidade (PIQ) para produtos alimentícios;
- Procedimentos operacionais padronizados (POP) para serviços de alimentação;
- Boas práticas de fabricação de alimentos (BPF).

Unidade VII- Sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC):

- Histórico e abrangência;
- Termos e definições;
- Princípios do sistema;
- O plano APPCC.

Unidade VIII- Fraudes em alimentos.

- Tipos e formas de detecção.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivo-dialogadas, apresentação de vídeos, visitas técnicas, estudos dirigidos, práticas de laboratório, seminários e exercícios.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia de alimentos.** São Paulo: Atheneu, 2001.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos.** São Paulo: Manole, 2008.

SILVA JR., Eneo Alves da. **Manual de Controle higiênico e sanitário em alimentos**. 7. ed. São Paulo: Editora Varela, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
ALMEIDA-MURADIAN, L. B.; PENTEADO, L. B. A. Ciências farmacêuticas-Vigilância Sanitária: **Tópicos sobre legislação e análise de alimentos**. São Paulo: Grupo Gen - Editora Roca, 2007. JAY, J. M. **Microbiologia dos alimentos**. 6 ed. revista. São Paulo: Editora Artmed, 2005. ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE TURISMO. **Manual de qualidade, higiene e inocuidade dos alimentos no setor de turismo.** Ed. Roca, 1ª ed., 2003. TONDO, Eduardo César; BARTZ, Sabrina. **Microbiologia e sistemas de gestão da segurança de alimentos**. Ed. Sulina, 1ª Ed., 2011. VIEIRA, Marta Neves Campanelli Marçal. Gestão de Qualidade na Produção de Refeições: **Série Nutrição e Metabolismo.** Guanabara Koogan, 1ª ed., 2012.	
Coordenador do Curso _____	**Coordenadoria Técnico- Pedagógica** _____

DISCIPLINA: SERVIÇO DE A&B	
Código:	GAST005
Carga Horária:	80h **CH Teórica:** 80h/a **CH Prática:** 0h/a
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	Sem pré- requisito
Semestre:	1°
Nível:	Graduação
EMENTA	
A evolução da gastronomia e restauração; Segmentos e tendências contemporâneas; Alimentos e bebidas como componente básico do Turismo; Categorias, Estrutura física e funções da empresa restaurativa, sua tipologia, serviços, equipamentos e atendimento e importância social; Métodos e técnicas dos serviços de atendimento em alimentos e bebidas (mise en place).	
OBJETIVOS	
Classificar os vários meios de restauração existentes;	

Conhecer o funcionamento do departamento de A&B;
Identificar os cargos e funções em A&B;
Entender a funcionalidade da produção com o atendimento;
Relacionar os tipos de técnicas de serviços;
Reconhecer as técnicas da mise-en-place;
Conhecer o setor em seu processo de operacionalização e organização;

PROGRAMA

Unidade I- A relevância dos serviços em A&B:

- A necessidade social e cultural de se frequentar um restaurante;
- O desenvolvimento dos serviços de A&B no Brasil.

Unidade II- Restaurantes e segmentações:

- Tipos de restaurantes (catering, buffet, self-service, tradicional, fast- food, bares, churrascarias, pizzarias, etc).

Unidade III- Estrutura Organizacional de A&B:

- Características e objetivos;
- Organograma;
- Cargos e atribuições.

Unidade IV- Tipos de serviços:

- Serviço Table D'hotel;
- Serviço à Americana;
- Serviço Inglesa Direta;
- Serviço Inglesa Indireto;
- Serviço a Francesa;
- Serviço à Russa;
- Serviço de Buffet E Self-Service;
- Serviço de Praias;
- Serviços de Réchaud;
- Regras de Serviços;
- Como limpar e desembaraçar mesas.

Unidade V- Mise-en-Place:

- O que é mise-en-place;
- Limpeza geral da sala;
- Mise-en-place das mesas;
- Mise-en-place dos equipamentos e utensílios;
- Transporte de bandejas, copos, garrafas.

Unidade VI- Simulações referentes a mise-en-place e técnicas de serviço em ambiente escolar:

- Práticas laboratoriais em ambiente escolar e/ou em ambiente das empresas conveniadas.

Unidade VII- O Cardápio:

- Como apresentar o cardápio ao cliente.

METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas expositiva-dialogada utilizando como recursos didáticos data show, Estudo de caso; Leitura e análise de textos; Aula prática em laboratório.
AVALIAÇÃO
A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
CANDIDO, Índio. **Restaurante -** administração e operacionalização. Porto Alegre: Ed. Educs, 2009. ELEUTÉRIO, Hélio. Serviços de Alimentação e bebidas. 1ª edição. Editora Érica, 2014. PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do garçom. 8ª edição. São Paulo: Editora Senac São Paulo.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
CHON, Kye-Sung; SPARROWE, Raymond T. Thomson. **Hospitalidade:** conceitos e aplicações. São Paulo: Pioneira, 2003. DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e Bebidas. 4ª edição. Editora: EDUCS, 2010. FURTADO, Silvana; CHIMIRRA, Vanessa; GOMES Fábio; MIRANDA, Ubiratan. A&B em diferentes eventos: entre gestão e receitas. 1ª edição. Editora: LCTE, 2010. RICCETTO, Luli Neri. A&B de A a Z - Entendendo o setor de Alimentos e bebidas. 1ª edição. Editora: Senac, 2013. WALKER, John R. **Introdução à hospitalidade**. São Paulo: Manole, 2002FREUND, Francisco Tommy. **Alimentos e bebidas:** uma visão gerencial**.** [Rio de Janiero]: Editora Senac Nacional, 2005

Coordenador do Curso	**Coordenadoria Técnico- Pedagógica**
_____	_____

DISCIPLINA: TÉCNICAS DE COMUNICAÇÃO ORAL E ESCRITA

Código:	GAST.006
Carga Horária:	40h **Teórica:** 40h/a **CH Prática:** 0h/a
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	Sem pré- requisito
Semestre:	1°
Nível:	Graduação

EMENTA

Leitura e produção dos tipos narrativo, argumentativo e expositivo, em diversos gêneros. Elementos de coesão e coerência textuais. Estudo da norma culta, enfocando os aspectos morfossintáticos, semânticos e pragmático-discursivos da língua.

OBJETIVOS

Compreender e usar os sistemas simbólicos das diferentes linguagens de modo a organizar cognitivamente a realidade;

Analisar e interpretar os recursos expressivos da linguagem, verbal ou não verbal, de modo a relacionar o texto ao contexto sócio-comunicativo, tendo em vista sua organização e sua função;

Confrontar opiniões e pontos de vista, levando em consideração a linguagem verbal;

Fazer uso efetivo da língua portuguesa nas diversas situações comunicativas, tendo em vista as condições de produção e recepção de cada gênero;

Reconhecer os tipos narrativo, expositivo e argumentativo, em diversos gêneros textuais, tidos como práticas sociais, e produzi-los.

PROGRAMA

Unidade I- A sequência expositiva:

- Características formais e linguísticas;

As fases da sequência: constatação inicial, problematização, resolução e conclusão-avaliação;

- O Discurso de Divulgação Científica: aspectos funcionais e pragmático-discursivos;
- A noção de suporte e os seus condicionamentos sobre a produção e

recepção do texto;

- A relação entre autor e o leitor/ouvinte.

Unidade II- A sequência argumentativa:

- Características formais e linguísticas;

  As fases da sequência: premissas, argumentos, contra-argumentos e conclusão (nova tese);

  Tipos de evidências: fatos, exemplos, ilustrações, dados estatísticos e testemunho (argumento de autoridade);
- O artigo de opinião, o editorial, o artigo científico: aspectos funcionais e pragmático-discursivos.

Unidade III- A sequência narrativa:

- Características formais e linguísticas:

  As fases da sequência: situação inicial, complicação, ações, resolução, situação final, avaliação e moral;
- Tipos de narrador:

  Autor x narrador/ enunciador;
- A noção de primeiro e segundo plano: a construção do relevo discursivo:

  Uso dos tempos verbais: presente, pretérito perfeito e imperfeito;
- Tipos de discurso: direto, indireto e indireto livre:

  A (não)marcação tipográfica desses discursos: os sinais de pontuação.

Unidade IV- Leitura e Produção textual:

- Estratégias de leitura: inferências, indícios contextuais, predições etc;
- Processo de produção: planejamento, escrita e revisão:

  Elementos de construção do sentido;

  Aspectos gerais da norma culta da língua.

METODOLOGIA DE ENSINO

Exposições dialogadas dos diversos tópicos; Atividades de leitura de diversos gêneros e análise de textos onde predominam as sequências já mencionadas; Seminários; Debates; Atividades de produção textual etc.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as

avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GARCIA, O. M. **Comunicação em prosa moderna.** 26. ed. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2007.

MOTTA, Carlos Alberto Paula. **Como escrever textos técnicos**. 2. ed. rev. e atual. S.l.: Cengage, 2011.

_____. **Argumentação e linguagem**. 9. ed. São Paulo: Cortez Editora, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

KOCH, I. V. **A Coesão textual.** São Paulo: Contexto, 2005.

GARCEZ, LUCÍLIA H. do C. **Técnica de redação**: o que é preciso saber para bem escrever. São Paulo: Martins Fontes, 2004.

KOCH, I. V. **Linguagem e argumentação***.* a interação pela linguagem.3. ed. São Paulo: Contexto, 1997.

SERAFINI, M. T. **Como escrever textos.** Rio de Janeiro: Globo, 1987.

BRONCKART, J. P. **Atividade de linguagem, textos e discursos.** por um interacionismo sócio discursivo. 2. ed. Porto Alegre: Educs, 2007

Coordenador do Curso	**Coordenadoria Técnico- Pedagógica**
_____	_____

DISCIPLINA: TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO	
Código:	GAST. 007
Carga Horária:	40h **Teórica:** 40h/a **CH Prática:** 10h/a
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	Sem pré- requisitos
Semestre:	2°
Nível:	GRADUAÇÃO

EMENTA

Aspectos teóricos e práticos para o uso de informação na gestão de Restaurantes e Bares; as transformações tecnológicas da sociedade; tecnologia da informação na área da alimentação. as relações informacionais entre os diferentes setores de um restaurante. Processo de negócio de um restaurante

OBJETIVOS

Identificar ou criar o processo de negócio de um restaurante e bar.
Conhecer e especificar necessidades de um de softwares para gestão eficaz de estabelecimentos de alimentação para armazenamento de dados, e tomada de decisões.

PROGRAMA

Unidade I – As transformações tecnológicas na sociedade

- Revolução da TI;
- Influencia da tecnologia na sociedade;

Unidade II – Processos de negócio

- Habilidades críticas não rotineiras;
- Componentes de um sistema de informação;
- Sistemas de informação gerencial;
- Processos de negócio
    - Atividade
    - Decisão
    - Função
    - Recurso
    - Repositório
    - Fluxo de dados

Unidade III – Sistemas de informação

- Dado;
- Informação;
- Estratégia organizacional
    - Estrutura do setor;
    - Estratégia competitiva;
    - Cadeia de valores;
    - Processos de negócio;
    - Sistemas de informação;
- Sistemas empresariais
- Finalidades dos sistemas de informação;
- Silos de informação;
- Categoria de aplicativos empresariais;
    - CRM
    - ERP
    - EAI

Unidade IV – Logística

- Logística integrada;
- Gerenciamento de uma cadeia de abastecimento;
- Automação logística;
    - Fluxos de materiais;
    - Fluxos de informações;

Unidade V – Relações informacionais entre diversos setores de um

restaurante

- Visão sistêmica da empresa;
- Banco de dados;
- Inteligência organizacional;
- Sistemas de informação para produtos e serviços;
- Sistemas de informação para marketing;
- Sistemas de informação para controle financeiro;
- Sistemas de informação para controle de material e sua logística;
- Sistemas de informação para recursos humanos;
- Sistemas de informação jurídicos-legais;
- Setores de um restaurante e bar;
- Dados dos setores de um restaurante e bar;

Unidade VI – software para gestão eficaz de estabelecimentos de alimentação

- Módulos de um sistema de restaurante
- IHC – Conceitos e elementos

Prototipagem de um sistema de restaurante

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia em laboratório de informática.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAPRON, H.L.; JOHNSON, J.A.; **Introdução à informática**. São Paulo: Pearson/Prentice Hall, 2004.

CASTELLS, Manuel. **A Sociedade em rede**. São Paulo: Paz e Terra, 1999

KROENKE, David M. **Sistemas de informações gerenciais.** São Paulo: Saraiva, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ABREU, Aline França; REZENDE, Denis Alcides**. Tecnologia da informação aplicada a sistemas de informação empresariais**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

ALBERTIN, Luiz Alberto. **Comércio eletrônico:** modelos, aspectos de sua aplicação. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2004.

BANZATO, E. **Tecnologia da informação aplicada à logística**. São Paulo:

Editora Iman, 2005.

CORNACHIONE JR., Edgard B. **Informática aplicada às áreas de contabilidade, administração e economia**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

MATTOS, João Roberto Loureiro de; GUIMARÃES, Leonan dos Santos .

Gestão da tecnologia e inovação: uma abordagem prática. São Paulo: Saraiva, 2005.

Coordenador do Curso	**Coordenadoria Técnico- Pedagógica**
_____	_____

DISCIPLINA: ALIMENTO SOCIEDADE E CULTURA	
Código:	GAST. 008
Carga Horária:	40h **Teórica:** 40h/a **CH Prática:** 0h/a
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	Sem pré- requisito
Semestre:	2°
Nível:	Graduação

EMENTA

Alimentação e cultura; Alimentação e Sociedade; O comportamento alimentar: componentes culturais, afetivos e situacionais; Abordagens para mudança de comportamento; Os diferentes instrumentos da ação informativa e educativa na área da alimentação; A reflexão sobre a influência dos componentes culturais e sociais na prática alimentar aplicada no âmbito individual e coletivo.

OBJETIVOS

Conhecer as interfaces da alimentação inserida no contexto social cultural, refletindo acerca das práticas alimentares e as influências na escolha dos alimentos.

PROGRAMA

Unidade I - O Significado Simbólico do Alimento:

- A Humanidade e o Alimento;
- Os Primórdios da Arte da Mesa;
- Natureza e Cultura, Cru e Cozido, Alimento e Comida;

- A Influência da Cultura na Alimentação;
- Direitos Humanos e direito humano à alimentação;
- Escolhas, Prescrições e Proscrições Alimentares: o Lugar da Cultura.

Unidade II - Hábitos e Práticas Regionais na Alimentação:

- Influências na Alimentação Brasileira;
- A Alimentação nas Diferentes Regiões do Brasil;
- Os Pratos Típicos Regionais;
- Dimensão Sociocultural dos Hábitos e Práticas Alimentares;
- Alimentação, Cultura e Poder;
- Práticas e Comportamento Alimentar.

Unidade III - Alimentação na Sociedade Contemporânea:

- Conduta Alimentar e Sociedades;
- Da Alimentação à Gastronomia;
- Tendências na Gastronomia;
- A Ansiedade Urbana Contemporânea Diante da Comida;
- Comida, Corpo e Saúde.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASCUDO, Luis da Camara. **ANTOLOGIA DA ALIMENTAÇAO NO BRASIL**. **Ed.Global Editora**.São Paulo.2008.304p.

CONTRERAS, JESUS; GRACIA, MABEL. **ALIMENTAÇAO, SOCIEDADE E CULTURA**. Ed.Fiocruz.Rio de Janeiro.2011.496p.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALVES FILHO, Ivan; GIOVANNI, Roberto D. I. **Cozinha brasileira com recheio de história**. Ed. REVAN, 1ª ed., 2000.

BARBOSA, Livia; CAMPBELL, Collin. O estudo do consumo nas ciências sociais contemporâneas. In: **Cultura, consumo e identidade**. Rio de Janeiro: FGV, 2007.

CASTRO, Josué de. **Geografia da fome, o dilema do brasileiro**: pão ou aço. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003.

ORNELLAS, L. H. **A Alimentação através dos tempos**. 4. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2008.

SANTOS, Ligia Amparo da. Reflexões sobre a tríade corpo, comer e comida. In: **O Corpo, o comer e a comida**: um estudo sobre as práticas corporais e alimentares no mundo contemporâneo. Salvador: EDUFBA, 2008.

Coordenador do Curso	**Coordenadoria Técnico- Pedagógica**
_____	_____

DISCIPLINA: GASTROTECNIA	
Código:	GAST. 009
Carga Horária:	40h **Teórica:** 40h/a **CH Prática:** 0h/a
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	Sem pré- requisitos
Semestre:	2°
Nível:	Graduação

EMENTA

A química dos alimentos; Aspectos químicos e funcionais das substâncias químicas presentes nos alimentos; Métodos e indicadores culinários.

OBJETIVOS

Compreender os fenômenos que ocorrem nas preparações, baseado no conhecimento das propriedades físico-químicas dos componentes dos alimentos, das condições a que estas substâncias estão sujeitas durante a cocção, da natureza das reações causadas por tais fatores e no efeito das substâncias

adicionadas.

PROGRAMA

Unidade I - A Química e os Alimentos.
Unidade II - Aspectos Químicos e Funcionais dos Componentes dos Alimentos:

- Água:
  - Água nos alimentos e sua função química;
  - Atividade de água e reações de deterioração nos alimentos.
- Proteínas:
  - Enzimas:
  - Reações desejáveis e indesejáveis na manipulação de alimentos.
- Carboidratos:
  - Caramelização e Reação de Maillard;
  - Funcionalidade do amido;
  - Gelatinização e Retrogradação.
- Lipídios:
  - Função dos óleos e gorduras na culinária;
  - Decomposição dos lipídios;
  - Auto oxidação ;
  - Oxidação enzimática.
- Emulsões Alimentícias:
  - Tipos de dispersões;
  - Emulsificantes.

Unidade III - Métodos e Indicadores Culinários:

- Transferência de Calor;
- Métodos Clássicos de Cocção e visão da gastrotecnia:
  - Calor úmido, fervura, vapor , pocher ou escalfar;
  - Calor Seco, refogar, poêler, assar, grelhar, saltear, fritar.
  - Calor Misto, ensopar, guisar, brasear, estufar, abafar.
- Auxiliares de métodos de cocção, branqueamento, gratinar, banho-maria;

Métodos Contemporâneos de cocção, micro-ondas, forno combinado, indução, cocção a vácuo (sous-vide).

METODOLOGIA DE ENSINO

Exposições teóricas dos diversos tópicos; Resolução de exercícios; Seminários; Utilização de notas de aulas e recursos áudio visuais.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARAÚJO, W. M. C. (Org.). **Alquimia dos alimentos**. Brasília: Editora Senac-DF,

2009.

CHEFS DE LE CORDON BLEU. **Fundamentos culinários:** Os chefs de Le Cordon Bleu. Delmar Cengage Learning, 2011.

TEICHMANN, I. M. **Tecnologia culinária.** 2. ed. Porto Alegre: Editora EDUCS, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ORDONEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos**: alimentos de origem animal. São Paulo: Artmed, 2005. v. 2.

ORDONEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos**: componentes dos alimentos e processos. São Paulo: Artmed, 2005. v. 1.

THIS, HERVÉ; MONCHICOURT, M. **Herança culinária e as bases da gastronomia molecular.** São Paulo: Editora Senac são Paulo, 2009.

ARAÚJO, J. M. A. **Química de Alimentos**: teoria e prática. 5 Ed. Viçosa: UFV, 2011.

WOLKE, R. L. **O que Einstein disse ao seu cozinheiro**: a ciência na cozinha. Rio de Janeiro: Jorge Kahar Ed., 2003.

Coordenador do Curso	**Coordenadoria Técnico- Pedagógica**
_____	_____

DISCIPLINA: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	
Código:	GAST.010
Carga Horária:	80h CH **Teórica:** 80h/a **CH Prática:** 00h/a
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	Sem pré- requisitos
Semestre:	2°
Nível:	Graduação

EMENTA

Introdução sobre Alimentação e Nutrição. Tipos e funções dos nutrientes. O

processo da nutrição humana. Princípios da dietética. Alimentos funcionais. Comportamento alimentar. Alimentação convencional e não convencional. Guias alimentares. Grupos de alimentos segundo suas características nutricionais. Técnica dietética.

OBJETIVOS

-Compreender os princípios básicos da alimentação e nutrição humana e sua importância na manutenção da saúde;

-Conhecer os grupos de alimentos, os tipos e funções dos nutrientes que os compõem, as recomendações nutricionais, necessidades humanas, algumas patologias relacionadas ao consumo e efeitos do excesso e deficiência orgânica.

-Distinguir os compostos bioativos dos alimentos;

-Discutir a formação do comportamento alimentar humano e as práticas alimentares;

-Analisar os diferentes guias alimentares existentes;

-Conhecer as técnicas de aquisição e manipulação de alimentos visando o mínimo de perdas nutricionais.

PROGRAMA

UNIDADE I - Introdução sobre Alimentação e Nutrição:

- Histórico e importância;
- Conceitos básicos;
- Leis da alimentação;
- Classificação geral dos nutrientes segundo a função.

UNIDADE II - Tipos e funções dos nutrientes:

- Macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídeos);
- Micronutrientes (vitaminas e minerais).
- Água;
- Fontes alimentares;
- Biodisponibilidade de nutrientes;
- Fatores antinutricionais.

UNIDADE III - O processo da nutrição humana:

- Ingestão, digestão, absorção, metabolização e excreção.

UNIDADE IV - Princípios de dietética:

- Termos e definições;
- Recomendações nutricionais;
- Necessidades nutricionais;
- Critérios qualitativos, semiquantitativos e quantitativos em dietética;
- Intolerâncias e alergias alimentares.

UNIDADE V - Alimentos funcionais:

- Histórico, Conceitos e Atributos;
- Alimentos e compostos bioativos com propriedades funcionais;
- Legislação Brasileira sobre Alimentos funcionais.

UNIDADE VI - Comportamento alimentar:

- Definições;
- Processo de formação;
- Mitos, tabus e crenças

UNIDADE VII - Alimentação convencional e não convencional:

- Conceitos e tipos;
- Objetivos e consequências.

UNIDADE VIII - Guias alimentares:

- Origem e tipos.
- Pirâmide alimentar brasileira.

UNIDADE IX - Grupos de alimentos segundo as características nutricionais:

- Cereais, pães e massas;
- Verduras e legumes;
- Frutas;
- Leite e derivados;
- Carnes e ovos;
- Leguminosas e oleaginosas;
- Óleos e gorduras;
- Açúcares e doces.

UNIDADE X - Técnica dietética:

- Conceitos e objetivos;
- Características dos alimentos e fatores modificantes;
- Procedimentos gerais para execução de um protocolo culinário;

- Técnicas de pesagem e medição dos alimentos;
- Tipos e aquisição de alimentos;
- Operações e métodos de conservação do valor nutritivo dos alimentos;
- Indicadores culinários.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivo-dialogadas, apresentação de vídeos, estudos dirigidos, seminários e exercícios.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MAHAM, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13ª edição. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. 1227 p.

MONTEBELLO, N. de P.; ARAÚJO,W. M. C.; BOTELHO, R. B. A.. Alquimia dos Alimentos - **Série Alimentos e Bebidas**. 3ª Ed. Brasília: Editora SENAC, 2014.

PHILIPPI, S.T. **Nutrição e técnica dietética**. 3a Ed. São Paulo: Manole, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DOLINSKY, M**.** **Nutrição funcional**. São Paulo: Roca, 2009.

FRANCO, G.; PINHEIRO, A.B. V. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

CAMARGO, E.B.; BOTELHO, R.A. **Técnica dietética:** seleção e preparo de alimentos – Manual de Laboratório. São Paulo: Atheneu, 2005.

CUPPARI, L. **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. 2ed. Barueri, SP: Manole, 2005.

PACHECO, M. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos**. 2ª edição. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. 665p.

Coordenador do Curso	**Coordenadoria Técnico- Pedagógica**
_____	_____

DISCIPLINA: INGLÊS INSTRUMENTAL	
Código:	GAST.011
Carga Horária:	40h CH **Teórica:** 40h/a **CH Prática:** 0h/a
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	-
Semestre:	2°
Nível:	GRADUAÇÃO

EMENTA

Técnicas de leitura e tradução de textos em língua Inglesa. Aspectos morfossintático, semântico, gramatical e cultural da língua Inglesa.

OBJETIVO

Compreender textos variados em língua inglesa na área de gastronomia e afins;
Conhecer e utilizar corretamente as técnicas de leitura;
Reconhecer o uso das estruturas gramaticais da língua inglesa.

PROGRAMA

Unidade 1 – Técnicas de Leitura
1. Compreensão geral de leitura
2. Leitura Rápida do texto: “Skimming”.
3. Leitura detalhada do texto: “Scanning”.
4. O uso da inferência do conteúdo do texto: “Prediction”.
5. Evidências tipográficas
6. Reconhecimento de palavras cognatas e identificação de falsas cognatas.
7. Palavras chaves para compreensão dos pontos principais do texto: “Key Words”.

Unidade 2 – Pontos Gramaticais
8. Formação de palavras: “Word Formation”: Afixos: sufixos e prefixos.
9. To Be: formas do “Present Simple” e “Past Simple”.
10. Present Simple: uso, regras e uso de advérbios de frequência.
11. Futuros: will x going to
12. Modal Verbs: will, would, can, could, may, might, must, should, have to.
13. Question Words: what, who, when, where, why, which, whose, how.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e interativas através da execução de atividades em grupo, exercícios escritos de compreensão e interpretação textuais e co-elaboração de atividades textuais.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as

atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

LOPES, Carolina. Inglês Instrumental: Leitura e Compreensão de Textos. Fortaleza, Ceará. IFCE, 2012
MUNHOZ, Rosângela. Inglês Instrumental: Estratégias de Leitura – Módulo I. São Paulo. Textonovo, 2004
MURPHY, Raymond. Essential Grammar in use. Local: Cambridge University Press, 1990.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GLENDINNING, Erich H. Basic english for computing SB. 2. ed. S.l.: Oxford do Brasil, 2006.

COLLINS, Dicionário Escolar (Inglês-Português/Português-Inglês).
LAPKOSKI, Graziella. Do Texto ao Sentido: teoria e prźtica de leitura em língua inglesa. Curitiba. Intersaberes, 2012
FERRO, Jeferson. Around the world: introdução à leitura em língua inglesa. Curitiba: Intersaberes, 2012
Minidicionário Rideel inglês-português-inglês/coordenação Cecília Lopes – 3° ed. São Paulo: Rideel, 2011
.

Coordenador do Curso	**Coordenadoria Técnico- Pedagógica**
_____	_____

DISCIPLINA: HABILIDADES E TÉCNICAS CULINÁRIAS I	
Código:	GAST.012
Carga Horária:	80h CH **Teórica:** 40h/a **CH Prática:** 40h/a
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	GAST. 004
Semestre:	2°
Nível:	GRADUAÇÃO

EMENTA

Conhecimentos teóricos e práticos sobre as habilidades e técnicas culinárias aplicadas a produtos alimentícios, com exceção de produtos cárneos; Cargos, funções e atribuições do setor de cozinha; Técnicas de trabalho de cozinha

(técnicas de pré preparo e preparo dos alimentos; métodos de cocção; Montagem, apresentação e decoração de pratos).

OBJETIVO

Conhecer o fluxo da cozinha;

Identificar os diversos tipos de equipamentos e utensílios desenvolvendo habilidades com os mesmos;

Reconhecer os diversos tipos de condimentos, especiarias e ervas aromáticas. Identificar, classificar e preparar caldos e molhos básicos.

PROGRAMA

Unidade I - Hierarquia na cozinha (as brigadas de Escoffier).

Unidade II - Utensílios, máquinas e equipamentos.

Unidade III - Tipos de facas e suas técnicas.

Unidade IV - Seleção e aquisição de vegetais.

Unidade V - Ingredientes de origem vegetal.

- Especiarias
- Ervas aromáticas
- Hortaliças
- Tubérculos
- Vagens
- Frutos
- Frutas

Unidade VI - Técnicas de cortes em vegetais.

Unidade VII - Pré preparo de ingredientes de origem vegetal.

Unidade VIII - Preparo de Caldos.

Unidade IX - Preparo de Fundos.

Unidade X - Preparo de Molhos básicos.

Unidade XI - Métodos clássicos de cocção.

Unidade XII - Montagem e apresentação básica de pratos.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia. Aulas práticas em laboratório com a utilização de matérias primas, utensílios, máquinas e equipamentos.

AVALIAÇÃO
A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
FARROW, Joanna. Escola de chefs - Técnicas passo a passo para a culinária sem segredos. 1ª edição. Editora: Manole, 2009. INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. 2ª edição. Editora: Senac nacional, 2010. LE CORDON BLEU. Le cordon bleu - técnicas culinárias essenciais. 1ª edição. Editora: Marco Zero, 2010. KÖVESI, Betty; SIFFERT, Carlos; CREMA, Carole; MARTINOLI, Gabriela. 400g - Técnicas de cozinha. 1ª edição. Editora: Companhia Editora Nacional, 2007. WRIGHT, J; TREUILLE, E**. Le Cordon bleu.** todas as técnicas culinárias**.** 6. ed. São Paulo: Marco Zero, 2007.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
FREUND, Francisco Tommy. **Alimentos e bebidas:** uma visão gerencial**.** [Rio de Janiero]: Editora Senac Nacional, 2005. HOBDAY, Cara. Segredos da apresentação de pratos - Food styling passo a passo. 1ª edição. Editora: Marco Zero, 2011. MAROUKIAN, F. **Segredo dos chefs -** as melhores técnicas dos mestres da gastronomia atual. São Paulo: Editora Publifolha, 2006. SEBESS, MARIANA. **Técnicas de cozinha profissional.** São Paulo: SENAC São Paulo, 2007. TEICHMANN, I. **Tecnologia culinária.** Porto Alegre: EDUCS, 2000.

Coordenador do Curso	**Coordenadoria Técnico- Pedagógica**
_____	_____

DISCIPLINA: ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS E BEBIDAS	
Código:	GAST013
Carga Horária:	40h **CH Teórica:** 20h/a **CH Prática:** 20h/a

Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	-
Semestre:	3°
Nível:	Superior

EMENTA

Conceitos básicos, evolução e aplicação da análise sensorial; Estudo dos principais métodos de avaliação sensorial, características sensoriais importantes na aceitação do produto; Delineamento e aplicação dos testes sensoriais; Análise e interpretação dos dados sensoriais; Análise sensorial como ferramenta para o desenvolvimento de novos produtos e processos com ênfase no emprego dos diferentes tipos de preparos culinários e apresentação das amostras.

OBJETIVOS

Compreender a importância e aplicação da análise sensorial na gastronomia;
Identificar as características sensoriais relevantes na aceitação dos alimentos;
Conhecer o ambiente dos testes;
Conhecer os fatores importantes a serem considerados na condução dos testes sensoriais;
Compreender os principais métodos discriminativos e afetivos e identificar o seu emprego em diferentes atividades;
Identificar o delineamento e a aplicação para cada teste sensorial;
Interpretar os resultados obtidos nos testes sensoriais.
Aplicar a análise sensorial no desenvolvimento e aperfeiçoamento de alimentos e bebidas.

PROGRAMA

Unidade I - Introdução

- Histórico e definição da análise sensorial
- Qualidade sensorial
- Métodos sensoriais e suas aplicações

Unidade II - Os receptores sensoriais: elementos de avaliação sensorial

- A percepção sensorial de um estímulo
- Importância da aparência, odor, sabor, textura e do som na aceitação de um alimento.

- Identificação dos alimentos pelo odor
- Identificação dos alimentos pela textura
- Identificação de gastos primários

Unidade III - Fatores que influenciam a avaliação sensorial

- Controle das condições experimentais no preparo e apresentação das amostras
- Controle da equipe
- Instalações físicas
- Fatores que influenciam a percepção sensorial

Unidade IV - Métodos Sensoriais

- Testes discriminativos
- Testes descritivos
- Testes afetivos

Unidade V - Delineamento e aplicação dos testes sensoriais.

Unidade VI - Análise e interpretação dos dados sensoriais.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositiva-dialogada utilizando como recursos didáticos data show, quadro e giz; Estudo de caso; Leitura e análise de textos; Aula prática em laboratório.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CHAVES, J. B. P.; SPROESSER, R. L. **Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas**. Viçosa, MG**:** Editora UFV, 1999.

DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. 3. ed. Curitiba**:** Editora Champagnat, 2011. (Exatas, 4).

MINIM, Valéria Paula Rodrigues. **Análise sensorial:** estudo com consumidores. Viçosa, Mg: Editora UFV, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALMEIDA, T. C. A. et al. **Avanços em análise sensorial**. São Paulo: Varela, 1999.

CASTRO, Fátima Aparecida Ferreira de; AZEREDO, Raquel Monteiro Cordeiro de. **Estudo experimental dos alimentos**: uma abordagem prática. 28. ed. Viçosa, MG**:** UFV, 2007. (Cadernos didáticos – ciências biológicas e da saúde, 28).

ELLENDERSEN, Luciana de Souza Neves; WOSIACKI, Gilvan. **Análise sensorial descritiva quantitativa**. Ponta Grossa, PR**:** Ed. UEPG, 2010.

