



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ
CAMPUS CAMOCIM

PROJETO PEDAGÓGICO
CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM
GASTRONOMIA
EIXO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER

CAMOCIM, 2023



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ
CAMPUS CAMOCIM

PRESIDENTE DA REPÚBLICA

Luiz Inácio Lula da Silva

MINISTRO DA EDUCAÇÃO

Camilo Sobreira de Santana

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

Ariosto Antunes Culau

REITOR

José Wally Mendonça Menezes

PRÓ-REITORA DE ENSINO

Cristiane Borges Braga

PRÓ-REITORA DE PESQUISA E INOVAÇÃO

Joélia Marques de Carvalho

PRÓ-REITORA DE EXTENSÃO

Ana Cláudia Uchôa Araújo

PRÓ-REITOR DE GESTÃO DE PESSOAS

Marcel Ribeiro Mendonça

PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO

Tássio Francisco Lofti Matos



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ
CAMPUS CAMOCIM

DIRETOR –GERAL DO CAMPUS CAMOCIM

Gilson Soares Cordeiro

CHEFE DO DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

Celestina Ferreira da Rocha

CHEFE DE DEPARTAMENTO DE ENSINO

Roger Almeida Gomes

COORDENADORA TÉCNICO-PEDAGÓGICO

Sabrina Lopes Silva de Carvalho

COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

Marília Cícera Gomes dos Santos Figueiredo- Presidente

Alba Valéria de Oliveira Barbosa

Ana Maria Sampaio de Matos Araújo

Joyce Maria de Sousa Oliveira

Juliana Bianca Maia Franco

Márcia Maria Fonteles Vasconcelos

Maria Helena Ferreira Pires

Orlando Cantuário de Assunção Filho

Patrícia de Freitas Oliveira

Sabrina Lopes Silva de Carvalho

SUMÁRIO

1	DADOS DO CURSO	6
1.1	Identificação da Instituição de Ensino	6
	1.2 Identificação do Curso	6
3	CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO	8
	3.1 Instituto Federal do Ceará-IFCE	8
	3.2 IFCE- <i>Campus</i> Camocim	10
4	JUSTIFICATIVA PARA CRIAÇÃO DO CURSO	12
5	FUNDAMENTAÇÃO LEGAL	13
6	OBJETIVOS DO CURSO	15
	6.1 Objetivo Geral	15
	6.2 Objetivos Específicos	15
7	FORMAS DE INGRESSO	16
8	ÁREA DE ATUAÇÃO	16
9	PERFIL ESPERADO DO FUTURO PROFISSIONAL	17
10	METODOLOGIA	18
11	ESTRUTURA CURRICULAR	19
	11.1 Matriz curricular	20
12	FLUXOGRAMA CURRICULAR	22
13	AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	26
14	PRÁTICA PROFISSIONAL	28
16	CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	29
17	EMISSÃO DE DIPLOMA	30
18	AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO	30
19	POLÍTICAS INSTITUCIONAIS CONSTANTES DO PDI NO ÂMBITO DO CURSO	35
20	APOIO AO DISCENTE	37
	20.1 Setor de Assistência Estudantil (SAE)	37
	20.3 Coordenação Técnico- Pedagógica (CTP)	40
	20.4 Biblioteca	40

	7
21 CORPO DOCENTE	40
22 CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO	42
23 INFRAESTRUTURA	42
23.1 Ambiente Administrativo	43
23.1.1 Biblioteca	45
23.1.2 Laboratórios gerais	45
23.1.3 Laboratórios específicos	45
23.2 Bloco didático	53
REFERÊNCIAS	54
ANEXOS	57

1 DADOS DO CURSO

1.1 Identificação da Instituição de Ensino

Nome	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - <i>campus</i> Camocim
CNPJ	10.744.098/0024-31
Endereço	Rua Dr. Raimundo Cals, 2041, Bairro Cidade com Deus
Cidade	Camocim
UF	CE
Fone	(85) 3455-3046/ (85) 3455-3047/ (85) 3455-3048
Site do <i>campus</i>	https://ifce.edu.br/camocim

1.2 Identificação do Curso

Denominação	Curso Técnico em Gastronomia
Eixo	Turismo, Hospitalidade e Lazer
Nível	(x) Médio () Superior
Modalidade	Presencial
Titulação	Técnico em Gastronomia
Periodicidade	Semestral
Turno de funcionamento	Matutino
Carga horária das disciplinas	1080h
Carga horária total (com optativas)	1280h
Duração	3 semestres
Integralização	6 semestres
Início do Curso	2023.2
Forma de Acesso	Ter concluído o ensino médio até a data da matrícula
Pré-requisito para ingresso	Ensino médio completo
Vagas semestrais	30
Sistema de Carga Horária	01 Crédito = 20 horas
Duração da hora-aula	60 Minutos

2 APRESENTAÇÃO

O presente documento constitui-se do projeto pedagógico do curso de nível médio subsequente de técnico de gastronomia, na modalidade presencial, que poderá prever até 20% da sua carga horária diária em atividades não presenciais. O curso está inserido no eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer, constante no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT) (BRASIL, 2022). Este projeto definirá as diretrizes pedagógicas para a organização e o funcionamento do referido curso técnico do Instituto Federal do Ceará (IFCE) *campus* Camocim.

Este projeto está fundamentado nas bases legais e nos princípios norteadores da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional- LDB nº 9394/96, como também, no conjunto de leis, decretos, pareceres, resoluções e diretrizes curriculares que normatizam a educação profissional no sistema educacional brasileiro.

Estão presentes, como marco orientador desta proposta, as decisões institucionais traduzidas nos objetivos do IFCE e na compreensão da educação como uma prática social, os quais se materializam na função institucional de promover educação científico-tecnológico-humanística, visando à formação do profissional-cidadão, crítico-reflexivo para atuar no mundo do trabalho.

Além disso, busca-se, a partir desta proposta, uma formação na perspectiva da edificação de uma sociedade mais justa e igualitária, através da formação inicial e continuada de trabalhadores e trabalhadoras, da educação profissional técnica de nível médio, da educação profissional tecnológica de graduação e pós-graduação e da formação de professores.

O curso Técnico Subsequente em Gastronomia, tem como propósito formar profissionais capazes de utilizar, desenvolver e/ou adaptar técnicas com compreensão crítica das implicações decorrentes das relações com o processo produtivo, com o ser humano, com o meio ambiente e com a sociedade em geral. E, dessa forma, responderá satisfatoriamente às demandas do mercado de trabalho gastronômico em suas diferentes áreas de atuação, considerando as especificidades locais e regionais.

A qualificação profissional é um ato contínuo e indispensável, para que os profissionais possam exercer com excelência seu papel no mercado de trabalho. O curso Técnico Subsequente em Gastronomia possibilitará aos seus discentes e egressos a contínua qualificação profissional em diferentes itinerários formativos, que são outras formações profissionais possíveis dentro da mesma área de atuação, mas em diferentes níveis de ensino. No caso dos cursos técnicos, podem ser certificações intermediárias de qualificação profissional, especializações técnicas ou cursos de graduação (BRASIL, 2021).

Para o curso Técnico em Gastronomia, as possibilidades de itinerários formativos serão:

1- Possibilidade de certificações intermediárias, no curso técnico, considerando ocupações previstas na Classificação Brasileira de Ocupações (CBO):

- Auxiliar de Cozinha

- Cozinheiro

2- Possibilidades de formação continuada em cursos de Especialização Técnica (pós-técnico):

- Especialização Técnica em Cozinha Brasileira
- Especialização Técnica em Cozinha Internacional
- Especialização Técnica em Harmonização de Alimentos e Bebidas

3- Possibilidades de verticalização para cursos de graduação (Curso Superior de Tecnologia, Bacharelado e Licenciatura):

- Curso superior de Tecnologia em Gastronomia
- Bacharelado em Gastronomia

3 CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

3.1 Instituto Federal do Ceará-IFCE

O IFCE é uma instituição federal de educação profissional e tecnológica, pluricurricular e multicampi, com natureza jurídica de autarquia e detentora de autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didático-pedagógica e disciplinar, habilitada para ofertar cursos que abrangem o ensino básico, técnico, tecnológico, de graduação e pós-graduação, por meio da tríade ensino, pesquisa e extensão.

Sua atuação é vinculada ao desenvolvimento local com a oferta de cursos de qualificação profissional, técnicos de nível médio, superiores de graduação (licenciatura, tecnologia e bacharelado) e de pós-graduação *lato e stricto sensu* (especialização, mestrado e doutorado), bem como ao desenvolvimento de inovação, à pesquisa aplicada, à extensão e ao desenvolvimento tecnológico, em uma mesma unidade de ensino.

A história do IFCE inicia-se em 1909, como Escola de Aprendizes e Artífices, ofertando ensino profissional primário. Em 1937, passa a ser Liceu Industrial de Fortaleza e, em 1942, Escola Industrial de Fortaleza, ofertando educação profissional em nível equivalente ao ensino secundário. Em 1968, a Escola Industrial é transformada em Escola Técnica Federal do Ceará, tornando-se autarquia com autonomia didática e de gestão.

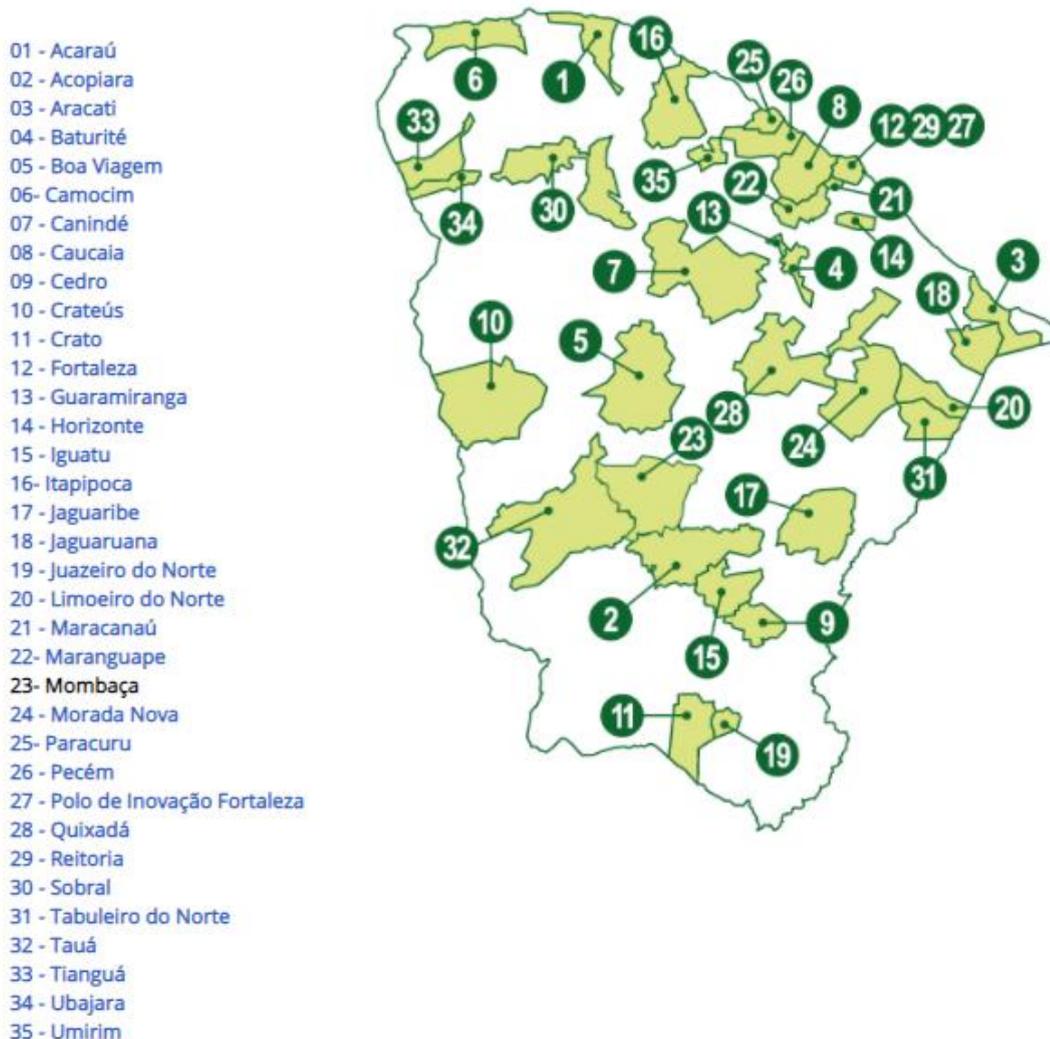
Em 1999, sob a perspectiva de ampliação da oferta de ensino superior, a instituição passa a ser Centro Federal de Educação Tecnológica do Ceará - CEFET-CE. Com a finalidade de ampliar e de democratizar o acesso ao ensino profissional no país, a partir do ano 2000, o governo federal, através do plano de expansão da rede federal de educação profissional e tecnológica, iniciou investimento significativo na construção de unidades federais de ensino profissional e na contratação de pessoal (corpo docente e técnicos administrativos).

Nesse contexto, para ampliar a capacidade de diversificação na oferta de cursos e estruturar a

instituição para essa nova realidade, em 29 de dezembro de 2008, por meio da Lei nº 11.892, o CEFET-CE muda de institucionalidade, assim como a maioria dos CEFET's e todas as escolas agrotécnicas do país, e passa a ser denominado Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia.

Para fortalecer o trabalho em prol de uma formação profissional adequada às necessidades regionais e ao desenvolvimento nacional, o IFCE se faz presente em todas as macrorregiões do estado do Ceará, estendendo-se da capital aos principais municípios do interior. Para tanto, conta com um órgão de administração central, a reitoria em Fortaleza, e trinta e três *campi*, distribuídos nos municípios de Acaraú, Acopiara, Aracati, Baturité, Boa Viagem, Camocim, Canindé, Caucaia, Cedro, Crateús, Crato, Fortaleza, Guaramiranga, Horizonte, Iguatu, Itapipoca, Jaguaribe, Jaguaruana, Juazeiro do Norte, Limoeiro do Norte, Maracanaú, Maranguape, Mombaça, Morada Nova, Paracuru, Pecém, Polo de Inovação Fortaleza, Quixadá, Sobral, Tabuleiro do Norte, Tauá, Tianguá, Ubajara e Umirim (Estudo de potencialidades da microrregião do litoral de Camocim - Acaraú/CE, 2019). Destaca-se também a presença da Reitoria em Fortaleza-CE, totalizando trinta e cinco unidades no Estado (*Figura 1*).

Figura 1- Distribuição dos campi do IFCE nas diferentes regiões do estado.



Fonte: Adaptado de IFCE, 2021. Disponível em <<https://ifce.edu.br/aceso-rapido/campi>>. Acesso em: 23 de agosto de 2021.

A ampliação da presença do IFCE no interior do estado atende a meta do programa de expansão

da rede federal de educação profissional e tecnológica e leva em consideração a própria natureza dos institutos federais, no que diz respeito à descentralização da oferta de qualificação profissional, cujos propósitos incluem o crescimento socioeconômico de cada região e a prevenção ao êxodo de jovens estudantes para a capital (IFCE, 2015).

3.2 IFCE- *Campus* Camocim

Localizado em Camocim, município da mesorregião do noroeste cearense, com uma população de cerca de 62 mil habitantes, o IFCE *campus* Camocim tem sua história ligada à fase de expansão das unidades em todo o estado. A unidade teve sua inauguração em 27 de dezembro de 2010, juntamente com outros 30 *campi* de institutos federais de 13 estados do país. Após sua inauguração, o *campus* Camocim permaneceu vinculado administrativamente ao *campus* Acaraú com a denominação de *campus* Avançado (*Figura 2*) (Estudo de Potencialidades da Microrregião do Litoral de Camocim - Acaraú/CE, 2019).

Figura 2- Fachada do IFCE-Campus Camocim.



Fonte: IFCE, 2021. Disponível em <https://ifce.edu.br/camocim/imagens/galeria_fotos/o-campus> Acesso em 23 de agosto de 2021.

As primeiras turmas foram iniciadas em 2012 com os cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC) de Capacitação de Merendeiras Escolares, Capacitação Comunitária em Ostricultura e Recepcionista de Eventos. Em 2013, com a finalidade de capacitar e atender ainda mais os anseios da comunidade local e região, a unidade passou a oferecer os cursos FIC de Tópicos de Matemática para Concursos, Inglês Básico: Conversação e Escrita e Programador WEB (Estudo de Potencialidades da Microrregião do Litoral de Camocim - Acaraú/CE, 2019).

Em 2013, através da Portaria nº 330, de 23 de abril de 2013, publicada pelo Ministério da Educação (MEC) no Diário Oficial da União (DOU), a unidade adquiriu a categoria de *campus* convencional juntamente com outros 10 *campi* (Aracati, Baturité, Caucaia, Jaguaribe, Morada Nova, Tabuleiro do Norte, Tauá, Tianguá, Ubajara e Umirim). A mudança promoveu autonomia administrativa, financeira e pedagógica ao campus. A partir daí, surgiu a necessidade de ampliar o leque de cursos oferecidos. No mês de junho de 2013, servidores do *campus* visitaram secretarias municipais da região, o SINE/IDT, o APEOC (Sindicato dos Professores do Estado do Ceará), a 4ª CREDE e diversos outros órgãos do município e da região com o objetivo de discutir a oferta de novos cursos. No dia 12 de setembro de 2013, foi realizada uma audiência pública para debater a oferta de novos cursos.

No dia 5 de agosto de 2013, foi realizada a aula inaugural do curso Técnico em Restaurante e Bar (TRB) (modalidade subsequente), primeiro curso técnico do IFCE *campus* Camocim. O profissional formado neste curso atua em bares, restaurantes, lanchonetes, bufês, meios de hospedagem e outros espaços de alimentação, e desempenha atividades de controle e avaliação de processos de organização, higiene, manipulação de alimentos, dentre outras (MEC, 2016b).

Em 2014, além da oferta de novas turmas do TRB, foram ofertados os cursos FIC de Auxiliar de Aquicultor, Auxiliar de Programador de Dispositivos Móveis e Auxiliar em Saneamento Ambiental.

O primeiro semestre do ano de 2015 ficou marcado pela abertura do curso Técnico de Manutenção e Suporte em Informática (modalidade subsequente) e pela abertura da primeira turma do curso superior de Tecnologia de Processos Ambientais. Ainda no primeiro semestre de 2015, foram ofertados os cursos FIC de Auxiliar de Aquicultor, Auxiliar de Fiscalização Ambiental, Auxiliar em Saneamento Ambiental, Ciências da Natureza e suas Tecnologias, Espanhol Básico, Informática Básica, Língua Inglesa e Merendeiro Escolar. No segundo semestre de 2015, foram inauguradas as primeiras turmas dos cursos superiores de Licenciatura em Letras Português/Inglês e Licenciatura em Química. Foram ofertados, ainda, os cursos FIC de Agente de Combate a Perdas de Água e Energia no Setor Saneamento, Auxiliar de Cozinha e Ciências da Natureza e suas Tecnologias.

Em 2016, o curso de pós-graduação em Análise Ambiental passou a ser ofertado para profissionais do setor público e privado com formação superior em diferentes áreas do conhecimento. Foram ofertados também os cursos FIC de: Capacitação na Ferramenta Geogebra para o Ensino da Matemática; Língua Inglesa; Química, Física e Biologia para Docentes de Ciências do Ensino Fundamental e Fisiologia do Exercício. No segundo semestre de 2016, a oferta de novas turmas do curso superior de Tecnologia em Processos Ambientais foi suspensa devido à atualização do Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (MEC, 2016a) que excluiu a nomenclatura Processos Ambientais e passou a recomendar a denominação Gestão dos Resíduos Sólidos como uma possibilidade de convergência. Em agosto de 2016, foi inaugurado o bloco didático composto por nove salas de aula.

Em 2017, além da oferta dos cursos técnicos, de graduação e de pós-graduação supramencionados, foram ofertados os seguintes cursos FIC: Auxiliar de Cozinha; Bases Fisiológicas do Exercício Físico;

Espanhol Instrumental; Inclusão Digital - Informática Básica; O Mundo da Língua de Sinais Básico e O Mundo da Língua de Sinais Intermediário.

O mês de dezembro de 2018 ficou marcado pela formatura dos primeiros estudantes de nível superior do IFCE *campus* Camocim (todos do curso de Tecnologia em Processos Ambientais). Nesse ano, além da oferta dos cursos técnicos, de graduação e de pós-graduação supramencionados, foram ofertados os cursos FIC de: Auxiliar de Cozinha; O Mundo da Língua de Sinais Básico e O Mundo da Língua de Sinais Intermediário.

Atualmente o *campus* Camocim conta com os seguintes eixos:

- Eixo Tecnológico de Ambiente e Saúde, o qual está vinculado ao curso superior de Tecnologia em Gestão Ambiental;
- Eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer, ofertando 60 vagas anualmente, o qual está vinculado ao Curso Técnico de Restaurante e Bar;
- Eixo Informação e Comunicação, o qual se vincula ao Curso técnico em Manutenção e Suporte em Informática, ofertando 60 vagas anualmente;
- Eixo Licenciaturas, que estão vinculados aos cursos de Licenciatura em Química, ofertando 60 vagas anualmente, e Licenciatura em Letras Português/Inglês, com oferta de 60 vagas anualmente.

A expectativa do *campus* Camocim, portanto, é de oportunizar ampla e plenamente um ensino técnico, tecnológico, bacharelado e licenciatura a estudantes da cidade e região circunvizinha a fim de impactar socioeconomicamente a vida da comunidade, fortalecendo os laços entre esta e a instituição. No dia 28 de agosto de 2022, foi realizada uma audiência pública, para debater a criação do Curso Técnico Subsequente em Gastronomia no IFCE, *campus* Camocim.

4 JUSTIFICATIVA PARA CRIAÇÃO DO CURSO

Quanto a justificativa da implantação do curso técnico em Gastronomia elencamos diversos pontos. Ressaltamos, em primeiro, o forte apelo turístico da região que nas últimas décadas vem cada vez mais se fortalecendo no litoral norte cearense, aportando novos saberes e fazeres nos diversos seguimentos que compõem o trade turístico.

Nesse cenário, os aspectos gastronômicos de uma região despontam como parte primordial de um crescimento sustentável de geração de renda local e atrativo de novas demandas de aporte financeiro.

Destinado, a priori, aos alunos operários do setor de alimentação, como também objetivando capacitar outros operadores do setor de serviço turístico e outros segmentos inter-relacionados a este fazer. Diz-se uma capacitação para além da técnica gastronômica como fazer canônico.

De fato, buscamos problematizar também na formação do estudante o impacto da Gastronomia na questão do acesso da população ao alimento, ou acerca da preservação de saberes, práticas e insumos típicos da região.

Trata-se de importante formação humanística que versa sobre como a alimentação pode agir sobre a sociedade ajudando a formar cidadãos críticos, ou como a alimentação de um povo, especialmente de uma minoria (quilombolas ou indígenas, por exemplo) deve ser preservada enquanto parte de sua cultura.

Da mesma forma, as questões ambientais são parte intrínseca do circuito Gastronomia uma vez que a compreensão dos ecossistemas, ciclos da vida de pessoas e seres envolvidos na cultura de um lugar fazem parte de conhecimento estratégico para preservação e sustentabilidade da vida. Insumos e pessoas coabitam na mesma biosfera e consomem-se mutuamente para o equilíbrio da vida.

Desse modo, essa consciência ambiental visitada e vivida ajuda a formar, inclusive, profissionais capazes de entregar a consumidores e turistas melhores experiências nos serviços gastronômicos.

Em suma, o curso Técnico em Gastronomia, ora cotejado, aborda uma visão utilitarista dos gastrônomos, frente ao mundo do trabalho contemporâneo, como também já aporta significativa formação plural, crítica, humanística e técnica, atendida com a formação local e global do sujeito técnico que articula a cultura em suas diversas matizes, as questões ambientais, as sociabilidades locais com os fazeres técnicos do eixo.

5 FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

O Curso Técnico Subsequente em Gastronomia estará inserido no eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer, em consonância com a 4ª edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio, instituído pela Resolução nº 02/2020.

Terá sua estrutura curricular contextualizada com as determinações legais anotadas na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, Lei Federal nº 9.394/96 e suas alterações, conforme Lei nº 11.741/08, do Decreto Federal nº 5.154/2004, que regulamenta o Parágrafo 2º do Artigo 36 e os Artigos 39 e 41 da LDB, Resolução CNE/CP Nº 1, DE 5 DE JANEIRO DE 2021 - Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.

- Decreto Federal nº 5.154/04 – Regulamenta a Educação profissional.
- Lei nº 9394/96 – Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.
- Lei nº 11.741/08 – Altera a Lei nº 9.394/96 para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação técnica de nível médio da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica.
- Lei nº 11.892/08 – Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia e dá outras providências.
- Parecer CNE/CEB nº 11/08 – Proposta de Instituição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio.
- Parecer CNE/CEB nº 40/04 – Dispõe das normas para a execução de avaliação, de reconhecimento e certificação de estudos previstos no Artigo 41 da Lei nº 9.394/96 (LDB).

- Parecer CNE/CEB nº 16/99 – Dispõe sobre as Diretrizes Curriculares para a Educação Profissional.
- Parecer CNE/CEB nº 39/04 – Trata da aplicação do Decreto nº 5.154/04, na Educação Profissional Técnica de Nível Médio.
- Parecer CNE/CEB nº 17/97 – Estabelece as Diretrizes Operacionais para a Educação Profissional de Nível Nacional.
- Resolução CNE/CEB nº 04/99 – Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico.
- Resolução CNE/CEB nº 01/05 – Dispõe sobre a atualização das Diretrizes Curriculares definidas pelo Conselho Nacional de Educação para o Ensino Médio e para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio, às disposições do Decreto nº 5.154/04.
- Resolução CNE/CEB nº 03/08 – Trata sobre a instituição e a implantação do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio.
- Resolução CNE/CEB nº 04/12 – Estabelece uma nova versão do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio.
- Resolução CNE/CP nº 01/2021 – Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológico.
- Resolução CNE/CP nº 01/2004 – Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana;
- Leis 10.639/03 e 11.465/2008 – Estabelecem a obrigatoriedade do ensino das temáticas de “História e Cultura Afro-Brasileira” e “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”;
- Resolução nº 028/2014 – Aprova o Manual do Estagiário do IFCE;
- Decreto nº 5.626/2005 – Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000.
- Resolução nº 08/2017 – Regimento Geral do IFCE;
- Resolução CNE/CP nº 1/2012 – Trata das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação em Direitos Humanos;
- Resolução CNE/CP nº 2/2012 – Trata das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental;
- Resolução nº 047/2017 – Aprova o Regulamento de Organização Didática- ROD do IFCE;
- Resolução nº 099/2017 – Aprova o Manual para Elaboração de Projetos Pedagógicos de Cursos do IFCE;
- Resolução CNE/CP nº 01/2021 – Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.
- PPPI- Projeto Político Pedagógico Institucional do IFCE;
- PDI- Plano de Desenvolvimento Institucional do IFCE.

6 OBJETIVOS DO CURSO

6.1 Objetivo Geral

Formar técnicos em gastronomia, com habilidades profissionais nas áreas de cozinha e bar, capazes de desenvolver atividades de gerência, ao aliar conhecimento técnico e científico a valores éticos, culturais e responsabilidade socioambiental, como forma de promoção da melhoria e também da padronização dos serviços de alimentação e de bebidas da região.

6.2 Objetivos Específicos

- Qualificar profissionais técnicos em gastronomia para desempenhar atividades de média gerência em empresas do segmento de alimentação;
- Subsidiar profissionais com técnicas adequadas de planejamento, gestão, promoção e venda de serviços, dentro das novas exigências do mercado de trabalho contemporâneo;
- Desenvolver a capacidade operacional e empreendedora de homens e mulheres, para atuar no segmento gastronômico;
- Contribuir para a democratização do ensino e elevação do nível de qualificação profissional.
- Promover a construção de conhecimento acerca das áreas de preparação, distribuição e produção de alimentos e bebidas.
- Proporcionar a construção de espaços para promoção de capacitação acerca da execução de técnicas padronizadas no segmento gastronômico.
- Relacionar especificamente as diferenças entre técnicas e preparações utilizadas nas diferentes urbanidades, regiões e culturas;
- Conhecer as possibilidades oferecidas pela região e proporcionar conhecimentos específicos de reaproveitamento dos alimentos e assim, contribuir para a redução de situações relacionadas à insegurança alimentar.
- Proporcionar conhecimentos específicos relacionados a culinária afro-brasileira e indígena e a fim de valorizar os aspectos socioculturais pertencentes a nossa cultura.
- Refletir sobre a crise econômica brasileira e conseqüente o aumento dos casos de insegurança alimentar e possibilitar a construção de alternativas econômicas de enfrentamento da crise.

7 FORMAS DE INGRESSO

Os candidatos, após concluírem o ensino médio, poderão ingressar nos cursos técnicos do IFCE, respeitando as normativas estabelecidas no Regulamento da Organização Didática (ROD) e conforme descrito no artigo 45: o ingresso ocorrerá, preferencialmente, por meio de:

- Processos seletivos regulares;
- Processos seletivos específicos para diplomados ou transferidos.

De acordo com o artigo 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.

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 Pró-reitoria de ensino (Proen).

Em atendimento às disposições contidas na Lei nº 12.711/12 e no Decreto nº 7.824/12, por curso e turno, 50% (cinquenta por cento) das vagas serão destinadas aos candidatos que cursaram integralmente o ensino fundamental em escolas públicas.

Das vagas destinadas aos candidatos egressos de escola pública, 50% serão reservadas aos candidatos oriundos de famílias com renda igual ou inferior a 1,5 salário-mínimo (um salário-mínimo e meio) *per capita*. Estas serão, por curso e turno, por autodeclarados pretos, pardos e indígenas e por pessoas com deficiência, nos termos da legislação, em proporção ao total de vagas no mínimo igual à proporção respectiva de pretos, pardos, indígenas e pessoas com deficiência na população da unidade da Federação onde está instalada a instituição, segundo o último censo da Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2010).

Das vagas destinadas a cada curso/turno, 5% (cinco por cento) serão destinadas para candidatos com deficiência que se enquadrem nas condições estabelecidas no artigo 5º, § 1º, do Decreto 5.296/04.

A matrícula inicial acontecerá de forma presencial, sendo obrigatória a presença dos pais ou responsável, quando o aluno tiver menos de 18 (dezoito) anos de idade.

8 ÁREA DE ATUAÇÃO

Para atuação como Técnico em Gastronomia, serão fundamentais:

- Conhecimentos multidisciplinares sobre aspectos socioculturais e econômicos relacionados à gastronomia, bem como conhecimentos técnicos sobre utensílios, equipamentos e técnicas de preparo de alimentos;
- Conhecimentos sobre práticas sustentáveis e manejo de resíduos e sobre o cumprimento das legislações relacionadas à produção e à segurança dos alimentos;

- Trabalho colaborativo, comunicação clara, comprometimento com a sustentabilidade, atitude empreendedora, proatividade, criatividade e flexibilidade para a solução de problemas e situações imprevistas (BRASIL, 2021).

O egresso do Curso Técnico em Gastronomia atuará em restaurantes, lanchonetes, bares, eventos, catering, cozinha industrial, buffet, meios de hospedagem (como hotéis e resorts), cruzeiros marítimos e embarcações turísticas e demais estabelecimentos que oferecem refeições e empreendedorismo (gerenciando seu próprio negócio na área gastronômica).

9 PERFIL ESPERADO DO FUTURO PROFISSIONAL

O Técnico em Gastronomia será um profissional qualificado para desenvolver atividades relacionadas aos serviços de alimentação e de bebidas, com base nos conhecimentos científicos e tecnológicos inerentes à área e em consonância com as demandas e exigências oriundas da sociedade e do mercado.

