



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, 2025



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

Marcelo Bregagnoli

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

Reuber Saraiva de Santiago



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

DIRETOR –GERAL DO CAMPUS CAMOCIM
Roger Almeida Gomes

CHEFE DO DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
Celestina Ferreira da Rocha

CHEFE DE DEPARTAMENTO DE ENSINO
Renata Martins Amaral

COORDENADORA TÉCNICO-PEDAGÓGICO
Sabrina Lopes Silva de Carvalho

COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

Douglas Enison Cardoso da Silva - Presidente

Ana Maria Sampaio de Matos Araújo

Fládia Carneiro da Costa

Graco Alves Rodrigues Aragão

Joyce Maria de Sousa Oliveira

José Edson de Sousa Filho

Maria Helena Ferreira Pires

Marina Miranda Ribeiro Gonçalves

Orlando Cantuário de Assunção Filho

Sabrina Lopes Silva de Carvalho

SUMÁRIO

1. DADOS DO CURSO	6
1.2 Identificação da Instituição de Ensino	6
1.2 Identificação do Curso	6
2. APRESENTAÇÃO	7
3. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO	8
3.1 Instituto Federal do Ceará-IFCE	8
3.2 IFCE- <i>Campus</i> Camocim	11
4. JUSTIFICATIVA PARA CRIAÇÃO DO CURSO	13
5. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL	15
5.1 Normativas Institucionais	17
6. OBJETIVOS DO CURSO	18
6.1 Objetivo Geral	18
6.2 Objetivos Específicos	18
7. FORMAS DE INGRESSO	19
8. ÀREA DE ATUAÇÃO	20
9. PERFIL ESPERADO DO PROFISSIONAL	20
10. METODOLOGIA	21
11. ESTRUTURA CURRICULAR	23
11.1 Matriz curricular	28
12. FLUXOGRAMA CURRICULAR	29
13. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM E MONITORIA	33
14. PRÁTICA PROFISSIONAL	35
15. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	36
16. EMISSÃO DE DIPLOMA	38
17. AVALIAÇÃO DO CURSO	38
17.1 Colegiado do curso	39
17.2 Atuação do Coordenador do Curso	40
18. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS CONSTANTES DO PDI NO ÂMBITO DO CURSO	43

19. APOIO AO DISCENTE	44
19.1 Coordenadoria de Assistência Estudantil (CAE)	44
19.1.1 Programa de Auxílios Estudantis	46
19.2 Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNE).....	47
19.3 Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI)	49
19.4 Coordenação de Extensão	49
19.5 Coordenação Técnico- Pedagógica (CTP)	50
19.6 Biblioteca	51
20. CORPO DOCENTE	51
21. CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO	54
22. INFRAESTRUTURA.....	55
22.1 Ambiente Administrativo.....	57
22.1.1 Biblioteca	58
22.1.2 Laboratórios Gerais.....	59
22.1.3 Laboratórios Específicos.....	59
22.2 Bloco Didático.....	65
REFERÊNCIAS.....	66
ANEXOS.....	70

1. DADOS DO CURSO

1.2 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://portal.ifce.edu.br/

1.2 Identificação do Curso

Denominação	Curso Técnico em Gastronomia
Eixo	Turismo, Hospitalidade e Lazer
Nível	(x) Médio () Superior
Forma de articulação com o Ensino Médio	() Integrada () Concomitante (X) Subsequente
Modalidade de Ensino	Presencial
Titulação	Técnico em Gastronomia
Periodicidade de oferta de novas vagas do curso	SEMESTRAL
Turno de funcionamento	Noturno
Carga horária das disciplinas	800h
Carga horária total (com optativas)	1000h
Carga horária de estágio obrigatório	0h
Carga horária de prática profissional	40h
Duração	2 semestres
Integralização	4 semestres
Início do Curso	2023.2
Forma de Ingresso	() SISU (X) Edital (X) transferência (X) diplomado
Pré-requisito para ingresso	Ter concluído o ensino médio até a data da matrícula Ensino médio completo
Número de Vagas	30
Sistema de Carga Horária	01 Crédito = 20 horas
Duração da hora-aula	60 minutos (50 minutos de atividades presenciais e 10 minutos de atividades não presenciais)

2. APRESENTAÇÃO

O presente documento apresenta o Projeto Pedagógico do Curso Técnico Subsequente em Gastronomia, na modalidade presencial. O curso integra o Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer, previsto no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT) (BRASIL, 2022), e será ofertado pelo Instituto Federal do Ceará (IFCE), *campus* Camocim.

Este projeto fundamenta-se na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB nº 9394/96) e em demais normas, pareceres, resoluções e diretrizes curriculares que regulam a Educação Profissional e Tecnológica (EPT) no Brasil.

O curso está alinhado à missão institucional do IFCE, que compreende a educação como prática social transformadora, articulando ciência, tecnologia, cultura e humanismo. Busca-se a formação de profissionais críticos, éticos e reflexivos, preparados para atuar no mundo do trabalho e contribuir para o desenvolvimento regional, em consonância com os princípios de justiça social, sustentabilidade e valorização da diversidade cultural.

O Curso Técnico Subsequente em Gastronomia tem como objetivo formar profissionais capazes de planejar, executar e avaliar atividades gastronômicas, utilizando, desenvolvendo e adaptando técnicas com visão crítica das relações entre processos produtivos, sociedade, meio ambiente e cultura. Dessa forma, o curso responde às demandas do setor gastronômico, cada vez mais dinâmico e relevante para o turismo, a hospitalidade e a economia regional.

Além da formação técnica, a proposta contempla a possibilidade de itinerários formativos diversificados, permitindo ao egresso ampliar sua qualificação profissional em diferentes níveis de ensino.

Itinerários Formativos:

1. **Certificações intermediárias no curso técnico, conforme a Classificação Brasileira de Ocupações (CBO):**
 - Auxiliar de Cozinha
 - Cozinheiro
2. **Formação continuada em Especializações Técnicas (pós-técnico):**
 - Cozinha Brasileira
 - Cozinha Internacional
 - Harmonização de Alimentos e Bebidas

3. Verticalização acadêmica para cursos superiores:

- Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia
- Bacharelado em Gastronomia
- Licenciaturas em áreas afins

Assim, este projeto pedagógico reafirma o compromisso do IFCE com a oferta de uma educação profissional de qualidade, socialmente referenciada, que contribua para a formação integral dos estudantes e para o fortalecimento do setor gastronômico como área estratégica para o desenvolvimento econômico, social e cultural tanto em âmbito local como regional.

3. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

3.1 Instituto Federal do Ceará-IFCE

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE) é uma instituição pública federal de educação profissional e tecnológica, de natureza autárquica, pluricurricular e multicampi, dotada de autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didático-pedagógica e disciplinar. Sua atuação abrange todos os níveis e modalidades de ensino, desde a educação básica e cursos técnicos de nível médio até a graduação e a pós-graduação lato e stricto sensu, tendo como base a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.

A instituição tem como diretriz central o compromisso com o desenvolvimento local e regional, ofertando cursos de qualificação profissional, técnicos, tecnológicos, de licenciatura e bacharelado, além de especializações, mestrados e doutorados. Para além da formação acadêmica, o IFCE atua de forma estratégica no campo da pesquisa aplicada, da inovação, da extensão e do desenvolvimento tecnológico, consolidando-se como agente de transformação social e econômica.

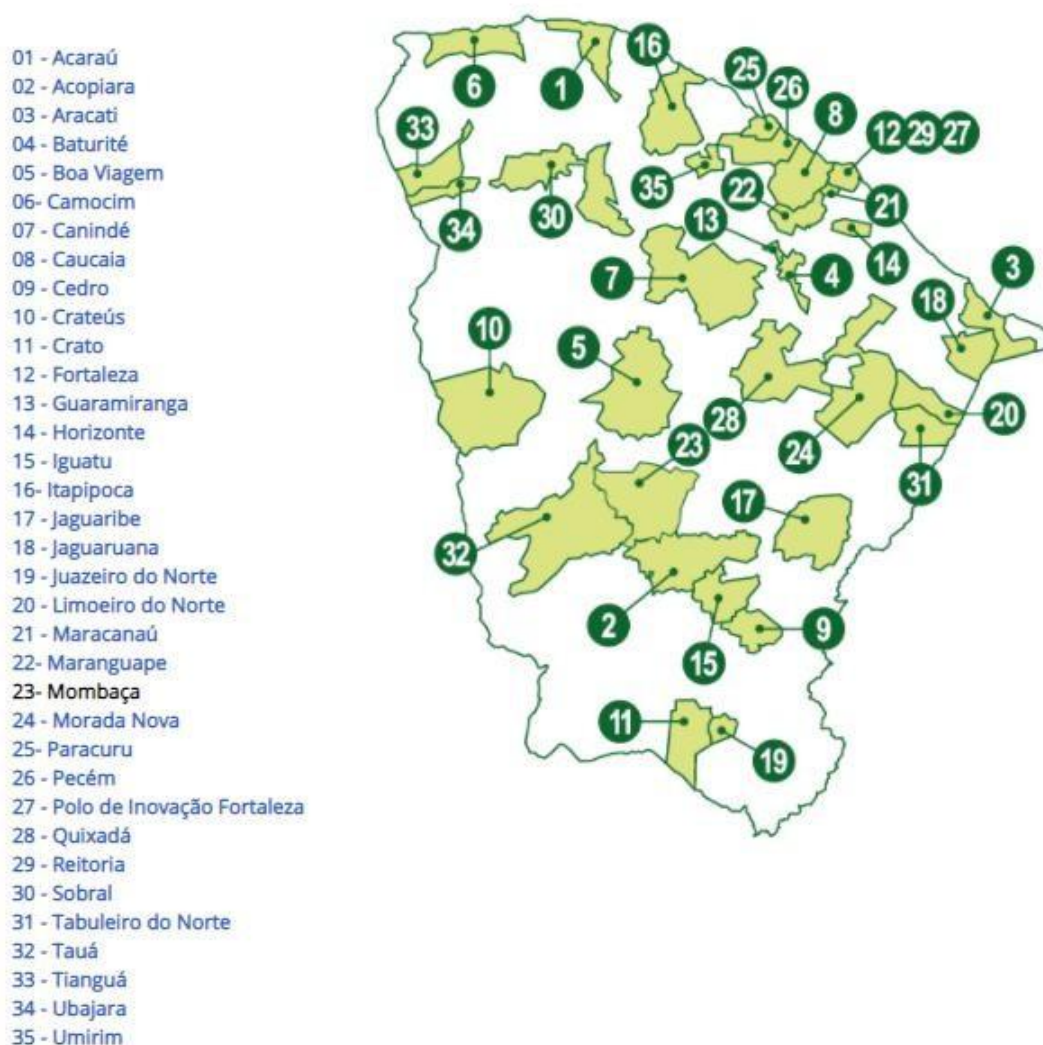
Sua trajetória remonta a 1909, com a criação da Escola de Aprendizes e Artífices do Ceará, destinada à formação profissional primária. Ao longo das décadas, a instituição passou por diferentes denominações e reorganizações, refletindo os avanços da política educacional brasileira: em 1937 tornou-se Liceu Industrial de Fortaleza; em 1942, Escola Industrial de Fortaleza; em 1968, Escola Técnica Federal do Ceará, momento em que adquiriu autonomia administrativa e pedagógica; e, em 1999, transformou-se em Centro Federal de Educação Tecnológica do Ceará (CEFET-CE), com a ampliação da oferta do ensino superior.

Em 2008, com a promulgação da Lei nº 11.892, o CEFET-CE foi integrado à Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, assumindo a atual configuração de Instituto Federal, com a missão de expandir e democratizar o acesso à educação profissional e tecnológica de qualidade em todo o país.

Atualmente, o IFCE está presente em todas as macrorregiões do Ceará, distribuindo-se da capital aos principais municípios do interior, o que fortalece sua função de interiorização e democratização do ensino. Conta com a Reitoria em Fortaleza e 33 *campi* em pleno funcionamento, localizados em 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, Quixadá, Sobral, Tabuleiro do Norte, Tauá, Tianguá, Ubajara e Umirim, além do Polo de Inovação de Fortaleza. Ao todo, são 35 unidades (*Figura 1*), consolidando o IFCE como a maior instituição de educação profissional e tecnológica do Estado.

Dessa forma, o IFCE reafirma sua função social de promover uma formação integral, crítica e cidadã, alinhada às demandas do mundo do trabalho e às potencialidades do Ceará, contribuindo para o desenvolvimento sustentável, a inclusão social e o fortalecimento das economias local e regional.

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 expansão da presença do IFCE no interior do Ceará integra as metas do Programa de Expansão da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica e reafirma a própria natureza dos Institutos Federais, pautada na descentralização da oferta de educação e qualificação profissional. Tal estratégia visa não apenas fomentar o crescimento socioeconômico regional, mas também contribuir para a fixação dos jovens em suas comunidades de origem, reduzindo o êxodo estudantil para a capital e fortalecendo o desenvolvimento local (IFCE, 2015).

3.2 IFCE- *Campus* Camocim

Situado no município de Camocim, na mesorregião do noroeste cearense, cuja população foi estimada em 65.251 habitantes em 2025, segundo o IBGE, o IFCE–*Campus* Camocim integra o processo de expansão da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica no Estado. A unidade foi inaugurada em 27 de dezembro de 2010, juntamente com outros 30 *campi* de Institutos Federais distribuídos em 13 estados brasileiros. Inicialmente, o *campus* Camocim esteve 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 atividades acadêmicas do IFCE-*Campus* Camocim foram iniciadas em 2012, com a oferta de cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC) voltados às demandas locais, tais como Capacitação de Merendeiras Escolares, Capacitação Comunitária em Ostricultura e Recepcionista de Eventos. No ano seguinte, ampliando a oferta formativa, foram incluídos

cursos como 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, por meio da Portaria MEC nº 330, de 23 de abril de 2013, publicada no Diário Oficial da União, a unidade foi elevada à categoria de *campus* convencional, juntamente com outros dez *campi* (Aracati, Baturité, Caucaia, Jaguaribe, Morada Nova, Tabuleiro do Norte, Tauá, Tianguá, Ubajara e Umirim). Essa mudança assegurou autonomia administrativa, financeira e pedagógica, ampliando a capacidade institucional de planejar e diversificar sua oferta de cursos. Nesse mesmo ano, foram realizadas visitas institucionais a órgãos públicos e entidades representativas da região, culminando em uma audiência pública em 12 de setembro de 2013, que consolidou o diálogo com a comunidade sobre novas ofertas educacionais.

Ainda em 2013, foi implantado o curso Técnico em Restaurante e Bar (TRB), modalidade subsequente, primeiro curso técnico ofertado pelo *campus*. Essa formação qualifica profissionais para atuar em bares, restaurantes, bufês, meios de hospedagem e outros serviços de alimentação, com competências em higiene, manipulação de alimentos, organização e gestão de processos (MEC, 2016b).

Nos anos seguintes, o *campus* diversificou significativamente sua oferta. Em 2014, somaram-se novos cursos FIC, como Auxiliar de Aquicultor, Auxiliar de Programador de Dispositivos Móveis e Auxiliar em Saneamento Ambiental. Em 2015, destacaram-se a abertura do curso Técnico em Manutenção e Suporte em Informática (subsequente) e o início do curso superior de Tecnologia em Processos Ambientais, além das primeiras turmas das Licenciaturas em Letras Português/Inglês e Química. Nesse mesmo período, ampliou-se a oferta de FICs em áreas diversas, atendendo diretamente às necessidades de formação da comunidade.

O *campus* passou a oferecer, em 2016, seu primeiro curso de pós-graduação lato sensu: Análise Ambiental, voltado a profissionais do setor público e privado. Também nesse ano, foi inaugurado um novo bloco didático com nove salas de aula, fortalecendo a infraestrutura de ensino. Em 2017 e 2018, a unidade manteve a expansão com cursos técnicos, de graduação e de pós-graduação, além de novas ofertas de FICs, contemplando áreas como Auxiliar de Cozinha, Inclusão Digital, Espanhol Instrumental e Língua Brasileira de Sinais (níveis básico e intermediário). O ano de 2018 marcou ainda a primeira formatura de

estudantes de nível superior do *campus*, todos do curso de Tecnologia em Processos Ambientais.

Atualmente, o *campus* Camocim organiza sua atuação em quatro eixos tecnológicos:

- Ambiente e Saúde: Curso Superior de Tecnologia em Gestão Ambiental;
- Turismo, Hospitalidade e Lazer: Curso Técnico Subsequente em Restaurante e Bar (60 vagas/ano);
- Informação e Comunicação: Curso Técnico Subsequente em Manutenção e Suporte em Informática (60 vagas/ano);
- Gestão e Negócios: Curso Técnico Subsequente em Administração;
- Licenciaturas: Licenciatura em Química e Licenciatura em Letras Português/Inglês;
- Especialização em Análise Ambiental.

Ao longo de sua trajetória, o IFCE–*Campus* Camocim tem desempenhado papel fundamental na interiorização e democratização do acesso à educação profissional e tecnológica, promovendo impacto direto no desenvolvimento socioeconômico regional e no fortalecimento dos vínculos com a comunidade.

Nesse contexto, e considerando as demandas locais e regionais por qualificação no setor gastronômico, foi realizada em 28 de agosto de 2022 uma audiência pública para debater a criação do Curso Técnico Subsequente em Gastronomia, consolidando mais um passo estratégico na missão institucional do IFCE de ofertar uma formação integral, de qualidade e socialmente referenciada.

4. JUSTIFICATIVA PARA CRIAÇÃO DO CURSO

A criação do Curso Técnico Subsequente em Gastronomia no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – Campus Camocim, fundamenta-se na missão institucional dos Institutos Federais, definida pela Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, e estabelece a oferta de educação profissional e tecnológica como instrumento de promoção do desenvolvimento local, regional e nacional, articulando ensino, pesquisa e extensão, com vistas à inclusão social, à inovação e à sustentabilidade.

A iniciativa também encontra respaldo na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9.394/1996), que assegura a educação profissional como parte integrante da

educação nacional. Do mesmo modo, alinha-se às metas do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI 2024–2028) e do Projeto Político-Pedagógico Institucional (PPPI) do IFCE, especialmente no tocante à ampliação da oferta de cursos voltados ao desenvolvimento sustentável e à valorização das potencialidades regionais.

O litoral norte do Ceará, no qual se insere o município de Camocim, apresenta um cenário de crescimento econômico e turístico expressivo, impulsionado pela ampliação da infraestrutura hoteleira, pelo aumento do fluxo de visitantes nacionais e internacionais e pela integração da região à Rota das Emoções, que conecta os polos turísticos de Jericoacoara (CE), Delta do Parnaíba (PI) e Lençóis Maranhenses (MA). Essa realidade tem gerado demanda crescente por profissionais qualificados nos setores de alimentação, hospitalidade e turismo, especialmente em áreas ligadas à gastronomia, que se consolidou como um dos principais atrativos econômicos e culturais da região.

Do ponto de vista socioeconômico, o município de Camocim apresenta um perfil populacional predominantemente jovem, com significativa participação de trabalhadores no setor de serviços e comércio, e índices de empregabilidade em expansão nas áreas de alimentação fora do lar, hotelaria e eventos. A ausência, até então, de cursos técnicos públicos voltados especificamente à gastronomia na região norte do estado reforça a pertinência e a necessidade da implantação do curso, considerando sua viabilidade social e inserção no arranjo produtivo local.

Sob o aspecto cultural, a gastronomia constitui um importante elemento de identidade e expressão das comunidades tradicionais como: pescadores artesanais e agricultores familiares, que mantêm saberes e práticas alimentares representativos da diversidade sociocultural cearense. O curso propõe, assim, a valorização dos saberes populares e da culinária tradicional, articulando-os ao conhecimento técnico e científico, contribuindo para a preservação do patrimônio imaterial e fortalecimento das economias locais.

No campo ambiental, a proposta dialoga com os princípios da educação para a sustentabilidade, conforme preveem as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental (Resolução CNE nº 2/2012). A formação buscará desenvolver competências voltadas ao uso racional dos recursos naturais, à gestão de resíduos e ao aproveitamento integral de alimentos, promovendo práticas responsáveis e sustentáveis na produção gastronômica.

Em termos educacionais, o curso amplia a oferta de formação profissional pública e

gratuita, em consonância com as metas institucionais de interiorização e democratização do acesso à educação de qualidade. A modalidade subsequente atende jovens e adultos egressos do ensino médio, ofertando uma formação técnica de curta duração, articulada à inserção imediata no mercado de trabalho e à continuidade de estudos em níveis superiores.

A demanda por profissionais de gastronomia no litoral norte do Ceará é confirmada por levantamentos de órgãos de turismo e associações empresariais, que apontam a carência de mão de obra qualificada para atuar em restaurantes, pousadas, hotéis, buffets e empreendimentos gastronômicos. O curso contribuirá para atender às necessidades do mercado regional e estadual, oferecendo formação técnica com foco na prática, no empreendedorismo e na inovação, além de possibilitar a geração de trabalho e renda para a população local.

O Curso Técnico Subsequente em Gastronomia do IFCE – Campus Camocim tem como finalidade formar profissionais éticos, criativos e socialmente comprometidos, aptos a atuar de maneira crítica e reflexiva no setor de alimentação, promovendo a valorização da cultura alimentar local e o desenvolvimento sustentável. O curso integra formação técnica e humanística, articulando ensino, pesquisa e extensão, em consonância com os eixos estruturantes do PDI e do PPPI do IFCE, que enfatizam a indissociabilidade entre conhecimento científico, responsabilidade social e valorização da diversidade.

Em síntese, a implantação deste curso representa uma resposta institucional às demandas regionais e nacionais por qualificação profissional, constituindo uma ação estratégica do IFCE para o fortalecimento do desenvolvimento socioeconômico, cultural e ambiental do litoral norte do Ceará, reafirmando o compromisso da instituição com a educação pública, gratuita, inclusiva e de excelência.

5. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

O Curso Técnico Subsequente em Gastronomia está alinhado à missão institucional do IFCE, que visa oferecer educação pública, gratuita e de qualidade, com ênfase no desenvolvimento regional sustentável. A proposta do curso busca atender às necessidades emergentes do setor produtivo local e regional, preparando profissionais capacitados para atuar no campo da gastronomia. Esses profissionais serão formados com competência técnica, responsabilidade social e compromisso com a inovação, sempre respeitando e promovendo a

cultura alimentar brasileira.

Inserido no eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer, o curso segue as diretrizes da 4ª edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio, conforme estabelecido pela Resolução nº 02/2020, garantindo que sua estrutura curricular esteja em conformidade com as necessidades do mercado e as exigências educacionais nacionais.

Sua estrutura curricular será construída em conformidade com a legislação vigente, observando as diretrizes da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9.394/1996 e suas alterações), a Lei nº 11.741/2008, bem como a Resolução CNE/CP nº 1, de 5 de janeiro de 2021, que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.

Esse alinhamento legal e normativo garante que o curso esteja em conformidade com as exigências do Ministério da Educação e do Conselho Nacional de Educação, assegurando a qualidade e relevância da formação oferecida, além de fortalecer o compromisso do IFCE com a formação técnica de excelência.