FRANCO, M. R. B. **Aroma e sabor de alimentos:** temas atuais. São Paulo: Varela, 2003.

MIRANDA, Fernando. **Análise sensorial de vinhos**. Rio de Janeiro: Axcel Books, 2006.

Coordenador do Curso	**Coordenadoria Técnico- Pedagógica**
_____	_____

DISCIPLINA: EMPREENDEDORISMO	
Código:	GAST. 014
Carga Horária:	40h **CH Teórica:** 40h/a **CH Prática:** 0 h/a
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	-
Semestre:	3°
Nível:	GRADUAÇÃO

EMENTA

Identificação do perfil do empreendedor. Prospecção e identificação de novas oportunidades. Identificação e aplicação de procedimentos para abertura de empreendimentos. Caracterização de empreendimentos de pequeno e médio porte. Identificação de políticas de apoio à pequena e média empresa. Caracterização da gestão profissional e da familiar. Operacionalização de iniciativas com negócios diretos e franqueados/licenciados. Identificação de legislação, normas e regulamentos referentes aos empreendimentos de pequeno e médio porte.

OBJETIVO

Entender a importância do conceito de empreendedorismo;

Desenvolver atividades empreendedoras nos diversos campos da economia;

Compreender as possibilidades e limites da função empreendedora;

Ampliar a visão sobre o conceito de empreendedorismo.

PROGRAMA

UNIDADE I - **Contexto do Empreendedorismo**

- Cultura do empreendedor, Papel social do empreendedor e

Conceitos;

UNIDADE II - **Características do Empreendedor**

- Formação do empreendedor, Correr riscos calculados, Motivação empreendedora,

Criatividade, Negociação, Tomada de decisão.

UNIDADE III - Criação e gestão das empresas.

- Ferramentas para a análise de viabilidade: fofa, pesquisa de mercado.
- Identificação de legislação, normas e regulamentos referentes aos empreendimentos de pequeno e médio porte.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DORNELAS, Jose Carlos Assis. **Empreendedorismo -** Transformando Idéias em Negócios. 4º edição revisada e atualizada. Editora CAMPUS, 2012.

HISRICH, Robert D.; MICHAEL P. PETERS & DEAN A. SHEPHER. **Empreendedorismo.** 7ª edição. Editora: Bookman, 2012.

BARON, Robert A. & SHANE. Scott A. **Empreendedorismo - Uma Visão do Processo**. Ed. CENGAGE, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DRUCKER, Fernando. **Oficina do empreendedor.** São Paulo: Ed. Cultura, 1999.

LEITE, Emanuel. **O Fenômeno do empreendedorismo.** criando riquezas. 2. ed. Recife, PE: Ed. Bagaço, 2000.

PEREIRA, Heitor; SANTOS, Silvio Aparecido dos (Org.). **Criando seu próprio negócio***.* Brasília: SEBRAE/USP, 1995.

DORNELAS, Jose Carlos Assis. **Planos de negócios que dão certo – uma guia para pequenas empresas**. Editora Campos, 2008.

DOLABELA, Fernando. **Boa ideia! e agora?** plano de negócio, o caminho seguro para criar e gerenciar sua empresa. São Paulo: Cultura Editores Associados, 2000

Coordenador do Curso	Coordenadoria Técnico- Pedagógica
_____	_____

DISCIPLINA: CONTROLE DE CUSTOS NA GASTRONOMIA	
Código:	GAST 015
Carga Horária:	80h **CH Teórica:** 60h/a **CH Prática:** 20 h/a
Número de Créditos:	4
Pré-requisito:	GAST 007
Semestre:	3°
Nível:	Graduação

EMENTA

Definição e objeto da contabilidade; Estatística patrimonial; Modificações do patrimônio: contas, lançamentos, método das partidas dobradas; O balanço patrimonial e sua estrutura; Informação contábil; Métodos e técnicas de análise de balanços; Classificação dos custos; Cálculo do custo e formação de preço; Cálculo do preço de custo unitário de produção; Cálculo do preço de venda de cada produto fabricado; Preço de venda (pv); Margem de contribuição (mc); ponto de equilíbrio; Balanço Operacional; Planejamento e exercícios de fluxo de caixa: Fluxos de faturamento e receita, custos e despes; Posicionamentos contábil e financeiro e tomada de decisão sobre o demonstrativo de resultados; Objetivos e importância da Controladoria. Tipos de orçamentos.

OBJETIVOS

Entender a contabilidade como importante ferramenta de análise financeira.

Aplicar metodologias mais modernas, destacando a estrutura patrimonial e as informações financeiras úteis ao processo decisório.

Transpor o conhecimento na área efetiva de custos e formação de preço.

PROGRAMA

Unidade I - Controle de Custos na gastronomia

- Contabilidade
- Objetivo da contabilidade
- Estatística patrimonial

- Modificações do patrimônio
- Contas e lançamentos
- Balanço patrimonial
- Métodos e técnicas de análise de balanços

Unidade II - Custos

- Classificação dos custos
- Calculo do custo e formação de preço
- Calculo do preço do custo unitário de produção
- Calculo de preço de venda por produto fabricado
- Preço de venda
- Margem de contribuição
- Ponto de equilíbrio

Unidade III - Finanças

- Balanço operacional
- Planejamento e fluxo de caixa
- Fluxos de faturamento e receita
- Posicionamento contábil e financeiro e tomada de decisão sobre o demonstrativo de resultados.
- Objetivos e importância da controladoria
- Tipos de Orçamentos

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ASSAF NETO, Alexandre. **Estrutura e análise de balanços**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2002

BRAGA, Roberto M. M. **Gestão da gastronomia**: custos, formação de preço, do

lucro. 2. ed. rev. ampl. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

CASHIN, James A.; POLIMENI, Ralph S. **Curso de contabilidade e custos.** São Paulo: McGraw-Hill do Brasil, 1982. v.1 e 2.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FRANCO,Hilário. **Contabilidade geral.** 23. ed. São Paulo: Atlas, 1997.

LEITE, Hélio de Paula. **Introdução à administração financeira**. São Paulo: Atlas, 1986.

MARION, José Carlos. **Contabilidade básica**. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

MATARAZO, Dante C. **Análise financeira de balanços**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

MARTINS, ELISEU. **Contabilidade de custos.** São Paulo: Atlas, 2010.

Coordenador do Curso	**Coordenadoria Técnico- Pedagógica**
_____	_____

DISCIPLINA: HABILIDADES E TÉCNICAS CULINÁRIAS II	
Código:	GAST. 016
Carga Horária:	**CH Teórica:** 40h/a **CH Prática:** 40h/a
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	GAST. 004bnn
Semestre:	3°
Nível:	GRADUAÇÃO

EMENTA

Os diversos tipos de carnes utilizados em culinária; Classificação das carnes de acordo com sua origem; As carnes bovinas, os cortes mais importantes, as partes menos conhecidas e sua utilização; As carnes suínas: sua utilização, tanto nos embutidos, como na cozinha; As carnes ovinas e caprinas; As aves; As técnicas de preparação e elaboração dos diferentes tipos de aves; Os tipos de pescados; Elaboração de pratos utilizando os diversos tipos de pescados; A elaboração e o cozimento de pescados através da execução de preparações que exaltam suas características mais importantes.

OBJETIVO

Incorporar conhecimentos teóricos e práticos sobre as habilidades e técnicas culinárias aplicadas a produtos cárneos de diferentes origens.

PROGRAMA

Unidade I - Seleção e aquisição de carnes.

Unidade II - Ingredientes de origem animal.

- Bovinos
- Caprinos
- Suínos
- Ovinos
- Aves
- Pescados
- Frutos do mar
- Carnes de caça
- Embutidos

Unidade III - Técnicas de cortes e preparo de produtos de origem animal.

Unidade IV - Pré preparo de ingredientes de origem animal.

Unidade V - Preparo de Embutidos.

Unidade VI - Métodos clássicos de cocção

Unidade VII - Montagem e apresentação básica de pratos.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia. Aulas práticas em laboratório com a utilização de matérias primas, utensílios, máquinas e equipamentos.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FARROW, Joanna. Escola de chefs - Técnicas passo a passo para a culinária sem segredos. 1ª edição. Editora: Manole, 2009.

KÖVESI, Betty; SIFFERT, Carlos; CREMA, Carole; MARTINOLI, Gabriela. 400g -

Técnicas de cozinha. 1ª edição. Editora: Companhia Editora Nacional, 2007.
LE CORDON BLEU. Le cordon bleu - técnicas culinárias essenciais. 1ª edição. Editora: Marco Zero, 2010.
INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. 2ª edição. Editora: Senac nacional, 2010.
JEFFERSON, Lincoln. O livro da carne. 1ª edição. Editora: Marco Zero, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

HOBDAY, Cara. Segredos da apresentação de pratos - Food styling passo a passo. 1ª edição. Editora: Marco Zero, 2011.
TEICHMANN, I. **Tecnologia culinária.** Porto Alegre: EDUCS, 2000
VIEIRA, S; FREUND, F. T. ZUANETTI, R**. O Mundo da cozinha**: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado**.** Rio de Janeiro: SENAC, 2001.
WRIGHT, J.; TREUILLE, E**. Le Cordon bleu -** todas as técnicas culinárias. 6. ed. São Paulo: Marco Zero Editora, 2007.
SEBESS, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional.** São Paulo: SENAC SÃO PAULO, 2007

Coordenador do Curso	**Coordenadoria Técnico- Pedagógica**
_____	_____

DISCIPLINA: METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO	
Código:	GAST. 017
Carga Horária:	40h **CH Teórica:** 40h/a **CH Prática:** 0h/a
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	Sem pré- requisito
Semestre:	3°
Nível:	Graduação

EMENTA

Pesquisa: elementos conceituais, métodos e técnicas de pesquisa; Elaboração de projetos de pesquisa; Estruturação e apresentação do relatório de pesquisa; Produção de artigo e Normas da ABNT.

OBJETIVOS
Conhecer os princípios e passos fundamentais da metodologia e da pesquisa científica; Interpretar, redigir e avaliar trabalhos científicos; Elaborar trabalhos escolares/relatórios, aplicando metodologia científica, cujas especificações serão cobradas por parte de todos os professores.
PROGRAMA
Unidade I - Introdução ● Metodologia científica: conceituação; importância; aprendizagem da metodologia científica; metodologia científica e Informática. **Unidade II -** O Conhecimento Científico ● Níveis de conhecimento: conhecimento empírico, conhecimento filosófico, conhecimento teológico e conhecimento científico, verdade, evidência e certeza. **Unidade III** - A Metodologia Científica ● Objetivos de uma pesquisa científica: pesquisa descritiva, pesquisa exploratória e pesquisa explicativa. ● Métodos de pesquisas descritivos e exploratórios: métodos analíticos e métodos sistêmicos: levantamento, estudo de casos, estudo de protótipos e modelagem matemática. ● Pesquisa explicativa: relações causais de características; controle de características da amostra; métodos de pesquisa explicativos: experimento, estudo observacional e levantamento explicativo. **Unidade IV -** Diretrizes para Estruturação e Elaboração de Trabalhos Acadêmicos (fichamentos, resumos, resenhas, relatórios, monografias.) ● Preparação de trabalho científico: planejamento; estrutura do trabalho científico: introdução, desenvolvimento e conclusão; sumário, prefácio e apêndice; bibliografia. **Unidade V -** Aspectos Formais da Redação Científica – Referências e Citações Bibliográficas – Normas da ABNT ● Redação científica: linguagem científica e suas características; abreviaturas; ilustrações; citações e notas de pé de página.

METODOLOGIA DE ENSINO	
Exposições teóricas dos diversos tópicos; Seminários; Utilização de notas de aulas e recursos áudio visuais.	
AVALIAÇÃO	
A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
BARROS, A. J. P.; LEHFELD, N. A. S. **Fundamentos de metodologia científica.** 2. ed. rev. e ampl. São Paulo: McGraw-Hill do Brasil, 2006. CERVO, A. L.; BERVIAN, P. A.; SILVA, R. da Silva. **Metodologia científica**. 6. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2005.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
GIL, Antônio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008. MEDEIROS, João B. **Redação científica:** a prática de fichamentos, resumos, resenhas. São Paulo: Atlas, 1991. SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico.** 23. ed. rev. e atual. São Paulo: Editora Cortez, 2007. MINAYO, Maria Cecília de Souza (org.). **Pesquisa social:** teoria, método e criatividade. 29. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2010. MOTTTA-ROTH, Désirèe; HENDGES, Graciela Rabuske Hendges. **Produção Textual na Universidade**. São Paulo: Parábola Editorial, 2010	
Coordenador do Curso _____	**Coordenadoria Técnico- Pedagógica** _____

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO À PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	
Código:	Gast. 018
Carga Horária:	80h **CH Teórica:** 40h/a **CH Prática:** 40h/a
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	Sem pré-requisito
Semestre:	3°
Nível:	Superior

EMENTA

Matérias-primas utilizadas na panificação e confeitaria; O pão como produto; Equipamentos; A panificação: massas, fermentação, modelagem, cocção; Massas e cremes básicos; A confeitaria: acabamentos básicos.

OBJETIVOS

Conhecer a tradicional e a moderna tecnologia de panificação e confeitaria, a produção e transformações básicas, empregando equipamentos, fluxogramas e controle da produção.

Dominar as técnicas culinárias de decoração de pães doces e salgados, massas e biscoitos.

PROGRAMA

Unidade I - A profissão de Padeiro e Confeiteiro

Unidade II - Ingredientes da Panificação e Confeitaria

- Farinha, água, sal, fermentos químicos e biológicos, açúcares, leite, ovos, gorduras, amidos, chocolates, corantes, essências, melhoradores, pré-misturas e conservadores

Unidade III - Cálculos

- Balanceamento de receitas; Cálculo de rendimento; Conversão de unidades.

Unidade IV - Máquinas, Equipamentos e Utensílios

- Tipos e características de Máquinas, Equipamentos e Utensílios: Balança, modeladora, câmara de fermentação, masseira, laminadora, câmara fria, cilindro, fatiadora, forno, batedeira, utensílios diversos, divisora, fogão, resfriador de água, outros equipamentos.

Unidade V - Panificação

- Princípios Básicos da Panificação
- Massas Crocantes, Suaves e Doces

Unidade VI - A Confeitaria

- Massas Levedadas
- Massas para Pâtisserie e Massas Moles
- Pudins, Cremes e Musses
- Recheios, Coberturas e Molhos para Sobremesas

METODOLOGIA DE ENSINO

Exposições teóricas dos diversos tópicos; aulas práticas; seminários; utilização de notas de aulas e recursos áudio visuais.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. **Tecnologia da panificação.**
Barueri, SP: Manole, 2009.

CHEF profissional. 4. ed. rev. Tradução de Renata Lucia Bottini. São Paulo: Senac Editora, 2009. 7 exemplares

GISSLEN, W. **Panificação e confeitaria profissionais.** 5. ed. Barueri, SP: Manole, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CAUVIAN, S. P.; YOUNG, L. S. **Fabricación de pan.** Zaragoza, Espanha: Acribia Espanha, 2002.

CIACCO, C. F.; CHANG, Y. K. **Como fazer massas**. Campinas: Ícone, 1986.

MORETTO, E.; FETT, R. **Processamento e análise de biscoitos**. São Paulo: Livraria Varela, 1999.

SEBESS, M. G. **Técnicas de confeitaria profissional.** 3. ed. Rio de Janeiro: Senac Editoras, 2010.

SEBESS, P. **Técnicas de padaria profissional.** Rio de Janeiro: Senac Editoras, 2010.

Coordenador do Curso	Coordenadoria Técnico- Pedagógica
_____	_____

DISCIPLINA: ENOGASTRONOMIA	
Código:	GAST. 019
Carga Horária:	80 h **CH Teórica:** 60h/a **CH Prática:** 20h/a
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	Sem pré- requisito
Semestre:	4°
Nível:	Graduação

EMENTA:

Práticas de vinicultura e vinificação; Os métodos e uvas mais comuns na produção do vinho; Princípios da análise visual, olfativa e gustativa com suas específicas análises sensoriais; Princípios básicos de enogastronomia.

OBJETIVOS

Identificar as classificações, técnicas e armazenagem dadas aos vinhos;
Reconhecer os tipos de vinhos adequados para harmonizar devidamente os alimentos;
Compreender os procedimentos adequados, quando da necessidade do acompanhamento do vinho, através de técnicas e conhecimentos do serviço;
Identificar as diferentes características das uvas degustadas através de suas características de colheita, temperatura, castas e processos de vinificação, sendo determinadas pelo uso dos sentidos.

PROGRAMA

Unidade I- Conceitos Básicos de Enologia:

- Introdução a enologia, conceitos básicos e históricos;
- A influência da geografia mundial na composição do vinho;
- Composição da uva e sua maturação. Principais variedades de uvas - tintas e brancas.

Unidade II- Classificação, Técnicas e Armazenagem de Vinhos:

- Classificação dos vinhos no velho e novo mundo;
- A vinificação dos vinhos, equipamentos e utensílios utilizados;
- Técnicas de armazenagem dos vinhos;
- O sobreiro, a importância da rolha;
- O Vinho Brasileiro, marcas e empresas mais conhecidas.

Unidade III- Serviços de Vinho:

- Técnicas do serviço de vinho;
- Tipos de copos, abridores e utensílios do serviço
- Leitura de rótulos e identificar garrafas.

Unidade IV- Técnicas de Degustação (Aulas- Práticas):

- Definição, local, copos, provador, aspectos visual, olfat. e gustat.;
- Características de limpidez, complexo de aromas, e identificação dos postos chaves do palato para a fase degustativa;
- Provas de vinhos, a ficha de degustação e sua importância;
- Harmonização de Vinhos e Alimentos: Antes e depois de refeições com: aperitivos, sobremesas e digestivos; com refeições: peixes e frutos do mar, carnes brancas e vermelhas, massas e queijos.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas com o uso de quadro branco e pincel, bem como retroprojetor, projetor multimídia e atividades práticas no laboratório.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

VIANNA JUNIOR, Dirceu; SANTOS, José Ivan; LUCKI, Jorge. Conheça vinhos. 3ª edição rev. e ampl. Editora: Senac São Paulo, 2015.

PACHECO, Aristides de Oliveira. Enologia. 5. ed. rev. e ampl. São Paulo: SENAC,1989.

SOMMERS, Brian J. Geografia do vinho. 1ª edição. editora: Novo Século, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE. **Sommelier** : profissão do futuro. Rio de Janeiro: Editora SENAC, 2003.

LE CORDONBLEU. **Vinhos**: segredos profissionais para comprar, armazenar, servir e beber vinho. Traduzido por Arlete Simille Marques. São Paulo: Marco Zero, 2004.

JOHNSON, Hugh; ROBINSON, Jancis. **Atlas Mundial do Vinho**. 7. ed. rev. e atual. Globo Editora, 2014.

ROBINSON, Jancis. **Expert em vinhos em 24h**. 1. ed. São Paulo: Planeta, 2016.

JOHNSON, Hugh. **Enciclopédia do vinho**: vinho, vinhedos e vinícolas. 1.ed. São Paulo: Editora SENAC, 2012.

Coordenador do Curso	Coordenadoria Técnico- Pedagógica
_____	_____

DISCIPLINA: ESTUDO DE BEBIDAS (COM ENFASE EM COQUETALARIA)	
Código:	GAST. 020
Carga Horária:	40h **CH Teórica:** 30h/a **CH Prática:** 10h/a
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	-
Semestre:	4°
Nível:	Graduação

EMENTA:

Produção e definição das principais bebidas não alcoólicas. Produção e definição da cerveja e dos principais tipos produzidos no Brasil e no Mundo. Produção e definição dos principais destilados produzidos no Brasil e no Mundo. Bebidas a base de café. Infusões quentes e chás. Técnicas de preparo das principais bebidas quentes. Coquetelaria.

OBJETIVOS

- Conhecer as bebidas e suas harmonizações com alimentos;
- Desenvolver atividades de coquetelaria.

PROGRAMA

Unidade I - Classificação geral das bebidas:

- Grupo de bebidas alcoólicas
- Grupo de bebidas não alcoólicas

Unidade II - Bebidas Fermentadas:

- Vinho – aspectos históricos, produção, tipologia, harmonização;
- Cerveja - aspectos históricos, produção, tipologia, harmonização.

Unidade III - Bebidas Destiladas:

- Aspectos históricos, produção, tipologia, drinks;

Unidade IV - Bebidas Compostas – Infusões:

- Licores - aspectos históricos, produção, tipologia;
- Bitters - aspectos históricos, produção, tipologia.

Unidade V - Coquetéis:

- Histórico
- Coquetelaria- Clássica e FreeStyle
- Classificação dos coquetéis
- Composição dos coquetéis;
- Coquetelaria internacional (com álcool e sem álcool)
- Aulas–Práticas sobre Coquetelaria:

Unidade VI - Apresentação dos Utensílios, copos e taças necessários para a produção de diversos tipos de coquetéis;

Unidade VII - Preparo de drinks e coquetéis de acordo com a classificação de batidos, mexidos e montados;

Unidade VIII - Decoração de coquetéis.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas com o uso de quadro branco e pincel, bem como retroprojetor, projetor multimídia e atividades práticas no laboratório.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e bebidas.** Porto Alegre: EDUCS, 1999. OK

VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. **Tecnologia de bebidas.** São Paulo: Blucher, 2005.

FERREIRA, Derivan. **A Coquetalaria ao alcance de todos.** Diadema, SP: Prol Editora Gráfica, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

JOHNSON, Hugh. **Enciclopédia do vinho**: vinhos, vinhedos e vinícolas. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual do bar**. São Paulo: SENAC, 1996.

SANTOS, José Ivan. **Comida e vinho**: harmonização essencial. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

SOUZA, Derivan Ferreira de. **Manual prático de bar**. Edição atualizada 2006.

São Paulo: Editora Salesiana Dom Bosco, [2006?].

STEED, Tobias; REED, Ben. **Hollywood cocktails**. Tradução de Peter Muds. [Rio de Janeiro]: Senac, 2011.

Coordenador do Curso	**Coordenadoria Técnico- Pedagógica**
_____	_____

DISCIPLINA: GESTÃO DE BARES E RESTAURANTES	
Código:	GAST.021
Carga Horária:	80h **CH Teórica:** 80h/a **CH Prática:** 0h/a
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	Sem pré- requisito
Semestre:	4°
Nível:	Graduação

EMENTA

O processo de alimentos e bebidas, custos e estabelecimento de preço de venda; Tecnologia da informação na área da alimentação; Tipologia de restaurantes; Fluxograma e organograma de restaurantes; Composição de cardápios; Marketing e Design de bares e restaurantes.

OBJETIVOS

Desenvolver o senso crítico de gestão baseada em resultados, controle de produção, financeiro, RH, contábil e compras;

Realizar gestão eficaz em empreendimentos do ramo alimentício.

PROGRAMA

Unidade I- Planejamento, organização e operação;
Unidade II- Estruturas administrativas;
Unidade III- Fraudes, desperdício e segurança;
Unidade IV- Fornecedores, compras e estoque;
Unidade V- Desenvolvimento por filiais e franquias;
Unidade VI- Administração e gerência: financeira, jurídica e recursos humanos;
Unidade VII- Sociedade: formação e extinção, conflitos e soluções;
Unidade VIII- Gerenciamento de Problemas com clientes, fornecedores, cartões, bancos e locação;
Unidade IX- Recursos humanos - recrutamento, seleção, treinamento e avaliação;

Unidade X- Planejamento e conceito;
Unidade XI- Atribuições e responsabilidades: controle de estoques;
Unidade XII- Conhecimento dos processos de automação;
Unidade XIII- Serviços e relacionamento com clientes;
Unidade XIV- Processo de venda em restaurantes e bares;
Unidade XV- Métodos de promoção e incentivo de vendas;
Unidade XVI- Planejamento e organização de eventos e banquetes;
Unidade XVII- Implementação do esforço do marketing;
Unidade XVIII- Definições e aplicações; comunicação: a mídia, os guias e o crítico;
Unidade XIV- Plano e estratégia de marketing;
Unidade XV- Marketing direto;
Unidade XVI- Food design;
Unidade XVII- Identidade visual e design – marcas;
Unidade XVIII- Identidade visual e design - publicidade;
Unidade XIX- Identidade visual e design - cardápio e folhetaria.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BECK, Heins. **A Arte e a ciência do serviço**. São Paulo: Ed. Anhembi Morumbi, 2005.

TEIXEIRA; S. F. M. G. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição.** São Paulo: Atheneu, 1997.

ABREU, E. S.; SPINELI, M.G.N.; ZANARDI; A.M.P**. Gestão de unidades de alimentação e nutrição:** um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CHIAVENATO, Idalberto. **Gestão de pessoas**: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. Rio de Janeiro: Campus, 1999.

FERNANDES, Bruno H. R. **Competências & desempenho organizacional**. São Paulo: Saraiva, 2006.

LEME, Rogério**. Aplicação prática de gestão de pessoas por competências.**

Rio de Janeiro: Qualitymark, 2005.

OLIVEIRA, D. P. R. **Excelência na administração estratégica**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1995.

ZUANETTI, Rose et. al**. Qualidade em prestação de serviços**. São Paulo: Ed. SENAC, 2002

Coordenador do Curso	**Coordenadoria Técnico- Pedagógica**
_____	_____

DISCIPLINA: CULTIVO DE MATÉRIAS PRIMAS CULINÁRIAS	
Código:	GAST. 022
Carga Horária:	40h **CH Teórica:** 25 h/a **CH Prática:** 15h/a
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	Sem pré- requisito
Semestre:	4°
Nível:	Graduação

EMENTA

Exigências sobre os alimentos vegetais no âmbito empresarial; Grupos de alimentos de origem vegetal (alimentos energéticos, alimentos protéicos, alimentos de ação medicinal, alimentos funcionais); Produção de alimentos em diferentes manejos agrícolas (alimentos convencionais, alimentos orgânicos, alimentos hidropônicos); Alimentos transgênicos; responsabilidade socioambiental no cultivo de alimentos, Aspectos da fisiologia pós- colheita dos vegetais.

OBJETIVOS

Discutir sobre a importância de conhecer e cultivar vegetais em empreendimentos gastronômicos;
Aprender os procedimentos e cuidados que devem ser dispensados para a implantação de pequenas hortas e pomares;
Saber diferenciar vegetais convencionais, orgânicos, hidropônicos e transgênicos;
Aprender as fases do desenvolvimento de um vegetal, sobretudo as que compreendem o ponto de colheita dos vegetais;
Entender as alterações que ocorrem na pós-colheita e seus índices de qualidade.

PROGRAMA
Unidade I- Produção de alimentos vegetais no mundo: responsabilidade socioambiental e exigências sobre os alimentos vegetais no âmbito empresarial. **Unidade II-** Grupos de alimentos de origem vegetal (Alimentos energéticos, Alimentos proteicos, alimentos de ação medicinal, Alimentos funcionais); **Unidade III-** Produção de alimentos em diferentes manejos agrícolas (Alimentos convencionais, orgânicos, hidropônicos e transgênicos)**;** **Unidade IV-** Implantação de pequenas hortas e pomares **Unidade V-** Fisiologia pós-colheita (fases de desenvolvimento, alterações pós-colheita e índices de qualidade pós-colheita).
METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas dialogadas e expositivas;Apresentação de vídeos;Aulas de campo.
AVALIAÇÃO
A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
COX, Jeff; MOINE, Marie-pierre. **Ervas culinárias -** como cultivar, cuidar e armazenar ervas aromáticas, usá-las na cozinha para dar mais sabor aos alimentos**.** São Paulo: Editora Publifolha, 2010. KOBLITZ, MARIA GABRIELA BELLO. **MATERIAS-PRIMAS ALIMENTICIAS**-COMPOSIÇAO E CONTROLE DE QUALIDADE. LAB EDITORA. São Paulo.2011.304p. PELT, Jean-marie. **Especiarias & ervas aromáticas**. São Paulo: Editora Jorge Zahar, 2003.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
ARAÚJO, J.P.P. **O Caupi Brasil**. Brasília: IITA/EMBRAPA, 1988. BALBACH, A.; BOARIM, D. **As Hortaliças na medicina natural.** 2. ed. São Paulo: Editora Missionária, 1992. BALBACH, A.; BOARIM, D. **As Hortaliças na medicina natural**. 2. ed. São Paulo: Editora Missionária, 1992. CIP – CENTRO INTERNACIONAL DE LA PAPA. **Sixth Simposium of the International Society for Tropical Root Crops.** CIP, Lima, Perú, 1983. COCK, J. H. **Global Workshop on root and tuber crops propagation procedings of a regional workshop held in Cali.** Colômbia: CIAT, 1983. p. 13-

16.	
Coordenador do Curso _____	**Coordenadoria Técnico- Pedagógica** _____

DISCIPLINA: PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS GASTRONÔMICOS
Código: GAST023
Carga Horária: 40h **CH Teórica** 40h **CH Prática** 0h
Número de Créditos: 2
Pré-requisitos: Sem pré- requisitos
Semestre: 4
Nível: Graduação
EMENTA
Origens históricas dos eventos e banquetes; Tendências dos eventos; conceitos básicos; Tipologia e características dos eventos; Planejamento e organização. Noções sobre cerimonial; Banquetes: planejamento, organização e implantação.
OBJETIVO
Conhecer o planejamento e a organização de eventos gastronômicos. Conhecer as regras de serviço. Conhecer as diferenças entre serviços de banquetes, especificidades técnicas e étnicas. Aplicar a etiqueta à mesa e Ordem de Mets. Conhecer a relação entre conceito e imagem de um evento, as consequências práticas das escolhas adotadas. Conhecer cardápios típicos, étnicos e temáticos e as bebidas e suas harmonizações com alimentos.
PROGRAMA
Unidade I - Generalidades sobre eventos **Unidade II – Conceituação** **Unidade III - Ambiente** **Unidade VI - Caracterização** **Unidade V - Tipologia de eventos e banquetes** **Unidade VI - Evolução histórica dos eventos**

Unidade VII - Atores que atuam no evento
Unidade VIII - Planejamento e a organização de Eventos Gastronômicos

- Conceituação
- Planejamento no evento
- Concepção
- Pré-evento
- Per ou trans-evento
- Pós-evento
- orçamento

Unidade XI - Cardápios para eventos

Unidade X - Gerenciamento de custos e controle

Unidade XI - Operacionalização do banquete

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas com o uso de quadro branco e pincel, bem como retroprojetor, projetor multimídia e atividades práticas no laboratório.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANDRADE, R. B. **Manual de eventos**. 2 ed. Caxias do Sul, Editora: EDUCS, 2002
BETTECA, M. L. **Eventos e Cerimonial: simplificando ações.** Caxias do Sul, EDUCS, 2002
Luiz Carlos Zanella. **Manual de Organização de Eventos: Planejamento e Operacionalização.** 5 ed.2012. Editora Atlas. 384p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de organização de banquetes**. São Paulo: SENAC, 2004. 120p.
DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e Bebidas.** Caxias do Sul: Educs, 1999.
HAASE FILHO, Pedro. **Gastronomia: cardápios especiais**. Porto Alegre: RBS, 2003.
SCHULUTER, Regina. **Gastronomia e Turismo.** São Paulo: Aleph, 2003
RIBEIRO, Celia. **Boas maneiras à mesa.** 2 ed. São Paulo: Editora L&PM, 2006

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS

Código:	GAST. 024
Carga Horária:	40h **CH Teórica:** 20h/a **CH Prática:** 20h/a
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	GAST. 011
Semestre:	4°
Nível:	Graduação

EMENTA

Conceitos básicos e tipologia de cardápios; Regras gerais de elaboração de cardápios; Elaboração de receita culinária e ficha técnica padronizada; Cardápios comerciais; Cardápios típicos; Festas Temáticas; Cardápios Institucionais; Engenharia de Cardápios.

OBJETIVOS

Entender os procedimentos técnicos científicos adequados e harmônicos da elaboração de cardápios baseados nos aspectos gastronômicos, econômicos e socioculturais.

PROGRAMA

Unidade I- Regras gerais de elaboração de cardápios:

- Objetivos no planejamento de cardápios;
- Atividades anteriores à produção de refeições:
- Definição dos padrões dos cardápios, “per capita”, política de abastecimento, critérios para avaliação do funcionamento do serviço pela clientela.
- Estimativa das necessidades nutricionais da clientela, número de refeições e custos.
- Elaboração dos cardápios do período programado, previsão de compras, solicitação ao fornecedor, recepção e armazenamento de mercadorias e requisição ao almoxarifado.
- Atividades durante a produção e distribuição de refeições;
- Atividades subsequentes à produção e distribuição de refeições:
- Avaliação do número de refeições, adequação nutricional, custo, sobras, aceitação e funcionamento do serviço com base na opinião da clientela.
- Manuais e rotina.