Com a qualificação e a formação que atenderá às demandas das empresas privadas, públicas e as do terceiro setor. Conforme as definições do Catálogo Nacional de Cursos (BRASIL, 2022, 450p.) o Técnico em Gastronomia ficará habilitado para:

- Coordenar a organização e a preparação do ambiente de trabalho da cozinha;
- Monitorar o recebimento, a entrada, a saída e o armazenamento de mercadorias em estoque;
- Supervisionar o pré-preparo e a aplicação de técnicas de corte e cocção em alimentos;
- Preparar e finalizar produções gastronômicas;
- Produzir e executar fichas técnicas operacionais para produções gastronômicas;
- Colaborar com a elaboração e a revisão de cardápios;
- Intermediar as relações entre as equipes de cozinha, salão e bar, além de auxiliar na coordenação da equipe de cozinha.

Por se tratar de uma cidade com grande potencial turístico, Camocim possui uma demanda maior na área gastronômica em virtude dos turistas que visitam anualmente a cidade, ávidos por novas experiências gastronômicas, preferencialmente típicas da região. Portanto, o Técnico em Gastronomia virá a atender à necessidade local e regional, de ter este profissional, para atuar nos seguintes segmentos: lanchonetes, bares, restaurantes, barracas de praia, eventos, embarcações turísticas, cozinhas industriais de hotéis e resorts, e outros tipos de serviço de alimentação coletiva. O profissional desempenhará seu papel, aprimorando os produtos ofertados e desenvolvendo novos produtos, tendo como base as normas e os procedimentos técnicos de higiene e manipulação de alimentos, qualidade, saúde, segurança e preservação ambiental.

A gastronomia é uma área que apresenta característica criativa e inovadora, que possibilita a criação de novos pratos alimentícios e bebidas, sejam simples ou mais sofisticados, atendendo aos mais diferentes públicos. E esse diferencial também permite que o Técnico em Gastronomia possa atuar como

empreendedor, gerenciando seu próprio negócio, através do conhecimento adquirido ao longo do curso para oferecer um serviço mais elaborado, com preparações alimentícias personalizadas e desenvolvidas em conformidade com a legislação sanitária vigente, garantindo ao consumidor uma experiência gastronômica segura e única.

E como empreendedor, o profissional garantirá não apenas autonomia financeira, como também contribuirá para o desenvolvimento da economia local e regional, pois além de apresentar diversificação aos serviços ofertados na região, ainda gerará renda, como a oferta de empregos para a população em geral.

10 METODOLOGIA

Os princípios pedagógicos, filosóficos e legais que atenderão à organização do curso, na forma subsequente, são definidos pelo MEC, nos quais a relação teoria-prática é a base fundamental, para a estrutura curricular do curso, que conduzirá a um fazer pedagógico.

A metodologia de ensino do curso Técnico em Gastronomia propiciará 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), pois entende-se o currículo como uma construção de conhecimentos maiores do que as atividades desenvolvidas em sala de aula.

O método de ensino a ser adotado será de fundamental importância para que o egresso possa aprender a vencer os desafios profissionais que serão colocados em sua trajetória. Para garantir o desenvolvimento das competências dos discentes, faz-se necessário que o docente valorize procedimentos didático-pedagógicos que possam auxiliar os alunos na sua formação, tais como:

- Aulas expositivas dialogadas, com ênfase na participação dos discentes;
- Aulas práticas de produção de alimentos, bebidas e degustação;
- Aplicação de metodologias ativas de forma a deslocar o foco da dinâmica de sala de aula, pensando numa prática pedagógica através do protagonismo discente e sua autonomia;
- Aulas com utilização de recursos audiovisuais, como vídeos e/ou documentários;
- Formação de grupos de estudo orientados pelo docente;
- Seminários, provas, trabalhos, aulas práticas, simulação com a realidade;
- Estudos orientados;
- Atividades que poderão envolver pesquisa e extensão, buscando interfaces com a comunidade;
- Participação em fóruns, oficinas, minicursos e outros eventos institucionais e externos;
- Vivências em ambientes de serviços de alimentação;
- Atividades interdisciplinares e intercurtos, considerando outros cursos do eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer a serem implementados no *campus*.

11 ESTRUTURA CURRICULAR

O curso Técnico em Gastronomia, na forma Subsequente do IFCE, será estruturado em três módulos, com vinte e uma disciplinas. Será desenvolvido em semestres, matutino, sendo o semestre civil de, no mínimo, 100 dias letivos de trabalho escolar efetivo. A organização curricular fundamenta-se no compromisso ético do IFCE em relação à concretização do perfil do egresso, que é definido pela explicitação dos conhecimentos e saberes que compõem a correspondente formação.

O plano do curso Técnico Subsequente em Gastronomia obedece ao que determina a Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012), as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental (Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012), as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana (Resolução CNE/CP nº 1, de 17 de junho de 2004) e as Leis 10.639/03 e 11.645/08, que estabelecem a obrigatoriedade do ensino das temáticas de "História e Cultura Afro-Brasileira" e "História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena".

Conteúdos relativos às questões étnico-raciais, história e cultura afro-brasileira, indígena e africana foram inseridos nos programas das disciplinas de Cozinha Brasileira e História da Alimentação, com o intuito da gastronomia se tornar o eixo de ligação entre os alunos e os saberes e vivências diferentes e fora de suas zonas de conforto, pode ainda diminuir o preconceito que esse tipo de saber culinário sofre ainda hoje no Brasil, como também tornar possível a criação de eventos (palestras, oficinas e/ou feiras) envolvendo essa temática. As políticas de educação ambiental estão contempladas na disciplina Responsabilidade Socioambiental na Gastronomia. As disciplinas Empreendedorismo, Libras, Educação Física e Cultura, Arte e Estética serão oferecidas, conforme Resolução nº 099/2017, que aprova o Manual para Elaboração de Projetos Pedagógicos de Cursos do IFCE.

A organização curricular do curso Técnico em Gastronomia também observa as determinações legais presentes da Lei nº 9.394/96, alterada pela Lei nº 11.741/08, Resolução CNE/CP nº 1, de 05 de janeiro de 2021 que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.

A matriz curricular do curso envolverá conteúdos que garantam a interdisciplinaridade, a transdisciplinaridades a articulação de múltiplos saberes presentes nos componentes curriculares contemplados em um curso técnico em gastronomia. Os componentes curriculares estão organizados em três eixos: gestão, composto por cinco componentes curriculares; fundamentos distribuídos em sete componentes curriculares e o eixo de gastronomia distribuído em nove componentes curriculares. Na *Figura 3*, são apresentadas as áreas, semestre e seus respectivos componentes curriculares.

Figura 3- Eixos e componentes curriculares do curso Técnico em Gastronomia



Fonte: elaborada pelos autores, 2022.

Considerando a carga horária mínima de 800h, prevista no CNCT (BRASIL, 2021), optou-se nesta proposta por uma carga horária total de disciplinas obrigatórias correspondendo 1080 horas de 60 minutos.

Os três semestres serão construídos a partir de uma perspectiva dinâmica relacional e de interação do ensino-aprendizagem proposto, objetivando uma integração discente aproximada dos aspectos profissionais, culturais e humanos, no sentido de contextualizá-lo. A prática profissional será desenvolvida no interior das disciplinas.

11.1 Matriz curricular

A matriz curricular está apresentada no *Quadro 1* e os Programas de Unidade Didática (PUD)

encontram-se no **Anexo I**.

Quadro 1 - Matriz currículo do curso Técnico em Gastronomia, com as disciplinas obrigatórias

Código	COMPONENTES CURRICULARES	h/aula	T	P	Créd
	SEMESTRE I				
TGAS 101	História da Alimentação	40	30	10	02
TGAS 102	Segurança do Trabalho nos Serviços de Alimentação	40	30	10	02
TGAS 103	Informática Aplicada	40	30	10	02
TGAS 104	Higiene e Manipulação de Alimentos	40	30	10	02
TGAS 105	Planejamento de Cardápio e Composição de Custo	40	30	10	02
TGAS 106	Habilidades e Técnicas Culinárias	80	50	30	04
TGAS 107	Estudo de Bebidas	40	30	10	02
TGAS 108	Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas	40	30	10	02
Carga horária do semestre		360	260	100	18
Código	COMPONENTES CURRICULARES	h/aula	T	P	Créd
	SEMESTRE II				
TGAS 201	Ciência e Tecnologia de Alimentos	40	30	10	02
TGAS 202	Planejamento e Gestão em Eventos Gastronômicos	40	30	10	02
TGAS 203	Cozinha Internacional I	80	50	30	04
TGAS 204	Serviços de Alimentos e Bebidas	40	30	10	02
TGAS 205	Cozinha Brasileira	80	50	30	04
TGAS 206	Harmonização de Alimentos e Bebidas	40	30	10	02
TGAS 207	Cozinha Fria	40	30	10	02
Carga horária do semestre		360	250	110	18
Código	COMPONENTES CURRICULARES	h/aula	T	P	Créd
	SEMESTRE III				
TGAS 301	Confeitaria	80	50	30	04
TGAS 302	Panificação	80	50	30	04
TGAS 303	Cozinha Internacional II	80	50	30	04

TGAS 304	Responsabilidade Socioambiental na Gastronomia	40	30	10	02
TGAS 305	Empreendedorismo	40	30	10	02
TGAS 306	Estudos Integrados em Alimentação e Nutrição	40	30	10	02
Carga horária do semestre		360	240	120	18
CARGA HORÁRIA TOTAL		1080	750	330	54

Fonte: elaborada pelos autores, 2022.

Quadro 2 - Matriz currículo do curso Técnico em Gastronomia, com as disciplinas optativas

Código	OPTATIVA	h/aula	T	P	Créd
TGOP 401	Educação Física	40	10	30	02
TGOP 402	Cultura, Arte e Estética	40	30	10	02
TGOP 403	Libras	40	30	10	02
TGOP 404	Estágio Supervisionado	80	10	70	04
CARGA HORÁRIA TOTAL DAS OPTATIVAS		200	80	120	10

Fonte: elaborada pelos autores, 2022.

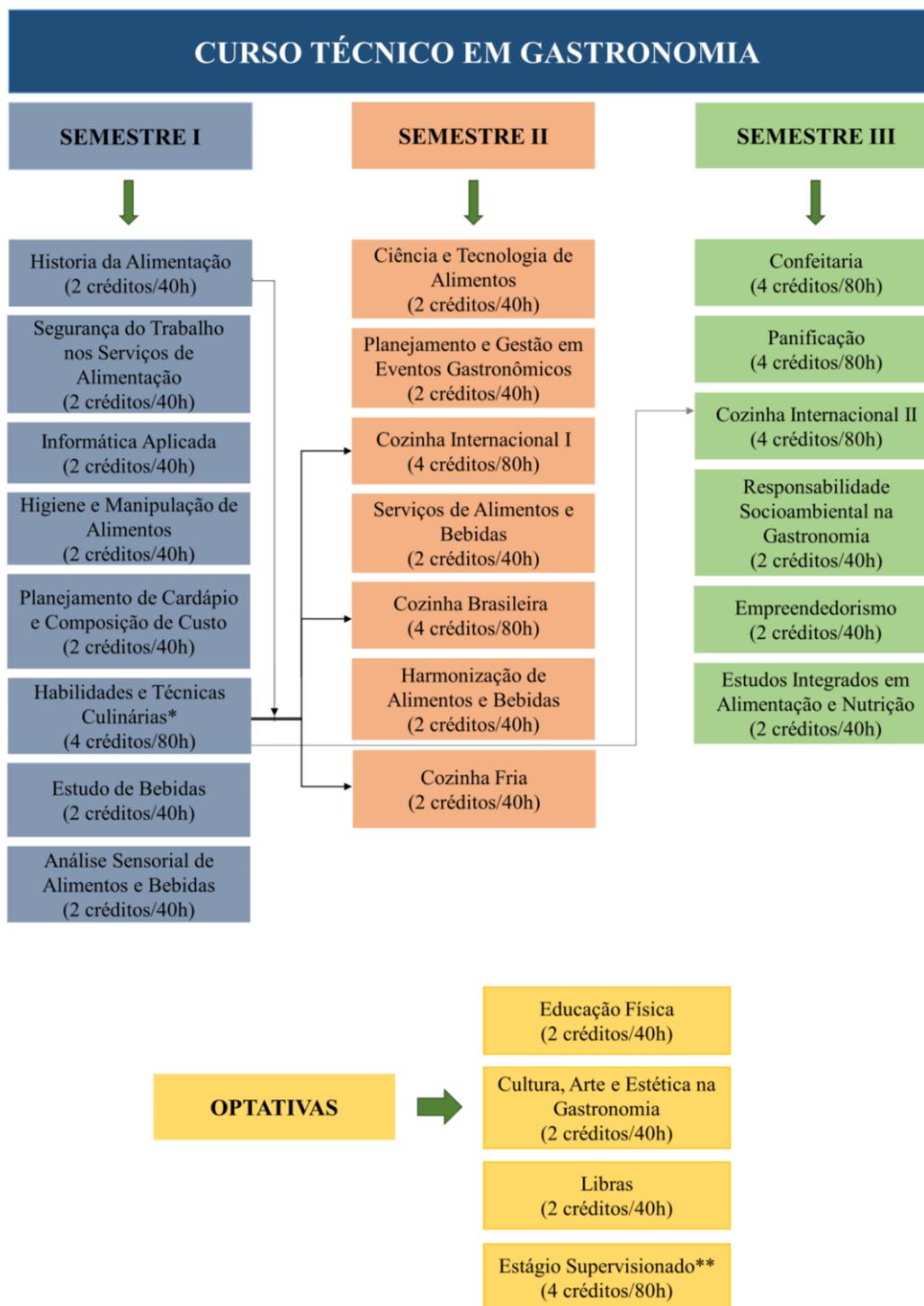
12 FLUXOGRAMA CURRICULAR

Na *Figura 04* a seguir, está apresentada a organização curricular e como ela atende a Resolução CNE/CP nº 03/2002, publicada no DOU em 23/12/2002. A IES busca formar e atualizar profissionais especializados para os segmentos da gastronomia, capacitando-os a transformar, produzir, criar e controlar atividades voltadas para a área de produção de alimentos e bebidas, oferecendo componentes curriculares práticos e teóricos relacionados ao exercício da profissão.

O curso será desenvolvido em três semestres. O currículo atenderá às exigências do currículo mínimo do Técnico em Gastronomia, que contempla, com matérias básicas e profissionais, os conhecimentos necessários ao exercício nas várias áreas de atuação do profissional em gastronomia.

Propõe-se um modelo de currículo que organiza atividades e experiências planejadas e orientadas que possibilitem aos alunos a construção da trajetória de sua profissionalização, permitindo que possam construir seu percurso de profissionalização com uma sólida formação geral, além de estimular práticas de estudos independentes com vistas à progressiva autonomia intelectual e profissional.

Figura 4- Disciplinas obrigatórias e optativas divididas por semestre.



Fonte: elaborada pelos autores, 2022.

* As disciplinas História da Alimentação e Habilidade e Técnica Culinária serão pré-requisitos para as disciplinas Cozinha Brasileira, Cozinha Fria, Cozinha Internacional I e Cozinha Internacional II.

**O Estágio Supervisionado será ofertado aos alunos que tiverem cursado 50% das disciplinas do 1º semestre e 2º semestre

Para o perfil desejado de Técnico em Gastronomia, o curso do IFCE - *Campus* Camocim tem uma proposta inovadora. A formação de um profissional Técnico em Gastronomia baseia-se tradicionalmente em prática empírica, sem o envolvimento de ciência e tecnologia. No entanto, a grade proposta busca ampliar a atuação do profissional na área de gestão e de produção de alimentos, com disciplinas que se baseiam em conteúdo científico.

Assim, busca-se otimizar a atuação do profissional nas áreas afins, criando-se subsídios para que, futuramente, sejam viáveis ações baseadas em conceitos contemporâneos e científicos. O egresso do curso deve estar apto a ingressar no mercado para que possa atuar como um profissional de ponta.

A grade apresenta um tempo de integralização curricular mínimo de um (01) ano e meio (½) e contempla a destinação de parte da carga horária das disciplinas para a realização de atividades práticas, como a visita aos ambientes de atuação do profissional, aulas práticas e a realização de atividades de pesquisa junto aos professores.

A interdisciplinaridade também é focada por meio da existência de bibliografias básicas e complementares em diferentes disciplinas. Nesse sentido, o trabalho na elaboração das ementas e dos objetivos de cada disciplina é extremamente apurado para que se viabilizem e estimulem tal intenção. Busca-se, dessa forma, oferecer um ambiente propício ao desenvolvimento de novos campos ou temas emergentes da área do curso. Essas atividades concedem flexibilidade curricular, proporcionando a oferta de conteúdos variáveis, contemporâneos e coerentes aos avanços e às mudanças da sociedade, da ciência e da tecnologia, em todas as áreas da alimentação.

Como mencionado, o curso encontra-se organizado em três semestres e pretende-se, ao longo de cada módulo do curso, desenvolver habilidades, por meio do foco em temas distintos que, quando concluídos, garantirão certificações que correspondem ao desenvolvimento das competências necessárias ao desempenho de atividades específicas.

O primeiro semestre tem como finalidade inserir o aluno no ambiente acadêmico, apresentando-o ao universo do campo de estudos da gestão em gastronomia e segurança nutricional, suas discussões epistemológicas básicas e sua relação com as demais ciências. O aluno será apresentado também ao mercado de trabalho do futuro profissional, com o qual deve manter um contato permanente. Deve desenvolver habilidades acadêmicas, bem como adquirir uma base sólida na ciência e gestão da produção de alimentos e bebidas para as disciplinas dos semestres seguintes, além de se familiarizar com o ambiente de profissionais da área, com enfoque na administração de unidades de produção de alimentos, sendo sua capacitação condizente com a de assistente de direção de restaurante. A disciplina Análise Sensorial de

Alimentos possui elevada importância na avaliação e aceitabilidade mercadológica e na qualidade do produto, possibilitará aos alunos, o aprimoramento sensorial em seus preparos. O Estudo de Bebidas, que permitirá ao aluno compreender a importância das bebidas no contexto econômico e como parte fundamental da alimentação humana. Tais disciplinas proporcionarão aos alunos mais conhecimentos em prol do aprimoramento da gastronomia.

No segundo semestre, o aluno aprenderá técnicas de controles gerenciais e prática em Cozinha Fria, Cozinha Clássica Nacional e Internacional, além de preceitos de higiene alimentar, sendo sua capacitação condizente à de cozinheiro geral. Harmonização de Alimentos e Bebidas, nessa disciplina o aluno terá a oportunidade de conhecer e colocar em prática a delicada arte de harmonização de sabores, que aliada aos conhecimentos que serão adquiridos em Serviços de Alimentos e Bebidas, o aluno estará apto a desenvolver experiências gastronômicas únicas aliando a combinação de sabores, a qualidade no preparo e a apresentação desses pratos.

No terceiro semestre, os futuros técnicos em gastronomia possuirão conhecimentos na Confeitaria e Panificação, além da imersão na Cozinha Internacional II. Esse semestre tem como objetivos: aprofundar os conhecimentos na área de alimentos; produzir os alimentos na escala da demanda de restaurantes/hotéis do município; reforçar o conhecimento sobre ética profissional; dentre outros.

Vale destacar que a disciplina Habilidade e Técnica Culinária será pré-requisito para as disciplinas Cozinha Brasileira, Cozinha Fria Cozinha Internacional I e Cozinha Internacional II, pois se faz necessário aprender as técnicas culinárias, para uma boa desenvoltura nas aulas práticas.

Além das disciplinas técnicas, serão ofertadas as disciplinas de caráter optativo aos alunos, mas que segundo a Resolução nº 099/2017, são obrigatórias ao currículo. São elas: Cultura, Arte e Estética na gastronomia, que abordará a influência cultural dos povos da região na elaboração dos pratos gastronômicos; Educação Física, onde o aluno aprenderá sobre a importância dos exercícios físicos para sua saúde e Libras fundamental para a inclusão social de pessoas surdas.

O Estágio Supervisionado também terá caráter optativo, com um total de 80 horas. Tem como pré-requisito a necessidade de o aluno ter cursado no mínimo 50% das disciplinas do 1º semestre e 2º semestre. O que proporcionará aos alunos, a aplicação prática dos conhecimentos adquiridos durante o curso, sobre o funcionamento dos serviços gastronômicos.

O modelo de currículo é o integrado que prevê a articulação, de maneira dinâmica, do ciclo básico e profissionalizante; do ensino, investigação científica e extensão; curso e

comunidade; da teoria e prática, por meio da integração dos conteúdos e abordagem de temas transversais, como: ética, cidadania, solidariedade, justiça social, inclusão e exclusão social, ecologia, cultura e outros, tendo ainda, como eixo estruturante, os objetivos, o perfil do egresso e as competências gerais e específicas apresentados neste projeto pedagógico. Essa modalidade curricular requer a adoção da metodologia ativa e da problematização, do método ação-reflexão-ação e da abordagem interdisciplinar.

Esses elementos curriculares estão coerentes com a concepção que fundamenta a construção deste PPC. Porém, registra-se que o alcance, na plenitude, do currículo integrado, da metodologia da problematização e da abordagem interdisciplinar requer trabalho acadêmico e administrativo do tipo processual, democrático e coletivo, visando desconstruir a cultura pedagógica ainda hegemônica nas instituições de educação superior.

No desenvolvimento curricular, prevê-se a integração dos conteúdos teóricos e práticos, em uma perspectiva interdisciplinar das áreas temáticas de cada módulo, orientadas pelos eixos norteadores do currículo que integram as disciplinas que compõem a matriz curricular.

13 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A avaliação no curso Técnico em Gastronomia será realizada pelo docente durante sua vivência em sala de aula em cada componente curricular. Neste processo, são assumidas as funções diagnóstica, formativa, processual, contínua e flexível, com a predominância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos, em todas as suas dimensões, conforme as diretrizes da LDB, Lei nº. 9.394/96. Esse processo avaliativo será orientado pelos objetivos definidos nos PUDs do curso, na perspectiva de contribuir incessantemente para a efetiva aprendizagem do aluno, estimulando-o à prática da pesquisa, da reflexão, da criatividade, do autoconhecimento e do autodesenvolvimento.

Dessa forma, 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 Programa de Unidade Didática (PUD). Nesse sentido, as avaliações podem constar de:

- 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 orais;
- seminários;
- projetos interdisciplinares;
- resolução de exercícios;
- estudos de casos;
- 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.

A prática profissional, em todos os cursos técnicos, deverá figurar com a carga horária obrigatória devidamente cadastrada no sistema acadêmico e delineada no PPC do curso, em sua matriz curricular, bem como no PUD com a descrição de atividades, metodologia e avaliação, sendo obrigatória, para fins de sua conclusão, a exigência da entrega de um relatório de prática profissional por parte do estudante. Poderá ser constituída por projetos integradores e/ou atividades de pesquisa e/ou intervenção e extensão, sob supervisão de um professor.

As atividades avaliativas comporão média igual ou superior a 6,0 (seis) para aprovação semestral em cada componente curricular. No caso de média igual ou superior a 3,0 (três) e menor ou igual a 5,9 (cinco vírgula nove), o discente será submetido ao exame de avaliação final, devendo obter média 5,0 (cinco) para conseguir aprovação na disciplina.

É considerado reprovado na disciplina o aluno que não obtenha a média mínima de aproveitamento semestral e sua correspondente frequência mínima no total de aulas e demais atividades programadas no semestre letivo, segundo o Regulamento de Organização Didática do IFCE. Em suma, o aproveitamento escolar é avaliado através de acompanhamento contínuo dos estudantes e dos resultados por eles obtidos nas atividades avaliativas, seguindo os preceitos e critérios dos artigos 94 a 96 do regulamento mencionado anteriormente.

Ao identificar dificuldade na aprendizagem do discente, serão adotadas estratégias de apoio extraclasse pelos professores, como segundo horário disponibilizado previamente. A monitoria, acompanhamento discente-discente, também será incentivada.

A resolução nº 76/2019 PROEN-IFCE define a monitoria como uma ação pedagógica

institucional contemplada no Programa de Permanência e Êxito que visa à melhoria do ensino e da aprendizagem e, por conseguinte, à elevação do índice de permanência e êxito dos estudantes matriculados nos cursos técnicos e de graduação ofertados pelo IFCE. É uma atividade auxiliar à docência exercida por discentes que pode ser na modalidade remunerada, através de bolsas, ou voluntária.

O Art. 3º da resolução nº 76/2019 PROEN-IFC elenca os objetivos do Programa de Monitoria do IFCE:

- I. favorecer a melhoria do processo de ensino-aprendizagem e, por conseguinte, a permanência e o êxito estudantil;
- II. prestar suporte ao professor orientador no desenvolvimento das práticas pedagógicas e de novas metodologias de ensino, bem como na produção de material de apoio, com o fim de aprimorar o processo de ensino e aprendizagem;
- III. propiciar ao estudante maior aprofundamento do conhecimento no componente curricular para o qual foi selecionado como monitor;
- IV. estimular o monitor quanto ao interesse pelo ensino e quanto à participação na vida acadêmica em situações extracurriculares e que o conduzam à plena formação científica, técnica, cidadã e humanística;
- V. estimular a participação do discente na vida acadêmica mediante atividades que envolvam pesquisa, execução de projetos e apoio à docência;
- VI. oportunizar ações cooperativas entre os discentes, contribuindo para uma aprendizagem mútua e colaborativa;
- VII. despertar o interesse pela docência.

O programa de monitoria será uma ação institucional essencial, em que os discentes do curso Técnico em Gastronomia poderão desenvolver suas potencialidades e habilidades, na execução de diferentes atividades ligadas à área de gastronomia e afins, sempre sob supervisão de um docente orientador.

O curso propiciará, aos discentes, oportunidades em que poderão concorrer a vagas de monitoria remunerada ou voluntária vinculadas ao Programa de Monitoria do IFCE, com periodicidade semestral desde que estejam devidamente matriculados no curso. O processo dar-se-á por meio do edital de seleção, observando regras e requisitos para participação no certame.

14 PRÁTICA PROFISSIONAL

Segundo Rosa (2015), a prática profissional é uma estratégia educacional favorável para a contextualização dos conhecimentos, significação dos objetos de estudo/conteúdos, flexibilização e integração curricular, abrangendo as diversas configurações da formação profissional vinculadas ao perfil do egresso. Além disso, pode se dar por diferentes situações de vivência e aprendizagem que permitam aos estudantes contextualizar o cotidiano da sua formação para o mundo do trabalho, aproximando-se da realidade do exercício profissional.

A resolução nº 06/12 estabelece como prática profissional:

Art. 21 A prática profissional, prevista na organização curricular do curso, deve estar continuamente relacionada aos seus fundamentos científicos e tecnológicos, orientada pela pesquisa como princípio pedagógico que possibilita ao educando enfrentar o desafio do desenvolvimento da aprendizagem permanente, integra as cargas horárias mínimas de cada habilitação profissional de técnico e correspondentes etapas de qualificação e de especialização profissional técnica de nível médio. § 1º A prática na Educação Profissional compreende diferentes situações de vivência, aprendizagem e trabalho, como experimentos e atividades específicas em ambientes especiais, tais como laboratórios, oficinas, empresas pedagógicas, ateliês e outros, bem como investigação sobre atividades profissionais, projetos de pesquisa e/ou intervenção, visitas técnicas, simulações, observações e outras.

Com base nesse contexto, a prática profissional é indispensável para a formação do Técnico em Gastronomia, a qual deverá ser devidamente planejada, acompanhada e registrada, a fim de que se concretize como aprendizagem significativa, configurando-se como experiência profissional, com o objetivo de preparar o discente para os desafios do mercado de trabalho.

Sendo assim, a carga horária destinada à prática profissional deverá ser de, no mínimo, 10% de carga horária total de cada unidade curricular do curso, devendo estar continuamente relacionada aos seus fundamentos científicos e tecnológicos.

Serão consideradas atividades de prática profissional como: atividades curriculares (aulas práticas de disciplinas técnica, visitas técnicas e aulas de campo, estágio não obrigatório) e atividades extracurriculares (minicursos, monitorias, projetos e eventos da área e afins).

16 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

A lei nº 9.394/96 (LDB), alterada pela lei nº 11.741/08, define no art. 41 o seguinte: “o conhecimento adquirido na educação profissional e tecnológica, inclusive no trabalho, poderá ser objeto de avaliação, reconhecimento e certificação para prosseguimento ou conclusão de estudos”.

O art. 45 da Resolução CNE/CP Nº 1, DE 5 DE JANEIRO DE 2021 estabelece que:

A avaliação da aprendizagem dos estudantes visa à sua progressão contínua para o alcance do perfil profissional de conclusão, sendo diagnóstica, formativa e somativa, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos, na perspectiva do desenvolvimento das competências profissionais da capacidade de aprendizagem, para continuar aprendendo ao longo da vida. (BRASIL, 2021).

A referida resolução dispõe, em seu artigo 46, que, para prosseguimento de estudos, a instituição de ensino pode promover o aproveitamento de estudos, de conhecimentos e de

experiências anteriores, inclusive no trabalho, desde que diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva qualificação profissional ou habilitação profissional técnica ou tecnológica, que tenham sido desenvolvidos:

- I - em qualificações profissionais técnicas e unidades curriculares, etapas ou módulos de cursos técnicos ou de Educação Profissional e Tecnológica de Graduação regularmente concluídos em outros cursos;
- II - em cursos destinados à qualificação profissional, incluída a formação inicial, mediante avaliação, reconhecimento e certificação do estudante, para fins de prosseguimento ou conclusão de estudos;
- III - em outros cursos e programas de Educação Profissional e Tecnológica, inclusive no trabalho, por outros meios formais, não formais ou informais, ou até mesmo em outros cursos superiores de graduação, sempre mediante avaliação do estudante; e
- IV - por reconhecimento, em processos formais de certificação profissional, realizado em instituição devidamente credenciada pelo órgão normativo do respectivo sistema de ensino ou no âmbito de sistemas nacionais de certificação profissional de pessoas. (BRASIL, 2021).

Nesse contexto, o corpo discente poderá solicitar, em período previsto no calendário acadêmico vigente, o aproveitamento de disciplinas cursadas em outras instituições ou em outro curso na mesma instituição de ensino mediante análise da compatibilidade de conteúdo e de carga horária (no mínimo 75% do total estipulado para disciplina).

A validação dos conhecimentos adquiridos em estudos regulares e/ou em experiência profissional, bem como o aproveitamento de estudos por meio de conhecimentos não formais, ocorrerão mediante avaliação teórica e/ou prática feita por uma banca, constituída pelo coordenador do curso e de dois professores do curso, de acordo com o que estabelece Regulamento da Organização Didática do IFCE.

- É facultada ao aluno a validação de conhecimentos. A validação de estudos/conhecimentos só poderá ser solicitada uma vez, por disciplina;
- Para os alunos recém-ingressos, poderão ser avaliados os conhecimentos adquiridos para as disciplinas do semestre em curso, assim como para as de semestres posteriores;
- Para os alunos veteranos, a validação será para o semestre posterior, devendo a solicitação ser feita durante os 30 (trinta) primeiros dias da 2ª etapa do semestre em curso.

17 EMISSÃO DE DIPLOMA

Após a integralização dos componentes curriculares que compõem o curso na forma subsequente, será conferido ao egresso o diploma de Técnico em Gastronomia.

18 AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO

A avaliação será realizada periodicamente, no começo de cada semestre e tendo por base o semestre anterior, sendo está realizada pela coordenação do curso juntamente com o corpo docente e de servidores técnico-administrativos vinculados – em reuniões do colegiado do curso e reuniões gerais com o departamento de ensino, considerando as condições de oferta e o posicionamento do mercado no tocante à colocação e à demanda desse profissional no município de Camocim e adjacências.

A avaliação do ensino desenvolvida pelos docentes será feita predominantemente pelos discentes e deverá contemplar todas as disciplinas. Será realizada por intermédio de um questionário - disponibilizado na plataforma virtual "q-acadêmico" IFCE - remetido aos discentes, solicitando que expressem suas percepções relativas a um conjunto de indicadores sobre o desempenho de cada docente por disciplina.