Aderência à Legislação e Diretrizes Educacionais

- Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB).
- Resolução CNE/CP nº 1, 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.
- Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 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 CNE/CES nº 3, de 2 de julho de 2007. Dispõe sobre procedimentos a serem adotados quanto ao conceito de hora-aula, e dá outras providências.
- Lei nº 11.741/2008. Altera dispositivos da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica.
- Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação

Profissional, Científica e Tecnológica, cria o Instituto Federal do Ceará e dá outras providências.

- Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012. Estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.
- Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012. Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.
- Decreto nº 9.057, de 25 de maio de 2017. Regulamenta o art. 80 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.
- Resolução CNE/CP nº 1, de 05 de janeiro de 2021. Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.
- 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”.
- Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos – CNCT, quarta edição, conforme disposto na Resolução Nº 02, de 15 de dezembro de 2020, da Câmara de Educação Básica do Conselho Nacional de Educação.

5.1 Normativas Institucionais

- Regulamento da Organização Didática do IFCE (ROD) – 2015 e suas atualizações.
- Ofício-Circular nº 31/2025/PROEXT/REITORIA-IFCE - Encaminhamento de informações sobre o seguro estudantil para visitas técnicas e viagens no âmbito da Extensão e sua Curricularização.
- Resolução nº 340/2025 do CONSUP/IFCE, de 29 de agosto de 2025, que estabelece o regulamento para os procedimentos de identificação, acompanhamento e realização do Plano Educacional Individualizado de Acessibilidade Curricular (PEI-AC).
- Projeto Político-Pedagógico Institucional (PPPI) – 2018.
- Resolução Consup nº 035, de 22 de junho de 2015, que se refere ao Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE.
- Resolução Consup nº 100, de 27 de setembro de 2017, que aprova o Regulamento para a criação, suspensão de oferta de novas turmas, reabertura e extinção de cursos técnico,

graduação presenciais do IFCE.

- Resolução Consup nº 46, de 28 de maio de 2018, que aprova Projeto Político-Pedagógico Institucional– IFCE.
- Resolução Consup nº 63, de 06 de Outubro de 2022. Normatizar e estabelecer, os princípios e procedimentos pedagógicos e administrativos para os cursos técnicos de nível médio, de graduação e de pós-graduação, para a inclusão das atividades de extensão.
- Regulamento de organização e implantação de disciplinas extracurriculares no IFCE - Resolução CONSUP/IFCE Nº 129, de 17 de novembro de 2023.
- Resolução vigente que determina a organização e o funcionamento do Colegiado de curso e dá outras providências – 2018.
- Resolução CONSUP/IFCE Nº 108, de 08 de setembro de 2023 - A nova Resolução de Estágio do IFCE.
- Resolução Nº 24, de 1º de março de 2023, que trata do Regulamento de Auxílios Estudantis do Instituto Federal do Ceará – IFCE.

6. OBJETIVOS DO CURSO

6.1 Objetivo Geral

Formar profissionais técnicos em Gastronomia qualificados para atuar nas áreas de cozinha e bar, desenvolvendo competências que abrangem desde a execução de processos até funções de gestão. O curso busca integrar conhecimentos técnicos e científicos a valores éticos, culturais e socioambientais, contribuindo para a qualidade e a padronização dos serviços de alimentação e bebidas, em conformidade com as demandas e potencialidades socioeconômicas da região.

6.2 Objetivos Específicos

- Qualificar profissionais para desempenharem funções de média gerência em empresas do setor de alimentação e bebidas.
- Capacitar os alunos com técnicas de planejamento, gestão, promoção e vendas de serviços, alinhados às exigências do mercado atual.
- Desenvolver competências operacionais e empreendedoras, preparando-os para

atuar com sucesso no segmento gastronômico.

- Contribuir para a democratização do ensino, elevando o nível de qualificação profissional na região.
- Promover a construção de conhecimento nas áreas de preparação, distribuição e produção de alimentos e bebidas.
- Oferecer capacitação em técnicas padronizadas, com foco no desenvolvimento de habilidades práticas no segmento gastronômico.
- Analisar as diferenças culturais nas técnicas e preparações gastronômicas de diferentes regiões e culturas.
- Incentivar o reaproveitamento de alimentos, contribuindo para a redução da insegurança alimentar na região.
- Valorizar a culinária afro-brasileira e indígena, destacando os aspectos socioculturais dessa herança culinária.
- Refletir sobre a crise econômica e as alternativas econômicas para enfrentar a insegurança alimentar.

7. FORMAS DE INGRESSO

Os concluintes do ensino médio poderão ingressar nos cursos técnicos do Instituto Federal do Ceará (IFCE), em conformidade com as disposições do Regulamento da Organização Didática (ROD) e com os critérios estabelecidos em seu artigo 45.

O ingresso será realizado, preferencialmente, por meio de:

- Processos seletivos regulares;
- Processos seletivos específicos para diplomados ou transferidos de outras instituições.

Em consonância com o artigo 46 do ROD, todos os processos seletivos para ocupação das vagas no IFCE serão regulamentados por editais públicos, que deverão especificar os critérios de seleção, o número de vagas disponíveis para cada curso e o nível de ensino correspondente.

No caso de vagas não preenchidas por meio dos processos seletivos regulares ou específicos, os *campi* do IFCE poderão realizar um processo seletivo complementar, desde que haja a autorização da Pró-Reitoria de Ensino (PROEN).

Em atendimento à Lei nº 12.711/12 e ao Decreto nº 7.824/12, 50% das vagas de cada

curso e turno serão destinadas a candidatos que tenham cursado 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).

Além disso, 5% das vagas de cada curso e turno serão reservadas para candidatos com deficiência, conforme as condições estabelecidas no artigo 5º, §1º do Decreto nº 5.296/04.

8. ÀREA DE ATUAÇÃO

- O Técnico em Gastronomia será capacitado para atuar em:
- Restaurantes, lanchonetes, bares e eventos;
- Catering, cozinha industrial, buffets e meios de hospedagem (hotéis, resorts, cruzeiros marítimos);
- Empreendedorismo gastronômico, gerenciando negócios próprios na área.

Serão essenciais para sua atuação:

- Conhecimentos multidisciplinares sobre aspectos socioculturais e econômicos, técnicas de preparo e segurança alimentar;
- Práticas sustentáveis e manejo de resíduos;
- Comunicação, proatividade, criatividade e capacidade de adaptação às necessidades do mercado.

Além disso, a cidade de Camocim, com grande potencial turístico, demanda de profissionais qualificados para oferecer novas experiências gastronômicas, tanto em estabelecimentos turísticos quanto em serviços de alimentação coletiva.

9. PERFIL ESPERADO DO PROFISSIONAL

O Técnico em Gastronomia formado IFCE-Campus Camocim será um profissional

qualificado para coordenar, supervisionar e executar atividades relacionadas aos serviços de alimentação, com base em conhecimentos técnicos, científicos e culturais da área. O egresso estará capacitado para:

- Organizar e preparar o ambiente de trabalho na cozinha, garantindo condições ideais de higiene, segurança e funcionalidade;
- Monitorar o recebimento, controle de estoque e armazenamento adequado das mercadorias, assegurando a qualidade e a integridade dos insumos;
- Supervisionar o pré-preparo dos alimentos, aplicando técnicas precisas de corte, cocção e manipulação de ingredientes, com foco na eficiência e na padronização dos processos;
- Elaborar e revisar cardápios, levando em consideração as tendências gastronômicas, as necessidades do público e os aspectos nutricionais dos pratos;
- Coordenar equipes de cozinha e salão, gerenciando as atividades de forma colaborativa e eficiente, com liderança voltada para a otimização dos processos e a qualidade no atendimento.

A gastronomia, além de ser uma área que exige criatividade e inovação, oferece ao profissional a possibilidade de se tornar empreendedor. O curso prepara o egresso para gerenciar negócios próprios na área, seja em restaurantes, bares, catering ou outros serviços de alimentação, com foco em produtos personalizados que atendem às preferências e expectativas do cliente.

Ao concluir a formação, o técnico não só assegura sua autonomia financeira, mas também desempenha papel fundamental no desenvolvimento econômico local, ao gerar novos postos de trabalho, ampliar a oferta de serviços gastronômicos e fomentar a economia regional. Assim, o profissional em gastronomia contribui não só para o crescimento do mercado, mas também para a valorização da cultura alimentar e o fortalecimento da identidade gastronômica local.

10. METODOLOGIA

O Curso Técnico em Gastronomia adotará uma metodologia de ensino dinâmica e integradora, que busca equilibrar a teoria e a prática de forma complementar, com ênfase no desenvolvimento integral dos alunos. A proposta pedagógica visa não apenas transmitir

conhecimentos técnicos, mas também estimular o pensamento crítico, a criatividade e o compromisso ético.

Para alcançar esses objetivos, as estratégias de ensino adotadas incluem:

- Aulas expositivas dialogadas, que promovem a interação constante entre docentes e discentes, estimulando o debate, a reflexão e a troca de conhecimentos.
- Aulas práticas de produção de alimentos e bebidas, que não apenas capacitam os alunos nas técnicas culinárias, mas também oferecem momentos de degustação e avaliação, para desenvolver o paladar crítico e a análise sensorial.
- Metodologias ativas, que colocam os estudantes no centro do processo de aprendizagem, estimulando o protagonismo discente e a autonomia na resolução de problemas reais do cotidiano gastronômico.
- Uso de recursos audiovisuais, como vídeos e documentários, para enriquecer o aprendizado, ampliando a visão dos alunos sobre diferentes culturas, técnicas e tendências gastronômicas.
- Formação de grupos de estudo e simulações práticas, com base em cenários reais do setor, permitindo que os alunos experimentem, na prática, situações do mercado de trabalho e desenvolvam habilidades para a tomada de decisões.
- Participação em eventos acadêmicos, como fóruns, oficinas e minicursos, que promovem a imersão do estudante em experiências externas, ampliando seus horizontes e contribuindo para a formação de uma rede profissional.
- Estágio supervisionado em serviços de alimentação, com a possibilidade de vivenciar a realidade do mercado, aplicar os conhecimentos adquiridos e se integrar ao contexto profissional.
- Atividades interdisciplinares, realizadas em conjunto com outros cursos do eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer, que visam fomentar a troca de saberes e a aplicação de práticas integradas.

Além disso, o curso se destaca pela valorização da cultura e da sustentabilidade, com a incorporação de práticas e temas relevantes, como a História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena, abordados nas disciplinas de Cozinha Afro-Indígena Brasileira e História da Alimentação. Também são trabalhados aspectos da Responsabilidade Socioambiental na Gastronomia, com a introdução de práticas sustentáveis no manejo de alimentos, desperdício e gestão ambiental no setor.

Quanto às temáticas que tratam da educação ambiental, educação em direitos humanos e educação das relações étnico-raciais, as mesmas serão tratadas de maneira mista, ou seja, tanto de forma disciplinar quanto de forma transversal, ou mesmo interdisciplinar, por meio de projetos do curso, bem como em parceria por iniciativa da Coordenadoria de Assuntos Estudantis-CAE, Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígena-NEABI e o Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas-NAPNE. As referidas temáticas estão relacionadas entre si, como indicam as diretrizes curriculares nacionais (DCNs) correspondentes.

No âmbito das DCNs para a Educação em Direitos Humanos, destaca-se como objetivo central a formação para a vida e para a convivência, compreendendo o exercício cotidiano dos Direitos Humanos como forma de organização social, política, econômica e cultural nos âmbitos regional, nacional e global. Para alcançar essa finalidade, faz-se necessário o planejamento e a implementação de ações que considerem as necessidades, características biopsicossociais e culturais dos diferentes estudantes e de seus contextos (Resolução CNE/CP nº 1/2012).

No que se refere ao trabalho com a diversidade étnico-racial, a legislação estabelece marcos normativos importantes, como as Leis nº 10.639/2003 e nº 11.645/2008, que alteraram a LDB nº 9.394/1996, bem como o Parecer CNE/CP nº 003/2004, que trata das DCNs para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Essa educação tem como objetivo promover a divulgação e a produção de conhecimentos, valores e atitudes que fortaleçam o reconhecimento e a valorização do pertencimento étnico-racial de cidadãos descendentes de africanos, povos indígenas, europeus e asiáticos.

11. ESTRUTURA CURRICULAR

Com a presente reformulação do PPC, o Curso Técnico Subsequente em Gastronomia do IFCE *Campus* Camocim passará a ser estruturado em dois módulos, em conformidade com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT) e as diretrizes institucionais, organizados ao longo de dois semestres letivos. Com uma carga horária mínima de 100 dias letivos por semestre, a formação contemplará 25 disciplinas, sendo cada módulo cuidadosamente planejado para oferecer uma formação completa e integrada, que abrange desde a base teórica

até as práticas de mercado. A matriz curricular tem como objetivo garantir uma formação sólida e abrangente, que atenda às exigências da educação profissional técnica de nível médio e ao mesmo tempo contribua para a inovação e o desenvolvimento local no setor gastronômico.

1. Organização e Eixos Curriculares

A estrutura curricular do curso está organizada em três eixos principais, que correspondem aos pilares essenciais para a formação do Técnico em Gastronomia:

- Eixo 1 - Gestão e Empreendedorismo

Este eixo é composto por cinco componentes curriculares focados em desenvolver competências de gestão, liderança e empreendedorismo, essenciais para o profissional da área gastronômica. O objetivo é capacitar os alunos a administrar estabelecimentos de alimentação, coordenar equipes de trabalho e gerenciar processos de produção de alimentos e bebidas. As disciplinas desse eixo abrangem áreas como planejamento de negócios, controle financeiro, gestão de pessoas, marketing e estratégias de vendas no setor gastronômico.

- Eixo 2 - Fundamentos Técnicos

O eixo de fundamentos é composto por sete componentes curriculares que fornecem a base técnica necessária para a formação dos alunos. Essas disciplinas envolvem o estudo aprofundado dos ingredientes, utensílios, equipamentos e processos técnicos envolvidos na produção de alimentos e bebidas. O conteúdo abrange desde o conhecimento das matérias-primas, passando pelas técnicas de preparo, até o manuseio adequado dos equipamentos de cozinha. A ênfase está no desenvolvimento de habilidades práticas, como a manipulação correta de alimentos, a aplicação de técnicas de cocção e o cumprimento de normas de segurança alimentar.

- Eixo 3 - Gastronomia e Cultura Alimentar

O eixo de gastronomia é o coração do curso, composto por sete componentes curriculares voltados para a aplicação das técnicas de preparo de alimentos e bebidas. Este eixo é projetado para oferecer uma imersão prática e teórica nas diversas vertentes da gastronomia, com foco na culinária regional, nacional e internacional. Além disso, explora a relação da gastronomia com a cultura, história e a evolução das práticas alimentares. O curso também enfatiza a importância da alimentação saudável,

da sustentabilidade e do respeito à diversidade cultural através da culinária.

2. Disciplinas e Conteúdos Programáticos

Cada um dos módulos e disciplinas do curso segue as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) e as normas do MEC, conforme a Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012, e os Pareceres CNE/CEB nº 11/08 e 40/04, que regulam a formação de técnicos de nível médio. Além disso, o curso considera a importância de integrar a educação ambiental, as relações étnico-raciais e o ensino de história e cultura afro-brasileira e indígena. Essas abordagens estão presentes de forma transversal nas disciplinas de:

- **Cozinha Afro-Indígena Brasileira:** Esta disciplina proporciona aos alunos um conhecimento profundo das tradições culinárias brasileiras, abordando as influências culturais e históricas que formam a base da gastronomia nacional. São exploradas as peculiaridades regionais e culturais, ingredientes típicos de diversas regiões e as técnicas de preparo tradicionais.
- **História da Alimentação e Cultura Gastronômica:** Focada no estudo da evolução histórica da alimentação, essa disciplina aborda a relação entre comida, cultura, e sociedade ao longo do tempo. O conteúdo abrange os aspectos socioculturais da alimentação, as mudanças nos hábitos alimentares e as influências globais que moldaram as práticas culinárias.
- **Responsabilidade Socioambiental na Gastronomia:** A disciplina visa sensibilizar os alunos para a importância da sustentabilidade no contexto gastronômico, abordando temas como o reaproveitamento de alimentos, o manejo de resíduos e a utilização de produtos de origem local. Além disso, é discutido o impacto da produção e consumo de alimentos no meio ambiente e na sociedade.
- **Empreendedorismo:** O curso também prepara os alunos para o mercado de trabalho, oferecendo uma base sólida em gestão de negócios e empreendedorismo, com foco na criação e gestão de pequenos negócios gastronômicos. São abordados aspectos como planejamento de cardápios, análise de mercado, marketing gastronômico, gerenciamento de custos e controle de qualidade, essenciais para quem deseja abrir seu próprio estabelecimento ou gerenciar grandes empresas no setor.
- **Habilidades e Técnicas de Culinárias:** Esta disciplina se dedica ao estudo e à aplicação de técnicas culinárias, como técnicas de alta gastronomia, confeitaria e panificação. Os

alunos aprenderão a preparar pratos sofisticados, utilizando equipamentos especializados e aplicando as técnicas mais modernas de culinária.

- Libras (Língua Brasileira de Sinais): Para promover a inclusão e acessibilidade, o curso inclui a disciplina de Libras, com foco em capacitar os alunos para que possam se comunicar com pessoas surdas no ambiente de trabalho, criando um ambiente mais inclusivo e acessível no setor gastronômico.

As disciplinas Empreendedorismo, Libras, Educação Física e Cultura, Arte e Estética serão oferecidas, conforme Resolução CONSUP nº 141/2023, que aprova o Manual para Elaboração de Projetos Pedagógicos de Cursos do IFCE.

3. Atividades Complementares e Práticas

O curso também valoriza o aprendizado prático e a experiência profissional. Dessa forma, além das aulas teóricas e práticas no *campus*, os alunos serão incentivados a participar de:

- Estágios em estabelecimentos de alimentação, que permitirão a vivência em ambientes reais de trabalho, promovendo a integração com o mercado de trabalho local e regional.
- Eventos gastronômicos organizados pela instituição ou em parceria com o setor privado, como festivais, feiras e workshops, que darão aos alunos a oportunidade de demonstrar suas habilidades e aprender com profissionais do mercado.
- Projetos de pesquisa e extensão, que integrarão o curso ao contexto comunitário e regional, permitindo que os alunos apliquem seus conhecimentos em soluções práticas para a melhoria da alimentação e da sustentabilidade na região.

4. Conformidade com Normas Legais e Diretrizes Educacionais

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 está estruturada por disciplinas distribuídas em oito semestres letivos (Tabela 9) com uma aula equivalendo a 50 minutos. Devido cada aula do turno noturno equivaler a 50 minutos e a carga-horária das disciplinas serem contabilizadas em hora-relógio (60 minutos), torna-se necessário compensar os minutos faltantes em aulas adicionais não presenciais no

semestre letivo (conforme Instrução Normativa IFCE Nº 16, de 07 de julho de 2023) a fim de manter os componentes curriculares compatíveis entre os turnos. Assim, as disciplinas com carga-horária de 80 horas terão 80 aulas presenciais no turno noturno e 16 aulas registradas mediante atividades não presenciais. Já as disciplinas de 40 horas terão 40 aulas presenciais no turno noturno e 8 aulas registradas com atividades não presenciais.

A Instrução Normativa IFCE Nº 16, de 07 de julho de 2023, indica que “as atividades não presenciais são atividades pedagógicas desenvolvidas pelos estudantes sob a orientação e acompanhamento do professor.” Essas atividades poderão ser realizadas, por exemplo, através de estudos de caso, relatórios, listas de exercícios, resoluções de problemas, trabalho de pesquisa, desenvolvimento de produtos, projetos, seminários, estudos dirigidos, jogos, fichas de leitura, resenhas e/ou relatórios. As atividades podem ser desenvolvidas de forma individual ou em grupo.

A matriz curricular do curso envolverá conteúdos que garantam a interdisciplinaridade, a transdisciplinaridade e 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 seis componentes curriculares e o eixo de gastronomia distribuído em sete 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

1º Semestre	- Gestão de Unidades de Alimentos e Nutrição. - Planejamento em evento Gastronômico.	- Segurança do Trabalho nos Serviços de Alimentação. - Higiene e Manipulação de Alimentos. - Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas. - Técnicas de Comunicação Oral e Escrita	- História da Alimentação. - Habilidades e Técnicas Culinárias. - Estudo de Bebidas e Harmonização.
2º Semestre	- Serviços de Alimentos e Bebidas. - Gestão de Unidades de Alimentos e Nutrição. - Empreendedorismo.	- Ciência e Tecnologia de Alimentos.	- Cozinha Internacional. - Cozinha Afro-Indígena Brasileira - Cozinha Fria - Panificação e Confeitaria

■ Gestão
■ Fundamentos
■ Gastronomia

Fonte: elaborada pelos autores, 2025.

Considerando a carga horária mínima de 800 horas, estabelecida pelo Catálogo Nacional de Cursos Técnicos – CNCT (BRASIL, 2021), definiu-se que esta será a carga horária total destinada às disciplinas obrigatórias desta proposta.

A organização curricular em dois semestres foi concebida a partir de uma perspectiva dinâmica e integradora, buscando articular os processos de ensino e aprendizagem de modo a aproximar os estudantes dos aspectos profissionais, culturais e humanos que permeiam a formação técnica.

A prática profissional, por sua vez, estará inserida de forma transversal nas disciplinas, assegurando que os conhecimentos teóricos sejam continuamente contextualizados e aplicados, promovendo uma formação crítica, reflexiva e aderente às demandas sociais e do mundo do trabalho.

11.1 Matriz curricular

A matriz curricular está apresentada no *Quadro 1*, que contém as disciplinas obrigatórias, e no *Quadro 2*, onde estão dispostas as disciplinas optativas. Os Programas de Unidade Didática (PUD) encontram-se no **Anexo 1**.

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

Código	COMPONENTES CURRICULARES	h/aula	Teoria	Prática	Prática Profissional	Créditos
	SEMESTRE I					
TGAS 101	História da Alimentação	40	30	10	0	02
TGAS 102	Segurança do Trabalho nos Serviços de Alimentação	40	30	10	0	02
TGAS 103	Técnicas de Comunicação Oral e Escrita	40	30	10	0	02
TGAS 104	Higiene e Manipulação de Alimentos	40	26	10	4	02
TGAS 105	Gestão de Unidades de Alimentos e Nutrição	40	30	10	0	02
TGAS 106	Habilidades e Técnicas Culinárias	80	46	30	4	04
TGAS 107	Estudo de Bebidas e Harmonização	40	26	10	4	02
TGAS 108	Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas	40	26	10	4	02
TGAS 109	Planejamento e Gestão em Eventos Gastronômicos	40	26	10	4	02
Carga horária do semestre		400	270	110	20	20

Código	COMPONENTES CURRICULARES	h/aula	Teoria	Prática	Prática Profissional	Créditos
	SEMESTRE II					
TGAS 201	Ciência e Tecnologia de Alimentos	40	30	10	0	02
TGAS 202	Cozinha Internacional	80	46	30	4	04
TGAS 203	Serviços de Alimentos e Bebidas	40	26	10	4	02
TGAS 204	Cozinha Afro-Indígena Brasileira	80	46	30	4	04
TGAS 205	Cozinha Fria	40	26	10	4	02
TGAS 206	Panificação e Confeitaria	80	46	30	4	04
TGAS 207	Empreendedorismo	40	30	10	0	02
Carga horária do semestre		400	250	130	20	20
CARGA HORÁRIA TOTAL		800	520	240	40	40

Fonte: elaborada pelos autores, 2025.