Unidade II- Elaboração de receita culinária e ficha técnica padronizada;
Unidade III- Engenharia de cardápios;
Unidade IV- Cardápios comerciais;
Unidade V- Cardápios típicos de datas comemorativas e festas temáticas;
Unidade VI- Cardápios institucionais;
Unidade VII- Cardápios e dietas hospitalares.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivo-dialogadas, apresentação de vídeos, visitas técnicas, estudos dirigidos, práticas de laboratório, seminários e exercícios.
AVALIAÇÃO
A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o sabor - tecnologias para a elaboração de cardápios. 8ª edição. Editora: Senac São Paulo, 2010. CASTRO, F. A. F.; QUEIROZ, V. M. de. **Cardápio:** planejamento, elaboração e etiqueta**.** Viçosa: Imprensa Universitária, 1998. FRANCO, Guilherme. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2002. SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. **Cardápio**: guia prático para elaboração**.** 2. ed. São Paulo: Editora Atheneu/Centro Universitário São Camilo, 2008.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
ABREU, E. S.; SPINELI, M.G.N.; ZANARDI; A.M.P**. Gestão de unidades de alimentação e nutrição:** um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003. MEZOMO, I. F. B. **Os Serviços de alimentação:** planejamento e administração. 5. ed. São Paulo: Manole, 2002. SILVA, Sandra Chemin da; MARTINEZ, Silvia. Cardápio - Guia prático para a elaboração. 3ª edição. Editora: Roca, 2014. TEICHMANN, Ione Mendes. **Cardápios:** técnicas e criatividade. Porto Alegre: EDUCS, 2000. TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes**. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição.** 3. reimp. São Paulo: Atheneu, 2004.

Coordenador do Curso	**Coordenadoria Técnico- Pedagógica**
_____	_____

DISCIPLINA: COZINHA BRASILEIRA	
Código:	GAST.025
Carga Horária:	80h**CH Teórica:** 20h/a **CH Prática:**60h/a
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	GAST. 017
Semestre:	5°
Nível:	Graduação

EMENTA

Influências de populações de índios, europeus, africanos e outros imigrantes na culinária brasileira; Contribuição de técnicas e ingredientes, influências socioeconômicas e religiosas de cada uma destas culturas na culinária brasileira contemporânea; Aspectos históricos, étnicos, econômicos e sociais da formação gastronômica brasileira.

OBJETIVOS

Conhecer a culinária local e as influências recebidas;

Identificar os ingredientes típicos, os pratos tradicionais regionais, a culinária contemporânea brasileira;

Desenvolver as diversas técnicas de preparo, combinações de ingredientes, cores e sabores da culinária das regiões central, sul e sudeste do Brasil.

PROGRAMA

Unidade I- Cozinha do Sudeste:

- Minas Gerais;
- São Paulo;
- Rio de Janeiro;
- Espirito Santo.

Unidade II- Cozinha do Norte:

- Amazonas;
- Pará;
- Acre;
- Rondônia;
- Tocantins;

- Roraima;
- Amapá.

Unidade III- Cozinha do Centro-oeste:

- Mato Grosso;
- Mato Grosso de sul;
- Goiás.

Unidade IV- Cozinha do Sul:

- Santa Catarina;
- Rio Grande do Sul;
- Paraná.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia. Aulas práticas em laboratório com a utilização de matérias primas, utensílios, máquinas e equipamentos.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALVES FILHO, Ivan. Cozinha Brasileira: com recheio de história. 1ª edição. Editora: Revan, 2000.

ARAUJO, W. M. C.; TENSER, C. M. R. Gastronomia - cortes & recortes. Brasília: SENAC-DF, 2006. v. I.

CASTANHO, Thiago. Cozinha de origem - pratos brasileiros tradicionais revisitados. 1ª edição. Editora: Publifolha, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOSISIO, Arthur. Pantanal - sinfonia de sabores e cores. 1ª edição. Editora: Senac Nacional, 2003.

CAVALCANTI, P. **A Pátria nas panelas:** história e receitas da cozinha

brasileira. São Paulo: SENAC-SP, 2007.

FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil.** 7. ed. São Paulo: SENAC Estúdio Sonia Robatto, 2005

OLIVEIRA, R. **Coisas de Minas:** a culinária dos velhos cadernos. São Paulo: SENAC, 2005.

OLIVEIRA, R. **Sabores e cores das Minas Gerais.** São Paulo: SENAC,1998.

TREVISANI, B. **A Cozinha amazônica.** São Paulo: Melhoramentos,1999. (Série receitas brasileiras).

Coordenador do Curso	**Coordenadoria Técnico- Pedagógica**
_____	_____

DISCIPLINA: COZINHA DAS AMÉRICAS	
Código:	GAST. 026
Carga Horária:	80h**CH Teórica:** 20h/a **CH Prática:** 80h/a
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	GAST. 017
Semestre:	5°
Nível:	Graduação

EMENTA

Compreensão da formação culinária, da influência de aspectos históricos e geográficos na culinária de cada país ou região das américas e a elaboração e preparação de pratos típicos do México, Cuba, Chile, Argentina e EEUU, Canadá. Estudo da identidade culinária dos principais países e suas particularidades.

OBJETIVO

Conhecer a culinária do México, Cuba, Chile, Argentina, Caribe, Canadá e EUA, abrangendo a influência de povos nativos e imigrantes e de fatores culturais, econômicos, geográficos e políticos que determinaram a sua formação e influências na formação gastronômica de outros países.

PROGRAMA

Unidade I- Cozinha do México:

- História;
- Ingredientes e insumos;
- Pratos típicos.

Unidade II- Cozinha de Cuba:

- História;
- Ingredientes e insumos;
- Pratos típicos.

Unidade III- Cozinha do Chile:

- História;
- Ingredientes e insumos;
- Pratos típicos.

Unidade IV- Cozinha da Argentina:

- História;
- Ingredientes e insumos;
- Pratos típicos.

Unidade V- Cozinha dos EUA:

- História;
- Ingredientes e insumos;
- Pratos típicos.

Unidade VI- Cozinha do Canadá:

- História;
- Ingredientes e insumos;
- Pratos típicos.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia. Aulas práticas em laboratório com a utilização de matérias primas, utensílios, máquinas e equipamentos.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de

aula.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
BELLUZZO, Rosa. Os sabores da América. 1ª edição Editora: Senac São Paulo, 2004. MACHIA, Valeria. **Cocina Argentina clásica y moderna**. Argentina: Emece Editores, 2003. HICKS, ROGER. **Cozinha mexicana.** [S.l.]: Editora LISMA, 2005.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
CLEMENTS, Carole. **American regional cooking.** [S.l.]: Lorenz Books, 2005. INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. 2ª edição. Editora: Senac nacional, 2010. FISHER, Carol. **The American cookbook:** a history. Jefferson, North Carolina**:** McFarland & Co Inc Pub, 2005. RABINOVITCH, Daphna. **Canadian living cooks step by step**. [S.l.]: Vintage Books, 2003. TORRES, Dagoberto; MOLL, Patrícia. Ceviche - do pacífico para o mundo. 1ª edição. Editora: Senac São Paulo, 2013.

Coordenador do Curso	**Coordenadoria Técnico- Pedagógica**
_____	_____

DISCIPLINA: COZINHA ALTERNATIVA	
Código:	GAST. 027
Carga Horária:	40H **CH Teórica:** 20h/a **CH Prática:** 20h/a
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	GAST.011; GAST 017
Semestre:	5°
Nível:	Graduação
EMENTA	

Aproveitamento integral de alimentos; Culinária *light* e *diet*; Culinária vegetariana; Culinária Macrobiótica; Gastronomia hospitalar, funcional, imunodeficiências, alimentação para intolerantes e alérgicos, Cozinha molecular.

OBJETIVOS

Conhecer os fundamentos das diversas culinárias não usuais existentes: aproveitamento integral de alimentos, culinária diet e light, culinária vegetariana, princípios da culinária macrobiótica e da gastronomia hospitalar rica em alimentos funcionais.

Trabalhar o alimento com responsabilidade ambiental através do aproveitamento integral de alimentos.

PROGRAMA

Unidade I- Introdução à cozinha alternativa;

- Educação ambiental e responsabilidade social: aproveitamento integral dos alimentos.

Unidade II- Gastronomia hospitalar;

Unidade III- Cozinha light;

Unidade IV- Cozinha diet;.

Unidade V- Preparações para imunodeficientes.

Unidade VI- Cozinha molecular

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e dialogadas; apresentação de vídeos; aulas práticas de laboratório; aplicação de estudos dirigidos.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ABICAIR, Myrian; Baccarin, Filipe. Alta gastronomia diet e light. 1ª edição. Editora: Senac São Paulo, 2015.

DOROSZ, Philippe. **Tabela de calorias e regimes de emagrecimento**. São

Paulo: Manole, 2006.
MAHAN, L. K. Krause. **Alimentos, nutrição & dietoterapia**. 12. ed. São Paulo: Ed. Roca, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

COSTA N. M. B.; ROSA, C. O. B. **Alimentos funcionais** - componentes bioativos e efeitos fisiológicos. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2010.
CURVO, João. **A Alquimia dos sabores** - a culinária funcional. São Paulo: Ed. Rocco, 2011.
DAVIS, William. Barriga de trigo. 1ª edição. Editora: Wmf Martins Fontes, 2013.
VALENZI, M. **Receitas para vegetarianos**. São Paulo: Ed. Marco Zero, 2005.
VILLARD, R. **A Dieta do chef**: alta gastronomia de baixa caloria. [Rio de Janeiro]: Ed. Senac Nacional, 2009.

Coordenador do Curso	**Coordenadoria Técnico- Pedagógica**
_____	_____

DISCIPLINA: PANIFICAÇÃO	
Código:	GAST.028
Carga Horária:	80h **CH Teórica:** 20h/a **CH Prática:** 60h/a
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	GAST. 019
Semestre:	5°
Nível:	Graduação

EMENTA

Propriedades químicas e interações entre os constituintes das matérias-primas, empregadas na indústria de pães, massas e biscoitos; Técnicas culinárias para a produção e decoração de pães doces e salgados e diversas massas alimentícias para compor um cardápio.

OBJETIVOS

Conhecer a tradicional e a moderna tecnologia na produção do pão e outras massas alimentícias e suas variações; empregando equipamentos, fluxograma e controle na produção.

PROGRAMA

Unidade I- Panificação:

- Ação da levedura na fermentação;
- Brioches e suas variações;
- Pães doces;
- Pães tipo francês;
- Pães tipo Viena;
- Pães integrais;
- Pães rústicos;
- Pães de forma;
- Pães Argentinos tradicionais;
- Meias luas e *Facturas;*
- Panetones e suas variações;
- Pães flavorizados;
- Pães clássicos internacionais;
- Pães e massas para salgados.

Unidade II- Massas alimentícias:

- Bolachas;
- Massas frescas de macarrão.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ATKINSON, CATHERINE. **Manual prático de pastelaria**. Lisboa: Editora

Estampa, 2004.

CANELLA-RAWLS, Sandra. Pão - arte e ciência. 5ª edição. Editora: Senac São Paulo, 2012.

SEBESS, Paulo. Técnicas de padaria profissional. 2ª edição. Editora: Senac São Paulo, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CAUVAIN, Stanley; YOUNG, Linda. Tecnologia da panificação. 2ª edição. Editora: Manole, 2009.

FARIAS, Luiz. Padaria Brasil: O modelo da padaria e confeitaria brasileira. Editora: LMA, 2012.

GISSLEN WAYNE. Panificação e confeitarias profissionais. 5ª edição. Editora: Manole, 2011.

INGRAM, C.; SHAPTER, J. **Manual enciclopédico do pão caseiro**. Lisboa: Editora Estampa, 2002.

SMALLWOOD, Vick. **Manual de receitas de pão**. Lisboa: Editora Estampa, 2003.

SUAS, Michel. Panificação e viennoiserie. 1ª edição. Editora: Cengage Learning, 2012.

Coordenador do Curso	**Coordenadoria Técnico- Pedagógica**
_____	_____

DISCIPLINA: COZINHA FRIA	
Código:	GAST.029
Carga Horária:	40h **CH Teórica:** 20h/a **CH Prática:** 20h/a
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	GAST. 017
Semestre:	5°
Nível:	Graduação

EMENTA

Participação na brigada de cozinha como: Boucher; Poissonnier; Légumier; Garde-manger; Saladas: higienização e preparação de saladas clássicas e contemporâneas; Emulsões e molhos clássicos: temporários, semi-permanentes e permanentes, com elaboração de vinagretes variadas, maionese, aiolli, chutney,

mostarda e preparo de canapés.

OBJETIVO

Conhecer e elaborar preparações frias a serem seguidas no cardápio;
Executar as técnicas de preparo com cortes de carnes: bovinas, caprinas, ovinas, suínas e de aves; de pescados e frutos do mar; legumes e vegetais e suas aplicações culinárias;
Elaborar saladas, molhos frios e suas variações, e mouses.

PROGRAMA

Unidade I- Garde-manger:

- Armazenamento e estocagem de alimentos sob baixa temperatura;
- Montagem de pratos frios;
- Montagem de bufês;
- Esculturas para decoração;
- Elaboração de entradas e fingerfood;
- Molhos frios e suas variações;
  Elaborações de saladas e mousses

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia.

Aulas práticas em laboratório com a utilização de matérias primas, utensílios, máquinas e equipamentos.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional.** 4. ed. rev. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011.

WERLE, Loukie; COX, Jill. **Ingredientes**. [S.l.]: Editora Könemann, 2005.

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Le Cordon bleu -** todas as técnicas culinárias. 6. ed. São Paulo: Editora Marco Zero, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Garde manger: a arte e o ofício da cozinha fria. 4. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014.

MAROUKIAN, Francine. **Segredos de chefs**. São Paulo: Editora Publifolha, 2006.

MCFADDEN, Christine. **O Livro do cozinheiro**. Lisboa: Editora Estampa, 2000.

PAIOTTI, James. **Arte e técnica na cozinha**. São Paulo: Editora Varela, 2004.

PETERSON, James. **O Essencial da cozinha**. [S.l.]: Editora Könemann, 2000.

Coordenador do Curso	**Coordenadoria Técnico- Pedagógica**
_____	_____

DISCIPLINA: COZINHA ORIENTAL	
Código:	GAST. 030
Carga Horária:	80h**CH Teórica:** 20h/a **CH Prática:** 60h/a
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	GAST. 017
Semestre:	S6
Nível:	GRADUAÇÃO

EMENTA

A gastronomia do Japão, China, Coréia, Tailândia, Índia e Israel, através do conhecimento de suas características geográficas, históricas, políticas e culturais, associando o conhecimento de suas técnicas culinárias e utensílios empregados nessas preparações. Planejar cardápios de cozinha oriental.

OBJETIVO

Identificar os principais grupos de alimentos encontrados em cada região, associado ao estudo de comportamentos alimentares, que influenciaram a gastronomia asiática tornando-a rica em complexidade e requinte.

PROGRAMA

UNIDADE I - Cozinha do Japão

- História
- Ingredientes e insumos
- Pratos típicos

UNIDADE II -Cozinha da China

- História
- Ingredientes e insumos

- Pratos típicos

UNIDADE III -Cozinha da Coréia

- História
- Ingredientes e insumos
- Pratos típicos

UNIDADE VI -Cozinha da Tailândia

- História
- Ingredientes e insumos
- Pratos típicos

UNIDADE V -Cozinha da Índia

- História
- Ingredientes e insumos
- Pratos típicos

UNIDADE VI -Cozinha de Israel

- História
- Ingredientes e insumos
- Pratos típicos

UNIDADE VII -Cozinha Árabe

- História
- Ingredientes e insumos
- Pratos típicos

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia. Aulas práticas em laboratório com a utilização de matérias primas, utensílios, máquinas e equipamentos.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANDERSEN, Maria Cristina. **Cozinha árabe.** São Paulo: Ed. Melhoramentos, 2005.

LEW, J. **Culinária chinesa.** São Paulo: Editora JTB, 1996.

MORIYAMA, Y. **Culinária japonesa.** São Paulo: Editora JBC, 1995.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DASI, S. D. **Culinária vegetariana com sabor da Índia**. 5 ed. São Paulo: Editora Sandra Lage, 2010.

DUMAS, A. **Grande dicionário de culinária**. São Paulo: Editora Jorge Zahar, 2006.

LEW, Judy. **Culinária chinesa para brasileiros.** 2. ed. São Paulo: Editora JBC, [s.d.].

SHIMIZU, S. **Melhores Receitas da Culinária Japonesa.** São Paulo: Editora JTB, 2002.

WILSON, Anne. **Cozinha japonesa e coreana.** [S.l.]: Ed. Konemann do Brasil, 2006.

YAZBEK, M. H. **Receitas árabes tradicionais**. São Paulo: Editora Revan, 2001 .

Coordenador do Curso	**Coordenadoria Técnico- Pedagógica**
_____	_____

DISCIPLINA: COZINHA REGIONAL NORDESTINA	
Código:	GAST. 031
Carga Horária:	80h**CH Teórica:** 20h/a **CH Prática:** 60h/a
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	GAST. 017
Semestre:	S6
Nível:	GRADUAÇÃO

EMENTA

Influências de populações de índios, europeus, africanos e outros imigrantes na culinária do nordeste. Contribuição de técnicas e ingredientes, influências socioeconômicas e religiosas de cada uma destas culturas na culinária regional nordestina. Aspectos históricos, étnicos, econômicos e sociais da formação gastronômica local.

OBJETIVO

Conhecer a culinária local e as influências recebidas.

Identificar os ingredientes típicos, os pratos tradicionais regionais, e a culinária contemporânea nordestina.

Desenvolver as diversas técnicas de preparo, combinações de ingredientes, cores e sabores da culinária da região nordeste do Brasil.

Compreender as diferenças presentes na gastronomia entre os estados da região nordeste e suas influências.

PROGRAMA

UNIDADE I - Cozinha do Ceará

- História
- Ingredientes e insumos
- Pratos típicos

UNIDADE II - Cozinha do Piauí

- História
- Ingredientes e insumos
- Pratos típicos

UNIDADE III - Cozinha do Maranhão

- História
- Ingredientes e insumos
- Pratos típicos

UNIDADE IV - Cozinha de Sergipe

- História
- Ingredientes e insumos
- Pratos típicos

UNIDADE V -Cozinha do Rio Grande do Norte

- História
- Ingredientes e insumos
- Pratos típicos

UNIDADE VI -Cozinha da Bahia

- História
- Ingredientes e insumos
- Pratos típicos

UNIDADE VII -Cozinha de Pernambuco

- História
- Ingredientes e insumos
- Pratos típicos

UNIDADE VIII -Cozinha da Paraíba

- História
- Ingredientes e insumos
- Pratos típicos

UNIDADE IX -Cozinha de Alagoas

- História
- Ingredientes e insumos
- Pratos típicos

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia. Aulas práticas em laboratório com a utilização de matérias primas, utensílios, máquinas e equipamentos.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MENDONÇA, A. C. N. M. X.; SCIARRETA, F. H. L. **O Brasil bem temperado. Nordeste**. Global, 2010.
SENAC. **Culinária Nordestina. Encontro de Mar e sertão.** 3ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2010.
TWARDY, Bernard. **Cozinha tropical cearense.** 1 ed. Arte & letra, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil.** 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

CAVALCANTI, Maria L. M. **História dos sabores pernambucanos.** FGF, 2015.
FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil.** 7. ed. São Paulo: SENAC, Estúdio Sonia Robatto, 2005.

MONTINGELLI, N. M. M. **Culinária com produtos caprinos:** 74 receitas

deliciosas - como fazer e saborear**.** Porto Alegre: Cinco continentes, 2007.

QUERINO, Manuel. **A arte culinária na Bahia.** 1 ed. WMF Martins, 2011.

Coordenador do Curso	**Coordenadoria Técnico- Pedagógica**
_____	_____

DISCIPLINA: CONFEITARIA E DOÇARIA	
Código:	GAST. 032
Carga Horária:	80h**CH Teórica:** 20h/a **CH Prática:** 60h/a
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	GAST. 019
Semestre:	S6
Nível:	GRADUAÇÃO

EMENTA

História e técnicas da confeitaria francesa; Arte com açúcar; sobremesas com frutas; arte com chocolate; sobremesas de sorvetes; suflês, musses e merengues; confecção de massas Base; cremes; confeitaria internacional.

OBJETIVO

Conhecer o estudo da confeitaria voltado à gastronomia;

Usar os componentes básicos e a reunião dos diferentes elementos e forma de apresentação e decoração final, empregada em preparações culinárias da confeitaria e doçaria.

PROGRAMA

UNIDADE I - Caldas

Chocolates

- Introdução/Métodos para temperagem de chocolates
- Ovos de pascoa
- Ganaches
- Bombons de molde
- Bombons com recheio

- Trufas
- Pastilhas
- Decoração com chocolate
- Esculturas com chocolate
- Trabalho com pistola de chocolate e compressores

UNIDADE II - Bombons

- Marzipã
- Praliné
- Fondant
- Pastas de frutas
- Marshmallow
- Balas de goma
- Bombons de licor
- Caramelos de leite e toffees
- Torrones
- Nougatine

UNIDADE III - Açúcar

- Pastillage
- Açúcar fundido
- Açúcar puxado
- Acetinado (fitas, laços, folhas, rosas)
- Açúcar soprado
- Peça de açúcar
- Açúcar em fios
- Pontos do açúcar

UNIDADE IV - Preparações Geladas

- Sorvetes cremosos
- Sorvetes a base de ovos
- Sorbets
- Granitados
- Suflês gelados

UNIDADE V - Compotas, geleias e licores.

- Conservas
- Embalagem e esterilização de frascos
- Gelificante para geleias e confituras
- Geleias
- Compotas
- Doce de leite
- Doces
- Confituras
- Frutas em calda
- Cascas de frutas cristalizadas
- Licores
- Frutas em álcool

UNIDADE VI - Gelatinas

UNIDADE VII - Sobremesas com frutas

UNIDADE VIII - Sobremesas com sorvete

UNIDADE IX - Suflês, mousses e merengues

UNIDADE X - Massas e omeletes

UNIDADE XI - Bolos e tortas

UNIDADE XII - Pastelaria

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia. Aulas práticas em laboratório com a utilização de matérias primas, utensílios, máquinas e equipamentos.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DUCHENE, L.; JONES, B. **Le Cordon bleu** - sobremesas e suas técnicas. São Paulo: Editora Marco Zero, 2004.

HERMÉ, P. **Larousse das sobremesas.** São Paulo: Editora Larousse, 2006.

PERRELLA, A. S.; PERRELLA, M. C. **A História da confeitaria no mundo.**

Campinas: Livro Pleno, 1999.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FREYRE, G. **Açúcar.** São Paulo: Editora Global, 2007.

LEAL, M. L. M. S**. A História da gastronomia**. Rio de Janeiro: Editora Senac,1998.

QUINTAS, F., MENEZES, J. L., CAVALCANTI, M. L. M., LODY, R., KAUFMAN, T. **A Civilização do açúcar**. Recife, PE: Fundação Gilberto Freire, 2007.

SALINAS, R.D. **Alimentos e nutrição:** Introdução a Bromatologia**.** Porto Alegre: Editora Artmed, 2000.

THIS, H. **Um Cientista na cozinha**. São Paulo: Editora Ática, 2006.

WRIGHT, J; TREUILLE, E. **Todas as técnicas culinárias** – lê cordon bleu. São Paulo: Editora Marco Zero, 2005.

Coordenador do Curso	**Coordenadoria Técnico- Pedagógica**
_____	_____

DISCIPLINA: COZINHA EUROPEIA	
Código:	GAST.033
Carga Horária:	80h**CH Teórica:** 20h/a **CH Prática:** 60h/a
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	GAST. 017
Semestre:	S6
Nível:	GRADUAÇÃO

EMENTA

A Europa de acordo com a diversidade de povos e culturas e de acordo com suas respectivas especialidades culinárias. Entender a internacionalização da gastronomia no cenário mundial. Conhecer os Ingredientes, técnicas e particularidade das principais preparações.

OBJETIVO

Conhecer a culinária tradicional de Portugal, Espanha, Alemanha e de alguns países do Mediterrâneo, observando a influência de outras culturas e de fatores econômicos, geográficos e políticos na formação gastronômica destes países.

Conhecer as culinárias francesa, italiana, regional francesa;

Entender a história e evolução da culinária francesa;

Elaborar preparações culinárias específicas da culinária francesa.

PROGRAMA

UNIDADE I - Cozinha Francesa

- Estudo teórico e prático da culinária Francesa.
- História, evolução, propagação e influência na gastronomia mundial.
- Gastronomia tradicional das principais regiões da França.
- Estudo dos principais produtos alimentícios originalmente produzidos na França.

UNIDADE I - Cozinha Italiana

- Visão geral histórica.
- Aspectos regionais.
- Produtos e ingredientes utilizados
- Elaboração e preparação de pratos típicos.

UNIDADE I - Cozinha Portuguesa

- Visão geral histórica.
- Aspectos regionais.
- Produtos e ingredientes utilizados.
- Pratos típicos por região. Culinária conventual.
- Elaboração e preparação de pratos.

UNIDADE I - Cozinha Espanhola

- Visão geral histórica.
- Aspectos regionais.
- Produtos e ingredientes utilizados.
- Pratos típicos por região.
- Elaboração e preparação de pratos.

UNIDADE I - Cozinha Alemã

- Visão geral histórica, dando ênfase à influência das guerras nas mudanças gastronômicas.
- Aspectos regionais. Produtos e ingredientes utilizados.
- Pratos típicos.

- Elaboração e preparação de pratos.

UNIDADE I - Cozinha do Mediterrâneo

- Grécia, Egito e Marrocos: Influência do mar Mediterrâneo na formação culinária.
- Produtos e ingredientes utilizados.
- Pratos típicos de cada país. Elaboração e preparação de pratos

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia. Aulas práticas em laboratório com a utilização de matérias primas, utensílios, máquinas e equipamentos.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

WERNER, C. **Larousse da cozinha do mundo -** Mediterrâneo e Europa Ocidental**.** Brasil: Ed. Larousse Brasil, 2005.

CLEMENTS, C. **O Melhor da cozinha francesa.** [S.l.]: EDELBRA,2001.

DOMINÉ, A.; RÖMER, J.; DITTER, M. **Culinária –** especialidades europeias. [S.l.]: KÖNEMANN, 2001.

LE CORDON BLEU. **Autentica cozinha francesa**. São Paulo: MANOLE, [1995?].

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARGHINI, L. **O Grande livro da cozinha italiana.** São Paulo: Melhoramentos, 2005.

FREITAS, C.T. DE. **A Cozinha italiana.** São Paulo: Melhoramentos, 2002.

HAZAN, J. **Autêntica cozinha italiana**. São Paulo: Manole, 1994.

LANCELOTTI, S. **O Livro da cozinha clássica.** Porto Alegre: L&PM Pocket, 1999.

LAROUSSE. **Larousse da cozinha italiana**. São Paulo: Larousse, 2006.

WERNER, C. **Larousse da cozinha do mundo -** Mediterrâneo e Europa Ocidental**.** Brasil: Ed. Larousse Brasil, 2005.

Coordenador do Curso	Coordenadoria Técnico- Pedagógica
_____	_____

DISCIPLINA: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)	
Código:	GAST.034
Carga Horária:	40h **CH Teórica:** 10h/a **CH Prática:** 30h/a
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	GAST.017
Semestre:	7º
Nível:	Superior

EMENTA

Desenvolvimento do trabalho de conclusão de curso. Formatação final do TCC: monografias e artigos científicos. Apresentação dos trabalhos de conclusão de curso. Submissão de artigos à revistas científicas.

OBJETIVOS

- Desenvolver a pesquisa planejada;
- Analisar, interpretar e discutir os resultados da pesquisa;
- Redigir uma monografia ou artigo científico sobre o tema desenvolvido, conforme as normas estabelecidas;
- Apresentar o trabalho desenvolvido perante uma banca examinadora;
- Contribuir para a formação do aluno/pesquisador.

PROGRAMA

Pesquisas em bases científicas indexadas.

Acompanhamento da coleta de dados.

Execução do trabalho, avaliação dos resultados e elaboração da discussão.

Elaboração da monografia ou artigo conforme regras do regulamento de TCC e normas de periódico científico (para artigos).

Defesa do TCC.

Ajustes finais com base nas sugestões da banca examinadora.

METODOLOGIA DE ENSINO

As atividades da disciplina serão realizadas por meio de aulas expositivo-dialogadas, discussão de artigos científicos, reuniões sistemáticas, estudos direcionados de orientação sobre a execução das atividades em campo e/ou laboratoriais.

AVALIAÇÃO

A avaliação será processual, considerando as atividades realizadas no decorrer do semestre, incluindo os trabalhos individuais e em grupo, as avaliações escritas e/ou práticas e a participação do aluno em sala de aula, seguindo o preconizado no Regulamento da organização didática (ROD) do IFCE.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FEITOSA, V. C. **Redação de textos científicos**. Campinas: Papirus, 1991. 155p.

MARCANTONIO, A. T.; LEHFELD, N. A. S.; SANTOS, M. M. **Elaboração e divulgação do trabalho científico.** São Paulo: Atlas, 1993. 92p.

MARTINS, G. A.; LINTZ, A. **Guia para elaboração de monografias e trabalhos de conclusão de curso**. São Paulo: Atlas, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). **Citações em documentos, NBR 10520**. Rio de Janeiro, 2002.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). **Numeração Progressiva, NBR 6024**. Rio de Janeiro, 2003.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). **Referências bibliográficas, NBR 6023**. Rio de Janeiro, 2002.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). **Resumo, NBR - 6028**. Rio de Janeiro, 2003.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). **Sumário, NBR 6027**. Rio de Janeiro, 2003.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). **Trabalhos acadêmicos, NBR 14724**. Rio de Janeiro, 2005.

Coordenador do Curso	**Coordenadoria Técnico-Pedagógica**
_____	_____

DISCIPLINA: CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS	
Código:	GAST.035
Carga Horária:	80h **CH Teórica:** 80h/a **CH Prática:** 0h/a
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	-
Semestre:	Opcional
Nível:	GRADUAÇÃO

EMENTA

Fundamentos da conservação dos alimentos. Principais alterações nos alimentos. Importância da conservação dos alimentos. Técnicas de conservação dos alimentos. Emprego de baixas temperaturas. Tratamento Térmico. Uso de Aditivos Químicos. Fermentações Industriais. Defumação. Concentração. Evaporação. Irradiação. Alterações nos Alimentos Provocadas pelos Métodos de Conservação. Consequências da má conservação dos alimentos.

OBJETIVO

- Compreender a importância da conservação de Alimentos;
- Conhecer métodos gerais de conservação de Alimentos;
- Conhecer as consequências das alterações dos alimentos

PROGRAMA

UNIDADE I – Fundamentos da Conservação de Alimentos

- Introdução a Ciência e Tecnologia de Alimentos
- Importâncias da conservação dos alimentos
- Estratégias de conservação dos alimentos

UNIDADE II – Principais Alterações nos Alimentos

- Introdução
- Alterações Biológicas
- Alterações Enzimáticas
- Alterações Químicas

UNIDADE III – Conservação pelo Calor

- Introdução

- Comportamentos de microrganismos e enzimas diante da temperatura
- Cinética da destruição dos microrganismos pelo calor
- Termo resistência dos microrganismos
- Aplicação prática de tratamentos térmicos
- Tipos de tratamentos térmicos
- Esterilização
- Pasteurização

UNIDADE IV – Conservação pelo Frio

- Introdução
- Conceitos de refrigeração e congelamento
- Refrigeração e armazenamento em refrigeração
- Efeito da refrigeração na velocidade das reações químicas e enzimáticas e no crescimento dos microrganismos
- Fatores que é preciso controlar durante o armazenamento em refrigeração
- Características dos alimentos refrigerados
- Congelamento e armazenamento em congelamento
- Modificações nos alimentos durante o congelamento
- Efeito do congelamento nos microrganismos
- Produção industrial de frio
- Métodos e equipamentos de congelamento
- Métodos de descongelamento de alimentos

UNIDADE V – Aditivos Químicos

- Introdução
- Principais aditivos químicos utilizados industrialmente
- Aditivos químicos na legislação
- Mecanismo de ação dos principais aditivos químicos utilizados Industrialmente
- Aditivos químicos naturais e artificiais

UNIDADE VI – Fermentações Industriais

- Introdução
- Principais processos de fermentações industriais

- Principais microrganismos envolvidos em fermentações industriais
- Modo de ação dos microrganismos utilizados industrialmente para fermentações
- Principais equipamentos utilizados em fermentações industriais

UNIDADE VII – Conservação dos Alimentos pela Eliminação de Água

- Introdução
- Concentração dos alimentos por evaporação
- Fundamentos da evaporação
- Efeito nas propriedades dos alimentos
- Equipamentos e aplicações
- Desidratação
- Fundamentos da desidratação
- Efeito nas características dos alimentos
- Equipamentos e aplicações
- Liofilização
- Conservação dos alimentos desidratados
- Reconstituição dos alimentos desidratados

UNIDADE VIII – Conservação dos Alimentos pela Irradiação

- Introdução
- Principais processos de irradiação
- Mecanismo de ação dos processos de irradiação

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2ed. São Paulo: Atheneu, 2001.652p..

FELLOWS, P.J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos - Princípios e práticas.**

GAVA, ALTANIR JAIME; SILVA, CARLOS ALBERTO BENTO; FRIAS, JENIFER RIBEIRO GAVA. **TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PRINCIPIOS E APLICAÇOES.** São Paulo: Nobel,2009;512p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARUFFALDI, R., OLIVEIRA, M.N. **Fundamentos de Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 1998.317p.