Quanto às avaliações internas ao curso, destaca-se que anualmente ocorre a Autoavaliação Institucional realizada mediante a compilação de dados dos questionários respondidos pelos docentes, discentes e técnicos-administrativos que versam sobre as mais variadas temáticas, tais como: infraestrutura do campus, limpeza e conservação de espaços pedagógicos, relações interpessoais entre servidores e entre servidores e alunos etc. Essa autoavaliação é realizada pela Comissão Própria de Avaliação - CPA do campus Camocim, ocorrendo no primeiro semestre de cada ano, e tem como base o ano anterior, conforme a Resolução CONSUP-IFCE nº 12, de 16 de Maio de 2013.

Essa autoavaliação é feita sob a responsabilidade da Subcomissão Local da CPA Camocim, tomando-se por base as respostas dos 3 segmentos supracitados encaminhados pela CPA Geral do IFCE. A CPA tem por finalidade a implementação do processo de autoavaliação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, a sistematização e a prestação das informações solicitadas pela Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior (CONAES).

Muito embora ocupe uma vaga em um curso de nível médio, o estudante do curso Técnico Subsequente em Gastronomia, tal qual os demais discentes, também responde aos questionários da CPA, podendo expressar suas percepções sobre as fragilidades e potencialidades do campus e do curso no qual está inserido, podendo propor melhorias e críticas ao cotidiano nesta Instituição de ensino.

O colegiado de curso será um órgão normativo, executivo, consultivo e de planejamento acadêmico de atividades de ensino, pesquisa e extensão, cuja constituição, funcionamento e atuação estará em consonância com o disposto na resolução nº. 75/2018-IFCE,

que define as normas de funcionamento dos colegiados de curso do IFCE. Conforme o art. 15 da referida resolução, compete ao colegiado do curso as seguintes atribuições:

- Supervisionar as atividades curriculares, propondo aos órgãos competentes as medidas necessárias à melhoria do ensino, da pesquisa e da extensão;
- Aprovar as propostas de estruturação e reestruturação do Projeto Pedagógico do Curso;
- Avaliar o desenvolvimento do Projeto Pedagógico do Curso no tocante a sua atualização, primando pela sintonia com as demandas da sociedade e do mundo do trabalho;
- Deliberar sobre as recomendações propostas pelos docentes, discentes e egressos sobre assuntos de interesse do curso;
- Propor soluções para as questões administrativas e pedagógicas do curso, tais como as que tratam de evasão, reprovação, retenção, entre outras;
- Propor, conforme o caso, a flexibilização curricular, bem como a extinção e a alteração de componentes curriculares seguindo o trâmite definido no Manual de Elaboração e Atualização de Projetos Pedagógicos;
- Coletar e analisar informações sobre as diferentes áreas do saber que compõem o curso, incluindo questões de cunho acadêmico;
- Orientar a direção-geral do campus acerca de qual perfil docente deve ser solicitado, por ocasião de concurso público e/ou de remoção de professores, vislumbrando as necessidades do curso e as características de seu Projeto Pedagógico;
- Emitir parecer acerca de afastamento do docente para cursar pós-graduação;
- Receber, analisar e encaminhar demandas do corpo docente e discente e tomar decisões de natureza didático-pedagógica sobre elas, desde que atendam à legislação em vigor.
- A coordenação do curso será responsável por intermediar a relação com os estudantes, docentes, equipe gestora e equipe multidisciplinar, objetivando o bom andamento das ações que serão propostas no projeto do curso, o seu fortalecimento junto à comunidade externa e, conseqüentemente, o da instituição.

No âmbito do IFCE, as atribuições das coordenações de curso são definidas pela Nota Técnica nº 002/2015/PROEN/IFCE que ressalta como características primordiais do coordenador a liderança e a proatividade, a capacidade de promover e favorecer a implementação de mudanças que propiciem a melhoria do nível de aprendizado, de estimular a

crítica e a criatividade de todos os envolvidos no processo educacional.

Segundo a Nota Técnica nº 002/2015/PROEN/IFCE, as atribuições do Coordenador de Curso foram distribuídas entre funções acadêmicas, gerenciais e institucionais, sendo as funções acadêmicas compreendidas como as atividades de cunho pedagógico que têm como principal objetivo desenvolver ações de caráter sistêmico relativas ao planejamento, ao acompanhamento e à avaliação do processo de ensino e aprendizagem.

Dessa forma, as atribuições do coordenador de curso nesse aspecto serão assim definidas:

- Participar da elaboração e atualização do Projeto Pedagógico do Curso;
- Elaborar junto com os professores e a Coordenação Técnico-Pedagógica os planos de curso com todos os quesitos e procedimentos que o compõem;
- Responsabilizar-se pela qualidade e regularidade das avaliações desenvolvidas no curso;
- Analisar, organizar, consolidar e avaliar juntamente com a equipe docente e a Coordenação Técnico-Pedagógica a execução do currículo do curso que coordena;
- Acompanhar e orientar a vida acadêmica dos alunos do curso;
- Realizar atendimentos individuais aos alunos e/ou responsáveis, quando se tratar de estudante menor de 18 anos, de acordo com a especificidade do caso;
- Dirimir, com o apoio da Coordenação Técnico-Pedagógica, problemas eventuais que possam ocorrer entre professores e alunos;
- Organizar, juntamente com os professores, os encontros educativos e/ou socioculturais que são realizados pelo curso que coordena;
- Orientar os alunos na participação de encontros de divulgação científica e nas disciplinas optativas do curso;
- Realizar levantamento quanto à oferta de vagas de monitoria tomando por base a análise dos índices de retenção nos componentes curriculares do curso;
- Realizar o processo de seleção de monitores e acompanhar as atividades desenvolvidas pelo programa;
- Cuidar do desenvolvimento das atividades complementares;
- Realizar reuniões periódicas dos órgãos colegiados (Colegiado e NDE) do curso, atentando para o cumprimento das reuniões ordinárias e, quando necessário, extraordinárias;
- Incentivar a busca por parcerias de estágio responsabilizando-se pelo bom andamento dos estágios supervisionados e não supervisionados;
- Estimular a iniciação científica e de pesquisa entre professores e alunos;

- Contribuir para o engajamento de professores e alunos em programas e projetos de extensão;
- Monitorar e executar as ações do Plano de Permanência e Êxito do IFCE (PPE) no *campus* em conjunto com a comissão do PPE, Coordenação Técnico- Pedagógica e Pró-Reitoria de Ensino.

As funções gerenciais são aquelas de caráter administrativo que buscarão dar cumprimento às demandas advindas dos estudantes, docentes e gestão, dentre as quais:

- Emitir parecer em relação às solicitações de estudantes e professores;
- Emitir pareceres de acordo com os processos previstos no Regulamento da Organização Didática (ROD);
- Acompanhar a matrícula dos alunos do curso;
- Acompanhar solicitações de trancamento e mudança de curso;
- Elaborar o horário dos componentes curriculares e distribuição dos professores, submetendo à Coordenação Técnico-Pedagógica que fará a avaliação pedagógica;
- Controlar a frequência discente;
- Estimular a frequência docente para o cumprimento da carga horária prevista para o curso;
- Realizar controle das faltas dos docentes do curso, organizando a programação de reposição/anteposição das aulas em formulário apropriado para tal fim;
- Acompanhar sistematicamente os procedimentos realizados pelos docentes quanto à alimentação do sistema acadêmico referentes aos conteúdos, ausências e notas;
- Acompanhar o planejamento de visitas técnicas do curso;
- Recrutar indicações de bibliografia (livros, periódicos) para o curso que coordena e cuidar para que ocorram as aquisições pretendidas, devidamente planejadas com o Departamento de Administração e Coordenação de Biblioteca;
- Orientar e supervisionar o preenchimento dos diários dos professores;
- Acompanhar o processo de renovação de periódicos impressos e/ou virtuais;
- Supervisionar as instalações físicas, laboratórios e equipamentos do curso;
- Encaminhar à Diretoria de Ensino/Chefia do Departamento a frequência mensal e os relatórios finais dos estudantes monitores;
- Elaborar projetos para aquisição de materiais e equipamentos para o curso;
- Organizar as aquisições de insumos gerais para manutenção do eixo Atividades Específicas do setor;
- Zelar pelo acervo bibliográfico, bens móveis e equipamentos da coordenação do curso;

- Apresentar ao Diretor/Chefe de Departamento de Ensino o relatório anual das atividades desenvolvidas;
- Encaminhar ao Diretor/Chefe de Departamento de Ensino as especificações do perfil docente para a realização de concursos públicos ou seleção de professores.

As funções institucionais tratam das ações de caráter político que visam contribuir para a consolidação do curso, tais como:

- Apoiar a divulgação do curso;
- Zelar pelo cumprimento dos objetivos, programas e regulamentos institucionais;
- Atuar de acordo com as deliberações do colegiado;
- Propor normas no tocante à gestão de ensino;
- Participar das reuniões convocadas pela Pró-Reitoria de Ensino, Direção Geral, Diretoria/Chefia de Departamento de Ensino e Coordenação Técnico- Pedagógica;
- Desenvolver, juntamente com a Gestão e o grupo docente, estratégias de autoavaliação do curso, visando o bom desempenho nos processos de Reconhecimento e de renovação periódica do curso por parte do MEC;
- Divulgar, incentivar e planejar ações para o bom desempenho dos estudantes nas avaliações de amplitude nacional (Olimpíadas);
- Avaliar o desempenho dos servidores diretamente vinculados ao curso;
- Representar o curso na colação de grau, nos eventos internos e externos da instituição;
- Representar o Diretor/Chefe de Departamento de Ensino em eventos e reuniões de cunho pedagógico no ambiente do IFCE e fora dele, quando solicitado;
- Coordenar atividades envolvendo relações com outras instituições;
- Promover, em parceria com o Diretor/Chefe de Departamento de Ensino, estratégias de acompanhamento de egressos.

Dentre suas atribuições, estão incluídas a representatividade no Núcleo Docente Estruturante (NDE) e a presidência no Colegiado do curso, esta última designada pela Resolução N° 75/2018 do Consup/IFCE.

19 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS CONSTANTES DO PDI NO ÂMBITO DO CURSO

O Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), relativo ao período de 2019-2023, do IFCE, no tocante ao *Campus* Camocim traz ações institucionais por meio da oferta de programas de ensino, extensão, pesquisa e assistência estudantil, com o objetivo de estimular e apoiar a formação de seus estudantes.

No ensino, o Programa de Monitoria, em parceria com a Pró-Reitoria, é definido pela Resolução nº 76/2019 PROEN-IFCE como uma ação pedagógica institucional contemplada no Programa de Permanência e Êxito que visa à melhoria do ensino e da aprendizagem e, por conseguinte, à elevação do índice de permanência e êxito dos estudantes matriculados nos cursos técnicos e de graduação ofertados pelo IFCE. É uma atividade auxiliar à docência exercida por discentes que pode ser na modalidade remunerada, com bolsa ou voluntária.

O programa de monitoria será uma ação institucional essencial, em que os discentes do curso Técnico em Gastronomia poderão desenvolver suas potencialidades e habilidades, na execução de diferentes atividades ligadas à área de gastronomia e afins, sempre sob supervisão de um docente orientador.

A extensão, por sua vez, em suas diversas ações (programas, projetos, cursos e eventos) de caráter educativo, social, cultural científico ou tecnológico, tem como objetivo integrar a comunidade acadêmica à comunidade externa, proporcionando uma formação que esteja atenta às demandas reais, educacionais e sociais da região.

A pró-reitoria de extensão, com objetivo de incentivar a elaboração de projetos de extensão que podem ser desenvolvidos em oito eixos distintos: eixo de comunicação, cultura, trabalho, saúde, educação, tecnologia e produção, direitos humanos e justiça e eixo de meio ambiente, concede ainda bolsas para discentes através do Programa Institucional de Apoio a Projetos de Extensão - PAPEX. Os Projetos de extensão poderão ser cadastrados em qualquer época do ano e devem ter a sua duração determinada pelo coordenador do projeto. Todas as ações da extensão devem estar devidamente cadastradas na plataforma online SIGPROEXT.

Na pesquisa e inovação, são destaques os seguintes programas de incentivo à pesquisa e produção/inovação tecnológica no ensino técnico de nível médio: o Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica Júnior (PIBIC JR); o Programa Institucional de Bolsas de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação (PIBITI); o Programa Estudantes Voluntários em Pesquisa e Inovação (PAVI), com duração de 12 meses.

As atividades de pesquisa e extensão possuem papel fundamental na formação dos alunos do curso Técnico em Gastronomia, tanto em nível profissional quanto social, estimulando o seu crescimento intelectual, através do compartilhamento de conhecimento, por meio dessas ações.

20 APOIO AO DISCENTE

20.1 Setor de Assistência Estudantil (SAE)

A política de assistência estudantil do IFCE, enquanto direito social, promove serviços e programas aos estudantes, família e comunidade, regulamentado pelo Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES (Decreto nº 7.234/10). Seu objetivo é reduzir as desigualdades sociais, ampliar as condições de participação democrática da comunidade acadêmica para formação e o exercício de cidadania com vistas à acessibilidade, à diversidade, ao pluralismo de ideias e à inclusão social, entre outros objetivos.

De acordo com o Regulamento da Política de Assistência Estudantil do IFCE (Resolução nº 24/15 do Conselho Superior do IFCE), a política de assistência estudantil compreende a base, constituída pelos princípios, diretrizes e objetivos, sobre a qual se edificam programas, projetos e ações que contribuam para o desenvolvimento integral e integrado do estudante. As ações da assistência estudantil no IFCE possuem dois eixos norteadores, sendo o primeiro definido como serviços, e o segundo, os programas, que visam atender a toda a comunidade discente.

Os serviços compreendem o serviço social, de saúde, de alimentação e nutrição, de psicologia e o pedagógico. Os programas são divididos nas seguintes áreas: trabalho, educação e cidadania, saúde, alimentação e nutrição, cultura, arte, esporte e lazer e auxílios em forma de pecúnia aos discentes em vulnerabilidade social.

A equipe multidisciplinar atua de forma contínua, através de atendimentos individuais por livre demanda ou por encaminhamento de professor ou outro servidor; realiza campanhas mensais com temas diversos (Violência Contra Mulher, Outubro Rosa, Dia Mundial da Alimentação, dentre outros), articula com o município para viabilizar atendimentos mais específicos caso haja necessidade; atua na distribuição de fardamento a cada semestre e de kit didáticos, realiza anualmente o Fórum Estudantil; procura atuar na busca ativa de alunos.

Atualmente, a equipe de assistência estudantil do *campus* é composta por um(a):

- **Assistente social** que acompanha estudantes, familiares e comunidade, atuando nas demandas sociais que interferem no processo de ensino/aprendizagem, manifestadas nas diversas situações de violência, preconceito, problemas familiares, precarização do trabalho, drogas, bullying, questão racial, de gênero,

orientação sexual, falta de acesso aos serviços públicos, que podem repercutir nas situações de reprovação e evasão. Busca estimular a gestão democrática e participativa da comunidade escolar. As principais ações são: atendimento individual, orientação sobre direitos, visitas domiciliares, atividades socioeducativas, atividades comunitárias, articulação com a rede socioassistencial, pesquisas, pareceres, gestão orçamentária, e seleção dos auxílios estudantis através de editais no início do semestre (auxílios transporte, moradia, discente mãe/pai, Formação).

- **Psicólogo** é responsável por avaliar, acompanhar e orientar, dentro do contexto institucional, casos que requeiram encaminhamentos clínicos, estabelecendo um espaço de acolhimento, escuta e reflexão, auxiliar no processo de inclusão e valorização; acolher os (as) novos (as) estudantes, facilitando sua integração; ofertar a orientação profissional e preparação para o mercado de trabalho; propiciar condições para que o (a) discente expresse sua autonomia e consciência crítica, por meio da participação ativa na vida acadêmica, contribuindo para uma formação cidadã; realizar acompanhamento dos (as) discentes em situação de vulnerabilidade socioeconômica e dificuldade de aprendizagem para planejar as intervenções necessárias; favorecer a prevenção e a promoção da saúde da comunidade acadêmica, visando ao alcance da discussão dos diversos aspectos que compõem o conceito ampliado de saúde, entre outras.
- **Nutricionista** é responsável por planejar, elaborar e avaliar os cardápios, respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura e a tradição alimentar da localidade; propor e realizar ações de educação alimentar e nutricional (oficinas, palestras, elaboração e exposição de material educativo) para a comunidade escolar, visando à promoção da saúde e desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis; interagir com a equipe multiprofissional da saúde, objetivando a realização de atividades de promoção da saúde e prevenção de doenças de forma interdisciplinar.

- **Técnica de enfermagem** apresenta como atribuições integrar a equipe de saúde; preparar o usuário para consultas, exames e tratamento; participar de atividades de educação em saúde; observar, reconhecer e descrever sinais e sintomas, ao nível de sua qualificação; executar tratamentos especificamente prescritos ou de rotina, entre outros.
- **Tradutor e Intérprete de Libras** apresenta como atribuições: traduzir e interpretar artigos, livros, bem como traduzir e interpretar palavras, conversações, narrativas, palestras, atividades didático-pedagógicas em outro idioma, reproduzindo Libras ou na modalidade oral da Língua Portuguesa o pensamento e intenção do emissor. Assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

20.2 Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas NAPNE

Conforme a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência, Lei Nº 13.146 de 6 de julho de 2015, em seu Art. 27º versa que a “educação constitui direito da pessoa com deficiência, assegurado sistema educacional inclusivo em todos os níveis e aprendizado ao longo de toda a vida, de forma a alcançar o máximo desenvolvimento possível de seus talentos e habilidades físicas, sensoriais, intelectuais e sociais, segundo suas características, interesses e necessidades de aprendizagem”. Tendo isto em visto, o IFCE campus Camocim, por meio de seu Núcleo de Acessibilidade às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE), vem promovendo, desse 2018, medidas de acessibilidade e inclusão de pessoas com deficiência e outras necessidades específicas relacionadas também à aprendizagem.

O NAPNE, no âmbito do campus Camocim, procura identificar, dialogar, auxiliar e apoiar discentes e servidores de modo a promover sua permanência e êxito em nossa instituição. Perante à lei, todo cidadão tem direito à igualdade de oportunidades e acesso a educação, informação, lazer, saúde e etc. Buscamos, no IFCE campus Camocim, minimizar as barreiras arquitetônicas por meio da construção de rampas de acesso, elevador para as salas de aula no piso superior de nosso bloco didático e salas de aula em andar térreo com disponibilização de carteiras específicas para cadeirantes. No que diz respeito à estudantes com deficiência auditiva, o campus dispões de Tradutores e Intérpretes de Língua de Sinais (TILS) para acompanhar o discente durante as aulas e demais atividades de ensino, pesquisa e extensão. Já no que concerne

peças com deficiência visual, o campus encontra-se em processo de adaptação arquitetônica, acessibilizando portas e placas em Braille e material didático neste sistema de escrita. Promovemos também a capacitação de docentes e servidores técnicos-administrativos para interagir e prover a acessibilidade e inclusão de alunos com deficiência visual por meio da audiodescrição.

Com relação a possíveis alunos com transtornos globais de desenvolvimento e transtorno de aprendizagem, buscamos, em rede, dialogar com profissionais multidisciplinares de modo a promover intercâmbio de conhecimento e podermos auxiliar da melhor forma possível nossos estudantes para que tenham o mesmo desempenho que alunos neurotípicos.

20.3 Coordenação Técnico- Pedagógica (CTP)

É o setor responsável pelo planejamento, acompanhamento e avaliação das ações pedagógicas desenvolvidas no *campus* em vistas à formulação e à reformulação contínua de intervenções pedagógicas que favoreçam o alcance de resultados satisfatórios quanto ao processo ensino-aprendizagem.

A atuação da CTP é embasada nos fundamentos e pressupostos teóricos educacionais, nos princípios legais no âmbito da legislação educacional brasileira vigente. Desempenha atividades como: acolhida aos alunos, docentes e técnicos; mediação, quando necessário o diálogo entre professores e alunos; realização de ações de combate à evasão, entre outras.

20.4 Biblioteca

Tem por objetivo prestar suporte informacional nos processos de ensino, pesquisa e extensão aos seus alunos, servidores e comunidade em geral. Oferece treinamento para que o discente tenha maior autonomia na busca de materiais; acesso à internet; orientação e/ou busca bibliográfica; orientação à normalização de documentos, de acordo com as normas adotadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas- ABNT, dentre outras ações.

21 CORPO DOCENTE

Os *Quadros 3, 4 e 5* descrevem, respectivamente, o corpo docente necessário para o desenvolvimento do curso e o corpo docente existente.

Quadro 3- Corpo docente necessário ao desenvolvimento do curso

ÁREA	QUANTIDADE
------	------------

Educação Física	01
Gastronomia	03
Administração	01
Informática	01
Biologia	01
Libras	01

Fonte: elaborada pelos autores, 2022.

Quadro 4- Corpo docente existente do curso para disciplinas gerais

Professor(a)	Regime	Formação	Titulação	Disciplinas
Aislane Rodrigues de Sousa	Efetivo/DE	Bacharelado em Administração	Mestra	Empreendedorismo
Francisco Adelvane de Paulo Rodrigues	Efetivo/DE	Licenciatura em Educação Física	Doutor	Educação Física
Rodrigo Pereira de Lacerda	Efetivo/DE	Bacharelado em Engenharia Elétrica	Doutor	Informática Aplicada
Lyvia de Araújo Cruz	Efetivo/DE	Licenciatura em Letras-Libras	Mestra	Libras

Fonte: elaborada pelos autores, 2022.

Quadro 5- Corpo docente existente do curso para disciplinas técnicas

Professor(a)	Regime	Formação	Titulação	Disciplinas
Juliana Bianca Maia Franco	Efetivo/DE	Tecnólogo em Gastronomia	Mestra	Habilidades e Técnicas Culinária/ Planejamento de Cardápio e Composição de Custo em Gastronomia/ Planejamento e Gestão em Eventos Gastronômicos/ Cozinha Brasileira/ Cozinha Fria
Marília Cícera Gomes dos Santos Figueiredo	Efetivo/DE	Bacharelado em Gastronomia e Segurança alimentar	Doutora	Segurança do Trabalho nos Serviços de Alimentação/ Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas/Cozinha Internacional I/ Serviços de Alimentos e Bebidas/ Confeitaria
Orlando Cantuário de Assunção Filho	Efetivo/DE	Tecnólogo em Gastronomia	Especialista	História da Alimentação/ Estudo de Bebidas/ Harmonização de Alimentos e Bebidas/ Cozinha Internacional II/ Cultura, Arte e Estética/ Panificação
Patrícia de Freitas Oliveira	Efetivo/DE	Licenciatura em Biologia	Mestra	Responsabilidade Socioambiental na Gastronomia/

				Higiene e Manipulação de Alimentos/ Ciência e Tecnologia de Alimentos/ Estudos Integrados em Alimentação e Nutrição/ Estágio Supervisionado
--	--	--	--	--

Fonte: elaborada pelos autores, 2022.

22 CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

No *quadro 6*, está listado o corpo técnico-administrativo diretamente relacionado ao curso, tomando por base o desenvolvimento simultâneo de uma turma para cada período do curso.

Quadro 6 - Corpo técnico-administrativo diretamente relacionado ao curso

Técnico-administrativo	Cargo
Aniely Silva Brilhante	Assistente social
Ana Maria Sampaio de Matos Araújo	Assistente de aluno
Joyce Maria de Sousa Oliveira	Nutricionista
Sabrina Lopes Silva de Carvalho	Pedagoga
Paulo Henrique da Ponte Portela	Psicólogo
Marcos Fábio Teixeira Lopes	Técnico em assuntos educacionais
Flávia Marques Xavier	Técnica de enfermagem
Alba Valéria de Oliveira Barbosa	Técnica em alimentos e laticínios
Israel Davi Jerônimo do Nascimento	Tradutor intérprete de linguagem de sinais

Fonte: elaborada pelos autores, 2022.

23 INFRAESTRUTURA

O campus de Camocim perfaz uma área de aproximadamente 24.000 m², com um prédio com 1.472,85 m² de ambiente de ensino, 2.029,58 m² de ambientes de apoio, 100 m² de ambientes de convivência e lazer e 214,20 m² de ambiente administrativo, uma área esportiva de 1.127 m², totalizando 6.500 m² de área construída. Atualmente, o campus está em expansão, sendo realizada a construção de mais duas salas de aula.

23.1 Ambiente Administrativo

No *Quadro 7*, está disposta a distribuição do espaço físico do bloco administrativo

Quadro 7- Distribuição do espaço físico do bloco administrativo

Dependências	Quantidade (unidade)
Portaria e Recepção	01
Departamento de administração	01
Sala da coordenação	05
Sala de serviços gerais	01
Coordenação de controle acadêmico	01
Setor de tecnologia da informação	01
Almoxarifado/Patrimônio	01
Direção geral/Gabinete	01
Espaço de convivência	01
Cantina	01
Gabinete do professor	04
Sala da saúde/Enfermaria	01
Sala de atendimento individual	01
Auditório	01
Biblioteca	01
Coordenação técnico-pedagógica	01
Coordenação de pesquisa e extensão	01
Departamento de ensino	01
Coordenação de gestão de pessoas	01
Laboratório de Química	01
Laboratório de Cozinha Experimental	01
Laboratório Temático de Informação e Comunicação (LATIC)	01
Laboratório Temático de Eletrônica (LATEL)	01
Laboratório de Informática (LABIN)	01
Laboratório de Línguas	01
Laboratório Temático de Ciências Ambientais	01
Banheiros	06
Banheiros acessíveis	02
Banheiros servidores	02

Estacionamento	02
Sala de videoconferência	01

Fonte: elaborada pelos autores, 2022.

23.1.1 Biblioteca

A biblioteca possui estantes modelo padrão do IFCE e espaços de estudo individual, estudo coletivo e computadores para pesquisa dos alunos. Opera com o Sistema de Automação de Biblioteca Sophia, que proporciona aos usuários a realização de consultas, renovações e reservas através do catálogo on-line. O acervo bibliográfico atual contempla a matriz curricular proposta e, mediante necessidade, serão adquiridas outras bibliografias, conforme o andamento do curso. Vale destacar que os alunos possuem, atualmente, como complemento, acesso à Biblioteca Virtual Universitária - BVU, com diversas bibliografias gerais e específicas.

23.1.2 Laboratórios gerais

O Laboratório Temático de Informação e Comunicação é de uso geral e será utilizado pelo curso Técnico em Gastronomia para atender a áreas de estudos em informática básica e aplicada.

23.1.3 Laboratórios específicos

Para realização e desenvolvimento do curso Técnico em Gastronomia, será utilizado o seguinte laboratório temático:

- Laboratório temático de cozinha experimental para apoio aos componentes curriculares específicos e relacionados com a área de elaboração e produção de alimentos, como também fortalecer o aprendizado através de atividades.

O laboratório de cozinha experimental tem capacidade para acomodar 30 alunos e conta com a seguinte infraestrutura para desenvolvimento das atividades práticas: Sistema de exaustão composto por 3 exaustores e refrigeração contando com 1 (um) ar condicionado de 22000 BTUs, para garantir o conforto térmico dos alunos em aulas de cozinha fria e sistema de gás externo com 3 saídas de gás e casa de gás localizada na parte externa do laboratório.

A mobília, equipamentos e utensílios utilizados nas aulas práticas pelos alunos estão dispostos nos estão listados no quadro 6 e quadro 7 respectivamente.

Quadro 6- Infraestrutura do laboratório de cozinha experimental (móveis e equipamentos)

MOBÍLIA	
Nome	Quantidade (unidade)
Armário alto MDF duas portas	02
Armário baixo MDF duas portas	02
Armário de aço duas portas	01
Estante em aço na cor branca	01
Mesa em aço inox grande	04
Mesa em aço inox pequena	01
Quadro branco	01
EQUIPAMENTOS	
Fogão industrial 4 bocas	01
Fogão industrial 4 bocas com forno acoplado	01
Fogão industrial 6 bocas com forno acoplado	01
Fogão industrial com chapa	01
Forno industrial inox a gás	01
Freezer horizontal duas portas	01
Freezer expositor vertical 1 porta	01
Refrigerador industrial duas portas	01
Refrigerador doméstico duplex	01
Seladora elétrica a vácuo de bancada	01
Estufa de secagem com renovação de ar	01
Balança digital	01
Batedeira planetária	03
Suqueira industrial	01
Liquidificador industrial	02
Batedeira planetária industrial	02
Moedor de carnes	02

Forno elétrico	02
Esprededor de frutas	02
Liquidificador doméstico	03
Multiprocessador doméstico	03

Fonte: elaborada pelos autores, 2022.