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

Código	OPTATIVA	h/aula	Teoria	Prática	Prática Profissional	Créditos
(TGOP 301)	Educação Física	40	10	30	0	02
TGOP 302	Cultura, Arte e Estética	40	30	10	0	02
TGOP 303	Libras	40	30	10	0	02
TGOP 304	Estágio Supervisionado	80	10	70	0	04
TGOP 305	Responsabilidade Socioambiental na Gastronomia	40	30	10	0	02
TGOP 306	Matemática Aplicada	40	30	10	0	02
TGOP 307	Informática Aplicada	40	30	10	0	02
TGOP 308	Língua Espanhola	40	30	10	0	02
TGOP 309	Língua Inglesa	40	30	10	0	02
CARGA HORÁRIA TOTAL DAS OPTATIVAS		400	230	170	0	20

Fonte: elaborada pelos autores, 2025.

12. FLUXOGRAMA CURRICULAR

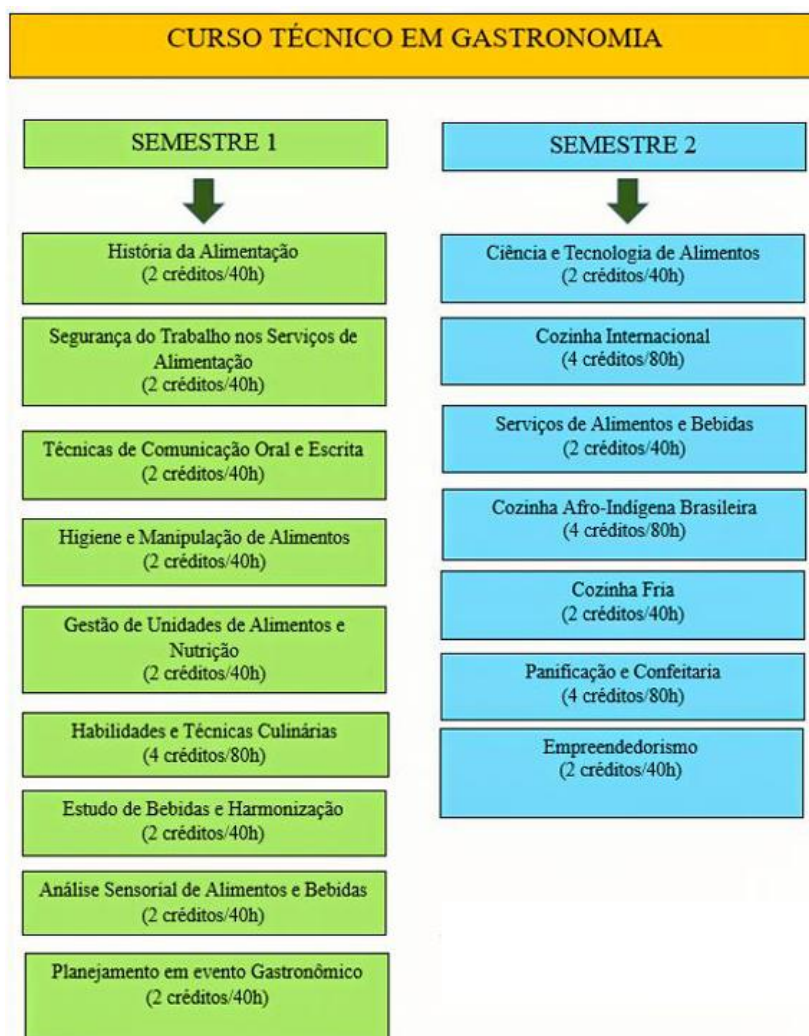
Nas *Figuras 04 e 05* a seguir, apresentada-se a organização curricular e como ela atende a Resolução CNE/CP nº 03/2002, publicada no DOU em 23/12/2002. A IES busca formar e atualizar profissionais especializados para os segmentos da gastronomia, capacitando-os a transformar, produzir, criar e controlar atividades voltadas para a área de produção de alimentos e bebidas, oferecendo componentes curriculares práticos e teóricos

relacionados ao exercício da profissão.

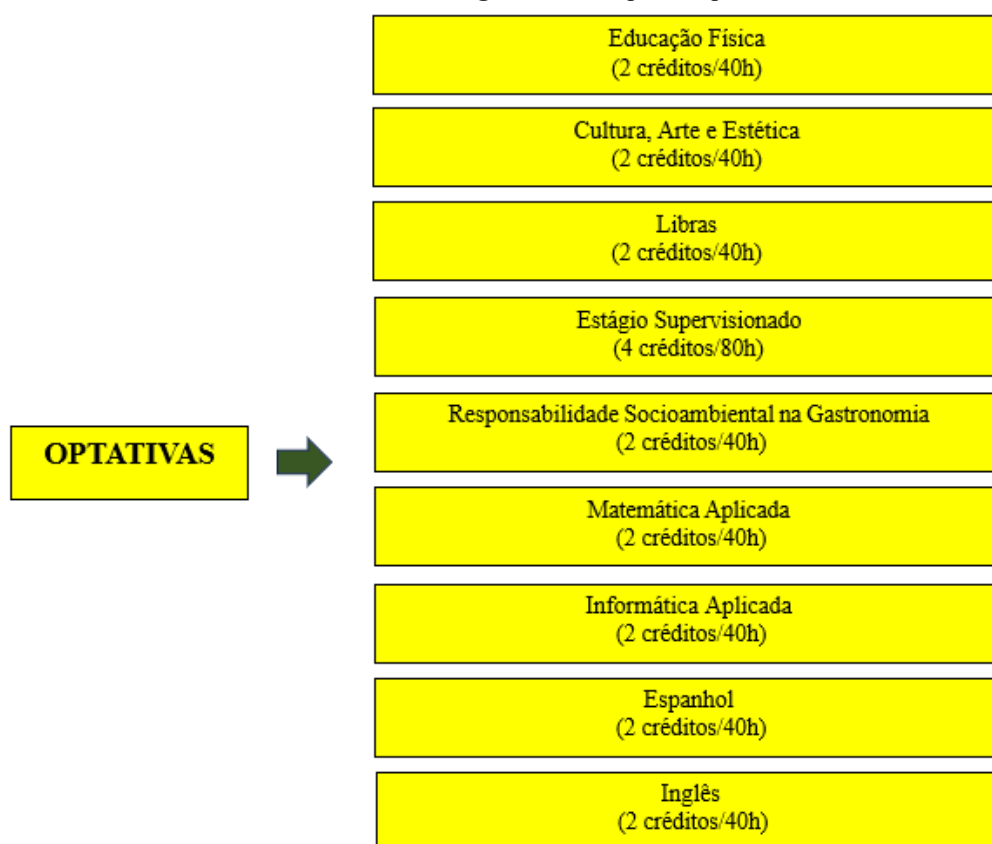
O curso será realizado em dois semestres e seguirá as exigências do currículo mínimo do Técnico em Gastronomia. A matriz curricular incluirá disciplinas básicas e profissionais, garantindo a formação necessária para o desempenho do egresso nas diversas áreas de atuação da gastronomia.

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 divididas por semestre.



Fonte: elaborada pelos autores, 2025.

Figura 5 - Disciplinas optativas.

Fonte: elaborada pelos autores, 2025.

* As disciplinas História da Alimentação e, Habilidades e Técnicas Culinárias serão pré-requisitos para as disciplinas Cozinha Afro-Indígena Brasileira, Cozinha Fria, Cozinha Internacional.

** O Estágio Supervisionado, quando ofertado, será destinado aos estudantes que tiverem integralizado o 1º semestre.

Para o perfil desejado de Técnico em Gastronomia, o curso do IFCE *Campus* Camocim apresenta uma proposta atualizada e alinhada às demandas contemporâneas do setor de alimentos e bebidas. Tradicionalmente, a formação profissional nesta área tem se pautado na prática empírica, sem uma articulação mais consistente com a ciência e a tecnologia. A presente proposta busca superar esse paradigma, ampliando a atuação do egresso para os campos da produção, gestão e inovação gastronômica, mediante disciplinas fundamentadas em bases científicas e tecnológicas.

O objetivo é otimizar a inserção do egresso no mercado de trabalho e ampliar sua capacidade de atuação em áreas correlatas, promovendo a formação de profissionais capazes de responder a demandas locais, regionais e globais. Essa perspectiva encontra respaldo no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT) e na missão institucional do IFCE, que

preconiza a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.

O curso terá integralização mínima de um ano (800h), distribuídas em dois módulos, com destinação de carga horária significativa a atividades práticas, como visitas técnicas, aulas laboratoriais e projetos de pesquisa vinculados ao corpo docente. O currículo foi concebido de forma a articular teoria e prática em uma perspectiva interdisciplinar, com estímulo ao desenvolvimento de competências profissionais, culturais, científicas e humanas.

Além disso, as bibliografias básicas e complementares, cuidadosamente selecionadas nas diferentes disciplinas, reforçam a interdisciplinaridade e a atualização constante dos conteúdos, assegurando flexibilidade curricular e adequação às transformações da sociedade, da ciência e da tecnologia.

Em relação a organização curricular no primeiro semestre o estudante será introduzido ao universo acadêmico da Gastronomia, com enfoque em gestão, segurança nutricional e fundamentos científicos da produção de alimentos e bebidas. Serão desenvolvidas habilidades de análise sensorial, higiene alimentar, conhecimentos em harmonização de bebidas e fundamentos de administração de unidades de produção, possibilitando certificação intermediária equivalente à função de assistente de direção de restaurante.

No segundo semestre o discente aprofundará suas competências em Cozinha Fria, Cozinha Clássica Nacional, Afro-Indígena Brasileira e Internacional, Confeitaria e Panificação, além de disciplinas voltadas ao controle gerencial e serviços de alimentos e bebidas. Nesse módulo, a certificação parcial corresponderá à função de cozinheiro geral, ampliando as possibilidades de inserção imediata no mercado.

Ressalta-se que a disciplina Habilidades e Técnicas Culinárias será pré-requisito para disciplinas práticas como Cozinha Afro-Indígena Brasileira, Cozinha Fria e Cozinha Internacional, garantindo a necessária progressão de aprendizagem.

No que se refere às disciplinas complementares e estágio, serão ainda ofertadas disciplinas de caráter formativo, em consonância com a Resolução CONSUP-IFCE nº 141/2023, a exemplo de Cultura, Arte e Estética na Gastronomia, Responsabilidade socioambiental na Gastronomia, Educação Física, Libras, Informática Aplicada, Matemática Aplicada, Língua Inglesa e Língua Espanhola.

O curso contará também com Estágio Supervisionado optativo (80h), acessível a estudantes que tiverem concluído o primeiro semestre, permitindo a vivência prática em serviços gastronômicos e fortalecendo a integração entre formação acadêmica e mercado de

trabalho.

No que diz respeito à concepção pedagógica, o curso adota o modelo de currículo integrado, articulando ciclo básico e profissionalizante; ensino, investigação científica e extensão; teoria e prática. A proposta metodológica fundamenta-se na problemática ação–reflexão–ação, em abordagens interdisciplinares e na valorização de temas transversais, como: ética e cidadania, inclusão e diversidade cultural, sustentabilidade ambiental, justiça social e solidariedade.

Essa concepção curricular está em harmonia com a missão institucional do IFCE, ao promover a formação de profissionais técnicos qualificados, com visão crítica e humanista, preparados para atuar nos diversos setores produtivos e contribuir de forma efetiva para o desenvolvimento local e regional.

13. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM E MONITORIA

A avaliação da aprendizagem no Curso Técnico em Gastronomia será conduzida de forma contínua, diagnóstica, formativa e processual, priorizando aspectos qualitativos em consonância com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB, Lei nº 9.394/1996), com o Regulamento de Organização Didática (ROD) do IFCE (evidenciando aqui os artigos 94 e 96) e com os objetivos educacionais estabelecidos neste Projeto Pedagógico de Curso.

O processo avaliativo será orientado pelos objetivos previstos nos Programas de Unidade Didática (PUDs), tendo como finalidade promover a aprendizagem efetiva, a autonomia intelectual e o desenvolvimento de competências técnicas, científicas e socioeducacionais. Para tanto, busca-se estimular o estudante à pesquisa, à reflexão crítica, à criatividade, ao autoconhecimento e ao autodesenvolvimento.

Os critérios, instrumentos e valores de avaliação deverão ser apresentados aos discentes no início do período letivo. Dentre os instrumentos possíveis, destacam-se: observação diária em sala e laboratório, exercícios práticos e teóricos, trabalhos individuais e coletivos, relatórios, autoavaliação, provas escritas, práticas e orais, seminários, projetos interdisciplinares, estudos de caso, experimentos, visitas técnicas e participação em eventos acadêmicos e comunitários.

A prática profissional constitui parte obrigatória do curso e será registrada na matriz curricular, no sistema acadêmico e nos PUDs, devendo estar vinculada a relatórios,

metodologias e critérios de avaliação. Essas atividades poderão assumir a forma de projetos integradores, pesquisa aplicada, extensão ou intervenção comunitária, sempre sob supervisão docente. A conclusão do curso exige a entrega de relatório de prática profissional pelo discente.

Quanto ao regime de aprovação, considera-se aprovado o estudante que obtiver média semestral igual ou superior a 6,0 (seis). Aqueles com média entre 3,0 (três) e 5,9 (cinco vírgula nove) terão direito a exame final, devendo alcançar média mínima de 5,0 (cinco). Além disso, é obrigatória a frequência mínima, em conformidade com o ROD do IFCE.

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 CONSUP/IFCE Nº 203, de 16 de julho de 2024 define a monitoria como uma ação institucional cuja finalidade é contribuir com a recuperação da aprendizagem dos estudantes matriculados nos cursos técnicos e de graduação ofertados na forma presencial pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE).

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

- I. auxiliar o estudante a superar possível dificuldade de aprendizagem nos componentes curriculares contemplados com a monitoria;
- II. prestar suporte ao professor orientador no desenvolvimento das suas práticas pedagógicas, na construção de novas metodologias de ensino e na produção de material pedagógico de apoio que facilitem o processo de aprendizagem do estudante;
- III. propiciar ao estudante maior aprofundamento sobre o componente curricular em que exerce a monitoria;
- IV. oportunizar ações cooperativas entre os discentes e entre o discente monitor e o professor, contribuindo para uma aprendizagem mútua, colaborativa e para uma formação científica, técnica e cidadã do estudante monitor.

No âmbito do Curso Técnico em Gastronomia, a monitoria será desenvolvida sob supervisão docente e poderá ocorrer nas modalidades remunerada (bolsa) ou voluntária, mediante processo seletivo regido por edital próprio. Trata-se de uma ação essencial para consolidar o compromisso do IFCE com a qualidade da formação, a permanência e o êxito dos estudantes, fortalecendo a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.

Sendo assim o programa de monitoria trata de 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.

14. PRÁTICA PROFISSIONAL

A prática profissional, distinta da prática pedagógica, possui caráter formativo e integrador, sendo orientada para o desenvolvimento de competências que perpassam o ambiente estritamente didático. Enquanto a prática pedagógica se refere às atividades voltadas à aplicação dos conhecimentos teóricos e ao desenvolvimento de habilidades técnicas em espaços de aprendizagem controlados como: laboratórios, cozinhas didáticas e salas de aula, a prática profissional compreende vivências formativas contextualizadas com o mundo do trabalho, que podem ocorrer tanto dentro quanto fora da instituição.

Essas práticas incluem, por exemplo, visitas técnicas a empreendimentos gastronômicos, hotéis e restaurantes, simulações de atendimento ao cliente e gestão de serviços de alimentação, participação em eventos gastronômicos e feiras de alimentos, execução de cardápios temáticos e atividades integradoras, bem como ações comunitárias voltadas à alimentação saudável e sustentável. Tais experiências oportunizam ao estudante vivenciar situações reais de trabalho, exercitando autonomia, responsabilidade, postura ética e capacidade de tomada de decisão.

A prática profissional, portanto, consolida o processo de ensino-aprendizagem ao articular teoria e prática, técnica e reflexão crítica, em conformidade com as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional e Tecnológica e com o Regulamento da Organização Didática do IFCE (ROD). Por meio dela, o discente aplica os saberes adquiridos em contextos concretos e desenvolve atitudes compatíveis com o exercício ético, sustentável e cidadão da profissão.

De acordo com Rosa (2015), a prática profissional configura-se como estratégia educacional essencial, pois possibilita a contextualização dos conhecimentos, a significação dos conteúdos e a integração curricular, articulando-se de maneira direta ao perfil profissional de conclusão do curso. Nesse sentido, contribui para que os estudantes relacionem o processo formativo ao mundo do trabalho, aproximando-se das demandas reais da atuação profissional.

Nesse contexto, a prática profissional constitui dimensão indispensável na formação do Técnico em Gastronomia, devendo ser devidamente planejada, acompanhada e registrada, de forma a se consolidar como experiência de aprendizagem significativa. Seu propósito é preparar o discente para os desafios contemporâneos do setor gastronômico, assegurando uma formação técnica qualificada, crítica e socialmente comprometida.

Em conformidade com as diretrizes institucionais do IFCE, a carga horária destinada à Prática Profissional será distribuída entre as unidades curriculares listadas a seguir, de forma proporcional e integrada às competências específicas do curso. Cada unidade curricular contemplará 10% da carga horária total destinada à prática profissional, assegurando a articulação entre teoria e vivência profissional no contexto formativo.

Seguem as unidades curriculares:

- Higiene e Manipulação de Alimentos (4h)
- Habilidades e Técnicas Culinárias (4h)
- Estudo de Bebidas e Harmonização (4h)
- Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas (4h)
- Planejamento e Gestão em Eventos Gastronômicos (4h)
- Cozinha Internacional (4h)
- Serviços de Alimentos e Bebidas (4h)
- Cozinha Afro-Indígena Brasileira (4h)
- Cozinha Fria (4h)
- Panificação e Confeitaria (4h)

Essa prática profissional será continuamente articulada aos fundamentos teóricos e científicos do curso, garantindo unidade entre teoria e prática.

Portanto, a prática profissional, reafirma o compromisso do IFCE com a formação de profissionais competentes, éticos e socialmente responsáveis, capazes de responder às demandas do setor gastronômico e de contribuir para o desenvolvimento socioeconômico e cultural da região.

15. 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 estabelece, em seu artigo 46, que, para fins de prosseguimento dos estudos, a instituição de ensino poderá reconhecer e aproveitar estudos, conhecimentos e experiências anteriores, inclusive aquelas adquiridas no âmbito da prática do trabalho, desde que estejam diretamente relacionados ao perfil profissional de conclusão da respectiva qualificação ou habilitação profissional técnica ou tecnológica, e 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 definido no calendário acadêmico vigente, o aproveitamento de disciplinas já cursadas em outras instituições de ensino ou em cursos distintos do próprio IFCE.

Para fins de validação, será realizada análise da compatibilidade de conteúdos e da carga horária, que deverá corresponder, no mínimo, a 75% do total estabelecido para a disciplina.

A validação de conhecimentos adquiridos em estudos regulares e/ou em experiências profissionais, bem como o aproveitamento de saberes oriundos de processos não formais de aprendizagem, ocorrerá mediante avaliação teórica e/ou prática, realizada por banca examinadora composta pelo coordenador do curso e por dois docentes do curso com competência para realizar a atividade avaliativa.

Conforme o no Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE, as normas para solicitação e concessão da validação de estudos/conhecimentos são as seguintes:

- 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.

16. 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.

17. AVALIAÇÃO DO CURSO

A avaliação do Curso Técnico Subsequente em Gastronomia será realizada de forma sistemática e contínua, contemplando tanto os processos internos de ensino-aprendizagem quanto os mecanismos institucionais de acompanhamento da qualidade educacional.

No âmbito do curso, a avaliação ocorrerá periodicamente, no início de cada semestre, tomando como referência os resultados e indicadores do semestre anterior. Esse processo será conduzido pela coordenação do curso, em articulação com o corpo docente e os servidores técnico-administrativos vinculados, por meio de reuniões do Colegiado do Curso e encontros gerais com o Departamento de Ensino. Tal prática busca assegurar a coerência entre a oferta acadêmica, as condições estruturais e as demandas do mercado de trabalho em Camocim e região.

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.

Paralelamente, destaca-se a Autoavaliação Institucional, conduzida anualmente pela Comissão Própria de Avaliação (CPA), em consonância com a Resolução CONSUP-IFCE nº

12/2013. Esse processo envolve docentes, discentes e técnicos-administrativos, abrangendo aspectos relacionados à infraestrutura, condições de trabalho, relações interpessoais e demais dimensões acadêmicas.

A Subcomissão Local da Comissão Própria de Avaliação (CPA) do *Campus Camocim* é responsável pela sistematização das informações provenientes dos três segmentos avaliativos – discentes, docentes e técnicos-administrativos – encaminhadas pela CPA Geral do IFCE. Essa sistematização visa assegurar a transparência do processo avaliativo e promover a utilização estratégica dos resultados como subsídio para o planejamento institucional e para a melhoria contínua do ensino, da gestão e da infraestrutura.

A finalidade da CPA, conforme previsto na legislação vigente, é implementar o processo de autoavaliação institucional no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), bem como organizar, sistematizar e prestar as informações demandadas pela Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior (CONAES), em consonância com os princípios do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES).

Cumprе ressaltar que, embora se trate de curso técnico de nível médio, os estudantes do curso participam da CPA, registrando suas percepções sobre potencialidades e fragilidades do *campus* e do curso, o que fortalece o caráter democrático e participativo da gestão acadêmica.

17.1 Colegiado do curso

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;
- Solucionar 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.

17.2 Atuação do Coordenador do Curso

O(a) Coordenador(a) do Curso Técnico Subsequente em Gastronomia é o(a) profissional docente responsável pela gestão acadêmico-pedagógica, administrativa e institucional do curso, atuando como elo entre a Direção de Ensino, a Coordenação Técnico-Pedagógica (CTP), a Coordenação de Assuntos Estudantis (CAE), os Núcleos Institucionais (NEABI, NAPNE, Coordenação de Extensão), o corpo docente e o corpo discente.

Sua atuação está amparada na Instrução Normativa PROEN/IFCE nº 26/2024, que dispõe sobre as atribuições das coordenadorias de cursos técnicos e de graduação no âmbito do IFCE, bem como nas demais normativas que regem a educação profissional e tecnológica: a Lei nº 11.892/2008, que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica; a Lei nº 9.394/1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional).

Compete ao(à) Coordenador(a) de Curso planejar, acompanhar, coordenar e avaliar as atividades de ensino e aprendizagem previstas no Projeto Pedagógico de Curso (PPC), zelando pela qualidade da formação técnica e humana, pelo cumprimento das diretrizes curriculares nacionais, das normas institucionais e dos valores éticos e sociais que orientam a atuação do IFCE.