OETTERER, MARILIA; D'ARCE, MARISA APARECIDA BISMARA REGITANO; SPOTO, MARTA. **FUNDAMENTOS DE CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**. São Paulo: Manole,2006,632p.

ORDÓÑEZ, J.A. **Tecnologia de Alimentos**. v1. Porto Alegre: Artmed, 2006; 294p.

ORDÓÑEZ, J.A. **Tecnologia de Alimentos-Alimentos de Origem Animal**. V.2. Porto Alegre: Artmed, 2005; 280p.

WARD, KAREN. **CONSERVAÇAO E PRESERVAÇAO DE ALIMENTOS PARA LEIGOS**. Ed. ALTA BOOKS: Rio de Janeiro, 2012.262p.

Coordenador do Curso **Coordenadoria Técnico- Pedagógica**

_____ _____

DISCIPLINA: LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS – LIBRAS	
Código:	GAST.036
Carga Horária:	40h **CH Teórica:** 40h/a **CH Prática:** 0h/a
Número de Créditos:	2
Código pré requisito:	-
Semestre:	Opcional
Nível:	GRADUAÇÃO

EMENTA

Histórico e Fundamentos da educação de Surdos. A Língua Brasileira de Sinais – Libras: características básicas da fonologia. Noções básicas de léxico, de

morfologia e de sintaxe; Noções de variação. Pratica de Libras: desenvolver a expressão visual-gestual.
OBJETIVO
Conhecer os aspectos históricos e os fundamentos da Educação de Surdos; Identificar as características básicas da fonologia na Língua Brasileira de Sinais; Compreender as noções linguísticas básicas que envolvem a Língua Brasileira de Sinais; Desenvolver habilidades necessárias para a aquisição da LIBRAS.
PROGRAMA
UNIDADE I - **Contextualização da Educação Inclusiva: conceituação e histórico;** **UNIDADE II - Fundamentos da educação de Surdos;** **UNIDADE III - A Língua Brasileira de Sinais;** **UNIDADE VI - Noções básicas de léxico, de morfologia e de sintaxe;** **UNIDADE V - Noções de variação linguística aplicada à linguagem de sinais;** **UNIDADE VI - Noções práticas: desenvolver a expressão visual-gestual.**
METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas expositivas dialogadas; Oficinas de comunicação; Seminários; Atividades em espaços educativos, escolar e/ou não escolar.
AVALIAÇÃO
· Processual e formativa através de registro de leituras, decodificação de sinais e simulação de diálogo.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
COUTINHO, Denise. **LIBRAS e Língua Portuguesa: Semelhanças e diferenças**. João Pessoa: Arpoador, 2000. QUADROS, Ronice Muller de**. Língua de SINAIS BRASILEIRA: ESTUDOS LINGUISTICOS**. Porto Alegre: Artmed, 2004. SACKS, Oliver W Obra: **Vendo Vozes: uma viagem ao mundo dos surdos**. São Paulo: Companhia das Letras. 1998.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MOURA, M. C.. **O Surdo: caminhos para uma nova identidade.** Rio de Janeiro: Revinter, 2000.
CAPOVILLA, F.C.; RAPHAEL, W.D. **Enciclopédia da Língua de Sinais Brasileira: o mundo do surdo em LIBRAS**. São Paulo: USP, 2004.
SKLIAR, Carlos Obra: A Surdez: um olhar sobre as diferenças. Porto Alegre: Mediação. 1998.
FONSECA, V. **Educação especial**. Porto Alegre: Artes Médica, 1999 BRASIL, MEC. Libras em contexto. Brasília, 2000.
RABELO, Annete Scotti. **Português sinalizado: comunicação total**. Goiânia: Ed. da UCG, 1992. 326 p. (Educação Especial)

Coordenador do Curso	**Coordenadoria Técnico- Pedagógica**
_____	

DISCIPLINA: GASTRONOMIA HOSPITALAR	
Código:	GAST.037
Carga Horária:	40h **CH Teórica:** 40h/a **CH Prática:** 0h/a
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	Sem pré-requisito
Semestre:	Opcional
Nível:	GRADUAÇÃO

EMENTA

Conhecer a história dos hospitais e da hospitalidade. Possibilitará ao aluno atuar na alimentação hospitalar. Tipos, características de hospitais. O serviço gastronômico em unidades hospitalares. A gastronomia como parte do processo de educação alimentar e a recuperação da saúde nas unidades hospitalares. A aplicação dos princípios da gastronomia nos serviços da área de saúde.

OBJETIVO

Qualificar e habilitar profissionais com base técnica a identificar os diferentes aspectos que vão desde a necessidade e expectativa do paciente/cliente até a tradução em uma alimentação saudável, atrativa, saborosa e de qualidade que atenda as exigências terapêuticas, assegurando a satisfação do paciente/cliente e promovendo a recuperação da sua saúde no âmbito hospitalar de forma humanizada.

PROGRAMA
UNIDADE I - Hospitalidade **UNIDADE II - Hotelaria Hospitalar** **UNIDADE III - Gestão Hospitalar** **UNIDADE VI - História da Alimentação, Nutrição e Gastronomia** **UNIDADE V - Gastronomia Hospitalar** **UNIDADE VI - Alimentos Funcionais na Gastronomia Hospitalar** **UNIDADE VII - Gastronomia Funcional** **UNIDADE VIII - Técnicas Culinárias aplicadas a Cozinha Hospitalar** **UNIDADE XI - Dietas Hospitalares Padrão** **UNIDADE X - Dietas Hospitalares Especiais** **UNIDADE XI - Design, Montagem e Finalização de Pratos**
METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia. Aulas práticas em laboratório com a utilização de matérias primas, utensílios, máquinas e equipamentos.
AVALIAÇÃO
A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
Magnoni, Daniel – **Gastronomia Hospitalar**: NO CONCEITO DO COMFORT FOOD / Daniel Magnoni, Editora Balieiro. Moura, Anísio de – **Gestão Hospitalar: da organização ao serviço de apoio diagnóstico e terapêutico** / Anísio de Moura, Aírton Viriato. – Barueri, SP: Manole, 2008. Walker, John R. , **1944 – Introdução à Hospitalidade**/ John R. Walker; (tradução Élcio de Gusmão Verçosa Filho). Barueri, SP: Manole, 2002.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
BOEGER, Marcelo – **Hotelaria Hospitalar: gestão em hospitalidade e humanização**/ Marcelo Boeger. – São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009. Costa, Neuza Maria Brunoro - Rosa, Carla de Oliveira Barbosa. Alimentos Funcionais - Componentes Bioativos e Efeitos Fisiológicos. : 1a. Edição. Editora:

Rubi , 2010.

L. Kathleen Mahan, Sylvia Escott-Stump **.** Krause - **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia** 12ª Edição.

WRIGHT, J. TREUILLE, E**.** Le Cordon Bleu. Todas as Técnicas Culinárias**.** São Paulo: Marco Zero, 2007.6ªedição. 351 pág.

ABREU, E. S.; SPINELI, M.G.N.; ZANARDI; A.M.P**. Gestão de unidades de alimentação e nutrição:** um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003

Coordenador do Curso	**Coordenadoria Técnico- Pedagógica**
_____	_____

6. CORPO DOCENTE

O Corpo Docente do *Campus* Ubajara é composto por servidores efetivos, contratados em regime de dedicação exclusiva. Os professores abaixo atuarão diretamente no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, conforme segue:

Nome Completo:	Agamenon Carneiro da Silva
Formação:	Bacharelado em Agronomia
Titulação:	Especialização em Engenharia Agronômica
Regime de Trabalho:	DE
Vínculo Empregatício:	Efetivo

Nome Completo:	Alice Nayara dos Santos
Formação:	Licenciatura em Pedagogia
Titulação:	Doutorado em Educação Brasileira
Regime de Trabalho:	DE
Vínculo Empregatício:	Efetivo

Nome Completo:	Amanda Mazza Cruz de Oliveira
Formação:	Bacharelado em Nutrição
Titulação:	Doutorado em Biotecnologia

Regime de Trabalho:	DE
Vínculo Empregatício:	Efetivo

Nome Completo:	Carlos Henrique Sales Martins
Formação:	Licenciatura em Matemática
Titulação:	Graduação
Regime de Trabalho:	DE
Vínculo Empregatício:	Efetivo

Nome Completo:	Cláudia Patrícia Mourão Lima Fontes
Formação:	Bacharelado em Engenharia de Alimentos
Titulação:	Doutorado em Biotecnologia
Regime de Trabalho:	DE
Vínculo Empregatício:	Efetivo

Nome Completo:	José Eranildo Teles do Nascimento
Formação:	Bacharelado em Fisioterapia
Titulação:	Mestrado em Ensino de Ciências e Matemática
Regime de Trabalho:	DE
Vínculo	Efetivo

Empregatício:	

Nome Completo:	Luís Carlos Sousa da Silva
Formação:	Licenciado em Letras - Português / Inglês
Titulação:	Especialista em Educação Infantil
Regime de Trabalho:	DE
Vínculo Empregatício:	Efetivo

Nome Completo:	Manuela Chaves Loureiro Cândido
Formação:	Bacharelado em Química Industrial
Titulação:	Mestrado em Química
Regime de Trabalho:	DE
Vínculo Empregatício:	Efetivo

Nome Completo:	Marco Henrique de Brito Mudo
Formação:	Tecnólogo em Gastronomia
Titulação:	Especialista em Nutrição e Alimentos
Regime de Trabalho:	DE
Vínculo Empregatício:	Efetivo

Nome Completo:	Mônica do Vale Paiva
Formação:	Tecnólogo em Gastronomia
Titulação:	Especialista em Segurança dos Alimentos em unidades gastronômicas
Regime de Trabalho:	DE
Vínculo Empregatício:	Efetivo

Nome Completo:	Nádya Brito Gurgel Correia Dutra
Formação:	Licenciatura em Língua Portuguesa
Titulação:	Especialista em Ensino de Literatura Brasileira
Regime de Trabalho:	DE
Vínculo Empregatício:	Efetivo

Nome Completo:	Otília Mônica Alves Borges Oliveira
Formação:	Tecnóloga em Alimentos
Titulação:	Especialista em Vigilância Sanitária de Alimentos
Regime de Trabalho:	DE
Vínculo Empregatício:	Efetivo

Nome Completo:	Patrícia Campos Mesquita

Formação:	Bacharelado em Engenharia de Alimentos
Titulação:	Mestrado em Tecnologia de Alimentos
Regime de Trabalho:	DE
Vínculo Empregatício:	Efetivo

Nome Completo:	Renato da Cunha Gomes
Formação:	Tecnólogo em Gastronomia
Titulação:	Especialista em Gastronomia Criação e Gestão
Regime de Trabalho:	DE
Vínculo Empregatício:	Efetivo

Nome Completo:	Ulisses Costa de Vasconcelos
Formação:	Graduação em Ciências da Computação
Titulação:	Graduação
Regime de Trabalho:	DE
Vínculo Empregatício:	Efetivo

7 CORPO TÉCNICO ADMINISTRATIVO

Nome Completo: Aline Gurgel Rego
Formação: Assistente Social
Cargo: Assistente Social
Setor: Ensino

Nome Completo: Bruno Nogueira Rios
Formação: Engenharia Civil
Cargo: Assistente em Administração
Setor: Administrativo

Nome Completo: Cícero da Silva Costa
Formação: Engenheiro Agrônomo
Cargo: Engenheiro agrônomo
Setor: Pesquisa e Extensão

Nome Completo: Cinthya Suely Miranda Saraiva de Carvalho
Formação: Licenciatura Plena em Pedagogia
Cargo: Pedagoga
Setor: Ensino

Nome Completo: Denise Fernandes Silva
Formação: Administração
Cargo: Assistente em Administração
Setor: Coordenação de Gestão de Pessoas

Nome Completo: Deodoro Fábio Pereira Ires
Formação: Técnico em Contabilidade
Cargo: Técnico em Contabilidade
Setor: Administrativo

Nome Completo: Emerson Rodrigo Guirra de Brito

Formação: Técnico em Informática
Cargo: Técnico em Tecnologia da Informação
Setor: Coordenação de Tecnologia da Informação

Nome Completo: Fernanda Holanda Borges
Formação: Biblioteconomia
Cargo: Bibliotecária Documentalista
Setor: Biblioteca

Nome Completo: Francisco Jocely Xavier
Formação: Letras Língua Inglesa
Cargo: Técnico em Audiovisual
Setor: Comunicação

Nome Completo: Heidyani Leão de Souza
Formação: Técnico em Secretariado Executivo
Cargo: Técnico em Secretariado
Setor: Comunicação

Nome Completo: José Alves de Macedo Neto
Formação: Administração
Cargo: Administrador
Setor: Licitações

Nome Completo: José Kaério França Lopes
Formação: Ensino Médio
Cargo: Auxiliar em Administração
Setor: Aquisições e Contratações

Nome Completo: Josymara Vieira Lima Magalhães
Formação: Licenciatura Plena em Pedagogia
Cargo: Assistente de Alunos
Setor: Coordenadoria do Controle Acadêmico

Nome Completo: Júlio Anderson Silva Crisóstomo
Formação: Ensino Médio
Cargo: Auxiliar em Administração
Setor: Comunicação

Nome Completo: Katiana Macedo Cavalcante de Paula
Formação: Pedagogia
Cargo: Pedagoga
Setor: Coordenadoria Técnico-Pedagógica

Nome Completo: Lizy Manayra Santos Oliveira
Formação: Administração
Cargo: Administradora
Setor: Administrativo

Nome Completo: Lucilene Rocha de Oliveira
Formação: Comunicação Social
Cargo: Assistente em Administração
Setor: Comunicação

Nome Completo: Luiz Carlos Melo Gomes
Formação: Licenciatura em Física
Cargo: Técnico em Assuntos Educacionais
Setor: Ensino

Nome Completo: Luiza Elena de Araújo Lucas
Formação: Ensino Médio
Cargo: Auxiliar de Biblioteca
Setor: Biblioteca

Nome Completo: Marcos Antônio Soares de Lima

Formação: Ensino Médio
Cargo: Auxiliar em Administração
Setor: Administrativo

Nome Completo: Maria Juçara Batista
Formação: Ciências Biológicas
Cargo: Assistente em administração
Setor: Almoxarifado

Nome Completo: Jamine Borges de Morais
Formação: Enfermagem
Cargo: Enfermeira
Setor: Ensino

Nome Completo: Roseni de Pinho Mendes
Formação: Ensino Médio
Cargo: Assistente em Administração
Setor: Pesquisa e Extensão

Nome Completo: Saulo Ramos de Freitas
Formação: Ensino Médio
Cargo: Assistente de Alunos
Setor: Ensino

Nome Completo: Shirlieuda Santos Sales Costa
Formação: Licenciatura em Biologia
Cargo: Auxiliar de Biblioteca
Setor: Biblioteca

Nome Completo: Thyago Brytner de Freitas Ponte
Formação: Ensino Médio
Cargo: Assistente em Administração
Setor: Administrativo

Nome Completo: Vanessa Silva Medeiros
Formação: Tecnologia em Gestão Financeira
Cargo: Tecnóloga em Gestão Financeira
Setor: Administrativo

Nome Completo: Verônica Mendes Frota Gomes
Formação: Psicologia
Cargo: Psicóloga
Setor: Coordenadoria de Pesquisa e Extensão

Nome Completo: Viviane Barbosa dos Santos
Formação: Técnico em Petroquímica
Cargo: Técnico em Laboratório – Química
Setor: Ensino

Nome Completo: Wagner Silva Cavalcante
Formação: Ensino Médio
Cargo: Assistente em Administração
Setor: Ensino

Nome Completo: Wallerson Pereira Costa Meneses
Formação: Ensino Médio
Cargo: Assistente em Administração
Setor: Administrativo

8 INFRAESTRUTURA

8.1 Biblioteca

A Biblioteca do IFCE – Campus Ubajara funciona nos três períodos do dia em horário ininterrupto de funcionamento das 9h às 21h, de segunda a sexta-feira.

Aos usuários vinculados ao Campus e cadastrados na Biblioteca é concedido o empréstimo domiciliar de livros, exceto obras de referência, periódicos, publicações indicadas para reserva e outras publicações conforme recomendação do setor. As formas de empréstimo são estabelecidas no regulamento de seu funcionamento. A biblioteca dispõe também de uma área para estudos coletivos para alunos e professores.

Com relação ao acervo, a Biblioteca possui títulos de livros e exemplares, títulos de periódicos e títulos de vídeos (DVD e CD). Todo acervo está catalogado em meios informatizados.

É interesse da Instituição a atualização do acervo de acordo com as necessidades e prioridades estabelecidas pelo corpo docente.

8.2 Infraestrutura física

Os espaços descritos abaixo já estão em funcionamento e fazem parte da estrutura básica do campus do IFCE Ubajara.

DEPENDÊNCIAS	QUANT.	m²
SALA DE DIREÇÃO	1	19,60
COORD. DE TI	1	20,06
ALMOXARIFADO	1	63,66
SALA DA AULA 01 e 02	2	31,29
CÂMARA FRIA	1	30,22
LABORATÓRIO DE PROC. DE ALIMENTOS	1	53,73
LABORATÓRIO DE BIOLOGIA	1	53,46

LABORATÓRIO DE QUÍMICA	1	53,46
SANITÁRIO PARA DEFICIENTES	1	2,70
SALA DE VÍDEO CONFERÊNCIA	1	59,10
ÁREA DE CONVIVÊNCIA	1	51,50
BIBLIOTECA	1	155,00
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO	1	75,46
AUDITÓRIO	1	200,00
COORD. DE GESTÃO DE PESSOAS	1	11,11
DIREÇÃO DE ENSINO	1	50,74
ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL	1	50,74
COORD. DE PESQUISA E EXTENSÃO	1	11,70
COORD. DE CURSOS	1	11,70
COMUNICAÇÃO SOCIAL	1	15,34
SALA DA AULA 03	1	50,74
AUDIOVISUAL	1	5,94
VIGILÂNCIA	1	5,94
RESTAURANTE DIDÁTICO E LABORATÓRIO DE BEBIDAS	1	119,68
SALA DOS PROFESSORES	1	58,42
COZINHA QUENTE E FRIA	1	58,42
LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA	1	58,42
SALA DA AULA 04, 05,06, 07	4	59,34
ANÁLISE SENSORIAL	1	58,42

8.3 Infraestrutura de Laboratórios

8.3.1 Laboratórios Básicos

Os itens descritos abaixo já estão em funcionamento e fazem parte da estrutura básica do campus do IFCE Ubajara.

Laboratório (nº e/ou nome)	**Área (m^2)**	**m^2 por estação**	**m^2 por aluno**
01 LAB. INFORMÁTICA	54,00	1	2,4 m^2
Descrição (Software Instalado, e/ou outros dados)			
Sistema Operacional Windows , Editor de Texto Word, Planilha Eletrônica Excel, Software de Apresentação Power Point, Browser Internet Explorer, AVG antivírus (ou similar).			
Equipamentos (Hardware Instalado e/ou outros)			
Qtde.	Especificações		
22	WINDOWS 7 PROFESSIONAL, FABRICANTE ITAUTEC S.A, MODELO INFOWAY, PROCESSADOR INTEL CORE I5-3470, 3,20 GHZ, 4GB RAM, SISTEMA OPERACIONAL DE 64 BITS, HD 500GB, MONITORES LCD 17", TECLADO PADRÃO ABNT E MOUSE PADRÃO DE DOIS BOTÕES.		
22	BANCADAS DE MADEIRA PARA COMPUTADORES		
25	CADEIRAS		
11	ESTABILIZADORES DE TENSÃO		

8.3.2 Laboratórios Específicos à Área do Curso

A estrutura física que abrigará os laboratórios específicos para o curso de Tecnologia em Gastronomia do campus Ubajara são existentes e fazem parte da estrutura básica do campus do IFCE Ubajara.

Os equipamentos para os laboratórios específicos como a cozinha quente e fria, laboratório de análise sensorial de alimentos, laboratório de bebidas, laboratório de panificação e confeitaria e restaurante didático para o curso superior de tecnologia em gastronomia do campus Ubajara fazem parte das atividades

acadêmicas. As atividades relacionadas a utilização dos mesmos poderão contar com o apoio dos laboratórios de processamento de alimentos do curso técnico em alimentos do campus Ubajara, já existentes.

Cozinha (nº e/ou nome)	**Área (m²)**	**m² por estação**	**m² por aluno**
Cozinha Quente e Fria	56,00	11,2	2,8
Descrição (Materiais, Ferramentas e/ou outros dados)			
Instalações para aulas práticas das disciplinas; Habilidades e técnicas culinárias I e II, Cozinha Regional Nordestina, Cozinha Brasileira, Cozinha Europeia e Mediterrânea, Cozinha Fria, Cozinha das Américas, Cozinha Oriental, Cozinha Alternativa e outras Disciplinas quando se fizer necessário.			
Equipamentos			

Qtde.	**Especificações**
01	APARELHO SERRA FITA EM AÇO INOX PARA CARNE E OSSOS
01	BALANÇA DIGITAL, MARCA WELMY
01	BALANÇA PLATAFORMA COM PAINEL REMOTO PESADOR CONTADOR
01	BALANÇA SEMI - ANALÍTICA MARCA BEL ENGINEERRING MODELO S2202
01	BANHO MARIA A GÁS TOTALMENTE CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL
01	BATEDEIRA STAND MIXER PROFISSIONAL
01	CARRO AUXILIAR EM AÇO INOX AISI 304, COM 2 PLANOS, MARCA: GRUNOX
02	CARRO PARA DETRITOS COM TAMPA ACIONADA POR PEDAL
01	CENTRAL AUTOMÁTICA DE COCÇÃO SELFCOOKING COM 3 MODOS DE FUNCIONAMENTO, MARCA: HOBART MODELO: P601G+ACESSORIOS
01	CHAPA A GÁS LISA
01	CILINDRO DE MESA PARA ABERTURAS DE MASSA
02	COIFA DE ENCOSTO TIPO CAIXÃO

02	ESTANTE LISA PERFURADA COM 4 PLANOS REGULÁVEIS
02	FOGÃO DE CENTRO A GÁS COM 6 QUEIMADORES
01	FORNO PARA PÃES 12 ESTEIRAS TURBO.
01	FREEZER VERTICAL, 01 PORTA COM TERMÔMETRO DIGITAL
01	GRELHA DE PISO PERFURADA NAS LATERAIS
01	LAVATÓRIO AUTOMÁTICO PARA MÃOS COM TORNEIRA E ACIONAMENTO ATRAVÉS DE PEDAL
01	MESA DE APOIO PARA A MASSEIRA REFORÇADA, 4 RODÍZIOS. DIM.1180X800X350MM
01	MESA DE ENCOSTO COM 02 CUBAS PROVIDAS DE ORIFÍCIO PARA RECEBER VÁLVULA
01	MESA LISA DE ENCOSTO DIM. 2000X700X850MM
02	MESA LISA DE ENCOSTO, COM PRATELEIRA INFERIOR LISA. DIM. 2300X700X850MM
02	PRATELEIRA SUPERIOR LISA. DIM. 1500X300MM
04	PRATELEIRA SUPERIOR LISA. DIM. 2000X300MM
01	REFRIGERADOR HORIZONTAL 04 PORTAS
01	REFRIGERADOR VERTICAL COM 1 PORTA COM ISOLAMENTO TÉRMICO

Laboratório (nº e/ou nome)	**Área (m^2)**	**m^2 por estação**	**m^2 por aluno**
Laboratório de Panificação e Confeitaria	56,00	14	**1,6**
Descrição (Materiais, Ferramentas e/ou outros dados)			
Instalações para aulas práticas das disciplinas; Introdução à Panificação e Confeitaria, Panificação, Confeitaria e Doçaria e outras Disciplinas quando se fizer necessário.			
Equipamentos			
Qtde.	Especificações		
01	AERÓGRAFO - JOGO COM 3 PEÇAS PROFISSIONAL (SERINGA DE APLICAÇÃO, CHAVE DE APERTO E COPO DE APLICAÇÃO DE TINTA		

01	AMASSADEIRA TIPO SEMI-RÁPIDA PARA MASSAS E PÃES. AMASSADOR TIPO ESPIRAL
02	APARELHO DE AR CONDICIONADO TIPO SPLIT CAPACIDADE DE 36000 BTU
01	ARMÁRIO COM 2 PORTAS PROVIDAS DE FECHADURA
01	BALANÇA DIGITAL, MARCA WELMY
01	BALANÇA DIGITAL COMPUTADORA DE PREÇOS
03	BATEDEIRA STAND MIXER PROFISSIONAL
01	CARRO AUXILIAR EM AÇO INOX AISI 304, COM 2 PLANOS, MARCA: GRUNOX
02	CARRO PARA DETRITOS COM TAMPA, CAPACIDADE 80L E COM 4 RODÍZIOS GIRATÓRIOS COM FERRO
01	CHAPA A GÁS LISA CONSTRUÍDA EM AÇO INOXIDÁVEL, QUEIMADORES DE ALTO RENDIMENTO, GAVETA COLETORA DE RESÍDUOS. DIMENSÕES: 450X1000X900.
01	CILINDRO DE MESA PARA ABERTURAS DE MASSA
02	COIFA DE ENCOSTO TIPO CAIXÃO SEM FILTROS, COM ILUMINAÇÃO A PROVA DE VAPOR.
01	CORTADOR DE FRIOS
02	DERRETEDEIRA DE CHOCOLATE EM AÇO INOX.
01	DIVISORA DE PÃES DE COLUNA
01	DIVISORA VOLUMÉTRICA AUTOMÁTICA COM CAPACIDADE 30 FUROS
01	ESTANTE LISA PERFURADA COM 4 PLANOS REGULÁVEIS
01	FATIADEIRA COM DESCASCADOR COM SISTEMA DE SEGURANÇA NR12
01	FOGÃO DE ENCOSTO A GÁS, 06 QUEIMADORES E FORNO EM AÇO INOX AISI 304, MARCA GRUNOX
01	FORNO PARA PÃES 12 ESTEIRAS
02	FREEZER VERTICAL, 01 PORTA COM TERMÔMETRO DIGITAL
02	FRITADEIRA ELÉTRICA COM 2 CESTOS PARA FRITURAS
01	GRELHA DE PISO CONSTITUÍDA DE GRADE SUPERIOR

	CONSTRUÍDA EM AÇO INOX. PERFURADO NAS LATERAIS COM PROFUNDIDADE DE 40MM.
01	LAVATÓRIO AUTOMÁTICO PARA MÃOS COM TORNEIRA E ACIONAMENTO ATRAVÉS DE PEDAL
02	LIQUIDIFICADOR, CAPACIDADE 2L, POTÊNCIA 350W, VOLTAGEM 220V, MATERIAL PLÁSTICO, USO DOMÉSTICO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS 5 VELOCIDADES, BATER MASSAS LEVES E COPO TRANSPARENTE.
02	MÁQUINA PARA MACARRÃO MANUAL
01	MESA DE ENCOSTO COM 02 CUBAS
01	MESA DE MANIPULAÇÃO INOX BA 1900
01	MESA DE MANIPULAÇÃO INOX BA 1901
02	MESA LISA DE ENCOSTO COM PRATELEIRA INFERIOR
01	MESA LISA DE ENCOSTO, COM PRATELEIRA INFERIOR LISA. DIM. 1150X700X850MM
02	MESA LISA DE ENCOSTO, COM PRATELEIRA INFERIOR LISA. DIM. 1825X700X850MM
01	MESA LISA EM INOX PARA COZINHA, COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 80X60X200 CM.
01	MICRO-ONDAS MINUTE MM40 TB2VW (30L 220V)
01	MODELADORA DE PÃES, BAGUETES E OUTRAS MASSAS
02	PRATELEIRA SUPERIOR LISA. DIM. 1500X300MM
04	PRATELEIRA SUPERIOR LISA. DIM. 2000X300MM
01	REFRIGERADOR HORIZONTAL 04 PORTAS
01	REFRIGERADOR VERTICAL COM 1 PORTA COM ISOLAMENTO TÉRMICO
01	RESFRIADOR DE ÁGUA

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m2)	m2 por estação	m2 por aluno
Analise sensorial de alimentos e de	56,00	26,35	3,51

bebidas			
Sala de Preparo			
	Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)		
Qtde.	Especificações		
4	BANCADAS AÇO INOX		
3	PRATELEIRAS		
1	FOGÃO INDUSTRIAL		
1	MICROONDAS		
1	COIFA		
1	GELADEIRA 314L		
1	PROJETOR MARCA EPSON		
1	LIXEIRA INDUSTRIAL		
1	LOUSA DE VIDRO		
2	CONJUNTOS DE ASSADEIRA EM ALUMÍNIO		
1	AR CONDICIONADO		
1	EXTINTOR A		
1	EXTINTOR ABC		
Área de Degustação			
5	CABINE DE ANÁLISE SENSORIAL		
1	LIXEIRA		
Sala de Avaliação Descritiva			
1	MESA REDONDA		
2	CADEIRAS		

Restaurante (nº e/ou nome)	Área (m2)	m2 por estação	m2 por aluno
Restaurante Didático e Laboratório de Bebidas.	115,30	-	1,50

Descrição (Materiais, Ferramentas e/ou outros dados)	
Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)	
Qtde.	Especificações
01	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 5L
01	REFRIGERADOR 500L
01	CAFETEIRA
01	BALCAO
01	FORNO DE MICROONDAS EM INOX 30L
05	CONJUNTO DE MESA COM 4 CADEIRAS EM MADEIRA

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANSARAH, Marilia Gomes dos Reis; NUNES, Cristiane. Hospitalidade nos serviços de alimentação como diferencial na prestação de serviços. In: **VII Encontro dos Núcleos de Pesquisa em Comunicação – NP Comunicação, Turismo e Hospitalidade.** Santos, 2007. Disponível em**:** <http://74.125.45.104/search?q=cache:sICToAPK27AJ:www.intercom.org.br/papers/nacionais/2007/resumos/R23061.pdf+a+comida+brasileira+esta+se+tornando+um+novo+atrativo+tur%C3%ADstico+para+diversas+cidades&hl=ptBR&ct=clnk&cd=1&gl=br>. Acesso em: 07 nov. 2012.

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil.** Senado Federal, 2007.

BRASIL. Lei n. 11.788, de 25 de setembro de 2008. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 26 set. 2008.

BRASIL. **Lei n. 9.394**. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB – 1996. Brasília: Congresso Nacional, 1996.

BRASIL. **Lei n. 13.005**, de 25 de junho de 2014. Aprova o Plano Nacional de Educação – PNE e dá outras providências. 2014a. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2011-2014/2014/Lei/L13005.htm>. Acesso em: 08 de set. 2016.

BRASIL. Ministério da Educação / Secretaria da Educação Profissional e Tecnológica. **Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia**, 2010.

BRASIL. **PARECER CNE/CP Nº 29/2002**. Trata das Diretrizes Curriculares Nacionais no Nível de Tecnólogo.

BRASIL. **RESOLUÇÃO CNE/CP Nº 03/2002**. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores.

BRASIL. INEP- Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira. **Educação Profissional**: Nível Tecnológico. Disponível em:<http://www.educacaosuperior.inep.gov.br/funcional/lista_cursos.asp>. Acesso em 03/12/2012.

BRASIL. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará. **Regulamento da organização didática – ROD**. 2015a. Disponível em: < http://ifce.edu.br/espaco-estudante/regulamento-de-ordem-didatica/regulamento-da-ordem-didatica>. Acesso em: 07 set. 2016.

BRASIL. **Lei n. 10.436**, de 24 de Abril de 2002. Dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais- Libras e dá outras providências. 2002a. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2002/L10436.htm>. Acesso em: 08 de set. 2016.

BRASIL. **Lei n. 9. 795**, de 27 de Abril de 1999. Dispõe sobre a Educação Ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências. 1999. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9795.htm>. Acesso em: 08 de set. 2016.

BARCZSZ, Débora Silvestre; AMARAL Franciely F. Azarias do. **Patrimônio:** Lazer & Turismo, v.7, n. 11 jul.-ago.-set./2010, p.66-98.

CARVALHO, A. D. **Novas metodologias em educação**. São Paulo: Porto Editora, 1995. (Coleção Educação).

CEARÁ. Secretaria Estadual do Turismo. **Estudos Turísticos da SETUR:** Evolução do Turismo no Ceará. nº 17 – 4 ed. Fortaleza: SETUR (CE), 2009.

CEARÁ. Secretaria do Planejamento e Gestão. IPECE. **Perspectivas da Economia Cearense para 2012.** IPECE Informe - nº 22 - Dezembro de 2011 – Edição Especial.Fortaleza : IPECE (CE), 2011.

DIAS, R. E. Competências – um conceito recontextualizado no currículo para a formação de professores no Brasil. In: **24ª Reunião Anual da Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Educação,** 2001, Caxambu – MG. Intelectuais, conhecimento e espaço público, 2001.

SCHLUTER, Regina G. Gastronomia e turismo. Traduzido por Roberto Sperling. São Paulo : Aleph, [2003]. Tradução de: Gastronomia y turismo.