Quadro 7- Infraestrutura do laboratório de cozinha experimental (utensílios)

UTENSÍLIOS	
Nome	Quantidade (unidades)
Açucareiro em inox, tamanho médio	06
Açucareiro em inox, tamanho pequeno	02
Abridor de garrafas e lata em inox	02
Abridor tipo saca rolha em inox	02
Acendedor de pedra para fogão	05
Afiador de facas	02
Anel para guardanapo em inox	15
Aro cortador formato quadrado, tamanho grande	03
Aro cortador formato quadrado, tamanho pequeno	04
Aro cortador formato redondo tamanho grande	03
Aro cortador redondo, tamanho pequeno	04
Amassador de batatas em inox	07
Assadeira retangular em vidro temperado, tamanho grande	06
Assadeira retangular em vidro temperado, tamanho médio	06
Assadeira redonda em vidro temperado tamanho médio	03
Assadeira redonda em vidro temperado tamanho pequeno	03
Assadeira retangular em alumínio com alça, tamanho grande	03

Assadeira retangular em alumínio com alça, tamanho médio	06
Assadeira redonda em alumínio com alça, tamanho médio	01
Assadeira redonda em alumínio com fundo removível, tamanho médio	02
Assadeira redonda em alumínio com fundo removível, tamanho pequeno	01
Assadeira redonda em alumínio para biscoitos e pizzas, tamanho médio	08
Assadeira redonda em alumínio para biscoitos e pizzas, tamanho pequeno	01
Assadeira antiaderente para cupcakes	04
Bacia em material plástico, tamanho grande	05
Bacia em material plástico, tamanho médio	08
Bacia em inox, tamanho médio	06
Bailarina para confeitar bolo em inox	03
Balde de gelo com pinça em inox, tamanho pequeno	01
Balde de gelo em inox, tamanho médio	01
Bandeja redonda antiaderente para garçom, tamanho médio.	07
Bandeja retangular em inox, tamanho grande.	02
Bandeja retangular em polietileno, tamanho grande	05
Bandeja redonda em inox, tamanho grande	05
Bandeja redonda em inox, tamanho pequeno	02
Batedor tipo fuet em inox 35 cm	09
Bistequeira canelada quadrada	01
Bisnaga em material plástico flexível, tamanho pequeno	06

Caixa plástica com tampa para refrigeração e congelamento, capacidade 5L	08
Caldeirão em alumínio, tamanho médio	02
Caldeirão em alumínio, tamanho pequeno	03
Chaira 8 pol, com cabo em polietileno	01
Chaleira em alumínio, tamanho grande	01
Chaleira em alumínio, tamanho médio	01
Concha funda em alumínio, tamanho pequeno	09
Concha rasa em alumínio, tamanho pequeno	04
Concha em inox, 9cm	07
Colher em polietileno multiuso para diversas atividades	20
Colher de mesa em inox	60
Colher de chá	30
Colher de café	30
Colher de sobremesa	45
Colher para arroz com gancho em inox	10
Colher tipo bailarina com garfo onix	05
Colher para mexer em polietileno resistente a altas temperaturas	10
Colher para coquetel 30 cm	10
Colher para sorvete em inox	04
Coqueteleira profissional em inox	07
Copo Long Drink 300mL	60
Copo Bar On The Rocks	30
Copo Sicilia Long Drink	03
Cortador de pizza em inox	03
Cutelo em inox e cabo de polietileno	02
Cuscuzeira em alumínio, tamanho grande	02
Cuscuzeira em alumínio, tamanho médio	02
Cuscuzeira em alumínio, tamanho pequeno	02

Crepeira/panquequeira antiaderente, tamanho médio	05
Descascador de legumes em inox	20
Dosador duplo em inox 25mLx50mL	07
Esprededor de alho em metal	03
Espátula raspadora em inox com cabo em polietileno	05
Espátula para confeitaria em inox com cabo em polietileno	08
Espátula para bolos e tortas	03
Espátula curvada para fritura em inox com cabo em polietileno	05
Espátula em polietileno multiuso para atividades diversas	15
Escorredor de macarrão em alumínio, tamanho grande	03
Escorredor de macarrão em alumínio, tamanho médio	01
Escorredor de arroz em material plástico, tamanho pequeno	03
Escumadeira em alumínio, tamanho pequeno	07
Faca de mesa em inox	60
Faca de sobremesa em inox	45
Faca para churrasco em inox	15
Faca para cozinha 6 pol em inox com cabo de polietileno	15
Faca para cozinha 8 pol em inox com cabo de polietileno	10
Faca para corte de frutas e hortaliças em inox e cabo de polietileno	09
Faca para corte de pães em inox e cabo de polietileno	03

Faca para corte de alimentos específicos em inox e cabo de polietileno	05
Frigideira em alumínio, tamanho grande	04
Frigideira em alumínio, tamanho médio	04
Frigideira em alumínio, tamanho pequeno	03
Garfo de mesa em inox	60
Garfo de sobremesa em inox	45
Garfo trinchante inox e cabo em polietileno, tamanho grande	10
Garfo trinchante inox e cabo em polietileno, tamanho médio	01
Garfo trinchante inox e cabo em polietileno, tamanho pequeno	09
Galheteiro em inox	01
Jarra em inox com tampa, tamanho médio	04
Jarra em vidro sem tampa, tamanho médio	04
Jarra em vidro sem tampa, tamanho médio	02
Jarra em vidro com tampa	07
Jarra em material plástico, tamanho pequeno com tampa	05
Molheira em inox, tamanho médio	06
Panela em alumínio com tampa, tamanho grande	01
Panela em alumínio com tampa, tamanho médio	04
Panela em alumínio com tampa, tamanho pequeno	08
Panela de pressão em alumínio com tampa tamanho médio	04
Pegador de alimentos em inox, tamanho médio	09
Pegador de alimentos em inox, tamanho pequeno	09
Porta guardanapos em inox	05

Porta talheres material plástico com 3 divisões aberto	02
Prato fundo em porcelana 24cm	36
Prato raso em porcelana 26 cm	37
Prato de sobremesa em porcelana 19cm	15
Prato tipo duralex para uso geral	55
Placa em polietileno para corte de alimentos, tamanho grande	09
Placa em polietileno para corte de alimentos, tamanho pequeno	08
Peneira em inox, tamanho médio	08
Peneira em inox, tamanho médio	08
Peneira em material plástico, tamanho médio	05
Peneira em material plástico, tamanho médio	05
Ralador de alimentos em inox, tamanho médio	06
Rolo para massas, tamanho médio	03
Socador para caipirinha em polietileno	10
Taça para marguerita	07
Taça para martini	07
Taça para vinho tinto	18
Taça para vinho branco	18
Taça para água	18
Taça para cerveja	20
Taça para espumante	18
Xicara com pires tipo café da manhã em porcelana	06

Fonte: elaborada pelos autores, 2022.

23.2 Bloco didático

O campus atualmente dispõe de quatorze salas de aulas e mais duas em construção, um laboratório de informática, uma sala destinada aos Núcleos de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas e Assistência às Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais – NEABI e NAPNE, três banheiros sendo um para acessibilidade, o setor de Assistência Estudantil e a quadra poliesportiva. Essa estrutura é utilizada pelos discentes dos cursos: Técnico em Restaurante e Bar, Manutenção e Suporte em Informática, Licenciatura em Letras Português/Inglês, Licenciatura em Química, Tecnologia em Gestão Ambiental, Especialização em Análise Ambiental e no interesse do público discente.

REFERÊNCIAS

BARATO, J. J. **Educação profissional: saberes do ócio ou do trabalho**. Senac: São Paulo, 2003.

BRASIL. **Decreto nº 7.234 de 19 de julho de 2010**. Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2007-2010/2010/decreto/d7234.htm>. Acesso em: 15 nov. 2021.

_____. **Decreto nº 5.154 de 23/07/2004**. Estabelece as diretrizes e bases da Educação Nacional, e dá outras providências. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2004-2006/2004/decreto/d5154.htm>. Acesso em: 15 nov. 2021.

_____. **Lei nº 10.639 de 09 de janeiro de 2003**. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira", e dá outras providências. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/110.639.htm>. Acesso em: 15 nov. 2021.

_____. **Lei nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008**. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2007-2010/2008/lei/111892.htm>. Acesso em: 15 nov. 2021.

_____. **Lei nº 11.645 de 10 de março de 2008**. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena". Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2007-2010/2008/lei/111645.htm>. Acesso em: 15 nov. 2021.

_____. **Lei nº 9.394 de 20/12/1996**. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília/DF: 1996. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19394.htm>. Acesso em: 15 nov. 2021.

_____. **MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO-MEC. Educação Profissional: Referenciais Curriculares Nacionais da educação profissional de nível técnico (Área profissional: Turismo e Hospitalidade)**. Brasília: MEC, 2000.

_____. **MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO-MEC. Catálogo Nacional de Cursos Técnicos**. Brasília: MEC, 2022. Disponível em: <<https://www.educacao.df.gov.br/wp-content/uploads/2022/01/catalogogerado.pdf>>. Acesso em: 14 out. 2022.

_____. **Parecer CNE/CEB nº 16/99 de 05/10/1999**. Estabelece as diretrizes e bases da Educação Nacional, e dá outras providências. Brasília/DF, 1999. Disponível em: <

http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/1999/pceb016_99.pdf >. Acesso em: 15 nov. 2021.

_____. **Parecer CNE/CEB nº 39/2004.** Aplicação do Decreto nº 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de nível médio e no Ensino Médio. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf_legislacao/rede/legisla_rede_parecer392004.pdf>. Acesso em: 15 nov. 2021.

_____. **Resolução CNE/CEB nº 04/99 de 08/12/1999.** Institui as diretrizes curriculares nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico. Brasília/DF, 1999. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/1999/pceb016_99.pdf>. Acesso em: 15 nov. 2021.

_____. **Resolução CNE/CEB nº 06 de 20 de setembro de 2012.** Define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Brasília/DF, 2012. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=11663-rceb006-12-pdf&category_slug=setembro-2012-pdf&Itemid=30192>. Acesso em: 15 nov. 2021.

_____. **Resolução nº 01 de 17 de junho de 2004.** Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Brasília/DF, 2004. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/res012004.pdf>>. Acesso em: 15 nov. 2021.

_____. **Resolução nº 01 de 30 de maio de 2012.** Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. Brasília/DF, 2012. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rcp001_12.pdf>. Acesso em: 15 nov. 2021.

_____. **Resolução nº 02 de 15 de junho de 2012.** Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental. Brasília/DF. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rcp002_12.pdf>. Acesso em: 15 nov. 2021.

_____. **Resolução nº 01 de 05 de janeiro de 2021.** Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica. Brasília/DF. Disponível em: <<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-cne/cp-n-1-de-5-de-janeiro-de-2021-297767578>>. Acesso em: 15 nov. 2021.

CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DO CEARÁ – CEFET-CE. Conselho diretor. **Portaria nº 160/GDG, de 04 de maio de 2006:** Regulamento da Organização Didática. Fortaleza-CE, 2006.

INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ - FCE. **Estudo de potencialidades da Microrregião do Litoral de Camocim.** Acaraú/CE, 2019.

_____. **Projeto Político- Pedagógico Institucional.** Fortaleza/CE. Disponível em: <https://ifce.edu.br/proen/ensino/ppi-versao-final_0811018_.pdf>. Acesso em: 15 nov. 2021.

_____. **Plano de Desenvolvimento Institucional 2019-2023.** Fortaleza/CE. Disponível em: <www.ifce.edu.br/proap/pdi>. Acesso em: 15 nov. 2021.

_____. **Sobre nós.** Fortaleza/CE. Disponível em: <<https://ifce.edu.br/sobre-o-ifce/sobre-nos>>. Acesso em: 15 nov. 2021.

_____. **Distribuição dos campi do IFCE nas diferentes regiões do estado.** Fortaleza/CE. Disponível em: <<https://ifce.edu.br/sobre-o-ifce/sobre-nos#distribuicao>>. Acesso em: 15 nov. 2021.

_____. **Resolução nº 099 de 27 de setembro de 2017.** Aprova o Manual de Elaboração de Projetos Pedagógicos de cursos do IFCE. Fortaleza/CE. Disponível em: <www.ifce.edu.br>. Acesso em: 15 nov. 2021.

_____. **Resolução nº 08 de 30 de janeiro de 2017.** Regimento Geral do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE). Fortaleza/CE. Disponível em: <www.ifce.edu.br>. Acesso em: 15 nov. 2021.

_____. **Resolução nº 028 de 08 de agosto de 2014.** Aprova o Manual do Estagiário do IFCE. Fortaleza/CE. Disponível em: <www.ifce.edu.br>. Acesso em: 15 nov. 2021.

INSTITUTO DE PESQUISA E ESTRATÉGIA ECONÔMICA DO CEARÁ- IPECE.
Anuário estatístico do Ceará 2021. Disponível em: <<https://www.ipece.ce.gov.br/anuario-estatistico-do-ceara/>>. Acesso em: 10 out. 2021.

ROSA, D. Z. **Prática Profissional Integrada: Uma estratégia de integração curricular.** XV Congresso Internacional de Educação Popular XXIV Seminário Internacional de Educação Popular II Seminário Internacional Sindical – 2º núcleo do cpers sindicato II Seminário Internacional de Educação Profissional do Instituto Federal Farroupilha “Construindo caminhos possíveis para uma educação de qualidade”. Santa Maria/RS, 27 a 30 de maio de 2015. ISSN-1984-9397

SECRETARIA DE TURISMO DO ESTADO DO CEARÁ - SETUR. **Governador apresenta projetos para o Turismo.** Disponível em: <<http://www.ceara.gov.br/noticias/governador-apresenta-projetos-para-o-turismo>> Acesso em: 10 mar. 2021.

_____. **Governo investe cerca de R\$ 200 milhões em estradas turísticas.** Disponível em: <<http://www.ceara.gov.br/noticias/governo-investe-cerca-de-r-200-milhoes-em-estradas>> Acesso em: 23 mar. 2021.

ANEXOS

COMPONENTES CURRICULARES DO CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO SUBSEQUENTE EM GASTRONOMIA

ANEXO I
DIRETORIA DE ENSINO/ DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DE CURSO:
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA- PUD

PRIMEIRO SEMESTRE

COMPONENTE CURRICULAR: História da Alimentação	
Código:	TGAS 101
Carga Horária:	40h [CH Teórica: 30h / CH Prática: 10h]
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	Nenhum
Semestre:	1º
Nível:	Técnico
EMENTA	
<p>Introdução à História da Alimentação. A influência das civilizações: egípcias, gregas, romanas e do oriente médio na alimentação e na bebida. As contribuições europeias, africanas (formação da culinária afro-brasileira) e indígenas para a cozinha brasileira. Os hábitos alimentares na formação cultural e social da cozinha brasileira e cearense. Comida: arte e religião. Acesso ao alimento: fome, obesidade e populações mal alimentadas. Globalização, desenvolvimento e ocidentalização. Soberania alimentar. Responsabilidade ambiental (produção de alimentos, recursos naturais, agricultura familiar, alimentação e sustentabilidade, dentre outros).</p>	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Reconhecer a alimentação e bebida humana como um processo de transformação da natureza em cultura contextualizando a história; • Compreender a importância das influências europeias, africana e indígena na constituição da culinária brasileira, identificando ainda as principais características na alimentação brasileira; • Analisar aspectos sócio-históricos-culturais e os hábitos alimentares no Brasil e no Ceará, bem como as características da sua alimentação atual; • Compreender a importância da comida na arte e na religião em suas variadas formas de expressão; • Acesso ao alimento: fome, obesidade e populações mal alimentadas; • Refletir sobre o processo de globalização e seus efeitos sobre a cultura alimentar; • Relacionar alimentação e pertencimento identitário, compreendendo a adesão a distintas práticas alimentares; • Compreender a importância dos aspectos ambientais/ecológicos na alimentação. 	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I</p> <p>Introdução à História da alimentação Aspectos histórico-cultural: da pré-história à pós-modernidade; A influência das civilizações egípcias, gregas, romanas e do oriente médio na alimentação e bebida;</p>	

As contribuições europeias, africanas e indígenas para a cozinha brasileira.

UNIDADE II

Comida, bebida e identidade: aspectos sócio-históricos-culturais no Brasil;
Culinária brasileira;
Culinária regional cearense: comidas típicas.

UNIDADE III

Arte culinária: surgimento dos banquetes, cozinha clássica, gastronomia, *food art*;
Religião: budismo, judaísmo, cristianismo, islamismo, africana e afro-brasileira.

UNIDADE IV

Alimento: fome, obesidade e pessoas mal alimentadas;
Globalização e seus efeitos sobre a cultura alimentar;
Soberania Alimentar;
Responsabilidade ambiental (produção de alimentos, recursos naturais, agricultura familiar, alimentação e sustentabilidade, dentre outros).

AULAS PRÁTICAS [10h]

- Confeção de pratos artísticos combinando *food art* e assuntos da disciplina Habilidades e Técnicas Culinárias;
- Produção e apresentação de bebidas indígenas e afro-brasileira, com informações que remetem assuntos que serão apresentados nas disciplinas Ciência e Tecnologia de Alimentos, Harmonização de Alimentos e Bebidas e Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas;
- Gerenciar o impacto ambiental ocasionado pelas aulas práticas na cozinha, alinhado a disciplina Responsabilidade Socioambiental na Gastronomia;
- Dentre outros.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas, dialogadas, demonstrativas e/ou práticas;
- Dinâmica de grupo;
- Exercício dirigido;
- Visita técnica;
- Vivências exploratórias;
- Cooperação de disciplinas utilizando usando situações problemas e aspectos multidisciplinares (Habilidades e Técnicas Culinárias, Planejamento, Gestão em Eventos Gastronômicos, Informática Aplicada, dentre outras).

RECURSOS

- Quadro branco e pincel;
- Projetor de slides;
- Plataforma para aulas virtuais;
- Audiovisuais;
- Livros, revistas e textos diversos;

<p>- Laboratório de cozinha pedagógica para práticas, assim como insumos, utensílios e equipamentos correlatos;</p> <p>- Dentre outros.</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>A avaliação terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual e terá como critérios avaliativos: domínio do conteúdo, capacidade analítica, poder de síntese, compreensão de aspectos interdisciplinares, participação, assiduidade do discente nas atividades propostas pelo professor (teóricas e práticas), dentre outras.</p> <p><u>Instrumentos de avaliação:</u> exercícios, relatórios, avaliações escritas (objetivas ou subjetivas), trabalhos, seminários individuais e/ou coletivos, dentre outras.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>CASCUDO, L. C, 1898-1986. História da alimentação no Brasil. [Ilustrações Cláudia CAVALCANTI, M. L. M. O Negro Açúcar. Recife: Editora Bagaço, 2008.</p> <p>FREYRE, GILBERTO. Casa-Grande e Senzala. Global Editora, 2006.</p> <p>FREIXA, D.; CHAVES, G. Gastronomia no Brasil e no mundo. 2. Ed. 3. Reimp. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2013. 304 p.</p> <p>MONTANARI, M.; FLANDRIN; J. História da alimentação. 10. Ed. – São Paulo: Estação Liberdade, 2020.</p> <p>Scatamachia]. – 4. Ed. – São Paulo: Global 2011. DÓRIA, C. A. Formação da culinária brasileira: escritos sobre cozinha izeira. São Paulo; Três Estrelas, 2014.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ALGRANTI, M. Cozinha Judáica. 5.000 anos de histórias e gastronomia. 3ª ed. – Rio de Janeiro: Record, 2005.</p> <p>ARAÚJO, W. M.; TENSER, C. M. R. (Org.). Gastronomia: cortes e recortes. Volume I. Brasília: Editora Senac – DF, 2006.</p> <p>BAUER, A.; PLANTIER, L. As 100 palavras da gastronomia. Edições Tapiocas, 2019. 192 p. (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).</p> <p>CABRAL, J. CULT – Dossiê: Livros sobre cultura e gastronomia são encontros entre saber e sabor – ed. 29, 2021. 66 p. (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).</p> <p>CASCUDO, L. C. Antologia da Alimentação no Brasil. Global Editora, 2015. 337 p. (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).</p> <p>DIMENSTEIN, G.; NETO CIPRO, P. O cidadão de papel. 24 ed. Editora Ática. 2019.</p> <p>MONTANARI, M. Comida como cultura. Tradução de Letícia Martins de Andrade. – 2ª Ed. – São Paulo: editora Senac São Paulo, 2013.</p> <p>PINSKY, J. (org.). Turismo e patrimônio cultural. 4. ed., 3. reimp. São Paulo: Contexto, 2011. 130 p. (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).</p> <p>POULAIN, Jean-Pierre. Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar. Tradução de Rossana da Costa Proença, Carmen Silva Rial, Jaimir Conte. 2. Ed. – Florianópolis: Ed. Da UFSC, 2013.</p> <p>SILVA, P. P. Farinha, feijão e carne seca: um tripé culinário no Brasil colonial. 3ª ed. Ver. – São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014.</p>	
<p>Coordenador do Curso</p> <p>_____</p>	<p>Setor Pedagógico</p> <p>_____</p>

COMPONENTE CURRICULAR: Segurança do Trabalho nos Serviços de Alimentação	
Código:	TGAS 102
Carga Horária:	40h [CH Teórica: 30h / CH Prática: 10h]
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	Nenhum
Semestre:	1º
Nível:	Técnico
EMENTA	
Evolução da segurança do trabalho no mundo e no Brasil. Legislação brasileira de segurança do trabalho (Normas Regulamentadoras); Previdência social e benefícios acidentários. Prevenção de riscos, de acidentes de trabalho, de incêndio e noções de primeiros socorros no ambiente da gastronomia.	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> - Reconhecer a importância da evolução da segurança do trabalho; - Conhecer as normas regulamentadoras relacionadas à legislação de segurança do trabalho; - Desenvolver mapa de riscos; - Reconhecer a importância da prevenção de acidentes do trabalho, e dos problemas físicos, psicológicos e econômicos deles decorrentes; - Conhecer o protocolo adotado pelas empresas ao acontecer um acidente; - Aprender quais os benefícios dos acidentados que são inscritos na previdência social; - Investigar os acidentes de trabalho; - Verificar procedimentos para combate e prevenção de incêndios; - Conhecer e aplicar técnicas e procedimentos de primeiros socorros; - Capacitar o aluno na aplicação de conhecimentos teóricos e práticos. 	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I- SEGURANÇA DO TRABALHO: CONTEXTUALIZAÇÃO E LEGISLAÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Surgimento da Segurança do Trabalho no mundo e Brasil; • Legislação Brasileira; • Normas Regulamentadoras (Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho, Comissão Interna de Prevenção de Acidentes, Equipamentos de Proteção Individual e Coletiva e Programa de Prevenção de Riscos Ambientais). <p>UNIDADE II- ANÁLISE DE RISCOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riscos; • Mapas de risco no ambiente destinado à gastronomia; • Prevenção de acidentes e doenças ocupacionais nas áreas gastronômicas. <p>UNIDADE III- ACIDENTES E DOENÇAS DO TRABALHO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acidente de trabalho; 	

<ul style="list-style-type: none"> • Previdência social e benefícios acidentários; • Investigação de acidente de trabalho em restaurantes, bares e similares. <p>UNIDADE IV- EMERGÊNCIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Noções básicas de prevenção e combate a incêndio; • Noções de primeiros socorros. <p>AULAS PRÁTICAS [10h]</p> <ul style="list-style-type: none"> • Análise dos riscos nas atividades práticas realizadas nas disciplinas: Habilidades e Técnicas Culinária, Cozinha Brasileira, Cozinha Internacional I e II, Panificação, Confeitaria e demais disciplinas; • Investigação de acidentes de trabalhos ocorridos em restaurantes e bares no mundo e no Brasil; • Palestra: Primeiros Socorros no Setor da Alimentação; • Dentre outras.
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> - Aulas expositivas, dialogadas, demonstrativas e/ou práticas; - Dinâmica de grupo; - Exercício dirigido; - Visita técnica; - Vivências exploratórias; - Cooperação de disciplinas usando situações problemas e aspectos multidisciplinares de disciplinas como: Habilidades e Técnicas Culinárias, Cozinha Internacional I e II, Planejamento e Gestão em Eventos Gastronômicos, dentre outras.
RECURSOS
<ul style="list-style-type: none"> - Quadro branco e pincel; - Projetor de slides; - Plataforma para aulas virtuais; - Audiovisuais; - Livros, revistas e textos diversos; - Laboratório de cozinha pedagógica para práticas, assim como insumos, utensílios e equipamentos correlatos; - Dentre outros.
AVALIAÇÃO
<p>A avaliação terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual e terá como critérios avaliativos: domínio do conteúdo, capacidade analítica, poder de síntese, compreensão de aspectos interdisciplinares, participação, assiduidade do discente nas atividades propostas pelo professor (teóricas e práticas), dentre outras.</p> <p><u>Instrumentos de avaliação:</u> exercícios, relatórios, avaliações escritas (objetivas ou subjetivas), trabalhos, seminários individuais e/ou coletivos, dentre outras.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>CARDELLA, B. Segurança no trabalho e prevenção de acidentes: uma abordagem holística: segurança integrada à missão organizacional com produtividade. São Paulo: Atlas, 2014. 254 p.</p> <p>PAOLESCHI, B. CIPA: guia prático de segurança do trabalho. São Paulo: Érica, 2009. 128 p.</p>

SCALDELAI, A.V. et al. **Manual prático de saúde e segurança do trabalho**. 2. ed. rev. e ampl. São Caetano do Sul, SP: Yendis, 2012. 433 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARBOSA FILHO, A.N. **Segurança do trabalho & gestão ambiental**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2011. 378 p.

ISABEL, S.M.; BASSO, P.M.; BRUNSTEIN, A. **Guia Prático de Saúde: Primeiros Socorros Acidentes**. 1.ed - São Paulo: Eureka, 2015. 64 p. (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).

OLIVEIRA, C.A.D. **Segurança e Saúde no Trabalho: Guia de Prevenção de Riscos**. 1 Ed. Dirce Laplaca Viana Editora, 2014 (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).

OLIVEIRA, C.L.; PIZA, F.T. **Segurança e Saúde no Trabalho**. São Caetano do Sul, SP: Difusão Editora, 2017. (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).

PAOLESCHI, B. CIPA - **Guia prático de segurança do trabalho**. Editora Erica, 2009.

TEICHMANN, I.M. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: Educus, 2009. 355 p. (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).

UBIRAJARA, A.O.M.; MÁSCULO, F.S. (org.). **Higiene e segurança do trabalho**. Rio de Janeiro: Elsevier/Abepro, 2011. 419 p.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

COMPONENTE CURRICULAR: Informática Aplicada

Código: TGAS 103

Carga Horária: 40h [CH Teórica: 30h / CH Prática: 10h]

Número de Créditos: 02

Código pré-requisito: Nenhum

Semestre: 1º

Nível: Técnico

EMENTA

História da Computação. Componentes básicos do computador, entrada e saída. Uso do computador pessoal, sistemas operacionais, ferramentas para internet, aplicativos de escritório. Tecnologias e aplicações de computadores na gastronomia.

OBJETIVOS

Operar softwares aplicativos e utilitários, despertando para o uso da informática na sociedade;

Identificar os componentes básicos de um computador: entrada, processamento, saída e armazenamento;

Conhecer o histórico e as aplicações do computador;

Obter informações usando a Internet, aprender a utilizar as ferramentas de escritório como editor de texto, editor de planilha, de slides, confecção de layout para cardápio, fichas técnicas, comandas, dentre outros para uso gastronômico.

PROGRAMA

UNIDADE I- HISTÓRIA DA COMPUTAÇÃO

- Conhecendo o computador;
- Componentes externos e internos de um computador;
- Software e hardware.

UNIDADE II- USO DO COMPUTADOR PESSOAL

- Sistemas operacionais;
- Serviço e ferramentas da internet.

UNIDADE III- APLICATIVOS USADOS EM ESCRITÓRIO E RESTAURANTE

- Digitação;
- Editor de textos;
- Editor de slides;
- Editor de planilhas;
- Produção do layout de cardápios, fichas técnicas, comandas, Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)

AULAS PRÁTICAS [10h]

- Elaboração de fichas técnicas operacionais e gerenciais, conforme alinhado na disciplina Planejamento de Cardápio e Composição de Custo;
- Produção do layout de cardápios, alinhado a disciplina Planejamento de Cardápio e Composição de Custo;
- Confecção de etiquetas, conforme explicado na disciplina Higiene e Manipulação de Alimentos;
- Criação de fichas sensoriais, tabulação de dados, criação de histograma e gráficos, para realizar a prática e apresentar os resultados da disciplina Análise Sensorial Aplicada em Alimentos e Bebidas.
- Dentre outras.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas, dialogadas e participativas. Aulas práticas em laboratório. Atividades individuais e em dupla. Pesquisa e estudo dirigido. As teorias e práticas serão realizadas e acompanhadas no laboratório de informática, onde o objetivo de tais práticas e/ou atividades simule o ambiente real de trabalho

RECURSOS

- Quadro branco e pincel;
- Projetor de slides;
- Plataforma para aulas virtuais;
- Audiovisuais;
- Livros, revistas e textos diversos;
- Cooperação de disciplinas usando situações problemas e aspectos multidisciplinares de disciplinas como: Habilidades e Técnicas Culinárias, Cozinha Internacional I e II, Planejamento e Gestão em Eventos Gastronômicos, dentre outras.
- Dentre outros.

AVALIAÇÃO	
<p>A avaliação terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual e terá como critérios avaliativos: domínio do conteúdo, capacidade analítica, poder de síntese, compreensão de aspectos interdisciplinares, participação, assiduidade do discente nas atividades propostas pelo professor (teóricas e práticas), dentre outras.</p> <p><u>Instrumentos de avaliação</u>: exercícios de fixação e avaliações práticas, trabalhos extras seja individual e/ou dupla, dentre outros.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>BROOKSHEAR, J.G. Ciência da computação: uma visão abrangente. 11. ed. Porto Alegre: Bookman, 2013.</p> <p>MANZANO, A.L.N.G.; MANZANO, M.I. N.G. Estudo dirigido de informática básica. 7. ed. São Paulo: Érica, 2007.</p> <p>NORTON, P. Introdução à informática. São Paulo: Makron Books, 2005.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>JOÃO, B.N. Informática Aplicada. 2. ed. São Paulo: Pearson, 2019. (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).</p> <p>JUNIOR, C.C.; WILDAUER, E.W. Informática Instrumental. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2013. (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).</p> <p>PANNAIN, R.; BEHRENS, F.H.; PIVA, JR. D. Organização básica de computadores e linguagem de montagem. Rio de Janeiro: Campus, 2012.</p> <p>SILBERSCHATZ; GALVIN; GAGNE. Fundamentos de sistemas operacionais: princípios básicos. São Paulo: LTC, 2013.</p> <p>VELLOSO, F.C. Informática: conceitos básicos. 8. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2011.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

COMPONENTE CURRICULAR: Higiene e Manipulação de Alimentos	
Código:	TGAS 104
Carga Horária:	40h [CH Teórica: 30h / CH Prática: 10h]
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	Nenhum
Semestre:	1º
Nível:	Técnico
EMENTA	
<p>Noções básicas de microbiologia. Indicadores de contaminação e Doenças Transmitidas pelos Alimentos (DTAs). Boas práticas e controle de qualidade nos serviços de alimentação. O Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle- APPCC. Legislação sanitária vigente para os serviços de alimentação e outras legislações específicas relacionadas à alimentação. Gerenciamento do resíduo alimentar.</p>	
OBJETIVOS	

- Conhecer os microrganismos e as doenças transmitidas pelos alimentos (DTAs) responsáveis pela deterioração e prejuízos à saúde humana;
- Aprender sobre os cuidados básicos de profilaxia, higiene pessoal, higiene dos alimentos, controle de qualidade e higiene do ambiente;
- Conhecer a estrutura física adequada da cozinha; incentivar a utilização de equipamentos de proteção individual e coletiva, visando a segurança do trabalhador;
- Aprender a controlar pragas nos serviços de alimentação;
- Realizar o manejo correto dos resíduos nos serviços de alimentação;
- Conhecer a legislação sanitária vigente para os serviços de alimentação;
- Incentivar às boas práticas higiênico sanitárias nos serviços de alimentação;
- Gerenciar o resíduo produzido na cozinha nas disciplinas práticas.

PROGRAMA

UNIDADE I- NOÇÕES DE MICROBIOLOGIA E CONTAMINAÇÃO DOS ALIMENTOS

- Microrganismos: aspectos históricos, biológicos, fatores intrínsecos e extrínsecos para seu desenvolvimento;
- Contaminantes dos alimentos: biológicos, físicos e químicos;
- As principais doenças transmitidas por alimentos (DTAs);
- Mecanismo de transmissão dos microrganismos para os alimentos.

UNIDADE II- BOAS PRÁTICAS NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

- Higiene pessoal: o uso do uniforme, EPIs, conduta do manipulador de alimentos no ambiente de trabalho;
- Estrutura física da cozinha;
- Higiene do ambiente, equipamentos e utensílios: procedimentos operacionais padronizados (POPs) de higienização, principais materiais e desinfetantes utilizados para limpeza e desinfecção;
- Higiene dos alimentos: cuidados gerais para higienização dos alimentos; procedimentos para a higiene correta de acordo com o tipo de alimento, o uso do cloro ou hipoclorito de sódio para o processo de desinfecção;
- Controle de pragas;
- Manejo de resíduos;
- Controle de perigos e ações corretivas.

UNIDADE III - CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS

- Procedimentos de avaliação da qualidade dos alimentos;
- Avaliação da qualidade dos diferentes tipos de alimentos;
- Verificação das embalagens e rotulagens dos alimentos;
- Controle de qualidade dos alimentos nas diferentes etapas: recebimento, armazenamento, manipulação e distribuição.

UNIDADE IV - O SISTEMA APPCC NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

- Etapas do sistema APPCC;
- O fluxo do alimento;
- Perigos e pontos críticos de controle (PCC);
- Programa Alimentos Seguros (PAS).

UNIDADE V- LEGISLAÇÕES PARA OS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

- A RDC n. 216 de 15 de setembro de 2004;
- Legislações específicas relacionadas a cozinha;
- Orientações e normas técnicas que devem ser adotadas pelos serviços de alimentação durante a pandemia de Covid-19;
 - Nota Técnica (NT) 47/2020 – atualiza a NT 23/2020 e orienta o setor sobre o uso de luvas e máscaras nos estabelecimentos.
 - Nota Técnica (NT) 48/2020 – atualiza a NT 18/2020 sobre boas práticas de fabricação, acrescentando e reforçando medidas para a adequada manipulação dos alimentos.
 - Nota Técnica (NT) 49/2020 – traz recomendações para os serviços de alimentação com atendimento ao cliente.