Entre suas principais atribuições, destacam-se:

Funções acadêmico-pedagógicas

- Participar da elaboração, atualização e avaliação do Projeto Pedagógico do Curso e da matriz curricular, em consonância com as diretrizes institucionais e as demandas do setor produtivo.
- Coordenar e supervisionar o planejamento pedagógico, assegurando a coerência entre os planos de ensino, os objetivos formativos e o perfil do egresso.
- Acompanhar e orientar os estudantes quanto a processos de matrícula, trancamento, equivalência, aproveitamento e integralização curricular.
- Promover reuniões periódicas com docentes e discentes, incentivando o diálogo, a escuta ativa e o acompanhamento pedagógico individualizado.
- Mediar situações que envolvam estudantes e docentes, com o apoio da CTP, visando o bom andamento das atividades acadêmicas.
- Estimular o desenvolvimento de atividades integradoras, visitas técnicas, projetos de extensão, pesquisa aplicada, monitoria e atividades complementares.
- Supervisionar as atividades práticas e estágios supervisionados, em articulação com o setor de Extensão e com os professores orientadores.
- Acompanhar e apoiar as ações do Plano de Permanência e Êxito (PPE), visando reduzir evasão e retenção.
- Promover articulação contínua com os Núcleos de Apoio Institucional (NEABI, NAPNE), Coordenação de Extensão e Coordenação de Apoio Estudantil, assegurando

a integração das políticas de inclusão, diversidade, equidade de gênero e acessibilidade.

Funções gerenciais e administrativas

- Participar da elaboração de horários e da organização das turmas junto à Gestão de Ensino.
- Controlar a frequência discente e docente, observando o cumprimento das cargas horárias e das normas institucionais.
- Emitir pareceres e documentos oficiais referentes às demandas acadêmicas do curso, conforme o Regulamento da Organização Didática (ROD).
- Acompanhar o uso do sistema acadêmico, garantindo o registro regular de notas, faltas e conteúdos.
- Supervisionar e planejar a aquisição de materiais, insumos, bibliografia e equipamentos necessários ao funcionamento do curso, em parceria com os setores administrativos e de laboratório.
- Elaborar e encaminhar relatórios semestrais e anuais de gestão acadêmica, contendo dados de desempenho, evasão, permanência e resultados de avaliações.
- Participar do planejamento e das especificações de perfis docentes para concursos públicos ou seleções temporárias.

Funções institucionais e de representação

- Representar o curso perante a comunidade interna e externa, em eventos institucionais, fóruns e solenidades de conclusão.
- Apoiar e divulgar o curso junto à comunidade, fortalecendo sua identidade e visibilidade social.
- Zelar pelo cumprimento dos objetivos institucionais, regulamentos internos e planos estratégicos do IFCE.
- Participar das reuniões convocadas pela Pró-Reitoria de Ensino (PROEN), Direção-Geral, Direção de Ensino e demais instâncias.
- Contribuir para a autoavaliação institucional e para os processos de reconhecimento e renovação do curso junto ao MEC.
- Desenvolver, junto ao corpo docente e à gestão, estratégias de acompanhamento de

egressos, visando a melhoria contínua da formação profissional.

O(a) Coordenador(a) de Curso exerce função de confiança, designada por ato administrativo da Direção-Geral do Campus, e responde técnica, pedagógica e administrativamente pela condução do curso. Sua atuação visa garantir a excelência acadêmica, a coerência curricular e o cumprimento das finalidades institucionais do IFCE, promovendo uma formação comprometida com a ética, a sustentabilidade, a diversidade cultural, a inovação e o desenvolvimento social.

18. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS CONSTANTES DO PDI NO ÂMBITO DO CURSO

O Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), relativo ao período de 2024-2028, do IFCE, no referente 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 âmbito do ensino, através do Programa de Monitoria os estudantes têm a oportunidade de aprofundar seus conhecimentos, desenvolver competências técnicas e socioemocionais, bem como exercitar a autonomia e a responsabilidade acadêmica.

As atividades de monitoria poderão abranger desde o apoio em aulas práticas e teóricas até a colaboração em projetos pedagógicos, eventos acadêmicos e atividades complementares relacionadas à gastronomia e áreas afins. Todo esse processo ocorrerá de forma orientada e supervisionada, assegurando a qualidade do aprendizado, a integração entre teoria e prática e a contribuição para a melhoria contínua do processo de ensino-aprendizagem.

A extensão, em suas diversas modalidades – programas, projetos, cursos e eventos de caráter educativo, social, cultural, científico ou tecnológico – tem como finalidade integrar a comunidade acadêmica à comunidade externa, favorecendo uma formação comprometida com as demandas reais, educacionais e sociais da região. Nesse sentido, a Pró-Reitoria de Extensão incentiva a elaboração de projetos que podem ser desenvolvidos em oito eixos distintos: comunicação, cultura, trabalho, saúde, educação, tecnologia e produção, direitos humanos e justiça, além do eixo meio ambiente.

Para fortalecer essas iniciativas, são ofertadas bolsas a discentes por meio do Programa Institucional de Apoio a Projetos de Extensão (PAPEX). Os projetos podem ser submetidos a qualquer época do ano, devendo sua duração ser definida pelo respectivo coordenador, e todas as ações precisam estar devidamente registradas na plataforma SIGPROEXT.

No âmbito da pesquisa e inovação, destacam-se programas voltados ao ensino técnico de nível médio, tais como: o Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica Júnior (PIBIC Jr.), o Programa Institucional de Bolsas de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação (PIBITI) e o Programa de Estudantes Voluntários em Pesquisa e Inovação (PAVI), este último com duração de 12 meses.

Essas iniciativas, em conjunto com as atividades de extensão, desempenham papel essencial na formação dos alunos do Curso Técnico em Gastronomia, tanto no desenvolvimento profissional quanto social, ao estimular o crescimento intelectual e o compartilhamento de conhecimentos.

19. APOIO AO DISCENTE

O IFCE *Campus* Camocim desenvolve uma política de apoio discente com foco na permanência e no êxito dos estudantes, assegurando condições para o desenvolvimento acadêmico, pessoal e social ao longo da formação.

Para isso, o *campus* disponibiliza suporte em diversas frentes, incluindo: assistência estudantil por meio de bolsas e auxílios financeiros, psicológico, nutricional e de saúde; incentivo à organização estudantil; além da promoção de atividades culturais (Ex: I Jornada de Arte e Cultura- JAC), esportivas (jogos internos) e outras ações que favorecem a permanência e o êxito acadêmico. É servida a merenda escolar nos três períodos no qual todos os alunos podem usufruir do serviço.

O *campus* também realiza ações de busca ativa para identificar e apoiar estudantes em situação de vulnerabilidade, promovendo a inclusão e o sucesso escolar. O objetivo central é oferecer um ambiente acolhedor, com suporte necessário para que os discentes consigam permanecer, aprender e concluir seus cursos com êxito.

19.1 Coordenadoria de Assistência Estudantil (CAE)

A equipe técnica multiprofissional responsável pela Política de Assistência Estudantil do IFCE Camocim tem a finalidade de ampliar e garantir as condições de permanência e o êxito dos estudantes, especialmente em situação de vulnerabilidade socioeconômica (Lei 14.914, de 2024). Apoia os estudantes através de atendimentos individuais, visitas domiciliares, encaminhamentos, rodas de conversa, palestras, campanhas, informativos, eventos e projetos com temáticas relevantes, como Violência Contra a Mulher, Setembro Amarelo, Outubro Rosa, ações de prevenção ao Bullying, Novembro Azul, Dezembro Vermelho, entre outras. A equipe também articula ações com instituições municipais para viabilizar atendimentos específicos, quando necessário.

Atualmente, a equipe da CAE do *campus* é composta por um(a):

- **Assistente de aluno** é responsável por identificar, preliminarmente, as necessidades do educando, encaminhando-os aos setores competentes; auxiliar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão; acompanhar os (as) alunos (as) à unidade de saúde mais próxima, na ausência desses profissionais no *campus*.
- **Assistente social** que realiza 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, propicia condições para que o (a) discente expresse sua autonomia e consciência crítica; realiza acompanhamento dos (as) discentes em situação de vulnerabilidade socioeconômica e dificuldade de aprendizagem para planejar as intervenções necessárias; favorece a prevenção e a promoção da saúde da comunidade acadêmica.
- **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; realiza 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.
- **Enfermeira** é responsável por contribuir para o desenvolvimento integral do (da) discente; colabora no mapeamento da realidade socioeconômica, acadêmica e de saúde

dos discentes; apoia as estratégias de inclusão das pessoas com deficiência; atua na prevenção, promoção, tratamento e vigilância à saúde de forma individual e coletiva.

- **Técnica de enfermagem** é responsável por assistir a Enfermeira no planejamento, programação, orientação e supervisão das atividades de assistência de Enfermagem.

19.1.1 Programa de Auxílios Estudantis

O Programa de Auxílios Estudantis do IFCE *Campus* Camocim tem como objetivo garantir a permanência e o sucesso acadêmico de discentes regularmente matriculados. Por meio da concessão de auxílio financeiro, o programa promove a igualdade de oportunidades, contribui para a melhoria do desempenho e previne situações de retenção e evasão escolar associadas à vulnerabilidade socioeconômica.

Os auxílios ofertados no IFCE *Campus* Camocim estão dispostos no *Quadro 3*.

Quadro 3- auxílios ofertados no IFCE *Campus* Camocim

Nº	TIPO DE AUXÍLIO	RESUMO
1	TRANSPORTE	subsidiar despesas do trajeto residência/ <i>campus</i> /residência para quem não possui transporte (moto, carro, etc) e não possui acesso ao transporte escolar gratuito. Pago pelo período de 01 (um) ano, sendo o valor variável de acordo com o número de dias letivos.
2	DISCENTES MÃES/PAIS	subsidiar despesas com filho/a (s) de até 12 (doze) anos de idade incompletos ou filho/a (s) com deficiência independentemente da idade, que estejam sob a guarda do/a estudante, pelo período de 01 (um) ano,
3	MORADIA	subsidiar despesas com locação ou sublocação de imóveis na sede do <i>campus</i> (Camocim) pelo período de 01 (um) ano. Deve atender, prioritariamente, estudantes oriundos de localidades fora da sede do <i>campus</i> e dependentes financeiramente da família de origem.
4	PERMANÊNCIA	subsidiar as diversas despesas de estudantes que são impeditivas da permanência e do êxito no percurso formativo, pelo período de 01 (um) ano.
5	VISITAS TÉCNICAS	subsidiar despesas com alimentação e/ou hospedagem, em visitas e viagens técnicas ou atividades de campo, previamente programadas por servidores(as) do IFCE.
6	ACADÊMICO	subsidiar despesas com alimentação, hospedagem, deslocamento e inscrição dos discentes para a participação em eventos.

7	ALIMENTAÇÃO	subsidiar despesas com alimentação pelo período de 01 (um) ano, para estudantes com problemas graves de saúde, que não podem consumir a alimentação escolar ofertada.
8	INCLUSÃO DIGITAL	subsidiar os gastos do/a discente para aquisição de tablet, computador de mesa ou portátil (desktop ou notebook).
9	ÓCULOS	subsidiar despesas para aquisição de óculos e/ou lentes para corrigir distorções ópticas.
10	EMERGENCIAL	subsidiar despesas de estudantes, em situações emergenciais, que geram agravamento das condições de vulnerabilidade já existentes.

Fonte: elaborada pelos autores, 2025.

19.2 Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNE)

Em conformidade com a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Lei nº 13.146, de 6 de julho de 2015), que assegura, em seu Art. 27º, o direito à educação por meio de um sistema educacional inclusivo em todos os níveis e ao longo da vida, o IFCE reafirma seu compromisso institucional com a promoção da acessibilidade, equidade e inclusão.

Nesse sentido, a Resolução nº 050/2015/CONSUP-IFCE, atualizada pela Resolução nº 064/2018, regulamenta o funcionamento dos Núcleos de Acessibilidade às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNEs), consolidando a política de inclusão no âmbito da instituição. Mais recentemente, a Resolução CONSUP/IFCE nº 340, de 29 de agosto de 2025, aprovou o Regulamento dos Procedimentos para Identificação, Acompanhamento e Realização do Plano Educacional Individualizado de Acessibilidade Curricular (PEI-AC), revogando a Resolução nº 142/2023, e orientando a prática inclusiva em todos os cursos do IFCE.

O Curso Técnico em Gastronomia do IFCE – *Campus Camocim* adotará, sempre que necessário, o PEI-AC, instrumento que regulamenta os procedimentos de identificação, acompanhamento e implementação de estratégias pedagógicas, garantindo condições de acessibilidade, inclusão e apoio aos estudantes com necessidades educacionais específicas.

No âmbito do *Campus Camocim*, o NAPNE atua desde 2018 na identificação, acolhimento, apoio e acompanhamento de discentes e servidores com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento (TGD), transtornos de aprendizagem, altas habilidades/superdotação, entre outras necessidades específicas. O núcleo busca assegurar a

igualdade de oportunidades no acesso à educação, à informação, à cultura, ao lazer e à convivência escolar, favorecendo a permanência e o êxito acadêmico.

Para tanto, promove ações voltadas tanto à eliminação de barreiras arquitetônicas quanto atitudinais, tais como:

- Construção de rampas de acesso e instalação de elevador para o pavimento superior do bloco didático;
- Disponibilização de salas de aula no térreo, adaptadas para pessoas usuárias de cadeira de rodas;
- Adequações específicas para atividades práticas em laboratórios e cozinhas, quando necessário;
- Instalação de portas e sinalizações em Braille;
- Produção e disponibilização de materiais didáticos acessíveis em sistema Braille.

No campo pedagógico, o NAPNE colabora com as coordenações de curso, equipes pedagógicas e colegiados, prestando apoio no processo de ensino-aprendizagem, orientando adaptações curriculares e metodológicas, e oferecendo suporte à elaboração do PEI-AC, instrumento que garante estratégias individualizadas de acessibilidade curricular.

Além disso, o núcleo promove:

- Práticas pedagógicas inclusivas e formação continuada da comunidade acadêmica;
- Capacitação de docentes e técnicos-administrativos para o uso de estratégias inclusivas, como a audiodescrição e outras tecnologias assistivas;
- Articulação com a PROEXT para viabilizar recursos e materiais necessários às atividades de ensino, pesquisa e extensão;
- Participação em eventos, palestras e debates sobre Educação Inclusiva, sensibilizando a comunidade acadêmica e fortalecendo a cultura da inclusão;
- Assessoramento institucional em processos de alteração normativa que ampliem o acesso e a permanência de pessoas com necessidades específicas no IFCE.

No atendimento às especificidades, destacam-se:

- Estudantes surdos: acompanhamento por Tradutores e Intérpretes de Libras (TILS) em aulas e demais atividades acadêmicas, de acordo com a Lei nº 10.436/2002, que reconhece a Libras como meio legal de comunicação e expressão da comunidade surda;
- Estudantes com deficiência visual: produção de materiais didáticos em Braille,

adaptações arquitetônicas, sinalizações táteis e ações pedagógicas que assegurem condições equitativas de participação;

- Estudantes com TGD e transtornos de aprendizagem: atendimento baseado em diálogo intersetorial e colaboração com equipe multiprofissional (pedagógica, psicológica, docente e de assistência estudantil), garantindo suporte individualizado e metodologias adaptadas;
- Estudantes com altas habilidades/superdotação: acolhimento e acompanhamento que valorizem suas potencialidades e favoreçam seu pleno desenvolvimento acadêmico e social.

Assim, as ações do NAPNE do *Campus Camocim*, integradas ao Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Gastronomia, reafirmam o compromisso do IFCE com uma educação pública, gratuita, inclusiva, de qualidade e socialmente referenciada, em conformidade com as legislações vigentes e com as políticas institucionais de acessibilidade.

19.3 Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI)

O IFCE *Campus Camocim*, por meio do Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI), desenvolve ações de ensino, pesquisa e extensão voltadas à valorização da diversidade cultural afro-brasileira e indígena. O núcleo promove atividades como palestras, minicursos e oficinas, com o propósito de estimular a reflexão crítica, fortalecer o respeito às diferenças e singularidades de cada indivíduo e fomentar uma convivência acadêmica pautada na diversidade, na equidade e na inclusão social.

As ações do NEABI no *campus* estão alinhadas à sua missão, definida pela Resolução nº 71, de 31 de julho de 2017, que consiste em sistematizar, produzir e difundir conhecimentos, saberes e práticas que contribuam para a promoção da equidade racial e dos Direitos Humanos no âmbito do Instituto. Suas atividades têm como perspectiva central a superação do racismo e de todas as formas de discriminação, fortalecendo a inclusão e o respeito à diversidade.

19.4 Coordenação de Extensão

A Coordenação de Extensão do IFCE – *Campus Camocim* é responsável por articular, apoiar e supervisionar as atividades de extensão desenvolvidas no campus, assegurando que

estejam alinhadas às normativas institucionais, às Diretrizes Curriculares Nacionais e ao Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT). Nesse sentido, cabe a ela planejar, organizar e acompanhar programas, projetos, cursos, eventos e serviços extensionistas, em diálogo constante com docentes, discentes e a comunidade externa. Compete-lhe também garantir a curricularização da extensão, conforme estabelece a Resolução CONSUP/IFCE nº 63/2022, alterada pela nº 83/2023, de modo que pelo menos 10% da carga horária dos cursos seja destinada a práticas extensionistas. Além disso, a coordenação orienta e emite pareceres sobre a adequação das propostas às normas institucionais, especialmente em processos de reformulação de PPCs, atestando o cumprimento das políticas de extensão.

A gestão da extensão envolve igualmente o acompanhamento dos registros no SIGPROEXT, sistema no qual todas as ações devem estar devidamente cadastradas para fins de controle, certificação e rastreabilidade acadêmica. Também é função da coordenação zelar pelo cumprimento dos procedimentos administrativos definidos pela PROEXT, como o encaminhamento do seguro estudantil para visitas técnicas e viagens (Ofício-Circular nº 31/2025), o recebimento de estudantes de outras instituições para participação em projetos de extensão (Ofício-Circular nº 27/2024). Do mesmo modo, a Coordenação de Extensão atua de forma integrada aos núcleos institucionais, como o NEABI e o NAPNE, articulando políticas de diversidade, inclusão e acessibilidade às práticas extensionistas.

Adicionalmente, cabe-lhe estimular a participação discente por meio de bolsas e programas de fomento, como o PAPEX, e garantir a valorização acadêmica das atividades curricularizadas. Nesse contexto, a coordenação exerce papel estratégico como ponte entre o campus e a sociedade, assegurando que as ações extensionistas tenham relevância social, cultural, tecnológica e educacional, em sintonia com as demandas locais e regionais.

19.5 Coordenação Técnico- Pedagógica (CTP)

A Coordenação Técnico-Pedagógica (CTP) é o setor responsável pelo planejamento, acompanhamento e avaliação das ações pedagógicas desenvolvidas no *campus*, atuando de forma contínua na formulação e reformulação de estratégias que promovam a melhoria dos processos de ensino e aprendizagem.

Sua atuação fundamenta-se em referenciais teóricos educacionais e nos princípios estabelecidos pela legislação educacional brasileira vigente, assegurando alinhamento às diretrizes institucionais e legais. Entre suas atribuições destacam-se: a acolhida a estudantes,

docentes e técnicos-administrativos; a mediação de diálogos entre professores e alunos, quando necessário; o desenvolvimento de ações voltadas à permanência e êxito escolar; além da implementação de práticas de acompanhamento pedagógico que contribuam para a qualidade da formação ofertada pelo IFCE.

19.6 Biblioteca

A Biblioteca tem como objetivo apoiar as atividades de ensino, pesquisa e extensão, atendendo estudantes, servidores e a comunidade em geral. Entre os serviços disponibilizados, destacam-se: treinamentos voltados à autonomia do discente na busca por materiais; acesso à internet; levantamento bibliográfico; além da orientação na normalização de trabalhos acadêmicos, conforme o Manual de Normalização de Trabalhos Acadêmicos do IFCE, entre outras ações que fortalecem a formação acadêmica.

20. CORPO DOCENTE

Os *Quadros 4, 5 e 6* descrevem, respectivamente, o corpo docente necessário para o desenvolvimento do curso e o corpo docente para disciplinas gerais e Corpo docente existente do curso para disciplinas técnicas.

Quadro 4- Corpo docente necessário ao desenvolvimento do curso

ÁREA	SUBÁREA	QUANTIDADE
Educação Física	Ensino e Prática da Educação Física	01
Gastronomia	História da Alimentação	05
	Segurança do Trabalho nos Serviços de Alimentação	
	Responsabilidade Socioambiental na Gastronomia	
	Habilidades e Técnicas Culinária	
	Estudo de Bebidas e Harmonização	
	Análise Sensorial de Alimentos e Bebida	
	Planejamento e Gestão em Eventos Gastronômicos	
	Ciência e Tecnologia de Alimento	
	Cozinha Internacional	
	Serviços de Alimentos e Bebidas	
	Cozinha Afro-Indígena Brasileira	

	Cozinha Fria	
	Panificação e Confeitaria	
	Responsabilidade Socioambiental na Gastronomia	
	Estágio Supervisionado	
	Cultura, Arte e Estética	
Administração	Empreendedorismo	01
Letras	Técnicas de Comunicação Oral e Escrita	01
Matemática Aplicada	Ensino de Matemática	01
Informática	Teoria da Computação	01
Biologia	Higiene e Manipulação de Alimentos	01
Libras	Ensino de Libras	01
Letras	Língua Inglesa	01
Letras	Língua Espanhola	01

Fonte: elaborada pelos autores, 2025.

Quadro 5- Corpo docente existente do curso para disciplinas gerais

Professor(a)	Regime	Formação	Titulação	Componente Curricular
Douglas Enison Cardoso da Silva	Efetivo/DE	Licenciatura em Matemática	Mestre	Matemática Aplicada
Francisca Margareth Gomes de Araújo	Efetivo/DE	Graduado em Letras	Mestra	Língua Espanhola
Francisco dos Santos Cavalcante Junior	Efetivo/DE	Licenciatura em Física	Mestre	Informática Aplicada
Gilson Soares Cordeiro	Efetivo/DE	Graduado em Letras/Ingês	Doutor	Língua Inglesa
Lyvia de Araújo Cruz	Efetivo/DE	Licenciatura em Letras-Libras	Mestra	Libras
Manoelito Costa Gurgel	Efetivo/DE	Graduado em Letras Português e Literaturas	Doutor	Técnicas de Comunicação Oral e Escrita
Marcela Araújo Sá Nogueira	Efetivo/DE	Licenciatura em Educação Física	Mestra	Educação Física
Alexandre Augusto alves Guedes	Efetivo/DE	Bacharelado em Administração	Mestre	Empreendedorismo

Fonte: elaborada pelos autores, 2025.

Quadro 6- Corpo docente existente do curso para disciplinas técnicas

Professor(a)	Regime	Formação	Titulação	Componentes Curriculares
Juliana Bianca Maia Franco	Efetivo/DE	Tecnólogo em Gastronomia	Doutora	- Habilidades e Técnicas Culinárias; - Gestão de Unidades de Alimentos e Nutrição; - Cozinha Afro-Indígena Brasileira; - Cozinha Fria.
Fládia Carneiro da Costa	Substituto	Tecnólogo em Gastronomia	Mestra	- Cozinha Fria; - Serviços de Alimentos e Bebidas; - Ciência e Tecnologia de Alimentos; - Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas; - Habilidades e Técnicas Culinárias; - Responsabilidade Socioambiental na Gastronomia; - Estudo de Bebidas e Harmonização.
Marina Miranda Ribeiro Gonçalves	Substituto	Tecnólogo em Gastronomia	Mesttra	- Planejamento e Gestão em Eventos Gastronômicos; - Estudos de Bebidas e Harmonização; - Segurança do Trabalho nos Serviços de Alimentação; - Higiene e Manipulação de Alimentos; - Cozinha Internacional.
Graco Alves Rodrigues Aragão	Substituto	Tecnólogo em Gastronomia	Mesttre	- Cozinha Internacional; - Cozinha Afro-Indígena Brasileira; - Panificação; - Confeitaria; - Gestão de Unidades de Alimentos e Nutrição ; - Higiene e Manipulação de Alimentos; - Ciência e Tecnologia de Alimentos.
Orlando Cantuário de Assunção Filho	Efetivo/DE	Tecnólogo em Gastronomia	Mesttre	- História da Alimentação; - Estudo de Bebidas e Harmonização. - Cozinha Internacional; - Cultura, Arte e Estética; - Panificação; - Cultura, Arte e Estética; - Cozinha Afro-Indígena Brasileira.
Patrícia de Freitas Oliveira	Efetivo/DE	Licenciatura em Biologia	Mestra	- Responsabilidade Socioambiental na Gastronomia; - Higiene e Manipulação de Alimentos; - Ciência e Tecnologia de Alimentos; - Gestão de Unidades de Alimentos e Nutrição ; - Estágio Supervisionado.