ANEXOS

Anexo 1

REGULAMENTO DE ORGANIZAÇÃO DIDÁTICA - ROD

TÍTULO III - DO DESENVOLVIMENTO DO ENSINO

Capítulo I - DO INGRESSO

Art. 45. O ingresso de estudantes nos cursos técnicos e de graduação do IFCE dar-se-á, preferencialmente, por meio de:

I. processos seletivos regulares;

II. processos seletivos específicos para diplomados ou transferidos.

Art. 46. Os processos seletivos para ocupação de vagas do IFCE deverão ser normatizados por meio de editais públicos que contenham os critérios de seleção, o número de vagas para cada curso e o nível de ensino.

Parágrafo único: Na hipótese do não preenchimento das vagas ofertadas por meio dos processos seletivos, os campi poderão realizar processo seletivo complementar, desde que haja a anuência da Proen.

Art. 47. Os cursos oriundos de projetos ou programas poderão ter processo seletivo próprio para atender legislações específicas.

SEÇÃO I - DO INGRESSO POR PROCESSO SELETIVO REGULAR

Art. 48. A admissão aos cursos técnicos de nível médio e de graduação, ministrados no IFCE, deve ser feita regularmente mediante processos seletivos, precedidos de edital público, que têm como objetivos avaliar e classificar os candidatos até o limite de vagas fixado para cada curso.

SEÇÃO II - DO INGRESSO DE DIPLOMADOS E TRANSFERIDOS

Art. 49. O IFCE poderá receber, em todos os seus cursos, estudantes oriundos de instituições devidamente credenciadas pelos órgãos normativos dos sistemas de ensino municipal, estadual e federal.

§ 1º O IFCE não receberá estudantes oriundos de cursos sequenciais.

Art. 50. O edital para ingresso de diplomados e transferidos deverá prever a seguinte ordem de prioridade de atendimento:

I. ingressantes por transferência interna;

II. ingressantes por transferência externa;

III. ingressantes diplomados.

Art. 51. Para os que pleiteiam ingresso por transferência, deverá ser considerada a seguinte ordem de prioridade no preenchimento das vagas existentes:

I. o maior número de créditos obtidos nos componentes curriculares a serem aproveitados;

II. o maior índice de rendimento acadêmico (IRA) ou índice equivalente; e

III. a maior idade.

Art. 52. No âmbito do IFCE, o ingresso de estudantes dos cursos técnicos ou de graduação, por meio de transferência, pode ser dos seguintes tipos:

I. transferência Interna

II. transferência Externa

SUBSEÇÃO I

DO INGRESSO POR TRANSFERÊNCIA INTERNA

Art. 53. O ingresso por transferência interna é o processo de entrada de estudante em um curso de um campus do IFCE, quando este é oriundo de outro curso do mesmo campus.

Art. 54. A transferência interna só deverá ser admitida quando:

I. houver, preferencialmente, similaridade entre o curso de origem e o pleiteado no que concerne à área de conhecimento ou eixo tecnológico;

II. atender aos pré-requisitos de escolaridade e as especificidades do curso definidos em edital, mediante comprovação;

III. o curso de origem e o curso pleiteado forem do mesmo nível de ensino.
Parágrafo único – A transferência interna só poderá ser pleiteada uma vez.

SUBSEÇÃO II
DO INGRESSO POR TRANSFERÊNCIA EXTERNA

Art. 55. O ingresso por transferência externa é o processo de entrada de estudante em um curso de um campus do IFCE, quando este é oriundo de outro campus do instituto ou de outra instituição de ensino.
Art. 56. Para ter direito à matrícula, o estudante que pleiteia o ingresso por transferência deverá:
I. comprovar que foi submetido a um processo seletivo similar ao do IFCE;
II. apresentar guia de transferência ou histórico escolar com status transferido;
III. obter aprovação em teste de aptidão específica, quando o curso pretendido o exigir.

SUBSEÇÃO III
DO INGRESSO POR TRANSFERÊNCIA EX OFFICIO

Art. 57. A transferência ex officio é a forma de atendimento ao estudante egresso de outra instituição de ensino congênere, independentemente da existência de vaga, do período e de processo seletivo, por tratar-se de servidor público federal, civil ou militar, inclusive seus dependentes, e quando requerida em razão de comprovada remoção ou transferência de ofício, acarretando mudança de domicílio para o município onde se situe a instituição recebedora, ou para a localidade mais próxima desta.
§ 1º São beneficiários dessa forma de ingresso o cônjuge e os dependentes do servidor até a idade de 24 anos, como caracterizado no caput deste artigo, desde que comprovado o amparo da Lei Nº. 9.536, de 11 de dezembro de 1997.
§ 2º Conforme estabelecido no parágrafo único da Lei Nº. 9.536/97, essa regra não se aplica quando o interessado na transferência se deslocar para assumir cargo efetivo em razão de concurso público, cargo comissionado ou função de confiança.

Art. 58. A solicitação de transferência ex officio deverá ser feita mediante requerimento protocolado no campus de destino e encaminhado ao gestor máximo do ensino no campus do IFCE, sendo necessários os seguintes documentos:

I. cópia do ato de transferência ex officio ou remoção, publicado no Diário Oficial da União (DOU), ou órgão oficial de divulgação ou publicação da própria corporação;

II. declaração original da autoridade maior do órgão competente, comprovando a remoção ou transferência ex officio.

SUBSEÇÃO IV

DO INGRESSO DE DIPLOMADOS

Art. 59. Entende-se por diplomados aqueles que possuem diploma de cursos de educação profissional técnica de nível médio ou diploma de cursos de graduação.

Art. 60. O requerente deverá ser diplomado no nível respectivo ou superior ao pretendido.

Art. 61. O ingresso de diplomados deverá ser concedido mediante o atendimento em pelo menos um dos seguintes critérios abaixo relacionados, desde que estes estejam definidos em edital estabelecido pelo campus:

I. maior número de créditos a serem aproveitados no curso solicitado;

II. classificação em entrevista ou prova;

III. classificação em teste de habilidades específicas, quando o curso o exigir.

Art. 62. O requerimento para ingresso de diplomado deverá ser acompanhado dos seguintes documentos, em cópia autenticada ou com a apresentação original para conferência:

I. documento oficial de identidade com foto;

II. cadastro de pessoa física (CPF);

III. cópia autenticada de diploma ou certidão de conclusão;

IV. histórico escolar;

V. programa dos componentes curriculares cursados, autenticados pela instituição de origem;
VI. outros documentos especificados em edital.

SEÇÃO III - DO INGRESSO POR MATRÍCULA ESPECIAL

Art. 63. Deverá ser admitida matrícula especial, ao estudante que deseje cursar componentes curriculares nos cursos técnicos e de graduação, desde que haja vaga nos componentes curriculares constantes na solicitação e que o requerente seja diplomado no nível respectivo ou superior ao pretendido.
Art. 64. O estudante com matrícula especial poderá cursar no máximo 3 (três) componentes curriculares, podendo posteriormente aproveitá-los, caso efetive uma matrícula no IFCE.
Parágrafo único: Candidatos que possuam diploma estrangeiro de curso técnico ou de graduação e se submeteram a processo de revalidação de diplomas no IFCE, poderão cursar mais de três disciplinas, na qualidade de estudante especial, desde que seja uma recomendação da comissão avaliadora da revalidação, registrada em parecer técnico.
Art. 65. A solicitação de matrícula especial deverá ser feita mediante requerimento protocolado e encaminhado à coordenadoria do curso, nos primeiros 50 (cinquenta) dias letivos do período letivo imediatamente anterior ao que deverá ser cursado, devendo ser acompanhada dos seguintes documentos:
I. cópia do diploma para quem deseja matrícula na graduação, devidamente autenticada ou acompanhada do original;
II. cópia do diploma de conclusão do curso técnico de nível médio para quem deseja matrícula em curso técnico, devidamente autenticada ou acompanhada do original;
III. cópia do histórico escolar autenticada ou acompanhada do original.
§ 1º A coordenadoria do curso pleiteado pelo interessado deverá emitir o parecer no prazo de 30 (trinta) dias.

§ 2º Caberá à Proen encaminhar o parecer técnico ao gestor máximo do ensino no campus que, por conseguinte, deverá tomar as providências de efetivação de matrícula especial desses candidatos junto à sua CCA.

Art. 66. A matrícula especial não assegura, em qualquer hipótese, vínculo como estudante regular do IFCE.

Art. 67. O estudante com matrícula especial ficará sujeito às normas disciplinares e didático- pedagógicas, inclusive submetendo-se ao sistema de avaliação do componente curricular.

Art. 68. O estudante aprovado terá direito à declaração emitida pela CCA, constando: o componente curricular cursado, a carga horária, o período, a nota, a frequência e a ementa.

Art. 69. Em nenhuma hipótese, deverá ser permitido o ingresso informal de estudante ouvinte nos cursos do IFCE, sendo, portanto, o ingresso concedido somente ao aluno com matrícula especial, mediante documentação apresentada e parecer autorizativo.

SEÇÃO IV - DO REINGRESSO

Art. 70. O IFCE concederá, em oportunidade única, o direito de reingresso a estudantes que abandonaram o curso, nas seguintes condições:

I. terem decorridos, no máximo, 5 (cinco) anos, a contar da data em que o estudante deixou de frequentar o curso;

II. existir vaga no curso;

III. apresentar em requerimento a quitação com a biblioteca (nada consta).

Art. 71. A solicitação de reingresso deverá ser feita mediante requerimento protocolado e enviado à coordenação de curso para análise e emissão de parecer.

§ 1º Em caso de deferimento da solicitação, o coordenador do curso deverá comunicar à CCA para que o estudante seja matriculado no sistema acadêmico.

§ 2º O estudante deverá receber um novo código de matrícula e ser vinculado à matriz curricular vigente do curso no qual está reingressando.

§ 3º A forma de ingresso do estudante a ser registrada no sistema acadêmico deverá ser REINGRESSO;

§ 4º Para aproveitar os componentes curriculares cursados com a matrícula anterior, o estudante deverá solicitar o aproveitamento de componentes curriculares, de acordo com os procedimentos estabelecidos na Capítulo IV - SEÇÃO I -.

Art. 72. Não deverá ser permitido o reingresso de estudantes que deixaram de frequentar o curso:

I. no primeiro semestre – para cursos com periodicidade de oferta semestral de vagas;

II. no primeiro ano – para cursos com periodicidade de oferta anual de vagas.

SEÇÃO V - DA OCUPAÇÃO DE DUAS VAGAS EM CURSOS DE GRADUAÇÃO

Art. 73. No âmbito do IFCE, em nenhuma hipótese deverá ser permitida aos estudantes dos cursos de graduação, a ocupação de vagas em mais de um curso.

Art. 74. Ao constatar que há estudante ocupando mais de uma vaga em cursos de graduação no IFCE, ou em outra instituição, a CCA deverá comunicar ao estudante a possibilidade de optar por uma das vagas no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado do primeiro dia útil posterior à comunicação.

§ 1º Caso o estudante não compareça no prazo assinalado neste artigo ou não opte por uma das vagas, a instituição providenciará o cancelamento:

I. da matrícula mais antiga, na hipótese da duplicidade ocorrer em instituições diferentes;

II. da matrícula mais recente, na hipótese da duplicidade ocorrer na mesma instituição.

§ 2º Concomitantemente ao cancelamento compulsório da matrícula na forma do disposto no § 1º deste artigo, deverá ser decretada a nulidade dos créditos adquiridos no curso cuja matrícula foi cancelada.

Capítulo II - DA MATRÍCULA

SEÇÃO I - DA MATRÍCULA INICIAL

Art. 75. Matrícula é o ato formal pelo qual se dá a vinculação acadêmica do estudante ao IFCE após classificação em processo seletivo e convocação conforme número de vagas disponíveis, mediante apresentação dos documentos exigidos no edital.

Art. 76. Considera-se como matrícula inicial aquela realizada no período letivo de ingresso do estudante no IFCE para os cursos técnicos (integrados, concomitantes ou subsequentes) e de graduação (bacharelado, licenciatura ou tecnologia).

Art. 77. A matrícula inicial deverá ser efetivada de forma presencial pelo candidato classificado, quando maior de 18 (dezoito) anos, ou por seu representante legal, quando menor de 18 (dezoito) anos.

§ 1º Na ausência do estudante maior de 18 anos, a solicitação poderá ser realizada por seu representante legal, desde que apresente procuração com firma reconhecida.

§ 2º Na ausência do responsável legal pelo estudante menor que 18 anos, solicitação poderá ser realizada pelo representante do responsável legal, desde que apresente procuração com firma reconhecida.

§ 3º Uma vez realizada a matrícula pelo estudante, o horário da oferta dos componentes curriculares não poderá ser alterado. Em casos excepcionais, a alteração acontecerá somente mediante autorização do gestor máximo do ensino no campus.

Art. 78. Nos cursos de graduação do IFCE, é obrigatório ao estudante se matricular em todos os componentes curriculares do primeiro semestre.

Parágrafo único: Nos demais semestres o estudante deverá cumprir, no mínimo 12 (doze) créditos, salvo a condição de concludente ou em casos especiais autorizados pela coordenadoria de curso ou, na ausência desta, do gestor máximo do ensino no campus.

SEÇÃO II - DA RENOVAÇÃO PERIÓDICA DA MATRÍCULA

Art. 79. A renovação de matrícula é um procedimento obrigatório pelo qual o estudante confirma seu interesse em manter o vínculo acadêmico com um curso do IFCE no período letivo seguinte.

§ 1º O período letivo pode se referir a um semestre letivo ou a um ano letivo, a depender da periodicidade de oferta de disciplinas do curso.

§ 2º A renovação da matrícula de um curso com periodicidade semestral deverá ser realizada a cada semestre, enquanto que para os cursos com periodicidade anual a renovação só precisará ser realizada uma vez a cada ano letivo.

Art. 80. A renovação de matrícula para os cursos técnicos e de graduação do IFCE deve ser solicitada pelo estudante de forma on-line no sistema acadêmico da instituição, de acordo com as datas previamente definidas em calendário acadêmico.

§ 1º O processo de renovação da matrícula deverá prever uma fase para solicitar a renovação e outra para ajustar a matrícula realizada pela CCA.

§ 2º O processo de renovação da matrícula deverá ser concluído até o final do período letivo que antecede o período letivo para o qual a renovação da matrícula está sendo pleiteada.

Art. 81. O estudante, que não solicitar a renovação on-line da matrícula no prazo estabelecido, deverá comparecer à CCA no prazo de 5 (cinco) dias letivos, a contar do último dia do prazo para a renovação de matrícula, a fim de regularizar sua situação acadêmica.

Parágrafo único: O estudante que não solicitar a renovação on-line da matrícula, nem comparecer fisicamente à CCA para regularizar sua situação acadêmica deverá ser considerado desistente do curso, tendo sua situação de matrícula alterada para ABANDONO no sistema acadêmico.

(...)

SUBSEÇÃO II - DA RENOVAÇÃO NOS CURSOS DE REGIME DE CRÉDITOS POR DISCIPLINA

Art. 85. O estudante de um curso com regime de crédito por disciplina, no momento que solicitar a renovação de matrícula, deverá indicar quais componentes curriculares deseja cursar.

Parágrafo único: Os componentes curriculares a serem cursados podem ser selecionados entre aqueles:

I. obrigatórios da matriz curricular do curso;

II. optativos da matriz curricular do curso;

III. que constam em matrizes curriculares de outros cursos técnicos subsequentes ou concomitantes, desde que haja equivalência entre os componentes e que não haja choque de horário entre eles.

Art. 86. O estudante, durante a fase de ajuste de matrícula, poderá incluir ou excluir componentes curriculares para o período letivo a ser cursado.

Art. 87. Após o período de ajuste de matrículas, não deverá ser mais permitido:

I. que o estudante inclua algum componente curricular;

II. que haja alteração de horário de disciplina.

Parágrafo único: Em casos excepcionais, a alteração acontecerá somente mediante autorização do gestor máximo do ensino no campus.

Art. 88. O processo de renovação de matrícula deverá ser por componente curricular, priorizando a seguinte ordem de ocupação de vagas:

I. componentes pendentes dos estudantes finalistas;

II. componentes curriculares do semestre regular;

III. desempenho acadêmico do estudante, expresso pelo Índice de Rendimento Acadêmico (IRA).

§ 1º Entende-se por estudantes finalistas aqueles que para concluir o curso, dependem somente das disciplinas pleiteadas na renovação da matrícula.

§ 2º O cálculo do IRA é feito através de uma média ponderada das notas de cada componente, levando-se em consideração a quantidade de créditos destes na matriz curricular. Este cálculo é realizado a cada fechamento de período, utilizando a seguinte fórmula:

$$IRA = \frac{(Mf1 \; x \; Cr1) + (Mf2 \; x \; Cr2) + \cdots + (Mfn \; x \; Crn)}{(Cr1 + Cr2 + \cdots + Crn)}$$

Onde:

- **MF = Média final do componente curricular**
- **Cr = Créditos do componente curricular**

§ 3º O cálculo do IRA levará em conta apenas as notas registradas no sistema acadêmico do IFCE, desconsiderando as notas dos componentes curriculares cursados em outras instituições e aproveitados para o curso do IFCE.

SEÇÃO III - DA DISPENSA DE EDUCAÇÃO FÍSICA

Art. 89. A educação física, integrada à proposta pedagógica da instituição, é componente curricular obrigatório dos cursos técnicos integrados ao ensino médio, sendo sua prática facultada ao estudante que:

I. cumpra jornada de trabalho igual ou superior a seis horas;

II. seja maior de 30 (trinta) anos de idade;

III. esteja prestando serviço militar inicial ou que, em situação similar, estiver obrigado à prática da educação física;

IV. esteja amparado pelo Decreto-Lei nº 1.044, de 21 de outubro de 1969;

V. tenha prole.

Capítulo III - DA APRENDIZAGEM

Art. 90. O processo de avaliação dá significado ao trabalho escolar e tem como objetivo acompanhar o desenvolvimento da aprendizagem do estudante nas suas diversas dimensões assegurando a progressão dos seus estudos, a fim de propiciar um diagnóstico do processo de ensino e aprendizagem que possibilite ao professor analisar sua prática; e, ao estudante desenvolver a autonomia no seu processo de aprendizagem para superar possíveis dificuldades.

Art. 91. No IFCE, a avaliação deve ter caráter diagnóstico, formativo, processual e contínuo, com a predominância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados parciais sobre os obtidos em provas finais, em conformidade com o artigo 24, inciso V, alínea a, da LDB Nº. 9.394/96.

Art. 92. O processo de avaliação da aprendizagem deverá ser orientado pelos objetivos definidos nos PPCs, considerando cada nível e modalidade de ensino.

Art. 93. As estratégias de avaliação da aprendizagem em todos os componentes curriculares deverão ser formuladas de tal modo que o estudante seja estimulado à prática da pesquisa, da reflexão, da criatividade e do autodesenvolvimento.

SEÇÃO I - DA SISTEMÁTICA DE AVALIAÇÃO

Art. 94. Os processos, instrumentos, critérios e valores de avaliação adotados pelo professor deverão ser explicitados aos estudantes no início do período letivo, quando da apresentação do PUD, observadas as normas dispostas neste documento.

§ 1º As avaliações devem ter caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual, podendo constar de:

I. observação diária dos estudantes pelos professores, durante a aplicação de suas diversas atividades;

II. exercícios;

III. trabalhos individuais e/ou coletivos;

IV. fichas de observações;

V. relatórios;

VI. auto avaliação;

VII. provas escritas com ou sem consulta;

VIII. provas práticas e provas orais;

IX. seminários;

X. projetos interdisciplinares;

XI. resolução de exercícios;

XII. planejamento e execução de experimentos ou projetos;

XIII. relatórios referentes a trabalhos, experimentos ou visitas técnicas,

XIV. realização de eventos ou atividades abertas à comunidade;

XV. auto avaliação descritiva e outros instrumentos de avaliação considerando o seu caráter progressivo.

Art. 95. Ao estudante deverá ser assegurado o direito de conhecer os resultados das avaliações mediante vistas dos referidos instrumentos, apresentados pelos professores como parte do processo de ensino e aprendizagem.

§ 1º As avaliações escritas deverão ser devolvidas; e as demais, informadas ao estudante e registradas no sistema acadêmico, logo após a devida correção em um prazo máximo de até 10 (dez) dias letivos.

§ 2º A divulgação de resultados tem caráter individual, sendo vedada a sua exposição pública, salvo em casos de haver consentimento prévio do estudante.

Art. 96. O estudante que discordar do resultado obtido em qualquer avaliação da aprendizagem poderá requerer, à coordenadoria de curso, revisão no prazo de 2 (dois) dias letivos após a comunicação do resultado.

§ 1º A revisão da avaliação deverá ser feita pelo docente do componente curricular, juntamente com o coordenador do curso.

§ 2º Caso a revisão não possa ser feita pelo professor do componente curricular, o coordenador deverá designar outro docente para tal ação.

SUBSEÇÃO I - AVALIAÇÃO NOS CURSOS COM REGIME DE CRÉDITOS POR DISCIPLINA

Art. 97. A sistemática de avaliação dos conhecimentos construídos, nos cursos com regime de crédito por disciplina, com periodicidade semestral, se desenvolverá em duas etapas.

§ 1º Deverá ser registrada no sistema acadêmico apenas uma nota para a primeira etapa (N1) e uma nota para a segunda etapa (N2), com pesos 2 e 3, respectivamente.

§ 2º O docente deverá aplicar, no mínimo, duas avaliações em cada uma das etapas.

§ 3º O critério para composição da nota de cada etapa, a partir das notas obtidas em cada uma das avaliações, ficará a cargo do docente da disciplina, em consonância com o estabelecido no PUD.

Art. 98. O cálculo da média parcial (MP) de cada disciplina deve ser feito de acordo com a seguinte equação:

$$MP = \frac{2 \times N1 + 3 \times N2}{5}$$

Art. 99. Deverá fazer avaliação final (AF) no componente curricular o estudante que, ao final do período letivo, tenha frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) do total de horas letivas e tenha obtido média parcial (MP) igual ou superior a:

I. 6,0 (seis), para disciplinas de cursos técnicos concomitantes e subsequentes.

II. 7,0 (sete), para disciplinas de cursos de graduação.

Parágrafo único: Os estudantes aprovados com a nota da MP não precisarão realizar a avaliação final (AF) e sua média final (MF) deverá ser igual a sua média parcial (MP).

Art. 100. Deverão fazer avaliação final (AF) o estudante de curso técnico que obtiver MP inferior a 6,0 (seis) e maior ou igual a 3,0 (três), e o estudante de graduação que obtiver MP inferior a 7,0 (sete) e maior ou igual a 3,0 (três).

§ 1º A avaliação final deverá ser aplicada no mínimo 3 (três) dias letivos após o registro do resultado da MP no sistema acadêmico.

§ 2º A avaliação final poderá contemplar todo o conteúdo trabalhado no período letivo.

§ 3º A nota da avaliação final (AF) deverá ser registrada no sistema acadêmico

§ 4º O cálculo da média final (MF) o estudante referido no caput deverá ser efetuado de acordo com a seguinte equação:

$$MF = \frac{MP + AF}{2}$$

§ 5º Deverá ser considerado aprovado na disciplina o estudante que, após a realização da avaliação final, obtiver média final (MF) igual ou maior que 5,0 (cinco).

(...)

SEÇÃO III - DA JUSTIFICATIVA DE FALTAS

Art. 109. O estudante que faltar em dia letivo poderá apresentar justificativa em até 5 (cinco) dias letivos após o primeiro dia de ausência.

§ 1º A justificativa de faltas deverá ser feita mediante requerimento protocolado e enviado à coordenadoria do curso, acompanhado de um dos documentos especificados a seguir:

I. atestado médico;

II. declaração de corporação militar, empresa ou repartição, comprovando que, no horário da realização da primeira chamada, estava em serviço;

III. atestado de óbito de parentes até segundo grau;

IV. outro documento, a ser analisado pela coordenadoria de curso.

§ 2º A coordenadoria de curso terá 3 (três) dias letivos para responder a solicitação e comunicar o resultado ao estudante, ao docente do componente curricular e a CCA.

§ 3º Em caso de faltas justificadas, deverá ser assegurado ao estudante o direito à realização de trabalhos e avaliações ocorridas no período da ausência, quando de seu retorno às aulas.

§ 4º As faltas justificadas serão registradas no sistema acadêmico pela CCA mediante solicitação da coordenadoria do curso.

§ 5º Cabe ao estudante sistematicamente acompanhar, no sistema acadêmico, o registro de sua frequência às aulas.

§ 6º Cabe ao docente, ao gestor máximo do ensino no campus, ao colegiado ou ao conselho de classe, quando houver, a deliberação em ata sobre alunos reprovados por excesso de faltas e aprovados por média, a partir de análise dos motivos devidamente justificados e documentados conforme procedimentos para justificativa de faltas estabelecida nesta seção.

§ 7º O registro da análise e decisão adotada pelos citados no parágrafo anterior deverá ser feito pelo professor do componente curricular no sistema acadêmico ou na sua impossibilidade em ata e em seguida informada a coordenadoria de curso.

§ 8º Os documentos que subsidiarem a decisão deverão ser arquivados na pasta acadêmica do discente que fica armazenada na CCA do campus.

SEÇÃO IV - DA SEGUNDA CHAMADA

Art. 110. O estudante que faltar no dia da avaliação poderá requerer sua realização em segunda chamada, em até 5 (cinco) dias letivos subsequentes à primeira.

§ 1º A solicitação de segunda chamada poderá ser requerida pelo próprio estudante, pelo seu responsável ou pelo seu representante legal.

§ 2º A solicitação deverá seguir o procedimento do § 1º. do Art. 109.

Art. 111. A coordenadoria de curso terá até 3 (três) dias letivos para responder a solicitação e informá- la ao estudante e ao docente responsável pelo componente curricular.

Art. 112. A segunda chamada deverá ser agendada pelo docente do componente curricular em comum acordo com o estudante e comunicada à coordenadoria do curso.

Parágrafo único: A segunda chamada poderá ser aplicada pelo docente responsável ou pela coordenadoria do curso, num prazo de até 10 (dez) dias letivos, a partir da data da solicitação.

SEÇÃO V - DA RECUPERAÇÃO DA APRENDIZAGEM

Art. 113. Entende-se por recuperação de aprendizagem o tratamento especial dispensado aos estudantes que apresentam desempenhos não satisfatórios.

Art. 114. Nos PPCs dos cursos técnicos e de graduação devem ser contemplados os estudos de recuperação para os estudantes que não atingirem os objetivos básicos de aprendizagem, estabelecidos em cada nível e modalidade de ensino.

Parágrafo único: De acordo com a LDB Nº 9.394/96, artigos 13, inciso IV, e 24, inciso V, alínea a, e as diretrizes desta Organização Didática, o processo de recuperação:

I. Deverá ser definido, planejado e desenvolvido por cada campus, no decorrer de todo o período letivo com base nos resultados obtidos pelos estudantes nas avaliações;

II. Deverá promover avaliação contínua e processual;

III. Deverá priorizar o melhor resultado entre as notas obtidas, com comunicação imediata ao estudante, para que prevaleçam os aspectos qualitativos sobre os quantitativos;

IV. Encerra-se com a aplicação da avaliação final, conforme sistemática de avaliação estabelecida neste regulamento.

(...)

Capítulo IV - DO APROVEITAMENTO DE ESTUDOS

SEÇÃO I - DO APROVEITAMENTO DE COMPONENTES CURRICULARES

Art. 130. O IFCE assegurará aos estudantes ingressantes e veteranos o direito de aproveitamento dos componentes curriculares cursados, mediante análise, desde que sejam obedecidos os dois critérios a seguir:

I. o componente curricular apresentado deve ter, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária total do componente curricular a ser aproveitado;

II. o conteúdo do componente curricular apresentado deve ter, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) de compatibilidade com o conteúdo total do componente curricular a ser aproveitado.

Parágrafo único: Poderão ser contabilizados estudos realizados em dois ou mais componentes curriculares que se complementam, no sentido de integralizar a carga horária do componente a ser aproveitado.

Art. 131. Não haverá aproveitamento de estudos de componentes curriculares para:

I. estágio curricular, trabalho de conclusão de curso e atividades complementares;

II. componentes curriculares do ensino médio propedêutico, nos casos de disciplinas de cursos técnicos integrados, conforme o Parecer CNE/CEB Nº. 39/2004.

Art. 132. O componente curricular apresentado deve estar no mesmo nível de ensino ou em um nível de ensino superior ao do componente curricular a ser aproveitado, devendo ser solicitado no máximo uma vez.

Art. 133. O estudante poderá solicitar aproveitamento de componentes curriculares, sem observância do semestre em que estes estiverem alocados na matriz curricular do curso, observados os seguintes prazos:

I. até 10 (dez) dias letivos após a efetuação da matrícula - para estudantes ingressantes;

II. até 30 (dias) dias após o início do período letivo - para estudantes veteranos.

Art. 134. A solicitação de aproveitamento de componentes curriculares deverá ser feita mediante requerimento protocolado e enviado à coordenadoria do curso, acompanhada dos seguintes documentos:

I. histórico escolar, com carga horária dos componentes curriculares, autenticado pela instituição de origem;

II. programas dos componentes curriculares, devidamente autenticados pela instituição de origem.

Art. 135. A coordenadoria do curso deverá encaminhar a solicitação para a análise de um docente da área do componente curricular a ser aproveitado.

§ 1º O docente que analisar a solicitação deverá remeter o resultado para a coordenadoria de curso que deverá informá-lo ao estudante e encaminhá-lo à CCA para o devido registro no sistema acadêmico e arquivamento na pasta acadêmica do estudante.

§ 2º Caso o estudante discorde do resultado da análise do aproveitamento de estudos, poderá solicitar a revisão deste, uma única vez.

§ 3º O prazo para a solicitação da revisão do resultado deverá ser de até 5 (cinco) dias letivos a partir da sua divulgação.

§ 4º O gestor máximo do ensino no campus nomeará dois outros professores com conhecimento na área, para proceder à revisão e emitir parecer final.

Art. 136. O prazo máximo para conclusão de todos os trâmites de aproveitamento de estudos, incluindo uma eventual revisão de resultado, é de 30 (trinta) dias letivos após a solicitação inicial.

SEÇÃO II - DA VALIDAÇÃO DE CONHECIMENTOS

Art. 137. O IFCE validará conhecimentos adquiridos em estudos regulares ou em experiência profissional de estudantes do IFCE com situação de matrícula ativa /regularmente matriculado, mediante avaliação teórica e/ou prática.

Parágrafo único: O requerente poderá estar matriculado ou não no componente curricular para o qual pretende validar conhecimentos adquiridos.

Art. 138. Não poderá ser solicitada validação de conhecimento para:

I. estudantes que tenham sido reprovados no IFCE no componente curricular cuja validação de conhecimentos adquiridos foi solicitada;

II. estágio curricular, trabalho de conclusão de curso e atividades complementares;

III. componentes curriculares do ensino médio propedêutico, nos casos de disciplinas de cursos técnicos integrados.

Art. 139. A validação de conhecimentos deverá ser aplicada por uma comissão avaliadora de pelo menos dois docentes que atendam um dos seguintes requisitos, por ordem de relevância:

I. lecionem o componente curricular requerido e sejam lotados no curso para o qual a validação esteja sendo requerida;

II. lecionem o componente curricular requerido;

III. possuam competência técnica para tal fim.

Parágrafo único: A comissão avaliadora deverá ser indicada pelo gestor máximo do ensino no campus.

Art. 140. A solicitação de validação de conhecimentos deverá ser feita mediante requerimento protocolado e enviado à coordenadoria do curso, juntamente com o envio dos seguintes dos seguintes documentos:

I. declaração, certificado ou diploma - para fins de validação em conhecimentos adquiridos em estudos regulares;

II. cópia da Carteira de Trabalho (páginas já preenchidas) ou declaração do empregador ou de próprio punho, quando autônomo - para fins de validação de conhecimentos adquiridos em experiências profissionais anteriores.

Parágrafo único: A comissão avaliadora poderá solicitar documentação complementar.

Art. 141. O calendário do processo de validação de conhecimentos deverá ser instituído pelo próprio

campus, devendo ser disponibilizado aos discentes em até um dia anterior ao período de inscrição.

§ 1º A validação deverá ser solicitada nos primeiros 30 (trinta) dias do período letivo em curso.

§ 2º Todo o processo de validação deverá ser concluído em até 50 (cinquenta) dias letivos do semestre em curso, a contar da data inicial de abertura do calendário de processo de validação de conhecimentos, definido pelo campus.

Art. 142. A validação de conhecimentos de um componente curricular só poderá ser solicitada uma única vez.

Art. 143. A solicitação de validação deverá ser automaticamente cancelada, caso o estudante não compareça a qualquer uma das etapas de avaliação.

Art. 144. A nota mínima a ser alcançada pelo estudante na validação deverá ser 7,0 (sete) para os cursos de graduação e 6,0 (seis) para os cursos técnicos.

Art. 145. Em caso de discordância do resultado obtido, o estudante poderá requerer à coordenadoria de curso revisão de avaliação no prazo de 2 (dois) dias letivos após a comunicação do resultado.