AULAS PRÁTICAS [10h]

- Higienização das mãos, utensílios, equipamentos e alimentos, de acordo com as normas padronizadas;
- Elaborar o Procedimento Operacional Padronizado (POP), utilizando o conhecimento adquirido na disciplina Informática Aplicada;
- Cálculos dos indicadores no preparo dos alimentos: fator de correção, índice de cozimento, rendimento e desperdício com uso de diferentes alimentos;
- Pesar e medir diferentes ingredientes alimentícios, com uso de medidas, padronizadas e caseiras;
- Avaliação da qualidade dos alimentos através dos sentidos e análises laboratoriais, seguindo protocolos adotados na disciplina Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas;
- Dentre outras.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas, dialogadas, demonstrativas e/ou práticas;
- Dinâmica de grupo;
- Exercício dirigido;
- Visita técnica;
- Vivências exploratórias;
- Cooperação de disciplinas usando situações problemas e aspectos multidisciplinares de disciplinas como: Habilidades e Técnicas Culinárias, Cozinha Internacional I e II, Planejamento e Gestão em Eventos Gastronômicos, dentre outras.

RECURSOS

- Quadro branco e pincel;
- Projetor de slides;
- Plataforma para aulas virtuais;
- Audiovisuais;
- Livros, revistas e textos diversos;
- Laboratório de cozinha pedagógica para práticas, assim como insumos, utensílios e equipamentos correlatos;
- Dentre outros.

AValiação

A avaliação terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual e terá como critérios avaliativos: domínio do conteúdo, capacidade analítica, poder de síntese, compreensão de aspectos interdisciplinares, participação, assiduidade do discente nas atividades propostas pelo professor (teóricas e práticas), dentre outras.

Instrumentos de avaliação: exercícios, relatórios, avaliações escritas (objetivas e/ou subjetivas), trabalhos, seminários individuais, coletivos, dentre outras.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRINQUES, G. B. **Higiene e vigilância sanitária**. São Paulo: Pearson, 2015. 218 p. (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p.

MADIGAN, M. T. **Microbiologia de Brock**. 12. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 1128 p.

PERES, A. P. **Vigilância sanitária aplicada aos alimentos**. Curitiba: Contentus, 2020. 93 p. (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BONATTO, I. C. **Saúde alimentar**. Curitiba: Contentus, 2020. 93 p. (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).

REY, A. M.; SILVESTRE, A. A. **Comer sem riscos 1**: manual de higiene alimentar para manipuladores e consumidores. São Paulo: Livraria Varela, 2009. v. 1. 245 p.

REY, A. M.; SILVESTRE, A. A. **Comer sem riscos 2**: as doenças transmitidas por alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2009. v. 2. 336 p.

SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2012. 625 p.

TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. **Microbiologia**. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012. 934 p.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

COMPONENTE CURRICULAR: Planejamento de Cardápios e Composição de Custos

Código: TGAS 105

Carga Horária: 40h [CH Teórica: 30h / CH Prática: 10h]

Número de Créditos: 02

Código pré-requisito: Nenhum

Semestre: 1º

Nível: Técnico

EMENTA

Planejamento de cardápios comerciais, institucionais e típicos, cotidianos e formais. Elaboração de cardápios para o café da manhã, almoço e jantar. Controle e análise de custos. Controle da qualidade dos materiais (permanente e de consumo), controle de estoque de gêneros. Organização e elaboração de pratos do cardápio planejado.

OBJETIVOS

- Descrever a importância do cálculo de custos e sua utilização em negócios de alimentos e bebidas;
- Classificar os tipos de despesa e sua área de alocação em uma empresa;
- Aplicar controles de custos e de vendas de forma a otimizar os resultados de um negócio de alimentos e bebidas;
- Avaliar os resultados de um negócio de alimentos e bebidas através de ferramentas de engenharia de cardápio e controle de custos;
- Planejar e implementar mudanças nas produções de uma Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) seguindo resultados de ferramentas de engenharia de cardápio;
- Criar cardápios adequados ao conceito operacional definido em um negócio de alimentos e bebidas;
- Propiciar conhecimentos básicos ao aluno que o habilitem a planejar, organizar, gerenciar e avaliar UAN, pautado nos preceitos éticos e nas características socioeconômicas e culturais de cada coletividade.

PROGRAMA

UNIDADE I

- Planejamento de cardápios;
- Análise e custo do cardápio;
- Execução.

UNIDADE II

- Controle de custos;
- Custo per capita;
- Custo total;
- Controle de materiais (permanente e de consumo);
- Estoque de gêneros;
- Ferramentas gerenciais em serviços de alimentação;
- Curva ABC.

UNIDADE III

- Ficha técnica operacional;
- Ficha técnica gerencial.

UNIDADE IV

- Engenharia de cardápios;
- Precificação de produtos e serviços.

AULAS PRÁTICAS [10h]

- Planejamento de cardápios, usando ferramentas do pacote office ou similares;
- Executar cardápios planejados, usando as regras das Boas Práticas de Fabricação nas disciplinas de Planejamento e Gestão em Eventos Gastronômico, Cozinha e afins;

- Transformação das fichas técnicas operacionais, para as gerenciais, como ferramentas de controle e análise de custos, precificação de produtos e serviços, alinhado com a disciplina Informática Aplicada;
- Haverá o controle de custos, através do: custo per capita; custo total; controle de materiais (permanente e consumo);
- Dentre outros.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas, dialogadas, demonstrativas e/ou práticas;
- Dinâmica de grupo;
- Exercício dirigido;
- Visita técnica;
- Vivências exploratórias;
- Debates usando situações problemas e aspectos multidisciplinares (Habilidades e Técnicas Culinárias I, Informática Aplicada, Planejamento e Gestão em Eventos Gastronômicos, dentre outras).

RECURSOS

- Quadro branco e pincel;
- Projetor de slides;
- Plataforma para aulas virtuais;
- Audiovisuais;
- Livros, revistas e textos diversos;
- Laboratório de cozinha pedagógica para práticas, assim como insumos, utensílios e equipamentos correlatos;
- Dentre outros.

AVALIAÇÃO

A avaliação terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual e terá como critérios avaliativos: domínio do conteúdo, capacidade analítica, poder de síntese, compreensão de aspectos interdisciplinares, participação; assiduidade do discente nas atividades propostas pelo professor (teóricas e práticas), dentre outras.

Instrumentos de avaliação: exercícios, relatórios, avaliações escritas (objetivas ou subjetivas), trabalhos, seminários individuais e/ou coletivos, dentre outras.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- FONSECA, M. T. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. 5. ed. São Paulo: Senac SP, 2010. 189 p.
- MARICATO, P. **Como montar e administrar bares e restaurantes**. 9. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010. 204 p.
- TEICHMANN, I. M. **Cardápios: técnicas e criatividade**. 7. ed. Caxias do Sul: Educ, 2009. 151 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- BARCIK, P. P. **Planejamento de cardápios**. Editora: Contentus, 2020. 103p.
- MEGLIORINI, E. **Custos**. 2ª ed. Editora Pearson, 2018. 227p.
- MENDONÇA, R. T. **Nutrição**. Editora Rideel, 2010. 452p.
- PACHECO, A. O. **Manual de organização de banquetes**. 5. ed. São Paulo: Senac SP, 2010. 132 p.

REGGIOLLI, M. R. **Planejamento Estratégico de Cardápios** - Para Gestão de Negócios em Alimentação - 2º Edição. Editora Atheneu, 2010. 153p.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

COMPONENTE CURRICULAR: Habilidades e Técnicas Culinárias

Código:	TGAS 106
Carga Horária:	80h [CH Teórica: 50h / CH Prática: 30h]
Número de Créditos:	04
Código pré-requisito:	Nenhum
Semestre:	1º
Nível:	Técnico

EMENTA

Segurança do trabalho e limpeza do ambiente. Higienização de equipamentos, lavagem, sanitização e cortes de vegetais. Conhecimentos acerca de ervas e especiarias, hortaliças, legumes, raízes, tubérculos e cogumelos, cereais e leguminosas, frutas e etc. Identificação, cortes e métodos de cocção de carnes, peixes, frutos do mar, laticínios e ovos. Produção de fundos, molhos e sopas. Fome, escassez de alimento e aproveitamento de alimentos. Introdução a empratamento.

OBJETIVOS

- Instruir na percepção dos riscos para evitar acidente de trabalho;
- Manter a limpeza do ambiente;
- Compreender e manter o bom funcionamento da cozinha;
- Identificar matérias-primas de qualidade;
- Valorizar a apresentação das preparações com a padronização dos cortes;
- Aprender os métodos clássicos de cocção do alimento;
- Realizar os cortes clássicos;
- Realizar o *Mise en place*;
- Utilizar as fichas técnicas;
- Rotular e armazenar as produções de forma adequada;
- Capacitar o aluno na aplicação dos conhecimentos teóricos nas atividades práticas interdisciplinares.

PROGRAMA

UNIDADE I- NOÇÕES BÁSICAS

- Segurança do Trabalho;
- Limpeza do ambiente;
- Uniforme de cozinha;
- Utilização e higiene de equipamentos, móveis e utensílios;
- Higiene dos vegetais;
- Organização estrutural da cozinha;
- Divisão da brigada;
- Divisão dos grupos de alimentos.

UNIDADE II- COCÇÃO

- Transmissão de calor;
- Efeitos de calor nos componentes dos alimentos;
- Métodos de cocção.

UNIDADE III- BASES DA COZINHA

- Cortes de vegetais;
- Cocção de vegetais;
- Acompanhamentos aromáticos;
- Fundos;
- Agentes espessantes.

UNIDADE IV- CONDIMENTOS

- Ervas e misturas de ervas;
- Especiarias, mistura de especiarias, farofa de especiarias para empanar e marinadas de especiarias;
- Pimentas;
- Cocção de ervas e especiarias;
- Armazenamento de ervas e especiarias.

UNIDADE V- HORTALIÇAS, LEGUMES, RAÍZES, TUBÉRCULOS E COGUMELOS

- Classificação;
- Escolha e compra;
- Usos;
- Cocção.

UNIDADE VI- FRUTAS

- Classificação;
- Frutas tropicais ou exóticas;
- Escolha e compra;
- Usos;
- Cocção de frutas.

UNIDADE VII- CEREAIS E LEGUMINOSAS

- Classificação;
- Tipos de preparo;
- Cocção;
- Compra e armazenamento.

UNIDADE VIII- CARNE- BOVINA, VITELLO, SUÍNA, OVINA, CAPRINA E CAÇA

- Classificação;

- Compra e armazenamento;
- Cortes;
- Tipos de preparo;
- Cocção.

UNIDADE IX- AVES

- Classificação;
- Compra e armazenamento;
- Cortes e desossa;
- Tipos de preparo;
- Cocção de aves.

UNIDADE X- PEIXES, CRUSTÁCEOS E MOLUSCOS

- Classificação de peixes, crustáceos e moluscos;
- Tipos de preparos com peixes, crustáceos e frutos do mar;
- Cocção de peixes, crustáceos e moluscos.

UNIDADE XI- OVOS E LATICÍNIOS

- Classificação,
- Compra e armazenamento;
- Tipos de preparo;
- Cocção.

UNIDADE XII- IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTOS SECOS

- Compra e armazenamento;
- Grãos, farinhas de milho e farinhas (trigo, farinha de trigo, arroz, milho, aveia, outros grãos);
- Macarrão seco, legumes secos, frutos secos e sementes;
- Especiarias secas, sal e pimenta;
- Adoçantes;
- Gorduras e óleos;
- Produtos secos diversos: chocolate, vinagres e condimentos, extratos, leveduras, espessantes, café, chá e outras bebidas. Vinhos, cordiais e licores.

UNIDADE XIII- CONTEXTUALIZAÇÃO

- Fome e escassez de alimento;
- Aproveitamento alimentar;
- Soberania alimentar;
- Técnicas culinárias e receitas tradicionais.

AULAS PRÁTICAS [30h]

- Instruções de como utilizar equipamentos, móveis e utensílios da forma correta para prevenir acidentes e doenças ocupacionais, conforme alinhado na disciplina Segurança do Trabalho nos Serviços de Alimentação;

- Elaboração dos Procedimentos Operacionais Padronizados- POP, conforme ensinado na disciplina Higiene e Manipulação de Alimentos e Informática Aplicada;
- Tipos de Cortes em insumos variados;
- Elaboração das fichas técnicas operacionais e gerenciais, conforme disciplina Planejamento de Cardápio e Composição de Custo e Informática Aplicada;
- Gerenciamento dos resíduos alimentares nas aulas práticas;
- Valorização dos pratos tradicionais utilizando as técnicas clássicas e registrando nas fichas técnicas;
- Dentre outras.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas, dialogadas, demonstrativas e/ou práticas;
- Dinâmica de grupo;
- Exercício dirigido;
- Elaboração de catálogo;
- Exposição de imagens com escultura de vegetais;
- Criação de preparações com texturas diferentes do tradicional/clássico;
- Visita técnica;
- Oficinas;
- Vivências exploratórias;
- Debates usando situações problemas e aspectos multidisciplinares (arte, libras, informática aplicada, responsabilidade socioambiental na gastronomia, planejamento e gestão em eventos gastronômicos, técnica dietética, história da alimentação, dentre outras).

RECURSOS

- Quadro branco e pincel;
- Projetor de slides;
- Plataforma para aulas virtuais;
- Audiovisuais;
- Livros, revistas e textos diversos;
- Laboratório de cozinha pedagógica para práticas, assim como insumos, utensílios e equipamentos correlatos;
- Dentre outros.

AVALIAÇÃO

A avaliação terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual e terá como critérios avaliativos: domínio do conteúdo, capacidade analítica, poder de síntese, compreensão de aspectos interdisciplinares, participação, assiduidade do discente nas atividades propostas pelo professor (teóricas e práticas), dentre outras.

Instrumentos de avaliação: exercícios, relatórios, avaliações escritas (objetivas ou subjetivas), trabalhos, seminários individuais e/ou coletivos, dentre outras.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- DAVIES, C. A. **Alimentos e bebidas**. 4. ed. Caxias do Sul: Educs, 2010. 254 p.
- Instituto Americano de Culinária. **Chef Profissional**: Instituto Americano de Culinária. Senac, 2009.
- KOVESI, B.; SIFFERT, C.; CREMA, C.; MARTINOLI, G. **400 g Técnicas de cozinha**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2020.
- LE CORDON BLEU. **Técnicas Culinárias Essenciais**. 1ª Ed. São Paulo Ed. Nobel, 2010.
- MONTEBELLO, N. P., COLLAÇO J. H. **Gastronomia: Cortes e recortes- Volume II**- Distrito Federal: Senac, 2008.

<p>SEQUERRA, L. (org.) Cozinha Fria e Garde Manger. Ribeirão Preto, SP: Pearson Education do Brasil, 2017. (Biblioteca virtual universitária).</p> <p>TEICHMANN, I. M. Cardápios: técnicas e criatividade. 7. ed. Caxias do Sul: Educ, 2009. 151 p.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>AMARANTE, J.O.A. Queijos do Brasil e do mundo [recurso eletrônico]: para iniciantes e apreciadores- São Paulo: Mescla, 2015. (Biblioteca virtual universitária).</p> <p>BAUER, A.; PLANTIER, L. (org). As 100 palavras da Gastronomia. São Paulo: Edições Tapioca, 2013. (Biblioteca virtual universitária).</p> <p>BORGO, L. A., MONTEBELO, N. P, BOTELHO, R. P. A, ARAÚJO, W. M. C. Alquímia dos Alimentos. 3ª Ed. Distrito Federal: Senac, 2007.</p> <p>FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. Tradução de Florença Cladera Olivera. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.</p> <p>MELO NETO, F. P. Criatividade em eventos. 5. ed. São Paulo: Contexto, 2012. 119 p.</p> <p>OLIVEIRA, C.A.D. Segurança e Saúde no Trabalho: Guia de Prevenção de Riscos. 1 Ed. Dirce Laplaca Viana Editora, 2014. (Biblioteca virtual universitária).</p> <p>POLLAN, M. Cozinhar: uma história natural da transformação. 4ª Edição. Editora Intrínseca. 2014. 554 p.</p> <p>SEQUERRA, L. (org.) Cozinha Francesa. Ribeirão Preto, SP: Pearson Education do Brasil, 2017. (Biblioteca virtual universitária).</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

COMPONENTE CURRICULAR: Estudo de Bebidas	
Código:	TGAS 107
Carga Horária:	40h [CH Teórica: 30h / CH Prática: 10h]
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	Nenhum
Semestre:	2º
Nível:	Técnico
EMENTA	
<p>Contextualização sobre bebidas. Definição dos tipos de bebidas. Bebidas não alcoólicas e alcoólicas (legislação, classificação, produção, profissionais especializados em alguns tipos de bebidas como- sommeliers, barista, dentre outros). Bebida e cultura. Harmonização. Noções de coquetelaria: higiene e segurança do trabalho; equipamentos, móveis e utensílios; técnicas de preparo; coquetéis clássicos e contemporâneos. Venda.</p>	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer os tipos de bebidas alcoólicas e não alcoólicas e seus subgrupos. • Identificar a origem das bebidas; • Estudar os principais ingredientes; • Verificar o processo produtivo; • Forma de armazenamento adequado; • Especialistas da área e função; 	

- Estudar as bebidas de origem africana e indígenas;
- Conhecer e executar técnicas básicas de coquetelaria e fichas técnicas de drinks;
- Precificação e venda dos coquetéis.

PROGRAMA

UNIDADE I – FUNDAMENTAÇÃO TEORICA

- Definição de bebidas;
- Tipos de bebidas.

UNIDADE II- BEBIDAS NÃO-ALCOÓLICAS

- Bebidas não alcoólicas prontas (água mineral, água de coco, refrigerantes, bebidas isotônicas, bebidas energéticas, bebidas lácteas, cajuína; bebidas funcionais à base de soja): definição, história, legislação, processamento, característica e exemplos de drinks.
- Bebidas alcoólicas para preparo (café e chá, polpas e suco de frutas): definição, história, legislação, processamento, característica e exemplos de drinks.

UNIDADE III – BEBIDAS ALCOÓLICAS

- Processo de fabricação das bebidas fermentadas, destiladas, compostas por infusão e mistas.
- Principais bebidas destiladas (cachaça, aguardente, whisky, vodca, rum, gim, conhaque e tequila): história e origem, mercado, legislação, processo de produção e variedades.
- Principais bebidas fermentadas (cerveja, vinho, cidra e sakê): história e origem, mercado produtor, legislação, principais matérias-primas, processo de produção e tipos.
- Principais bebidas composta por infusão (bitters, vermute e licores): história e origem, legislação, processo de produção e tipos.
- Principais bebidas mistas (sangria e coquetel): história e origem e processo de produção e tipos.

UNIDADE IV- BEBIDA E CULTURA

- Bebidas indígenas: aluá, mocoororó, tiquira, dentre outras.
- Bebidas africanas: amarula, witblits, oshikundu, umqombothi, mageu, dentre outras.

UNIDADE V- COQUETÉIS

- Limpeza e segurança do trabalho;
- Profissionais da área;
- Noções de coquetelaria;
- Utensílios, equipamentos e vidrarias;
- *Mise en place* do bar;
- Técnicas de preparo e serviços de drinks e coquetéis clássicos e contemporâneos;
- Harmonização de bebidas e alimentos.

UNIDADE VI- VENDA

- Ficha técnica;
- Precificação;

- Cardápio.

AULAS PRÁTICAS [10h]

- Degustação e harmonização, conforme técnicas utilizadas na disciplina Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas;
- Utilização das técnicas de coquetelaria para reproduzir as receitas clássicas e contemporâneas de coquetéis;
- Desenvolvimento de novos drinks, com a utilização de ingredientes regionais;
- Elaboração e precificação de coquetéis alinhado com as aulas de Planejamento de Cardápio e Composição de Custo;
- Exposição e valorização de bebidas de origem indígenas e africanas, alinhado com a disciplina História da Alimentação;
- Dentre outros.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas, dialogadas, demonstrativas e/ou práticas;
- Dinâmica de grupo;
- Exercício dirigido;
- Visita técnica;
- Vivências exploratórias;
- Debates usando situações problemas e aspectos multidisciplinares (Habilidades e Técnicas Culinárias, Cozinhas, Planejamento e Gestão em Eventos Gastronômicos, dentre outras).

RECURSOS

- Quadro branco e pincel;
- Projetor de slides;
- Plataforma para aulas virtuais;
- Audiovisuais;
- Livros, revistas e textos diversos;
- Laboratório de cozinha pedagógica para práticas, assim como insumos, utensílios e equipamentos correlatos;
- Dentre outras.

AVALIAÇÃO

A avaliação terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual e terá como critérios avaliativos: domínio do conteúdo, capacidade analítica, poder de síntese, compreensão de aspectos interdisciplinares, participação e assiduidade do discente nas atividades propostas pelo professor (teóricas e práticas).

Instrumentos de avaliação: exercícios, relatórios, avaliações escritas (objetivas ou subjetivas), trabalhos, seminários individuais e/ou coletivos, dentre outras.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

— **Bartender perfil profissional:** técnicas de trabalho e mercado. Ceará: Editora Senac Departamento Nacional, 2019.

ARAÚJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. D. P.; BOTELHO, R. B. A.; BORGIO, L. A. **Alquimia dos alimentos.** 3ª edição. Brasília: Editora Senac- DF, 2013.

DAVIES, C.A. **Alimentos e Bebidas.** 1ª Edição, Editora Educs. 2010.

FILHO VENTURINI, W. G. **Bebidas alcoólicas:** ciência e tecnologia. 1ª Edição digital. Editora Edgard Blücher Ltda. 2018. (Biblioteca virtual universitária).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

<p>ALCARDE, A. R. Cachaça ciência, tecnologia e arte - 2ª Edição. Editora Blucher. 2017. 97p. (Biblioteca virtual universitária).</p> <p>AMARANTE, J. O. A. Os segredos do GIM. 1ª Edição. São Paulo: Editora Mescla, 2016. (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).</p> <p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. Métodos de análise sensorial dos alimentos e bebidas, NBR 12994. Classificação. Rio de Janeiro, 1993.</p> <p>FRANCO, M. R. B. Aroma e sabor de alimentos: temas atuais. São Paulo: Varela, 2004. 246 p.</p> <p>HINDY, S. A revolução da cerveja artesanal: Como um grupo de microcervejeiros está transformando a bebida mais apreciada do mundo. Edições Tapioca. 2007. 352p. (Biblioteca virtual universitária).</p> <p>Instituto Americano de Culinária. Chef Profissional: Instituto Americano de Culinária. Senac, 2009.</p> <p>LIPORONE, L.B. Bordeaux e seus grands crus classés: a história dos melhores vinhos do mundo. Editora Labrador. (Biblioteca virtual universitária).</p> <p>PARLEMO, J. R. Análise Sensorial: fundamentos e métodos. 1ª Edição. Editora Atheneu, 2015. (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).</p> <p>RABACHINO, R. Manual didático para o sommelier internacional: para saber os sabores do vinho. 1ª Edição. Editora Educ. 2008. (Biblioteca virtual universitária).</p> <p>STANDAGE, T. História do mundo em 6 copos. Editora Zahar. 2005.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

COMPONENTE CURRICULAR: Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas	
Código:	TGAS 108
Carga Horária:	40h [CH Teórica: 30h / CH Prática: 10h]
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	Nenhum
Semestre:	1º
Nível:	Técnico
EMENTA	
Definição e evolução histórica. Campo de aplicação. Tipos de avaliadores: avaliador consumidor e avaliador técnico. Seleção e treinamento de avaliadores. Receptores sensoriais: análise visual, auditiva, tátil, olfativa e gustativa. Organização das sessões de análise sensorial: preparação de amostras e do ambiente. Métodos de avaliação sensorial de alimentos e bebidas. Análise sensorial no âmbito gastronômico.	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> - Reconhecer a importância da Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas; - Utilizar os sentidos com técnica; - Preparar as amostras de acordo com o protocolo; - Escolher o método sensorial apropriado a cada situação; - Relacionar a análise sensorial com a gastronomia; - Capacitar o aluno na aplicação de conhecimentos teóricos e práticos. 	

PROGRAMA

UNIDADE I- INTRODUÇÃO À ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS

- Surgimento;
- Definição;
- Características que influenciam na qualidade sensorial do alimento;
- Aplicações;
- Fisiologia sensorial.

UNIDADE II- ÓRGÃOS DOS SENTIDOS

- Nariz, língua, olho, tato e ouvido;
- Terminologias relativas às propriedades sensoriais;
- Terminologias empregadas nas preparações culinárias.

UNIDADE III- PROTOCOLO PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL

- Montagem;
- Organização;
- Operação.

UNIDADE IV- TÉCNICAS E MÉTODOS CLÁSSICOS DE AVALIAÇÃO SENSORIAL

- Termos técnicos;
- Funções do analista sensorial;
- Avaliação da qualidade sensorial;
- Principais erros;
- Seleção e treinamento de provadores;
- Métodos analíticos (discriminativos e descritivos)
- Métodos afetivos (preferência/aceitação)

UNIDADE V- ANÁLISE SENSORIAL E GASTRONOMIA

- Principais componentes;
- Degustação;
- Percepções, sensações e reações que o consumidor sente dos produtos;
- Controle de qualidade e satisfação do consumidor.

AULAS PRÁTICAS [10h]

- Preparo das amostras de alimentos e/ou bebidas e como apresentar os tipos de ficha de análise sensorial;
- Produção de ficha de análise sensorial usando programa office ou similar, conforme alinhado na disciplina Informática Aplicada;
- Análise sensorial e harmonização de Alimentos e Bebidas regionais produzidos nas aulas práticas, conforme estudado na disciplina Análise Sensorial;
- Análise de bebidas (café, vinho, cerveja) usando as rodas de sabores e de aromas;

<ul style="list-style-type: none"> • Dentre outras.
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> - Aulas expositivas, dialogadas, demonstrativas e/ou práticas; - Dinâmica de grupo; - Exercício dirigido; - Visita técnica; - Vivências exploratórias; - Cooperação de disciplinas utilizando usando situações problemas e aspectos multidisciplinares (Habilidades e Técnicas Culinárias, Cozinhas, Planejamento, Gestão em Eventos Gastronômicos, dentre outras).
RECURSOS
<ul style="list-style-type: none"> - Quadro branco e pincel; - Projetor de slides; - Plataforma para aulas virtuais; - Audiovisuais; - Livros, revistas e textos diversos; - Laboratório de cozinha pedagógica para práticas, assim como insumos, utensílios e equipamentos correlatos; - Dentre outras.
AVALIAÇÃO
<p>A avaliação terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual e terá como critérios avaliativos: domínio do conteúdo, capacidade analítica, poder de síntese, compreensão de aspectos interdisciplinares, participação e assiduidade do discente nas atividades propostas pelo professor (teóricas e práticas).</p> <p><u>Instrumentos de avaliação:</u> exercícios, relatórios, avaliações escritas (objetivas ou subjetivas), trabalhos, seminários individuais e/ou coletivos, dentre outras.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>CHAVES, J. B. P. Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas. Universidade Federal de Viçosa. Imprensa Universitária. Viçosa, MG, 1993.</p> <p>DUTCOSKY, S. D. Análise Sensorial de Alimentos. 3º edição revisada e ampliada. Curitiba: Champagnat, 2011, 425 pp.</p> <p>FARIA, E. V.; YOTSUYANAGI, K. Técnicas de análise sensorial. Campinas: ITAL/LAFISE, 2002.</p> <p>PARLEMO, J. R. Análise Sensorial: fundamentos e métodos. 1ª Edição. Editora Atheneu, 2015. (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
<p>ARAÚJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. D. P.; BOTELHO, R. B. A.; BORGIO, L. A. Alquimia dos alimentos. 3ª edição. Brasília: Editora Senac- DF, 2013.</p> <p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. Métodos de análise sensorial dos alimentos e bebidas, NBR 12994. Classificação. Rio de Janeiro, 1993.</p> <p>FRANCO, M. R. B. Aroma e sabor de alimentos: temas atuais. São Paulo: Varela, 2004. 246 p.</p> <p>Instituto Americano de Culinária. Chef Profissional: Instituto Americano de Culinária. Senac, 2009.</p> <p>KOVESI, B. et al. 400 g – Técnicas de Cozinha. Nacional, 2007.</p> <p>LE CORDON BLEU. Técnicas Culinárias Essenciais. 1ª Ed. São Paulo Ed. Nobel, 2010.</p>

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

SEGUNDO SEMESTRE

COMPONENTE CURRICULAR: Ciência e Tecnologia de Alimentos	
Código:	TGAS 201
Carga Horária:	40h [CH Teórica: 30h / CH Prática: 10h]
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	Nenhum
Semestre:	2
Nível:	Técnico
EMENTA	
Os constituintes alimentares (proteínas, carboidratos, lipídeos, minerais, vitaminas, pigmentos e água). Alimentos funcionais. Alterações microbiológicas, químicas e físicas dos alimentos. Conservação dos alimentos. Embalagens para alimentos. Rotulagem de alimentos.	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> - Aprender sobre as estruturas, propriedades e funcionalidade dos constituintes alimentares; - Assimilar conhecimento sobre alimentos funcionais; - Identificar e avaliar alterações microbiológicas, químicas e físicas na composição e características dos alimentos; - Conhecer e distinguir os diferentes métodos para conservação dos alimentos; - Conhecer os tipos de embalagens para alimentos e suas propriedades; - Estudar os requisitos obrigatórios para rotulagem dos alimentos de acordo com a legislação brasileira vigente; - Adquirir habilidades e competências em tecnologia dos alimentos para a prática profissional do Técnico em Gastronomia. 	
PROGRAMA	
UNIDADE I- OS CONSTITUINTES ALIMENTARES	
<ul style="list-style-type: none"> • Proteínas: definição, composição, classificação, estrutura e propriedades funcionais; • Lipídios: definição, composição, classificação, estrutura e propriedades funcionais; • Carboidratos: definição, composição, classificação, estrutura e propriedades funcionais; • Vitaminas e minerais: definição, composição, classificação, estrutura e propriedades funcionais; • Pigmentos: definição, composição, classificação, estrutura e propriedades funcionais; • Água: definição, composição, classificação, estrutura e propriedades funcionais; equilíbrio hídrico. 	
UNIDADE II- ALIMENTOS FUNCIONAIS	

- Alimentos funcionais e normativas vigentes no Brasil;
- Substâncias bioativas e alegação de propriedades funcionais;
- Rotulagem para alimentos funcionais;
- Tendências, mercado e consumidores.

UNIDADE III- ALTERAÇÕES MICROBIOLÓGICAS, QUÍMICAS E FÍSICAS DOS ALIMENTOS

- Alterações microbiológicas: fatores intrínsecos e extrínsecos;
- Alterações químicas dos alimentos (Oxidação de lipídios; Reação de Maillard; Escurecimento enzimático);
- Alterações físicas dos alimentos (absorção e perda de umidade; Congelamento; Retrogradação do amido).

UNIDADE IV- CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS

- Principais métodos de conservação dos alimentos: conservação pelo calor e frio; desidratação; concentração; fermentação; irradiação, dentre outros;
- Conservantes químicos – aditivos alimentares.

UNIDADE V- EMBALAGENS PARA ALIMENTOS

- Funcionalidade da embalagem;
- Tipos de embalagens;
- Legislações relativas às embalagens dos alimentos.

UNIDADE VI- ROTULAGEM

- Informações obrigatórias dos rótulos de alimentos;
- Tabela de informação nutricional;
- Legislações relativas à rotulagem dos alimentos.