Fonte: elaborada pelos autores, 2025.

21. CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

No *quadro 7*, está listado o corpo técnico-administrativo do IFCE *Campus* Camocim.

Quadro 7 - Corpo técnico-administrativo diretamente relacionado ao curso

Nome do Servidor	Cargo	Titulação Máxima	Atividade Desenvolvida
Agnaldo Ferreira da Rocha Filho	Assistente em Administração	Especialização	Atividades Administrativas- Departamento de Administração e Planejamento - Coordenador de Aquisições e Contratos
Alba Valeria de Oliveira Barbosa	Técnico em alimentos e laticínios	Mestrado	Assistente do ensino
Aline Siebra Fonteles Lopes	Assistente de aluno	Mestrado	Atividades administrativas Coordenadora de Extensão
Alvaro Carvalho Monteiro	Técnico de laboratório	Ensino Médio Completo	Auxilia o professor em atividades de laboratório Coordenador de Tecnologia da Informação
Ana Maria Sampaio de Matos Araujo	Assistente de aluno	Especialização	Realiza o acompanhamento de alunos
Aniely Silva Brilhante	Assistente Social	Mestrado	Atividades na Coordenação de Assuntos Estudantis- Coordenadora
Antonio Canuto Neto de Azevedo	Técnico de laboratório	Mestrado	Auxilia o professor em atividades de laboratório
Celestina Ferreira da Rocha	Contadora	Especialização	Atividades Administrativas- Chefe do Departamento de Administração e Planejamento
Danillo Jorge Figueiredo da Silva	Técnico de laboratório	Doutorado	Auxilia o professor em atividades de laboratório
Edinailson Passos dos Santos	Auxiliar de biblioteca	Mestrado	Atividades Administrativas – Biblioteca
Flavia Marques Xavier	Técnica em enfermagem	Graduação	Atividades na área da saúde
Francisca Valtemizia de Araujo Nogueira	Auxiliar de biblioteca	Especialização	Atividades Administrativas – Biblioteca
Francisco Jorge Costa Ribeiro	Tec de tecnologia da informação	Mestrado	Atividades Administrativas Coordenador de Gestão de Pessoas
Francisco Wedio de Macedo Rodrigues Junior	Tecnólogo	Especialização	Atividades Técnicas – Coordenador de Infraestrutura
Jose Wherton Sousa Sa	Assistente em Administração	Especialização	Atividades Administrativas Almojarifado- Coordenador
Joyce Maria de Sousa Oliveira	Nutricionista	Mestrado	Atividades na Coordenação de Assuntos Estudantis- Merenda Escolar

Lidiana Brandao Freitas dos Anjos	Assistente em Administração	Especialização	Chefe de gabinete- Direção Geral
Marcio Levy Nascimento dos Anjos	Assistente em Administração	Especialização	Atividades Administrativas – Coordenação de Controle Acadêmico
Marcos Fabio Teixeira Lopes	Técnico em assuntos educacionais	Mestrado	Atividades pedagógicas e educacionais
Maria Helena Ferreira Pires	Bibliotecária	Graduação	Atividades Administrativas Biblioteca
Paulo Henrique da Ponte Portela	Psicólogo	Especialização	Atividades na Coordenação de Assuntos Estudantis - Psicologia
Pedro Rildson Rocha Araujo	Técnico em audiovisual	Especialização	Responsável por equipamentos de som e projeção
Priscila Cinthia Braga Bastos	Assistente em Administração	Mestrado	Atividades Administrativas – Coordenação de Controle Acadêmico - Coordenadora
Rosilene Silva Cirilo	Enfermeira	Especialização	Atividades na área da saúde
Sabrina Lopes Silva de Carvalho	Pedagoga	Mestrado	Atividades pedagógicas e educacionais-Coordenadora
Thiago Lenilson da Silva Rodrigues	Assistente em Administração	Especialização	Atividades Administrativas-Setor de Transportes
Weyne Soares Florindo da Rocha	Aux em Administração	Graduação	Assistente da Coordenação de Cursos
Yara Cristina Abreu Bezerra	Administradora	Mestrado	Atividades Administrativas-Departamento de Administração e Planejamento

Fonte: elaborada pelos autores, 2025.

22. INFRAESTRUTURA

O IFCE *Campus* Camocim ocupa uma área total de aproximadamente 24.000 m², contando com uma infraestrutura que atende às necessidades pedagógicas, administrativas e de convivência da comunidade acadêmica.

A área construída totaliza 6.561,32 m², distribuída da seguinte forma:

- Bloco Didático (dois pavimentos): 2.700 m² de ambientes destinados ao ensino;
- Bloco Administrativo: 2.100 m² de ambientes predominantemente administrativos;
- Passarela de Ligação entre blocos: 80 m²;
- Bloco Didático de quatro salas: 215,66 m²;
- Bloco Didático em sistema steel frame (quatro salas): 215,66 m²;
- Quadra Poliesportiva: 1.050 m²;
- Espaço de Convivência: 200 m².

Essa estrutura garante suporte adequado ao desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa e extensão, promovendo um ambiente propício à formação integral dos estudantes.

A seguir, apresenta-se a relação dos ambientes que compõem a estrutura física do IFCE *Campus* Camocim, os mesmos são organizados de acordo com suas funções acadêmicas, administrativas e de apoio.

No *quadro 8*, apresenta-se a relação dos ambientes que compõem a estrutura física do IFCE *Campus* Camocim.

Quadro 8 - Relação dos ambientes que compõem a estrutura física do IFCE *Campus* Camocim

Categoria	Ambientes
Administrativo e Gestão	• Recepção; • Sala para Departamento de Administração e Planejamento; • Sala para Coordenadoria de Controle Acadêmico; • Sala para Coordenação de Tecnologia da Informação; • Sala para Diretoria Geral/Gabinete; Sala para Coordenação de Infraestrutura / Almoxarifado / Patrimônio; • Sala para Departamento de Ensino e Coordenação Técnico-Pedagógica; • Sala para Coordenação de Gestão de Pessoas.
Acadêmico e Pedagógico	• 13 Salas de Aula; • Sala dos Professores (com 2 banheiros exclusivos para servidores); • Sala das Coordenações de Curso.
Atendimento ao Estudante	• Sala da Coordenação de Assuntos Estudantis; • Sala para atendimento individualizado ao estudante.
Espaços de Convivência e Serviços	• Espaço de Convivência; • Cantina; • Auditório.
Biblioteca	• Sala de Multimídia; • Terminal de Consulta ao Acervo; • Salão de Estudos; • Sala de Processamento Técnico; • Cabines para Estudo Individual; • Sala da Coordenação/Responsável da Biblioteca.

Sanitários	• 8 Banheiros comuns; • 4 Banheiros acessíveis.
Laboratórios	• Laboratório de Idiomas; • Laboratório Temático de Ciências Ambientais; • Laboratório Temático de Cozinha Experimental; • Laboratório de Química Geral e Química Inorgânica; • Laboratório Temático de Eletro/Eletrônica (LATEL); Laboratório Temático de Informação e Comunicação (LATIC); • Laboratório de Informática (LABIN); • Laboratório de Comunicação e Línguas (LALIN).
Núcleo Especializado	• Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI).

Fonte: elaborada pelos autores, 2025.

22.1 Ambiente Administrativo

No *Quadro 9*, está disposta a distribuição do espaço físico do bloco administrativo.

Quadro 9- 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, 2025.

22.1.1 Biblioteca

A Biblioteca do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - campus Camocim faz parte do Sistema de Bibliotecas do IFCE (SIBI), formado por 33 bibliotecas, foi criada para atender a estudantes, servidores técnico-administrativos, docentes e à comunidade em geral, com objetivos de promover o acesso e a disseminação da informação, como apoio ao ensino, à pesquisa e extensão e de contribuir para o desenvolvimento social, econômico e cultural da região.

O setor funciona ininterruptamente das 8:30 às 20:30, de segunda a sexta-feira e dispõe de 03 servidores, sendo 01 bibliotecária e 02 auxiliares de biblioteca. Aos alunos vinculados ao campus e com cadastro ativo na biblioteca, é concedido empréstimo domiciliar, renovação, devolução e reservas de livros. As normas de empréstimo são estabelecidas conforme regulamento do Sistema de Bibliotecas do IFCE – SIBI.

A biblioteca dispõe de ambiente climatizado, boa iluminação, acessibilidade, balcão de atendimento, guarda-volumes, espaço Zen com 2 sofás, 5 cabines para estudo individual, espaço para estudo coletivo, acesso à internet, 1 terminal para consulta ao acervo e 4 terminais para pesquisa, além de seu acervo e rotinas informatizados.

O acervo da biblioteca é de livre acesso, informatizado e o seu gerenciamento é feito pelo sistema SophiA, software para gestão de bibliotecas, desenvolvido pela empresa

Primasoft Informática Ltda. Os exemplares estão tombados junto ao Patrimônio da IES. O acervo possui, atualmente, 605 títulos e 4.027 exemplares impressos que atendem os cursos ofertados pelo campus. Disponibiliza também, o acervo bibliográfico virtual que tem como suporte, a Plataforma Digital “Biblioteca Virtual”, da empresa Pearson Education do Brasil, que disponibiliza cerca de 17.614 títulos.

O acervo continua em fase de aquisição, formação, desenvolvimento e atualização. Portanto, é de interesse do IFCE campus Camocim prover seu acervo de acordo com as Bibliografias Básicas e Complementares dos PUDs, conforme necessidade e solicitação estabelecida pelo corpo docente e pela implantação de novos cursos.

22.1.2 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.

22.1.3 Laboratórios Específicos

Para realização e desenvolvimento do curso Técnico em Gastronomia, será utilizado os seguintes laboratórios:

- Laboratório temático de cozinha para apoio aos componentes curriculares específicos e relacionados com a área de elaboração e produção de alimentos e bebidas, como também fortalecer o aprendizado através de atividades.
- Laboratório de cozinha experimental que 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 nos *Quadros* 10 e 11 respectivamente.

Quadro 10- 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
Espremedor de frutas	02
Liquidificador doméstico	03
Multiprocessador doméstico	03

Fonte: elaborada pelos autores, 2025.

Quadro 11- 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
Espremedor 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 matéria plástica, 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, 2025.

22.2 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 Subsequente em Restaurante e Bar, Manutenção e Suporte em Informática, Gastronomia Administração, Licenciatura em Letras Português/Inglês, Licenciatura em Química, Tecnologia em Gestão Ambiental, Especialização em Análise Ambiental e no interesse do público.

REFERÊNCIAS

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

BRASIL. **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, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”. *Diário Oficial da União: seção 1*, Brasília, DF, 11 mar. 2008.

BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT)**. 4. ed. Brasília, DF: MEC/SETEC, 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/mec/pt-br>. Acesso em: 03 de jun de 2025.

BRASIL. **Ministério da Educação**. *Educação Profissional: referenciais curriculares nacionais da educação profissional de nível técnico (área profissional: turismo e hospitalidade)*. Brasília, DF: MEC, 2000. 40 p. Il.

BRASIL. **Resolução CNE/CP nº 1, 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. *Diário Oficial da União: seção 1*, Brasília, DF, 22 jun. 2004.

BRASIL. **Resolução CNE/CES nº 3, de 2 de julho de 2007**. Dispõe sobre procedimentos a serem adotados quanto ao conceito de hora-aula, e dá outras providências. *Diário Oficial da União: seção 1*, Brasília, DF, 3 jul. 2007.

BRASIL. **Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012**. Estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. *Diário Oficial da União: seção 1*, Brasília, DF, 31 mai. 2012.

BRASIL. **Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012**. Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental. *Diário Oficial da União: seção 1*, Brasília, DF, 18 jun. 2012.

BRASIL. **Resolução CNE/CP nº 1, de 5 de janeiro de 2021**. Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica. *Diário Oficial da União: seção 1*, Brasília, DF, 7 jan. 2021.

BRASIL. Lei nº 14.914, de 3 de julho de 2024. **Institui a Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES)**. *Diário Oficial da União: seção 1*, Brasília, DF, 4 jul. 2024.

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.

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.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia do oprimido**. 50. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2011.

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.

IFCE. Resolução CONSUP nº 75, de 2018. **Dispõe sobre os colegiados de curso e núcleos docentes estruturantes**.

IFCE. Instrução Normativa IFCE nº 16, de 2023. **Regulamenta as atividades não presenciais**.

IFCE. Instrução Normativa PROEN/IFCE nº 26, de 16 de setembro de 2024. **Dispõe sobre as atribuições das coordenadorias de cursos técnicos e de graduação**.

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.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ. **Regulamento da Organização Didática do IFCE (ROD)**. Fortaleza: IFCE, 2015.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ. **Projeto Político-Pedagógico Institucional (PPPI)**. Fortaleza: IFCE, 2018.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ. **Resolução CONSUP nº 100, que estabelece os procedimentos para criação, suspensão e extinção de cursos no IFCE**. Fortaleza: IFCE, 2017.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ. **Tabela de Perfil Docente**. Fortaleza: IFCE, 2021.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ. **Regulamentação das Atividades Docentes (RAD)**. Fortaleza: IFCE, 2018.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ. **Resolução nº 043, de 22 de agosto de 2016**. Aprova o regulamento para emissão, registro e expedição de certificados e diplomas no âmbito do IFCE. Fortaleza: IFCE, 2016.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ. **Manual de normalização de projetos pedagógicos dos cursos do Instituto Federal do Ceará. Resolução CONSUP nº 141, de 18 de dezembro de 2023**. Fortaleza: IFCE, 2023.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ (IFCE). Resolução CONSUP/IFCE nº 203, de 16 de julho de 2024. **Dispõe sobre regulamento da Monitoria desenvolvida no Instituto Federal de Educação, Ciência e**

Tecnologia do Ceará - IFCE. Fortaleza: Conselho Superior do IFCE, 2024.

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

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.

Plano de Desenvolvimento Institucional 2019-2023. Fortaleza/CE. Disponível em: <https://pdi.ifce.edu.br/pdf/pdi_ifce_2024_2028.pdf>. Acesso em: 23 out. 2021.

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

Resolução CNE nº 2, de 15 de junho de 2012 – **Define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.**

Resolução nº01 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 nº02 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 nº01 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.

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.

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.

Sobre nós. Fortaleza/CE. Disponível em: <<https://ifce.edu.br/sobre-o-ifce/sobre-nos>>.

Acesso em: 15 nov. 2021.

ANEXOS

COMPONENTES CURRICULARES DO CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO SUBSEQUENTE EM GASTRONOMIA

ANEXO I
DIRETORIA DE ENSINO/ DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM
GASTRONOMIA

PROGRAMAS DE UNIDADE DIDÁTICA- PUD

PRIMEIRO SEMESTRE

COMPONENTE CURRICULAR: História da Alimentação	
Código:	TGAS 101
Carga Horária Total:	40h [CH Teórica: 30h / CH Prática: 10h]
Quantidade de Aulas:	Total: 48 [Presenciais: 40 Não Presenciais: 8]
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	Nenhum
Semestre:	1º
Nível:	Técnico
EMENTA	
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 Afro-Indígena Brasileira. Os hábitos alimentares na formação cultural e social da Cozinha Afro-Indígena 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).	
OBJETIVOS	
• 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	
UNIDADE I • 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;	

- As contribuições europeias, africanas e indígenas para a Cozinha Afro-Indígena 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, Estudos de Bebidas e Harmonização 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 situações problemas e aspectos multidisciplinares (Habilidades e Técnicas Culinárias, Planejamento, Gestão em Eventos Gastronômicos, Informática Aplicada, dentre outras).

Atividades não presenciais: • Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, questionários, estudos dirigidos; • Exposição dialogada em sala de aula; • Metodologias ativas.
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. <u>Instrumentos de avaliação:</u> exercícios, relatórios, avaliações escritas (objetivas ou subjetivas), trabalhos, seminários individuais e/ou coletivos, dentre outras. As atividades não presenciais poderão ser consideradas no processo avaliativo, mas não contarão para fins de frequência, mesmo quando orientadas pelo docente. As faltas só serão registradas no Sistema Acadêmico em caso de ausência às aulas presenciais.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
CASCUDO, L. C, 1898-1986. História da alimentação no Brasil. [Ilustrações Cláudia CAVALCANTI, M. L. M. O Negro Açúcar. Recife: Editora Bagaço, 2008. FREYRE, GILBERTO. Casa-Grande e Senzala. Global Editora, 2006. FREIXA, D.; CHAVES, G. Gastronomia no Brasil e no mundo. 2. Ed. 3. Reimp. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2013. 304 p. MONTANARI, M.; FLANDRIN; J. História da alimentação. 10. Ed. – São Paulo: Estação Liberdade, 2020. Scatamachia]. – 4. Ed. – São Paulo: Global 2011.DÓRIA, C. A. Formação da culinária brasileira: escritos sobre cozinha izeira. São Paulo; Três Estrelas, 2014.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
ALGRANTI, M. Cozinha Judáica. 5.000 anos de histórias e gastronomia. 3ª ed. – Rio de

Janeiro: Record, 2005.

ARAÚJO, W. M.; TENSER, C. M. R. (Org.). **Gastronomia: cortes e recortes**. Volume I. Brasília: Editora Senac – DF, 2006.

BAUER, A.; PLANTIER, L. **As 100 palavras da gastronomia**. Edições Tapiocas, 2019. 192 p. (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).

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).

CASCUDO, L. C. **Antologia da Alimentação no Brasil**. Global Editora, 2015. 337 p. (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).

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

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. Tradução de Letícia Martins de Andrade. – 2ª Ed. – São Paulo: editora Senac São Paulo, 2013.

PINSKY, J. (org.). **Turismo e patrimônio cultural**. 4. ed., 3. reimp. São Paulo: Contexto, 2011. 130 p. (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).

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.

SILVA, P. P. **Farinha, feijão e carne seca: um tripé culinário no Brasil colonial**. 3ª ed. Ver. – São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

COMPONENTE CURRICULAR: Segurança do Trabalho nos Serviços de Alimentação	
Código:	TGAS 102
Carga Horária:	40h [CH Teórica: 30h / CH Prática: 10h]
Quantidade de Aulas:	Total: 48 [Presenciais: 40 Não Presenciais: 8]
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	Nenhum
Semestre:	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	
• 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	
UNIDADE I- SEGURANÇA DO TRABALHO: CONTEXTUALIZAÇÃO E LEGISLAÇÃO • - 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).	

UNIDADE II- ANÁLISE DE RISCOS

- Riscos;
- Mapas de risco no ambiente destinado à gastronomia;
- Prevenção de acidentes e doenças ocupacionais nas áreas gastronômicas.

UNIDADE III- ACIDENTES E DOENÇAS DO TRABALHO

- Acidente de trabalho;
- Previdência social e benefícios acidentários;
- Investigação de acidente de trabalho em restaurantes, bares e similares.

UNIDADE IV- EMERGÊNCIA

- Noções básicas de prevenção e combate a incêndio;
- Noções de primeiros socorros.

AULAS PRÁTICAS [10h]

- Análise dos riscos nas atividades práticas realizadas nas disciplinas: Habilidades e Técnicas Culinárias, Cozinha Afro-Indígena Brasileira, Cozinha Internacional, 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

- 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, Empreendedorismo, Planejamento em evento Gastronômico, dentre outras.

Atividades não presenciais:

- Construção de mapas conceituais digitais;
- Produção de resenhas críticas;
- Elaboração de relatórios individuais ou em grupo.

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. <u>Instrumentos de avaliação:</u> exercícios, relatórios, avaliações escritas (objetivas ou subjetivas), trabalhos, seminários individuais e/ou coletivos, dentre outras. Ainda que as atividades não presenciais integrem a avaliação, elas não substituirão o controle de frequência discente, sendo este registrado apenas pela ausência em aulas presenciais.
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. PAOLESCHI, B. CIPA: guia prático de segurança do trabalho. São Paulo: Érica, 2009. 128 p. SCALDELA, 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 Laplace 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: Educs, 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: Técnicas de Comunicação Oral e Escrita	
Código:	TGAS 103
Carga Horária:	40h [CH Teórica: 30h / CH Prática: 10h]
Quantidade de Aulas:	Total: 48 [Presenciais: 40 Não Presenciais: 8]
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	Nenhum
Semestre:	1º
Nível:	Técnico
EMENTA	
Estratégias de leitura. Gêneros e tipos textuais. Processo de escrita e produção de texto. Fatores de textualidade. Novo Acordo Ortográfico. Estudo das regras básicas do Português culto escrito.	
OBJETIVOS	
• Reconhecer os níveis de linguagem e as variedades linguísticas na modalidade oral e escrita; • Compreender os mecanismos textuais; • Analisar e produzir textos de vários gêneros e tipologias; • Fornecer elementos de compreensão de conteúdos gramaticais fundamentados nas gramáticas contemporâneas; • Reconhecer a importância do uso adequado da linguagem na interação humana	
PROGRAMA	
UNIDADE I - LÍNGUA E LINGUAGEM • Língua oral e língua escrita; • Linguagem e poder • Níveis de linguagem; • Variedades linguísticas e preconceito linguístico. UNIDADE II- ESTRATÉGIAS DE LEITURA • Estratégias de leitura; • Denotação e conotação, o sentido da palavra no texto. UNIDADE III- ASPECTOS GRAMATICAI • Novo Acordo Ortográfico; • Acentuação gráfica e crase; • Pontuação; • Regências: nominal e verbal; • Colocação pronominal;	

- Concordância verbal e nominal;

UNIDADE IV- PRINCIPAIS DIFICULDADES DA LÍNGUA PORTUGUESA

- Polissemia;
- Gênero e tipos de texto e suas produções relacionadas à área
- Fatores de textualidade: coesão, coerência, intertextualidade e aspectos pragmáticos

AULAS PRÁTICAS [10h]

- Aulas de campo sobre leitura e sentidos das palavras no texto;
- Seminários sobre linguagem e escrita;
- Palestra sobre as dificuldades da língua portuguesa;
- Dentre outras.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas, dialogadas e participativas, a partir de leituras prévias e discussões no âmbito geral da disciplina;
- Ênfase em leitura e produção textual;
- Pesquisa, atividades individuais e em dupla;
- Estudo dirigido.
-

Atividades não presenciais:

- Estudos dirigidos com roteiros de leitura;
- Resolução de listas de problemas ou cálculos;
- Análise e síntese de textos ou artigos científicos.