Parágrafo único: O gestor máximo do ensino no campus nomeará dois outros professores com conhecimento na área, para proceder à revisão e emitir parecer final.

SEÇÃO III - DO EXTRAORDINÁRIO APROVEITAMENTO DE ESTUDOS

Art. 146. O estudante de graduação que tenha extraordinário aproveitamento nos estudos, demonstrado por meio de provas e outros instrumentos de avaliação específicos, aplicados por banca examinadora especial, poderá ter abreviada a duração dos seus cursos (LDB Nº. 9. 394/96 art. 47, § 2º).

Parágrafo único: Caberá à Proen normatizar o disposto neste artigo por meio de regulamentação específica.

(...)

Capítulo V - DA INTERRUPÇÃO DE ESTUDOS

SEÇÃO I - DO TRANCAMENTO DE MATRÍCULA

Art. 149. O trancamento de matrícula é o ato formal pelo qual o estudante faz a opção pela interrupção temporária dos estudos, sem perda do vínculo com o IFCE.

Art. 150. Deverá ser permitido o trancamento de matrícula em todos os cursos técnicos e de graduação ofertados pelo IFCE.

Art. 151. O estudante regularmente matriculado poderá requerer, a qualquer tempo, trancamento de matrícula, desde que não seja no seu primeiro período letivo.

§ 1º O trancamento de matrícula para estudantes com idade inferior a 18 (dezoito) anos deverá ser solicitado pelos pais ou responsável legal.

§ 2º No requerimento de trancamento de matrícula deverá ser apresentado como um dos requisitos para deferimento o documento de quitação de débitos com a biblioteca (nada consta).

§ 3º Excepcionalmente, o trancamento de matrícula no primeiro período poderá ser solicitado nos seguintes casos, devidamente comprovados:

I. tratamento prolongado de saúde pessoal ou de familiares em primeiro grau, quando não couber atendimento domiciliar especial;

II. convocação para o serviço militar;

III. acompanhamento de cônjuge ou pais, nos casos de transferência compulsória de servidor público civil ou militar, ou de funcionário de empresa privada;

IV. trabalho formal;

V. gravidez de risco ou problemas pós-parto;

VI. casos específicos, devidamente justificados pelo estudante, analisados e autorizados pelo gestor máximo do ensino no campus.

Art. 152. A solicitação de trancamento deverá ser feita pelo estudante mediante requerimento, protocolado e enviado à CTP do campus, no qual deve constar o período letivo final do trancamento.

§ 1º Deverá ser considerado o período letivo vigente como período inicial do trancamento.

§ 2º A CTP terá o prazo de 10 (dez) dias letivos para enviar o resultado da análise à CCA para registro no sistema acadêmico e arquivamento na pasta acadêmica do estudante.

Art. 153. O período máximo para trancamento deverá ser de:

I. 4 (quatro) períodos letivos para cursos com periodicidade semestral de oferta de vagas;

II. 2 (dois) períodos letivos para cursos com periodicidade anual de oferta de vagas. Parágrafo único: A duração de um período letivo varia de acordo com a periodicidade de oferta do curso, conforme descrito no TÍTULO II -Capítulo II - SEÇÃO III -Art. 32.

Art. 154. O estudante poderá interromper o trancamento de sua matrícula em qualquer período letivo posterior ao período letivo inicial e anterior ao período final do trancamento.

§ 1º O estudante que desejar reabrir sua matrícula para um período letivo deverá fazer a solicitação no início das aulas, respeitando a data prevista no calendário acadêmico do campus.

§ 2º O estudante que não interromper o trancamento de sua matrícula, deverá renovar sua matrícula para o período letivo imediatamente posterior ao período letivo final de trancamento, sob pena de ter sua matrícula configurada como ABANDONO.

SEÇÃO II - DO TRANCAMENTO DE COMPONENTE CURRICULAR

Art. 155. Deverá ser admitido trancamento de componente curricular somente nos cursos técnicos concomitantes, subsequentes e de graduação, desde que o estudante permaneça matriculado, no mínimo, em 12 (doze) créditos.

§ 1º Não deverá ser permitido o trancamento de componentes curriculares no primeiro período letivo da matriz curricular do curso.

§ 2º O trancamento de componente curricular deverá ser solicitado, obrigatoriamente, nos primeiros 30 (trinta) dias do período letivo.

§ 3º A solicitação deverá feita mediante requerimento protocolado e enviado à coordenadoria de curso, que terá o prazo de 5 (cinco) dias letivos para responder a solicitação de trancamento.

§ 4º O requerente não poderá estar reprovado no componente curricular em que solicitar trancamento.

Capítulo VI - DAS FORMAS DE SAÍDA DE ESTUDANTES

SEÇÃO I - DA TRANSFERÊNCIA

Art. 156. A transferência é o ato pelo qual o estudante desfaz o vínculo com um curso do IFCE para fins de matrícula em outro curso do IFCE ou em curso de outro estabelecimento de ensino.

Art. 157. A transferência de estudante matriculado no IFCE para outra instituição poderá ser solicitada, em qualquer época, mediante requerimento do interessado, ao qual deverão ser anexados os seguintes documentos, em cópia autenticada ou em cópia com original para conferência:

I. declaração da instituição de origem, comprovando que o estudante esteja regularmente matriculado;

II. histórico escolar;

III. matriz curricular do curso de origem;

IV. programas dos componentes curriculares cursados, autenticados pela instituição de origem;

V. documento de identidade oficial com foto;

VI. cadastro de pessoa física (CPF);

VII. outros documentos solicitados em edital.

Art. 158. Cada campus do IFCE deverá conceder transferência aos seus estudantes, a qualquer tempo, independentemente de qualquer impedimento

acadêmico ou disciplinar, conforme Lei nº 9.870/90, Parecer CNE/CES Nº. 365/2003 e Parecer CNE/CES Nº. 7.282/2002.

SEÇÃO II - DO CANCELAMENTO DA MATRÍCULA

Art. 159. O cancelamento de matrícula é o ato formal de desligamento do estudante de forma voluntária ou compulsória.

Art. 160. O cancelamento voluntário de matrícula poderá ocorrer em qualquer período letivo por solicitação do próprio estudante, quando maior de 18 anos ou por seu responsável legal, quando menor de 18 anos.

§ 1º O estudante interessado em cancelar sua matrícula deverá solicitar mediante requerimento protocolado e enviado à CTP, incluindo obrigatoriamente a declaração de quitação de débitos (nada consta) emitida pela biblioteca do campus.

§ 2º A CTP deverá entrevistar o estudante com o intuito de orientá-lo em sua decisão.

§ 3º Ratificado o interesse pelo cancelamento, a solicitação do estudante deverá ser encaminhada ao gestor máximo do ensino no campus para validação e encaminhamento à CCA do campus.

§ 4º A CCA deverá efetuar o procedimento de cancelamento voluntário no sistema acadêmico e arquivar o requerimento na pasta acadêmica do estudante.

§ 5º Na ausência do estudante maior de 18 anos, a solicitação poderá ser realizada por seu representante legal, desde que apresente procuração com firma reconhecida.

§ 6º Na ausência do responsável legal pelo estudante menor que 18 anos, solicitação poderá ser realizada pelo representante do responsável legal, desde que apresente procuração com firma reconhecida.

Art. 161. O cancelamento compulsório de matrícula ocorrerá nas seguintes situações:

I.Após a constatação de infração disciplinar considerada grave, conforme especificado no SISTEMA DISCIPLINAR -Título VI, deste regulamento;

II.Mediante a constatação de que o estudante é ocupante de outra vaga em cursos de mesmo nível no IFCE, conforme detalhado em Capítulo I -SEÇÃO V - DA OCUPAÇÃO DE DUAS VAGAS EM CURSOS DO MESMO NÍVEL.

Art. 162. O estudante que tiver matrícula cancelada perderá sua vaga, podendo retornar à instituição através de aprovação em novo processo seletivo.

SEÇÃO III - DA DESISTÊNCIA

Art. 163. Terá sua situação de matrícula configurada como ABANDONO no sistema acadêmico do IFCE, o estudante:

I. ingressante que não confirmar a matrícula na primeira semana de aula do primeiro semestre;

II. veterano que:

a. deixar de efetuar a renovação de matrícula;

b. deixar de solicitar matrícula para o mínimo de 12 créditos no período estabelecido, para os estudantes de cursos com regime de crédito por disciplinas, salvo casos autorizados pelo gestor máximo de ensino no campus;

c. ficar reprovado por falta em todos os componentes curriculares do período letivo e não ter realizado nenhum procedimento de aproveitamento de componente curricular ou de validação de conhecimentos.

Art. 164. Vagas decorrentes de desistência de estudantes deverão ser disponibilizadas em novos processos seletivos do IFCE.

SEÇÃO IV - DA MUDANÇA DE TURNO

Art. 165. A mudança de turno poderá ser solicitada, à coordenadoria do curso, pelo estudante regularmente matriculado, quando maior de 18 anos ou por seu responsável legal, quando menor de 18 anos, com apresentação de justificativa relacionada a trabalho formal ou realização de estágio.

§ 1º O atendimento à solicitação dependerá da existência de vaga em turma do turno pleiteado.

§ 2º Casos específicos estarão sujeitos à análise do gestor máximo do ensino no campus, quando não houver coordenadoria de curso.

§ 3º Na ausência do estudante maior de 18 anos, a solicitação poderá ser realizada por seu representante legal, desde que apresente procuração com firma reconhecida.

§ 4º Na ausência do responsável legal pelo estudante menor que 18 anos, a solicitação poderá ser realizada pelo representante do responsável legal, desde que apresente procuração com firma reconhecida.

SEÇÃO V - DA CONCLUSÃO

Art. 166. Após a integralização da carga horária da matriz curricular de seu curso, um estudante do IFCE pode ter sua matrícula no sistema acadêmica alterada para uma das situações de matrícula a seguir:

I. CONCLUDENTE: o estudante integralizou a carga horária da matriz curricular do seu curso;

II. CONCLUÍDO: situação final da matrícula do estudante de curso técnico que cumpriu com êxito todas as etapas necessárias à conclusão.

III. FORMADO: situação final da matrícula do estudante de graduação que cumpriu com êxito todas as etapas necessárias à conclusão.

Parágrafo único: Entende-se por integralização de um curso, o cumprimento de todas as exigências de componentes curriculares previstas em seu projeto pedagógico, inclusive o Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE) para cursos de graduação.

SEÇÃO VI - DA EXPEDIÇÃO DE DIPLOMAS E CERTIFICADOS

Art. 167. Ao estudante que concluir com êxito todas as etapas de estudos previstas na matriz curricular de seu curso, incluindo o TCC, estágio curricular e atividades complementares, de acordo com a obrigatoriedade expressa no PPC, deverá ser conferido:

I. certificado – para egressos de cursos FIC ou de qualificação profissional;

II. diploma de técnico – para egressos de cursos técnicos integrados, concomitantes e subsequentes;

III. diploma de tecnólogo – para egressos de cursos de graduação tecnológica;
IV. diploma de licenciado – para egressos de cursos de licenciatura;
V. diploma de bacharel – para egressos de cursos de bacharelado.
Parágrafo único: O egresso de curso técnico concomitante que não apresentar certificação do ensino médio não terá direito a diploma de técnico, recebendo apenas um certificado de qualificação profissional.
Art. 168. O estudante em situação de irregularidade quanto ao ENADE não poderá colar grau por este exame ser considerado um componente curricular.

Anexo 2

RESOLUÇÃO N° 028, DE 08 DE AGOSTO DE 2014

Aprova o Manual do Estagiário.

O PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ no uso de suas atribuições, considerando as determinações contidas no na Lei nº 11788, de 25 de setembro de 2008 e a deliberação do colegiado, na 29ª reunião, realizada nesta data

R E S O L V E

Art. 1º - Aprovar o Manual do Estagiário, cujo conteúdo consiste na regulamentação das atividades de estágio dos alunos do IFCE.

Virgílio Augusto Sales Araripe
Presidente do Conselho Superior

MANUAL DO ESTAGIÁRIO

PROEXT
2014

ÍNDICE

I – APRESENTAÇÃO.....04
II – PROCEDIMENTOS PARA O ESTÁGIO 05
III – DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA PARA O ESTÁGIO OBRIGATÓRIO 06
IV – DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA PARA O ESTÁGIO NÃO – OBRIGATÓRIO..... 07
V – LEGISLAÇÃO DO ESTÁGIO 08
VI – REGULAMENTO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO..... 18

APRESENTAÇÃO

Caros alunos,

O presente manual visa a oferecer orientações sobre os procedimentos de estágio supervisionado no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará.

Nele, serão encontradas as diretrizes essenciais para a realização das atividades de estágio com base na Lei 11.788, de 25 de setembro de 2008.

Leia-o criteriosamente e, para solucionar as eventuais dúvidas, procure esclarecimento na Coordenadoria de Estágios.

PROCEDIMENTOS PARA O ESTÁGIO

Para ingressar no estágio, a Lei 11.788, de 25 de setembro de 2008, estabelece os seguintes requisitos:

- Matrícula e frequência regular do educando em curso de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos;
- Celebração de termo de compromisso de estágio;
- Compatibilidade entre as atividades desenvolvidas no estágio e aquelas previstas no termo de compromisso de estágio, bem como adequação ao projeto pedagógico do curso;
- Acompanhamento efetivo pelo professor orientador da instituição de ensino e pelo supervisor da parte concedente, comprovado por relatórios.

DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA PARA O ESTÁGIO OBRIGATÓRIO

I – Antes de ingressar no estágio:

a. Solicitar e preencher ficha de matrícula no estágio na coordenadoria de acompanhamento de estágios;
b. Preencher termo de compromisso de estágio em 03 (três) vias;
c. Preencher o plano de atividades em 03 (três) vias;
d. Apresentar cópia da proposta de seguro de vida com seu respectivo comprovante de pagamento ou da apólice de seguro contra acidentes pessoais ou cópia contratada pela parte concedente.

II – Durante o estágio:

a. Apresentar relatório periódico de atividades com vistos do professor orientador da instituição de ensino, do supervisor do estágio na parte concedente e do aluno, a cada 06 (seis) meses.

III – Conclusão do estágio:

a. Apresentar ficha de avaliação do estagiário na coordenadoria de estágios;
b. Apresentar relatório final de estágio na coordenadoria de estágios;
c. Requerer a conclusão do estágio supervisionado;
d. Apresentar relatório final de atividades.

DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA PARA O ESTÁGIO NÃO – OBRIGATÓRIO

I – Antes de ingressar no estágio:

Apresentar termo de compromisso de estágio e plano de atividades preenchidas e assinadas pelas partes em 03 (três) vias.

II – Durante o estágio:

Relatório periódico de atividades com vistos do professor orientador da instituição de ensino, do supervisor de estágio na empresa e do aluno, a cada 06 (seis) meses.

III – Conclusão de estágio:

Termo de encerramento de estágio fornecido pela parte concedente do estágio.

LEI Nº 11.788, DE 25 DE SETEMBRO DE 2008

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

CAPÍTULO I

DA DEFINIÇÃO, CLASSIFICAÇÃO E RELAÇÕES DE ESTÁGIO

Art. 1º Estágio é ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam freqüentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos.

§ 1º O estágio faz parte do projeto pedagógico do curso, além de integrar o itinerário formativo do educando.

§ 2º O estágio visa ao aprendizado de competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular, objetivando o desenvolvimento do educando para a vida cidadã e para o trabalho.

Art. 2º O estágio poderá ser obrigatório ou não-obrigatório, conforme determinação das diretrizes curriculares da etapa, modalidade e área de ensino e do projeto pedagógico do curso.

§ 1º Estágio obrigatório é aquele definido como tal no projeto do curso, cuja carga horária é requisito para aprovação e obtenção de diploma.

§ 2º Estágio não-obrigatório é aquele desenvolvido como atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória.

§ 3º As atividades de extensão, de monitorias e de iniciação científica na educação superior, desenvolvidas pelo estudante, somente poderão ser equiparadas ao estágio em caso de previsão no projeto pedagógico do curso.

Art. 3º O estágio, tanto na hipótese do § 1º do art. 2º desta Lei quanto na prevista no § 2º do mesmo dispositivo, não cria vínculo empregatício de qualquer natureza, observados os seguintes requisitos:

I – matrícula e freqüência regular do educando em curso de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e nos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos e atestados pela instituição de ensino;

II – celebração de termo de compromisso entre o educando, a parte concedente do estágio e a instituição de ensino;

III – compatibilidade entre as atividades desenvolvidas no estágio e aquelas previstas no termo de compromisso.

§ 1º O estágio, como ato educativo escolar supervisionado, deverá ter acompanhamento efetivo pelo professor orientador da instituição de ensino e por supervisor da parte concedente, comprovado por vistos nos relatórios referidos no inciso IV do caput do art. 7º desta Lei e por menção de aprovação final.

§ 2º O descumprimento de qualquer dos incisos deste artigo ou de qualquer obrigação contida no termo de compromisso caracteriza vínculo de emprego do educando com a parte concedente do estágio para todos os fins da legislação trabalhista e previdenciária.

Art. 4º A realização de estágios, nos termos desta Lei, aplica-se aos estudantes estrangeiros regularmente matriculados em cursos superiores no País, autorizados ou reconhecidos, observado o prazo do visto temporário de estudante, na forma da legislação aplicável.

Art. 5º As instituições de ensino e as partes cedentes de estágio podem, a seu critério, recorrer a serviços de agentes de integração públicos e privados, mediante condições acordadas em instrumento jurídico apropriado, devendo ser observada, no caso de contratação com recursos públicos, a legislação que estabelece as normas gerais de licitação.

§ 1º Cabe aos agentes de integração, como auxiliares no processo de aperfeiçoamento do instituto do estágio:

I – identificar oportunidades de estágio;

II – ajustar suas condições de realização;

III – fazer o acompanhamento administrativo;

IV – encaminhar negociação de seguros contra acidentes

pessoais; V – cadastrar os estudantes.

§ 2º É vedada a cobrança de qualquer valor dos estudantes, a título de remuneração pelos serviços referidos nos incisos deste artigo.

§ 3º Os agentes de integração serão responsabilizados civilmente se indicarem estagiários para a realização de atividades não compatíveis com a programação curricular estabelecida para cada curso, assim como estagiários matriculados em cursos ou instituições para as quais não há previsão de estágio curricular.

Art. 6º O local de estágio pode ser selecionado a partir de cadastro de partes cedentes, organizado pelas instituições de ensino ou pelos agentes de integração.

CAPÍTULO II

DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO

Art. 7º São obrigações das instituições de ensino, em relação aos estágios de seus educandos:

I – celebrar termo de compromisso com o educando ou com seu representante ou assistente legal, quando ele for absoluta ou relativamente incapaz, e com a parte concedente, indicando as condições de adequação do estágio à proposta pedagógica do curso, à etapa e modalidade da formação escolar do estudante e ao horário e calendário escolar;

II – avaliar as instalações da parte concedente do estágio e sua adequação à formação cultural e profissional do educando;

III – indicar professor orientador, da área a ser desenvolvida no estágio, como responsável pelo acompanhamento e avaliação das atividades do estagiário;

IV – exigir do educando a apresentação periódica, em prazo não superior a 6 (seis) meses, de relatório das atividades;

V – zelar pelo cumprimento do termo de compromisso, reorientando o estagiário para outro local em caso de descumprimento de suas normas;

VI – elaborar normas complementares e instrumentos de avaliação dos estágios de seus educandos;

VII – comunicar à parte concedente do estágio, no início do período letivo, as datas de realização de avaliações escolares ou acadêmicas.

Parágrafo único. O plano de atividades do estagiário, elaborado em acordo das 3 (três) partes a que se refere o inciso II do caput do art. 3º desta Lei, será incorporado ao termo de compromisso por meio de aditivos à medida que for avaliado, progressivamente, o desempenho do estudante.

Art. 8º É facultado às instituições de ensino celebrar com entes públicos e privados convênio de concessão de estágio, nos quais se explicitem o processo educativo compreendido nas atividades programadas para seus educandos e as condições de que tratam os arts. 6º a 14 desta Lei.

Parágrafo único. A celebração de convênio de concessão de estágio entre a instituição de ensino e a parte concedente não dispensa a celebração do termo de compromisso de que trata o inciso II do caput do art. 3º desta Lei.

CAPÍTULO III

DA PARTE CONCEDENTE

Art. 9º As pessoas jurídicas de direito privado e os órgãos da administração pública direta, autárquica e fundacional de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, bem como profissionais liberais de nível superior devidamente registrados em seus respectivos conselhos de fiscalização profissional, podem oferecer estágio, observadas as seguintes obrigações:

I – celebrar termo de compromisso com a instituição de ensino e o educando, zelando por seu cumprimento;

II – ofertar instalações que tenham condições de proporcionar ao educando atividades de aprendizagem social, profissional e cultural;

III – indicar funcionário de seu quadro de pessoal, com formação ou experiência profissional na área de conhecimento desenvolvida no curso do estagiário, para orientar e supervisionar até 10 (dez) estagiários simultaneamente;

IV – contratar em favor do estagiário seguro contra acidentes pessoais, cuja apólice seja compatível com valores de mercado, conforme fique estabelecido no termo de compromisso;

V – por ocasião do desligamento do estagiário, entregar termo de realização do estágio com indicação resumida das atividades desenvolvidas, dos períodos e da avaliação de desempenho;

VI – manter à disposição da fiscalização documentos que comprovem a relação de estágio;

VII – enviar à instituição de ensino, com periodicidade mínima de 6 (seis) meses, relatório de atividades, com vista obrigatória ao estagiário.

Parágrafo único. No caso de estágio obrigatório, a responsabilidade pela contratação do seguro de que trata o inciso IV do caput deste artigo poderá, alternativamente, ser assumida pela instituição de ensino.

CAPÍTULO IV
DO ESTAGIÁRIO

Art. 10. A jornada de atividade em estágio será definida de comum acordo entre a instituição de ensino, a parte concedente e o aluno estagiário ou seu representante legal, devendo constar do termo de compromisso ser compatível com as atividades escolares e não ultrapassar:

I – 4 (quatro) horas diárias e 20 (vinte) horas semanais, no caso de estudantes de educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional de educação de jovens e adultos;

II – 6 (seis) horas diárias e 30 (trinta) horas semanais, no caso de estudantes do ensino superior, da educação profissional de nível médio e do ensino médio regular.

§ 1º O estágio relativo a cursos que alternam teoria e prática, nos períodos em que não estão programadas aulas presenciais, poderá ter jornada de até 40 (quarenta) horas semanais, desde que isso esteja previsto no projeto pedagógico do curso e da instituição de ensino.

§ 2º Se a instituição de ensino adotar verificações de aprendizagem periódicas ou finais, nos períodos de avaliação, a carga horária do estágio será reduzida pelo menos à metade, segundo estipulado no termo de compromisso, para garantir o bom desempenho do estudante.

Art. 11. A duração do estágio, na mesma parte concedente, não poderá exceder 2 (dois) anos, exceto quando se tratar de estagiário portador de deficiência.

Art. 12. O estagiário poderá receber bolsa ou outra forma de contraprestação que venha a ser acordada, sendo compulsória a sua concessão, bem como a do auxílio-transporte, na hipótese de estágio não obrigatório.

§ 1º A eventual concessão de benefícios relacionados a transporte, alimentação e saúde, entre outros, não caracteriza vínculo empregatício.

§ 2º Poderá o educando inscrever-se e contribuir como segurado facultativo do Regime Geral de Previdência Social.

Art. 13. É assegurado ao estagiário, sempre que o estágio tenha duração igual ou superior a 1 (um) ano, período de recesso de 30 (trinta) dias, a ser gozado preferencialmente durante suas férias escolares.

§ 1º O recesso de que trata este artigo deverá ser remunerado quando o estagiário receber bolsa ou outra forma de contraprestação.

§ 2º Os dias de recesso previstos neste artigo serão concedidos de maneira proporcional, nos casos de o estágio ter duração inferior a 1 (um) ano.

Art. 14. Aplica-se ao estagiário a legislação relacionada à saúde e segurança no trabalho, sendo sua implementação de responsabilidade da parte concedente do estágio.

CAPÍTULO V
DA FISCALIZAÇÃO

Art. 15. A manutenção de estagiários em desconformidade com esta Lei caracteriza vínculo de emprego do educando com a parte concedente do estágio para todos os fins da legislação trabalhista e previdenciária.

§ 1º A instituição privada ou pública que reincidir na irregularidade de que trata este artigo ficará impedida de receber estagiários por 2 (dois) anos, contados da data da decisão definitiva do processo administrativo correspondente.

§ 2º A penalidade de que trata o § 1º deste artigo limita-se à filial ou agência em que for cometida a irregularidade.

CAPÍTULO VI

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 16. O termo de compromisso deverá ser firmado pelo estagiário ou com seu representante ou assistente legal e pelos representantes legais da parte concedente e da instituição de ensino, vedada a atuação dos agentes de integração a que se refere o art. 5º desta Lei como representante de qualquer das partes.

Art. 17. O número máximo de estagiários em relação ao quadro de pessoal das entidades concedentes de estágio deverá atender às seguintes proporções:

I – de 1 (um) a 5 (cinco) empregados: 1 (um) estagiário;

II – de 6 (seis) a 10 (dez) empregados: até 2 (dois) estagiários;

III – de 11 (onze) a 25 (vinte e cinco) empregados: até 5 (cinco) estagiários;

IV – acima de 25 (vinte e cinco) empregados: até 20% (vinte por cento) de estagiários.

§ 1º Para efeito desta Lei, considera-se quadro de pessoal o conjunto de trabalhadores empregados existentes no estabelecimento do estágio.

§ 2º Na hipótese de a parte concedente contar com várias filiais ou estabelecimentos, os quantitativos previstos nos incisos deste artigo serão aplicados a cada um deles.

§ 3º Quando o cálculo do percentual disposto no inciso IV do caput deste artigo resultar em fração, poderá ser arredondado para o número inteiro imediatamente superior.

§ 4º Não se aplica o disposto no caput deste artigo aos estágios de nível superior e de nível médio profissional.

§ 5º Fica assegurado às pessoas portadoras de deficiência o percentual de 10% (dez por cento) das vagas oferecidas pela parte concedente do estágio.

Art. 18. A prorrogação dos estágios contratados antes do início da vigência desta Lei apenas poderá ocorrer se ajustada às suas disposições.

Art. 19. O art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1o de maio de 1943, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 428. .....

§ 1o A validade do contrato de aprendizagem pressupõe anotação na Carteira de Trabalho e Previdência Social, matrícula e freqüência do aprendiz na escola, caso não haja concluído o ensino médio, e inscrição em programa de aprendizagem desenvolvido sob orientação de entidade qualificada em formação técnico-profissional metódica.

§ 3o O contrato de aprendizagem não poderá ser estipulado por mais de 2 (dois) anos, exceto quando se tratar de aprendiz portador de deficiência.

§ 7o Nas localidades onde não houver oferta de ensino médio para o cumprimento do disposto no § 1º deste artigo, a contratação do aprendiz poderá ocorrer sem a freqüência à escola, desde que ele já tenha concluído o ensino fundamental." (NR)

Art. 20. O art. 82 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, passa a vigorar com a seguinte redação:

"Art. 82. Os sistemas de ensino estabelecerão as normas de realização de estágio em sua jurisdição, observada a lei federal sobre a matéria.

Parágrafo único. (Revogado)." (NR)

Art. 21. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 22. Revogam-se as Leis nos 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6o da Medida Provisória no 2.164-41, de 24 de agosto de 2001.

Brasília, 25 de setembro de 2008; 187º da Independência e 120º da República.

LUIZ INÁCIO LULA DA SILVA

FernandoHaddad *André Peixoto Figueiredo Lima*

Este texto não substitui o publicado no DOU de 26.9.2008

REGULAMENTO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO

CAPÍTULO I

DO EXERCÍCIO ORIENTADO DA PROFISSÃO (ESTÁGIO SUPERVISIONADO)

Art. 1º - O exercício orientado da profissão (estágio supervisionado) é condição indispensável para a conclusão e obtenção do diploma de técnico, tecnólogo, bacharel e licenciado nos cursos para os quais a realização do estágio seja definido como obrigatório.

§ 1º - Considera-se estágio supervisionado obrigatório aquele definido no projeto pedagógico do curso e cuja carga horária seja requisito indispensável para aprovação e obtenção de diploma.

§ 2º - Considera-se estágio não – obrigatório aquele desenvolvido como atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória do curso.

§ 3º – Nos casos previstos nos parágrafos anteriores, somente poderão desenvolver atividades em estágio os educandos que estejam com matrícula e frequência regular em curso de educação superior ou de educação profissional, em exceção aos casos apresentados no Art. 16 deste regulamento.

§ 4º - As atividades de extensão, de monitorias, de iniciação científica na educação superior, bem como aquelas desenvolvidas nos laboratórios da instituição, devidamente cadastradas na Pró-reitoria, somente poderão ser equiparadas ao estágio em caso de previsão no projeto pedagógico de cada curso e desde que sigam as normas legais e os dispositivos deste regulamento.

Parágrafo único – Para os casos de contrato de trabalho, as atividades desenvolvidas serão avaliadas pelo professor orientador para efeito de aproveitamento como carga horária de estágio.

Art. 2º - O estágio será administrado pela Coordenadoria de Acompanhamento Estágios ou setor equivalente, sendo acompanhado e supervisionado por um ou mais de um professor orientador de cada curso.

Art. 3º - A carga horária mínima para o cumprimento do Estágio Supervisionado será definida no projeto pedagógico e matriz curricular de cada curso.

Art. 4º - O Estágio Supervisionado somente poderá ser cursado a partir do período definido por cada curso, em seu respectivo projeto pedagógico, para a sua realização.

§ 1º - As atividades em estágio obrigatório poderão ser realizadas em empresas (pessoas jurídicas de direito privado), órgãos da administração pública direta, autárquica e fundacional de qualquer dos poderes da União, Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, bem como em escritórios de profissionais liberais de nível superior devidamente registrados em seus respectivos conselhos de fiscalização profissional, desde que seja realizado no período previsto no projeto pedagógico do curso, condicionado ainda à contratação pela parte concedente do estágio, de seguro contra acidentes pessoais em favor do aluno e designação de supervisor para acompanhamento e orientação das atividades executadas no estágio, além da observância das demais normas legais aplicáveis à espécie.

§ 2º - As atividades em estágio supervisionado também poderão ser realizadas nos laboratórios, oficinas e no ensino médio da própria instituição, cabendo à diretoria de Ensino definir as normas, número de vagas de estágio em cada laboratório, bem

como os professores orientadores responsáveis pela orientação e supervisão do estágio, devendo ainda fazer constar tal previsão no projeto pedagógico de cada curso.

§ 3º - As vagas para estágio nos laboratórios da instituição serão prioritariamente destinadas aos alunos que tenham atendido a todos os requisitos necessários para a matrícula no Estágio Supervisionado.

§ 4º - No caso do parágrafo anterior, será facultada ao aluno e à parte concedente, a manutenção do estágio até o limite máximo de 02 (dois) anos, incluindo o tempo cumprido no estágio supervisionado, desde que apresente relatório periódico de atividades em prazo não superior a 06 (seis) meses e obedeça às demais previsões legais e as disposições previstas neste regulamento, exceto nos casos previstos no Art 11 da Lei nº 11.788.

§ 5º - O aluno matriculado no Estágio Supervisionado, sejam suas atividades desempenhadas na instituição ou em outra parte concedente, deverá apresentar à Coordenadoria de Acompanhamento de Estágios, relatórios diários e periódicos de atividades (ANEXO II e III) com o visto do professor orientador e do supervisor do estágio em prazo não superior a 06 (seis) meses.

§ 6º - Por ocasião do encerramento do Estágio Supervisionado, o aluno deverá apresentar à Coordenadoria de Acompanhamento de Estágios o requerimento de conclusão do estágio, o relatório final (ANEXO IV) e a ficha de avaliação do estagiário firmada por supervisor designado pela parte concedente. A avaliação final se dará nos moldes do Capítulo III deste regulamento.

Art. 5º - O estágio poderá ser obtido através da Coordenadoria de Acompanhamento de Estágios, pelo próprio aluno com o apoio desta ou por intermédio dos agentes de integração.

Art. 6º - A matrícula para o Estágio Supervisionado terá vigência por um semestre letivo.

Parágrafo único - Na hipótese de ocorrer rescisão ou mudança da parte concedente do estágio antes de o aluno ter completado a carga horária total exigida no projeto pedagógico do curso para o cumprimento do Estágio Supervisionado, serão consideradas as horas já cumpridas.

Art. 7º - A jornada de estágio poderá ser cumprida em até 06 (seis) horas diárias e 30 (trinta) horas semanais.