AULAS PRÁTICAS [10h]

- Produções culinárias para avaliar alterações microbiológicas, químicas e físicas dos alimentos;
- Feira de produtos descobertos na antiguidade (cerveja, vinho, pão, queijo, dentre outros), alinhada com as disciplinas: Ciência e Tecnologia de Alimentos e Planejamento e Gestão em Eventos Gastronômicos.
- Aplicação de técnicas de conservação dos alimentos: branqueamento, desidratação, conservação pelo uso de solutos, conservas caseiras, dentre outros;
- Oficina de embalagem dos alimentos e rotulagem dos alimentos, conforme estudado na disciplina Informática Aplicada;
- Dentre outras.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas, dialogadas, demonstrativas e/ou práticas;
- Dinâmica de grupo;
- Exercício dirigido;
- Oficinas;
- Visita técnica;

<ul style="list-style-type: none"> - Vivências exploratórias; - Intercomunicação do aprendizado entre componentes curriculares (Higiene e Manipulação de Alimentos, Habilidades e Técnicas Culinárias, Técnica Dietética, Estudos Integrados em Alimentação, História da Alimentação, dentre outros). 	
RECURSOS	
<ul style="list-style-type: none"> - Quadro branco e pincel; - Projetor de slides; - Plataforma para aulas virtuais; - Audiovisuais; - Livros, revistas e textos diversos; - Laboratório de cozinha pedagógica para práticas, assim como insumos, utensílios e equipamentos correlatos. 	
AVALIAÇÃO	
<p>A avaliação terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual e terá como critérios avaliativos: domínio do conteúdo, capacidade analítica, poder de síntese, compreensão de aspectos interdisciplinares, participação, assiduidade do discente nas atividades propostas pelo professor (teóricas e práticas), dentre outras.</p> <p><u>Instrumentos de avaliação:</u> exercícios, relatórios, avaliações escritas (objetivas ou subjetivas), trabalhos e seminários individuais e/ou coletivos e atividades práticas, dentre outras.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>BONILHA, L. K. Bases de química dos alimentos: caminhos para o ensino de saúde alimentar. Curitiba: Intersaberes, 2021. 344 p. (Biblioteca virtual universitária).</p> <p>CAMPBELL, M. K.; FARRELL, S. O. Bioquímica. 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2017. 812 p.</p> <p>NELSON, D. L.; COX, M. M. Princípios de bioquímica de Lehninger. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2014. 1298 p.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>EVANGEISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2021. 690 p.</p> <p>FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.</p> <p>FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p.</p> <p>FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 307 p.</p> <p>FRIAS, J. R. V. Tecnologia de Alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2017. 5511 p.</p> <p>SALGADO, J. Alimentos Funcionais. São Paulo: Editora Oficina de textos, 2017. 258 p. (Biblioteca virtual universitária).</p> <p>VASCONCELOS, V. G. Bromatologia. São Paulo: Pearson, 2016. 139 p. (Biblioteca virtual universitária).</p>	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

COMPONENTE CURRICULAR: Planejamento e Gestão em Eventos Gastronômicos	
Código:	TGAS 202
Carga Horária:	40h [CH Teórica: 30h / CH Prática: 10h]
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	Nenhum
Semestre:	2º
Nível:	Técnico
EMENTA	
<p>Conceitos básicos na administração aplicados a negócios de alimentos e bebidas, abrangendo a gestão de processos com foco em fluxos operacionais e gestão organizacional. Layout e operação de cozinhas, bares, salas, confeitarias; Inovações tecnológicas para área de eventos; Tipologia e características dos eventos gastronômicos.</p>	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Identificar a importância dos recursos físicos necessários ao setor de produção de um serviço de alimentação; • Identificar e listar as variáveis que influenciam no planejamento físico-funcional; • Identificar os fatores que influenciam na aquisição de equipamentos; • Interpretar relações entre a economia e o comportamento do mercado da gastronomia, de forma a se posicionar estrategicamente; • Planejar um serviço de alimentação adotando uma visão estratégica nos processos administrativos, montagem de cardápio, controle de custos, gestão de pessoas e negócios; • Planejar e distribuir adequadamente as áreas físicas de um serviço de alimentação; • Planejar um serviço de alimentação adotando uma visão estratégica nos processos administrativos, montagem de cardápio, controle de custos, gestão de pessoas e negócios; • Reconhecer a relevância da atual gestão de Serviços de Alimentação por meio dos principais aspectos abordados na Teoria Geral da Administração (TGA); • Reconhecer conceitos na gestão de serviços de alimentação; • Discutir os critérios para se implantar e gerenciar um serviço de alimentação, quanto ao planejamento físico-funcional, recursos materiais e humanos. 	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teorias administrativas aplicadas a um serviço de alimentação- Conceitos da Administração; • Gestão de pessoas: liderança e motivação; • Gestão de pessoas: previsão numérica de pessoal. <p>UNIDADE II</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planejamento físico funcional: recursos físicos; • Planejamento físico funcional: dimensionamento de área; 	

- Planejamento físico funcional: setorização e dimensionamento de área de um serviço de alimentação.
- Planejamento físico funcional: planejamento da área do projeto de implantação.

UNIDADE III

- Equipamentos - Uso e aplicação em um serviço de alimentação;
- Equipamentos- Inovações tecnológicas em equipamentos para Unidades de Alimentação;
- Equipamentos- Dimensionamento de equipamentos.

UNIDADE IV

- Tipologia e características dos eventos gastronômicos;
- Inovações tecnológicas para área de eventos.

AULAS PRÁTICAS [10h]

Organização e planejamento de um evento gastronômico, onde os alunos terão que:

- Aplicação de *check list* em alguns eventos institucionais para compreender e ajudar no planejamento do evento, acompanhando as necessidades do contratante;
- Planejar cardápios e expor preparações elaboradas para um tipo de evento, (conforme instruções dadas na disciplina Planejamento de Cardápio e Composição de Custos), aproveitando os ingredientes, convencionais e tradicionais em sua totalidade;
- Realização do mapa de riscos dos eventos, conforme disciplina Segurança do Trabalho nos Serviços de Alimentação;
- Organização de um evento com a temática: africana, indígena e/ou afro-brasileira;
- Dentre outras.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas, dialogadas, demonstrativas e/ou práticas;
- Dinâmica de grupo;
- Exercício dirigido;
- Visita técnica;
- Vivências exploratórias;
- Cooperação de disciplinas utilizando usando situações problemas e aspectos multidisciplinares (Segurança do Trabalho, Habilidades e Técnicas Culinárias, História da Alimentação, dentre outras).

RECURSOS

- Quadro branco e pincel;
- Projetor de slides;
- Plataforma para aulas virtuais;
- Audiovisuais;
- Livros, revistas e textos diversos;
- Laboratório de cozinha pedagógica para práticas, assim como insumos, utensílios e equipamentos correlatos.

AValiação

A avaliação terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual e terá como critérios avaliativos: domínio do conteúdo, capacidade analítica, poder de síntese, compreensão de

aspectos interdisciplinares, participação, assiduidade do discente nas atividades propostas pelo professor (teóricas e práticas), dentre outras.

Instrumentos de avaliação: exercícios, relatórios, avaliações escritas (objetivas ou subjetivas), trabalhos, seminários individuais e/ou coletivos, dentre outros.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DUTRA, J. S. **Gestão de pessoas:** modelo, processos, tendências e perspectivas. São Paulo: Atlas, 2012.

FONSECA, M. T. **Tecnologias gerenciais de restaurantes.** 5. ed. São Paulo: Senac SP, 2010. 189 p.

PACHECO, A. O. **Manual de organização de banquetes.** 5. ed. São Paulo: Senac SP, 2010. 132 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ABREU, E. S; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição:** um modo de fazer. 7ª ed. Editora Metha, 2019. 416p.

BRITTO, J.; FONTES, N. **Estratégias para eventos:** uma ótica do marketing e do turismo. 2. ed. ampl. e atual. 2. reimp. São Paulo: Aleph, 2011. 379 p.

GIACAGLIA, M. C. **Organização de eventos:** teoria e prática. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004. 256 p.

POWERS, T.; BARROWS, C. W. **Administração no setor de hospitalidade:** turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Atlas, 2004. 433 p.

TEIXEIRA, S.et al. **Administração Aplicada a Unidades de Alimentação e Nutrição.** Editora Atheneu, 2010. 230p.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

COMPONENTE CURRICULAR: Cozinha Internacional I

Código: TGAS 203

Carga Horária: 80h [CH Teórica: 50h / CH Prática: 30h]

Número de Créditos: 02

Código pré-requisito: História da Alimentação (TGAS 101) e Habilidades e Técnicas Culinárias (Código TGAS 106)

Semestre: 2º

Nível: Técnico

EMENTA

Principais fatores que influenciam na cozinha francesa, italiana e mediterrânea. Ingredientes mais utilizados. Principais utensílios, técnicas, preparações e bebidas. Tendências da gastronomia contemporânea. Chefs e restaurantes mais importantes na atualidade do país. Acesso ao alimento: fome, obesidade e populações mal alimentadas.

OBJETIVOS

- Conhecer e compreender as transformações histórica e sociocultural que delineou a cozinha atual;

- Entender como os elementos geográficos são importantes para permanência e perpetuação da base alimentar de um povo;
- Identificar os ingredientes mais usados na cozinha;
- Conhecer os principais utensílios;
- Aprender as técnicas de preparo;
- Conhecer algumas preparações típicas;
- Estudar as principais bebidas típicas;
- Conhecer os chefs e os restaurantes mais importantes dos países estudados;
- Analisar as tendências da gastronomia contemporânea conforme a cozinha analisada;
- Refletir sobre o acesso ao alimento nesses países.

PROGRAMA

UNIDADE I- COZINHA FRANCESA

- Aspectos históricos, socioculturais e geográficos da França para sua formação gastronômica;
- Características gastronômicas regionais;
- Identificação dos produtos culinários típicos da cozinha francesa;
- Utensílios, métodos de cocção, técnicas culinárias e preparações típicas;
- Bebidas típicas;
- Principais chefs, restaurantes e cozinha contemporânea francesa;
- Acesso ao alimento: fome, obesidade e populações mal alimentadas.

UNIDADE II- COZINHA ITALIANA

- Aspectos históricos, socioculturais e geográficos da Itália para sua formação gastronômica;
- Características gastronômicas regionais;
- Identificação dos produtos culinários típicos da cozinha italiana;
- Utensílios, métodos de cocção, técnicas culinárias e preparações típicas;
- Bebidas típicas;
- Principais chefs, restaurantes e cozinha contemporânea italiana;
- Acesso ao alimento: fome, obesidade e populações mal alimentadas.

UNIDADE III- COZINHA DO MEDITERRÂNEO

- Conhecer as regiões e os aspectos geográficos do Mediterrâneo;
- Compreender a importância da evolução humana para a alimentação nos países do Mediterrâneo;
- Conhecer os mais importantes alimentos, utensílios, técnicas, preparações e bebidas típicas da cozinha do Mediterrâneo;
- Ressignificar o conhecimento acerca dos diferentes insumos do Mediterrâneo;
- Acesso ao alimento: fome, obesidade e populações mal alimentadas.

AULAS PRÁTICAS [10h]

- Organizar e planejar cardápios, buscando inspirações em livros, revistas, sites, associando ao conhecimento adquirido em disciplinas como Habilidades e Técnicas Culinárias, Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas, Cozinha Brasileira e História da Alimentação;

<ul style="list-style-type: none"> • Produção de cardápio e/ou ficha técnica utilizando o programa Office e afins; • Exposição de imagens de comidas francesa; • Dentre outras.
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> - Aulas expositivas, dialogadas, demonstrativas e/ou práticas; - Dinâmica de grupo; - Exercício dirigido; - Vivências exploratórias; - Quiz; - Cooperação de disciplinas utilizando usando situações problemas e aspectos multidisciplinares (Habilidades e Técnicas Culinárias, Empreendedorismo, História da Alimentação, Informática Aplicada, dentre outras). - Dentre outros.
RECURSOS
<ul style="list-style-type: none"> - Quadro branco e pincel; - Projetor de slides; - Plataforma para aulas virtuais; - Audiovisuais; - Livros, revistas e textos diversos; - Laboratório de cozinha pedagógica para práticas, assim como insumos, utensílios e equipamentos correlatos; - Dentre outros.
AVALIAÇÃO
<p>A avaliação terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual e terá como critérios avaliativos: domínio do conteúdo, capacidade analítica, poder de síntese, compreensão de aspectos interdisciplinares, participação, assiduidade do discente nas atividades propostas pelo professor (teóricas e práticas), dentre outras.</p> <p><u>Instrumentos de avaliação</u>: exercícios, relatórios, avaliações escritas (objetivas ou subjetivas), trabalhos, seminários individuais e/ou coletivos, dentre outros.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>HAZAN, M.; CAMARGO, J. et al. Fundamentos da cozinha italiana clássica. Editora WMF Martins Fontes. 2013.</p> <p>Larousse da cozinha do mundo: Mediterrâneo e Europa Central. Larousse Brasil, 2005.</p> <p>SEQUERRA, L. Cozinha Francesa. Ribeirão Preto, SP: Pearson Education do Brasil, 2017. ISBN: 978-85-430-2535-3 (Biblioteca virtual universitária).</p> <p>TEICHMANN, I. M. Cardápios: técnicas e criatividade. 7. ed. Caxias do Sul: Educ, 2009. 151 p.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
<p>Instituto Americano de Culinária. Chef Profissional: Instituto Americano de Culinária. Senac, 2009.</p> <p>MONTEBELLO, N. P., COLLAÇO J. H. Gastronomia: Cortes e recortes- Volume II- Distrito Federal: Senac, 2008.</p> <p>SEQUERRA, L. Cozinha Fria e Garde Manger. Ribeirão Preto, SP: Pearson Education do Brasil, 2017. (Biblioteca virtual universitária).</p> <p>SEQUERRA, L. Cozinha Italiana. Ribeirão Preto, SP: Pearson Education do Brasil, 2017. (Biblioteca virtual universitária).</p>

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

COMPONENTE CURRICULAR: Serviços de Alimentos e Bebidas	
Código:	TGAS 204
Carga Horária:	40h [CH Teórica: 30h / CH Prática: 10h]
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	Nenhum
Semestre:	2º
Nível:	Técnico
EMENTA	
Surgimento, desenvolvimento e tipologia dos restaurantes e bares no mundo e no Brasil.. Estrutura organizacional em restaurante e bar. Móveis, equipamentos, utensílios para o serviço de alimentos e bebidas. <i>Mise en place</i> do salão. Tipos de serviços de alimentação e tipos de serviços de bebidas. Cardápio. Utilização da bandeja, comanda e retirada da mesa. Atendimento ao cliente. <u>Inovações tecnológica no setor.</u>	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> - Estudar o desenvolvimento dos restaurantes e dos bares; - Conhecer os tipos de clientes para atendê-los com excelência; - Identificar e compreender a função dos profissionais de restaurantes e bares; - Conhecer, utilizar e cuidar dos móveis, equipamentos e utensílios; - Desenvolver habilidades e técnicas de preparação do ambiente de atendimento; - Atender o cliente com excelência; - Reconhecer o cardápio e suas modalidades como ferramenta de vendas; - Mostrar as inovações tecnológica e as últimas mudanças ocorridas no setor. 	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I- ANÁLISE</p> <ul style="list-style-type: none"> • História do surgimento dos restaurantes e bares; • Tipos de restaurantes e bares; • Tipos de clientes; • Fatores que levam as pessoas a um determinado restaurante. <p>UNIDADE II- ESTRUTURA ORGANIZACIONAL NOS SERVIÇOS DE RESTAURANTES E BARES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gerente de alimentos e bebidas; • Demais profissionais da administração; • Brigada do salão; • Brigada da cozinha. 	

UNIDADE III- MÓVEIS E EQUIPAMENTOS NOS SERVIÇOS DE RESTAURANTES E BARES

- Escolha de acordo com o tipo de restaurante;
- Utilização;
- Cuidados;
- Check-list e *mise en place*;
- Preparo da mesa.

UNIDADE IV- UTENSÍLIOS NOS SERVIÇOS DE RESTAURANTES E BARES

- Surgimento;
- Itens (louça, talheres, taça, guardanapo, centro de mesa);
- Montagem da mesa (banquetes, mesa posta, café da manhã, dentre outros).

UNIDADE V- TIPOLOGIAS DE SERVIÇOS EM ALIMENTOS E BEBIDAS

- Surgimento;
- Tipos de serviços de alimentos e bebidas;
- Bandeja;
- Comanda;
- Retirada da mesa;
- Atendimento ao cliente;
- Cardápio ferramenta de venda;
- Abertura e fechamento do estabelecimento.

UNIDADE VI- SERVIÇOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS NA ATUALIDADE

- Contextualização;
- Inovações tecnológicas;
- Mudanças.

AULAS PRÁTICAS [10h]

- Organizar o *mise en place* do salão e bar;
- Simulação do atendimento ao cliente nos serviços de alimentos e bebidas;
- Casos de sucesso: pesquisa e apresentação de Software que podem ajudar no gerenciamento de alimentos e bebidas;
- Dentre outras.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas, dialogadas, demonstrativas e/ou práticas.
- Dinâmica de grupo
- Exercício dirigido;
- Visita técnica;
- Vivências exploratórias;
- Debates usando situações problemas e aspectos multidisciplinares (Planejamento e Gestão em Eventos Gastronômicos, Informática Aplicada, Habilidades e Técnicas Culinárias, Confeitaria, Panificação, História da Alimentação, dentre outras).
- Dentre outras.

RECURSOS	
<ul style="list-style-type: none"> - Quadro branco e pincel; - Projetor de slides; - Plataforma para aulas virtuais; - Audiovisuais; - Livros, revistas e textos diversos; - Laboratório de cozinha pedagógica para práticas, assim como insumos, utensílios e equipamentos correlatos. 	
AVALIAÇÃO	
<p>A avaliação terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual e terá como critérios avaliativos: domínio do conteúdo, capacidade analítica, poder de síntese, compreensão de aspectos interdisciplinares, participação, assiduidade do discente nas atividades propostas pelo professor (teóricas e práticas), dentre outras.</p> <p><u>Instrumentos de avaliação</u>: exercícios, relatórios, avaliações escritas (objetivas ou subjetivas), trabalhos, seminários individuais e/ou coletivos, dentre outras.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>DAVIES, C.A. Alimentos e Bebidas. 1ª Edição, Editora Educ. 2010.</p> <p>FREUND, F.T. Alimentos e bebidas: uma visão gerencial. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional. 207 p.</p> <p>SANTI, L.U. Serviço de sala e bar. Editora Pearson. São Paulo: Pearson Education. Edição 1. 2017. ISBN: 9788543025490 (Biblioteca virtual universitária).</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ALCARDE, A.R. Cachaça ciência, tecnologia e arte - 2ª Edição. Editora Blucher. 2017. 97p. (Biblioteca virtual universitária).</p> <p>FERREIRA, M. R. Turismo e Gastronomia: cultura, consumo e gestão. Editora Intersaberes. 2016. (Biblioteca virtual universitária).</p> <p>FILHO VENTURINI, W. G. Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia. 1ª Edição digital. Editora Edgard Blücher Ltda. 2018. (Biblioteca virtual universitária).</p> <p>HINDY, S. A revolução da cerveja artesanal: Como um grupo de microcervejeiros está transformando a bebida mais apreciada do mundo. Edições Tapioca. 2007. 352p. (Biblioteca virtual universitária).</p> <p>LIPORONE, L.B. Bordeaux e seus grands crus classés: a história dos melhores vinhos do mundo. Editora Labrador. (Biblioteca virtual universitária).</p> <p>RABACHINO, R. Manual didático para o sommelier internacional: para saber os sabores do vinho. 1ª Edição. Editora Educ. 2008. (Biblioteca virtual universitária).</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

COMPONENTE CURRICULAR: Cozinha Brasileira	
Código:	TGAS 205
Carga Horária:	80h [CH Teórica: 50h / CH Prática: 30h]
Número de Créditos:	04

Código pré-requisito:	História da Alimentação (TGAS 101) e Habilidades e Técnicas Culinárias (Código TGAS 106)
Semestre:	2º
Nível:	Técnico
EMENTA	
Discorre sobre a evolução da gastronomia brasileira por meio da história e das diversas influências socioculturais e suas contribuições na formação dos pratos típicos e identidade de cada região. Propõe o desenvolvimento prático de vários pratos regionais, apresentando suas particularidades de preparo, ingredientes e produtos.	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Identificar a formação da cozinha brasileira a partir da ocupação e colonização europeia, inserida no sistema econômico europeu no século XVI que se apropriou das práticas alimentares e ingredientes dos povos da terra agregando a este conhecimento novas tecnologias e ingredientes trazidos pelos europeus; • Identificar os insumos, as técnicas e as preparações tradicionais dos povos indígenas; • Identificar os insumos, as técnicas e as preparações mantidas e/ou adaptadas pelos africanos, que propiciaram o desenvolvimento da culinária afro-brasileira; • Reconhecer as transformações ocorridas no cardápio brasileiro a partir do século XVIII com a chegada da Família Real e a imigração; • Distinguir as modificações alimentares que ocorreram nos processos de interiorização do Brasil e apontar as distinções entre a comida do litoral e do sertão; • Analisar o papel do açúcar na construção de uma doçaria brasileira quanto a produção de novas sobremesas e modificações nos doces portugueses; • Identificar as especificidades regionais e espaços geográficos marcados por ingredientes locais e métodos de cocção em suas preparações; • Reproduzir e, posteriormente, criar preparações baseadas no cardápio alimentar brasileiro identificando suas especificidades; • Demonstrar o valor da cozinha brasileira quanto sua originalidade, miscigenação e importância na cultura e identidade nacional. 	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I</p> <ul style="list-style-type: none"> • COZINHA DOS POVOS DA TERRA Mandioca e seus subprodutos; Métodos de cocção utilizados pelos índios. • COZINHA AFRICANA ANTES DO BRASIL Práticas alimentares da África princípios da teoria construtivista; Lógica das estruturas mentais do estágio pré-operatório. • COZINHA DO RECÔNCAVO BAIANO O dendê e o leite de coco como ingrediente; Surgimento da cozinha afro-brasileira – a religiosidade. • COZINHA DO LITORAL Elaboração da cozinha portuguesa; O açúcar e seus doces. <p>UNIDADE II</p>	

- **COZINHA PAULISTA**
O bandeirantismo como difusor de práticas alimentares;
O milho e seus subprodutos.
- **COZINHA MINEIRA**
As minas com suas quitandas e quitutes;
Os paulistas e o ciclo do ouro.
- **COZINHA IMPERIAL- RIO DE JANEIRO**
Práticas francesas na capital;
Mudanças nos hábitos alimentares.
- **COZINHA CAPIXABA**
O urucum como ingrediente;
As panelas e as goiabeiras.

UNIDADE III

- **COZINHA DO CENTRO-OESTE**
As fronteiras e as práticas alimentares;
As migrações paulistas e nordestinas.
- **COZINHAS DO SUL**
Processos imigratórios Itália, Açorianos, Alemães, Polônia e Ucrânios - modos de comer.
- **COZINHA DO PARÁ E DO AMAZONAS**
Ingredientes representativos da floresta;
Usos e práticas da culinária indígena.
- **COZINHA CEARENSE**
Especificidades da cozinha;
Usos e práticas dos ingredientes.

UNIDADE IV

- **COZINHA DE BOTECO**
Especificidades, origem dos botecos e o p-êfes;
Comidas e serviços;
Concursos e petiscos.
- **CAFÉ DA MANHÃ BRASILEIRO**
Especificidades: Nordeste, Amazônico, Colonial, Mineiro, Paulista;
O papel do café como ingrediente.
- **FELJOADA**
História e usos de ingredientes do prato da identidade nacional.

AULAS PRÁTICAS [30h]

Elaboração de fichas técnicas e preparações culinárias das regiões, conforme a sazonalidade dos alimentos:

- Cozinha do Norte;
- Cozinha do Nordeste;
- Cozinha Cearense;
- Cozinha Baiana;
- Cozinha do Centro Oeste;

<ul style="list-style-type: none"> • Cozinha do Sudeste; • Cozinha do Sul.
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> - Aulas expositivas, dialogadas, demonstrativas e/ou práticas; - Dinâmica de grupo; - Exercício dirigido; - Visita técnica; - Vivências exploratórias; - Cooperação de disciplinas utilizando usando situações problemas e aspectos multidisciplinares (Habilidades e Técnicas Culinárias, Planejamento e Gestão em Eventos Gastronômicos, História da Alimentação, dentre outras).
RECURSOS
<ul style="list-style-type: none"> - Quadro branco e pincel; - Projetor de slides; - Plataforma para aulas virtuais; - Audiovisuais; - Livros, revistas e textos diversos; - Laboratório de cozinha pedagógica para práticas, assim como insumos, utensílios e equipamentos correlatos; - Dentre outros.
AVALIAÇÃO
<p>A avaliação terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual e terá como critérios avaliativos: domínio do conteúdo, capacidade analítica, poder de síntese, compreensão de aspectos interdisciplinares, participação, assiduidade do discente nas atividades propostas pelo professor (teóricas e práticas), dentre outras.</p> <p><u>Instrumentos de avaliação</u>: exercícios, relatórios, avaliações escritas (objetivas ou subjetivas), trabalhos, seminários individuais e/ou coletivos, dentre outras.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>CASCUDO, L. C. História da alimentação no Brasil. 4ª ed. – São Paulo: Global, 2011. 972p.</p> <p>CAVALCANTI, M. L. M. O Negro Açúcar. Recife: Editora Bagaço, 2008.</p> <p>FERNANDES, C. Viagem gastronômica através do Brasil. 11ª ed. São Paulo: Editora Senac, 2017.</p> <p>PINSKY, J. (org.). Turismo e patrimônio cultural. 4. ed., 3. reimp. São Paulo: Contexto, 2011. (Biblioteca virtual universitária).</p> <p>TEICHMANN, I. M. Cardápios: técnicas e criatividade. 7. ed. Caxias do Sul: Educ, 2009. 151 p.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
<p>CASCUDO, L. C. Antologia da Alimentação no Brasil. Global Editora, 2015. 337p. (Biblioteca virtual universitária).</p> <p>FERREIRA, M. R. Turismo e gastronomia: cultura, consumo e gestão. Curitiba: Editora Intersaberes, 2016. 286p. (Biblioteca virtual universitária).</p> <p>PINTO, R. Gastronomia Brasileira na Linha do Tempo. Edições Tapioca, 2017. 344p. (Biblioteca virtual universitária).</p> <p>SCHENEIDER, A. Comida no Cotidiano. Editora Contexto, 2021. 130p. (Biblioteca virtual universitária).</p>

SEQUERRA, L. **Cozinha Brasileira**. Editora Pearson, 2018. 249p. (Biblioteca virtual universitária).

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

COMPONENTE CURRICULAR: Harmonização de Alimentos e Bebidas	
Código:	TGAS 206
Carga Horária:	40h [CH Teórica: 30h / CH Prática: 10h]
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	Nenhum
Semestre:	2º
Nível:	Técnico
EMENTA	
Fundamentos da harmonização. Princípios da Harmonização. Formas para entender a comida. Métodos de compatibilização. Técnicas de preparo com algumas bebidas. Sugestões de harmonização.	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> - Estudar os fundamentos básicos da harmonização; - Compreender a utilização dos órgãos dos sentidos para realização da degustação; - Estudar as características da bebida; - Conhecer os atributos sensoriais do alimento; - Verificar procedimentos para combate e prevenção de incêndios; - Saber os métodos de compatibilização; - Identificar qual melhor método de preparo com o ingrediente; - Conhecer algumas sugestões de harmonização. 	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I- FUNDAMENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Princípios básicos; • Aspectos sensoriais analisados em algumas bebidas; <p>UNIDADE II- PRINCÍPIOS DA HARMONIZAÇÃO I</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estabelecendo vínculos; • Sabores básicos; • Sensações; • Componentes e texturas; • O realce; • Ajustes das sensações. <p>UNIDADE III- PRINCÍPIOS DA HARMONIZAÇÃO II</p>	

- O peso;
- A intensidade;
- Taninos, madeira e álcool.

UNIDADE IV- FORMAS PARA ENTENDER A COMIDA

- Ingredientes de um prato;
- Métodos de cocção;
- Molhos e condimentos;
- Tabela de ingredientes.

UNIDADE V- MÉTODOS DE COMPATIBILIZAÇÃO

- Harmonização: o casamento entre a comida e a bebida;
- Semelhança;
- Contraste;
- Por cores;
- Incompatibilidades e alimentos de difícil harmonização.

UNIDADE VI- TÉCNICAS DE PREPARO: COZINHAR, MARINAR, MACERAR E FLAMBAR

- Vinho;
- Cachaça;
- Cerveja;
- Conhaque;
- Rum;
- Whisky.

UNIDADE VII- SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

- Massas;
- Carnes;
- Saladas;
- Queijos;
- Outros.

AULAS PRÁTICAS [10h]

- Degustação de alimentos e bebidas respeitando as sugestões de harmonização;
- Criação de um cardápio valorizando a harmonização de alimentos e bebidas usando produtos tradicionais;
- Dentre outras.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas, dialogadas, demonstrativas e/ou práticas;
- Exercício dirigido;
- Vivências exploratórias;
- Debates usando situações problemas e aspectos multidisciplinares (Habilidades e técnicas culinárias, Cozinha Brasileira, Cozinha Internacional I e II, Serviços de Alimentos e Bebidas, Planejamento e Gestão em Eventos Gastronômicos, dentre outras).