RECURSOS

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

AValiação

A avaliação do aluno será contínua e integral, através da participação de atividades em sala de aula (interpretação e produção de textos, seminários) assim como avaliações escritas.

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

As atividades realizadas fora do ambiente presencial podem compor a avaliação, porém não serão contabilizadas para controle de frequência. O registro de faltas se dará unicamente

nas aulas presenciais.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
AZEREDO, José Carlos de. Gramática Houaiss da língua portuguesa. São Paulo: Publifolha, 2008. <u>MARTINS, Dileta Silveira</u>. Português instrumental. Porto Alegre (RS): Multilivro, 2002. <u>MARTINS, Dileta Silveira</u>. Português instrumental: de acordo com as atuais normas da ABNT. São Paulo (SP): Atlas, 2007.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
ALMEIDA, Nilson Teixeira de. Regência verbal e nominal. São Paulo: Atual, 2000. BECHARA, Evanildo. Ensino de gramática. Opressão? Liberdade? São Paulo: 2008. BLIKSTEIN, Izidoro. Técnicas de comunicação escrita. São Paulo :Ática, 2001. MARCOS Bagno. Preconceito linguístico. São Paulo: Loyola, 1999. MARTINS, Maria Helena .O que é leitura. São Paulo: Brasiliense, 2007.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

COMPONENTE CURRICULAR: Higiene e Manipulação de Alimentos	
Código:	TGAS 104
Carga Horária:	40h [CH Teórica: 26h / CH Prática: 10h / CH Prática Profissional: 4h]
Quantidade de Aulas:	Total: 48 [Presenciais: 40 Não Presenciais: 8]
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	Nenhum
Semestre:	1º
Nível:	Técnico
EMENTA	
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.	
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. AULAS PRÁTICAS PROFISSIONAIS [4h] • Simulação de inspeção sanitária em unidade de alimentação e aplicação prática de checklists de controle de qualidade com base na legislação sanitária.
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, Empreendedorismo, Planejamento em evento Gastronômico, dentre outras. Atividades não presenciais: • Elaboração de relatórios individuais ou em grupo; • Desenvolvimento de projetos interdisciplinares; • Criação de apresentações em slides ou infográficos digitais.
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.

Embora possam ser utilizadas como instrumentos avaliativos, as atividades não presenciais não impactam o controle de frequência. Apenas as ausências em aulas presenciais gerarão faltas no Sistema Acadêmico.

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: Gestão de Unidades de Alimentos e Nutrição	
Código:	TGAS 105
Carga Horária:	40h [CH Teórica: 30h / CH Prática: 10h]
Quantidade de Aulas:	Total: 48 [Presenciais: 40 Não Presenciais: 8]
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	Nenhum
Semestre:	1º
Nível:	Técnico
EMENTA	
Planejamento e gestão de cardápios em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), considerando aspectos técnicos, nutricionais, culturais e mercadológicos. Estudo das tendências de consumo e comportamento alimentar. Elaboração de cardápios comerciais, institucionais, funcionais e específicos para diferentes grupos populacionais e restrições alimentares. Controle e análise de custos, fichas técnicas, precificação de produtos e serviços. Estudo de surtos alimentares e epidemiologia aplicada aos serviços de alimentação. Gestão de estoque, controle de materiais e ferramentas gerenciais para a tomada de decisão. Aplicação de técnicas gastronômicas voltadas à alimentação saudável, hospitalar e funcional.	
OBJETIVOS	
• Planejar e elaborar cardápios adequados a diferentes contextos (comercial, institucional, funcional e hospitalar). • Avaliar custos e aplicar ferramentas de controle gerencial em Unidades de Alimentação e Nutrição. • Analisar tendências de mercado e comportamento do consumidor no setor de alimentação. • Identificar e compreender restrições alimentares, suas legislações e aplicações práticas. • Aplicar princípios de epidemiologia de alimentos na prevenção e controle de surtos alimentares. • Integrar conhecimentos de gastronomia e nutrição para gestão de UAN.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Planejamento e Gestão de Cardápios • Tipos de cardápios (comerciais, institucionais, funcionais e hospitalares). • Engenharia de cardápios. • Fichas técnicas operacionais e gerenciais. • Precificação de produtos e serviços.	

UNIDADE II – Controle e Gestão de Custos

- Análise de custos em serviços de alimentação.
- Custo per capita e custo total.
- Controle de materiais (permanente e de consumo).
- Estoque de gêneros e curva ABC.
- Ferramentas gerenciais aplicadas à gestão de UAN.

UNIDADE III – Tendências de Mercado e Comportamento do Consumidor

- Mercado nacional e regional de alimentação.
- Oportunidades de negócio e agregação de valor.
- Tendências de serviços (delivery, alimentação pronta, consumo digital).
- Comportamento do consumidor e sustentabilidade.

UNIDADE IV – Alimentação Funcional e Nutricional

- Conceitos de nutrição aplicada à gastronomia.
- Alimentos funcionais e nutrigenômica.
- Técnicas gastronômicas para alimentação saudável e natural.
- Gastronomia hospitalar, restrições e alergias alimentares.

UNIDADE V – Segurança Alimentar e Epidemiologia

- Conceitos de surtos alimentares.
- Vigilância sanitária e epidemiologia de alimentos.
- Medidas de prevenção e controle em serviços de alimentação.

AULAS PRÁTICAS (20h)

- Planejamento e execução de cardápios com base em diferentes perfis de consumidores.
- Aplicação de fichas técnicas para controle de custos e precificação.
- Produções culinárias voltadas à gastronomia funcional e hospitalar.
- Pesquisa de campo e estudos de caso sobre surtos alimentares.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas, dialogadas, demonstrativas e práticas.
- Dinâmicas de grupo e exercícios dirigidos.
- Oficinas e vivências exploratórias.
- Visitas técnicas em UAN e estabelecimentos do setor de alimentação.
- Atividades interdisciplinares integradas a outros componentes curriculares.

Atividades não presenciais:

- Criação de apresentações em slides ou infográficos digitais;
- Produção de vídeos curtos explicativos;

• Elaboração de diários de bordo ou registros reflexivos.
RECURSOS
• Quadro branco e projetor multimídia. • Plataforma digital para aulas virtuais. • Laboratório de cozinha pedagógica, insumos, utensílios e equipamentos. • Livros, revistas e materiais técnicos atualizados. • Audiovisuais de apoio ao ensino.
AVALIAÇÃO
A avaliação terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual, considerando domínio do conteúdo, capacidade analítica, poder de síntese, compreensão de aspectos interdisciplinares, participação e assiduidade. <u>Instrumentos de avaliação</u>: exercícios práticos, relatórios, avaliações escritas (objetivas e subjetivas), trabalhos, seminários, projetos e atividades coletivas. Atividades não presenciais, quando orientadas pelo professor, poderão ser avaliadas, mas não contam para presença. O controle de frequência considera somente as aulas presenciais.
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: Educs, 2009. 151 p. FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p. SALGADO, J. Alimentos Funcionais. São Paulo: Editora Oficina de textos, 2017. 258 p. (Biblioteca virtual universitária). SILVA JÚNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2012. 625 p. TIEZMANM, D. Epidemiologia. São Paulo: PEARSON, 2014. 124 P. (Biblioteca virtual universitária).
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 - 2ª Edição. Editora Atheneu, 2010. 153p.

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

BRINQUES, G. B. **Higiene e vigilância sanitária**. São Paulo: Pearson, 2015. 218 p. (Biblioteca virtual universitária).

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

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

FRIAS, J. R. V. **Tecnologia de Alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2017. 551 p.

MOURA, W.D. **Código de defesa do consumidor**. São Paulo: Riedel, 2016. 300 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

COMPONENTE CURRICULAR: Habilidades e Técnicas Culinárias	
Código:	TGAS 106
Carga Horária:	80h [CH Teórica: 46h / CH Prática: 30h / CH Prática Profissional: 4h]
Quantidade de Aulas:	Total: 48 [Presenciais: 80 Não Presenciais: 16]
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 <i>Mise en place</i>; • 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, VITELO, 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 Gestão de Unidades de Alimentos e Nutrição 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.

AULAS PRÁTICAS PROFISSIONAIS [4h]

- Preparação de cardápio completo em ambiente simulado de cozinha profissional, com controle de tempo, produção e apresentação dos pratos.

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, Empreendedorismo, Planejamento em evento Gastronômico, técnica dietética, história da alimentação, dentre outras).

Atividades não presenciais:

- Elaboração de diários de bordo ou registros reflexivos;
- Realização de fóruns de discussão on-line;
- Participação em webconferências com registro de presença e síntese;
- Resolução de situações-problema reais ou simuladas.

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. <u>Instrumentos de avaliação:</u> exercícios, relatórios, avaliações escritas (objetivas ou subjetivas), trabalhos, seminários individuais e/ou coletivos, dentre outras. O processo avaliativo poderá incluir atividades não presenciais. Entretanto, elas não serão computadas para controle de frequência, que depende exclusivamente da participação em aulas presenciais.
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. KOVES, 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. SEQUERRA, L. (org.) Cozinha Fria e Garde Manger. Ribeirão Preto, SP: Pearson Education do Brasil, 2017. (Biblioteca virtual universitária). TEICHMANN, I. M. Cardápios: técnicas e criatividade. 7. ed. Caxias do Sul: EducS, 2009. 151 p.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
AMARANTE, J.O.A. Queijos do Brasil e do mundo [recurso eletrônico]: para iniciantes e apreciadores- São Paulo: Mescla, 2015. (Biblioteca virtual universitária). BAUER, A.; PLANTIER, L. (org). As 100 palavras da Gastronomia. São Paulo: Edições Tapioca, 2013. (Biblioteca virtual universitária). BORG, L. A., MONTEBELO, N. P, BOTELHO, R. P. A, ARAÚJO, W. M. C. Alquímia

dos Alimentos. 3ª Ed. Distrito Federal: Senac, 2007.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos:** princípios e prática. Tradução de Florença Cladera Olivera. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.

MELO NETO, F. P. **Criatividade em eventos.** 5. ed. São Paulo: Contexto, 2012. 119 p.

OLIVEIRA, C.A.D. **Segurança e Saúde no Trabalho:** Guia de Prevenção de Riscos. 1 Ed. Dirce Laplace Viana Editora, 2014. (Biblioteca virtual universitária).

POLLAN, M. **Cozinhar:** uma história natural da transformação. 4ª Edição. Editora Intrínseca. 2014. 554 p.

SEQUERRA, L. (org.) **Cozinha Francesa.** Ribeirão Preto, SP: Pearson Education do Brasil, 2017. (Biblioteca virtual universitária).

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

COMPONENTE CURRICULAR: Estudo de Bebidas e Harmonização	
Código:	TGAS 107
Carga Horária:	40h [CH Teórica: 26h / CH Prática: 10h / CH Prática Profissional: 4h]
Quantidade de Aulas:	Total: 48 [Presenciais: 40 Não Presenciais: 8]
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	Nenhum
Semestre:	1º
Nível:	Técnico
EMENTA	
Contextualização sobre bebidas. Definição dos tipos de bebidas. Bebidas não alcoólicas e alcoólicas (legislação, classificação, produção, profissionais e comercialização). Bebida e cultura. Noções de coquetelaria: higiene e segurança do trabalho; equipamentos, móveis e utensílios; técnicas de preparo; coquetéis clássicos e contemporâneos. Fundamentos e princípios da harmonização de alimentos e bebidas. Formas para entender a comida. Métodos de compatibilização. Técnicas de preparo com algumas bebidas. Sugestões de harmonização.	
OBJETIVOS	
• Compreender a utilização dos órgãos dos sentidos e identificar atributos sensoriais em alimentos e bebidas. • Conhecer os tipos de bebidas alcoólicas e não alcoólicas, seus subgrupos e formas de armazenamento. • Estudar a origem, principais ingredientes e processos produtivos das bebidas. • Valorizar bebidas de origem indígena e africana no contexto cultural e gastronômico. • Executar técnicas básicas de coquetelaria, fichas técnicas e precificação. • Identificar profissionais da área de bebidas e compreender aspectos comerciais. • Estudar fundamentos básicos e métodos de harmonização entre alimentos e bebidas.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – FUNDAMENTOS E ANÁLISE SENSORIAL • Conceito e classificação de bebidas. • Princípios básicos da degustação e análise sensorial. • Atributos sensoriais em alimentos e bebidas. • Aspectos de armazenamento e conservação das bebidas. UNIDADE II – BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS • Água mineral, água de coco, refrigerantes, isotônicos, energéticos, lácteas, cajuína, funcionais. • Café, chá, polpas e sucos: história, legislação, produção e características.	

- Drinks e preparações com bebidas não alcoólicas.

UNIDADE III – BEBIDAS ALCOÓLICAS

- Processos de produção: fermentação, destilação, infusão e misturas.
- Principais bebidas fermentadas (vinho, cerveja, cidra, saquê).
- Principais destilados (cachaça, whisky, vodca, rum, gim, conhaque, tequila).
- Licores, bitters, vermouths e coquetéis mistos.
- Armazenamento, legislação e mercado.

UNIDADE IV – BEBIDAS E CULTURA

- Bebidas de origem indígena: aluá, tiquira, mocojó, entre outras.
- Bebidas africanas: amarula, witblits, umqombothi, mague, entre outras.
- Valorização cultural e histórica.

UNIDADE V – COQUETELARIA E SERVIÇO DE BEBIDAS

- Profissionais da área e funções.
- Equipamentos, utensílios e vidrarias.
- Mise en place do bar.
- Técnicas de preparo e serviço de coquetéis clássicos e contemporâneos.
- Elaboração de fichas técnicas, precificação e composição de cardápio de drinks.

UNIDADE VI – FUNDAMENTOS DA HARMONIZAÇÃO

- Sabores básicos, sensações, texturas e intensidade.
- Princípios de semelhança, contraste e harmonização por cores.
- Alimentos de difícil harmonização.
- Análise dos ingredientes, métodos de cocção, molhos e condimentos.

UNIDADE VII – HARMONIZAÇÃO PRÁTICA E SUGESTÕES

- Técnicas de uso de bebidas em receitas (marinar, flambar, macerar).
- Harmonização com massas, carnes, saladas, queijos e pratos variados.
- Desenvolvimento de cardápios harmonizados com produtos tradicionais.

AULAS PRÁTICAS (10h)

- Degustação e análise sensorial de alimentos e bebidas.
- Preparação de coquetéis clássicos e autorais.
- Criação de drinks com ingredientes regionais.
- Desenvolvimento de cardápio harmonizado com precificação.
- Apresentação e valorização de bebidas indígenas e africanas.

AULAS PRÁTICAS PROFISSIONAIS [4h] • Simulação de atendimento e serviço de bebidas harmonizadas em evento prático no laboratório de gastronomia.
METODOLOGIA DE ENSINO
• Aulas expositivas dialogadas com apoio de recursos audiovisuais. • Degustações guiadas e práticas laboratoriais. • Estudos de caso e pesquisas dirigidas. • Desenvolvimento de projetos integrando coquetelaria e harmonização. • Trabalhos individuais e em grupo. Atividades não presenciais: • Participação em webconferências com registro de presença e síntese; • Resolução de situações-problema reais ou simuladas; • Construção de estudos de caso.
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
• Provas escritas e práticas. • Relatórios de degustação e análise sensorial. • Execução prática de coquetéis e harmonizações. • Elaboração de fichas técnicas e precificação. • Participação e desempenho em atividades práticas e projetos. Ainda que propostas pelo docente, as atividades não presenciais servem apenas para avaliação, não para frequência. As faltas serão registradas apenas nas aulas presenciais.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
ARAÚJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. D. P.; BOTELHO, R. B. A.; BORG, 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).

RABACHINO, R. **Harmonização: o equilíbrio entre vinho e alimento**. Editora Educs. 2012. (Biblioteca virtual universitária).

SANTOS, J.I.; SANTANA, J.M. **Comida e vinho: harmonização essencial**. 4a edição. Senac: São Paulo. 2008.

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALCARDE, A.R. **Cachaça ciência, tecnologia e arte** - 2ª Edição. Editora Blucher. 2017. 97 p. (Biblioteca virtual universitária).

BARCIK, P. P. **Planejamento de cardápios**. Editora: Contentus, 2020. 103p.

FILHO VENTURINI, W.G. **Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia**. 2ª Edição. Editora Edgard Blücher Ltda. 2016. (Biblioteca virtual universitária).

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).

LIPORONE, L.B. **Bordeaux e seus grands crus classés: a história dos melhores vinhos do mundo**. Editora Labrador. (Biblioteca virtual universitária).

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.

RABACHINO, R. **Manual didático para o sommelier internacional: para saber os sabores do vinho**. 1ª Edição. Editora Educs. 2008. (Biblioteca virtual universitária).

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

STANDAGE, T. **História do mundo em 6 copos**. Editora Zahar. 2005.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

COMPONENTE CURRICULAR: Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas	
Código:	TGAS 108
Carga Horária:	40h [CH Teórica: 26h / CH Prática: 10h / CH Prática Profissional: 4h]
Quantidade de Aulas:	Total: 48 [Presenciais: 40 Não Presenciais: 8]
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	
• 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 estudos de bebidas e harmonização 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;
- Dentre outras.

AULAS PRÁTICAS PROFISSIONAIS [4h]

- Avaliação sensorial de produtos desenvolvidos em aula, considerando critérios de mercado e satisfação do cliente.

METODOLOGIA DE ENSINO

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

Atividades não presenciais: • Produção colaborativa em documentos compartilhados (ex.: Google Docs); • Apresentação de trabalhos acadêmicos em vídeo ou áudio gravado; • Aulas virtuais síncronas ou assíncronas com registro das atividades realizadas.
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). <u>Instrumentos de avaliação:</u> exercícios, relatórios, avaliações escritas (objetivas ou subjetivas), trabalhos, seminários individuais e/ou coletivos, dentre outras. As atividades realizadas de forma remota podem integrar a avaliação, mas não substituem o registro de presença, que se restringe às aulas presenciais.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
CHAVES, J. B. P. Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas. Universidade Federal de Viçosa. Imprensa Universitária. Viçosa, MG, 1993. DUTCOSKY, S. D. Análise Sensorial de Alimentos. 3º edição revisada e ampliada. Curitiba: Champagnat, 2011, 425 pp. FARIA, E. V.; YOTSUYANAGI, K. Técnicas de análise sensorial. Campinas: ITAL/LAFISE, 2002. PARLEMO, J. R. Análise Sensorial: fundamentos e métodos. 1ª Edição. Editora Atheneu, 2015. (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
ARAÚJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. D. P.; BOTELHO, R. B. A.; BORG, L. A. Alquimia dos alimentos. 3ª edição. Brasília: Editora Senac- DF, 2013. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. Métodos de análise sensorial dos alimentos e bebidas, NBR 12994. Classificação. Rio de Janeiro, 1993. FRANCO, M. R. B. Aroma e sabor de alimentos: temas atuais. São Paulo: Varela, 2004.

246 p.

Instituto Americano de Culinária. **Chef Profissional:** Instituto Americano de Culinária. Senac, 2009.

KOVESI, B. et al. **400 g – Técnicas de Cozinha. Nacional**, 2007.

LE CORDON BLEU. **Técnicas Culinárias Essenciais**. 1ª Ed. São Paulo Ed. Nobel, 2010.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

COMPONENTE CURRICULAR: Planejamento e Gestão em Eventos Gastronômicos	
Código:	TGAS 109
Carga Horária:	40h [CH Teórica: 26h / CH Prática: 10h / CH Prática Profissional: 4h]
Quantidade de Aulas:	Total: 48 [Presenciais: 40 Não Presenciais: 8]
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	Nenhum
Semestre:	1º
Nível:	Técnico
EMENTA	
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.	
OBJETIVOS	
• 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	
UNIDADE I • Teorias administrativas aplicadas a um serviço de alimentação- Conceitos da Administração; • Gestão de pessoas: liderança e motivação; • Gestão de pessoas: previsão numérica de pessoal.	

UNIDADE II

- 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.

AULAS PRÁTICAS PROFISSIONAIS [4h]

- Planejamento e execução de um evento gastronômico simulado, com organização de serviço e avaliação técnica e operacional.

METODOLOGIA DE ENSINO

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

História da Alimentação, dentre outras).
Atividades não presenciais: • Participação em atividades gamificadas (quizzes, plataformas de jogo educativo); • Desenvolvimento de planos de ação ou propostas de intervenção; • Elaboração de relatórios de experimentos ou práticas simuladas.
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. <u>Instrumentos de avaliação:</u> exercícios, relatórios, avaliações escritas (objetivas ou subjetivas), trabalhos, seminários individuais e/ou coletivos, dentre outros. O aproveitamento acadêmico pode ser aferido também por meio de atividades não presenciais, que, no entanto, não se aplicam ao controle de frequência.
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	Coordenador do Curso

SEGUNDO SEMESTRE

COMPONENTE CURRICULAR: Ciência e Tecnologia de Alimentos	
Código:	TGAS 201
Carga Horária:	40h [CH Teórica: 30h / CH Prática: 10h]
Quantidade de Aulas:	Total: 48 [Presenciais: 40 Não Presenciais: 8]
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	Nenhum
Semestre:	2ºo
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	
• 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 • 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 Empreendedorismo, Planejamento em evento Gastronômico.
- 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;
- Vivências exploratórias;
- Intercomunicação do aprendizado entre componentes curriculares (Higiene e Manipulação de Alimentos, Habilidades e Técnicas Culinárias, Técnica Dietética, Gestão de Unidades de Alimentos e Nutrição, História da Alimentação, dentre outros).

Atividades não presenciais:

- Elaboração de resumos e sínteses críticas de textos ou vídeos;
- Produção de relatórios reflexivos sobre leituras ou práticas simuladas;
- Criação de e-portfólios digitais.

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 e seminários individuais e/ou coletivos e atividades práticas, dentre outras.

As faltas no Sistema Acadêmico serão computadas somente nas aulas presenciais, ainda que atividades não presenciais façam parte da avaliação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BONILHA, L. K. **Bases de química dos alimentos:** caminhos para o ensino de saúde alimentar. Curitiba: Intersaberes, 2021. 344 p. (Biblioteca virtual universitária).
 CAMPBELL, M. K.; FARRELL, S. O. **Bioquímica**. 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2017. 812 p.
 NELSON, D. L.; COX, M. M. **Princípios de bioquímica de Lehninger**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2014. 1298 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos**: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.

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

FRANCO, G. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 307 p.

FRIAS, J. R. V. **Tecnologia de Alimentos**: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2017. 551 p.

SALGADO, J. **Alimentos Funcionais**. São Paulo: Editora Oficina de textos, 2017. 258 p. (Biblioteca virtual universitária).

VASCONCELOS, V. G. **Bromatologia**. São Paulo: Pearson, 2016. 139 p. (Biblioteca virtual universitária).

Coordenador do Curso

Coordenador do Curso

COMPONENTE CURRICULAR: Cozinha Internacional	
Código:	TGAS 202
Carga Horária:	80h [CH Teórica: 46h / CH Prática: 30h / CH Prática Profissional: 4h]
Quantidade de Aulas:	Total: 96 [Presenciais: 80 Não Presenciais: 16]
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	
Principais fatores que influenciam na cozinha europeia (França, Itália, 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 (Marrocos, Egito, Nigéria, Angola, Moçambique e África do Sul). 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.	
OBJETIVOS	
• Conhecer e compreender as transformações histórica e sociocultural que delineou a cozinha europeia, americana, asiática e africana; • 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	
UNIDADE I- COZINHA EUROPEIA • Aspectos históricos, socioculturais e geográficos da França, Itália, 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.