CAPÍTULO II
DAS COMPETÊNCIAS

Art. 8º - Ao aluno compete:

a. A efetivação da matrícula no Estágio Supervisionado será na Coordenadoria de Acompanhamento de Estágios. Neste ato, o aluno deverá apresentar a ficha de matrícula no estágio (ANEXO I) devidamente preenchida e assinada, tratando-se de condição básica para o início do Estágio Supervisionado e a contagem da carga horária necessária para o seu cumprimento.
b. Apresentar à Coordenadoria de Acompanhamento de Estágios, em prazo não superior a 06 (seis) meses, relatórios diários e periódicos de atividades em estágio (ANEXO II e III), contendo as assinaturas do aluno, do professor orientador e do supervisor do estágio na parte concedente.
c. Por ocasião do encerramento do Estágio Supervisionado, protocolar, em local a ser definido pela Coordenadoria de Acompanhamento de Estágios do Campus, o requerimento de conclusão desta, o relatório final (ANEXO IV) e a ficha de avaliação do estagiário firmada pelo supervisor do estágio na parte concedente.
d. Apresentar à Coordenadoria de Acompanhamento de Estágios, para o caso de contabilização parcial das horas necessárias para o cumprimento do Estágio

Supervisionado, o relatório final (ANEXO IV) e a ficha de avaliação do estagiário firmada pelo supervisor do estágio na parte concedente.

e. Apresentar à Coordenadoria de Acompanhamento de Estágios o comprovante de recebimento da certidão a que se refere a alínea c, do art. 10, pela parte concedente.

Art. 9º - À Coordenadoria de Acompanhamento de Estágios compete:

a. Divulgar as regras previstas neste regulamento junto à comunidade acadêmica.
b. Celebrar termo de compromisso de estágio com a parte concedente e com o aluno ou com seu representante ou assistente legal, quando aquele for, respectivamente, absoluta ou relativamente incapaz.
c. Divulgar as vagas para estágio ofertadas pelas partes concedentes sempre que por estas solicitadas.
d. Fornecer mensalmente ao professor orientador de cada curso a relação de alunos que desenvolvem atividades em estágio (supervisionado ou não), na qual conste o endereço das partes concedentes e a vigência do estágio, com vista à avaliação das instalações daquelas, a supervisão e o acompanhamento do estagiário, observado o disposto na alínea a do Art. 11.
e. Encaminhar à Coordenadoria de Controle Acadêmico a documentação referente ao Estágio Supervisionado, para instruir a expedição do diploma ou a conclusão da mesma.

Art. 10 – À Diretoria de ensino em conjunto com as Coordenações de Curso, compete:

a. Indicar as condições de adequação do estágio à proposta pedagógica, à etapa e modalidade de formação escolar do estudante, ao horário e calendário escolar de

cada um dos cursos, como meio de possibilitar à Coordenadoria de Acompanhamento de Estágios a intermediação destas informações às partes concedentes.

b. Indicar um ou mais professores orientadores da área a ser desenvolvida no estágio (supervisionado ou não) de cada curso, como responsável pelo acompanhamento e avaliação das atividades do estagiário.
c. Comunicar à Coordenadoria de Acompanhamento de Estágios, no início de cada período letivo, as datas de realização de avaliações escolares ou acadêmicas ou fornecer certidão ao aluno, por ocasião da realização de tais atividades, para apresentação à parte concedente de estágio mediante recibo e posterior entrega à Coordenadoria de Acompanhamento de Estágios.

Art. 11 – Ao Professor Orientador compete:

a. Realizar visitas periódicas às partes concedentes, onde houver alunos estagiários para acompanhar o desempenho do aluno, avaliar as instalações e sua adequação à formação cultural e profissional do educando. No caso das Licenciaturas, a carga/horária será mediada pelo departamento ou diretoria de ensino.
b. Contribuir com à Coordenadoria de Acompanhamento de Estágios relação de novas empresas e instituições que atuam na área específica do curso.
c. Observar a compatibilidade do estágio realizado em partes concedentes com a proposta pedagógica do curso, à etapa, modalidade de formação escolar do estudante, ao horário e calendário escolar, orientando e encaminhando o aluno para outro local em caso de descumprimento de suas normas.
d. Solicitar do educando a apresentação periódica, em prazo não superior a 6 (seis) meses, de relatórios diários e periódicos de atividades, encaminhado-o à Coordenadoria de Acompanhamento de Estágios para guarda e arquivo até a conclusão do estágio (ANEXO II e III).

Art. 12 – Ao Supervisor de Estágio compete:

a. Preencher o plano de atividades do estagiário, junto com o aluno e o Professor Orientador;
b. Acompanhar as atividades que o aluno desenvolverá durante o Estágio;
c. Enviar a Termo de realização e Avaliação do Estágio, após o término do estágio, para a Coordenadoria de Acompanhamento de Estágios do respectivo Campus (ANEXO VII).

Parágrafo único - Os supervisores deverão ter, no mínimo, o mesmo nível de formação que o discente obterá ao concluir o curso que ensejou o estágio ou que se adequem as condições do Art. 9, inciso III da Lei nº 11.788.

CAPÍTULO III
DA AVALIAÇÃO

Art. 13 – Para a avaliação final do Estágio Supervisionado, caso o projeto pedagógico do curso não disponha em sentido diverso, o professor orientador emitirá parecer, atribuindo conceito satisfatório ou insatisfatório às atividades em estágio realizadas pelo aluno, considerando:

a. A avaliação do aluno por parte do supervisor do estágio na parte concedente (Anexo VII).
b. Os relatórios diários e periódicos de atividades (ANEXO II e III).
c. O relatório final, levando em conta a compatibilidade das atividades executadas com a grade curricular da habilitação, bem como a qualidade e quantidade das atividades desenvolvidas no estágio (ANEXO IV).

Art. 14 - Em caso de parecer com conceito insatisfatório, a Coordenadoria de Acompanhamento de Estágios esclarecerá ao aluno da necessidade de realização de novo estágio.

Art. 15 - O aluno não terá validado seu estágio quando proceder ao trancamento ou abandono do semestre ou do curso ou, ainda, à reprovação por faltas em todas as disciplinas cursadas no respectivo período ou semestre.

Parágrafo único – O aluno terá, no entanto, validado seu estágio quando não conseguir aprovação por nota nas demais disciplinas do período que cursa, desde que apresente os relatórios diários, periódicos e final de estágio, de acordo com a alínea b e c do art. 8 e tenha suas atividades de estágio consideradas como satisfatórias pelo professor orientador.

CAPÍTULO IV

DAS DISPOSIÇÕES ESPECIAIS

Art. 16 – O aluno poderá se matricular apenas no Estágio Supervisionado nos casos em que tenha cursado todas as disciplinas teóricas de sua grade curricular no período letivo imediatamente anterior, levando-se em consideração as dificuldades locais e regionais para captação de estágios ao longo do curso, desde que, devidamente justificada pela Diretoria de Ensino.

§ 1º – O aluno que estiver afastado do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, por qualquer motivo e por mais de 1 (um) período letivo, deverá solicitar seu reingresso nos termos definidos no Regulamento de Organização Didática do Instituto Federal do Ceará.

Art. 17 – O aluno que for proprietário ou sócio de pessoa jurídica terá suas atividades computadas para efeito de cumprimento do Estágio Supervisionado, desde que compatíveis com a habilitação conforme parecer ou autorização do professor orientador do respectivo curso; sejam tais atividades desempenhadas enquanto regularmente matriculado; proceda à matrícula no Estágio Supervisionado junto à Coordenadoria de Acompanhamento de Estágios e atenda às normas legais e às estabelecidas neste regulamento.

§ 1º – Para o aproveitamento das atividades de que trata o caput deste artigo, o aluno deverá apresentar a ficha de matrícula do Estágio Supervisionado, o parecer ou autorização do professor orientador, o contrato social da empresa ou outro instrumento constitutivo da pessoa jurídica, cópias reprográficas do documento de identidade, do cadastro de pessoas físicas e comprovante de endereço da respectiva pessoa jurídica.

§ 2º - Para o encerramento do Estágio Supervisionado, o aluno deverá apresentar os relatórios, diários, periódicos e final do estágio devidamente vistados pelo professor orientador e a ficha de avaliação do estagiário firmada por algum cliente da empresa da qual o aluno seja sócio ou proprietário.

Art. 18 – O aluno que exercer atividades como profissional liberal ou autônomo terá estas validadas para efeito de cumprimento do Estágio Supervisionado, desde que compatíveis com a habilitação conforme parecer ou autorização do professor orientador do respectivo curso; sejam tais atividades desempenhadas enquanto regularmente matriculado; proceda à matrícula no Estágio Supervisionado junto à Coordenadoria de Acompanhamento de Estágios e atenda às normas legais e às estabelecidas neste regulamento.

§ 1º - Para a comprovação da natureza autônoma de prestação de serviços, o aluno poderá apresentar comprovante de recolhimento de contribuição previdenciária como contribuinte individual, comprovante de recolhimento de iss (imposto sobre serviços de qualquer natureza), declaração comprobatória de percepção de rendimentos

(decore) expedida e firmada por contabilista, devidamente autenticada por meio de colagem da etiqueta auto-adesiva denominada declaração de habilitação profissional (dhp), contrato de prestação de serviço ou qualquer outro meio lícito que seja suficiente para provar sua condição, sob as penas da lei.

§ 2º - O professor orientador, para emitir parecer sobre o relatório de estágio, deverá visitar o ambiente de trabalho e avaliar as atividades desenvolvidas pelo aluno.

§ 3º - Para o encerramento do Estágio Supervisionado, o aluno deverá apresentar os relatórios diários, periódicos e final do estágio devidamente vistados pelo professor orientador e a ficha de avaliação do estagiário firmada por algum cliente do aluno.

Art. 19 – O aluno pertencente ao quadro funcional de uma empresa (empregado) bem como os servidores públicos terão suas atividades computadas para efeito de cumprimento do Estágio Supervisionado, desde que compatíveis com a habilitação conforme parecer ou autorização do professor orientador do respectivo curso; sejam tais atividades desempenhadas enquanto regularmente matriculado; proceda à matrícula no Estágio Supervisionado junto à Coordenadoria de Acompanhamento de Estágios e atenda às normas legais e às estabelecidas neste regulamento.

§ 1º – Para o aproveitamento das atividades de que trata o caput deste artigo, o aluno deverá apresentar cópias de sua carteira de trabalho e previdência social (ctps) ou o ato de nomeação, o termo de posse e de efetivo exercício que comprovem sua condição de empregado ou de servidor.

§ 2º - Para o encerramento do Estágio Supervisionado, o aluno deverá apresentar os relatórios diários e periódicos (ambos vistados pelo supervisor da empresa e professor orientador, ANEXO II e III), o relatório final do estágio (ANEXO IV) e o termo de realização firmado por seu chefe imediato na empresa ou órgão de lotação.

Art. 20 - O aluno que, por qualquer motivo, interromper o estágio, deverá, no prazo de até 15 (quinze) dias contados do desligamento, comunicar tal fato à

Coordenadoria de Acompanhamento de Estágios mediante apresentação do respectivo termo de rescisão.

Art. 21 – O aluno que, por qualquer motivo, deixar de fazer apenas o Estágio Supervisionado da grade curricular do seu curso, mas estiver atuando profissionalmente em sua área de formação há pelo menos 03 (três) anos contados do momento em que o aluno cumpriu os requisitos para a matrícula no estagio supervisionado, deverá dirigir requerimento a Coordenadoria de Acompanhamento de Estágio que encaminhará ao Coordenador do Curso do aluno requerente e ao professor orientador, bem como ouvirá a Coordenadoria Técnico-Pedagógica, e posteriormente solicitar parecer da Diretoria de Ensino do Campus, visando o aproveitamento da experiência profissional, para fins de cumprimento do Estágio Supervisionado.

§ 1º Caso entenda cabível o aproveitamento, a Diretoria de Ensino remeterá o processo à Coordenadoria de Controle Acadêmico para expedição de diploma.

§ 2 º No caso de indeferimento do pedido caberá recurso em única instância ao Reitor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará.

CAPÍTULO V

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 22 – O presente regulamento integra o manual do estagiário.

Art. 23 – Os ANEXOS I a X são, também, partes integrantes do presente regulamento.

Art. 24 – Os casos omissos serão resolvidos pela Pró-reitoria de Ensino ou Extensão.

ANEXO I - Ficha de matrícula.

ANEXO II – Relatório Diário de Atividades.

ANEXO III – Relatório Periódico de Atividades.

ANEXO IV – Relatório Final de Estágio para Cursos Técnicos.

ANEXO V – Relatório Final de Estágio para Cursos Superiores.

ANEXO VI - Ficha de visita do professor orientador à parte concedente de estágio.

ANEXO VII - Termo de Realização e Avaliação do Estágio.

ANEXO VIII - Termo de Compromisso de Estágio.

ANEXO IX - Plano de Atividades do Estagiário (parte integrante do TCE).

ANEXO X – Formulário para Cadastramento de Empresa

ANEXO I – FICHA DE MATRÍCULA (UMA VIA)

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

CAMPUS: _____

MATRÍCULA NO ESTÁGIO

Aluno: _____ Matricula nº: _____
Data de Nascimento:___/___/_____ RG: _____ CPF: _____
Endereço: _____ Nº: _____ Bairro: _____
Cidade: _____ e-mail: _____
CEP: _____ Telefone: _____ Celular: _____
Curso: _____
Empresa: _____
Endereço: _____ Nº _____
Bairro: _____ Telefone: _____
Cidade: _____ Estado: _____ CEP: _____
Supervisor do estágio na empresa: _____ Telefone: _____

Em_____/_____/_____

_____
Assinatura do aluno

Observações:

- É obrigatória a apresentação desta ficha no ato da matrícula na Coordenadoria de estágios, para iniciar o estágio obrigatório;
-
- A data oficial do início do estágio é a constante do verso deste documento; O estágio é válido somente para aluno regularmente matriculado e com frequência às aulas;
- O(a) estagiário(a) deverá comparecer à instituição, no mínimo, uma vez por mês para contatar com o orientador, conforme os horários de permanência do mesmo.

Espaço Reservado ao IFCE

1. Aluno (a) matriculado (a) no estágio em_____/_____/_____

Assinatura do servidor

Observações:

1. Autorizo o aproveitamento das atividades laborais para fim de cumprimento da disciplina Estágio Supervisionado, em razão da compatibilidade das atividades desempenhadas com a área de formação do (a) aluno (a).

Carga horária diária para contabilização:

Assinatura e carimbo do professor orientador

2. Autorizo a antecipação da matrícula do (a) aluno (a) na disciplina de Estágio Supervisionado em razão de:

Assinatura e carimbo do professor orientador

31

3._____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Assinatura e carimbo do professor orientador

_____

ANEXO II – RELATÓRIO DIÁRIO DE ATIVIDADES. (TRÊS VIAS)

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

CAMPUS: _____

RELATÓRIO DIÁRIO DE ATIVIDADES

Nome do Estagiário: _____

Nome da Empresa: _____

Curso: _____

Professor Orientador do IFCE: _____

Supervisor da empresa _____

MÊS: _____ ***ANO:*** _

TOTAL DE HORAS DO MÊS: _____

TOTAL DE HORAS ACUMULADAS : _____

Data _____/_____/_____ ***Horas Trabalhadas***	***ATIVIDADES***	***OBSERVAÇÕES:*** ***(Dificuldades surgidas e soluções adotadas)***

Notas:

Máquinas, aparelhos, equipamentos instrumentos utilizados.

ASSINATURA E CARIMBO DO PROFESSOR DO IFCE

ASSINATURA E CARIMBO DO SUPERVISOR DA EMPRESA

ANEXO III – RELATÓRIO PERIÓDICO DE ATIVIDADES. (TRÊS VIAS)

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

CAMPUS: _____

RELATÓRIO PERIÓDICO DE ATIVIDADES

I) IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA

Nome da empresa:_____

Supervisor:_____

II) IDENTIFICAÇÃO DO ESTAGIÁRIO

Nome:_____

Matrícula nº: _____

Curso:_____

Período avaliado:_____/_____/_____

Professor(a) orientador: _____

III) ATIVIDADES DESENVOLVIDAS DURANTE O ESTÁGIO NO PERÍODO DE_____/_____/____a_____/_____/_____:

IV – OBSERVAÇÕES OU COMENTÁRIOS:

V – AVALIAÇÃO DO ESTAGIÁRIO:

- Conceitos:

(4) Muito Satisfatório

(3) Satisfatório

(2) Pouco Satisfatório

(1) Insatisfatório

- Critérios:

( ) Aplicação do conhecimento teórico

( )Relacionamento

( )Assiduidade/pontualidade

( )Aprendizado

( )Iniciativa

( )Cooperação

____,_____de_____de_____.

_____

Assinatura do estagiário

_____

Assinatura do Professor Orientador

_____

Assinatura do supervisor da parte concedente de estágio

ANEXO IV – RELATÓRIO FINAL DE ESTÁGIO PARA CURSOS TÉCNICOS. (UMA VIA)

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

CAMPUS: _____

RELATÓRIO FINAL DE ESTÁGIO PARA CURSOS TÉCNICOS

- ESTAGIÁRIO

Nome: _____

Curso: _____

- PARTE CONCEDENTE

Nome: _____

Supervisor de Estágio: _____

- ESTÁGIO

Período de realização_____/_____/_____a_____/_____/_____

Setor de estágio na parte concedente _____

Situação: Estagiário ( ) Empregado ( ) Outros: _____

O emprego foi decorrência do estágio? Sim ( ) Não ( )

Total de horas do estágio

1. Obtenção do estágio: Pelo IFCE ( ) Pelo Aluno ( ) Outros ( )

2. Descreva as atividades desenvolvidas pela parte concedente do estágio:

_____

_____

3. Enumere as atividades realizadas durante o seu período de estágio:

4. Especifique as principais dificuldades encontradas durante seu estágio, estabelecendo uma comparação entre os conhecimentos técnicos na instituição de ensino e as atividades práticas desenvolvidas na parte concedente do estágio.

5. A empresa oferece estrutura adequada para a realização do estágio?

6. Conhecimentos adquiridos no estágio. Cite treinamentos, cursos, seminários, leituras de manuais, livros técnicos, etc.

7. Avalie:

a) A assistência e orientação dada pela parte concedente para execução de suas atividades durante o estágio:

b) o acompanhamento de seu estágio pelo IFCE:

8. Conclusão:

8.1 Dê sua opinião sobre:

a) Sua participação como estagiário da parte concedente

b) Como se sente frente ao mercado de trabalho.

8.2 Críticas e sugestões:

- Indique que assunto deve ser incluído ou excluído no seu curso. Justifique.

- Dê sugestões, a fim de que o IFCE melhore a qualidade do seu ensino.

_____, _____/_____/_____

_____

Assinatura do (a) aluno (a)

ANEXO V - RELATÓRIO FINAL DE ESTÁGIO PARA CURSOS SUPERIORES. (UMA VIA)

RELATÓRIO FINAL DE ESTÁGIO PARA CURSOS SUPERIORES

1. ELEMENTOS PRÉ-TEXTUAIS

São os elementos preliminares, cujos objetivos principais são os de identificar o trabalho e orientar a leitura do texto principal. Elementos de proteção e estética. Não são contados nem numerados e devem conter:

1.1 CAPA

Parte externa do volume contendo a identificação do trabalho: a logomarca e o nome do IFCE e da coordenação responsável, tipo de trabalho e título, o nome do estagiário, local e ano de depósito.

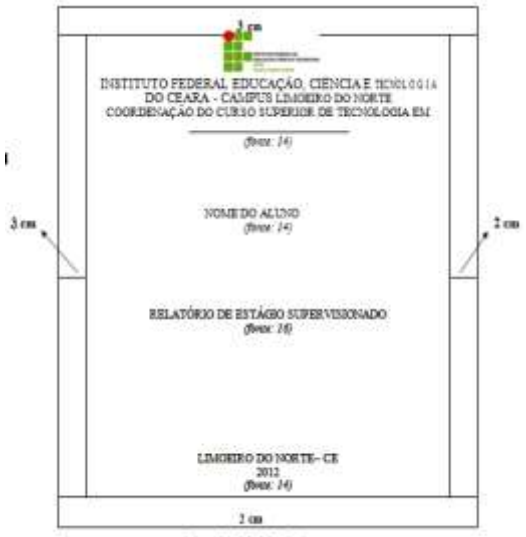


Figura 1 – Modelo de Capa

1.2 FOLHA DE ROSTO

Folha principal de identificação do trabalho, contendo os seguintes elementos: Instituição, autor, tema, nota indicando a natureza do trabalho, local e data do depósito.

Figura 2 – Modelo da Folha de Rosto

1.3 FOLHA DE APROVAÇÃO

Seqüencial à folha de rosto. Deve conter os registros da avaliação do relatório.

1.4 DEDICATÓRIA (opcional)

Elemento opcional constitui-se na homenagem a alguém (familiares amigos ou outros). Apresenta-se em folha distinta, sem título e formatada.

1.5 AGRADECIMENTOS (opcional)

Devem ser mencionadas pessoas e / ou instituições que colaboram direta ou indiretamente para a realização das atividades da prática de ensino. Sugere-se esta parte seja titulada e formatada. Tanto pode ser escrita na forma de texto quanto ficar em baixo da página, à direita, justificada.

1.6 EPÍGRAFE (opcional)

Refere-se a uma citação escolhida pelo autor para destacar em seu trabalho. Deve ser apresentada entre aspas tendo abaixo a indicação de autoria, colocada na parte debaixo da página, à direita, de modo justificado.

1.8 LISTAS DE TABELAS, FIGURAS, ABREVIATURAS, SIGLAS OU SÍMBOLOS (condicionadas à conveniência)

É a relação de tabelas, quadros e figuras existentes em um trabalho. Deve ser apresentada em folha distinta incluindo-se palavra designando o tipo de ilustração, número de ordem título e página. Elaborar lista própria para cada tipo, desde que a mesma apresente, no mínimo, cinco itens. Caso contrário, elaborar única lista denominada LISTA DE ILUSTRAÇÕES

1.9 RESUMO E PALAVRAS-CHAVE

O resumo deverá conter, no máximo, 250 (duzentas e cinqüenta) palavras ou 15 linhas em espaço simples, parágrafo único e deverá expressar de forma concisa os pontos relevantes tratados no relatório final da prática de ensino. Devem-se incluir palavras-chave após o resumo.

1.7 SUMÁRIO

È a enumeração das principais divisões ou seções do trabalho, na ordem em que a matéria nele se sucede. As divisões são grafadas exatamente como aparecem no texto (veja modelo).

LISTA DE TABELAS, FIGURAS, SÍMBOLOS (Inserir somente listas indispensáveis à compreensão do trabalho)

RESUMO (Resumo com até 250 palavras em parágrafo único, com título em caixa alto centralizado)

1 INTRODUÇÃO (Esta parte pode ser um texto único, descrevendo onde se realizou a Prática de Ensino, qual seguimento de ensino, questões legais, carga horária, programa da disciplina, conteúdos trabalhados, etc), focando justificativa, objetivos dessa etapa, referencial teórico, metodologia utilizada, tempo de duração da prática, entre outros aspectos.

2 CARACTERIZAÇÃO DO CAMPO DE ESTÁGIO

3 DESENVOLVIMENTO DO ESTÁGIO
- 3.1 Referenciais teóricos
- 3.2 Metodologia
- 3.3 Resultados e análise

4 CONCLUSÕES (Ver "Normas para elaboração....")
REFERÊNCIAS (Ver "Normas para elaboração....")
ANEXOS (Ver "Normas para elaboração....")

2. ELEMENTOS TEXTUAIS Texto que é parte do trabalho onde se expõe o conteúdo do relatório. A redação deve ser feita em escrito em linguagem impessoal (Ex: observou-se, percebe-se, compreende-se, etc.), esta parte do relatório deverá conter uma media 20 (vinte) páginas em espaço um e meio. Com parágrafos curtos, linguagem técnico-científica, com uma apresentação seqüencial e lógica. A descrição das atividades desenvolvidas deve obedecer a seções específicas obedecendo a uma numeração progressiva. **2.2 CARACTERIZAÇÃO DO CAMPO DE ESTÁGIO** Descrição breve da instituição onde se realizou o estágio, como histórico, localização, caracterização ou qualquer informação que achar pertinente. Descrever de forma objetiva, se achar relevante, os aspectos administrativos, a filosofia da empresa, relacionamento com pessoas de diferentes níveis hierárquicos que observou na empresa, sempre tomando cuidado com os aspectos éticos envolvidos em tal abordagem. Este é o momento de caracterizar o local onde ocorreu a prática e não de denúncia.	**2.1 INTRODUÇÃO** Ao ler a introdução deve-se ter uma visão geral do conteúdo do relatório. A introdução deve explicitar claramente o objeto da prática de ensino de forma contextualizada, indicando a natureza, importância, objetivos e a organização do relatório. A introdução é importante para orientar aquele que vai ler o relatório. Apresenta uma visão geral daquilo que será desenvolvido. Deve conter informações de quem fez o relatório, o que contém, onde, como e porque foi feito o estágio. Aborda o assunto de maneira generalizada e breve. **2.3 DESENVOLVIMENTO DO ESTAGIO** O desenvolvimento tem por objetivo expor, extensamente, as idéias principais, analisando-as e ressaltando os pormenores mais importantes. Cada atividade contida no plano, dentre outras que o aluno realizar. Aqui, o estagiário relatará o que, por que e como foi feito e o resultado final dessa atividade. O desenvolvimento é uma etapa que pode ser redigida logo após a realização de cada atividade prevista no cronograma. Ela contém um relato preciso das observações, análise e acompanhamento de sua experiência pré-profissional vivida em condições reais de trabalho tanto nas fases de observação quanto nas intervenções em sala e extra-sala.
2.3.1 Referenciais teóricos Relatar de forma sucinta, as bases teóricas e legais (conhecimento) que foram utilizados para desempenhar as	**2.3.2 Metodologia** Descrever a metodologia utilizada para desempenhar as tarefas da prática de ensino, ou seja, cada objetivo específico. Neste caso, é

funções durante a Prática de Ensino (pode-se, inclusive, citar a(s) disciplina(s) que teve (tiveram) maior impacto no desenvolvimento do trabalho). As referências bibliográficas – e de outra natureza – citadas aqui devem constar na seção Referências.	melhor enumerar os procedimentos utilizados e explicar cada um deles mais ou menos na ordem em que eram executados, e se necessário ressaltando a sua necessidade.
2.3.3 Resultados e análise Resultados (ou produtos) alcançados no desenvolvimento da prática de ensino. Podem ser apresentadas Tabelas ou Figuras nesta seção, desde que de acordo com as normas da ABNT. Nesta seção, também podem ser colocadas às dificuldades pedagógicas e técnicas encontradas e as formas como se contornam esses problemas. Possíveis soluções ou sugestões de eventuais melhorias nos aspectos técnico-pedagógicos da escola podem ser feitas nesta seção. Informações ou documentos que sejam importantes, mas que "quebrem" a fluência do texto, devem ser colocadas em anexos.	**2.4 CONCLUSÕES** Principais conclusões alcançadas com a prática de ensino, ou seja, o significado dos dados mais relevantes observados ou coletados para resolver o problema proposto, e/ou como as atividades foram importantes para a formação acadêmica do futuro professor, e/ou como as expectativas teóricas se comportaram na prática. estagiário. Aqui devem aparecer as críticas, positivas ou negativas, devendo ser sempre construtivas e nunca pessoais. Na conclusão o estagiário tem a oportunidade de dar sua opinião sobre a validade da prática de ensino, a importância do mesmo para sua vida profissional, enfim, se a teoria aprendida no decorrer do curso, contribuiu para a realização da prática.
3. ELEMENTOS PÓS-TEXTUAIS **3.1 REFERÊNCIAS** A lista de referências inclui todas as fontes bibliográficas ou de outra natureza referenciadas ou citadas no texto do relatório, organizadas por ordem alfabética e seguindo as normas descritas neste documento, que obedecem à NBR 6023 (AGO 2002). Para maiores informações sobre a apresentação dessas referências, consultar a NBR citada.	**3.2 ANEXOS (opcional)** Informações ou documentos utilizados em tarefas descritas da prática de ensino que possam ser de interesse, mas não essenciais à compreensão do texto ou que causariam uma falta de fluência caso fossem inseridos no texto. Os Anexos constituem um conjunto de material ilustrativo ou complementar ao texto, tais como gráficos, tabelas, diagramas, fluxogramas, fotografias, tabelas de cálculos, símbolos, descrição de equipamentos, modelos de formulários e questionários, plantas ou qualquer outro material

ABNT. **NBR 6022:** informações e documentação: artigo em publicação periódica científica impressa: apresentação. Rio de Janeiro, 2003. 5 p. ABNT. **NBR 6023:** informação e documentação: elaboração: referências. Rio de Janeiro,2002. 24 p. ABNT. **NBR 6024:** informação e documentação: numeração progressiva das seções de um documento. Rio de Janeiro, 2003. 3 p. ABNT.**NBR 6028:** resumos. Rio de Janeiro, 2003. 2 p. ABNT. **NBR 10520:** informação e documentação: citação em documentos. Rio de Janeiro,2002. 7 p. ABNT. **NBR 14724:** informação e documentação: trabalhos acadêmicos: apresentação. Rio de Janeiro, 2002. 6 p. IBGE.**Normas de apresentação tabular.** 3. ed . 1993.	de consulta. O material ilustrativo deve aparecer somente quando necessário à compreensão, esclarecimento do texto, sem qualquer finalidade decorativa ou de propaganda. Se for em número reduzido e indispensável ao entendimento do texto, deve ser usado junto à parte a que se refere. Quando em maior quantidade, para não sobrecarregar o texto, é colocado como anexo. Cada anexo deve ser uma informação ou documento distinto, vindo em uma folha diferente e numerado por A, B, C etc., assim como deve ter sido citado em algum lugar do texto principal.
3.2.1 DECLARAÇÃO DA ENTIDADE CONCEDENTE Emitida pela empresa, em papel timbrado, informando o que o estagiário cumpriu ou não a Prática de Ensino. Lembramos que o aluno deve ficar com o original.	**4. ORGANIZAÇÃO DOS ORIGINAIS** **4.1 REDAÇÃO DO RELATÓRIO** Para a redação do relatório, devem ser observados os seguintes requisitos mínimos: a) Uso de linguagem técnico-científica; b) Linguagem impessoal e direta (sujeito, verbo, predicados e complementos); c) Não usar pronomes e adjetivos pessoais (nosso, ele, ela, meu, etc.); d) Estilo de fácil compreensão e transparente; e) Uso de parágrafos curtos; f) Lógica no encaminhamento das idéias: início, meio e fim

Figura 4 – Modelo de declaração

4. 2 FORMATAÇÃO GRÁFICA

Papel – O formato de papel recomendado para a impressão deve ser o A4 (210x297mm). O documento deve ser produzido usando-se apenas o anverso (frente do papel).

] 2 cm,
]

ıte) – Recomenda-se o uso da fonte Time New Roman ou Arial, tamanho 12. Para citações longas, notas de rodapé, tabelas, quadros e ilustrações usar Time New Roman ou Arial 10.

Espaçamento entre linhas

a) Para o texto corrido: espaço um e meio (1,5);
b) Para citações longas com mais de três linhas: fonte 10 e espaço simples;
c) Para resumos: espaço simples;
d) Para notas de rodapé: fonte10 e espaço

Encadernação

Encadernação sem espiral, com capa transparente.

Citações

De acordo com a ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas (2001, p.1), citação é a "menção no texto de uma informação extraída de outra fonte". As citações devem ser usadas com o objetivo de apoiar e esclarecer idéias apresentadas no texto. As citações podem ser diretas; indireta; mista e citação. A apresentação de citações em documentos está definida na NBR 10520 (AGO 2002).

simples;
e) Para referências (bibliográficas ou não): espaço simples e entre elas espaço duplo.

Numeração de páginas

Numerar as páginas seqüencialmente, com algarismos arábicos, no canto superior direito. Conta-se a partir da folha de rosto, embora só devam ser numeradas a partir da segunda folha do texto, ou seja, folha imediatamente após a introdução. No caso do apêndice e anexos devem ser numerados de forma contínua e sua paginação deve dar seguimento ao texto principal.

Notas de rodapé

As notas de rodapé têm a finalidade de complementar ou esclarecer o texto. São registradas ao pé da página, sendo indicadas por números. Recomenda-se evitar o uso excessivo de notas de rodapé. Deve ser grafadas em espaço simples, letra 10, iniciando a dois espaços da última linha da página (conforme editor de texto). A primeira linha da nota deve iniciar parágrafo da margem esquerda antecedida pela chamada que tem a mesma apresentação do texto (asterisco ou número).

ANEXO VI - FICHA DE VISITA DO PROFESSOR ORIENTADOR À PARTE CONCEDENTE DE ESTÁGIO. (TRÊS VIAS)

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

CAMPUS: _____

FICHA DE VISITA DO PROFESSOR ORIENTADOR DE ESTÁGIO À PARTE CONCEDENTE DE ESTÁGIO

I - IDENTIFICAÇÃO

Parte Concedente:

_____

Endereço:

_____

Bairro: Cidade Estado

Telefone Fax CEP

Supervisor da parte concedente responsável pelo acompanhamento e orientação do estagiário:

Nome:

Cargo/função: Telefone:

Estagiário:

Curso:

II - INFORMAÇÕES DA PARTE CONCEDENTE

1. Qual o ramo de atividade da parte concedente do estágio?

2. A parte concedente já visitou a instituição? SIM ( ) NÃO ( )
Qual a finalidade da visita?

3. Avaliação das instalações da parte concedente do estágio e sua adequação à formação cultural e profissional do estagiário.

( ) Satisfatórias

( ) Insatisfatórias. Por quê?

4. As atividades desempenhadas em estagio apresentam compatibilidade com a proposta pedagógica do curso e formação profissional do estagiário?

SIM ( ) NÃO ( ) Por quê?

6. O supervisor da parte concedente apresentou sugestões para a melhoria da formação técnica de nossos alunos? NÃO ( ) SIM ( ) Quais?

7. O supervisor apresentou sugestões para oferta de novos cursos ou para a reformulação das grades curriculares já existentes? NÃO ( ) ( ) SIM Quais?

_____
_____
_____
_____
_____

_____, _____ de _____de _____.

_____
Assinatura do Professor Orientador

_____
Assinatura do supervisor da parte concedente

ANEXO VII - TERMO DE REALIZAÇÃO E AVALIAÇÃO DO ESTÁGIO. (UMA VIA)

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

CAMPUS: _____

TERMO DE REALIZAÇÃO DO ESTÁGIO

(PREENCHIMENTO PELA PARTE CONCEDENTE)

Aluno: _____ Matricula nº: _____
Data de Nascimento: ___/___/_____ RG: _____

CPF: _____
email: _____
Endereço: _____
Cidade: _____
CEP: _____ Telefone: _____ Celular: _____
Curso: _____
Parte Concedente:

_____
Endereço: Nº _____
Bairro: Telefone: _____
Cidade: Estado: CEP: _____
Supervisor do estágio na parte concedente: Telefone: _____

Ramo de atividade da parte concedente:

Relacione as principais tarefas executadas pelo estagiário(a).

_____
_____
_____
_____

_____

_____

_____

- **Desempenho funcional do estagiário(a).**

	Ótimo	Bom	Regular	Insuficiente
2.1 – Aprendizagem	( )	( )	( )	( )
2.2 – Segurança na execução do trabalho	( )	( )	( )	( )
2.3 – Interesse	( )	( )	( )	( )
2.4 – Iniciativa própria	( )	( )	( )	( )
2.5 – Conhecimentos técnicos	( )	( )	( )	( )
2.6 – Qualidade/Produtividade	( )	( )	( )	( )
2.7 – Disciplina	( )	( )	( )	( )
2.8 – Relacionamento Interpessoal	( )	( )	( )	( )
2.9 – Assume a responsabilidade de seus atos	( )	( )	( )	( )
2.10 – Pontualidade	( )	( )	( )	( )
2.11 – Assiduidade	( )	( )	( )	( )

- **A parte concedente faz avaliação do estágio através de:**

Reuniões ( ) Relatórios ( ) Observações ( )

Outros meios ( ) Citar _____

_____

_____

4. O aluno cumpriu nesta parte concedente_____ horas de estágio no período de ____/____/_____ a ____/____/_____.

5. Apresente sugestões para alteração de matrizes curriculares e ofertas de novos cursos:

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Supervisor do estagiário na parte concedente
(Carimbo e Assinatura)

CARIMBO COM C.N.P.J. DA PARTE CONCEDENTE OU COM O NÚMERO DO REGISTRO NO CONSELHO DE FISCALIZAÇÃO PROFISSIONAL.

ANEXO VIII - TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO. (DUAS VIAS)

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

CAMPUS: _____

TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO

Em conformidade com a Lei nº 11.788, de 25/09/2008, o INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ, *CAMPUS* _____, interveniente obrigatório neste instrumento, representado por _____ (cargo) doravante denominado, simplesmente, IFCE, e do outro lado, a empresa (nome) _____, CNPJ Nº_____, situada a Rua (Av.) _____, Nº _____, Bairro_____, CEP:_____, Fone:_____, Fax: _____, ramo de atividade _____, E-mail _____, doravante designada PARTE CONCEDENTE, e o estagiário _____, CPF Nº_____, data de nascimento_____/____/_____, residente na Rua (Av.) _____ n°_____, Complemento:_____, Bairro_____, Cidade _____, CEP. _____, aluno do Curso de _____, Semestre_____, desta

instituição de ensino, resolvem firmar o presente Termo de Compromisso de estágio, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

- PRIMEIRA – As atividades desenvolvidas pelo estagiário devem ser compatíveis com a formação recebida no Curso, conforme plano de atividades em anexo.
- SEGUNDA – Caberá à parte concedente:

  a) Oferecer ao estagiário condições de desenvolvimento vivencial, treinamento prático e de relacionamento humano com observância do plano de atividades do estagiário que passa a ser parte integrante deste documento;

  b) Proporcionar à instituição de ensino condições para o aprimoramento e avaliação do estagiário.

  c) Designar profissional qualificado como supervisor do estagiário.

  d) Estabelecer nos períodos de atividades acadêmicas redução de pelo menos a metade da jornada a ser cumprida em estágio.

  e) Conceder período de 30 dias de recesso ao estagiário sempre que o estágio tenha duração igual ou superior a 01(um) ano ou proporcional quando de duração inferior a ser gozado preferencialmente durante as férias escolares.

  f) Fornecer, por ocasião do desligamento do estagiário, termo de realização do estágio com indicação resumida das atividades desenvolvidas, dos períodos e da avaliação de desempenho.
- TERCEIRA – Caberá ao Estagiário:
  - Cumprir as atividades estabelecidas pela parte concedente de acordo com a cláusula primeira;
  - Observar as normas internas da parte concedente;
  - Cumprir as instruções contidas no Manual do Estagiário elaborado pela instituição de ensino.
- QUARTA – O Horário do estágio será das_____às_____horas e de_____às _____horas perfazendo_____semanais, devendo esta jornada ser compatível com o horário escolar do estagiário.
- QUINTA – Este Termo de Compromisso terá vigência de_____/____/_____a ____/ / , podendo ser rescindido a qualquer tempo, unilateralmente, mediante comunicação escrita, independente de pré-aviso, inexistindo qualquer indenização e vínculo de emprego.
- SEXTA – A parte concedente remunerará mensalmente o estagiário através de uma bolsa-auxílio, no valor de R$ _____ (_____) e de auxílio-transporte no valor de R$ _____(_____).
- SÉTIMA - A parte concedente, neste ato, oferece ao estagiário seguro contra acidentes pessoais, com cobertura limitada ao local e período de estágio, mediante

apólice n°_____da Companhia_____, comprovado mediante fotocópia da apólice.

- OITAVA – A Empresa designa o funcionário _____ cargo/qualificação: _____ para ser o supervisor (a) interno do estagiário, que ficará responsável pelo acompanhamento e programação das atividades a serem desempenhas no estágio.
- NONA – Constituem motivos para cessação automática do presente Termo de Compromisso:
    - A conclusão ou abandono do estágio ou cancelamento de matrícula.
    - O não cumprimento das cláusulas estabelecidas neste documento.
    - O trancamento ou o abandono do semestre ou do curso.
    - A conclusão do curso.
    - Não frequência às aulas.
    - Pedido de rescisão por parte do aluno ou da parte concedente.

Estando de acordo com o que ficou acima expresso, vai o presente instrumento assinado, em três vias de igual teor, pelas partes.

_____,_____de_____de 20___.

Empresa (Assinatura e carimbo)	Aluno Estagiário/Bolsista (Assinatura)	Instituição de Ensino Coordenadoria de Estágios (Assinatura e carimbo)

ANEXO IX - PLANO DE ATIVIDADES DO ESTAGIÁRIO. (TRÊS VIAS)

PLANO DE ATIVIDADES DO ESTAGIÁRIO

(PARTE INTEGRANTE DO TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO)

1. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA E SUPERVISOR:

Nome da Empresa:	
ENDEREÇO:	CEP:
CIDADE:	CNPJ:
TELEFONE:	FAX:
E-MAIL:	
SUPERVISOR DO ESTÁGIO DESIGNADO PELA EMPRESA:	
CARGO/QUALIFICAÇÃO:	
TELEFONE:	

2. IDENTIFICAÇÃO DO ESTAGIÁRIO:

Nome :	Telefone:
Curso:	Semestre:
Período do estágio: / / a / /	
Setor de realização do estágio:	

3.IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO:

CAMPUS:	
PROFESSOR ORIENTADOR:	TELEFONE:
E-MAIL DO PROFESSOR ORIENTADOR:	

4. ATIVIDADES A SEREM DESENVOLVIDAS NO ESTÁGIO:

5. RESULTADOS ESPERADOS:

_____

ASSINATURA E CARIMBO DO SUPERVISOR NA PARTE CONCEDENTE

_____

ASSINATURA DO (A) ESTAGIÁRIO(A)

_____

ASSINATURA E CARIMBO DO PROFESSOR ORIENTADOR IFCE

ANEXO X – Formulário para Cadastramento de Empresa. (DUAS VIAS)

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

CAMPUS: _____

FORMULÁRIO PARA CADASTRAMENTO DE EMPRESA

DADOS DA EMPRESA

NOME

CNPJ

INSCRIÇÃO ESTADUAL

ENDEREÇO

NÚMERO

COMPLEMENTO

BAIRRO:

CIDADE

UF

CEP

DDD

TELEFONE

FAX

E-MAIL

RAMO DE ATIVIDADE

ÁREA DE INTERESSE PARA ESTÁGIO

REPRESENTANTE

CARGO

SETOR

DDD

TELEFONE

FAX

E-MAIL

CELULAR

Em:____/____/____

_____

Assinatura e Carimbo do Representante

APÊNDICES

APÊNDICE 1 - REGULAMENTO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES DO CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA DO IFCE CAMPUS UBAJARA

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1° - As atividades complementares serão implementadas durante o curso de Tecnologia em Gastronomia do IFCE campus Ubajara, mediante o aproveitamento de conhecimentos adquiridos pelo estudante, através de estudos e práticas independentes, presencias e/ou a distância, conforme estabelece o projeto pedagógico do curso e este regulamento.

Art. 2° - Considerar-se-ão atividades complementares:

I - Iniciação à docência e à pesquisa;
II - Produção técnico-científica e premiações;
III - Extensão;
IV - Participação e/ou organização de eventos;
V - Experiências profissionais e/ou complementares;
VI - Vivencias de gestão;
VII - Atividades artístico-culturais e esportivas;
VIII - Disciplina optativa do curso ou disciplina ofertada por outro curso do IFCE ou por outras instituições de ensino superior

CAPÍTULO II
DOS OBJETIVOS

Art. 3° - São objetivos das atividades complementares do curso de Tecnologia em Gastronomia do IFCE campus Ubajara:

I - Permitir a correlação entre teoria e prática, estreitando o relacionamento do discente com a realidade social, econômica e cultural da coletividade, com a iniciação à pesquisa e com a prática docente, produzindo o aprimoramento pessoal e otimizando a contextualização teoria-prática no processo ensino aprendizagem.

II - Estabelecer diretrizes que sedimentarão a trajetória acadêmica do discente, preservando sua identidade e vocação por meio da ampliação do espaço de participação deste no processo didático-pedagógico, na busca de formação profissional compatibilizada com suas aptidões.

III - Incentivar o estudo e o aprofundamento de temas relevantes e originais, que despertem o interesse da comunidade científica, visando o aprimoramento das reflexões e práticas na área de Gastronomia.

IV - Dinamizar o curso, com ênfase no estímulo à capacidade criativa e na corresponsabilidade do discente no seu processo de formação.

CAPÍTULO III
DA CARGA HÓRARIA, REGISTRO E FREQUÊNCIA

Art. 4° - A carga horária total das atividades complementares do curso de Tecnologia em Gastronomia do IFCE campus Ubajara será de 60 horas, as quais deverão ser desenvolvidas ao longo do curso.

Art. 5° - O registro das atividades complementares no Histórico Escolar do aluno está condicionado ao cumprimento dos seguintes requisitos:

I – O aluno realiza as atividades, cadastra e encaminha à coordenação do curso a documentação comprobatória das mesmas;

II – A coordenação do curso encaminha a documentação comprobatória das atividades complementares realizadas à avaliação do colegiado do curso;

III – O colegiado do curso avalia a documentação comprobatória e procede e validação das atividades realizadas;

IV – A coordenação do curso encaminha o resultado da avaliação do colegiado ao responsável pelo sistema de controle acadêmico do campus;

V - O responsável pelo sistema de controle acadêmico do campus registra as atividades complementares realizadas e sua carga horária no histórico escolar do discente.

Art. 6° - As atividades complementares integram a parte flexível do Curso de Tecnologia em Gastronomia, exigindo-se o seu total cumprimento para a obtenção do diploma de graduação.

CAPÍTULO IV
DAS COMPETÊNCIAS

Art. 7° - Compete ao **aluno** do curso de Tecnologia em Gastronomia do IFCE campus Ubajara:

I – Cumprir, entre o primeiro e o último período do curso, a carga horária total de atividades complementares exigida no projeto pedagógico do curso.
II – Cadastrar e encaminhar à coordenação do curso, até o último dia letivo de cada período letivo, a documentação comprobatória das atividades complementares realizadas.
III – Realizar a avaliação e a análise de suas próprias atividades complementares validadas pelo colegiado do curso, exercendo prontamente as devidas correções e ajustes, quando necessário, atentando para a realização de atividades nas mais variadas modalidades.
IV – Proceder junto à coordenação do curso a solicitação formal de ajustes relativos às próprias atividades complementares, quando verificadas inconsistências ou erros.

Art. 8° - Compete à **coordenação** do curso de Tecnologia em Gastronomia do IFCE campus Ubajara:

I - Efetuar o recebimento da documentação comprobatória e o acompanhamento das atividades complementares do curso de Tecnologia em Gastronomia desta IES, a partir da solicitação do aluno, por período letivo, atestando as cópias, mediante o documento original.
II – Encaminhar ao colegiado do curso, semestralmente, a documentação comprobatória recebida das atividades complementares realizadas por cada discente.
III - Avaliar semestralmente a documentação comprobatória das atividades complementares realizadas pelos discentes, junto ao colegiado do curso, conforme áreas e pontuações deste regulamento.

IV - Encaminhar semestralmente as atividades complementares validadas ao responsável pelo sistema de controle acadêmico do campus, para fins de registro no histórico escolar do aluno.

V – Arquivar a documentação comprobatória das atividades complementares realizadas pelos discentes.

VI – Analisar as atividades complementares realizadas pelo corpo discente, sobretudo as dos formandos do período subsequente, e orientar ações para cumprimento das mesmas quando necessário.

VII - Encaminhar este regulamento aos alunos e professores do curso de Tecnologia em Gastronomia do IFCE campus Ubajara.

VIII - Divulgar amplamente, junto aos alunos, a listagem de atividades complementares passíveis de realização pelos mesmos, indicando os respectivos critérios de pontuação e validação.

Art. 9° - Compete ao **colegiado** do curso:

I – Avaliar e validar as atividades complementares de cada discente, conforme áreas e pontuações deste regulamento.

I - Dirimir dúvidas referentes às atividades complementares, analisar os casos omissos e expedir os atos complementares que se fizerem necessários.

CAPÍTULO V
DA VALIDAÇÃO

Art. 10° - A validação das atividades complementares dos discentes do curso de Tecnologia em Gastronomia do IFCE campus Ubajara será procedida pelo colegiado do curso, de acordo com o tipo de atividade, carga horária e a documentação comprobatória da sua realização, prevista neste regulamento, sendo que cada atividade deverá ser considerada uma única vez.

Parágrafo único - É vedado o cômputo de atividades ou práticas próprias das disciplinas do currículo pleno, tais como elaboração e defesa do Trabalho de Conclusão do Curso, estágio curricular e práticas de laboratório, como atividades complementares.

CAPÍTULO VI
DA ORGANIZAÇÃO

Art. 11° - A carga horária de atividades complementares obrigatórias para o discente do Curso de Tecnologia em Gastronomia desta IES será distribuída nas seguintes modalidades e especificações:

I - Iniciação à docência e à pesquisa:

A iniciação à docência durante o curso pode ser exercitada pela monitoria ou outros projetos de iniciação à docência, promovidos ou não pelo IFCE, que tem como objetivo experimentar a vivência didático-pedagógica, sob a supervisão e orientação de docente, promovendo o reforço do processo de ensino-aprendizagem, possibilitando um aprofundamento de conhecimento na área e propiciando espaço para rever conteúdos, sanar dúvidas e trocar experiências, aproximando cada vez mais os corpos discente e docente.

A iniciação cientifica constitui um elemento acadêmico que dá suporte a política de pesquisa institucional, sendo assim atrelada a excelência da produção cientifica na comunidade e à melhoria da qualidade de formação acadêmica dos egressos. As pesquisas acadêmicas desenvolvidas poderão ser articuladas ou não com o Trabalho de Conclusão de Curso e/ou com projetos de alunos de pós-graduação, internos ou externos ao IFCE.

II – Produção técnico-científica e premiações:

A realização de pesquisa sob a orientação do docente do curso; trabalhos e resumos, publicação em periódicos científicos e anais de eventos e/ou participação como expositor ou debatedor em eventos científicos, assim como ações que resultem na produção ou elaboração técnica de manuais, apostilas, vídeos, softwares, programas radiofônicos ou televisivos são também contempladas e estimuladas como atividades complementares à formação ampla do corpo discente, estimulando a curiosidade e produção cientifica dos alunos, ao tempo em que mantêm o conhecimento dos mesmos atualizado.

O incentivo à participação em concursos científicos que objetivam a seleção com a premiação de trabalhos de excelência cientifica pode ser experimentado tanto

no âmbito interno do IFCE, quanto no espaço externo das esferas locais, regionais, nacionais ou internacionais, promovidos por instituições de fomento à ciência.

III – Extensão:

As atividades da extensão produzem ações que articulam de forma imediata o conhecimento teórico e prática com prestação de serviço à comunidade, que incluem um variado leque de atividades, potencializadas em função das demandas internas e externas à academia.

As ações de apoio à participação discente em atividades de extensão comunitária contemplam: execução de programas/projetos de extensão, serviços acadêmicos, elaboração de projetos especializados; colaboração em seminários, palestras, exposições, cursos de extensão, dentro e fora da IES, dentre outras.

IV - Participação e/ou organização de eventos:

Este grupo de atividades é composto pela participação discente em eventos científicos ou acadêmicos, como congressos, seminários, conferências, simpósios, palestras, fóruns, semanas acadêmicas, bem como suas experiências na organização dos mesmos.

V – Experiências profissionais e/ou complementares:

Pertencem a esse grupo as participações em projetos sociais, programas de bolsa do IFCE, vivências acadêmico-profissional assistidas e estágios não obrigatórios intermediados pelo IFCE.

VI - Vivências de gestão

O atual modelo de administração acadêmica é resultante de um processo de participação coletiva da comunidade interna. Neste espaço o segmento discente tem a possibilidade de vivenciar diferentes experiências de gestão, desde a participação em órgãos colegiados do IFCE, em comissões ou comitês de trabalho, até a vivência de gestão como membro de entidades estudantis. Estas experiências podem compor o espectro de atividades complementares, quando o aluno tem a oportunidade de discutir com seus pares e elaborar propostas, tornando-se partícipe da administração acadêmica.

VII - Atividades artístico-cultural e esportivas:

A formação profissional é também resultante do processo cultural histórico do aluno e seu meio, assim as ações originárias dos espaços artísticos, culturais e sócio esportivos trazem consigo saberes e habilidades que transcendem o conhecimento técnico, aprimorando as relações interpessoais e incentivando o estudante ao desenvolvimento plural como ser e agente de transformação social.

As manifestações expressas pelas artes plásticas, cênicas, danças, coral, esporte, literatura, poesia, música e teatro vivenciadas pelo aluno durante sua formação podem ser inseridas nas atividades complementares.

VIII - Disciplina optativa do curso ou disciplina ofertada por outro curso do IFCE ou por outras instituições de ensino superior

A realização de disciplinas optativas do curso ou de disciplinas afins em outros cursos do IFCE representam uma oportunidade de direcionamento de estudo na área temática de interesse do aluno, proporcionando-lhe uma maior profundidade na abordagem de assuntos específicos ou fornecendo um conjunto abrangente de temas do seu maior interesse.

Art. 12° – Cada modalidade contempla diversas atividades específicas, havendo limite de horas permitido por modalidade e por atividade, bem como critérios para validação da documentação comprobatória, todos especificados na Tabela 1 deste regulamento. Assim, para atingir a carga horária exigida, é necessário que o aluno execute atividades em, pelo menos, duas modalidades.

Art. 13° – A carga horária excedente não será aproveitada no cômputo geral.

TABELA 1. MODALIDADES DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES DO CURSO, EXIGÊNCIAS PARA COMPROVAÇÃO E CARGA HORÁRIA POR ATIVIDADE.

N°	**MODALIDADES E ATIVIDADES ESPECÍFICAS**	**CARGA HÓRARIA (h)**	
I) INICIAÇÃO A DOCÊNCIA E A PESQUISA **Exigências: declarações e/ou certificados órgãos/unidade competentes.**		**ATIVIDADE**	**MÁXIMA**
		Até 55 horas conjunto atividade	
1	Monitoria no curso de Gastronomia, por período letivo.	10	20
2	Participação como colaborador de projetos internos ao IFCE (Iniciação à Docência, Iniciação Científica, Iniciação Tecnológica, Voluntários em Pesquisa e Inovação).	10	30
3	Participação como membro de grupo de pesquisa cadastrado na PRPI/IFCE.	05	05
II) PRODUÇÃO TÉCNICO-CIENTÍFICA E PREMIAÇÕES **Exigência: cópias dos artigos, trabalhos ou resumos publicados e da capa da publicação; certificado de apresentação de trabalho; certificados ou diplomas de premiação em evento/concurso científico; cópia da contracapa de livros publicados; cópia do capítulo de livro publicado; cópia do relatório/trabalho técnico ou declaração dos órgãos/unidades competentes que comprove a execução do mesmo.**		**Até 60 horas conjunto de atividade**	
1	Publicação de artigo em revistas indexadas	15	30

	ou jornais, na área de Gastronomia ou afins, e/ou publicação de livro com ISBN.		
2	Publicação de trabalhos e/ou resumos em anais de eventos científicos da área de Gastronomia ou afins e/ou apresentação de trabalhos em eventos científicos na área de Gastronomia ou afins.	05	10
3	Publicação de capítulo de livro especializado com ISBN, elaboração de relatório/trabalho técnico (manuais, apostilas e assemelhados), softwares, vídeos ou programas radiofônicos da área de Gastronomia ou afim.	10	10
4	Premiação em evento ou concurso na área de Gastronomia ou afins.	10	10
III) EXTENSÃO E ENSINO **<u>Exigência:</u> declaração ou certificado de participação em programa/projeto registrado na PROEXT/IFCE, declaração ou certificado de ministração ou de participação como ouvinte de curso de extensão dos órgãos/unidades competentes.**		**Até 55 horas conjunto atividade**	
1	Participação da equipe de trabalho de programas ou projetos de extensão, promovidos pelo IFCE, por semestre concluído.	10	30
2	Ministração de curso de extensão com duração mínima de 20 horas.	15	15
3	Participação como ouvinte em projetos extracurriculares de ensino	05	10

4	Participação como ouvinte em curso de extensão ou de presencial com duração mínima de 20 horas ou em curso à distância com duração mínima de 40 horas.	05	10
IV) PARTICIPAÇÃO E/OU ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS **Exigências: certificado de participação ou declaração dos órgãos/unidades competentes.**		**Até 43 horas conjunto atividade**	
1	Participação como ouvinte/expectador em eventos científicos (congressos, seminários, conferências, simpósios, palestras, fóruns, semanas acadêmicas, minicursos, oficinas e afins) ou em eventos de extensão (exposições, feiras, palestras, datas temáticas e assemelhados) ou em eventos esportivos ou em eventos/cursos de artes cênicas, plásticas, coral, dança, literatura, música, poesia, teatro internos promovidos pelo IFCE.	05	15
2	Organização de evento científico (congressos, seminários, conferências, simpósios, palestras, fóruns, semanas acadêmicas, minicursos, oficinas e afins) ou de eventos de extensão (exposições, feiras, palestras, datas temáticas e assemelhados) ou de eventos esportivos ou de eventos de artes cênicas, plásticas, coral, dança, literatura, música, poesia, teatro promovidos pelo IFCE.	07	28
V) EXPERIÊNCIAS PROFISSIONAIS E/OU COMPLEMENTARES **Exigência: certificado de participação ou**		**Até 50 horas conjunto atividade**	

declaração dos órgãos/unidades competentes.			
1	Realização de estágios não obrigatórios, diferenciados do estágio supervisionado, estágios em Empresa Júnior ou Incubadora de Empresa com duração mínima de 30 dias.	10	20
2	Participação em projetos sociais governamentais e não governamentais voltados a assistência à população carente, com duração mínima de 30 dias.	10	10
3	Participação em programas de bolsa do IFCE ou de agência de fomento (CNPq, FUNCAP...), por período letivo.	05	10
4	Realização de curso de idioma e/ou de informática completo.	10	10
VI) VIVÊNCIAS DE GESTÃO **Exigências: atas das reuniões das quais o aluno participou; declarações dos órgãos/unidade competentes; outros atestados de participação e apresentação de relatório técnico.**		**Até 40 horas conjunto de atividades**	
1	Representação estudantil junto aos órgãos colegiados do IFCE com mandato mínimo de 1 ano.	05	15
2	Participação em entidades estudantis do IFCE como membro de diretoria.	05	10
3	Participação em comitês ou comissões de trabalhos no IFCE, não relacionado a eventos.	05	15
VII) ATIVIDADES ARTÍSTICO-CULTURAIS E		**Até 55 horas conjunto de**	

ESPORTIVAS **<u>Exigência:</u> certificado de participação ou declaração dos órgãos/unidades competentes; apresentação de relatório técnico e trabalhos produzidos ou produtos.**		**atividades**	
1	Participação como treinador de equipe esportiva do IFCE ou da comunidade.	10	10
2	Participação como atleta em atividades esportivas oficiais do IFCE ou da comunidade.	10	20
3	Participação como membro de grupos de artes: cênicas, plásticas, coral, dança, literatura, música, poesia, teatro.	05	05
4	Participação como apresentador de obra artística em eventos ou cursos de artes: cênicas, plásticas, coral, dança, literatura, música, poesia, teatro.	05	10
5	Autoria ou coautoria de obra artística registrada.	10	10
VIII) DISCIPLINA OPTATIVA DO CURSO OU DISCIPLINA OFERTADA POR OUTRO CURSO DO IFCE OU POR OUTRAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO SUPERIOR **<u>Exigência:</u> apresentação de documento oficial e comprobatório.**		**Até 55 horas conjunto de atividades**	
1	Disciplina optativa ofertada pelo curso de Tecnologia em Gastronomia do IFCE campus Ubajara.	15	30

APÊNDICE 2 - TERMO DE COMPROMISSO DE ORIENTAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO (ORIENTADOR)

Orientador (a):_____

Titulação: _____

Linha de Pesquisa: _____

Eu, _____, docente do curso de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), Campus de Ubajara, declaro que aceito orientar o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) do (a) aluno(a):_____, número de matrícula: _____, conforme os critérios estabelecidos pelo Projeto Pedagógico do curso de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), Campus de Ubajara, e as normas previstas no Guia de Normalização de Trabalhos Acadêmicos do IFCE.

Ubajara, ____ de _____ de 20___.

_____

Assinatura do Docente Orientador

APÊNDICE 3 - TERMO DE COMPROMISSO DE ORIENTAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO (ALUNO)

Aluno (a):_____

Matrícula: _____

Orientador (a):_____

Eu, _____, aluno(a) do curso de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), Campus de Ubajara, declaro que seguirei em meu Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) os critérios estabelecidos pelo Projeto Pedagógico do curso e as normas previstas no Guia de Normalização de Trabalhos Acadêmicos do IFCE.

Ubajara, ____ de _____ de 20___.

_____

Assinatura do Aluno

APÊNDICE 4 - FICHA DE ACOMPANHAMENTO MENSAL DE ORIENTAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Mês:			
Aluno(a):			
Orientador(a):			
Data da Orientaçã	Assunto em Pauta	Visto Orientado	Visto Orientador(a

Ubajara, ____ de _____ de 20___

_____

Assinatura do Docente Orientador

APÊNDICE 5 – PARECER DO ORIENTADOR REFERENTE À APRESENTAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO PERANTE BANCA EXAMINADORA

Eu, _____, docente do curso de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), Campus de Ubajara, e orientador(a) do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) de título

_____
_____ do(a) aluno(a):_____, número de matrícula: _____, declaro que sou _____ (favorável/desfavorável) à apresentação perante banca examinadora do referido TCC, uma vez que o mesmo _____ (cumpre/descumpre) os critérios estabelecidos pelo Projeto Pedagógico do curso e as normas previstas no Guia de Normalização de Trabalhos Acadêmicos do IFCE.

Ubajara, ____ de _____ de 20___

_____
Assinatura do Docente Orientador

APÊNDICE 6 - TERMO DE COMUNICAÇÃO DE SESSÃO CIENTÍFICA DE DEFESA DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

\: ÁRIO: AL:

IO (NOME COMPLETO

LO DO PROJETO/TRABALHO

ORIENTADOR

NOME COMPLETO	TITULAÇÃO	INSTITUIÇÃO

MEMBRO(S) DA BANCA EXAMINADORA

NOME COMPLETO	TITULAÇÃO	INSTITUIÇÃO

Ubajara, ____ de _____ de 20___

_____

Assinatura do Docente Orientador

APÊNDICE 7 - FICHA DE AVALIAÇÃO DE DEFESA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

ALUNO (A):_____

TÍTULO:_____

_____

_____

ITENS DE AVALIAÇÃO	Pontos Possíveis	Pontos Obtidos
I – Aspectos Formais: · Capa · Folha de rosto · Folha de Aprovação · Resumo · Sumário · Paginação · Espaçamento · Tamanho da letra · Margens · Alinhamento · Títulos e subtítulos	0,5	
II – Estrutura da Introdução · Contextualização do tema		

· Citações ao longo do texto · Justificativa · Terminologia técnico-acadêmica · Correção ortográfica/gramatical · Lógica e consistência · Concisão e clareza · Atualização	1,0	
III – Referencial Teórico · Citações ao longo do texto · Fluxo contínuo das apresentadas · Terminologia · Correção ortográfica/gramatical · Lógica e consistência · Concisão e clareza · Atualização	1,0	
IV – Objetivos · Objetivo geral · Objetivos específicos · Terminologia técnico-acadêmica · Concisão e clareza · Correção ortográfica/gramatical	0,5	
V- Procedimentos Metodológicos · Tipo de pesquisa · Delimitação do universo · Amostra · Métodos e técnicas detalhadas · Aspectos éticos (pesquis humanos) · Coleta e análise dos dados · Terminologia técnico-acadêmica	1,0	

· Correção ortográfica/gramatical		
VI – Resultados e Discussão · Tabelas e/ou gráficos · Terminologia técnico-acadêmica · Lógica e argumentação · Contribuição pessoal · Articulação com os objetivos · Correção ortográfica/gramatical · Capacidade de análise	2,0	
VII – Conclusão · Articulação com os objetivos · Correção ortográfica/gramatical	0,5	
VIII – Elementos pós-textuais · Referências (normalização, chec cruzada) · Apêndices e/ou anexos	0,5	
IX – Exposição oral · Domínio de conteúdo · Clareza nas explicações · Uso dos recursos áudio-visuais · Tempo de apresentação	2,0	
X- Respostas às questões apresentadas · Segurança · Clareza nas respostas	1,0	
	TOTAL F	

CONCEITOS: APROVADO: de 7,0 a 10,0; REPROVADO: abaixo de 7,0

OBSERVAÇÕES:

_____
_____

Ubajara, ____ de _____ de 20___

_____

Assinatura do(a) Examinador(a)

APÊNDICE 8 - ATA DE DEFESA DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

As _____ horas do dia_____ do mês de _____do ano de dois mil e _____, na sala _____, reuniu-se a Banca Examinadora composta pelo(a) professor(a): _____(orientador(a)), professor(a)_____(examinador(a)), e professor(a)_____ (examinador(a)), para defesa pública do Trabalho de Conclusão do Curso de Graduação em Tecnologia em Gastronomia do(a) aluno(a): _____, intitulado: _____ _____.

Após a apresentação e as observações dos membros da banca avaliadora, decidiu-se que o trabalho foi considerado _____ (aprovado / reprovado) com nota _____. Para constar, eu,_____ (Presidente da Banca Examinadora), lavrei a presente ata que segue assinada, por mim e pelos demais membros da Banca Examinadora, e com as fichas de avaliação de cada examinador anexas.

Assinaturas dos membros da banca examinadora:

_____

Nome Completo / Titulação (Orientador(a))

_____

Nome Completo / Titulação (Examinador(a))

_____

Nome Completo / Titulação (Examinador(a))

APÊNDICE 9 – DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS EXIGÊNCIAS DA BANCA EXAMINADORA (PARA TCC APROVADO CONDICIONALMENTE)

Eu, _____, docente do curso de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), Campus de Ubajara, e orientador(a) do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) de título

_____

_____ do(a) aluno(a):_____, número de matrícula: _____, declaro que foram cumpridas pelo aluno as exigências requeridas pela Banca Avaliadora por ocasião da defesa, passando o referido trabalho do estado de “condicionalmente aprovado” para “aprovado”.

Ubajara, ____ de _____ de 20___

_____

Assinatura do Docente Orientador