RECURSOS	
<ul style="list-style-type: none"> - Quadro branco e pincel; - Projetor de slides; - Plataforma para aulas virtuais; - Audiovisuais; - Livros, revistas e textos diversos; - Laboratório de cozinha pedagógica para práticas, assim como insumos, utensílios e equipamentos correlatos. - Dentre outros. 	
AVALIAÇÃO	
<p>A avaliação terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual e terá como critérios avaliativos: domínio do conteúdo, capacidade analítica, poder de síntese, compreensão de aspectos interdisciplinares, participação, assiduidade do discente nas atividades propostas pelo professor (teóricas e práticas), dentre outras.</p> <p><u>Instrumentos de avaliação:</u> exercícios, relatórios, avaliações escritas (objetivas ou subjetivas), trabalhos, seminários individuais e/ou coletivos, dentre outras.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>DAVIES, C.A. Alimentos e Bebidas. 1ª Edição, Editora Educ. 2010.</p> <p>RABACHINO, R. Harmonização: o equilíbrio entre vinho e alimento. Editora Educ. 2012. (Biblioteca virtual universitária).</p> <p>SANTOS, J.I.; SANTANA, J.M. Comida e vinho: harmonização essencial. 4ª edição. Senac: São Paulo. 2008.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>___ Bartender perfil profissional: técnicas de trabalho e mercado. Ceará: Editora Senac Departamento Nacional, 2019</p> <p>ALCARDE, A.R. Cachaça ciência, tecnologia e arte - 2ª Edição. Editora Blucher. 2017. 97 p. (Biblioteca virtual universitária).</p> <p>FILHO VENTURINI, W.G. Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia. 2ª Edição. Editora Edgard Blücher Ltda. 2016. (Biblioteca virtual universitária).</p> <p>HINDY, S. A revolução da cerveja artesanal: Como um grupo de microcervejeiros está transformando a bebida mais apreciada do mundo. Edições Tapioca. 352p. (Biblioteca virtual universitária).</p> <p>LIPORONE, L.B. Bordeaux e seus grands crus classés: a história dos melhores vinhos do mundo. Editora Labrador. (Biblioteca virtual universitária).</p> <p>RABACHINO, R. Manual didático para o sommelier internacional: para saber os sabores do vinho. 1ª Edição. Editora Educ. 2008. (Biblioteca virtual universitária).</p> <p>STANDAGE, T. História do mundo em 6 copos. Editora Zahar. 2005.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

COMPONENTE CURRICULAR: Cozinha Fria	
Código:	TGAS 207
Carga Horária:	40h [CH Teórica: 30h / CH Prática: 10h]

Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	História da Alimentação (TGAS 101) e Habilidades e Técnicas Culinárias (Código TGAS 106)
Semestre:	2º
Nível:	Técnico
EMENTA	
Definição e profissionais da Cozinha Fria (Boucher; Poissonnier; Légumier; Garde-Manger). Organização do espaço físico, equipamentos e utensílios da Cozinha Fria. Preparações como: molhos, sopas frias, saladas, terrines, galantines, mousses, roulades, entradas frias e elementos decorativos.	
OBJETIVOS	
Compreender o conceito de brigada e como a Cozinha Fria se organiza; Entender a Cozinha Fria como setor da cozinha; Conhecer os profissionais que integram a Cozinha Fria, suas atribuições e responsabilidades; Executar preparações da Cozinha Fria utilizando as habilidades e técnicas clássicas.	
PROGRAMA	
<p>Unidade I- COZINHA FRIA</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Brigada da Cozinha Fria; ● Os profissionais; ● Organização do espaço físico, equipamentos e utensílios da Cozinha Fria; ● Segurança do Trabalho e Limpeza. <p>UNIDADE II- Preparações Frias I</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Molhos e sopas frias; ● Mousses; ● Saladas; ● Métodos clássicos de conservação de alimentos; <p>UNIDADE III- Preparações Frias II</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Terrines; ● Galantines; ● Roulades; ● Entradas frias; ● Elementos decorativos; ● Montagem de bufês; ● Precificação. <p>AULAS PRÁTICAS [10h]</p> <p>- Organização e planejamento de eventos, com sugestões de receitas, técnicas de preparo, elaboração de fichas técnicas, decoração e precificação, integrando os conhecimentos adquiridos nas disciplinas Habilidades e Técnicas Culinárias,</p>	

<p>Planejamento de Cardápio e Composição de Custo, Informática Básica, Segurança do Trabalho, dentre outras);</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipos de Serviços para os eventos gastronômicos, utilizando técnicas na disciplina Serviços de Alimentos e Bebidas; - Montagem de buffet, tábuas de frios e mesas para eventos, conforme a disciplina Habilidade e Técnicas Culinárias; - Dentre outras.
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> - Aulas expositivas, dialogadas, demonstrativas e/ou práticas; - Dinâmica de grupo; - Exercício dirigido; - Visita técnica; - Vivências exploratórias; - Cooperação de disciplinas utilizando usando situações problemas e aspectos multidisciplinares (Habilidades e Técnicas Culinárias, Cozinha Internacional I e II, Planejamento e Gestão em Eventos Gastronômicos, dentre outras).
RECURSOS
<ul style="list-style-type: none"> - Quadro branco e pincel; - Projetor de slides; - Plataforma para aulas virtuais; - Audiovisuais; - Livros, revistas e textos diversos; - Laboratório de cozinha pedagógica para práticas, assim como insumos, utensílios e equipamentos correlatos; - Dentre outros.
AVALIAÇÃO
<p>A avaliação terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual e terá como critérios avaliativos: domínio do conteúdo, capacidade analítica, poder de síntese, compreensão de aspectos interdisciplinares, participação, assiduidade do discente nas atividades propostas pelo professor (teóricas e práticas), dentre outras.</p> <p><u>Instrumentos de avaliação:</u> exercícios, relatórios, avaliações escritas (objetivas ou subjetivas), trabalhos, seminários individuais e/ou coletivos, dentre outros.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>DAVIES, C. A. Alimentos e bebidas. 4. ed. Caxias do Sul: Educs, 2010. 254 p.</p> <p>Instituto Americano de Culinária. Chef Profissional: Instituto Americano de Culinária. Senac, 2009.</p> <p>INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Garde manger: a arte e o ofício da cozinha fria. 4. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014.</p> <p>KOVESI, B. et al. 400 g – Técnicas de Cozinha. Nacional, 2007.</p> <p>LE CORDON BLEU. Técnicas Culinárias Essenciais. 1ª Ed. São Paulo Ed. Nobel, 2010.</p> <p>SEQUERRA, L. (org.) Cozinha Fria e Garde Manger. Ribeirão Preto, SP: Pearson Education do Brasil, 2017. (Biblioteca virtual universitária).</p> <p>TEICHMANN, I. M. Cardápios: técnicas e criatividade. 7. ed. Caxias do Sul: Educs, 2009. 151 p.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
<p>AMARANTE, J.O.A. Queijos do Brasil e do mundo [recurso eletrônico]: para iniciantes e apreciadores- São Paulo: Mescla, 2015. (Biblioteca virtual universitária).</p>

<p>BAUER, A.; PLANTIER, L. (org). As 100 palavras da Gastronomia. São Paulo: Edições Tapioca, 2013. (Biblioteca virtual universitária).</p> <p>FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. Tradução de Florença Cladera Olivera. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.</p> <p>MELO NETO, F. P. Criatividade em eventos. 5. ed. São Paulo: Contexto, 2012. 119 p.</p> <p>OLIVEIRA, C.A.D. Segurança e Saúde no Trabalho: Guia de Prevenção de Riscos. 1 Ed. Dirce Laplaca Viana Editora, 2014. (Biblioteca virtual universitária).</p> <p>SEQUERRA, L. (org.) Cozinha Francesa. Ribeirão Preto, SP: Pearson Education do Brasil, 2017. (Biblioteca virtual universitária).</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

TERCEIRO SEMESTRE

COMPONENTE CURRICULAR: Confeitaria	
Código:	TGAS 301
Carga Horária:	80h [CH Teórica: 50h / CH Prática: 30h]
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	Nenhum
Semestre:	3º
Nível:	Técnico
EMENTA	
Contextualização e fundamentação da confeitaria. Principais ingredientes. Equipamentos e utensílios. Técnicas e Receitas. Massas básicas de confeitaria. Cremes. Mousses. Suflês. Compotas e geleias. Açúcar. Merengues. Chocolates. Sobremesas geladas.	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> - Compreender a evolução histórica da confeitaria; - Conhecer os principais ingredientes; - Identificar equipamentos e utensílios; - Produzir massas doces; - Aprender cremes clássicos; - Produzir receitas clássicas de mousses, suflês, compotas e geleias utilizando produtos locais; - Aprender a os diferentes pontos de calda de açúcar; - Diferenciar os tipos de merengues; - Conhecer os tipos de chocolate e algumas receitas clássicas; - Desenvolver e criar algumas receitas geladas; - Rotular e armazenar as produções de forma adequada; - Aplicar os conhecimentos teóricos do curso nas atividades práticas. 	
PROGRAMA	

UNIDADE I- CONTEXTUALIZAÇÃO E FUNDAMENTAÇÃO DA CONFEITARIA

- Evolução da confeitaria mundial;
- Profissionais;
- Boas práticas na confeitaria;
- Identificação de equipamentos e utensílios;
- Principais ingredientes e funções.

UNIDADE II- MASSAS

- Aeradas ou espumosas;
- Cremosas;
- Secas;
- Petit four;
- Cozida;
- Líquidas;
- Phyllo;
- Folhada;
- Fermentadas doces.

UNIDADE III- CREMES

- A frios;
- Cozidos;
- Assados;
- Gelatinizados;
- Compostos.

UNIDADE III- AÇÚCAR, MERENGUES, COMPOTAS, GELEIAS, MOUSSES E SUFLÊS

- Técnicas;
- Preparações;
- Ingredientes tradicionais e regionais.

UNIDADE IV- CHOCOLATES

- História;
- Processamento;
- Variedades;
- Técnicas;
- O mercado da chocolateria.

UNIDADE V- SOBREMESAS GELADAS

- Sorvete;
- Sorbet;
- Sobremesa a base de sorvete e sorbet.

UNIDADE VI- BOLOS E TORTAS

- Montagem;
- Técnica de decoração.

AULAS PRÁTICAS [30h]

- Criação e planejamento de preparações visando aplicar conhecimentos adquiridos em disciplinas como: Informática Aplicada com a produção de planilhas de controle de custo e layout de fichas técnicas), Planejamento de cardápio e composição de custos, dentre outras.
- Preparar e/ou decorar receitas tradicionais na confeitaria;
- Adaptar receitas tradicionais utilizando insumos regionais;
- Aula demonstrativa;
- Dentre outras.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas, dialogadas, demonstrativas e/ou práticas;
- Dinâmica de grupo;
- Exercício dirigido;
- Elaboração de catálogo;
- Criação de preparações com texturas diferentes do tradicional/clássico;
- Visita técnica;
- Vivências exploratórias;
- Debates usando situações problemas e aspectos multidisciplinares (Responsabilidade Socioambiental na Gastronomia, Planejamento e Gestão em Eventos, História da Alimentação, dentre outras).
- Dentre outras.

RECURSOS

- Quadro branco e pincel;
- Projetor de slides;
- Plataforma para aulas virtuais;
- Audiovisuais;
- Livros, revistas e textos diversos;
- Laboratório de cozinha pedagógica para práticas, assim como insumos, utensílios e equipamentos correlatos.
- Dentre outros.

AVALIAÇÃO

A avaliação terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual e terá como critérios avaliativos: domínio do conteúdo, capacidade analítica, poder de síntese, compreensão de aspectos interdisciplinares, participação e assiduidade do discente nas atividades propostas pelo professor (teóricas e práticas), organização da bancada, cumprimento do tempo, participação efetiva na aula, apresentação pessoal, qualidade na apresentação das produções, parte escrita do trabalho (relatório de experiência, qualidade do material utilizado), dentre outras.

Instrumentos de avaliação: exercícios, relatórios, avaliações escritas (objetivas ou subjetivas), trabalhos, seminários individuais e/ou coletivos, dentre outros.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

COSTA, D.R.; FIORI, F.C.; REDOSCHI, G.; LAGE, M.; COELHO, S.T.; VIANNA, F.S.V. **Manual prático de confeitaria**. Senac- 1ª edição. Editora Senac, São Paulo. 2017.
 SCHELIGA, P.B.F. (org.) **Chocolateria**. Ribeirão Preto, SP: Pearson Education do Brasil, 2017. (Biblioteca virtual universitária).
 SEBESS, M. **Técnicas de confeitaria profissional**. São Paulo: Senac São Paulo. 2007.
 SUAS, M. **Pâtisserie: Abordagem profissional**. Editora: Cengage Learning. 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BAU, F. **Enciclopédia do chocolate**. 1ª edição. São Paulo: Senac São Paulo. 2019.
 CANELLA-RAWLS, S. **Espessantes na confeitaria: Texturas e sabores**. 2ª edição. Senac, São Paulo. 2018.
 FREIDENSON, B. (org.). **Bolos de Dona Zizi**. 1ª edição. São Paulo: Rideel, 2007. (Biblioteca virtual universitária).
Larousse da confeitaria: 100 receitas de chef ilustradas passo a passo pela Escola Le Cordon Bleu, 1ª edição, Editora Alaúde, 2017.
 PORSCHE, P. **Confeitaria chic: bolos, cupcakes e guloseimas**. 1ª edição. São Paulo: Senac São Paulo, 2012.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

COMPONENTE CURRICULAR: Panificação

Código: TGA 302

Carga Horária: 40h [CH Teórica: 50h / CH Prática: 30h]

Número de Créditos: 02

Código pré-requisito: Nenhum

Semestre: 3º

Nível: Técnico

EMENTA

Conceitos básicos sobre panificação; técnicas de mistura, amassamento, fermentação, modelagem e cocção; utensílios e equipamentos básicos da padaria; pães básicos comerciais. Princípios básicos da panificação, explorando a importância e o papel dos ingredientes nas diversas formulações dos pães, desenvolvendo técnicas e métodos de produção, utilizando equipamentos próprios e específicos da área. Trata ainda do papel do profissional e das exigências do mercado de trabalho.

OBJETIVO

- Identificar conhecimentos relacionados à panificação e suas rotinas;
- Discutir os fundamentos e bases técnicas empregadas nos processos de panificação;
- Desenvolver e produzir variados tipos de massas voltadas à panificação;
- Discutir regras e organizações de padaria;
- Distinguir os diferentes processos de fermentação e aplicações de leveduras;
- Reconhecer a importância dos cuidados na execução de cada etapa de produção;
- Analisar procedimentos operacionais, padrões de higiene e princípios básicos de administração;

- Desenvolver hábitos saudáveis de consumo, conhecendo e identificando suas diferenças;
- Estruturar os métodos para a elaboração e criação de novas técnicas de produção e manuseio de massas e suas aplicações.

PROGRAMA

UNIDADE I

- Introdução teórica e prática à panificação;
- Pães de massa magra: aplicação do método direto;
- Diversas aplicações para massas magras: pães diversos a partir de uma única massa;
- Flat breads italianos: origem e características dos flat breads.

UNIDADE II

- Flat breads internacionais: origem e características dos flats internacionais;
- Pães internacionais: método indireto de produção de pães;
- Pães internacionais com aplicação de esponja: método indireto de produção de pães;
- Pães internacionais com farinhas diversas: método indireto de produção de pães;

UNIDADE III

- Pré-misturas para panificação: origem das pré-misturas; vantagens e desvantagens da utilização das pré-misturas
- Pães recheados comerciais: adoção de método direto;
- Pães recheados: identificação de método indireto;
- Viennoiserie: origem e conceito; características e princípios das massas folhadas.

UNIDADE IV

- Viennoiserie: pães ricos;
- Pães de massa gorda: características das massas gordas ou ricas;
- Pães de massa doce;
- Criação na panificação: análise dos pães desenvolvidos

AULAS PRÁTICAS [30h]

- Identificação de matérias-primas básicas destinadas à confecção de diferentes massas de pães e entender o papel das mesmas dentro de cada uma delas, alinhando aos conhecimentos adquiridos na disciplina de Ciência e Tecnologia de Alimentos;
- Análise da formulação do pão relacionando seus ingredientes ao método de preparo;
- Avaliação do rendimento das massas conforme pesos e modelagens apresentados;
- Reconhecimento das características do método direto e do método indireto de produção de pães;
- Desenvolvimento de pães, em que serão alinhados os conhecimentos das disciplinas: Segurança do Trabalho nos Serviços de Alimentação, Higiene e Manipulação de alimentos e Habilidades e Técnicas Culinárias, que permitirá a execução de preparos com segurança, qualidade e técnicas adequadas de produção;
- Identificação de equipamentos específicos para os tipos de pães apresentados;

<ul style="list-style-type: none"> • Aula demonstrativa; • Análise da formulação do pão relacionando seus ingredientes e método de preparo com o resultado final obtido, em que poderão ser aplicadas as técnicas de Análise Sensorial de Alimentos e os conceitos introdutórios de Ciência e Tecnologia de Alimentos; • Dentre outras.
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> - Aulas expositivas, dialogadas, demonstrativas e/ou práticas; - Dinâmica de grupo; - Exercício dirigido; - Visita técnica; - Vivências exploratórias; - Debates usando situações problemas e aspectos multidisciplinares (Confeitaria, Planejamento e Gestão em Eventos Gastronômicos, Informática Aplicada, dentre outras).
RECURSOS
<ul style="list-style-type: none"> - Quadro branco e pincel; - Projetor de slides; - Plataforma para aulas virtuais; - Audiovisuais; - Livros, revistas e textos diversos; - Laboratório de cozinha pedagógica para práticas, assim como insumos, utensílios e equipamentos correlatos; - Dentre outros.
AValiação
<p>A avaliação terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual e terá como critérios avaliativos: domínio do conteúdo, capacidade analítica, poder de síntese, compreensão de aspectos interdisciplinares, participação e assiduidade do discente nas atividades propostas pelo professor (teóricas e práticas), dentre outras.</p> <p><u>Instrumentos de avaliação:</u> exercícios, relatórios, avaliações escritas (objetivas ou subjetivas), trabalhos, seminários individuais e/ou coletivos, dentre outros.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>KAYSER, E. Larousse dos Pães. São Paulo: Alaúde Editorial, 2015. 303p.</p> <p>KOSEVI, B. et al. 400 g: Técnicas de cozinha - Fundamentos e técnicas de culinária aplicados em mais de 300 receitas. 2ª ed. Companhia Editora Nacional, 2020. 576 p.</p> <p>SEQUERRA, L. Panificação e lanches. Editora Pearson: 2018, 161 p.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
<p>Instituto Americano de Culinária. Chef Profissional: Instituto Americano de Culinária. Senac, 2009.</p> <p>LE CORDON BLEU. Larousse da Confeitaria: 100 receitas de chef ilustrada passo a passo pela Escola Le Cordon Bleu. São Paulo: Alaúde Editorial, 2017. 512p.</p> <p>TEICHMANN, I. M. Cardápios: técnicas e criatividade. 7. ed. Caxias do Sul: Educ, 2009. 151 p.</p> <p>TUCUNDUVA, S. P. Nutrição e Dietética. 4a ed. São Paulo: Editora Manole, 2019. 464p.</p> <p>WRIGHT, J.; TREUILLE, E. Todas as técnicas culinárias: mais de 200 receitas básicas da mais famosa escola de culinária do mundo. 15ª ed. Barueri: Editora Marco Zero, 2018. 352p.</p>

Coordenador do Curso <hr/>	Setor Pedagógico <hr/>
-------------------------------	---------------------------

COMPONENTE CURRICULAR: Cozinha Internacional II	
Código:	TGAS 303
Carga Horária:	80h [CH Teórica: 50h / CH Prática: 30h]
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	História da Alimentação (TGAS 101) e Habilidades e Técnicas Culinárias (Código TGAS 106)
Semestre:	3º
Nível:	Técnico
EMENTA	
<p>Principais fatores que influenciam na cozinha europeia (Espanha, Portugal, Grécia e Alemanha), cozinha das américas (Canadá, Estados Unidos da América, México, Chile e Argentina), cozinha asiática (China, Japão, Tailândia e Turquia) e cozinha africana. Ingredientes mais utilizados. Principais utensílios, técnicas, preparações e bebidas. Tendências da gastronomia contemporânea. Chefs e restaurantes mais importantes na atualidade desses países. Acesso ao alimento: fome, obesidade e populações mal alimentadas.</p>	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> - Conhecer e compreender as transformações histórica e sociocultural que delineou a cozinha europeia, americana e asiática; - Entender como os elementos geográficos são importantes para permanência e perpetuação da base alimentar de um povo; - Identificar os ingredientes mais usados na cozinha; - Conhecer os principais utensílios; - Aprender as técnicas de preparo; - Conhecer algumas preparações típicas; - Estudar as principais bebidas típicas; - Conhecer os chefs e os restaurantes mais importantes dos países; - Analisar as tendências da gastronomia contemporânea conforme a cozinha analisada; - Refletir sobre o acesso ao alimento nesses países. 	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I- COZINHA EUROPEIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspectos históricos, socioculturais e geográficos da Espanha, Portugal, Grécia e Alemanha para sua formação gastronômica; • Características gastronômicas regionais; • Identificação dos produtos culinários típicos da cozinha europeia; • Utensílios, métodos de cocção, técnicas culinárias e preparações típicas; • Bebidas típicas; • Principais chefs, restaurantes e cozinha contemporânea europeia; • Acesso ao alimento: fome, obesidade e populações mal alimentadas. <p>UNIDADE II- COZINHA DAS AMÉRICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspectos históricos, socioculturais e geográficos do Canadá, Estados Unidos da América, México, Chile e Argentina para sua formação gastronômica; • Características gastronômicas regionais; 	

- Identificação dos produtos culinários típicos da cozinha das américas;
- Utensílios, métodos de cocção, técnicas culinárias e preparações típicas;
- Bebidas típicas;
- Principais chefs, restaurantes e cozinha contemporânea das américas;
- Acesso ao alimento: fome, obesidade e populações mal alimentadas.

UNIDADE III- COZINHA ASIÁTICA

- Aspectos históricos, socioculturais e geográficos da China, Japão, Tailândia e Turquia para sua formação gastronômica;
- Características gastronômicas regionais;
- Identificação dos produtos culinários típicos da cozinha asiática;
- Utensílios, métodos de cocção, técnicas culinárias e preparações típicas;
- Bebidas típicas;
- Principais chefs, restaurantes e cozinha contemporânea asiática;
- Acesso ao alimento: fome, obesidade e populações mal alimentadas.

UNIDADE IV- COZINHA AFRICANA

- Aspectos históricos, socioculturais e geográficos da África para sua formação gastronômica;
- Características gastronômicas regionais;
- Identificação dos produtos culinários típicos da cozinha africana;
- Comida de terreiro;
- Utensílios, métodos de cocção, técnicas culinárias e preparações típicas;
- Bebidas típicas;
- Principais chefs, restaurantes e cozinha contemporânea africana;
- Acesso ao alimento: fome, obesidade e populações mal alimentadas.

AULAS PRÁTICAS [30h]

- Organizar e planejar cardápios, buscando referências bibliográficas físicas como livros, revistas, digitais como sites, e associando aos conhecimentos adquiridos em disciplinas como: Planejamento de Cardápio e composição de Custos, Habilidades e Técnicas Culinárias, Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas, Cozinha Internacional I, Cozinha Brasileira, História da Alimentação, dentre outras;
- Produção de fichas técnicas, aplicando os conhecimentos adquiridos na disciplina de Planejamento de Cardápio e composição de Custos;
- Sugestão de bebidas que harmonizem com receitas, considerando sempre os conhecimentos adquiridos na Disciplina de Harmonização de Alimentos e Bebidas;
- Empratamento;
- Aula demonstrativa;
- Dentre outras.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas, dialogadas, demonstrativas e/ou práticas;
- Dinâmica de grupo;
- Exercício dirigido;
- Vivências exploratórias;
- Quiz;
- Oficina;

- Debates usando situações problemas e aspectos multidisciplinares (Habilidades e Técnicas Culinária, Empreendedorismo, Higiene e Manipulação de Alimentos, Informática Aplicada, Segurança do Trabalho nos Serviços de Alimentação, Planejamento e Gestão em Eventos Gastronômicos, dentre outras).

RECURSOS

- Quadro branco e pincel;
 - Projetor de slides;
 - Plataforma para aulas virtuais;
 - Audiovisuais;
 - Livros, revistas e textos diversos;
 - Laboratório de cozinha pedagógica para práticas, assim como insumos, utensílios e equipamentos correlatos;
 - Dentre outros.

AVALIAÇÃO

A avaliação terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual e terá como critérios avaliativos: domínio do conteúdo, capacidade analítica, poder de síntese, compreensão de aspectos interdisciplinares, participação, assiduidade do discente nas atividades propostas pelo professor (teóricas e práticas), dentre outras.

Instrumentos de avaliação: exercícios, relatórios, avaliações escritas (objetivas ou subjetivas), trabalhos, seminários individuais e/ou coletivos, dentre outros.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DAVIES, C.A. **Alimentos e Bebidas**. 1ª Edição, Editora Educs. 2010.
 Instituto Americano de Culinária. **Chef Profissional**: Instituto Americano de Culinária. Senac, 2009.
 KANASHIRO, A. **Larousse da cozinha do mundo: Ásia e Oceania**. Larousse Brasil, 2018.
Larousse da cozinha do mundo: Europa e Escandinávia. Larousse Brasil, 2000.
Larousse da cozinha do mundo: Oriente Médio, África e Índico. Larousse Brasil, 2000.
 REIS, S. L. **Larousse da cozinha do mundo: Américas**. Larousse Brasil, 2005.
 SEQUERRA, L. **Cozinha das Américas**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2018. (Biblioteca virtual universitária).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BAUER, A.; PLANTIER, L. et al. **As 100 palavras da gastronomia**. Editora: Edições Tapioca. 1ª edição. 2019 (Biblioteca virtual universitária).
 KOVESI, B.; SIFFERT, C.; CREMA, C.; MARTINOLI, G. **400 g Técnicas de cozinha**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2020.
 LE CORDON BLEU. **Técnicas Culinárias Essenciais**. 1ª edição. São Paulo: Ed. Nobel, 2010.
 SAKURAI, C. **Os japoneses**. São Paulo: contexto, 2007. (Biblioteca virtual universitária).
 SEQUERRA, L. **Cozinha Fria e Garde Manger**. Ribeirão Preto, SP: Pearson Education do Brasil, 2017. (Biblioteca virtual universitária).
 TEICHMANN, I. M. **Cardápios: técnicas e criatividade**. 7ª edição. Caxias do Sul: Educs, 2009. 151 p.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

COMPONENTE CURRICULAR: Responsabilidade Socioambiental na Gastronomia	
Código:	TGAS 304
Carga Horária:	40h [CH Teórica: 30h / CH Prática: 10h]
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	Nenhum
Semestre:	3º
Nível:	Técnico
EMENTA	
<p>Meio ambiente e sustentabilidade. Meio ambiente e as legislações regulamentadoras. Meio ambiente, sociedade e impactos socioambientais. Educação ambiental no setor alimentício. Desperdício de alimentos. Manejo de resíduos sólidos: resíduos orgânicos. Bases para o desenvolvimento sustentável na gastronomia: alimentos orgânicos; Agricultura familiar e valorização de produtos locais. Aproveitamento integral dos alimentos. Plantas alimentícias não convencionais (PANCs). Gestão socioambiental no setor alimentício. Uso de tecnologia limpa na gastronomia.</p>	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> - Compreender os conceitos de meio ambiente, sustentabilidade e desenvolvimento sustentável; - Conhecer as legislações do Brasil vigentes para o meio ambiente; - Aprender sobre os impactos socioambientais gerados pela ação humana; - Compreender os prejuízos ambientais gerados com o desperdício de alimentos; - Sensibilizar sobre o correto manejo de resíduos sólidos: resíduos orgânicos; - Aprender sobre os aspectos econômicos e sustentáveis no aproveitamento integral de alimentos; - Desenvolver técnicas culinárias no aproveitamento integral de alimentos; - Conhecer plantas alimentícias não convencionais (PANCs); - Contribuir para a promoção da segurança alimentar e nutricional; - Despertar o consumo consciente na gastronomia; - Formar multiplicadores para disseminar práticas sustentáveis na gastronomia. 	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I- MEIO AMBIENTE E SUSTENTABILIDADE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos de meio ambiente; • Sustentabilidade; • Legislações do Brasil vigentes sobre meio ambiente. <p>UNIDADE II- MEIO AMBIENTE E SOCIEDADE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Relação do homem e o meio ambiente; • Impactos socioambientais e econômicos; • Desperdício de alimentos; • Economia circular. <p>UNIDADE III- EDUCAÇÃO AMBIENTAL NO SETOR ALIMENTÍCIO</p>	

- Histórico do movimento ambientalista na educação ambiental;
- Fundamentos teórico-metodológicos da educação ambiental;
- Tendências da educação ambiental;
- Legislação e políticas públicas de educação ambiental;
- Educação Ambiental em diferentes contextos: na escola; na comunidade; no setor alimentício.
- Avaliação em Educação Ambiental

UNIDADE IV- MANEJO DE RESÍDUOS SÓLIDOS

- Gestão no gerenciamento de resíduos sólidos no Brasil;
- A política dos 5Rs;
- Responsabilidade compartilhada pelo ciclo da vida dos produtos;
- Consumo consciente;
- Hierarquia de recuperação de alimentos;
- Compostagem.

UNIDADE V- DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL NA GASTRONOMIA

- Gastronomia sustentável;
- Agroecologia e os alimentos orgânicos;
- Agricultura familiar e contribuição socioambiental;
- Valorização de produtos locais.

UNIDADE VI- APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS

- Partes convencionais e não convencionais dos alimentos;
- Alimentos saudáveis e o guia alimentar da população brasileira;
- Técnicas de aproveitamento integral dos alimentos;
- Produção e consumo de plantas alimentícias não convencionais (PANCs).

UNIDADE VII- GESTÃO SOCIOAMBIENTAL NO SETOR ALIMENTÍCIO

- Ética profissional e cidadania: A ética e o Meio-Ambiente. A ética e as Minorias. A ética e as relações inter-raciais, linguísticas e culturais;
- O Sistema Global de Proteção dos Direitos Humanos: A Declaração Universal dos Direitos Humanos. O Pacto Internacional dos Direitos Civis e Políticos. O Protocolo Facultativo ao Pacto Internacional dos Direitos Civis e Políticos. O Pacto Internacional dos Direitos Econômicos, Sociais e Culturais;
- A Constituição Brasileira de 1988 e a concepção contemporânea de Direitos Humanos;
- Responsabilidade socioambiental das empresas.
- Papel dos gestores e organizações;

UNIDADE VIII- TECNOLOGIA LIMPA NA GASTRONOMIA

- Conceitos de tecnologia limpa;
- Uso da tecnologia limpa no processamento dos alimentos;

- Contribuição ambiental da tecnologia limpa na gastronomia.

AULAS PRÁTICAS [10h]

- Desenvolvimento de preparações com resíduos alimentares para aproveitamento das partes não convencionais, unindo os conhecimentos adquiridos nas disciplinas: Higiene e Manipulação de Alimentos, Segurança do Trabalho nos Serviços de Alimentação e Habilidades e Técnicas Culinárias.
- Produções culinárias elaboradas com ingredientes da agricultura familiar do município de Camocim, considerando os conhecimentos adquiridos nas disciplinas de História da Alimentação, Cozinha Brasileira, Habilidades e Técnicas Culinárias, Higiene e Manipulação de Alimentos, Segurança do Trabalho nos Serviços de Alimentação;
- Elaboração de uma cartilha com produções culinárias oriundas do aproveitamento integral dos alimentos e para utilização das ferramentas do pacote office e similares ensinados na disciplina de Informática Aplicada;
- Aplicação da tecnologia limpa nas atividades práticas da cozinha;
- Oficina de compostagem;
- Dentre outras.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas, dialogadas, demonstrativas e/ou práticas;
- Dinâmica de grupo;
- Exercício dirigido;
- Oficinas;
- Exposição de filmes e documentários relacionados à temática ambiental;
- Visita técnica;
- Vivências exploratórias;
- Intercomunicação do aprendizado entre componentes curriculares (Higiene e Manipulação de Alimentos, Habilidades e Técnicas Culinárias, dentre outras).

RECURSOS

- Quadro branco e pincel;
- Projetor de slides;
- Plataforma para aulas virtuais;
- Audiovisuais;
- Livros, revistas e textos diversos;
- Laboratório de cozinha pedagógica para práticas, assim como insumos, utensílios e equipamentos correlatos.
- Dentro outros.

AValiação

A avaliação terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual e terá como critérios avaliativos: domínio do conteúdo, capacidade analítica, poder de síntese, compreensão de aspectos interdisciplinares, participação, assiduidade do discente nas atividades propostas pelo professor (teóricas e práticas), dentre outras.

Instrumentos de avaliação: exercícios, relatórios, avaliações escritas (objetivas ou subjetivas), trabalhos, seminários individuais e/ou coletivos, atividades práticas, dentre outros.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BOTKIN, D.B.; KELLER, E.A. **Ciência ambiental: Terra, um planeta vivo**. 7. ed. Rio de Janeiro: TLC, 2011. 681 p.

CALIJURI, M.C., FERNANDES, C.D.G. (Orgs.). **Engenharia ambiental: conceitos, tecnologia e gestão**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. 789 p.

DIMENSTEIN, G.; NETO CIPRO, P. **O cidadão de papel**. 24 ed. Editora Ática. 2019.

SPINELLI, S.M.C. **Agroecologia e sustentabilidade**. Curitiba: Contentus, 2020. 86 p. (Disponível na biblioteca virtual).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALMEIDA, R. **Gestão ambiental: para o desenvolvimento sustentável**. Rio de Janeiro: Thex Editora, 2014. 566 p.

BARBAULT, R. **Ecologia geral: estrutura e funcionamento da biosfera**. Petrópolis: Vozes, 2011. 444 p.

BARROS, R.M. **Tratado sobre resíduos sólidos: gestão, uso e sustentabilidade**. Rio de Janeiro: Editora Interciência, 2013. 716 p. (Disponível na biblioteca virtual).

BRAGA, B. et al. **Introdução à engenharia ambiental**. 2. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2013. 318 p. (Disponível na biblioteca virtual).

DIAS, G. F. **Educação ambiental: princípios e práticas**. 9. ed. São Paulo: Gaia, 2014. 551 p.