UNIDADE II- COZINHA DAS AMÉRICAS

- 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, Turquia e Oriente médio 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.

AULAS PRÁTICAS PROFISSIONAIS [4h]

- Organização e execução de oficina temática com degustação, apresentando cardápios internacionais e contextualização cultural.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas, dialogadas, demonstrativas e/ou práticas;
- Dinâmica de grupo;
- Exercício dirigido;
- Vivências exploratórias;
- Quiz;
- Cooperação de disciplinas utilizando situações problemas e aspecto multidisciplinares (Habilidades e Técnicas Culinárias, Empreendedorismo, História da Alimentação, Informática Aplicada, dentre outras).
- Dentre outros.

Atividades não presenciais:

- Discussões em grupos de rede social com entrega de registro;
- Fóruns temáticos em ambientes virtuais de aprendizagem;
- Produção de linhas do tempo digitais (históricas, conceituais ou de processos).

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 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.

As atividades não presenciais poderão compor notas, mas não frequência. O sistema registra faltas apenas quando há ausência nas aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BASSOLEIL, Emmanuel. **Larousse da cozinha do mundo: Mediterrâneo e Europa Central**. Larousse Brasil, 2005.

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

Instituto Americano de Culinária. **Chef Profissional**: Instituto Americano de Culinária. Senac, 2009.

HAZAN, M.; CAMARGO, J. et al. **Fundamentos da cozinha italiana clássica**. Editora WMF Martins Fontes. 2013.

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).

SEQUERRA, L. **Cozinha Francesa**. Ribeirão Preto, SP: Pearson Education do Brasil, 2017.

ISBN: 978-85-430-2535-3 (Biblioteca virtual universitária).

TEICHMANN, I. M. **Cardápios: técnicas e criatividade**. 7. ed. Caxias do Sul: Educ, 2009. 151 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALCARDE, A. R. **Cachaça ciência, tecnologia e arte - 2ª Edição**. Editora Blucher. 2017. 97p. (Biblioteca virtual universitária).

AMARANTE, J. O. A. **Os segredos do GIM**. 1ª Edição. São Paulo: Editora Mescla, 2016. (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **Métodos de análise sensorial dos alimentos e bebidas**, NBR 12994. Classificação. Rio de Janeiro, 1993.

FRANCO, M. R. B. **Aroma e sabor de alimentos: temas atuais**. São Paulo: Varela, 2004. 246 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).

Instituto Americano de Culinária. **Chef Profissional**: Instituto Americano de Culinária. Senac, 2009.

Instituto Americano de Culinária. **Chef Profissional**: Instituto Americano de Culinária. Senac, 2009.

LIPORONE, L.B. **Bordeaux e seus grands crus classés: a história dos melhores vinhos do mundo**. Editora Labrador. (Biblioteca virtual universitária).

MONTEBELLO, N. P., COLLAÇO J. H. **Gastronomia: Cortes e recortes- Volume II**- Distrito Federal: Senac, 2008.

PARLEMO, J. R. **Análise Sensorial: fundamentos e métodos**. 1ª Edição. Editora Atheneu, 2015. (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).

RABACHINO, R. **Manual didático para o sommelier internacional**: para saber os sabores do vinho. 1ª Edição. Editora Educ. 2008. (Biblioteca virtual universitária).

SEQUERRA, L. **Cozinha Fria e Garde Manger**. Ribeirão Preto, SP: Pearson Education do Brasil, 2017. (Biblioteca virtual universitária).

SEQUERRA, L. **Cozinha Italiana**. Ribeirão Preto, SP: Pearson Education do Brasil, 2017. (Biblioteca virtual universitária).

STANDAGE, T. **História do mundo em 6 copos**. Editora Zahar. 2005.

Coordenador do Curso	Coordenador do Curso

COMPONENTE CURRICULAR: Serviços de Alimentos e Bebidas	
Código:	TGAS 203
Carga Horária:	40h [CH Teórica: 26h / CH Prática: 10h / CH Prática Profissional: 4h]
Quantidade de Aulas:	Total: 48 [Presenciais: 40 Não Presenciais: 8]
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	
• 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	
UNIDADE I- ANÁLISE • História do surgimento dos restaurantes e bares; • Tipos de restaurantes e bares; • Tipos de clientes; • Fatores que levam as pessoas a um determinado restaurante. UNIDADE II- ESTRUTURA ORGANIZACIONAL NOS SERVIÇOS DE RESTAURANTES E BARES • 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.

AULAS PRÁTICAS PROFISSIONAIS [4h]

- Atendimento prático simulado, com operação de comandas e avaliação de atendimento, etiqueta e postura profissional.

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 (Empreendedorismo, Planejamento em evento Gastronômico, Informática Aplicada, Habilidades e Técnicas Culinárias, Confeitaria, Panificação, História da Alimentação, dentre outras). • Dentre outras. Atividades não presenciais: • Webquests (pesquisa orientada na internet com roteiro definido); • Elaboração de glossários colaborativos; • Criação de roteiros de aula ou miniaulas digitais pelos estudantes.
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. <u>Instrumentos de avaliação:</u> exercícios, relatórios, avaliações escritas (objetivas ou subjetivas), trabalhos, seminários individuais e/ou coletivos, dentre outras. Mesmo que façam parte da avaliação, as atividades não presenciais não interferem no controle de frequência discente. Este é feito somente em relação às aulas presenciais.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
DAVIES, C.A. Alimentos e Bebidas. 1ª Edição, Editora Educ. 2010. FREUND, F.T. Alimentos e bebidas: uma visão gerencial. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac

Nacional. 207 p.

SANTI, L.U. **Serviço de sala e bar**. Editora Pearson. São Paulo: Pearson Education. Edição 1. 2017. ISBN: 9788543025490 (Biblioteca virtual universitária).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALCARDE, A.R. **Cachaça ciência, tecnologia e arte** - 2ª Edição. Editora Blucher. 2017. 97p. (Biblioteca virtual universitária).

FERREIRA, M. R. **Turismo e Gastronomia**: cultura, consumo e gestão. Editora Intersaberes. 2016. (Biblioteca virtual universitária).

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

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).

LIPORONE, L.B. **Bordeaux e seus grands crus classés**: a história dos melhores vinhos do mundo. Editora Labrador. (Biblioteca virtual universitária).

RABACHINO, R. **Manual didático para o sommelier internacional**: para saber os sabores do vinho. 1ª Edição. Editora Educ. 2008. (Biblioteca virtual universitária).

Coordenador do Curso

Coordenador do Curso

COMPONENTE CURRICULAR: Cozinha Afro-Indígena-Brasileira	
Código:	TGAS 204
Carga Horária:	80h [CH Teórica: 46h / CH Prática: 30h / CH Prática Profissional: 4h]
Quantidade de Aulas:	Total: 96 [Presenciais: 80 Não Presenciais: 16]
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	
Aborda temas sobre a formação da cozinha brasileira, na perspectiva histórico-social, econômica, política e cultural, como elementos fundantes de uma cozinha em movimento. Discute sobre o processo de miscigenação a partir das narrativas dos sujeitos nativo, africano e europeu. Como ocorreram os relacionamentos culturais, de dominação e resistência. Discute a construção das cozinhas como identidades e resistências, e as fronteiras conceituais e culturais entre gastronomia e culinária: o que é gastronomia? O que é culinária. As cozinhas regionais: a construção do típico como lugar. Os bandeirantes, os tropeiros, os imigrantes: lugares de miscigenação.	
OBJETIVOS	
• 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; • Os povos originários: originalidade culinária. • Identificar os insumos, as técnicas e as preparações mantidas e/ou adaptadas pelos africanos, que propiciaram o desenvolvimento da culinária afro-brasileira; • Discutir sobre a construção das cozinhas brasileiras: da invasão do Brasil pelo europeu à contemporaneidade. O que é que a Bahia tem? A cozinha baiana na construção da culinária brasileira. • Distinguir as modificações alimentares que ocorreram nos processos de interiorização do Brasil e apontar as distinções entre a comida do litoral e do sertão; • O senhor fe a senhora de engenho: A moenda escravocrata e a construção de uma doçaria Analisar o papel do açúcar na construção de uma doçaria brasileira. • Compreender o típico e o regional: as especificidades regionais e espaços geográficos marcados por ingredientes locais e métodos de cocção em suas preparações; • Construir comidas baseadas no cardápio alimentar brasileiro identificando suas especificidades; • Compreender o valor da cozinha brasileira quanto sua originalidade, e sua posição política e cultural no processo de miscigenação e importância na cultura e identidade nacional.	

PROGRAMA

UNIDADE I

- **COZINHA DOS POVOS ORIGINARIOS**
Mandioca, milho: a cozinha como microcosmo identitário. Saberes-fazer dos povos nativos.
- **COZINHA AFRICANA ANTES DO BRASIL**
Uma construção culinária antes da invasão portuguesa no Brasil.
A construção da cozinha africana de resistência: sinhá quer farinha.
Saber e fazer culinários da cozinha africana: da casa grande à cozinha..
- **COZINHA DO RECÔNCAVO BAIANO**
O dendê e o leite de coco como ingrediente; Surgimento da cozinha afro-brasileira.
Comida e religiosidade. A religião como lugar de resistência da cozinha.
- **COZINHA DO LITORAL**
A cozinha nativa/africana com o saber fazer da elaboração da cozinha portuguesa; O engenho, o açúcar, a doçaria.

UNIDADE II

- **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 goiabadeiras.

UNIDADE III

- **COZINHA DO CENTRO-OESTE**
As fronteiras e as práticas alimentares;
As migrações paulistas e nordestinas.
- **COZINHAS DO SUL**
Processos migratórios Itália, Açorianos, Alemães, Polônia e Ucranianos - 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 BOTEÇO**
Especificidades, origem dos botecos e o p-êfes;
Comidas e serviços;
Concursos e petiscos.
- **CAFÉ DA MANHÃ BRASILEIRO**
Especificidades: Nordestino, Amazônico, Colonial, Mineiro, Paulista;
O papel do café como ingrediente.
- **FEIJOADA**
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;
- Cozinha do Sudeste;
- Cozinha do Sul
- Cozinha quilombola;
- Cozinha de Santo;
- Cozinha indígena.

AULAS PRÁTICAS PROFISSIONAIS [4h]

- Execução de atividade culinária educativa voltada à valorização cultural afro-indígena, com exposição dos resultados à comunidade acadêmica.

METODOLOGIA DE ENSINO

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

Atividades não presenciais:

- Produção de histórias em quadrinhos digitais ou tirinhas educativas;

• Construção de podcasts em grupo para discussão de temas; • Produção de videoaulas pelos estudantes.
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. <u>Instrumentos de avaliação:</u> exercícios, relatórios, avaliações escritas (objetivas ou subjetivas), trabalhos, seminários individuais e/ou coletivos, dentre outras. O docente pode propor atividades não presenciais para avaliação, mas estas não substituem a frequência registrada nas aulas presenciais.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
CASCUDO, L. C. História da alimentação no Brasil. 4ª ed. – São Paulo: Global, 2011. 972p. CAVALCANTI, M. L. M. O Negro Açúcar. Recife: Editora Bagaço, 2008. CASCUDO, Câmara. História da alimentação no Brasil. [Ilustrações: Cláudia Scattamacchia]. – 4. Ed. – São Paulo: Global, 2011. DÓRIA, Carlos Albert. A formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira. São Paulo : Fósforo, 2021. RADEL, Guilherme. A cozinha africana na Bahia. -2ed. – Salvador: O autor, 2012.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
CASCUDO, L. C. Antologia da Alimentação no Brasil. Global Editora, 2015. 337p. (Biblioteca virtual universitária). FERREIRA, M. R. Turismo e gastronomia: cultura, consumo e gestão. Curitiba: Editora Intersaberes, 2016. 286p. (Biblioteca virtual universitária). FREICHA, Dolores; CHAVES, Guta. Gastronomia no Brasil e no mundo. São Paulo :

Editora Senac São Paulo, 2017.

LODY, Raul. Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação. São Paulo : Editora Senac São Paulo, 2008.

SILVA, Paula Pinto e. **Farinha, feijão e carne seca**: um tripé culinário no Brasil colonial. 3^a ed. Rev. – São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014.

Coordenador do Curso

Coordenador do Curso

COMPONENTE CURRICULAR: Cozinha Fria	
Código:	TGAS 205
Carga Horária:	40h [CH Teórica: 26h / CH Prática: 10h / CH Prática Profissional: 4h]
Quantidade de Aulas:	Total: 48 [Presenciais: 40 Não Presenciais: 8]
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	
Unidade I- COZINHA FRIA • Brigada da Cozinha Fria; • Os profissionais; • Organização do espaço físico, equipamentos e utensílios da Cozinha Fria; • Segurança do Trabalho e Limpeza. UNIDADE II- Preparações Frias I • Molhos e sopas frias; • Mousses; • Saladas; • Métodos clássicos de conservação de alimentos; UNIDADE III- Preparações Frias II • Terrines;	

- Galantines;
- Roulades;
- Entradas frias;
- Elementos decorativos;
- Montagem de bufês;
- Precificação.

AULAS PRÁTICAS [10h]

- 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,
- Gestão de Unidades de Alimentos e Nutrição, Informática Básica, Segurança do Trabalho, dentre outras);
- 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.

AULAS PRÁTICAS PROFISSIONAIS [4h]

- Montagem de buffet frio com cardápio autoral; organização e execução do serviço com foco em estética e funcionalidade.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas, dialogadas, demonstrativas e/ou práticas;
- Dinâmica de grupo;
- Exercício dirigido;
- Visita técnica;
- Vivências exploratórias;
- Cooperação de disciplinas utilizando situações problemas e aspectos multidisciplinares (Habilidades e Técnicas Culinárias, Cozinha Internacional, Empreendedorismo, Planejamento em evento Gastronômico, dentre outras).

Atividades não presenciais:

- Elaboração de projetos de intervenção em comunidades simuladas ou reais;
- Criação de cartilhas ou manuais digitais;
- Elaboração de painéis ou murais virtuais (ex.: Padlet, Miro).

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.

O processo avaliativo contempla atividades não presenciais, mas a frequência é vinculada apenas à presença física nas aulas.

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.

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

KOVES, B. et al. **400 g – Técnicas de Cozinha. Nacional**, 2007.

LE CORDON BLEU. **Técnicas Culinárias Essenciais**. 1ª Ed. São Paulo Ed. Nobel, 2010.

SEQUERRA, L. (org.) **Cozinha Fria e Garde Manger**. Ribeirão Preto, SP: Pearson Education do Brasil, 2017. (Biblioteca virtual universitária).

TEICHMANN, I. M. **Cardápios**: técnicas e criatividade. 7. ed. Caxias do Sul: Educs, 2009. 151 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AMARANTE, J.O.A. **Queijos do Brasil e do mundo** [recurso eletrônico]: para iniciantes e apreciadores- São Paulo: Mescla, 2015. (Biblioteca virtual universitária).

BAUER, A.; PLANTIER, L. (org). **As 100 palavras da Gastronomia**. São Paulo: Edições Tapioca, 2013. (Biblioteca virtual universitária).

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos**: princípios e prática. Tradução de Florença Cladera Olivera. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.

MELO NETO, F. P. **Criatividade em eventos**. 5. ed. São Paulo: Contexto, 2012. 119 p.

OLIVEIRA, C.A.D. **Segurança e Saúde no Trabalho**: Guia de Prevenção de Riscos. 1 Ed. Dirce Laplace Viana Editora, 2014. (Biblioteca virtual universitária).

SEQUERRA, L. (org.) **Cozinha Francesa**. Ribeirão Preto, SP: Pearson Education do Brasil, 2017. (Biblioteca virtual universitária).

Coordenador do Curso	Coordenador do Curso

COMPONENTE CURRICULAR: Confeitaria e Panificação	
Código:	TGAS 206
Carga Horária:	80h [CH Teórica: 46h / CH Prática: 30h / CH Prática Profissional: 4h]
Quantidade de Aulas:	Total: 96 [Presenciais: 80 Não Presenciais: 16]
Número de Créditos:	04
Código pré-requisito:	Nenhum
Semestre:	2º
Nível:	Técnico
EMENTA	
Fundamentos teóricos e práticos da confeitaria e panificação. Principais ingredientes, equipamentos e utensílios aplicados às produções. Massas básicas doces e salgadas, cremes, mousses, suflês, compotas e geleias. Açúcar, merengues e chocolates. Sobremesas geladas, bolos e tortas. Conceitos básicos de panificação, incluindo técnicas de mistura, amassamento, fermentação, modelagem e cocção. Produção de pães básicos, recheados, viennoiserie e panificação internacional. Análise do papel do profissional e as exigências do mercado de trabalho.	
OBJETIVOS	
• Compreender a evolução histórica da confeitaria e da panificação. • Conhecer ingredientes, utensílios e equipamentos específicos. • Produzir massas doces e salgadas, bolos, tortas, sobremesas e pães variados. • Dominar técnicas clássicas de cremes, mousses, suflês, compotas, geleias, merengues e chocolates. • Diferenciar os tipos de massas, fermentações e processos aplicados em confeitaria e panificação. • Aplicar boas práticas na produção e organização do ambiente de trabalho. • Desenvolver criatividade na elaboração de receitas utilizando produtos regionais. • Estruturar métodos de produção considerando custos, qualidade e segurança alimentar. • Reconhecer exigências de mercado e perfil profissional da área.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Fundamentos da Confeitaria e Panificação • Evolução histórica da confeitaria e panificação; • Profissionais e mercado de trabalho; • Boas práticas, equipamentos, utensílios e principais ingredientes. UNIDADE II – Massas de Confeitaria e Panificação • Massas doces: aeradas, cremosas, secas, folhadas, fermentadas; • Massas salgadas: magras, gordas, fermentadas e viennoiserie;	

- Técnicas de mistura, amassamento, modelagem e cocção.

UNIDADE III – Cremes, Mousses, Suflês, Compotas e Geleias

- Tipos de cremes: frios, cozidos, assados, gelatinizados e compostos;
- Mousses, suflês e sobremesas tradicionais;
- Compotas e geleias com produtos locais.

UNIDADE IV – Açúcar, Merengues e Chocolates

- Pontos de calda de açúcar.
- Tipos de merengues e suas aplicações.
- História, variedades e processamento do chocolate.
- Técnicas clássicas e mercado da chocolateria.

UNIDADE V – Panificação Nacional e Internacional

- Pães básicos comerciais e artesanais.
- Pães recheados e viennoiserie.
- Flat breads e panificação internacional.
- Pré-misturas: vantagens e desvantagens.

UNIDADE VI – Sobremesas Geladas, Bolos e Tortas

- Sorvetes e sorbets.
- Montagem de bolos e tortas.
- Técnicas de decoração e finalização.

AULAS PRÁTICAS (40h)

- Preparação e decoração de receitas tradicionais e contemporâneas.
- Produção de massas doces e salgadas utilizando insumos regionais.
- Planejamento e execução de fichas técnicas com controle de custos.
- Desenvolvimento de pães e sobremesas aplicando técnicas variadas.
- Demonstrações e vivências exploratórias.

AULAS PRÁTICAS PROFISSIONAIS [4h]

- Desenvolvimento de produto comercial de panificação ou confeitaria e apresentação em evento ou mostra gastronômica.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas, dialogadas, demonstrativas e práticas.
- Dinâmicas de grupo e exercícios dirigidos.
- Oficinas e elaboração de catálogos de receitas.
- Criação de preparações com texturas e técnicas diferenciadas.

- Visitas técnicas e vivências exploratórias.
- Debates interdisciplinares e resolução de problemas práticos.

Atividades não presenciais:

- Organização de debates on-line mediados por docentes;
- Resolução de desafios gamificados em plataformas digitais;
- Produção de artigos de opinião.

RECURSOS

- Quadro branco e projetor multimídia.
- Plataforma digital para aulas virtuais.
- Laboratório de cozinha pedagógica com insumos e utensílios adequados.
- Livros, revistas e materiais técnicos especializados.
- Audiovisuais de apoio às aulas.

AVALIAÇÃO

A avaliação terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual, considerando domínio do conteúdo, capacidade analítica, poder de síntese, compreensão de aspectos interdisciplinares, organização da bancada, cumprimento do tempo, qualidade das produções e participação nas aulas.

Instrumentos de avaliação: exercícios práticos, relatórios, avaliações escritas (objetivas e subjetivas), trabalhos, seminários, catálogos de receitas, apresentações individuais e coletivas.

As atividades remotas podem ser avaliadas, mas não se contabilizam como presença. O controle de faltas é restrito às aulas presenciais.

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.

SCHLIG, 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.

KAYSER, E. **Larousse dos Pães**. São Paulo: Alaúde Editorial, 2015. 303p.

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.

SEQUERRA, L. **Panificação e lanches**. Editora Pearson: 2018, 161 p.

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.
- PORSCHEN, P. **Confeitaria chic**: bolos, cupcakes e guloseimas. 1ª edição. São Paulo: Senac São Paulo, 2012.
- Instituto Americano de Culinária. **Chef Profissional**: Instituto Americano de Culinária. Senac, 2009.
- 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.
- TEICHMANN, I. M. **Cardápios**: técnicas e criatividade. 7. ed. Caxias do Sul: Educs, 2009. 151 p.
- TUCUNDUVA, S. P. **Nutrição e Dietética**. 4ª ed. São Paulo: Editora Manole, 2019. 464p.
- 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.

Coordenador do Curso

Coordenador do Curso

COMPONENTE CURRICULAR: Empreendedorismo	
Código:	TGAS 207
Carga Horária:	40h [CH Teórica: 30h / CH Prática: 10h]
Quantidade de Aulas:	Total: 48 [Presenciais: 40 Não Presenciais: 8]
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	Nenhum
Semestre:	2º
Nível:	Técnico
EMENTA	
Conceitos de empreendedorismo e inovação; Empreendedorismo e desenvolvimento social, ambiental e econômico; Tipos de empreendedorismo; Perfil empreendedor; Afro empreendedorismo; Processo empreendedor: Ideias <i>versus</i> Oportunidades; Ferramentas de gestão: matriz SWOT, metas SMART, técnica 5W2H, modelo de negócios CANVAS; Fontes de financiamento; Plano de negócios; Tendências do empreendedorismo no mercado gastronômico.	
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	
• 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, Cozinha Afro-Indígena Brasileira, Ciência e Tecnologia de Alimentos e Estudos de Bebidas e Harmonização. Em que, os alunos serão capazes de desenvolver pratos ou produtos com qualidade higiênico-sanitária, que possua características da culinária regional ou nacional, com emprego de técnicas da gastronomia nacional e internacional e com a apresentação dentro dos padrões exigidos pelo mercado gastronômico.

METODOLOGIA DE ENSINO

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

Atividades não presenciais:

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

RECURSOS

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

AVALIAÇÃO

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

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

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

Coordenador do Curso

Coordenador do Curso

OPTATIVAS

COMPONENTE CURRICULAR: Educação Física	
Código:	TGOP 301
Carga Horária:	40h [CH Teórica: 10h / CH Prática: 30h]
Quantidade de Aulas:	Total: 48 [Presenciais: 40 Não Presenciais: 8]
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	
• 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, Empreendedorismo, Planejamento em evento Gastronômico, 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, <i>feedback</i> 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.
RECURSOS
• Quadro branco e pincel; • Projetor de slides; • Plataforma para aulas virtuais; • Audiovisuais; • Livros, revistas e textos diversos; • Quadra esportiva do ginásio e de areia, rede de vôlei, bolas de futsal e de vôlei, tatame; • Dentre outros. Atividades não presenciais: • Produção de resenhas de filmes ou documentários; • Elaboração de quadros comparativos digitais; • Desenvolvimento de infográficos interativos.
AVALIAÇÃO
A avaliação terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual, sendo dividido em duas etapas com duas avaliações por etapa. <u>Critérios avaliativos:</u> 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. <u>Instrumentos de avaliação:</u> exercícios, trabalhos individuais e/ou coletivos, vivências corporais, seminários, dentre outros. Atividades não presenciais integram a avaliação, mas não a frequência. Esta é controlada exclusivamente pela presença em sala de aula.

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: Papirus, 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, SP: Papirus, 2014 (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).

SANTOS, V.L.P. **Biologia aplicada à Educação Física**. Curitiba: InterSaberes, 2019 (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).

STAREPRAVO, F.A. **Políticas públicas na educação física**. Curitiba: InterSaberes, 2019 (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).

Coordenador do Curso

Coordenador do Curso

COMPONENTE CURRICULAR: Cultura, Arte e Estética	
Código:	TGOP 302
Carga Horária:	40h [CH Teórica: 30h / CH Prática: 10h]
Quantidade de Aulas:	Total: 48 [Presenciais: 40 Não Presenciais: 8]
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	Nenhum
Semestre:	-
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	
• 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	
UNIDADE I- CULTURA • Conceito e termos sobre cultura; • Evolução da gastronomia e grandes movimentos; • Comida e cultura. UNIDADE II- ARTE • Conceito; • Tipo de arte; • Funções de arte; • As obras de arte relacionadas a gastronomia; • Definição de belo, feio, grotesco, trágico, cômico. UNIDADE III- ESTÉTICA • 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.

AULAS PRÁTICAS [10h]

- Exposição de arte (fotografia, pintura, escultura, dentre outros) com elementos que remetem a cultura e as descobertas alimentares, alinhado com a disciplina História da Alimentação
- 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

- Aulas expositivas, dialogadas, demonstrativas e/ou práticas;
- Dinâmica de grupo;
- Exercício dirigido;
- Vivências exploratórias;
- Oficina;
- Aula demonstrativa;
- Exposição;
- Dentre outras.

Atividades não presenciais:

- Criação de quizzes ou jogos educativos digitais elaborados pelos próprios alunos;
- Elaboração de resumos e sínteses críticas de textos ou vídeos;
- Discussões em aula de campo com entrega de registro.

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.

O controle acadêmico de faltas ocorre apenas em aulas presenciais, mesmo que atividades não presenciais façam parte da avaliação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

_____. **Por dentro da arte.** Curitiba: intersaberes, 2013. (Biblioteca virtual universitária)
MONTANARI, M. **Comida como cultura.** 2ª edição. Editora Senac São Paulo. 2008. 208 p. ISBN 978-8539603701
ZUCON, O. **Introdução às culturas populares no Brasil.** Curitiba: intersaberes, 2013. (Biblioteca virtual universitária).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CUCHE, D. **A noção de cultura nas ciências sociais.** Bauru: EDUSC, 1999. 256 p. ISBN 85-86259-59-4
GIESBRECHT, H.O.; MINAS, R.B.A. (Orgs). **Indicações geográficas brasileiras.** 5ª edição – Brasília: Sebrae, INPI, 2016.
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
MARCHESI, G.; VERCELLONI, L. **A mesa posta: história estética da cozinha.** Editora 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.

Coordenador do Curso

Coordenador do Curso

COMPONENTE CURRICULAR: Libras	
Código:	TGOP 303
Carga Horária:	40h [CH Teórica: 30h / CH Prática: 10h]
Quantidade de Aulas:	Total: 48 [Presenciais: 40 Não Presenciais: 8]
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	Nenhum
Semestre:	-
Nível:	Técnico
EMENTA	
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.	
OBJETIVOS	
• 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	
UNIDADE 1 • 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. UNIDADE 2 • 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.

Atividades não presenciais:

- Questionários on-line de múltipla escolha ou dissertativos;
- Exercícios práticos aplicados ao conteúdo;
- Análise e síntese de textos ou artigos científicos.

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. A realização de atividades não presenciais contribui para a avaliação, mas não substitui o registro de frequência das aulas presenciais.	
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 trilingüe 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	Coordenador do Curso
_____	_____

COMPONENTE CURRICULAR: Estágio Supervisionado	
Código:	TGOP 304
Carga Horária:	80h [CH Teórica: 10h / CH Prática: 70h]
Quantidade de Aulas:	Total: 96 [Presenciais: 80 Não Presenciais: 16]
Número de Créditos:	04
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.

Atividades não presenciais:

- Fóruns temáticos em ambientes virtuais de aprendizagem;
- Produção de linhas do tempo digitais (históricas, conceituais ou de processos);
- Webquests (pesquisa orientada na internet com roteiro definido);
- Elaboração de glossários colaborativos;
- Criação de roteiros de aula ou miniaulas digitais pelos estudantes.

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.

As faltas no sistema só são atribuídas em caso de ausência em aulas presenciais, ainda que atividades não presenciais estejam previstas como parte da avaliação.

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). SCALDELA, 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. 551 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	Coordenador do Curso
_____	_____

COMPONENTE CURRICULAR: Responsabilidade Socioambiental na Gastronomia	
Código:	TGOP 305
Carga Horária:	40h [CH Teórica: 30h / CH Prática: 10h]
Quantidade de Aulas:	Total: 48 [Presenciais: 40 Não Presenciais: 8]
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	Nenhum
Semestre:	-
Nível:	Técnico
EMENTA	
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.	
OBJETIVOS	
• 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	
UNIDADE I- MEIO AMBIENTE E SUSTENTABILIDADE • Conceitos de meio ambiente; • Sustentabilidade; • Legislações do Brasil vigentes sobre meio ambiente.	

UNIDADE II- MEIO AMBIENTE E SOCIEDADE

- Relação do homem e o meio ambiente;
- Impactos socioambientais e econômicos;
- Desperdício de alimentos;
- Economia circular.

UNIDADE III- EDUCAÇÃO AMBIENTAL NO SETOR ALIMENTÍCIO

- 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 Afro-Indígena 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).

Atividades não presenciais:

- Produção de relatórios reflexivos sobre leituras ou práticas simuladas;
- Organização de debates on-line mediados por docentes;
- Produção de resenhas de filmes ou documentários.

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. <u>Instrumentos de avaliação:</u> exercícios, relatórios, avaliações escritas (objetivas ou subjetivas), trabalhos, seminários individuais e/ou coletivos, atividades práticas, dentre outros. Mesmo sob orientação docente, as atividades não presenciais têm caráter avaliativo, mas não são contabilizadas como frequência.
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	Coordenador do Curso

COMPONENTE CURRICULAR: MATEMÁTICA APLICADA	
Código:	TGAS 306
Carga Horária:	40h [CH Teórica: 30h / CH Prática: 10h]
Quantidade de Aulas:	Total: 48 [Presenciais: 40 Não Presenciais: 8]
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	Nenhum
Semestre:	-
Nível:	Técnico
EMENTA	
Conjuntos. Conjuntos Numéricos. Expressões Numéricas. Unidades de Medidas. Radiciação e Potenciação. Equação do 1º Grau. Equação do 2º grau. Sistemas de Equações. Função do 1º Grau. Função do 2º Grau. Matemática Financeira. Noções básicas de cálculo e raciocínio lógico.	
OBJETIVOS	
• Apresentar conceitos essenciais de Matemática Aplicada; • Estimular a capacidade de resolução de problemas, aliada a uma análise crítica e sistemática; • Desenvolver nos estudantes competências de raciocínio lógico e espírito investigativo.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – CONJUNTOS • Noções de Conjuntos; • Propriedades de Conjuntos; • Operações com Conjuntos. UNIDADE II – CAMPO NUMÉRICO • Campo numérico; • Conjunto dos números naturais; • Conjunto de números inteiros; • Conjunto dos números irracionais e reais; • Potenciação; • Radiciação; • Racionalização; • Expressões Numéricas;	

UNIDADE III - UNIDADES DE MEDIDAS

- Unidades de medidas: Massa, Capacidade, Tempo e Comprimento;
- Conversão das Unidades de Medidas: Massa, Capacidade, Tempo e Comprimento;

UNIDADE IV - EQUAÇÕES

- Equações do 1º grau;
- Equações do 2º grau;
- Sistema de equações;

UNIDADE V - FUNÇÕES

- Função do 1º grau;
- Função do 2º grau

UNIDADE VI - MATEMÁTICA FINANCEIRA

- Razão;
- Proporção;
- Grandezas Diretamente e Inversamente Proporcionais
- Regra de Três Simples e Composta;
- Taxa;
- Porcentagem;
- Juros Simples;
- Juros Compostos

AULAS PRÁTICAS [10h]

- Equação e funções do 1º e 2º grau alinhado à disciplina Planejamento de Cardápio e Composição de Custo;
- Matemática Financeira alinhado à disciplina Planejamento de Cardápio e Composição de Custo;
- O uso das Unidades de Medidas na construção de pratos no laboratório de cozinha;
- Dentre outras.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Exposição dialogada em sala de aula;
- Metodologias ativas;
- Resolução de exemplos aplicados;
- Elaboração e apresentação de trabalhos acadêmicos pelos estudantes.
- Exposição dialogada em sala de aula;
- Metodologias ativas;
- Resolução de exemplos aplicados;
- Elaboração e apresentação de trabalhos acadêmicos pelos estudantes.

Atividades não presenciais:

- Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, questionários, estudos dirigidos;
- Trabalho de pesquisa, projetos, seminários, resolução de situações-problema reais e/ou simuladas;
- Aulas virtuais, em formato síncrono ou assíncrono, desenvolvidas pelos docentes para serem executadas/realizadas pelos estudantes.

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: Planejamento de Cardápio e Composição de Custo e Planejamento e Gestão em Eventos Gastronômicos, dentre outras.
- Dentre outros.

AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada conforme o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE, com caráter formativo, voltado ao acompanhamento contínuo do estudante. O processo avaliativo ocorrerá ao longo do semestre, de maneira progressiva e permanente. As avaliações serão elaboradas considerando aspectos qualitativos e quantitativos, por meio de instrumentos e técnicas diversificadas, com objetivos e critérios sempre explicitados. Entre os possíveis instrumentos a serem utilizados, destacam-se:

- Mapas Mentais;
- Trabalhos em grupos;
- Avaliações escritas e práticas;
- Relatórios;
- Elaboração de Projetos técnicos com base em situação problema fictícia ou real da região;
- Presença e participação nas atividades propostas;
- Seminários.

Critérios de avaliação:

- Participação do estudante nas ações propostas relacionadas à educação ambiental (projetos);
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de projetos e/ou ações de extensão, evidenciando domínio dos conhecimentos técnico-

científicos adquiridos;

- Desempenho cognitivo;
- Criatividade e utilização de recursos diversificados;
- Desempenho nas atividades;
- Apresentação dos resultados alcançados após o desenvolvimento das atividades da disciplina.

As atividades não presenciais poderão compor o processo avaliativo. Contudo, quando propostas e orientadas pelo docente, não serão contabilizadas para efeito de controle de frequência discente. O registro de faltas no Sistema Acadêmico ocorrerá exclusivamente em caso de ausência às aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FERNANDES, V. S.; MABELINI, O. D.; SILVA, J. D. Matemática para o ensino médio: curso completo. São Paulo: IBEP, 2005.

GIOVANNI, José Ruy. A conquista da matemática: teoria e aplicação – 5ª série. São Paulo: FTD, 1992.

IEZZI, Gelson et al. Matemática: volume único. 5. ed. São Paulo: Atual, 2011.

IEZZI, Gelson; MURAKAMI, Carlos. Fundamentos de matemática elementar: conjuntos, funções. 9. ed. São Paulo: Atual, 2013. v. 1.

IEZZI, Gelson; DOLCE, Osvaldo; MURAKAMI, Carlos. Fundamentos de matemática elementar: logaritmos. 9. ed. São Paulo: Atual, 2013. v. 2.

IEZZI, Gelson; HAZZAN, Samuel; DEGENSZAJN, David Mauro. Fundamentos de matemática elementar: matemática comercial, matemática financeira, estatística descritiva. 2. ed. São Paulo: Atual, 2013. v. 11.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FERNANDES, Valter dos Santos; MABELINI, Orlando Donisete; SILVA, Jorge Daniel. Matemática para o ensino médio. 1. ed. São Paulo: IBEP, 2005.

DEMANA, Franklin D. et al. Pré-cálculo. 2. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2013. Disponível em: <http://bvui.ifce.edu.br>. Acesso em: [inserir data de acesso].

IEZZI, Gelson; DOLCE, Osvaldo; MURAKAMI, Carlos. Fundamentos de matemática elementar: logaritmos. 10. ed. São Paulo: Atual, 2013. v. 2.

MACHADO, Antônio dos Santos. Matemática Machado: volume único: ensino médio. 1. ed. São Paulo: Atual, 2012.

Coordenador do Curso

Coordenador do Curso

COMPONENTE CURRICULAR: Informática Aplicada	
Código:	TGAS 307
Carga Horária:	40h [CH Teórica: 30h / CH Prática: 10h]
Quantidade de Aulas:	Total: 48 [Presenciais: 40 Não Presenciais: 8]
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	Nenhum
Semestre:	-
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; • Confeção 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 que simule o ambiente real de trabalho. Atividades não presenciais: • Elaboração de quadros comparativos digitais; • Criação de quizzes ou jogos educativos digitais elaborados pelos próprios alunos; • Resolução de situações-problema reais ou simuladas.
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
A avaliação terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual e terá como critérios avaliativos: domínio do conteúdo, capacidade analítica, poder de síntese, compreensão de

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

Instrumentos de avaliação: exercícios de fixação e avaliações práticas, trabalhos extras seja individual e/ou dupla, dentre outros.

O processo de avaliação pode incluir atividades não presenciais, mas o controle de frequência limita-se às aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BROOKSHEAR, J.G. **Ciência da computação**: uma visão abrangente. 11. ed. Porto Alegre: Bookman, 2013.

MANZANO, A.L.N.G.; MANZANO, M.I. N.G. **Estudo dirigido de informática básica**. 7. ed. São Paulo: Érica, 2007.

NORTON, P. **Introdução à informática**. São Paulo: Makron Books, 2005

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

JOÃO, B.N. **Informática Aplicada**. 2. ed. São Paulo: Pearson, 2019. (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).

JUNIOR, C.C.; WILDAUER, E.W. **Informática Instrumental**. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2013. (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).

PANNAIN, R.; BEHRENS, F.H.; PIVA, JR. D. **Organização básica de computadores e linguagem de montagem**. Rio de Janeiro: Campus, 2012.

SILBERSCHATZ; GALVIN; GAGNE. **Fundamentos de sistemas operacionais**: princípios básicos. São Paulo: LTC, 2013.

VELLOSO, F.C. **Informática**: conceitos básicos. 8. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2011.

Coordenador do Curso

Coordenador do Curso

COMPONENTE CURRICULAR: LÍNGUA ESPANHOLA	
Código:	TGAS 308
Carga Horária:	40h [CH Teórica: 30h / CH Prática: 10h]
Quantidade de Aulas:	Total: 48 [Presenciais: 40 Não Presenciais: 8]
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	Nenhum
Semestre:	-
Nível:	Técnico
EMENTA	
Desenvolvimento da competência comunicativa do aluno em nível elementar, visando: a prática das habilidades de compreensão e expressão oral e escrita; a assimilação de estruturas básicas de gramática, fonética, fonologia e vocabulário; a introdução de estratégias comunicativas e de aprendizagem que fomentem a autonomia do aprendiz; a introdução de elementos culturais da Espanha e Hispano-América como facilitadores da comunicação eficaz.	
OBJETIVOS	
• Conhecer os princípios básicos da língua espanhola através de um trabalho sistemático com as quatro competências linguísticas: ouvir, falar, ler e escrever; • Dominar o vocabulário básico da língua espanhola; • Compreender as estruturas gramaticais básicas da línguas.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – CONTEÚDO GRAMATICAL • El alfabeto español; • Estilo formal e informal; • Los artículos; • Género y número de los nombres; • Los pronombres sujeto; • Verbos regulares e irregulares en presente de indicativo; • Preposiciones de lugar y tiempo; • Adjetivos descriptivos; • Adjetivos posesivos • Demostrativos; • Adverbios de frecuencia; UNIDADE II – CONTEÚDO LEXICAL • Los saludos; • Los adjetivos de nacionalidad; • Las profesiones;	

- Los días de la semana, los meses y las estaciones del año;
- Los colores;
- Las características físicas y de carácter;
- La familia;
- La casa;
- La ciudad
- La hora
- Los alimentos;
- Las partes del cuerpo
- Los estados de ánimo
- Los números.

AULAS PRÁTICAS [10h]

- A gramática e o Léxico espanhol alinhado à disciplina Planejamento de Cardápio e Composição de Custo;
- A gramática e o Léxico espanhol no laboratório de cozinha;
- A gramática e o Léxico espanhol no cotidiano de uma de cozinha;
- A gramática e o Léxico espanhol no laboratório de cozinha alinhado à disciplina de planejamento em eventos gastronômicos;
- Dentre outras.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas e dialogadas;
- Utilização de recursos áudio visuais (retroprojeter, data-show, filmes em DVD);
- Apresentação de trabalhos acadêmicos pelos estudantes.

Atividades não presenciais:

- Produção de vídeos curtos explicativos;
- Elaboração de glossários colaborativos;
- Produção de videoaulas pelos estudantes.

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: Planejamento de Cardápio e Composição de Custo e Planejamento e Gestão em Eventos Gastronômicos, dentre outras.
- Dentre outros.

AVALIAÇÃO	
<u>Será contínua considerando critérios de:</u> Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos seminários e trabalhos escritos. <u>Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos:</u> Produção de trabalhos acadêmicos: trabalhos escritos e orais, individuais e em grupo, sínteses, seminários, avaliações individuais etc. Além disso atividades realizadas de forma não presencial podem ser computadas para nota, mas não para controle de frequência discente.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CASTRO Viudez, F. et al. Español en Marcha. Madrid, SGEL, 2006. (4 níveis) CORTÉS, Maximiano, Guía de usos y costumbres de España, Madrid, Edelsa, 2003. DICCIONARIO escolar Santillana de la lengua española. Barcelona: Santillana, 1997. FANJUL, Adrián, (org). Gramática de español paso a paso: con ejercicios. São Paulo: Moderna, 2005. FERNÁNDEZ, Gretel Eres. (Coord.). Expresiones Idiomáticas: valores y usos. São Paulo: Editora Ática. 2004. HERMOSO, A. González, Conjugar es fácil en español. Madrid: Edelsa, 1997 HERMOSO, A. González, CUENOT J.R. ALFARO, M. Sánchez: Gramática de español lengua extranjera. Madrid, Edelsa, 1998. SEÑAS. Diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños. São Paulo: Martins Fontes, 2002.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
ALARCOS LLORACH, Emilio. Gramática de la Lengua Española. Madrid: Espasa Calpe, 2002. AGUIRRE BELTRÁN, Blanca. El español por profesiones, Servicios Turísticos, SGEL, Madrid, 1994. Castro, F. Uso de la gramática española. Madrid. Edelsa, 2000. Marcos de la Losa, M. C. e M.R. Obra (1997): Punto final. Curso superior ELE. Madrid, Edelsa. MILANI, E.M. Gramática de espanhol para brasileiros. São Paulo: Saraiva, 2000.	
Coordenador do Curso	Coordenador do Curso
_____	_____

COMPONENTE CURRICULAR: LÍNGUA INGLESA	
Código:	TGAS 309
Carga Horária:	40h [CH Teórica: 30h / CH Prática: 10h]
Quantidade de Aulas:	Total: 48 [Presenciais: 40 Não Presenciais: 8]
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	Nenhum
Semestre:	-
Nível:	Técnico
EMENTA	
Apresentação da Língua Inglesa como disciplina de língua estrangeira a ser estudada em nível básico, onde os alunos deverão desenvolver noções das habilidades de fala, compreensão auditiva, compreensão leitora e escrita através de material didático em língua alvo.	
OBJETIVOS	
• Introduzir tempos verbais no presente. • Apresentar vocabulário relacionado a informações pessoais, adjetivos, família, atividades diárias, empregos, tempo livre, partes da casa e elementos da rua. • Desenvolver as habilidades cognitivas dos alunos.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – GRAMMAR • Verb to be; • Possessive adjectives; • Verbs have/go/live/like; • Genitive case. UNIDADE II – VOCABULARY • Personal information; • Adjectives; • Opposite adjectives; • Family; • Everyday conversation. UNIDADE III – GRAMMAR • present simple (he, she, it); • questions and negatives.	

UNIDADE IV – VOCABULARY

- Verbs;
- Jobs;
- Telling the time.

UNIDADE V – GRAMMAR

- Present simple (I, you, we, they);
- Adverbs of frequency.

UNIDADE VI – VOCABULARY

- Verbs; free time;
- Perfect weekend;
- Social expressions.

UNIDADE VII – GRAMMAR

- There is/are;
- Some/any/a lot of;
- Demonstrative pronouns.

UNIDADE VI – VOCABULARY

- Things in a house, in the street;
- parts of a house.

AULAS PRÁTICAS [10h]

- Utilização da gramática e do vocabulário dos verbos no tempo presente alinhado às disciplinas de Planejamento de Cardápio e Composição de Custo, e Planejamento em Eventos Gastronômicos ;
- Utilização da gramática e do vocabulário dos verbos no tempo presente no laboratório de cozinha;
- Utilização da gramática e do vocabulário dos verbos no tempo presente no cotidiano de uma de cozinha;
- Dentre outras.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas com metodologia comunicativa trabalhando as quatro habilidades.

Atividades não presenciais:

- Produção colaborativa em documentos compartilhados (ex.: Google Docs);

• Elaboração de glossários colaborativos; • Fóruns temáticos em ambientes virtuais de aprendizagem.	
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: Planejamento de Cardápio e Composição de Custo e Planejamento e Gestão em Eventos Gastronômicos, dentre outras. • Dentre outros.	
AVALIAÇÃO	
Avaliações escritas, auditivas e orais. Trabalhos complementares. Participação em sala. A presença do estudante será considerada apenas em aulas presenciais, não em atividades não presenciais, que terão apenas valor avaliativo.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
SOARS, Liz and John. New Headway: elementary. Student's Book. United Kingdom : Oxford University Press, 2011. _____. New Headway: elementary. Workbook. United Kingdom : Oxford University Press, 2011.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
DICIONÁRIO OXFORD ESCOLAR para estudantes brasileiros de Inglês. Inglês – Português/Português – Inglês. Inglaterra: Oxford University Press, 2009. EASTWOOD, J. Oxford Practice Grammar. New York: Oxford University Press, 2001. OXFORD PHOTO DICTIONARY. New York: Oxford University Press, 2001.	
Coordenador do Curso	Coordenador do Curso
_____	_____