PHILIPPI, J. A.; PELICIONI, M. **Educação ambiental e sustentabilidade**. 2. ed. São Paulo: Manole, 2013.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

COMPONENTE CURRICULAR: Empreendedorismo

Código: TGAS 305

Carga Horária: 40h [CH Teórica: 30h / CH Prática: 10h]

Número de Créditos: 02

Código pré-requisito: Nenhum

Semestre: 3º

Nível: Técnico

EMENTA

Conceitos de empreendedorismo e inovação; Empreendedorismo e desenvolvimento social, ambiental e econômico; Tipos de empreendedorismo; Perfil empreendedor; Afro empreendedorismo; Processo empreendedor: Ideias *versus* Oportunidades; Ferramentas de gestão: matriz SWOT, metas SMART, técnica 5W2H, modelo de negócios CANVAS; Fontes de financiamento; Plano de negócios; Tendências do empreendedorismo no mercado gastronômico.

OBJETIVOS

- Desenvolver competências e habilidades empreendedoras;
- Refletir sobre os conceitos e importância do empreendedorismo e seu papel de

desenvolvimento socioeconômico;

- Identificar os tipos de empreendedorismo e as atitudes empreendedoras e inovação;
- Reconhecer oportunidades de iniciar o empreendimento;
- Conhecer as ferramentas empreendedoras e os tipos de assessoria e financiamentos que poderão colaborar com o processo empreendedor no mercado gastronômico;
- Compreender o perfil do empreendedor no futuro.

PROGRAMA

UNIDADE I: INTRODUÇÃO AO “MUNDO DOS NEGÓCIOS”

- Conceitos do mundo dos negócios;
- Tipos de empreendimentos.

UNIDADE II: CONCEITOS DE EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO

- Definição de Empreendedorismo e seu impacto para transformação e/ou potencialização das realidades;
- Empreendedorismo no Brasil e no mundo;
- Tipos de empreendedorismo: de negócios, social e corporativo;
- Perfil Empreendedor.

UNIDADE III: AFRO-EMPREENDEDORISMO

- Contextualização do afro-empreendedorismo no Brasil;
- Ecossistema de afro-empreendedorismo no país: Movimento Black money, aceleradora Afrohub e Pretahub, Instituto Feira Preta, startups Diaspora.Black e Afrobusiness e o evento Afrohub;
- Projetos de incentivo ao afro-empreendedorismo: FA.VELA, ÉdiTodos, Mercado Black Money, entre outras iniciativas.

UNIDADE IV: PROCESSO EMPREENDEDOR

- Identificação de Oportunidades: Ideias *versus* oportunidades;
- Empreendedorismo por necessidade *versus* empreendedorismo por oportunidade;
- Empresas startups em cenários de mudanças;
- Ferramentas de Gestão: Modelo de negócios CANVAS; Plano de negócios, 5W2H e análise SWOT, Metas SMART;
- Fontes de financiamentos.

UNIDADE V: TENDÊNCIAS NO EMPREENDEDORISMO NO MERCADO GASTRONÔMICO

- Fast-Food no Brasil: desafios e oportunidades;
- Food Truck no Brasil: desafios e oportunidades;
- Cozinha Vegetariana e vegana no Brasil: desafios e oportunidades;
- Cozinha Regional: desafios e oportunidades;
- Cozinha Internacional: desafios e oportunidades.

AULAS PRÁTICAS [10h]

Oficina de análise de mercado: Emprego da ferramenta SWOT para observar a viabilidade de diferentes tendências no empreendedorismo do mercado Gastronômico, em que serão utilizados também os conhecimentos adquiridos nas disciplinas de História da Alimentação, Gestão de Cardápio e Composição de Custos, Informática Aplicada, Responsabilidade Social na Gastronomia e Estudos Integrados em Alimentação e Nutrição. Onde o aluno será capaz de planejar a viabilidade do lançamento de um novo prato, considerando o regionalismo, viabilidade técnica e socioambiental.

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

METODOLOGIA DE ENSINO

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

RECURSOS

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

AVALIAÇÃO	
<p>Acontecerá de maneira contínua e somativa, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos, tendo função diagnóstica de caráter continuado e formativo.</p> <p>Prova escrita; Relatórios; Resumos; Trabalhos; Oficinas; Debates; Dentre outras.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>AFFONSO, L. M. F. Empreendedorismo. São Paulo: Editora Grupo A, Selo SAGAH, 2019.</p> <p>BESSANT, J. Inovação e Empreendedorismo. 3ª ed. Porto Alegre: BookMan, 2019.</p> <p>DORNELAS J. C. A. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. 8ª ed. Campos, Rio de Janeiro, 2021.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ARANTES, E. C. Empreendedorismo e responsabilidade social. 2. ed., rev. Curitiba: Intersaberes, 2014. (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).</p> <p>DEGEN, R. J. O empreendedor: fundamentos da iniciativa empresarial. São Paulo: McGraw-Hill, 1989. (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).</p> <p>MAXIMIANO, A. C. A. Empreendedorismo. São Paulo: Editora Educ. 2012.</p> <p>SCATENA, M. I. C. Ferramentas para a moderna gestão empresarial: teoria, implementação e prática. Curitiba: InterSaber, 2012. (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).</p> <p>SERTEX, P. Empreendedorismo. São Paulo: Editora Intersaberes, 2013.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

COMPONENTE CURRICULAR: Estudos Integrados em Alimentação e Nutrição	
Código:	TGAS 306
Carga Horária:	40h [CH Teórica: 30h / CH Prática: 10h]
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	Nenhum
Semestre:	3º
Nível:	Técnico
EMENTA	
<p>Estudo de tendências de mercado. Comportamento do consumidor. Consumidores e restrições alimentares. Surtos alimentares e a epidemiologia. Estudo e vivência prática das técnicas de nutrigenética e nutrigenômica na elaboração de cardápios. Técnicas gastronômicas aplicadas à gastronomia saudável e funcional, com fundamentos e análise dos alimentos. Técnicas gastronômicas para alimentação hospitalar, com foco em restrições e alergias alimentares.</p>	

OBJETIVO

- Aprender sobre as tendências de mercado consumidor na área de alimentos;
- Assimilar conhecimento sobre o comportamento do consumidor;
- Identificar e compreender os tipos de consumidores e suas restrições alimentares;
- Estudar sobre surtos alimentares e conhecer a epidemiologia dos alimentos.

PROGRAMA**UNIDADE I- ESTUDO DE TENDÊNCIAS DE MERCADO NA ÁREA DE ALIMENTOS**

- Mercado nacional e regional;
- Oportunidades de negócio;
- Produtos alimentícios e agregação de valores;
- Tendências de serviços de alimentação.

UNIDADE II- COMPORTAMENTO DOS CONSUMIDORES

- Tendências de comportamento dos consumidores;
- Preocupação social e de sustentabilidade;
- Alimentação pronta;
- Delivery;
- Compras digitais.

UNIDADE III- CONSUMIDORES E RESTRIÇÕES ALIMENTARES

- Tipos de consumidores e restrições alimentares;
- Restrições por hábitos e preferências;
- Legislações específicas.

UNIDADE IV- SURTOS ALIMENTARES E A EPIDEMIOLOGIA

- Caracterização de surto alimentar;
- Detecção de surtos alimentares;
- Notificação;
- Medidas e procedimentos adotados pela vigilância sanitária;
- Medidas de prevenção e controle.

UNIDADE V - GASTRONOMIA FUNCIONAL

- Alimentos funcionais com ênfase em Gastronomia;
- Aplicação de técnicas gastronômicas voltadas à alimentação saudável;
- Fundamentos nutricionais aplicados à gastronomia funcional e natural;
- Gastronomia hospitalar;
- Elaboração de cardápios funcionais e gastronomia fit.

AULAS PRÁTICAS [10h]

- Produções culinárias de cada uma das tendências de mercado e para consumidores com restrições alimentares.

<ul style="list-style-type: none"> - Pesquisa de campo de surto alimentar na cidade de Camocim/CE; - Produção de Cardápios Funcionais; - Dentre outras.
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> - Aulas expositivas, dialogadas, demonstrativas e/ou práticas; - Dinâmica de grupo; - Exercício dirigido; - Oficinas; - Visita técnica; - Vivências exploratórias; - Intercomunicação do aprendizado entre as demais componentes curriculares do curso.
RECURSOS
<ul style="list-style-type: none"> - Quadro branco e pincel; - Projetor de slides; - Plataforma para aulas virtuais; - Audiovisuais; - Livros, revistas e textos diversos; - Laboratório de cozinha pedagógica para práticas, assim como insumos, utensílios e equipamentos correlatos.
AVALIAÇÃO
<p>A avaliação terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual e terá como critérios avaliativos: domínio do conteúdo, capacidade analítica, poder de síntese, compreensão de aspectos interdisciplinares, participação, assiduidade do discente nas atividades propostas pelo professor (teóricas e práticas), dentre outras.</p> <p><u>Instrumentos de avaliação:</u> exercícios, relatórios, avaliações escritas (objetivas ou subjetivas), trabalhos, seminários individuais e/ou coletivos, atividades práticas, dentre outras.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p.</p> <p>SALGADO, J. Alimentos Funcionais. São Paulo: Editora Oficina de textos, 2017. 258 p. (Biblioteca virtual universitária).</p> <p>SILVA JÚNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2012. 625 p.</p> <p>TIEZMANM, D. Epidemiologia. São Paulo: PEARSON, 2014. 124 P. (Biblioteca virtual universitária).</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
<p>BONATTO, I. C. Saúde alimentar. Curitiba: Contentus, 2020. 93 p. (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).</p> <p>BRINQUES, G. B. Higiene e vigilância sanitária. São Paulo: Pearson, 2015. 218 p. (Biblioteca virtual universitária).</p> <p>EVANGEISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2021. 690 p.</p> <p>FONSECA, M. T. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 5. ed. São Paulo: Senac, 2010. 189 p.</p> <p>FRIAS, J. R. V. Tecnologia de Alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2017. 5511 p.</p> <p>MOURA, W.D. Código de defesa do consumidor. São Paulo: Riedeel, 2016. 300 p.</p>

(Biblioteca virtual universitária). SAMARA, B. S.; MORSCH, M. A. Comportamento do consumidor: conceitos e casos. Editora Pearson, 2004, 288 p. (Biblioteca virtual universitária).	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

OPTATIVAS

COMPONENTE CURRICULAR: Educação Física	
Código:	TGOP 401
Carga Horária:	40h [CH Teórica: 10h / CH Prática: 30h]
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	Nenhum
Semestre:	-
Nível:	Técnico
EMENTA	
Prática de esportes individuais e coletivos, atividades físicas voltadas para saúde (nas dimensões física, profissional, social e emocional), lazer e para o desenvolvimento da cultura corporal de movimento; Consciência corporal em vários contextos; Conceitos de saúde e bem-estar; Atividade física e meio ambiente; Compreensão da interdisciplinaridade das práticas corporais e esportivas; Metodologias de ensino das modalidades de esportes; Gestão e vivências de atividades corporais em diferentes ambientes.	
OBJETIVOS	
Otimizar a formação acadêmica por meio de práticas físicas e esportivas voltadas para o desenvolvimento da cultura corporal do movimento, conhecimento sobre o corpo, saúde e cultura esportiva, estimulando o pensamento crítico acerca da importância e o tratamento desses temas na sociedade. Vivenciar e discutir, de forma multidisciplinar, diversas atividades voltadas para gestão, cuidados e autoconhecimento que fortaleçam a consciência corporal.	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> - Histórico, conceitos e evolução das modalidades esportivas na sociedade. - Uso consciente dos recursos ergogênicos voltados para atividades físicas, cotidianas e de trabalho. - Metodologias de ensino do exercício físico e modalidades esportivas no âmbito educacional. - Gestão de atividades físicas voltadas para ergonomia de recursos corporais nos espaços e ambientes. - Gestão de atividades de lazer e recreação. - Correlação das práticas esportivas com outras áreas do conhecimento. 	

- Práticas corporais voltadas para a percepção do corpo como elemento biológico, social e profissional.

AULAS PRÁTICAS [30h]

- Atividades pré-desportivas: alongamento e flexibilidade, aquecimento, atividades físicas cardiorrespiratórias e neuromusculares;
- Atividades esportivas: ensino e prática de fundamentos esportivos individuais e coletivos, jogo desportivo; Atividades de relaxamento, volta à calma, discussão e socialização;
- Atividades profissionais: alongamento, ginástica laboral, ergonomia aplicada à cozinha, consciência corporal no contexto do alimento e vivência com a natureza. Utilização de situações problemas e aspectos multidisciplinares (Segurança do Trabalho nos Serviços de Alimentação, Planejamento e Gestão em Eventos Gastronômicos, Responsabilidade Socioambiental na Cozinha, dentre outras);
- Dentre outras.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e de campo, demonstrativas, práticas de atividades físicas e esportivas, utilizando de uma perspectiva pedagógica crítica, *feedback* aumentado no ensino de técnicas e materiais esportivos diversos. Jogos populares e adaptados, dinâmicas em grupos, vivências exploratórias e debates usando situações problemas, aspectos multidisciplinares (consciência corporal, meio ambiente, educação e saúde), dentre outras.

AVALIAÇÃO

A avaliação terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual, sendo dividido em duas etapas com duas avaliações por etapa.

Critérios avaliativos: domínio do conteúdo, capacidade analítica, poder de síntese, compreensão de aspectos interdisciplinares, participação, assiduidade do discente nas atividades propostas pelo professor (teóricas e práticas), dentre outros.

Instrumentos de avaliação: exercícios, trabalhos individuais e/ou coletivos, vivências corporais, seminários, dentre outros.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARBOSA, C.L.A. **Ética na educação física**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2013 (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).

MARCO, A. **Educação Física: Cultura e Sociedade - Contribuições teóricas e intervenções da educação física no cotidiano da sociedade brasileira**. Campinas, SP: Papyrus, 2015 (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).

SILVA, M.R. **Educação Física**. Curitiba: Editora InterSaberes, 2016 (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DAOLIO, J. **Educação física e o conceito de cultura**. Campinas, SP. 2004 2019 (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).

FINCK, S.C.M. **Educação Física escolar: saberes, práticas pedagógicas e formação**. Curitiba: InterSaberes, 2014 (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).

GOULART, A.R. **Jogos pré-desportivos na Educação Física escolar: linhas de ensino, desenvolvimento motor e psicomotricidade**. São Paulo: Labrador, 2018 (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).

MÁSCULO, F.S.; VIDAL, M.C. **Ergonomia: trabalho adequado e eficiente**. Rio de Janeiro: Elsevier; ABEPRO, 2011. 606 p.

MOREIRA, W.W. **Educação física & esportes: Perspectivas para o século XXI**. Campinas,

<p>SP: Papyrus, 2014 (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).</p> <p>SANTOS, V.L.P. Biologia aplicada à Educação Física. Curitiba: InterSaberes, 2019 (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).</p> <p>STAREPRAVO, F.A. Políticas públicas na educação física. Curitiba: InterSaberes, 2019 (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).</p>	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

COMPONENTE CURRICULAR: Cultura, Arte e Estética	
Código:	TGOP 402
Carga Horária:	40h [CH Teórica: 30h / CH Prática: 10h]
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	Nenhum
Semestre:	-
Nível:	Técnico
EMENTA	
Conceito, termos e evolução da cultura, arte e estética na gastronomia. Comida como cultura. Obras artísticas relacionadas às preparações culinárias. Relação dos pratos com características artísticas. Como satisfazer os cinco sentidos.	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> - Conhecer os conceitos e a evolução da cultura, arte e estética nos pratos; - Entender a comida como parte da cultura e arte; - Utilizar conhecimento montar pratos atraentes. 	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I- CULTURA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceito e termos sobre cultura; • Evolução da gastronomia e grandes movimentos; • Comida e cultura. <p>UNIDADE II- ARTE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceito; • Tipo de arte; • Funções de arte; • As obras de arte relacionadas a gastronomia; • Definição de belo, feio, grotesco, trágico, cômico. <p>UNIDADE III- ESTÉTICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceito; • Evolução; • Apresentação do prato; • A satisfação dos cinco sentidos; • As formas: elementos gráficos; • As cores; • Montar um prato/noção de espaço; • Art of plating, food plating, plating presentation. <p>AULAS PRÁTICAS [10h]</p> <ul style="list-style-type: none"> • Exposição de arte (fotografia, pintura, escultura, dentre outros) com elementos que remetem a cultura e as descobertas alimentares, alinhado com a disciplina História da 	

<p>Alimentação;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apresentação de pratos típicos nacionais e internacionais relacionados com a história e cultura, como também obras de artes e estética; • Compor pratos com os mesmos ingredientes e diferentes apresentações, utilizando as Técnicas Culinárias. • Pesquisar pratos e relacionar com o conceito de arte; • Dentre outras.
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> - Aulas expositivas, dialogadas, demonstrativas e/ou práticas; - Dinâmica de grupo; - Exercício dirigido; - Vivências exploratórias; - Oficina; - Aula demonstrativa; - Exposição; - Dentre outras.
RECURSOS
<ul style="list-style-type: none"> - Quadro branco e pincel; - Projetor de slides; - Plataforma para aulas virtuais; - Audiovisuais; - Livros, revistas e textos diversos; - Laboratório de cozinha pedagógica para práticas, assim como insumos, utensílios e equipamentos correlatos; - Dentre outros.
AVALIAÇÃO
<p>A avaliação terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual e terá como critérios avaliativos: domínio do conteúdo, capacidade analítica, poder de síntese, compreensão de aspectos interdisciplinares, participação, assiduidade do discente nas atividades propostas pelo professor (teóricas e práticas), dentre outras.</p> <p><u>Instrumentos de avaliação:</u> exercícios, relatórios, avaliações escritas (objetivas ou subjetivas), trabalhos, seminários individuais e/ou coletivos, dentre outros.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>_____. Por dentro da arte. Curitiba: intersaberes, 2013. (Biblioteca virtual universitária)</p> <p>MONTANARI, M. Comida como cultura. 2ª edição. Editora Senac São Paulo. 2008. 208 p. ISBN 978-8539603701</p> <p>ZUCON, O. Introdução às culturas populares no Brasil. Curitiba: intersaberes, 2013. (Biblioteca virtual universitária)</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
<p>CUCHE, D. A noção de cultura nas ciências sociais. Bauru: EDUSC, 1999. 256 p. ISBN 85-86259-59-4</p> <p>GIESBRECHT, H.O.; MINAS, R.B.A. (Orgs). Indicações geográficas brasileiras. 5ª edição – Brasília: Sebrae, INPI, 2016.</p> <p>LAVANDOSKI, J.; BRAMBILLA, A.; VANZELLA, E. (Orgs) Alimentação e turismo: criatividade, experiência e patrimônio cultural [recurso eletrônico]. João Pessoa: Editora do CCTA, 2019. 415 p. ISBN 978-85-9559-139-4</p> <p>MARCHESI, G.; VERCELLONI, L. A mesa posta: história estética da cozinha. Editora</p>

<p>Senac- São Paulo. 2010. 268p. PINSKY, J. (org). Cultura e elegância. 4. ed. São Paulo: Contexto, 2012. (Biblioteca virtual universitária) PORTO, H.G.M. Estética e história da arte. Bibliografia universitária Pearson, 2016. (Biblioteca virtual universitária) SILVA, R.B. O que é gastronomia. Editora Brasiliense. 2017.87 p.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

COMPONENTE CURRICULAR: Libras	
Código:	TGOP 403
Carga Horária:	40h [CH Teórica: 30h / CH Prática: 10h]
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	Nenhum
Semestre:	-
Nível:	Técnico
EMENTA	
<p>Introdução: aspectos clínicos, educacionais e socioantropológicos da surdez. A Língua de Sinais Brasileira - Libras: características básicas da fonologia. Noções básicas de léxico, de morfologia e de sintaxe com apoio de recursos audiovisuais. Noções de variação. A utilização de libras na cozinha e restaurante.</p>	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> ● Interagir com indivíduos com pessoas surdas; ● Desenvolver a expressão visual-espacial em Libras; ● Utilizar a linguagem dos sinais no preparo dos alimentos e contato com o cliente. 	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE 1</p> <ul style="list-style-type: none"> ● A Língua de Sinais Brasileira e a constituição linguística do sujeito surdo ● Breve introdução aos aspectos clínicos, educacionais e socioantropológicos da surdez; ● Introdução a Libras: alfabeto manual ou datilológico; ● Nomeação de pessoas e de lugares em Libras; ● Noções gerais da gramática de Libras; ● Prática introdutória de libras: alfabeto manual ou datilológico. <p>UNIDADE 2</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Noções básicas de fonologia e morfologia da Libras; ● Parâmetros primários da Libras; ● Parâmetros secundários da Libras; 	

- Componentes não-manuais;
- Aspectos morfológicos da Libras: gênero, número e quantificação, grau, pessoa, tempo e aspecto;
- Prática introdutória de Libras: diálogo e conversação com frases simples.

UNIDADE 3

- Noções básicas de morfossintaxe;
- A sintaxe e incorporação de funções gramaticais;
- O aspecto sintático: a estrutura gramatical do léxico em Libras;
- Verbos direcionais ou flexionados;
- A negação em Libras;
- Prática introdutória de Libras: diálogo e conversação com frases simples.

UNIDADE 4

- Noções básicas de variação;
- Características da língua, seu uso e variações regionais;
- A norma, o erro e o conceito de variação;
- Tipos de variação linguística em Libras;
- Prática introdutória de Libras: registro videográfico de sinais.

UNIDADE 5

- Comunicação na cozinha e restaurante;
- Como identificar equipamentos, insumos, móveis e preparações;
- Atendimento de clientes surdos;
- Primeiros socorros na cozinha.

AULAS PRÁTICAS [10h]

- Aula prática demonstrativa;
- Dentre outras.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas e expositivas; exibição de vídeos; expressão gestual e corporal.

RECURSOS

- Quadro branco e pincel;
 - Projetor de slides;
 - Plataforma para aulas virtuais;
 - Audiovisuais;
 - Livros, revistas e textos diversos;
 - Laboratório de cozinha pedagógica para práticas, assim como insumos, utensílios e equipamentos correlatos.

AVALIAÇÃO

A avaliação será desenvolvida ao longo do semestre, de forma processual e contínua, a partir da produção de diálogos em Libras, contação de histórias em Libras, produção de relatos em Libras, participação nas atividades propostas, dentre outras.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CARMOZINE, M. M.; NORONHA, S. C. C. **Surdez e Libras: Conhecimento em suas mãos.** Hub Editorial, 2012.

QUADROS, R. M.; KARNOPP, L. B. **Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos.** Porto Alegre: Artmed, 2007.

SACKS, O. **Vendo vozes: uma viagem ao mundo dos surdos.** São Paulo: Cia. Das Letras, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CAPOVILLA, F. C.; RAPHAEL, W. D. (Colab.). **Dicionário enciclopédico ilustrado trilíngüe da língua de sinais brasileira.** 2. ed. São Paulo, SP: EDUSP, 2001.

FELIPE, T. A. **Libras em contexto: curso básico.** Brasília: MEC/SEESP, 2007.

FERNANDES, E. **Linguagem e surdez.** Porto Alegre. Editora Artmed, 2003.

QUADROS, R. M.; STUMPF, M. R. **Estudos Surdos IV.** Petrópolis, RJ: Arara Azul, 2009.

QUADROS, R. M. **Educação de surdos: a aquisição da linguagem.** Porto Alegre, RS: Artes Médicas, 1997

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

COMPONENTE CURRICULAR: Estágio Supervisionado

Código: TGOP 404

Carga Horária: 80h [CH Teórica: 10h / CH Prática: 70h]

Número de Créditos: 02

Código pré-requisito: Nenhum

Semestre: -

Nível: Técnico

EMENTA

Participação integrada à realidade da atuação profissional em gestão de alimentação para coletividade: planejamento, execução e avaliação de cardápios para coletividades; Controle de estoque e custos; Gestão da qualidade nutricional, sensorial e sanitária, integrando atividades de educação alimentar e nutricional para clientela atendida visando prevenção, promoção e recuperação da saúde do usuário e colaboradores. Introdução à experiência de estágio. Reconhecimento de espaço (estrutura da cozinha), utensílios, equipamentos de trabalho do estágio. Transposição do conhecimento teórico para prática no ambiente profissional. Desempenho das atividades de rotina da cozinha sob orientação de um supervisor. Experiência prática junto ao meio profissional.

OBJETIVOS

- Promover a aplicação dos conhecimentos teóricos adquiridos durante o curso;
- Oferecer oportunidades para que o estudante desenvolva as seguintes habilidades e competências: habilidades sociais e psicomotoras, liderança, comunicação, trabalho em equipe interdisciplinar, gerenciamento, empreendedorismo, educação permanente e responsabilidade social, possibilitando-o transformar o seu contexto;

- Propiciar conhecimentos básicos ao aluno que o habilitem a planejar, organizar, gerenciar e avaliar Unidades de Alimentação, buscando a manutenção, pautado nos preceitos éticos e nas características socioeconômicas e culturais;
- Adquirir habilidades na prática profissional do Técnico em Gastronomia;
- Identificar o campo de atuação e o papel do Técnico em Gastronomia nas diferentes áreas de atuação;
- Conhecer a estrutura e o funcionamento do local de estágio das linhas de atuação e das formas de atendimento à população;
- Proporcionar a integração e vivência na realidade frente sua experiência junto a equipe de trabalho e atenção à comunidade;
- Promover o fortalecimento das potencialidades do estagiário e o apoio ao aprimoramento pessoal e profissional;
- Proporcionar o conhecimento da realidade e de seu papel transformador, por meio do contato cotidiano com a filosofia, diretrizes, organização e funcionamento das instituições e da sociedade;
- Possibilitar ao estudante uma pré-avaliação de sua escolha profissional;
- Fortalecer atitudes e posicionamentos éticos que propiciem a integração multiprofissional e com a população;
- Fortalecer as potencialidades do estudante e seu aprimoramento pessoal, profissional e social;
- Auxiliar o estudante na solução de possíveis problemas técnicos, profissionais e/ou relativos a atividades que possam surgir no decorrer do período de seu estágio;
- Estimular o estudante a desenvolver um espírito de investigação científica;
- Orientar sobre a elaboração do relatório de estágio;
- Amenizar o impacto da passagem da vida estudantil para o mundo do trabalho, proporcionando contato com o futuro meio profissional;

PROGRAMA

UNIDADE I- ORIENTAÇÃO ACADÊMICA, PROFISSIONAL E DE ACOMPANHAMENTO

- Elaboração do plano de estágio;
- Organização da agenda de dias e horários de estágio;
- Reuniões periódicas com os estagiários;
- Visitas ao local de estágio para acompanhamento do desempenho do estagiário junto ao responsável local.

UNIDADE II- LEGISLAÇÃO E REGULAMENTAÇÃO DE ESTÁGIOS

- A Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008 – lei de estágio;
- Manual do estagiário do IFCE;
- NR - 6 - Equipamento de Proteção Individual;

- NR - 15 - Fornos;
- NR - 17 - Ergonomia;
- NR - 24 - Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho;
- RDC n. 216/ 2004 - Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

UNIDADE III- ATIVIDADES DE ESTÁGIO

- Identificação do ambiente profissional de estágio;
- Atividades no ambiente profissional;
- Orientação do supervisor da execução do trabalho diário na cozinha;
- Normas de trabalho da cozinha específica de estágio;
- Organização da cozinha para as produções diárias;
- Pré-preparo e preparo.

UNIDADE IV- PRÁTICA PROFISSIONAL EM PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

- Planejamento e pré-custo;
- Supervisão das refeições;
- Métodos de produção de alimentos;
- Manuseio de alimentos e política de sobras;
- Política de congelamento e descongelamento;

UNIDADE V - PRÁTICA PROFISSIONAL EM SERVIÇOS ALIMENTOS E BEBIDAS

- Equipamentos e suprimentos de restaurantes;
- Gerência de funcionários alimentos e bebidas;
- Atendimento ao cliente;
- Serviços: a perspectiva do mercado;
- Qualidade do Serviço;

UNIDADE VI- RELATÓRIO DE ESTÁGIO

- Norma ABNT NBR 10719 para elaboração do relatório;
- Orientação na construção do relatório de estágio.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Elaboração de um plano de estágio aprovado pelo orientador;
- Reuniões periódicas do estudante com o orientador;
- Definição da agenda de orientação semanal com os orientadores de estágios, visando cumprir a carga horária alocada do plano para orientação;
- Elaboração de relatórios de acompanhamento de estágio;
- Intercomunicação do aprendizado entre todas as componentes curriculares teórico-prático do curso com a prática profissional no estágio;

- Conhecimento da filosofia, estrutura organizacional, normas e rotinas das instituições que forem utilizadas para o campo de estágio;
- Manutenção da conduta condizente ao ambiente de trabalho, observando os princípios da ética profissional;
- Desenvolvimento de um bom relacionamento com a equipe multidisciplinar;
- Respeito e observação das crenças e valores do indivíduo, família ou comunidade;
- Comparecimento pontual ao estágio, cumprindo um percentual de 75% (cem por cento) de frequência.

RECURSOS

- Livros, revistas e textos diversos;
- Equipamentos de Proteção Individual;
- Equipamentos de Proteção Coletiva;
- Reuniões de acompanhamento com o estagiário.

AVALIAÇÃO

O acompanhamento do estágio em toda sua abrangência será realizado diretamente aos itens instâncias: supervisor local e o professor estágio por domínio de atuação. Em todo local de estágio deverá existir o registro da frequência do estagiário, esta informação deverá também estar disponível para acompanhamento do professor orientador de estágio

Os critérios de avaliação são: interesse, participação e desempenho do aluno no estágio, assiduidade e trocas de conhecimento na supervisão semanal, organização no preenchimento de prontuários e apresentação de relatórios. O estagiário será acompanhado durante todo o período de estágio. Durante a realização do estágio o aluno deverá organizar o diário de campo registrando todas as suas atividades, seu desempenho e dificuldades encontradas.

Instrumentos de avaliação: assiduidade, participação, reuniões de acompanhamento, relatórios e apresentação da experiência no estágio.

O estudante deverá cumprir até 75% da carga horária a ele designada. As faltas deverão ser justificadas e repostas de acordo com o planejamento do professor orientador. Diariamente o estudante assinará, em ficha própria, o horário de entrada e saída, sendo que o responsável pela unidade de estágio, deverá dar seu visto semanal à frequência do estudante. A ausência deste visto semanal invalidará o registro de frequência da semana. Caso o estudante precise faltar durante o estágio, deve imediatamente comunicar tanto o professor orientador quanto o responsável pela unidade de estágio, a fim de que não seja penalizado no item responsabilidade. As ausências por motivo de força maior devem ser justificadas por escrito, a fim de evitar também a penalização na nota correspondente à avaliação do professor em relação à assiduidade. Os casos de licença médica e licença maternidade seguirão as normas da Instituição de Ensino

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CARDELLA, B. **Segurança no trabalho e prevenção de acidentes**: uma abordagem holística: segurança integrada à missão organizacional com produtividade. São Paulo: Atlas, 2014. 254 p.

PERES, A. P. **Vigilância sanitária aplicada aos alimentos**. Curitiba: Contentus, 2020. 93 p. (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).

SCALDELAI, A. V. et al. **Manual prático de saúde e segurança do trabalho**. 2. ed. rev. e ampl. São Caetano do Sul, SP: Yendis, 2012. 433 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ABREU, E. S; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição**: um modo de fazer. 7ª ed. Editora Metha, 2019. 416p. (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).

BRINQUES, G. B. **Higiene e vigilância sanitária**. São Paulo: Pearson, 2015. 218 p. (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).

EVANGEISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2021. 690 p.

FRIAS, J. R. V. **Tecnologia de alimentos**: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2017. 5511 p.

MEI, M. **Estagiário Nota 10**. Editora Labrador: 2010. 64p. (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).

REY, A. M.; SILVESTRE, A. A. **Comer sem riscos 1**: manual de higiene alimentar para manipuladores e consumidores. São Paulo: Livraria Varela, 2009. v. 1 . 245p.

REY, A. M.; SILVESTRE, A. A. **Comer sem riscos 2**: as doenças transmitidas por alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2009. v. 2 . 336 p.

SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2012. 625 p.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico